令和8年度杉並区食品衛生夏期対策事業の実施結果について

杉並区では、夏期における食中毒の発生を未然に防止するため、6月から8月の期間に食品衛生夏期対策事業を実施しました。この度、実施結果がまとまりましたのでお知らせします。

1 食品取扱施設立入検査状況

飲食店営業や菓子製造業等の食品取扱施設に対して、1,268 軒の立入検査を行い、施設の衛生管理や食品の取り扱いについて監視指導を行いました。

その結果、食品の取扱いや食品表示等について不適切な点が確認された施設に対し、改善を図るよう注意指導等の行政指導を行いました。

	立入検査実施状況							
	立入軒数	立入延軒数	立入延人数	行政措置実施軒数	行政指導(内訳(件))			不利益処分
					口頭注意	指導文書交付	その他	
合計	1,268	1,673	2,609	16	16	0	0	0
製造・処理施設	111	142	217	1	1	0	0	0
販売施設	144	204	313	1	1	0	0	0
調理施設	932	1,240	1,913	14	14	0	0	0
その他	81	87	166	0	0	0	0	0

製造・処理施設には、豆腐製造業や菓子製造業、食肉処理業等があります。

販売施設には、魚介類販売業や食肉販売業等があります。

調理施設には、すし屋や弁当屋等があります。

その他には、臨時出店者等があります。

2 食品表示検査

食品表示法に基づき、適正な表示がなされているか検査を実施しました。

	検査品目数	遺伝子組換え(再掲)	保健機能食品(再掲)	アレルゲン(再掲)	違反・不適正表示品目数	遺伝子組換え(再掲)	保健機能食品(再掲)	アレルゲン(再掲)	違反・不適正表示項目内訳			
									無表示	期限表示	食品添加物	その他(※)
合計	3,809	186	80	1,701	2	0	0	0	1	0	0	1

※その他の内容:加工者住所の記載なし

3 食品等の検査状況（細菌検査及び化学検査）

区内で調理・製造された食品や、スーパー等で販売されている食品等 122 品目を検査したところ、検査結果が不良のものはありませんでした。

項目 / 食品名	総検査品目数	細菌検査		化学検査	
		品目数	不良数	品目数	不良数
合計	122	87	0	35	0
魚介類等	17	16	0	1	0
肉・卵類及びその加工品	16	12	0	4	0
乳・乳糖類	3	3	0	0	0
農産物等	16	2	0	14	0
菓子類	4	0	0	4	0
飲料・氷雪・水	4	1	0	3	0
その他の食品	62	53	0	9	0

（検査機関：杉並保健所生活衛生課衛生検査係、厚生労働省登録検査機関）

・細菌検査：汚染の指標となる細菌数や、食中毒の原因菌等について検査を行います。

・化学検査：食品添加物や農薬等について検査を行います。

以上の検査の結果、食品衛生法や食品表示法の違反、杉並区の措置基準に適合しない場合等に不良数として計上しています。

4 重点監視項目の結果概要

（1） HACCP の取組支援

食品等事業者に対し、延べ 1,175 件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

（2） 食肉等の取扱施設

食肉の生食等による食中毒を防止するため食肉を取り扱う施設に対し、延べ 438 件の立入検査を実施し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理の自粛や、生食用食肉及び牛の肝臓の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行いました。その結果、生又は加熱不十分な鶏肉を提供していた施設に対し、十分な加熱の実施等、10 件の指導を行いました。

5 食品衛生講習会実施状況

食品営業関係者を対象として、肉の生食やノロウイルス等食中毒予防をはじめ、HACCP や衛生管理計画作成等について講習会を行いました。また、区民を対象として、食品の取扱いや手洗い方法等食中毒予防について講習会を実施しました。

	回数	参加人数
合計	23	1,258
食品営業関係者向け	17	1,009
区民向け	6	249