

区内施設における苦情事例について

【事例】 不衛生な方法で調理を行っていることの通報

1 探知

令和7年6月16日、東京都を通じ、一般消費者から通報があった。

2 内容

令和7年6月13日に訪れた区内の飲食店で、生肉を素手で扱い、まな板の上で切っていた。生肉を切った後も、まな板を洗うことなく使用していた。また、生卵を盛り付ける際にも素手で行っていた。衛生面に対する意識が低い思い、通報した。

3 調査結果

- ・ 調理時の使い捨て手袋について、常時使用しているわけではなく、使用せずに調理をすることがあった。
- ・ まな板は用途別に使い分けを実施しているが、一部の食品について、使い分けが徹底されていないことが確認された。

4 指導内容

次の内容について指導した。

- ・ 手袋を使用するのであれば、使用を徹底すること。また、使用せずに、素手で調理すれば、手洗いをこまめに行うこと。
- ・ まな板の使い分けについて徹底すること。

【事例】 プリンをテイクアウトしたらカビが生えていた

1 探知

令和7年8月7日、当職あてに一般消費者から報告があった。

2 内容

令和7年8月5日、区内の店舗にてプリンを購入。同日夜に喫食しようとしたところ、カビが生えていることを確認した。購入の際に保冷剤を付けてもらえなかったが、長時間外で持ち歩くようなことはしなかった。

3 調査内容

- ・ 製品の放冷を客席で行っており、客席に設置しているエアコンの風が製品に直接当たるようにしていた。
- ・ 冷蔵ショーケースでの保管について、先入れ先出しが行えるよう管理していた。
- ・ 保冷材は客からの求めがあった際に付けていた。

4 指導内容

次の内容について指導した。

- ・ 放冷は、客席で行わず、落下細菌を防ぐため、蓋をしながら調理場内で行うこと。
- ・ 持ち帰りの際には、必要に応じ、保冷剤を添付すること。