

# 令和7年度食品衛生歳末一斉監視事業実施結果

北区では食品衛生監視指導計画に基づき、多種類の食品が短期間に大量に流通する歳末の時期にあわせ、食品の安全確保及び食中毒予防を目的として、12月1日から12月30日までの間、食品衛生歳末一斉監視事業を実施しました。その結果がまとめましたのでお知らせします。

## 1 立ち入り監視指導結果

製造・処理施設（工場等）、販売施設（スーパー、小売店等）ならびに調理施設（一般飲食店、給食施設等）660軒（延べ686軒）に立ち入り、施設の衛生管理や食品の衛生的な取り扱いについて監視指導を実施しました。

その結果、不適切な取扱いがあった施設が42軒ありました。これらの施設に対して、改善を図るよう行政指導を行いました。

【立ち入り監視指導結果】

項目 施設 分類	立ち入り検査実施状況						
	立ち入り 軒数	立ち入り延べ 軒数	行政 措置 実施 軒数	行政措置の内訳			不利益 処分
				行政指導	口頭注意 (衛生注意指導票含む)	指導文書交付	
合 計	660	686	42	68	0	0	0
製造・処理施設	70	77	1	1	0	0	0
販 売 施 設	123	130	7	15	0	0	0
調 理 施 設	467	479	34	52	0	0	0
そ の 他	0	0	0	0	0	0	0

## (1) 大量調理施設等への監視指導

例年、全国の集団給食施設（学校、保育園、高齢者福祉施設等）や弁当・仕出し調理施設において、ノロウイルス等を原因とした大規模な食中毒が発生していることから、これらの施設 101軒に立ち入り、重点的な衛生指導を行いました。また、宴会場を有する飲食店（居酒屋、レストラン等）189軒についても立ち入り、手洗いの徹底等の指導を行いました。

【大量調理施設等への監視結果】

種別	項目	立ち入り軒数	立ち入り延軒数
	合計	290	296
	集団給食施設	77	77
	弁当・仕出し調理施設	24	24
	宴会場を有する飲食店	189	195

## (2) ふぐ取扱い施設への監視指導

致死性の毒を持つふぐが最も流通する時期にあわせ、ふぐを取り扱う飲食店や販売店 27軒に立ち入り、適切な処理方法や設備について監視指導を行いました。

その結果、ふぐ取扱責任者免許証（以下、「免許証」という。）を紛失したにも関わらず、免許証の再交付をしていない施設が 1軒、認証書の不掲示及び見やすい場所に掲示していない施設が 2軒、計 3 軒の違反が確認されました。そのため、これらの施設に対して改善を図るよう行政指導を行いました。

【ふぐ取扱い施設への監視結果】

種別	項目	立ち入り軒数	立ち入り延軒数	行政措置実施軒数
	合計	27	32	3
	ふぐ取扱所（認証書を受けている施設）	27	32	3
	上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業	0	0	0

### (3) 食肉の生食等での提供施設の監視指導

飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業およびその他の食料・飲料販売業 145軒（延べ146軒）に対して、食肉の生食等での提供状況について調査しました。生または加熱不十分な食肉を提供している施設（生食用食肉の規格基準、生食用食肉の衛生基準に適合する食肉を提供する施設を除く）に対し、提供の自粛を指導し、リーフレットを活用し生食等で提供することの危険性について普及啓発を図りました。

【食肉の生食等での提供についての調査結果】

業種	項目 立ち入り軒数	立ち入り延べ軒数	生又は生に近い状態 で喫食される食肉等 の取扱い軒数
合計	145	146	40
飲食店営業	117	117	31
食肉販売業	25	26	9
食肉処理業	0	0	0
その他の食料・飲料販売業	3	3	0

## 2 収去（抜き取り）検査結果

### (1) 化学検査

10検体（うち輸入食品4検体）について、保存料、甘味料、着色料等の食品添加物の検査を実施しました。その結果、違反や不良の食品はありませんでした。

【化学検査結果一覧】

食品名	項目 検体数	輸入食品 (再掲)	違反	不良
合計	10	4	0	0
野菜類・果物類及び その加工品	2	1	0	0
菓子類	4	0	0	0
清涼飲料水	1	0	0	0
缶詰・びん詰	3	3	0	0

## (2) 細菌検査

1 1 検体について、食品衛生法に基づく成分規格の検査や、腸管出血性大腸菌O157、黄色ブドウ球菌等の食中毒細菌の検査を実施しました。検査結果が不良の施設については衛生指導を行いました。

【細菌検査結果一覧】

項目 食品名	検体数	違反	不良
合計	11	0	1
魚介類	2	0	0
菓子類	6	0	1
そざい・弁当類	3	0	0

## 3 食品の表示に関する監視指導

食品販売施設に立ち入り、2,668食品について添加物表示、期限表示、食品の保存方法およびアレルギー物質表示等に不備がないか確認しました。その結果、違反や不適正表示の食品はありませんでした。

## 4 講習会の実施

食中毒防止対策の一環として、区内の食品関連事業者や一般消費者に対して、HACCP関連、カンピロバクターやノロウイルス、寄生虫等の食中毒に関する内容を中心に食品衛生講習会を実施しました。講習会は7回実施し、149名が参加しました。

【講習会の実施結果】

項目 対象者	回数	受講人数
合計	7	149
食品事業者	6	127
一般消費者	1	22