

令和5年度豊島区食品衛生監視指導計画 実施結果

食品衛生法第24条の規定に基づき令和5年度豊島区食品衛生監視指導計画の実施結果を公表します。

【概要】

監視指導

監視指導計画で定めた重点監視施設に対して食品等の衛生的な取扱い及びHACCPに沿った衛生管理の徹底を指導するとともに、食品衛生講習会を行いました。

監視指導件数5,639件（年間立入予定件数10,000件）

収去検査

細菌検査は、検査予定数200検体に対し137検体実施し、食品衛生法（成分規格）に違反する検体はありませんでした。

化学検査は、検査予定数150検体に対し120検体実施し、食品衛生法に違反する検体はありませんでした。

食中毒・苦情の発生状況

区内の施設を原因とする食中毒は、5件発生しました。病因物質の内訳はカンピロバクター2件、ノロウイルス2件、アニサキス1件でした。また、苦情は173件でした。

食品衛生講習会等

営業者及び消費者への講習会を31回実施し、参加者数は1,681名でした。

食の安全推進事業として、食育イベントへの参加、街頭相談の開催及び懸垂幕の掲示を行い、食の安全の普及啓発に努めました。

[1] 食品関係営業施設数及び監視指導数

(1) 食品衛生法に規定する営業

食品衛生法に基づき公衆衛生に与える影響が著しい飲食店等について許可、届出の受理及び監視指導を行いました。

□令和5年度 (単位：件)

	新規	廃業	施設数	監視指導数
改正前食品衛生法第52条に規定する営業		1,206	4,551	1,334
改正後食品衛生法第55条に規定する営業	1,629	402	3,755	3,100
改正後食品衛生法第57条に規定する営業等	333	149	2,753	1,140
食鳥処理施設	0	1	2	2
ふぐ取扱所	12	15	55	59
豊島区食品衛生法施行細則に規定する営業	2	1	8	4
合計	1,976	1,774	11,124	5,639

□改正前食品衛生法第52条に規定する営業 (単位：件)

区分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
合計				1,206	4,551	1,334
飲食店営業	旅館・ホテル			16	64	9
	バー・キャバレー			122	362	37
	一般飲食店			758	2,621	431
	民生食堂			0	0	0
	すし屋			20	65	82
	そば屋			18	84	68
	仕出し屋			6	25	17
	弁当屋			33	121	73
	そう菜屋			39	140	63
	コンビニエンス等			1	0	0
	移動			0	2	0
	臨時			1	6	0
	許可ある集団給食			15	128	100
	自動車			20	58	0
	自動販売機			1	0	0
	天ぷら船			0	0	0
	屋形船			0	0	0
小計				1,050	3,676	880

区分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
喫茶店営業	店 舗			8	76	11
	自 動 販 売 機			2	4	2
	自 動 車			2	5	0
	小 計			12	85	13
菓子製造業	パ ン 製 造 業			16	101	60
	生 菓 子 製 造 業			25	93	64
	その他の菓子製造業			39	225	85
	移 動			0	1	0
	臨 時			1	0	0
	自 動 車			1	13	0
	小 計			82	433	209
あ ん 類 製 造 業				0	1	0
アイスクリーム類製造業				9	52	19
乳 処 理 業				0	0	0
特別牛乳搾取処理業				0	0	0
乳 製 品 製 造 業				1	3	1
集 乳 業				0	0	0
乳類販売業	専 業			0	0	0
	ショーケース売り			0	0	0
	自 動 販 売 機			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			0	0	0
食 肉 処 理 業				3	16	14
食肉販売業	一 般			14	108	76
	包 装			0	0	0
	自 動 販 売 機			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			14	108	76
食 肉 製 品 製 造 業				5	8	9
魚介類販売業	一 般			12	67	70
	包 装			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			12	67	70
魚 介 類 せ り 売 営 業				0	0	0
魚 肉 練 り 製 品 製 造 業				2	1	2

区分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
食 品 の 冷 蔵 業 又	冷凍業			0	5	0
	冷蔵業			0	0	0
	小 計			0	5	0
食 品 の 放 射 線 照 射 業				0	0	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業				0	0	0
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業				0	0	0
氷 雪 製 造 業	氷 雪 製 造 業			0	0	0
	〃（自動角氷製造機）			0	0	0
	〃（自動販売機）			0	0	0
	小 計			0	0	0
氷 雪 販 売 業				0	0	0
食 用 油 脂 製 造 業	動 物 性 油 脂			0	0	0
	植 物 性 油 脂			0	0	0
	小 計			0	0	0
マーガリン又はショートニング製造業				0	0	0
み そ 製 造 業				0	0	0
し ょ う ゆ 製 造 業				0	1	0
ソ ー ス 類 製 造 業				1	2	1
酒 類 製 造 業				0	3	0
豆 腐 製 造 業				1	6	8
納 豆 製 造 業				0	0	0
麺 類 製 造 業				4	13	10
そ う ざ い 製 造 業				10	69	22
缶詰又は瓶詰食品製造業				0	0	0
添 加 物 製 造 業				0	2	0

（注）令和3年6月1日以降に許可が満了となる施設は、改正前食品衛生法に基づく許可の更新ではなく、改正後食品衛生法に基づく許可を新規で取得している。

□改正後食品衛生法第55条に規定する営業

(単位：件)

区分		新 規	更 新	廃 業	施設数	監視指導数
合 計		1,629	0	402	3,755	3,100
飲 食 店 営 業	一 般 飲 食 店	1,411	0	355	3,192	2,524
	集 団 給 食	23	0	1	63	66
	自 動 車	32	0	0	89	42
	簡 易	0	0	0	1	0
	移 動	0	0	0	1	0
	臨 時	2	0	0	6	4
	天 ぶ ら 船	0	0	0	0	0
	屋 形 船	0	0	0	0	0
	小 計	1,468	0	356	3,352	2,636
調理の機能を有する自動販売機		7	0	1	11	7
食 肉 販 売 業		14	0	3	46	66
魚 介 類 販 売 業		15	0	2	37	64
魚介類競り売り営業		0	0	0	0	0
集 乳 業		0	0	0	0	0
乳 処 理 業		0	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業		0	0	0	0	0
食 肉 処 理 業	一 般	3	0	0	10	10
	自 動 車	0	0	0	0	0
	小 計	3	0	0	10	10
食 品 の 放 射 線 照 射 業		0	0	0	0	0
菓 子 製 造 業		86	0	32	177	227
アイスクリーム類製造業		0	0	1	9	15
乳 製 品 製 造 業		0	0	0	2	1
清 涼 飲 料 水 製 造 業		1	0	0	1	1
食 肉 製 品 製 造 業		2	0	0	4	5
水 産 製 品 製 造 業		1	0	1	1	2
氷 雪 製 造 業		0	0	0	0	0
液 卵 製 造 業		0	0	0	0	0
食 用 油 脂 製 造 業		0	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		0	0	0	0	0
酒 類 製 造 業		0	0	0	3	0
豆 腐 製 造 業		1	0	0	7	11
納 豆 製 造 業		1	0	0	1	1
麵 類 製 造 業		3	0	2	13	11
そ う ざ い 製 造 業		24	0	3	71	40

区分	新 規	更 新	廃 業	施設数	監視指導数
複 合 型 そ う ざ い 製 造 業	0	0	1	1	0
冷 凍 食 品 製 造 業	0	0	0	2	0
複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業	0	0	0	1	0
漬 物 製 造 業	2	0	0	4	2
密 封 包 装 食 品 製 造 業	0	0	0	0	0
食 品 の 小 分 け 業	1	0	0	2	1
添 加 物 製 造 業	0	0	0	0	0

□改正後食品衛生法第57条に規定する営業等

(単位：件)

区分		新規	廃業	施設数	監視指導数
合計		333	149	2,753	1,140
旧許可業種であつた営業	魚介類販売業（包装）	1	12	91	11
	食肉販売業（包装）	10	12	123	11
	乳 類 販 売 業	2	15	362	35
	氷 雪 販 売 業	0	0	8	2
	コップ式自動販売機 （自動洗浄・屋内設置）	41	1	330	21
	小 計	54	40	914	80
販売業	弁 当 販 売 業	7	3	56	13
	野 菜 果 物 販 売 業	15	1	89	9
	米 穀 類 販 売 業	2	1	18	0
	通 信 販 売 ・ 訪 問 販 売 に よ る 販 売 業	2	0	9	0
	コンビニエンスストア	22	9	246	76
	百貨店、総合スーパー	7	2	107	608
	自 動 販 売 機 に よ る 販 売 業 （ ※ 1 ）	25	5	153	0
	その他の食料・飲料販売業	150	68	876	209
	小 計	230	89	1,554	915

区分		新規	廃業	施設数	監視指導数
製造・加工業	添加物製造・加工業（※2）	0	0	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	1	0	2	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	9	1	33	6
	農産保存食料品製造・加工業	0	0	0	0
	調味料製造・加工業	3	1	25	4
	糖類製造・加工業	0	0	0	0
	精穀・製粉業	0	1	20	1
	製茶業	2	0	2	0
	海藻製造・加工業	0	0	1	0
	卵選別包装業	0	0	0	0
	その他の食料品製造・加工業	8	1	19	8
	小計	23	4	102	19
上記以外のもの	行商	7	1	27	4
	集団給食施設	14	12	112	97
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂製に限る。）	0	0	2	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	1	1	0	0
	その他	1	1	1	0
	小計	23	15	142	101
公衆衛生に与える影響が少ない営業		3	1	41	25

（※1）コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。

（※2）法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。

(2) 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営業（食鳥処理施設）

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き、食鳥肉の衛生水準を確保するため、食鳥処理施設の許可及び監視指導を行いました。なお、区内の食鳥処理施設はすべて年間処理羽数が30万羽以下の小規模食鳥処理業です。

(単位：件)

区分	新規	廃業	施設数	監視指導数
食鳥処理施設	0	1	2	2

(3) 東京都ふぐの取扱い規制条例に規定する営業（ふぐ取扱所）

東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、ふぐ取扱所の認証申請の受理及び監視指導を行いました。特に冬期において、死亡率の高いふぐによる食中毒の未然防止に努めました。

(単位：件)

区分	新規	廃業	施設数	監視指導数
ふぐ取扱所	12	15	55	59

(4) 豊島区食品衛生法施行細則に規定する営業

食品の安全を確保するため豊島区食品衛生法施行細則により営業の届出の受理及び監視指導を行いました。

なお、食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業届出制度の新設により、生食用食肉取扱い報告を除き、この細則の届出業種は食品衛生法に基づく届出業種等に包含されました。

(単位：件)

区分	新規	廃業	施設数	監視指導数
生食用食肉取扱い報告	2	1	8	4

[2] 食品・器具・容器包装等の検査

(1) 収去検査

区内で製造、販売及び流通している食品等について収去検査を実施しています。

規格基準等が定められていない食品については、東京都の「一斉収去検査成績に基づく対応」に準じて、検査結果の程度に応じた指導を行いました。なお、「否」は食品衛生法違反です。

(単位：検体)

区分	細菌検査 (※1)		化学検査 (※2)	
	検体数	否	検体数	否
合計	137	0	120	0
魚 介 類	16	0	6	0
魚 介 類 加 工 品	4	0	4	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0
肉・肉類及び同加工品	11	0	3	0
乳 ・ 乳 製 品	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	4	0	0	0
穀 類 ・ 同 加 工 品	8	0	7	0
野菜類・果実及び同加工品	18	0	13	0
菓 子 類	21	0	41	0
清 涼 飲 料 水	8	0	8	0
酒 精 飲 料	0	0	8	0
氷 雪 ・ 水	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	0	0	17	0
そう菜及びその半製品	25	0	1	0
弁 当 類	22	0	0	0
そ の 他 の 食 品	0	0	12	0
添 加 物	0	0	0	0
拭 取 り ・ 検 便	0	0	0	0
器具・容器包装・玩具	0	0	0	0

(※1) 細菌検査（ウイルスを含む）：細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、0157等

(※2) 化学検査：食品添加物、農薬、酸価、過酸化価、揮発性塩基窒素、重金属等

(2) 簡易検査

調理器具、従業員の手指及び食品について、衛生水準の維持・向上を図るため、現場等で簡易検査を行い、その結果に基づき、食品・器具類の取扱い、施設の管理等について指導しました。

① 細菌検査

簡易ふき取りキット等による、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等の検査を行なっています。
なお、「不良」とは細菌が1個以上検出された場合です。

(単位：検体)

区分	総数	適	不良
合計	206	193	13
手 指	60	60	0
器 具 類	122	118	4
食 品	24	15	9

② 化学検査等

ATP拭き取り検査、検鏡等による目視確認、官能検査等を735件行いました。

[3] 特別監視指導

(1) 一斉監視

食中毒多発期の夏期と、多種多様な食品が短期間に流通する年末において、食中毒の原因となりやすい食品の収去検査と業種別の一斉監視を都区共同で行いました。また、講習会を行い、食中毒の未然防止に努めました。

	夏期（6～8月）	歳末（11～12月）
監 視 件 数	1,334件	884件
収去検査品目数（否となった品目数）	44（0）	37（0）
講 習 会 実 施 数 （ 参 加 人 数 ）	8回（297名）	6回（422名）

(注)「否」は食品衛生法違反。

(2) 休日、夜間営業施設監視

土日、祝日には、縁日・祭礼等で臨時営業等の施設が多数出店しています。そのため、これらの施設についても監視指導を行いました。また、ふぐ取扱所等の営業施設については、夜間にかけて監視指導を行いました。

	回数（回）	監視指導数（件）
夜 間 、 休 日 監 視 指 導 件 数	14	212

(3) 表示指導

食品の表示は、消費者が食品を選ぶ際に、貴重な情報源となっています。そのため、食品表示法では、包装された加工食品に、食品添加物・アレルギー物質・遺伝子組換え食品・期限表示・保存方法等の表示が義務付けられています。不適正な表示の食品が流通することのないように、監視指導を行いました。

(単位：件)

監視品目数			7,382
表示違反	合計		22
	内容 (複数計上)	無 表 示	15
		期 限 表 示	3
		添 加 物	0
		そ の 他	5

(4) 輸入食品対策

食生活の多様化などにより、国内で消費される食品のうち、輸入食品は、カロリーベースで約6割を占めています。

そのため、輸入食品の監視及び収去検査を行い、その安全性確保に努めました。

なお、「否」は食品衛生法違反です。

(単位：件)

区分		細菌検査 (※1)		化学検査 (※2)	
		検体数	否	検体数	否
合計		19	0	96	0
	魚 介 類	11	0	6	0
	魚 介 類 加 工 品	0	0	0	0
	冷 凍 食 品	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	0	0	0	0
	乳 ・ 乳 製 品	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0
	穀 類 ・ 同 加 工 品	0	0	0	0
	野 菜 類 ・ 果 実 及 び 同 加 工 品	0	0	13	0
	菓 子 類	0	0	31	0
	清 涼 飲 料 水	8	0	8	0
	酒 精 飲 料	0	0	8	0
	氷 雪 ・ 水	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	0	0	17	0
	そう菜及びその半製品	0	0	1	0
	弁 当 類	0	0	0	0
	そ の 他 の 食 品	0	0	12	0
	添 加 物	0	0	0	0
	拭 取 り ・ 検 便	0	0	0	0
	器具・容器包装・玩具	0	0	0	0

(注) 表の数値は「[2]食品・器具・容器包装等の検査」の内、輸入食品に係る再掲

(※1) 細菌検査（ウイルスを含む）：細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、0157等

(※2) 化学検査：食品添加物、農薬、酸価、過酸化価、揮発性塩基窒素、重金属等

[4] 食中毒・苦情

食中毒や苦情の届出があった場合には、その原因施設及び食品等の調査を行いました。また、原因が営業者にある場合には、施設及び食品等の取扱いについて改善指導を行い、事故の再発防止に努めました。

(1) 食中毒発生件数

食中毒が発生した場合は、原因施設・原因食品・原因物質を究明し、再発防止のために速やかに対処しました。

発生件数(件)	患者数(人)
5	44

(2) 食中毒関連調査

区外で調査している食中毒及びその疑いについて、関係保健所からの依頼により、区内の患者及び施設の調査を行いました。

調 査 件 数(件)	調査対象者数(人)	調査施設数(軒)
75	36	71

(3) 保菌者関連調査

腸管出血性大腸菌及びサルモネラの散発患者が発生した場合、区内の患者及び患者利用施設の調査を行いました。

調査対象者数(人)	調査施設数(軒)
6	16

(4) 苦情処理

苦情には、異物混入、腐敗・変敗、カビの発生等の食品に関するものと、取扱い又は施設に関するものがあります。「有症苦情」とは、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈したが、食品が原因と断定できなかったものです。

(単位：件)

区分		苦情処理数
合計		173
苦情内容	異 物 混 入	24
	有 症 苦 情	63
	腐 敗 ・ 変 敗	3
	カ ビ の 発 生	1
	異 味 ・ 異 臭	7
	取 扱 不 良	21
	施 設 不 良	32
	そ の 他	22

(5)食中毒・苦情に伴う検査

食中毒・苦情の原因を究明するため、食品、調理器具、従業員の手指、患者のふん便等の検査を行いました。

(単位：検体)

区分		検体数
合計		562
細菌	食 品 ・ 水	36
	拭 取 り	104
	ふ ん 便 等	183
	菌 株	19
ウ イ ル ス		212
化 学		6
寄 生 虫		2

[5]不利益処分

食中毒発生の原因施設に対する営業停止等の不利益処分を行いました。

処分月日	患者数	業種	原因食品	処分内容	原因物質	発生日
R5. 4. 20	2	飲食店営業	会食料理（焼肉を含む）	営業停止	カンピロバクター	R5. 3. 14
R5. 6. 5	2	飲食店営業	会食料理（焼き鳥を含む）	営業停止	カンピロバクター	R5. 5. 16
R5. 10. 12	1	飲食店営業	生サンマ刺身	営業停止	アニサキス	R5. 10. 1
R5. 11. 20	6	飲食店営業	令和5年10月23日に調理・提供された食事（鶏料理を含む）	営業停止	カンピロバクター	R5. 10. 25
R6. 2. 5	20	飲食店営業	令和6年1月20日、23日に調理・提供された食事	営業停止	ノロウイルス	R6. 1. 21
R6. 3. 29	15	飲食店営業	令和6年3月2日に調理・提供された寿司類	営業停止	ノロウイルス	R6. 3. 3

[6] 講習会等

(1) 講習会等

食品取扱従事者及び消費者を対象に、講習会等を行い、食品衛生知識の向上に努めました。また、令和5年3月からは食品等事業者を対象とした動画を作成し、配信を開始しました。

食品関係営業者		消費者	
回数(回)	参加者数(人)	回数(回)	参加者数(人)
27 (4)	1, 445 (293)	4	236

(注) () 内は、動画配信における実績を計上（内数）。なお、回数は四半期ごとに1回、参加者数は動画視聴回数を1として計上している。

(2) 食の安全推進事業

広く区民に食の安全を普及・啓発するため、食中毒予防に関するイベントへの参加及び食中毒の多発時期に池袋駅東口の百貨店への懸垂幕の掲示等を行いました。

内容	参加人数（人）
街頭相談	833
知って防ごう食中毒（食育イベント）	293
中央図書館特集展示	2（回）
懸垂幕の掲示	2（回）

[8] 豊島区食品衛生監視指導計画

令和6年度の豊島区食品衛生監視指導計画の策定においては、豊島区パブリックコメント制度により、消費者及び事業者からの意見を反映し、策定の過程の公平性及び透明性を確保しています。

パブリックコメント制度により受理したご意見、質問・・・0件