

令和 8 年度 食品衛生 夏期 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、食中毒の発生を未然に防止するなど、夏期における食品の安全を確保するため、6月1日から8月31日までの間、食品衛生夏期一斉監視事業を実施しました。その結果がまとまり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）、調理施設（一般飲食店、給食施設等）、ならびにその他の施設（製造・処理施設、販売施設、調理施設に該当しないもの）777軒（延べ823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58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			
				行政指導			不利益処分
				口頭注意	（衛生注意指導票含む） 指導文書交付	その他	
合計	777	823	58	88	0	0	0
製造・処理施設	50	56	0	0	0	0	0
販売施設	98	110	2	2	0	0	0
調理施設	629	657	56	86	0	0	0
その他	0	0	0	0	0	0	0

2 食肉の生食等での提供施設の監視指導結果

飲食店営業、食肉販売業および食肉処理業 1 3 3 軒（延べ 1 4 4 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		1 3 3	1 4 4	3 8
飲食店営業	焼肉専門店	4	4	1
	焼鳥屋	1 5	1 9	4
	居酒屋	5 6	6 2	2 1
	ステーキ・ハンバーグ専門店	0	0	0
	その他の飲食店	2 8	2 8	4
販売業	スーパー・デパート	2 5	2 6	7
	その他の販売業	4	4	1
食肉処理業		1	1	0
その他		0	0	0

3 収去(抜き取り)検査結果

(1)化学検査

21検体（うち輸入食品12検体）について、保存料、甘味料、着色料等の食品添加物やヒスタミン等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】

項目 食品名	検体数	輸入食品 (再掲)	違反	不良
合計	21	12	0	0
魚介類等	12	11	0	0
肉・卵類及びその加工品	1	0	0	0
野菜類・果物類及びその加工品	2	0	0	0
菓子類	2	0	0	0
調味料	3	1	0	0
そうざい・弁当類	1	0	0	0

(2)細菌検査

86検体（うち輸入食品10検体）について、食品衛生法に基づく成分規格の検査や、腸炎ビブリオ、カンピロバクター等の食中毒細菌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。

【細菌検査結果一覧】

項目 食品名	検体数	輸入食品 (再掲)	違反	不良
合計	86	10	0	0
魚介類等	14	10	0	0
肉・卵類及びその加工品	1	0	0	0
調味料	1	0	0	0
そうざい・弁当類	65	0	0	0
豆腐	5	0	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、3, 183 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、5 食品に不備があったため、注意指導を行いました。

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17回実施し、607名が参加しました。

【講習会の実施回数及び参加者数】

対象者 \ 項目	回数	受講人数
合計	17	607
食品事業者	11	339
一般消費者	6	268