

令和6年度品川区食品衛生監視指導計画の実施結果について

令和6年度品川区食品衛生監視指導計画に基づき、下記のとおり実施しました。

1 監視指導事業

(1) 食中毒対策

ア 飲食店等施設の重点的監視

ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、アニサキス等の食中毒が発生しやすい食品を提供する飲食店等施設に対する監視指導を実施しました。

主な対象施設数 5,430 施設 監視件数 2,057 件

検査件数（細菌 75 件・ふきとり 118 件・化学 4 件）

イ 大量調理施設の監視

(ア) 集団給食施設の監視指導

大規模な患者発生につながる集団給食施設等に対し、監視指導を実施しました。

主な対象施設数 421 施設 監視件数 211 件

検査件数（細菌 0 件・ふきとり 464 件・化学 0 件）

(イ) 修学旅行生利用施設の監視指導

修学旅行生に食事を提供する施設に対し、監視指導を実施しました。

主な対象施設数 8 施設 監視件数 6 件

検査件数（細菌 13 件・ふきとり 30 件・化学 0 件）

ウ 食肉の衛生対策

食肉の安全確保を図るため、生食用食肉取扱報告施設および焼肉店等の肉料理を扱う飲食店等施設に対し、重点的に監視指導を実施しました。

主な対象施設数 216 施設 監視件数 67 件

エ ふぐ取扱い施設の衛生対策

東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、ふぐ取扱認証施設に対し、監視指導を実施しました。

主な対象施設数 63 施設 監視件数 74 件

オ 危機管理体制の充実

(ア) 食中毒事故発生時の対応

医師からの届出をもとに、都と連携しながら迅速かつ的確に調査を行い、原因や感染経路の解明および被害の拡大防止に努めました。

管内での食中毒発生件数 5 件（病因物質 ノロウイルス 2 件、アニサキス：2 件、ウェルシュ菌 1 件、患者数：47 名）

他自治体における食中毒事故等調査数 63 件（調査対象者数 75 名、調査対象施設数 41 施設）

検査件数（細菌およびウイルス 274 件、化学 0 件、寄生虫 5 件）

（イ） 保健予防課との連携

管内での感染症事件のうち食中毒が疑われるものについては、保健予防課と連携し調査を行い、被害拡大防止に努めました。

調査件数 21 件、患者数 39 名

カ 保菌者検索事業への協力

都が実施する保菌者検索事業に協力し、腸管出血性大腸菌およびサルモネラの散発患者ならびに無症状病原体保有者の調査等を行いました。

腸管出血性大腸菌 15 検体 サルモネラ 8 検体

（２） 製造・加工および流通の各段階における衛生管理の徹底

ア 自主回収への対応

事業者が賞味期限の誤印字など健康被害を生じる可能性があるとの理由で、自主的に食品等を流通市場から回収する場合、食品衛生法または食品表示法の規定に基づき、食品等が適切に回収されるよう事業者には指導・助言し、届出を求めました。

食品衛生法および食品表示法に基づく届出

自主回収届（着手）：3 件、自主回収届（変更）：0 件、自主回収届（終了）：2 件

イ 苦情対応

区民等から寄せられた苦情（食品の不潔・不衛生な取扱い、異物混入等）に対し、迅速かつ適正な調査を実施しました。

苦情対応件数 156 件

ウ 広域流通食品対策

有害食品等の流通を防止するため、東京都と連携し、製造業における原材料、製造工程および製品の監視指導を実施しました。また、問屋業および販売業等の流通拠点の監視指導を実施しました。

主な対象施設数 695 施設 監視件数 237 件

（３） 適正な食品表示への対策

区内に流通している食品の表示が適正に行われているか、区内製造業や大規模販売業へ立入り、表示の点検・監視を行いました。また、必要に応じて食品を収去し検査を

行いました。

監視施設数 64 施設、監視品目数 393 品目、検査件数 25 検体

2 立入検査および収去検査

(1) 立入検査

許可のための実地検査やその他の監視指導のため、営業施設の立入検査をしました。

監視対象施設数 10,401 施設（令和7年3月31日時点）

立入件数 3,221 施設

(2) 収去検査

夏期および歳末一斉取締り事業等の年間立入検査予定に基づき収去を行い、品川区保健所生活衛生課検査室等で検査を実施しました。

検査件数（細菌 101 検体・化学 7 検体）

(3) 夏期および歳末一斉取締り

食中毒が多発する4月から8月まで夏期一斉取締りを、食品流通量が増加する9月から12月には歳末一斉取締りを、厚生労働省の方針を踏まえ、かつ協定に基づき東京都と連携し、監視指導を重点的に実施しました。

(4) 違反および不良食品等に対する対応

事業者が取扱っている食品で違反が確認された場合は、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、保管、回収または廃棄状況等の調査・確認を行い、危害除去の措置を実施しました。

3 不利益処分等

(1) 不利益処分等

食品等事業者が原因で発生した食中毒4件は営業停止命令書を交付しました。

(2) 違反の公表

不利益処分等を実施した事例について、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、食品衛生法の規定に基づき、法違反者の名称、施設名等を公表しました。

4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) 食品衛生推進員活動の推進

食品衛生推進員 14 名（令和7年3月31日時点） に対し、自主的な衛生管理に関する情報および技術を食品等事業者に提供するため、食品衛生推進会議を 2 回開催しました。

(2) 食品衛生協会事業の支援

品川食品衛生協会との意見交換会を7回開催し、要望の聴取や意見を求めました。

5 食品等事業者を対象とした各種講習会の実施

事業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加えて、HACCP に沿った衛生管理を実施できるよう、事業者向けの講習会を 17回 (参加者 1,577名) 開催および講師を派遣しました。主な講習会は次の通りです。

(1) 食品衛生許可・届出時講習会および業態別食品等事業者講習会

新規営業許可申請および届出または許可満了を迎える営業者および弁当・仕出弁当、給食、すし店、魚介類販売業等について、衛生管理の知識を伝えるための食品衛生講習会を 4回 (参加者 54名) 開催しました。

(2) 食品衛生実務講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者等を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する講習会（食品衛生実務講習会）を対面形式およびオンライン配信にて開催しました。

- ・ 対面形式（2回）

参加者数：259名

- ・ オンライン配信

動画配信期間：令和6年11月5日～令和7年1月31日

動画視聴回数：320回

(3) 食品衛生自治指導員に対する支援

食品衛生協会の自治指導員を対象とした講習会を 2回 (参加者：37名) 開催し、自主的な衛生管理に関する情報および技術を提供しました。

6 区民・食品等事業者への情報提供および意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

(1) 情報提供および普及啓発

ア 食品衛生に関する情報を計 37回 ホームページに掲載しました。

イ 食中毒の予防等の情報を計 4回 広報しながわに掲載しました。

ウ 区民向け講演会を 1回 (参加者 71名)、児童センターや区民からの依頼講習会を 12回 (参加者 206名) 開催し、食品衛生知識の普及啓発をしました。

エ 食品衛生街頭相談を 1回 (参加者 600名) 実施し、食品衛生に関わる資料配布や相談受付を行いました。

(2) 意見交換

- ア 令和6年4月1日、令和6年度食品衛生監視指導計画を区ホームページに掲載しました。
- イ 令和7年2月21日から3月13日まで、令和7年度食品衛生監視指導計画案を区ホームページに掲載し意見を求めました。
- ウ 消費者懇談会を1回（参加者36名）開催し、食品衛生の最新情報に関する講演および意見交換を行いました。