

# 令和5年度目黒区食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

令和6年6月

目黒区健康推進部・保健所

生活衛生課

## 令和5年度目黒区食品衛生監視指導計画に基づく実施結果を公表します。

目黒区は、食品衛生法（以下「法」という。）第24条の規定に基づき、「目黒区食品衛生監視指導計画」を定め、営業者等の監視指導を的確に行うことにより、区内の流通食品の安全を確保し、食生活における区民の健康保護を図っています。

このたび、「令和5年度目黒区食品衛生監視指導計画」の実施結果をとりまとめましたので、公表いたします。

### 1 監視指導の実施体制について

監視指導は保健所食品衛生監視員が行いました。

収去検査における食品等の試験検査のうち、細菌検査は碑文谷保健センターが担当し、食品添加物等の理化学検査は、法の規定に基づく厚生労働大臣の登録を受けた登録検査機関に委託して実施しました。検査にあたっては、内部点検及び外部機関による精度管理を実施し信頼性確保を図りました。

食中毒調査等に係る検査は、東京都健康安全研究センターに委託して行いました。

### 2 年間における監視指導などの実施結果

営業者等への監視指導では、立入検査により食品の衛生的な取扱いや施設の衛生状態の確認、表示検査などを行いました。

また、対象食品を定めて収去検査を行い食品等についての試験検査を行いました。

#### (1) 監視指導（立入検査）実施結果 **別表1**

- 令和3年6月1日の改正食品衛生法施行により、営業許可業種の再編が行われました。経過措置期間が設けられているため、改正前・後、それぞれの法に基づく営業を分けて計上しています。
- 法及び、食品衛生法施行細則（都規則、区規則）、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、東京都心ぐの取扱い規制条例に規定する業種の監視指導件数は合計で5,247件でした。
- 1年間で5期に分け、各期に重点監視事業を設定しより効果的な監視事業が行えるよう努めました。業種別では、飲食店営業など食中毒の原因となりやすい施設を重点的に行いました。
- 食中毒が発生しやすい夏期及び食品が大量に流通する歳末には、一斉監視事業を行いました。
- 施設や食品の取扱いの不適事項等があった営業者等に対しては、改善指導を行いました。
- 食肉の生食、加熱不十分な食肉料理による食中毒を防止するため、焼肉店、焼き鳥店等の食肉取扱い施設、食肉販売業、食肉処理業に対して一斉監視指導を実施しました。

#### (2) 臨時営業・臨時出店者対策 **別表1**

- 目黒川の桜まつりや、縁日・祭礼等の行事において食品を提供する飲食店営業（臨時）等

に対して監視指導を実施し、525件立入りました。

- 区民まつり等の公共目的を有する行事で、区民団体等が食品を調理又は販売する際に、一定の要件を満たす場合は臨時出店者となり、事前に「行事における臨時出店届」の提出を求めています。届出は1,265件あり、届出時に取扱食品、施設基準、管理運営基準、食中毒予防等について事前指導を行いました。

### 3 主な監視指導事業・収去検査における実施結果、食中毒対策

#### (1) HACCPに沿った衛生管理の取組支援、定着化の推進

- 食品関係施設延べ3,437件に対して、食品衛生管理ファイルや業種別手引書を用いた指導助言を行い、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着に向けた支援を行いました。
- 定期的な立入検査や営業許可更新時の実地検査等の機会を通じて、衛生管理計画や記録の状況を確認し、衛生管理計画の見直しなどの必要な指導・助言を行いました。
- 事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の定着を支援するため、食品衛生自治指導員及び食品衛生責任者に対してHACCP専門の研修を実施しました。
- 食品衛生実務講習会において、HACCPに沿った衛生管理について普及啓発しました。

#### (2) 飲食店等施設の重点的監視

- 令和5年に都内で発生した食中毒原因施設の約7割が飲食店営業でした。また、旅館ホテルや集団給食施設などの大量調理施設は、食中毒事件が発生した場合には多くの患者を発生させます。そのため、飲食店営業及び集団給食施設に対して、重点的に監視指導を行いました。

また、アニサキス※1、カンピロバクター※2及びノロウイルス※3による食中毒が全国的に多発しており、都内における食中毒発生件数でも同様の傾向が見られます。このような食中毒発生状況を踏まえ、アニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒防止に重点的に取り組みました。

#### (3) アニサキス対策

- すし、さしみ等取扱施設に対して、鮮魚介類の取扱いについて監視指導を行い、注意喚起資料を配布しました。サバ、カツオ、サンマ等のリスクの高い鮮魚介類取扱飲食店に対して加熱調理、冷凍処理等によるアニサキス予防対策について重点的に指導を行いました。
- 魚介類販売業に対してアニサキスの二次汚染防止、目視確認及び温度管理等について一斉監視指導を行いました。
- 食品衛生実務講習会において、アニサキス及びその予防対策について周知及び注意喚起を行いました。

#### (4) カンピロバクター対策

- 焼肉店・焼鳥店等の食肉取扱施設に対して、食肉の取扱いや十分な加熱調理、注意喚起表示等について監視指導を行いました。生食に適さない食肉を生又は表面を炙る程度の加熱で提供するなど不適切な食肉の提供を行っていた施設に対して、改善指導を行いました。
- 食肉販売業・食肉処理業に対しては、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌※4などの二次汚染防止、表示及び温度管理等について一斉監視指導を行いました。
- 食品衛生実務講習会において、食肉を生や加熱不十分な状態で提供することで発生する

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒について、周知及び注意喚起を行いました。

#### (5) ノロウイルス対策

- 学校、保育園、病院、社会福祉などの給食施設のうち一定規模以上の施設に対して、延べ93回の立入りをを行い、食品の取扱いなどについて改善指導を行いました。
- ノロウイルスに感染した調理従事者を介し食品が汚染され、食中毒が発生したと考えられる事件が全国的に発生しているため、調理従事者の手洗いの徹底や健康管理などについて重点的に指導を行いました。
- 食品衛生実務講習会を行い、手洗いの徹底、二次汚染の防止などノロウイルスによる食中毒予防の周知及び注意喚起を行いました。

#### (6) 収去検査実施結果 **別表2**

- 区内で製造・販売等されているそうざい類、生菓子、さしみなどの食品を収去し、様々な検査を行いました。
- 細菌検査では食品の衛生状態を把握するため、一般細菌数（生菌数）、大腸菌群（細菌的衛生度の目安）や、食中毒起因菌である腸管出血性大腸菌、サルモネラ※5などの検査を行いました。  
989項目の細菌検査の結果、指導基準により「不良」の判定となった項目はありませんでした。ただし、「要注意」の判定となったのは16項目あり、これらの食品を製造、調理した営業者に対し、食品の衛生的な取扱い、使用器具の衛生確保、手洗いなどの指導を行いました。
- 化学検査では、保存料、着色料、甘味料などの検査を行いました。  
584項目の化学検査の結果、全てが適法の判定となりました。
- 区内に流通する輸入食品の安全確保を図るため、厚生労働省の検疫所における輸入食品の法違反情報などの情報収集に努め、最新の情報に基づき監視指導を行いました。輸入食品については、265項目について検査したところ、法違反の食品はありませんでした。（化学検査の再掲）

#### (7) 他機関との連携・広域流通食品対策 **別表3**

- 広域又は大量に流通する食品等の効率的な監視指導を行うため、区内の大規模製造業、食品流通拠点（倉庫、配送拠点等）、食品の輸入業者などに対し、都区の協定に基づき東京都健康安全研究センターが収去検査を行いました。延べ530項目の収去検査を行い、広域流通食品の監視指導を行いました。
- 食中毒の発生時には、厚生労働省や東京都等と連携協力し、被害の拡大防止や原因の究明等に努めました。

#### (8) 食中毒事件発生時対策 **別表4**

- 食中毒発生時に、原因食品・原因施設等の調査を実施し、原因究明、事故の拡大・再発防止に努めました。区内の施設を原因とする食中毒事件は5件発生し、患者数はあわせて14名でした。食中毒事件の原因施設に対しては、営業停止命令、施設改善命令等の不利益処分を行うとともに、再発防止のため調理従事者への講習会を行い、その後の監視指導を強化しました。
- 食中毒（苦情含む）発生時、関係者や関係施設から、食品残品、施設等拭き取り検査、検便等193検体を採取し、検査を実施しました。

- 他の自治体で調理・製造・販売された食品等による食中毒事件（疑い含む）61件について、区民75名（うち患者は66名）の疫学調査・検便等の調査を行いました。
- 食中毒の疑いのある感染症患者が発生した際は、感染症対策課と連携し患者や原因施設の調査を行い、原因究明と被害拡大の防止に努めました。

#### (9) 保菌者検索の推進

食品取扱者を介する食中毒（腸管出血性大腸菌<sup>オ</sup>157、サルモネラ、赤痢）を未然に防止するために、調理製造従事者は、検便の実施により健康管理に留意する必要があります。

碑文谷保健センターにおける検便検査の結果、これらの菌が検出された場合は、症状の有無、行動等の調査を行い、菌を保有したまま食品を取扱うことがないように指導し、除菌のため医療機関への受診を勧め、食中毒の未然防止に努めました。

また、東京都が集計、解析した食中毒発生動向情報は、普及啓発に活用しました。

#### (10) 違反・違反の疑い又は不良食品等の調査状況

違反食品（指定外添加物使用や使用基準違反など）や苦情食品（異物混入など）の発生を防止するため、製造業を中心に監視指導を行いました。

また、他県で製造され、区内で購入された食品で違反の疑いがあったものが11品目ありました。一方、区内で製造、輸入又は販売された食品について、他自治体から違反・違反の疑いがあるとして調査依頼があったものが31品目あり、区内関係施設の調査指導等を行いました。なお、主な違反内容は添加物使用不適や表示基準不適合でした。

#### (11) 適正な食品表示への対策

適正な食品表示の徹底を図るため、年間を通じて食品関係施設へ監視指導の際に、期限表示やアレルギー物質を含む食品の適正表示を中心に検査を行いました。その結果、総検査数2,520品目を実施し、内1品目に不適正表示を発見し、改善を指導しました。

#### (12) 食品等のリコール情報届出制度についての対応

区内の食品関係事業者が食品のリコールを実施した際、食品関係事業者への指導を実施し、健康への悪影響の未然防止・迅速な回収の促進に努めています。令和3年6月から、食品関係事業者がリコールを行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づく行政への届出が義務化され、令和5年度は14件の報告がありました。

#### (13) 食に関する相談・苦情への対応

区民等から保健所に寄せられた相談・苦情等は113件でした。保健所では、原因を調査するとともに対象の営業者に改善指導を行いました。

### 4 食品事業者による自主的な衛生管理の推進について **別表5**

食品衛生の確保には、営業者の自主的な取り組みにより衛生管理の推進を行うことが重要です。保健所では、自主的な取り組みを支援し、営業者及び食品衛生責任者等の人材養成及び資質の向上を図るために、業種別、許可更新対象者、食品衛生責任者再教育を対象とした食品衛生実務講習会を実施しました。

これら食品衛生実務講習会を計31回開催し、営業者等647名の参加がありました。

また、目黒区食品衛生協会の自治指導員に対して、自主点検活動を支援して自治指導員技術

の向上を図り、研修会への講師派遣により衛生管理に関する情報提供等を行いました。

## 5 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）について

### (1) 情報提供及び普及啓発 **別表6**

- 目黒区食品衛生協会との共催事業として、食の安全と安心を考えるシンポジウム「工場見学で見るべきポイント」を開催したところ、30名の参加者がありました。さらに、食品衛生月間の1か月間、商店街等2か所に食品衛生普及啓発横断幕の掲示を行いました。また、区役所西口ロビーで食品衛生パネル展示、街頭相談所の開設及び食品衛生クイズを実施しました。
- 食品保健講座「プロから聞く 冷凍食品の特徴と活用のポイント」を開催したところ、80名の参加者がありました。
- 年間を通じて、事業者や区民から11,782件の「食の安全に関する相談」が寄せられました。また、普及啓発資料の作成及び目黒区公式ウェブサイトにおいて監視指導計画、食中毒発生状況、区民向けの食中毒予防等について情報提供するとともに、めぐろ区報により食品衛生に関する記事を掲載し、情報提供しました。

### (2) 計画等の公表及び意見募集

令和5年度食品衛生監視指導計画や、夏期・歳末の監視指導の実施結果については、生活衛生課窓口・区政情報コーナー・目黒区公式ウェブサイトで公表しています。

また、計画の策定にあたって、区報、目黒区公式ウェブサイト等で意見を募集しました。

## 6 食品衛生監視員の研修について

食品衛生監視員の資質向上のため、国や東京都の行う研修会等に計28回、延べ52名の食品衛生監視員が参加し、食品衛生監視の知識・技術の向上を図りました。

### **※用語解説**

**※1 アニサキス**：白色半透明、体長2～3cmの寄生虫。サバ、カツオ等寄生している魚介類は多岐にわたり、我が国の近海で漁獲されるものでも160種を超える。60℃で1分以上の加熱処理や、-20℃で24時間以上の冷凍処理がされていない鮮魚介類を喫食することで感染する。ヒトの胃や腸壁に侵入し、主に激しい胃痛を生じる。吐き気、おう吐、ジンマシなど症状を伴う場合もある。

**※2 カンピロバクター**：鶏、豚、牛等の腸管に存在する食中毒起因菌。少量の菌の摂取でも発症するため、鶏刺しやレバ刺し、加熱不足の焼肉等、生又は生に近い状態の食肉を原因とする食中毒が増加している。食肉からの二次汚染による食中毒も考えられる。

この食中毒に罹患したのち、まれに手足の麻痺（まひ）、呼吸困難等を起こすギラン・バレー症候群を発症することがある。

**※3 ノロウイルス**：主に冬季を中心に発生するが、年間を通して食中毒を起こす腸管ウイルス。カキを含む二枚貝の生食で発生する事例が知られているが、調理従事者が感染し手洗い不十分で取扱った弁当、寿司、菓子、サラダ、パン等の二次汚染による食中毒事例の方が全体の多くを占めるのが現状である。

感染者の便やおう吐物との接触後の不十分な手洗いや空気中に飛散したウイルスを吸い込んで起こるヒトからヒトへの感染症も発生する。

※4 **腸管出血性大腸菌**：大腸菌は正常な人の腸にも存在するが、一部に人への病原性を持つものがあり、その中の一種。O抗原血清型のうちO26、O111、O157等がよく知られている。動物の腸管内に分布し、少量の菌の摂取で発症する。食肉や内臓肉のさしみ、加熱不十分なメニューが主な原因食品であるが、食肉や調理従事者からの二次汚染による汚染ではさまざまな食品が原因となる。

この菌が増殖する際に産生するベロ毒素という毒素が、下痢（血便）、腹痛、発熱などの症状をひき起こす。小児、高齢者などが感染すると、HUS(溶血性尿毒症症候群)となることがあり、下痢等の発症後1週間位で急性腎不全、血小板の減少、貧血を起こす。死に至る例もある。

※5 **サルモネラ**：動物の腸管内や下水等広範囲に分布し、食肉や卵が汚染されていることがある。少量の菌の摂取で発症する。小児や高齢者では重症化しやすく、死亡例がある。

以 上

目黒区健康推進部・保健所生活衛生課	
食品衛生指導係	
直通電話	03-5722-9507
	03-5722-9509
ファクシ	03-5722-9367

【 別 表 】

1. 監視指導（立入検査）実施結果

（1）改正前食品衛生法第52条に規定する営業

業 種 別	施設数	許可件数		廃業数	監視件数	
		新 規	更 新			
計	2,703	0	0	919	1,977	
飲 食 店 営 業	2,131	0	0	718	1,859	
(再掲)	旅 館 ・ ホ テ ル	3	0	0	0	0
	バ ー ・ キ ャ バ レ ー	79	0	0	15	81
	一 般 飲 食 店	1,576	0	0	545	1,521
	民 生 食 堂	0	0	0	0	0
	す し 屋	56	0	0	18	21
	そ ば 屋	32	0	0	12	5
	仕 出 し 屋	24	0	0	6	11
	弁 当 屋	57	0	0	21	31
	そ う ざ い 店	76	0	0	43	22
	コ ン ビ ニ エ ン ス ス ト ア 等	0	0	0	0	0
	移 動	0	0	0	0	0
	臨 時	62	0	0	25	113
	許 可 あ る 集 団 給 食	112	0	0	16	40
	自 動 車	52	0	0	16	14
	自 動 販 売 機	2	0	0	1	0
	天 ぷ ら 船	0	0	0	0	0
屋 形 船	0	0	0	0	0	
喫 茶 店 営 業	104	0	0	51	9	
(再掲)	店 舗	52	0	0	18	9
	自 動 販 売 機	47	0	0	30	0
	自 動 車	5	0	0	3	0
菓 子 製 造 業	282	0	0	102	44	
(再掲)	パ ン 製 造 業	80	0	0	48	12
	生 菓 子 製 造 業	79	0	0	18	19
	そ の 他 の 菓 子 製 造 業	111	0	0	33	7
	移 動	0	0	0	0	0
	臨 時	3	0	0	2	6
	自 動 車	9	0	0	1	0
あ ん 類 製 造 業	0	0	0	0	0	
ア イ ス ク リ ー ム 製 造 業	20	0	0	2	3	
乳 処 理 業	0	0	0	0	0	
特 別 牛 乳 さ く 取 処 理 業	0	0	0	0	0	
乳 製 品 製 造 業	2	0	0	0	1	

業種別		施設数	許可件数		廃業数	監視件数
			新規	更新		
集	乳業	0	0	0	0	0
乳	類販売業	0	0	0	0	0
(再掲)	専業	0	0	0	0	0
	ショークース売り	0	0	0	0	0
	自動販売機	0	0	0	0	0
	自動車	0	0	0	0	0
食	肉処理業	8	0	0	2	2
食	肉販売業	39	0	0	16	11
(再掲)	店舗	39	0	0	16	11
	包装	0	0	0	0	0
	自動販売機	0	0	0	0	0
	自動車	0	0	0	0	0
食	肉製品製造業	1	0	0	5	0
魚	介類販売業	29	0	0	9	34
(再掲)	店舗	29	0	0	9	34
	包装	0	0	0	0	0
	自動車	0	0	0	0	0
魚	介類せり売業	0	0	0	0	0
魚	肉ねり製品製造業	1	0	0	0	1
食	品の冷凍又は冷蔵業	2	0	0	1	0
食	品の放射線照射業	0	0	0	0	0
清	涼飲料水製造業	1	0	0	0	0
乳	酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0
氷	雪製造業	0	0	0	0	0
氷	雪販売業	0	0	0	0	0
食	用油脂製造業	0	0	0	0	0
マ	ーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	0
み	そ製造業	0	0	0	0	0
し	ょう油製造業	0	0	0	0	0
ソ	-ス類製造業	0	0	0	0	0
酒	類製造業	2	0	0	0	0
豆	腐製造業	2	0	0	0	2
納	豆製造業	0	0	0	0	0
め	ん類製造業	6	0	0	1	3
そ	うざい製造業	69	0	0	11	7
か	ん詰又はビン詰食品製造業	1	0	0	0	0
添	加物製造業	3	0	0	1	1

注1 「新規」・「廃業」には業態変更による増減も含む

注2 廃業数には、法改正に伴い許可から届出に移行した施設を含む

## (2) 改正後食品衛生法第 55 条に規定する営業

業種別		施設数	許可件数		廃業数	監視件数
			新規	更新		
計		2,546	923	0	84	3,028
飲食店営業		2,205	809	0	72	2,857
(再掲)	一般飲食店	1,985	740	0	66	2,357
	集団給食	44	21	0	2	25
	自動車	75	20	0	2	35
	簡易	48	0	0	2	26
	移動	1	1	0	0	2
	臨時	52	27	0	0	412
	天ぷら船 屋形船	0	0	0	0	0
調理機能を有する自動販売機		9	4	0	1	5
食肉販売業		30	12	0	0	14
魚介類販売業		23	9	0	0	18
魚介類競り売り営業		0	0	0	0	0
集乳業		0	0	0	0	0
乳処理業		0	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業		0	0	0	0	0
食肉処理業		2	2	0	1	2
(再掲)	一般	2	2	0	1	2
	自動車	0	0	0	0	0
食品の放射線照射業		0	0	0	0	0
菓子製造業		187	60	0	7	95
アイスクリーム類製造業		7	2	0	0	3
乳製品製造業		1	0	0	0	0
清涼飲料水製造業		1	0	0	0	1
食肉製品製造業		2	2	0	1	3
水産製品製造業		1	0	0	0	0
氷雪製造業		0	0	0	0	0
液卵製造業		0	0	0	0	0
食用油脂製造業		0	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		1	0	0	0	0
酒類製造業		0	0	0	0	0
豆腐製造業		3	0	0	0	1
納豆製造業		0	0	0	0	0
麺類製造業		3	0	0	0	1
そうざい製造業		64	22	0	2	27
複合型そうざい製造業		0	0	0	0	0
冷凍食品製造業		2	0	0	0	0

複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0	0
漬物製造業	1	0	0	0	0
密封包装食品製造業	1	0	0	0	0
食品の小分け業	3	1	0	0	1
添加物製造業	0	0	0	0	0

(3) 改正後食品衛生法第57条に規定する営業等

業種別		施設数	届出件数	廃業数	監視件数	
計		1,644	274	93	119	
営業届出業種	旧許可業種であった営業	437	46	35	13	
	(再掲)	魚介類販売業(包装)	33	3	11	1
		食肉販売業(包装)	56	2	11	4
		乳類販売業	210	5	13	8
		氷雪販売業	2	1	0	0
		コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	136	35	0	0
	販売業		896	178	49	71
	(再掲)	弁当販売業	35	2	1	1
		野菜果物販売業	82	18	5	7
		米穀類販売業	15	2	0	2
		通信販売・訪問販売	10	0	0	0
		コンビニエンスストア	131	17	11	6
		百貨店、総合スーパー	44	3	3	33
		自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)	81	15	5	2
		その他食料・飲料販売業	498	121	24	20
	製造・加工業		141	39	5	7
	(再掲)	添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	0	0	0	0
		いわゆる健康食品の製造・加工業	2	0	0	0
		コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	52	16	4	2
		農産保存食料品製造・加工業	0	0	0	0
		調味料製造・加工業	41	7	1	3
		糖類製造・加工業	0	0	0	0
		精穀・製粉業	13	1	0	0
製茶業		16	6	0	1	
海藻製造・加工業		1	0	0	0	
卵選別包装業		0	0	0	0	
その他食料品製造・加工業		16	9	0	1	
上記以外のもの		170	11	4	28	
	行商	11	3	0	0	
	集団給食施設	158	8	4	28	

	器具容器包装の製造・加工業 (合成樹脂製に限る)	0	0	0	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供 うち、営業とみなされないもの	0	0	0	0
	その他	1	0	0	0
公衆衛生に与える影響が少ない営業		0	0	0	0

注 旧許可業種であった営業の届出件数には、食品衛生法改正に伴い許可から届出に移行した引継ぎ施設(みなし届出)を含む

#### (4) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する許可業種

業種別	施設数	新規許可件数	廃止数	監視件数
認定小規模食鳥処理業	5	0	0	3

#### (5) 東京都ふぐの取扱い規制条例に規定する営業

施設数	新規	廃止	認証数	監視件数
51	1	0	58	99

#### (6) 食品衛生法施行細則第17条に規定する営業等

営業の種類		営業所数	報告件数	廃止数	監視件数
生食用食肉 取扱施設	飲食店営業	14	4	1	21

## 2. 収去検査実施結果

( ) 内は輸入食品再掲

項目	総検体数	細菌検査			化学検査		
		項目数	適	不良	項目数	適法	否
計	114(12)	989	989	0	584(265)	584(265)	0
魚介類	0	0	0	0	0	0	0
すし種・さしみ	14	266	266	0	0	0	0
その他の魚介類加工品	1	13	13	0	0	0	0
冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0
生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0
液卵	1	13	13	0	0	0	0
その他の肉・卵類 及びその加工品	6	17	17	0	32	32	0
牛乳・加工乳・その他の乳	16	16	16	0	72	72	0
乳製品・乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	3(1)	0	0	0	43(13)	43(13)	0
野菜・果物及びその加工品	3	0	0	0	39	39	0
洋生菓子	19	232	232	0	27	27	0
和生菓子	4	52	52	0	0	0	0
その他の菓子・菓子材料	8(5)	13	13	0	142(105)	142(105)	0

清涼飲料水	3	1	1	0	34	34	0
酒清飲料・氷雪・水	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・びん詰	0	0	0	0	0	0	0
調味料	2(2)	0	0	0	51(51)	51(51)	0
加熱済そうざい	6	78	78	0	0	0	0
未加熱そうざい	13	169	169	0	0	0	0
そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0
弁当類	3	39	39	0	0	0	0
調理パン	4	52	52	0	0	0	0
ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0
豆腐	2	28	28	0	0	0	0
その他の食品	6(4)	0	0	0	144(96)	144(96)	0
食品添加物	0	0	0	0	0	0	0
器具類	0	0	0	0	0	0	0

### 3. 他機関との連携・広域流通食品対策

目黒区内における東京都健康安全研究センター広域監視部食品機動監視班の検査状況

項目	検査項目数	内訳								判定	
		細菌	化学 (添加物等)	真菌	放射能 (スクリーニング検査)	放射能 (確定検査)	アレルギー物質	残留性物質 (農薬・動物性医薬)	遺伝子組換え	適	否
食品等の分											
計	530	72	180	10	60	0	7	191	10	530	0
肉・卵類及びその加工品	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0
魚介類及びその加工品	15	0	0	0	15	0	0	0	0	15	0
野菜・果物及びその加工品	31	0	0	0	21	0	0	0	10	31	0
調味料	89	24	54	5	3	0	3	0	0	89	0
穀類及びその加工品	197	0	0	0	6	0	0	191	0	197	0
菓子類	3	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0
冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・加工乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	3	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0
そうざい類及びその半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	186	48	126	5	3	0	4	0	0	186	0

#### 4. 食中毒事件発生時対策

##### (1) 食中毒調査

発生日	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質
6月1日	1	1	令和5年6月1日に調理提供した寿司	アニサキス
7月2日	7	6	令和5年6月30日に調理提供した料理	ノロウイルス
9月3日	1	1	令和5年9月2日に調理提供した刺身	アニサキス
3月20日	1	1	令和6年3月19日に調理提供した料理 (刺身盛り合わせ)	アニサキス
3月30日	15	5	令和6年3月28日に調理提供した食事 (加熱不十分な鶏肉を含む)	カンピロバクター

##### (2) 食中毒検査(苦情を含む)

検体数				計
食品	ふき取り	ふん便	その他	
8	47	99	39	193

##### (3) 食中毒関連調査

他自治体で調理・製造・販売された食品等で食中毒を起こした区内在住者に対し、調査等を行った。

調査件数	被調査者数	患者数
61	75	66

#### 5. 食品事業者による自主的な衛生管理の推進について

	食品関係営業者	集団給食施設 関係者	消費者	計
回数	25	3	3	31
人員	426	102	119	647

#### 6. 情報提供及び普及啓発

##### (1) シンポジウム・食品保健講座

実施月日	内容・演題	会場	参加者数
10月25日	「工場見学で見るべきポイント」注	めぐろパーシモン 小ホール	30名
3月13日	「プロから聞く 冷凍食品の特徴と活用のポイント」	めぐろパーシモン 小ホール	80名

注 目黒区食品衛生協会との共催事業

##### (2) 学習会等への支援・その他依頼講師

実施月日	内容・演題	対象者	参加者数
7月12日	子ども食堂 食品衛生講習会	区民	8名

(3) 食品衛生月間等における食中毒予防パネル展等 注

実施月日	場 所	内 容
8月1日 ～31日	目黒銀座商店街 学芸大学西口商店街	食品衛生普及啓発横断幕の掲示
8月17日 ～23日	区役所西口ロビー	食品衛生パネル等の展示、リーフレット等配布、 食品衛生街頭相談、食品衛生クイズ
12月11日 ～15日		食品衛生パネル等の展示、リーフレット等配布

注 目黒区食品衛生協会との共催事業

(4) 食の安全に関する相談

計	11,782
営 業 許 可	7,978
表 示	304
規 格 ・ 基 準	108
食 中 毒	187
残 留 農 薬	0
輸 入 食 品	17
添 加 物	5
新 規 開 発 食 品	0
食用可・不可に関する疑義	15
マスコミ報道に関する事項	40
そ の 他	3,128

注 「表示」には健康増進法第65条第1項に規定する誇大表示の禁止に係る相談を含む。

(5) 目黒区公式ウェブサイトによる情報提供

更新回数	特 集 記 事	
40	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品衛生法違反者の公表</li> <li>・ 食品衛生夏期対策事業及び歳末一斉監視事業の実施結果の公表</li> <li>・ 監視指導計画に対する意見募集</li> <li>・ 監視指導計画実施結果の公表</li> <li>・ 食品衛生講習会開催日程</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 都区食中毒発生状況</li> <li>・ 食中毒予防注意喚起</li> <li>・ 行事における臨時出店の案内</li> <li>・ 食の安全と安心を考えるシンポジウム及び食品保健講座の開催について</li> <li>・ 行事における臨時出店の案内</li> </ul>

以 上