

令和7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7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7,293件

収去検査

細菌検査は、122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、115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、3件発生しました。病因物質の内訳はノロウイルス2件、ウエルシュ菌1件でした。また、苦情は273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44回実施し、参加者数は1,961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図書館での特集展示を行い、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7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		1,132	2,255	1,118
改正後食品衛生法第55条に規定する営業	1,529	414	5,918	4,807
改正後食品衛生法第57条に規定する営業等	359	201	3,136	1,285
食 鳥 処 理 施 設	0	0	2	2
ふ ぐ 取 扱 所	7	7	51	64
豊島区食品衛生法施行細則に規定する営業	4	4	9	17
合 計	1,899	1,758	11,371	7,293

□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				1,132	2,255	1,118
飲食店営業	旅 館 ・ ホ テ ル			19	27	5
	バー・キャバレー			105	170	56
	一 般 飲 食 店			666	1,275	460
	民 生 食 堂			0	0	0
	す し 屋			17	30	46
	そ ば 屋			18	42	45
	仕 出 し 屋			7	8	16
	弁 当 屋			24	55	63
	そ う 菜 屋			28	72	35
	コンビニエンス等			0	0	0
	移 動			1	1	0
	臨 時			3	3	0
	許可ある集団給食			29	77	87
	自 動 車			27	14	1
	自 動 販 売 機			0	0	0
	天 ぷ ら 船			0	0	0
	屋 形 船			0	0	0
	小 計			944	1,774	814

区分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
喫茶店営業	店 舗			25	33	8
	自 動 販 売 機			0	2	1
	自 動 車			1	2	0
	小 計			26	37	9
菓子製造業	パ ン 製 造 業			15	51	37
	生 菓 子 製 造 業			23	44	33
	その他の菓子製造業			50	116	51
	移 動			1	0	0
	臨 時			0	0	0
	自 動 車			5	3	0
	小 計			94	214	121
あ ん 類 製 造 業				0	0	0
アイスクリーム類製造業				14	29	16
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				0	1	0
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	9	13
食肉販売業	一 般			24	79	64
	包 装			0	0	0
	自 動 販 売 機			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			24	79	64
食 肉 製 品 製 造 業				2	4	2
魚介類販売業	一 般			13	43	47
	包 装			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			13	43	47
魚 介 類 せ り 売 営 業				0	0	0
魚 肉 練 り 製 品 製 造 業				1	0	0

区分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
食品の冷蔵冷凍業又は	冷凍業			1	1	2
	冷蔵業			0	0	0
	小計			1	1	2
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				0	2	0
酒類製造業				0	1	0
豆腐製造業				1	4	7
納豆製造業				0	0	0
麺類製造業				1	7	5
そうざい製造業				7	49	18
缶詰又は瓶詰食品製造業				0	0	0
添加物製造業				1	0	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		1,529	0	414	5,918	4,807
飲食店営業	一 般 飲 食 店	1,298	0	362	5,036	3,779
	集 団 給 食	33	0	6	111	121
	自 動 車	38	0	3	156	42
	簡 易	0	0	0	1	0
	移 動	2	0	0	3	6
	臨 時	3	0	0	9	9
	天 ぶ ら 船	0	0	0	0	0
	屋 形 船	0	0	0	0	0
	小 計	1,374	0	371	5,316	3,957
調理の機能を有する自動販売機		4	0	1	21	6
食 肉 販 売 業		17	0	4	63	100
魚 介 類 販 売 業		16	0	6	52	124
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	1	17	26
	自 動 車	0	0	0	0	0
	小 計	3	0	1	17	26
食品の放射線照射業		0	0	0	0	0
菓 子 製 造 業		85	0	25	277	435
アイスクリーム類製造業		2	0	0	10	16
乳 製 品 製 造 業		0	0	0	2	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業		1	0	0	2	3
食 肉 製 品 製 造 業		2	0	2	5	8
水 産 製 品 製 造 業		1	0	0	5	4
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		1	0	0	1	1
酒 類 製 造 業		1	0	0	7	3
豆 腐 製 造 業		0	0	0	6	12
納 豆 製 造 業		0	0	0	1	2
麺 類 製 造 業		2	0	1	15	24
そ う ざ い 製 造 業		16	0	3	97	61

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	0	1	3
冷 凍 食 品 製 造 業	1	0	0	4	4
複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業	0	0	0	1	3
漬 物 製 造 業	1	0	0	8	5
密 封 包 装 食 品 製 造 業	1	0	0	2	5
食 品 の 小 分 け 業	0	0	0	3	4
添 加 物 製 造 業	1	0	0	2	1

□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		359	201	3,136	1,285
旧許可業種であつた営業	魚介類販売業（包装）	3	10	83	16
	食肉販売業（包装）	2	10	113	31
	乳 類 販 売 業	5	11	342	66
	氷 雪 販 売 業	0	1	8	0
	コップ式自動販売機 （自動洗浄・屋内設置）	20	33	387	0
	小 計	30	65	933	113
販売業	弁 当 販 売 業	22	6	81	40
	野 菜 果 物 販 売 業	9	5	98	18
	米 穀 類 販 売 業	2	0	20	4
	通 信 販 売 ・ 訪 問 販 売 に よ る 販 売 業	0	0	9	0
	コンビニエンスストア	16	15	256	28
	百貨店、総合スーパー	16	5	128	714
	自 動 販 売 機 に よ る 販 売 業 （ ※ 1 ）	25	7	193	0
	その他の食料・飲料販売業	213	84	1092	207
	小 計	303	122	1,877	1,011

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	2	0	5	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	6	0	47	5
	農産保存食料品製造・加工業	0	0	0	0
	調味料製造・加工業	4	0	34	20
	糖類製造・加工業	0	0	1	0
	精穀・製粉業	0	1	19	6
	製茶業	1	0	6	0
	海藻製造・加工業	0	0	1	0
	卵選別包装業	1	0	1	0
	その他の食料品製造・加工業	2	1	24	1
	小計	16	2	138	32
上記以外のもの	行商	0	0	31	2
	集団給食施設	9	7	115	100
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂製に限る。）	0	0	3	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	0	0	0	0
	その他	0	0	1	0
	小計	9	7	150	102
公衆衛生に与える影響が少ない営業		1	5	38	27

（※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	0	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	7	7	51	64

(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	4	4	9	17

[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	122	0	115	0
魚介類	14	0	4	0
魚介類加工品	6	0	6	0
冷凍食品	0	0	0	0
肉・肉類及び同加工品	12	0	5	0
乳・乳製品	0	0	1	0
アイスクリーム類・氷菓	5	0	0	0
穀類・同加工品	7	0	7	0
野菜類・果実及び同加工品	11	0	16	0
菓子類	13	0	31	0
清涼飲料水	6	0	7	0
酒精飲料	0	0	6	0
氷雪・水	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	0	0	22	0
そう菜及びその半製品	25	0	4	0
弁当類	23	0	0	0
その他の食品	0	0	6	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	126	126	0
手 指	62	62	0
器 具 類	64	64	0
食 品	0	0	0

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615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	996件	1,009件
収去検査品目数（否となった品目数）	45（0）	35（0）
講 習 会 実 施 数 （ 参 加 人 数 ）	14回（433名）	9回（381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	143

(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			3,150
表示違反	合計		3
	内容 (複数計上)	無 表 示	0
		期 限 表 示	2
		添 加 物	1
		そ の 他	0

(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		16	0	89	0
	魚 介 類	9	0	4	0
	魚 介 類 加 工 品	1	0	1	0
	冷 凍 食 品	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	0	0	1	0
	乳 ・ 乳 製 品	0	0	1	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	10	0
	菓 子 類	0	0	27	0
	清 涼 飲 料 水	6	0	7	0
	酒 精 飲 料	0	0	6	0
	氷 雪 ・ 水	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	0	0	22	0
	そう菜及びその半製品	0	0	0	0
	弁 当 類	0	0	4	0
	そ の 他 の 食 品	0	0	6	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)
3	72

(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)
68	34	72

(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)
9	39

(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、おう吐、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		273
苦情内容	異 物 混 入	34
	有 症 苦 情	111
	腐 敗 ・ 変 敗	4
	カ ビ の 発 生	1
	異 味 ・ 異 臭	15
	取 扱 不 良	41
	施 設 不 良	34
	そ の 他	33

(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		351
細菌	食 品 ・ 水	22
	拭 取 り	83
	ふ ん 便 等	82
	菌 株	40
ウ イ ル ス		119
化 学		4
寄 生 虫		1

[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や、規格基準に違反があった食品等に対する販売禁止等の不利益処分を行いました。

(1)食中毒

処分月日	患者数（任）	業種	原因食品	処分内容	原因物質	発生日
R7. 12. 26	5	飲食店営業	令和7年12月10日に調理・提供された食事（生食用かきを含む）	営業停止	ノロウイルス	R7. 12. 12
R8. 2. 4	60	飲食店営業	令和8年1月27日に製造・販売された弁当及び店内で調理・提供された食事	営業停止	ウエルシュ菌	R8. 1. 27
R8. 2. 24	7	飲食店営業	令和8年1月25日、28日に提供された生食用かき	営業停止	ノロウイルス	R8. 1. 27

(2)違反食品

処分年月日	業種	違反食品	処分内容	違反内容
R7. 12. 19	食品の輸入業	ビスケット	販売禁止命令	指定外添加物（TBHQ(tert-ブチルヒドロキノン)）の検出

[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)
35(4)	1,709(605)	9(4)	252(42)

(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中央図書館の「健康情報コーナー」で特集展示等を行いました。

内容	参加人数(人)
街頭相談	541
知って防ごう食中毒(食育イベント)	440
中央図書館特集展示	2(回)

[8] 豊島区食品衛生監視指導計画

令和8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