

令和 5 年度板橋区食品衛生監視指導計画実施結果

板橋区は令和 5 年度板橋区食品衛生監視指導計画に基づき、食品等の安全確保のため、令和 5 年 4 月 1 日から令和 6 年 3 月 31 日まで食品取扱い施設の監視指導、食品の検査を実施した。

1. 実施結果の概要

板橋区は、区内の飲食店や製造業等の食品関連施設 8, 134 件を対象に立ち入り、監視指導を実施した。また、販売店や飲食店、製造業等から 507 検体について収去（抜き取り）検査を実施した。

2. 立ち入り監視指導結果（表 1 参照）

立ち入り延件数は 5, 899 件で、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱いについて監視指導を実施した。

(1) 主な監視指導事業

① 違反品対策

令和 5 年度、法違反食品の不利益処分はなかった。

② 苦情対応（表 2 参照）

住民等から届出のあった苦情対応については、区内事業所を監視指導すると共に、区外事業所については管轄する自治体に調査を依頼した。

③ 表示対策（表 3 参照）

表示違反が確認された食品については、営業者に対し適切な表示を行うよう指導を行った。

④ 食肉の衛生対策（表 4 参照）

食肉を取扱う施設に対し、監視指導を実施した。なお、令和 5 年度については食肉の汚染実態調査は実施されなかった。

(2) 収去（抜き取り）検査結果（表 5 参照）

① 細菌検査（表 6 参照）

401 検体について、法に基づく成分規格の検査や、一般生菌、大腸菌群のほか食中毒起因菌の検査を実施した。

その結果、1 検体が食品衛生法 13 条第 2 項の成分規格違反であったが、同一ロット品は残品がなかったため違反措置は取らず、食品の取扱いについて監視指導するとともに改善報告書等を提出させた。なお、改善策を講じたうえで再検査を実施し、成分規格に適合することを確認した。また、11 検体が区で定めた細菌検査結果措置基準より不良若しくは要注意と判定されたため、それぞれ食品の取扱いについて監視指導するとともに改善報告書等を提出させた。

② 化学検査（表 7 参照）

106 検体について、食品添加物等の理化学検査を実施したが、法違反の検体はなかった。

③ 輸入食品についての検査結果（表 5 参照）

検査した輸入食品は 22 検体であったが、法違反の検体はなかった。

④ 区内流通農産物残留農薬検査（買い上げ）実施結果（表 8 参照）

区内で実施された朝市及び直売所等で買い上げた区内流通農産物 2 検体の残留農薬検査を実施した結果、法違反はなかった。

(3) その他の監視結果

① 現場簡易検査等結果（表 9 参照）

② 保菌者検索事業関係実施結果（表 10 参照）

③ 板橋区保健所で独自に実施した監視指導結果（表 11 参照）

3. 不利益処分等

令和 5 年度、営業停止処分等の不利益処分等はなかった。

4. 講習会等実施結果（表 12 参照）

食品等取扱事業者向け及び一般向けに講習会を合計 88 回実施し、1411 人が受講した。

■表 1. 立ち入り監視指導結果

実施年度	平成 31 年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度	令和 5 年度
施 設 数	13,045	12,892	8,719	8,094	8,134
監視指導件数	11,933	10,298	6,459	5,980	5,899

※食品衛生法の改正に伴い、令和 3 年 6 月 1 日付で営業許可・届出制度の見直しが行われ、今後は法改正前後の法許可・法届出が混在する。また、令和 3 年 6 月 1 日付で食品製造業等取締条例が廃止となり、条例許可、条例届出給食、細則届出施設がなくなった。さらに、令和 4 年 4 月 1 日付で東京都ふぐの取扱い規制条例の改正により、ふぐ加工製品取扱届出制度が廃止となった。

■表 2. 苦情内容と件数

原 因	件 数	原 因	件 数
異物混入	18	食品・器具の取扱い	12
腐敗・変敗・変質	4	表示	2
カビの発生	6	有症（食中毒を除く）	66
異味・異臭	6	その他	29
		合 計	143

■表 3. 表示一斉監視結果

表示検査件数	違反・不適正表示数
9,303	6

■表 4. 食肉の衛生対策

監視件数	汚染実態調査	
	実施数	違反数
819	0	0

■表 5. 収去検査結果（食品分類別）

項目 食品分類		合計			細菌検査			化学検査		
		合計	国産品	輸入品	合計	国産品	輸入品	合計	国産品	輸入品
魚介類等	魚介類	45	45	0	44	44	0	1	1	0
	魚介類加工品	2	2	0	0	0	0	2	2	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品		14	14	0	7	7	0	7	7	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	3	3	0	1	1	0	2	2	0
	乳類加工品	1	1	0	1	1	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	6	6	0	4	4	0	2	2	0
農産物等	穀類及びその加工品	18	17	1	2	2	0	16	15	1
	野菜類・果物及びその加工品	27	25	2	10	10	0	17	15	2
菓子類		77	73	4	54	54	0	23	19	4
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	1	0	1	0	0	0	1	0	1
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	17	4	13	0	0	0	17	4	13
	調味料	4	3	1	2	2	0	2	1	1
	そうざい類及びその半製品	236	236	0	222	222	0	14	14	0
	上記以外の食品	54	54	0	52	52	0	2	2	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	2	2	0	2	2	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具等	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合 計		507	485	22	401	401	0	106	84	22

■表 6. 収去検査結果（細菌検査再掲）

項目 食品分類		細菌検査結果措置基準の適否			
		合計	適	否	不良 要注意
魚介類等	魚介類	44	42	0	2
	魚介類加工品	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品		7	6	0	1
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0
	乳製品	1	1	0	0
	乳類加工品	1	1	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	4	3	1	0
農産物等	穀類及びその加工品	2	2	0	0
	野菜類・果物及びその加工品	10	10	0	0
菓 子 類		54	53	0	1
飲料・氷雪・ 水	清涼飲料水	0	0	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0
	水	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	0	0	0	0
	調味料	2	2	0	0
	そうざい類及びその半製品	222	216	0	6
	上記以外の食品	52	51	0	1
添加物	別表第 2 の添加物及びその製剤	2	2	0	0
	その他添加物	0	0	0	0
器具等	器具及び容器包装	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0
合 計		401	389	1	11

■表 7. 収去検査結果（化学検査再掲）

食品分類 \ 項目		化学検査結果措置基準の適否			
		合計	適	否	不良
魚介類等	魚介類	1	1	0	0
	魚介類加工品	2	2	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品		7	7	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0
	乳製品	2	2	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	2	2	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	16	16	0	0
	野菜類・果物及びその加工品	17	17	0	0
菓 子 類		23	23	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	1	1	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0
	水	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	17	17	0	0
	調味料	2	2	0	0
	そうざい類及びその半製品	14	14	0	0
	上記以外の食品	2	2	0	0
添加物	別表第 2 の添加物及びその製剤	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0
器具等	器具及び容器包装	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0
合 計		106	106	0	0

■表 8. 区内流通農産物残留農薬検査結果

実施日	品 目	検査項目数	結果
1 月 23 日	大根（根）	50	適
	ねぎ	50	適

■表 9. 現場簡易検査等結果

現場簡易検査	1,408
その他（拭取り検査等）	26

■表 10. 保菌者検索事業※

調査件数	被調査人数
15	15

※ 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ以外に、A 型肝炎発生届、E 型肝炎発生届等に基づく患者調査を含む。

■表 11. 保健所が独自に実施した監視指導結果

実施内容	実施件数
いたばし花火大会	256
板橋区民祭り監視	163
板橋農業まつり監視	45
夜間監視	46
計	510

■表 12. 講習会等実施結果

(1) 食品等事業者向け

内 容	回数	受講人数
更新講習会 B	33	153
業態別講習会 B	28	336
集団給食 B (WEB 講習会も含む)	11	514
その他の食品衛生講習会 B	4	121
その他の食品衛生講習会	4	158
合 計	80	1282

※A：食品衛生実務講習会 A（保健所等がテーマを企画した特別講習会。講習時間は 2 時間以上）

※B：食品衛生実務講習会 B（業態別講習会等として保健所等で実施する講習会。講習時間は 1 時間以上）

(2) 一般向け

内 容	回数	受講人数
保健師・管理栄養士・医学生等保健所実習講義	4	90
その他の食品衛生講習会 B	4	39
合 計	8	129

(3) 衛生展、街頭相談等の開催

街頭相談は令和 5 年度、実施をしなかった。

(4) 情報提供及び普及啓発

名称	発行月日	発行部数	内 容
広報いたばし	7 月 1 日	14 万 6000 部	8 月は食品衛生月間、食中毒を防ぎましょう
広報いたばし	2 月 3 日	15 万 2000 部	令和 6 年度食品衛生監視指導計画パブリックコメント募集
広報いたばし	3 月 23 日	15 万 2000 部	令和 6 年度食品衛生監視指導計画を策定しました
たべるの だーいすき	令和 6 年 3 月	4 万部	手洗をマスターしよう

(5) 手洗いチェッカー貸出し及び指導結果

手洗いチェッカー貸出し及び指導件数	6 回
-------------------	-----