

令和 7 年度食品衛生夏期一斉監視実施結果

食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、東京都と協力し、6月から8月までの期間に区内の食品関係事業者等に夏期の食品衛生一斉監視を実施しました。このたび、実施結果がまとまりましたので、お知らせします。

【実施結果総括表】

	立入検査実施状況		収去検査実施状況		表示検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置 実施軒数	総検査 検体数	法違反等 検体数	表示検査 品目数	不適正表示 品目数
合計	996	35	45	0	1,826	2
製造・処理施設	56	0	20	0		
販売施設	126	3	4	0		
調理施設	814	32	21	0		
その他	0	0	0	0		

1 食品関係営業施設への立入監視指導結果

今年の食品衛生夏期一斉監視では、以下について重点的に監視指導を行いました。

(1) HACCP の取組支援

HACCP の円滑な導入に向け、食品等事業者を支援するため、延べ 767 施設に立ち入り、助言を行いました。

(2) 大量調理施設等の監視指導

食中毒が発生した際に大規模化しやすい弁当調理等の大量調理施設、集団給食施設等に対し、延べ 68 施設に立ち入り、食品及び器具の衛生的な取り扱い、自主管理の推進等について監視指導を行いました。

(3) 食肉等の取扱い（生食での提供中止等）に関する監視指導

食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、飲食店等に対し、延べ 149 件の立入検査を行いました。その結果、鶏肉等の生又は加熱不十分な調理で提供していた施設に対し、十分な加熱の実施等について 4 件の指導を行いました。

2 食品等の収去検査結果

(1) 食品収去検査

食品 45 検体について、食中毒菌や衛生指標菌（細菌数・大腸菌群）の細菌検査及び食品添加物等の化学検査、計 440 項目の検査を実施しました。

(2) 現場簡易検査

調理器具、従業員の手指等について、衛生水準の維持・向上を図るため、227 施設で 264 検体の現場簡易検査を実施しました。この検査成績は食品衛生講習会や施設指導の資料として活用しました。