

令和 7 年度食品衛生夏期一斉監視事業の実施結果について

夏期における腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター、腸炎ビブリオ等による食中毒の発生を未然に防止し、また、食品等の衛生的な取扱い、添加物の適正使用や適正表示の徹底を図るため、食品関係業者等に対する監視指導を東京都と連携して実施しました。本事業の結果を取りまとめましたので、お知らせします。

1 主な監視指導事業

(1) 立入検査実施状況（立入延軒数）

1	HACCP の取組支援	製造・処理施設	23 件
		販売施設	52 件
		調理施設	464 件
2	大量調理施設の監視指導	給食施設	17 件
		弁当・仕出し調理施設	22 件
		宴会場	24 件
3	食品製造業の監視指導	263 件	
4	食肉等の取扱施設の監視指導	357 件	
5	届出営業者の監視指導	325 件	
6	テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	30 件	

(2) 違反・不良食品等の対策

収 去 検 査	総検体数			212 検体
	細菌検査	検体数		172 検体
		内 訳	適	151 検体
			不良*	20 検体
			否*	1 検体
	化学検査	検体数		40 検体
		内 訳	適	40 検体
			不適*	0 検体
			否*	0 検体

不良、否の内容（21 検体）

弁当類 7 検体、未加熱そうざい 7 検体、調理パン 4 検体、加熱済そうざい 1 検体、アイスクリーム類・氷菓 1 検体、野菜類・果物類及びその加工品 1 検体

* 不良：弁当やそうざいなど、食品衛生法で規格が定められていない食品において「大田区食品細菌指導基準」を逸脱し、細菌数や食中毒菌等が検出されたもの

否：食肉製品や清涼飲料水など、食品衛生法に基づく規格基準が定められている食品において、その基準を逸脱し、指定外の添加物の使用や食中毒菌が検出などされたもの

不適：食品の名称、添加物や保存方法など、食品表示法に基づく表示の基準が守られていないもの

2 食品衛生知識の普及啓発

(1) 営業者に対する衛生講習会

13回 453名

(2) 区民への情報提供

ア 衛生講習会

8回 228名

イ 区報

(ア) 6月11日号

テーマ：ボツリヌス菌による食中毒に要注意！

(イ) 8月1日号

テーマ：パネル展示、街頭相談の宣伝

ウ 保健所メール

6月、7月、8月の下旬に、電子メールによる食中毒、感染症、健康管理情報等を配信した。

エ リーフレット配布

保育所、幼稚園等に対して、食品衛生普及啓発用リーフレット「生肉・加熱不十分なお肉による食中毒の注意喚起及び衛生的な手洗い方法に関する普及啓発」を配布した。