

令和7年度足立区食品衛生夏期一斉監視事業の実施結果について

足立区足立保健所生活衛生課
食品保健係・食品監視係

足立区では、夏期における食中毒の発生を未然に防止し、食品等の衛生的な取り扱い、添加物の適正使用や適正表示の徹底を図り、区民の食生活の安全を確保するため、東京都と協力して夏期一斉監視事業を行っています。

令和7年度夏期一斉監視事業の実施結果についてお知らせいたします。

1 実施期間

令和7年6月1日から令和7年8月31日まで

2 実施概要

- (1) 食品取扱施設への立入検査
- (2) 収去（抜き取り）検査
- (3) 食品の表示検査
- (4) 食肉等の取扱施設への立入検査
- (5) 食品衛生講習会

3 実施結果

(1) 食品取扱施設への立入検査

立入施設数	923軒（延べ1,114軒）
行政指導施設数	4軒

施設の衛生状況や食品の取り扱い等について監視し、不適切な施設に対して口頭注意による指導を行いました。また、令和3年6月より本格施行となったHACCPに沿った衛生管理の導入及び定着に向けて、事業者へ指導・助言を行いました。

(2) 収去検査

収去施設数	36軒
収去検体数	72検体
不良検体数	0検体

飲食店、製造業等の食品関係施設から、そうざい類、弁当類、調理パン、

菓子等を収去しました。汚染の指標となる一般細菌数及び食中毒起因菌等の細菌検査を行った結果、不良と判定された検体はありませんでした。

(3) 食品の表示検査

検査品目数	3,385品目
不適正表示品目数	1品目

立入施設において取り扱われている食品の表示について適正化を図るため、表示検査を行いました。その結果、かんきつ類の添加物表示の誤りを発見しました。不適正表示の食品を取り扱う営業者に対し、改善を指導しました。

(4) 食肉等の取扱施設への立入検査

立入施設数	53軒（延べ60軒）
-------	------------

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉等を取り扱う施設に対し、食肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛や食品・器具の衛生的な取り扱い等について監視指導を行いました。

(5) 食品衛生講習会

		食品等事業者	消費者
回数	16回	14回	2回
受講人数	497人	466人	31人

食品等事業者や消費者の食品衛生意識の向上を図るため、講習会を開催しました。食品等事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理や食中毒予防、食品アレルギー対策等について講義を行いました。また、消費者に対しては、食中毒予防を中心とした講義を行いました。

【問合せ先】

足立区 足立保健所 生活衛生課
食品保健係・食品監視係
電話 03(3880)5363～4