

令和7年度 北区食品衛生監視指導計画の実施結果

北区保健所生活衛生課食品衛生担当
TEL 03-3919-0726
FAX 03-3919-3308

もくじ

I. 施設の監視・流通品の検査

1. 食品営業施設等に対する立入件数・・・・・・・・・・ 1
2. 東京都らぐの取扱い規制条例に基づく取扱所に
対する衛生指導・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
3. 収去検査・現場簡易検査・・・・・・・・・・・・ 5

II. 食中毒及び苦情調査

1. 食中毒調査・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
2. 苦情調査・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
3. 原因究明のための試験検査・・・・・・・・ 8
4. ノロウイルス等による感染性胃腸炎の集団発生に
ついでの調査と指導・・・・・・・・・・・・ 8
5. 行政処分（営業停止等）・・・・・・・・ 8

III. 食品衛生に関する知識の普及

1. 食品衛生講習会等の実施状況・・・・・・・・ 9
2. 北区ニュースによる普及啓発・・・・・・・・ 9
3. リスクコミュニケーションについての取り組み・・・・ 9
4. 北区食品衛生監視指導計画の公表及び意見交換会・・・・ 10

I. 施設の監視・流通品の検査

1. 食品営業施設等に対する立入件数

平成30年の食品衛生法改正に伴い営業許可業種が見直され、令和3年6月より新たな許可・届出制度が開始しました。これにより、食品製造業等取締条例及び東京都北区食品衛生法施行細則等に基づく許可・届出制度は廃止されました。

立入件数：4,991件（対象施設数：6,955施設）

食中毒の予防、異物混入の防止、適正表示の徹底などを図るため、飲食店、給食施設、食品製造施設などの食品を取り扱う施設に立ち入りました。

不適切な取り扱いがあった場合は、速やかに改善するよう営業者に対して衛生指導を行いました。

① 旧食品衛生法に基づく許可業種と衛生指導

業 種		施 設 数		衛 生 指 導 件 数	許 可 等 取 扱 数		
		6 年 度	7 年 度		新 規	更 新	廃 業
計		2,111	1,445	1,441	0	0	666
飲 食 店 営 業	小 計	1,687	1,148	1,062	0	0	539
	旅 館 ・ ホ テ ル	9	6	0	0	0	3
	バ ー ・ キ ャ バ レ ー	121	81	42	0	0	40
	一 般 飲 食 店	1,145	773	604	0	0	372
	す し 屋	31	23	22	0	0	8
	そ ば 屋	38	23	7	0	0	15
	仕 出 し 屋	17	8	36	0	0	9
	弁 当 屋	76	56	99	0	0	20
	そ う 菜 店	69	48	82	0	0	21
	コンビニエンスストア	1	0	0	0	0	1
	移 動	2	2	2	0	0	0
	臨 時	0	0	0	0	0	0
	許可ある集団給食	142	121	168	0	0	21
	自 動 車	33	7	0	0	0	26
	自 動 販 売 機	3	0	0	0	0	3
喫 茶 店 営 業	小 計	42	16	11	0	0	26
	店 舗	28	14	8	0	0	14
	自 動 販 売 機	13	2	3	0	0	11
	自 動 車	1	0	0	0	0	1
菓 子 製 造 業	小 計	176	118	101	0	0	58
	パ ン 製 造 業	40	28	32	0	0	12
	生 菓 子 製 造 業	56	41	27	0	0	15
	そ の 他 の 製 造 業	74	47	42	0	0	27
	移 動	0	0	0	0	0	0
	臨 時	0	0	0	0	0	0
	自 動 車	6	2	0	0	0	4

業 種		施 設 数		衛 生 指 導 件 数	許 可 等 取 扱 数		
		6 年 度	7 年 度		新 規	更 新	廃 業
上 記 以 外 そ の 他	小 計	206	163	267	0	0	43
	あ ん 類 製 造 業	1	1	1	0	0	0
	アイスクリーム類製造業	18	9	13	0	0	9
	乳 処 理 業	0	0	0	0	0	0
	乳 製 品 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	乳 類 販 売 業	0	0	0	0	0	0
	食 肉 処 理 業	11	6	1	0	0	5
	食 肉 販 売 業	72	62	118	0	0	10
	食肉製品製造業	2	2	0	0	0	0
	魚介類販売業	39	29	91	0	0	10
	魚肉ねり製品製造業	3	3	4	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	17	16	9	0	0	1
	清涼飲料水製造業	0	0	0	0	0	0
	氷 雪 販 売 業	0	0	0	0	0	0
	食用油脂製造業	1	1	0	0	0	0
	マーガリン製造業	0	0	0	0	0	0
	み そ 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	ソース類製造業	0	0	0	0	0	0
	酒 類 製 造 業	2	2	0	0	0	0
	豆 腐 製 造 業	7	3	6	0	0	4
	納 豆 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	めん類製造業	11	9	3	0	0	2
	そうざい製造業	21	19	21	0	0	2
	かん詰又はびん詰食品製造業	0	0	0	0	0	0
	添加物製造業	1	1	0	0	0	0

② 新食品衛生法に基づく許可業種と衛生指導

業 種		施 設 数		衛 生 指 導 件 数	許 可 等 取 扱 数		
		6 年 度	7 年 度		新 規	更 新	廃 業
合 計		2,689	3,280	2,934	718	0	127
新食品衛生法に基づく業種	小 計	2,329	2,832	2,328	616	0	113
	一 般 飲 食 店	2,072	2,515	1,924	543	0	100
	集 団 給 食	111	130	138	29	0	10
	自 動 車	139	178	47	42	0	3
	簡 易	4	5	1	1	0	0
	移 動	0	0	0	0	0	0
	臨 時	3	4	218	1	0	0
	天 ぷ ら 船	0	0	0	0	0	0
	屋 形 船	0	0	0	0	0	0
	調理機能を有する自動販売機	26	28	6	4	0	2
	食 肉 販 売 業	40	49	95	11	0	2
	魚 介 類 販 売 業	40	51	147	12	0	1
	魚介類競り売り営業	0	0	0	0	0	0
	集 乳 業	0	0	0	0	0	0
	乳 処 理 業	0	0	0	0	0	0
	特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0	0
	食肉処理業	8	13	11	5	0	0
	一 般	8	13	11	5	0	0
	自 動 車	0	0	0	0	0	0
	食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	0
	菓 子 製 造 業	155	195	204	46	0	6
	アイスクリーム類製造業	7	9	13	5	0	3
	乳 製 品 製 造 業	6	6	12	0	0	0
	清 涼 飲 料 水 製 造 業	1	1	0	0	0	0
	食 肉 製 品 製 造 業	2	2	7	0	0	0
	水 産 製 品 製 造 業	7	7	4	0	0	0
	氷 雪 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	液 卵 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	食 用 油 脂 製 造 業	0	1	1	1	0	0
	みそ又はしょうゆ製造業	0	0	0	0	0	0
	酒 類 製 造 業	0	0	0	0	0	0
	豆 腐 製 造 業	6	10	24	4	0	0
	納 豆 製 造 業	1	1	3	0	0	0
	麺 類 製 造 業	5	7	9	2	0	0
	そ う ざ い 製 造 業	39	48	47	9	0	0
	複合型そうざい製造業	0	0	0	0	0	0
	冷 凍 食 品 製 造 業	4	5	12	1	0	0
	複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0	0	0
	漬 物 製 造 業	5	6	1	1	0	0
	密封包装食品製造業	4	4	1	0	0	0
	食 品 の 小 分 け 業	0	1	1	1	0	0
	添 加 物 製 造 業	4	4	8	0	0	0

注) 令和3年6月1日より新食品衛生法による営業許可制度開始

③ 新食品衛生法に基づく届出業種と衛生指導

業 種		営 業 所 数		衛 生 指 導 件 数
		6 年 度	7 年 度	
計		2,095	2,230	616
営業 届出 業種	旧許可業種であった営業	643	619	103
	販 売 業	1,225	1,371	425
	製 造 ・ 加 工 業	82	89	21
	上 記 以 外 の も の	145	151	67
公衆衛生に与える影響が少ない営業		0	0	0

注) 令和3年6月1日より新食品衛生法による届出制度開始

④ 夜間営業施設等一斉監視事業

主として夜間に営業する施設、縁日祭礼等の屋台など、通常の業務時間内に対応できない業種を対象として、施設及び食品の取扱い等について、夜間に衛生指導を行っている。

実 施 回 数	指 導 件 数
14	630

⑤ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく営業所と衛生指導

食鳥処理（食用鶏の解体処理）の事業は、許可制になっている。施設には、定期的に立入り、点検や指導を行っている。

業 種	営 業 所 数		衛 生 指 導 件 数
	6 年 度	7 年 度	
認定小規模食鳥処理業 ※1	5	5	6
届出食肉販売業 ※2	0	0	0

※1 年間30万羽以下の食鳥のと殺、羽毛・内臓除去を行う食鳥処理業。

※2 食鳥と体を認定小規模食鳥処理業者のみに販売する営業形態で、届出を要する。

⑥ シアン化合物含有豆立会確認状況

あん類の原材料豆類のうち、シアン化合物を含んでいるもの（米国等からの輸入品）については、使用・管理の方法や生あんの製造基準等が定められている。そこで、シアン化合物含有豆の購入報告に基づき数量を確認し、使用、製造について衛生指導を行っている。

種 別	件 数	立 会 い 確 認 数 量 (kg)	袋 数
ベビーライマビーンズ	2	1,500	50
バタービーンズ	0	0	0

2. 東京都ふぐの取扱い規制条例に基づく取扱所に対する衛生指導

ふぐの取扱い施設についての衛生指導や認証、届出等の受付業務を行っている。

業 種	営 業 所 数		新 規	廃 業	衛 生 指 導 件 数
	6 年 度	7 年 度			
ふ ぐ 取 扱 所	27	26	0	1	69

3. 収去検査、現場簡易検査

収去検体数：233 検体（うち細菌検査 165 検体、化学検査 68 検体）

食中毒を起こしやすい食品及び違反事例の多い輸入食品などを中心に、区内に流通している食品等を収去（試験検査のために食品等は無償で持ち帰ること）し、汚染指標菌（一般細菌、大腸菌群）や食中毒細菌、食品添加物等の検査を行いました。

① 北区保健所保健予防課試験検査実施分

ア 輸入食品を除く食品検査

検 体 名	総数		細菌検査※1		化学検査※2	
	検体数	不良件数	検体数	不良件数	検体数	不良件数
総 数	164	1	140	1	24	0
魚 介 類	8	0	6	0	2	0
魚 介 類 加 工 品	0	0	0	0	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	3	0	1	0	2	0
乳及びその加工品	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	16	0	12	0	4	0
野菜類・果物及びその加工品	2	0	0	0	2	0
菓 子 類	16	1	10	1	6	0
飲 料・氷 雪・水	1	0	0	0	1	0
缶 詰・び ん 詰 食 品	2	0	0	0	2	0
調 味 料	4	0	1	0	3	0
そうざい類及びその半製品	110	0	108	0	2	0
そ の 他	2	0	2	0	0	0

イ 輸入食品の検査

検 体 名	総数		細菌検査※1		化学検査※2	
	検体数	不良件数	検体数	不良件数	検体数	不良件数
総 数	39	0	10	0	29	0
魚 介 類	20	0	10	0	10	0
魚 介 類 加 工 品	0	0	0	0	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	1	0	0	0	1	0
野菜類・果物及びその加工品	6	0	0	0	6	0
菓 子 類	1	0	0	0	1	0
飲 料・氷 雪・水	1	0	0	0	1	0
缶 詰・び ん 詰 食 品	8	0	0	0	8	0
調 味 料	2	0	0	0	2	0
そ の 他	0	0	0	0	0	0

※1 細菌検査の項目は、「一般生菌数」「大腸菌群」「サルモネラ」「腸炎ビブリオ」「黄色ブドウ球菌」「その他の食中毒菌」である。

※2 化学検査の項目は、「着色料」「保存料」「甘味料」「酸化防止剤」等である。

② 委託検査実施分

検 体 名	検体数	不良件数
総 数	30	0
食 肉（細菌検査）	15	0
食 肉（化学検査）	15	0

③ 令和6年度と令和7年度の収去実績の比較（①と②の合計）

検 査 の 種 類	検体総数		結果不良総数	
	6年度	7年度	6年度	7年度
総 数	237	233	1	1
細 菌 検 査	166	165	1	1
化 学 検 査	71	68	0	0

④ 食品衛生監視員実施分（簡易検査）

飲食店等の調理場へ立ち入り、使用しているまな板等の器具類、食品などについてスタンプスプレッド等を使用して簡易検査を実施し、検査結果に基づき指導を行っている。

検体名	合計		細菌検査		化学検査	
	検査件数	指導件数	検査件数	指導件数	検査件数	指導件数
総数	537	15	537	15	0	0
冷蔵庫の取っ手	26	0	26	0	0	0
手洗い器蛇口の取っ手	33	5	33	5	0	0
シンク蛇口の取っ手	9	1	9	1	0	0
作業台上部	42	6	42	6	0	0
配膳用ワゴンのハンドル	51	0	51	0	0	0
配膳用ワゴンの扉の取っ手	51	0	51	0	0	0
魚介類	150	3	150	3	0	0
調理器具※	175	0	175	0	0	0
豆腐の船水	0	0	0	0	0	0

※包丁、まな板

Ⅱ. 食中毒及び苦情調査

1. 食中毒調査

① 北区内の施設が原因で発生した食中毒

番号	発生年月日	患者数	原因食品	病因物質	責任の所在
1	令和7年4月25日	11	令和7年4月22日、4月23日及び4月25日に当該施設が調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業
2	令和7年6月12日	3	令和7年6月9日に当該施設で調理、提供された加熱不十分な鶏肉を含む食事	カンピロバクター	飲食店営業
3	令和7年7月10日	1	令和7年7月8日に当該店舗で提供した刺身（ヒラメ、タイ）	アニサキス	魚介類販売業
4	令和7年12月12日	5	令和7年12月8日に当該施設で調理、提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業
5	令和7年12月23日	6	令和7年12月14日に当該施設で調理、提供された食事	カンピロバクター	飲食店営業

② 北区内の患者及び患者利用施設への食中毒調査

食中毒が疑われるとして保健所に届出があった場合に、調査を実施している。

調査件数	調査対象人数	内患者数	調査対象施設数
79	181	74	49

2. 苦情調査

食品に虫が入っていた、食べて下痢をした、変な味がする、食品の取扱いが悪い等、区民から寄せられる苦情に迅速に対応し、調査の結果、食品取扱い業者に発生原因が認められた場合は、食品の取扱いや施設、設備の改善等を指導している。また、北区以外の業者に原因がある場合は、関係自治体へ調査依頼している。

年 度	計	食 品				衛 生 管 理		症状がともなう苦情	その他※1
		異物混入	腐敗・変敗	異味・異臭	カビ	施設	食品/器具取扱		
7年度	117	11	0	3	3	18	22	33	27
6年度	120	7	1	3	2	25	13	40	29

※1 その他の内容は、営業者の対応、営業許可の有無等の事項

3. 原因究明のための試験検査

食中毒や苦情の原因究明のため、東京都健康安全研究センター及び北区保健所保健予防課で検査を実施している。

区分	東京都健康安全研究センター					区分	北区保健予防課試験検査			
	検体数	細菌検査	ウイルス検査	寄生虫検査	化学検査		検体数	細菌検査	ウイルス検査	化学検査
計	191	113	73	5	0	計	1	1	0	0
食品	20	12	5	3	0	食品	0	0	0	0
ふき取り	53	38	15	0	0	ふき取り	1	1	0	0
糞便	118	63	53	2	0	糞便	0	0	0	0
その他	0	0	0	0	0	その他	0	0	0	0

4. ノロウイルス等による感染性胃腸炎の集団発生についての調査と指導

保育園、小中学校、老人ホーム等で感染性胃腸炎が集団発生した場合には、北区保健所保健予防課感染症担当職員と連携し、発生状況、症状、感染ルートについての調査と二次感染を防ぐための指導を行っている。また、必要に応じて調理従事者検便などのウイルス検査を実施している。

施設の種類	保育園・幼稚園	小中学校	高齢者福祉施設	その他	計
指導件数	0	0	1	0	1

5. 行政処分（営業停止等）

飲食店などで食中毒が発生した場合や食品等の検査で法令に定められた規格基準に違反となった場合、区民の健康を守るため、営業停止や販売禁止等の行政処分を行っている。

また、行政処分を実施した場合には、北区ホームページで公表している。

処分年月日	処分対象	処分内容	処分理由
令和7年5月2日	一般飲食店	営業停止3日間	食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）
令和7年6月20日	一般飲食店	営業停止6日間	食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）
令和7年7月28日	魚介類販売業	営業停止1日間	食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）
令和7年12月26日	一般飲食店	営業停止6日間	食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）
令和8年1月4日	一般飲食店	営業停止3日間	食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

Ⅲ. 食品衛生に関する知識の普及

1. 食品衛生講習会等の実施状況

飲食に起因する事故を防止するためには、食品等事業者に対する指導とともに、消費者の衛生知識の向上を図ることも重要である。

食品等事業者に対しては、業種別一斉検査時や営業許可更新手続き時に衛生講習会を実施している。また、食品衛生自治指導員や食品衛生責任者を対象にした衛生講習会を開催している。

消費者に対しては、消費者活動グループ、ボランティアグループや区民まつり従事者に講習会を実施している。さらに、食品衛生協会と共催で食の安全・安心懇談会、食品衛生相談を実施するなどさまざまな機会をとらえて、食品衛生の普及啓発に努めている。

総 数		食 品 営 業 者		消 費 者	
回 数	人 数	回 数	人 数	回 数	人 数
38	1,615	28	1,294	10	321

2. 北区ニュースによる普及啓発

北区ニュースに最新の食品衛生トピックス等を掲載し、食品の安全確保に関する情報を提供している。令和7年度は年間を通して、10回掲載を行った。

3. リスクコミュニケーションについての取り組み

食品の安全性の確保のために、区民、食品等事業者、行政等関係者相互間の情報、意見を多方向に交換し、共に食品リスク対策を考えることが重要である。このため食品の安全に関するリスクコミュニケーション事業として、次のような取り組みを行った。

① 夏休み親子おもしろ科学体験教室

夏休みに小学生を対象として、効果的な手洗い方法や実際に食品を製造する実験などが体験できる「夏休み親子おもしろ科学体験教室」を開催した。

実 施 年 月 日	参 加 者	
令和7年8月4日及び5日	12組(26人)	1.の再掲

② 食育フェアでの展示

家庭での食中毒予防に関するクイズや食中毒菌を模したぬいぐるみの展示など、子供も大人も楽しみながら学べる展示を食育フェアで実施した。

実 施 年 月 日	参 加 者	
令和8年1月25日	500人	1.の再掲

4. 北区食品衛生監視指導計画の公表及び意見交換会

食品衛生法第24条、第70条の規定に基づき、令和8年度北区食品衛生監視指導計画（案）を作成して、区民、食品等事業者などに公表し、意見募集を行った。その結果を考慮して令和8年度北区食品衛生監視指導計画を策定し、公表した。

① 北区食品衛生監視指導計画の公表

令和8年度北区食品衛生監視指導計画（案）を、令和8年1月20日より北区保健所、北区ホームページ、区政資料室にて公表し、意見募集を行った。その結果を考慮して策定した令和8年度北区食品衛生監視指導計画は、令和8年3月19日に北区保健所、北区ホームページ、区政資料室にて公表した。

② 北区食品衛生監視指導計画にかかる食の安全・安心懇談会

実 施 年 月 日	出 席 者 数	
令和8年2月5日	35人	1. の再掲