令和３年６月３０日
目黒区健康推進部・保健所
生活衛生課

令和２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２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　表１

○　法及び、東京都食品製造業等取締条例、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、東京都ふ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６，２９０件でした。

○　１年間を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　表１

○　目黒川の桜まつりや、縁日・祭礼等の行事は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催が自粛されましたが、桜開花期間の目黒川沿いでは例年より数を減らしながらも飲食店営業（臨時）等の営業が見られたため、一斉監視指導を実施し２２８軒に立入りました。

○　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。ほとんどの行事は新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催が自粛されたため、届出のあった行事は学園祭の１３件のみでした。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）　飲食店等施設の重点的監視

○　令和２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、カンピロバクター※1、ノロウイルス※2 及びアニサキス※3 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、カンピロバクター、ノロウイルス及びアニサキスによる食中毒防止に重点的に取り組みました。

（2）　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、特に注意喚起を行いました。

（3）　ノロウイルス対策

○　社会福祉施設、病院給食施設など許可を要する集団給食と、学校、保育園などの届出集団給食施設のうち一定規模以上の施設に対して、延べ１０４回の立入りを行い、食品の取扱いなどについて改善指導を行いました。

○　集団給食（社会福祉、学校、保育園等）の所管部署に対し、ノロウイルス（カンピロバクター含む）による食中毒予防のため、食品の十分な加熱、手洗いの徹底等について、注意喚起文書を配布しました。

○　社会福祉、病院、学校、保育園などの給食施設に対して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多発しているため、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。

（4）　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。

（5）　収去検査実施結果　表２

○　区内で製造・販売等されている調理パン、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。

６４９項目の細菌検査の結果、指導基準により「不良」の判定となったのは６項目で、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、改善報告書徴取の措置を行いました。

○　化学検査では、保存料、着色料、甘味料などを行いました。

６４８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、２７９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）

（6）　他機関との連携・広域流通食品対策　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５２７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。

（7）　食中毒事件発生時対策　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６件発生し、患者数はあわせて９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、施設改善や取扱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１５５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）４１件について、区民９６６名（うち患者は９９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、保健予防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。

（8）　保菌者検索の推進

○　腸管出血性大腸菌やサルモネラに感染しても症状が現れない無症状病原体保有者（不顕

性感染者）を検索するため、食品を取扱う者の定期的な検便実施の推奨など、健康管理について普及啓発を行いました。

（碑文谷保健センター実施分、調理従事者検便：４，２９７件）

○　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。

○　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。

（９）　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５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８品目あり、区内関係施設の調査指導等を行いました。主な違反内容は表示基準不適合や添加物使用不適でした。

(10)　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１，３２７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。

(11)　テイクアウト実施店への対応【緊急監視】

新型コロナウイルス感染症に係る緊急事態宣言を受けて、新たにテイクアウトを始める店舗が急増したため、テイクアウトに不慣れな営業者の不適切な食品の取扱いによる食中毒の未然防止を目的として緊急監視を実施しました。

延べ５１２軒の飲食店営業施設等に立入り、２７４軒でテイクアウトを実施していることを確認しました。さらに、不適切な食品の取扱いをしていた施設６軒に改善を指導しました。

(12)　自主回収報告制度についての対応

東京都では、東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度を定めています。これは、食品関係事業者が自ら食品等の違反に気づき、その食品の自主回収に着手した場合、報告を義務付けている制度です。令和２年度は、この条例に基づく自主回収着手報告は２件、その他の報告が３件ありました。

(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１２６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　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、以下の事業を行いました。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の実施

・　臨時出店者向け講習会等へ講師派遣

これら食品衛生実務講習会や消費者向け講習会を計 16 回開催し、営業者等７１４名の参加がありました。（新型コロナウイルス感染拡大防止のため、書面開催を含みます。）

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　表６

○　区民向けのシンポジウム等は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止しました。

○　年間を通じて、事業者や区民から８，０３９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ホームページ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。

○　目黒区食品衛生協会との共催事業として、食品衛生月間の１か月間、区内商店街等の４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、夏季と歳末の２回、西口ロビーでパネル展示を開催しました。

（2）　計画等の公表及び意見募集

令和２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・区ホームページで公表しています。

また、計画の策定にあたって、区報、区ホームページ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、区で研修会などを行ったほか、国や東京都の行うオンラインの研修会等に計１３回、延べ５１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　**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。

この食中毒にり患したのち、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。

※2　**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。

※3　**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、ジンマシンなどの症状を伴う場合もある。

※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(オー)抗原血清型のうちＯ(オー)２６、Ｏ(オー)１１１、Ｏ(オー)１５７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(溶血性尿毒症性症候群)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
ﾌｧｸｼﾐﾘ　０３－５７２２－９５０８

【 別 表 】

表１　監視指導（立入検査）実施結果

食品衛生法に規定する営業

業種別		施設数	許可件数		廃業数	監視件数
			新規	更新		
計		6,166	710	594	609	4,051
飲食店営業		4,145	442	421	427	3,235
（再掲）	旅館・ホテル	9	0	1	2	1
	バー・キャバレー	122	20	11	13	92
	一般飲食店	3,123	340	316	305	2,459
	民生食堂	0	0	0	0	0
	すし屋	100	6	16	12	107
	そば屋	78	3	9	8	46
	仕出し屋	48	4	8	9	32
	弁当屋	115	5	16	5	81
	そうざい店	207	19	20	24	86
	コンビニエンスストア等	0	1	0	1	1
	移動	1	0	0	0	0
	臨時	121	1	8	13	203
	許可ある集団給食	115	10	11	15	27
	自動車	90	31	0	14	93
	自動販売機	16	2	5	6	7
	天ぷら船	0	0	0	0	0
	屋形船	0	0	0	0	0
喫茶店営業		310	20	23	40	68
（再掲）	店舗	115	12	6	14	36
	自動販売機	185	7	17	25	31
	自動車	10	1	0	1	1
菓子製造業		522	74	36	48	267
（再掲）	パン製造業	172	16	16	10	63
	生菓子製造業	131	21	10	17	84
	その他の菓子製造業	198	34	10	20	78
	移動	0	0	0	0	3
	臨時	8	0	0	0	25
	自動車	13	3	0	1	14
あん類製造業		0	0	0	0	0
アイスクリーム製造業		36	5	3	8	12
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		3	0	0	1	0

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		455	32	42	43	109
（再掲）	専業	19	1	1	0	2
	ショーケース売り	342	24	37	27	97
	自動販売機	94	7	4	16	10
	自動車	0	0	0	0	0
食肉処理業		10	0	1	1	2
食肉販売業		296	55	29	18	127
（再掲）	店舗	74	13	8	4	50
	包装	222	42	21	14	77
	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		7	0	0	1	2
魚介類販売業		251	26	31	14	131
（再掲）	店舗	54	5	10	1	79
	包装	197	21	21	13	52
	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		2	0	0	0	1
食品の冷凍又は冷蔵業		4	0	0	0	1
食品の放射線照射業		0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業		1	1	0	1	2
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	1	1
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
ソース類製造業		1	1	0	0	1
酒類製造業		2	1	1	0	3
豆腐製造業		8	0	2	1	3
納豆製造業		0	0	0	0	0
めん類製造業		9	2	0	0	3
そうざい製造業		99	51	4	5	82
かん詰又はビン詰食品製造業		1	0	0	0	0
添加物製造業		4	0	1	0	1

東京都食品製造業等取締条例に規定する営業等

業種別		施設数	許可・届出件数		廃業数	監視件数
			新規	更新		
計		758	81	47	54	289
行商		4	1		0	1
つけ物製造業		4	2	0	0	3
製菓材料等製造業		0	0	0	0	0
粉末食品製造業		6	0	0	0	2
そうざい半製品等製造業		3	0	0	0	0
調味料等製造業		21	3	0	1	5
魚介類加工業		1	0	0	0	0
液卵製造業		1	0	0	0	0
食料品等販売業		529	56	47	48	201
(再掲)	店舗	318	24	31	33	116
	包装	156	28	10	7	77
	包装(一時販売)	15	2	0	5	2
	自動販売機	30	2	3	3	3
	自動車	10	0	3	0	3
届出集団給食		189	19		5	77

食品衛生法施行細則に規定する業種

施設別	施設数	報告件数	廃業数	監視件数
合計	1,988	0	2	1,695
食品製造業	307	0	0	2
食品販売業	1551	0	2	1,690
食器具・容器・包装・おもちゃ	61	0	0	0
添加物製造業	0	0	0	0
添加物販売業	69	0	0	3
乳さく取業	0	0	0	0

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	2

東京都ふぐ取扱い規制条例に規定する営業

（ア）ふぐ取扱所

施設数	新規	廃止	監視件数
51	1	2	84

（イ）ふぐ加工製品取扱届（条例改正により平成24年10月1日から新たな届出制度に移行）

施設数	新規	廃止	監視件数
132	11	7	156

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	10	3	1	13

表２　収去検査実施結果　　（　）内は輸入食品再掲

項目 / 食品等の分類	総検体数	細菌検査			化学検査		
		項目数	適	不良	項目数	適法	否
魚介類	0	0	0	0	0	0	0
すし種・さしみ	19	279	278	1	0	0	0
その他の魚介類加工品	2	13	13	0	24	24	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	0	0	0	0	0	0	0
その他の肉・卵類	4	19	19	0	38	38	0
牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	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	4	0	0	0	60	60	0
野菜・果物及びその加工品	5	0	0	0	123(123)	123(123)	0
洋生菓子	14	91	90	1	157(83)	157(83)	0
和生菓子	3	39	39	0	0	0	0
その他の菓子・菓子材料	2	0	0	0	48	48	0
清涼飲料水	3	0	0	0	72(24)	72(24)	0
酒清飲料・氷雪・水	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・びん詰	1	0	0	0	18	18	0
調味料	0	0	0	0	0	0	0
加熱済そうざい	4	39	39	0	11	11	0
未加熱そうざい	8	104	104	0	0	0	0
そうざい半製品	1	0	0	0	24	24	0
弁当類	5	65	61	4	0	0	0
調理パン	0	0	0	0	0	0	0
ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0
豆腐	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	3	0	0	0	73(49)	73(49)	0
食品添加物	0	0	0	0	0	0	0
器具類	0	0	0	0	0	0	0
計	78	649	643	6	648(279)	648(279)	0

表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／食品等の分	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
肉・卵類及びその加工品	23	0	0	0	15	0	0	8	0	23	0
魚介類及びその加工品	27	0	0	0	27	0	0	0	0	27	0
野菜・果物及びその加工品	254	0	0	0	18	0	0	236	0	254	0
調味料	199	60	119	7	6	0	7	0	0	199	0
穀類及びその加工品	9	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0
菓子類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	9	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0
そうざい類及びその半製品	6	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0
その他の食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	527	60	119	7	90	0	7	244	0	527	0

表４　食中毒事件発生時対策

食中毒調査

発生月日	喫食者	患者数	原因食品	病因物質
5月19日	2	1	令和２年５月１８日に調理提供したすし弁当	アニサキス
8月8日	2	1	令和２年８月７日に調理提供した食事	アニサキス
9月12日	3	3	令和２年９月１０日に調理提供した食事	カンピロバクター
10月4日	2	2	令和２年１０月１日に調理提供した食事	カンピロバクター
10月11日	1	1	しめさば	アニサキス
3月14日	1	1	海鮮丼	アニサキス

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	
16	22	95	22	155

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
41	966	99

表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	12	4	0	16
人員	593	121	0	714

表６　情報提供及び普及啓発

ア　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 21 日	子ども食堂運営グループ食品衛生講習会	区民	20 名

イ　食品衛生月間等における食中毒予防パネル展等

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 不動商店街 目黒酒販組合事務所	食品衛生普及啓発横断幕の掲示 （目黒区食品衛生協会との共催事業）
8 月 17 日 ～21 日	区役所西口ロビー	パネル等の展示、リーフレットの配布
12 月 14 日 ～18 日		食品衛生パネル等の展示、リーフレット等配布

食の安全に関する相談

計	8,039
営　業　許　可	5,492
表　　示	453
規　格　・　基　準	138
食　中　毒	110
残　留　農　薬	8
輸　入　食　品	44
添　加　物	10
新　規　開　発　食　品	3
食用可・不可に関する疑義	8
マスコミ報道に関する事項	6
そ　の　他	1,767

ホームページによる情報提供

更新回数	特　集　記　事	
46	・食品衛生法違反者の公表 ・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 ・監視指導計画に対する意見募集 ・食品衛生講習会の資料掲載 ・食品衛生講習会開催日程 ・都区食中毒発生状況 ・食中毒予防注意喚起 ・新型コロナウイルス感染症に伴う、融資や貸付制度等を申請する際の証明書類	・HACCP に沿った衛生管理の制度化 ・新型コロナウイルス感染症の情報（飲食店事業者向け） ・営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 ・食品関係の新たな制度に関する相談受付 ・食品衛生申請等システムによる営業届出の受付 ・食品衛生法改正に伴う新制度説明

以　　上