

令和6年度食品衛生夏期一斉監視実施結果

食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、新宿区保健所は東京都と協力し、6月から8月までの期間に区内の食品関係営業施設に対する夏期の食品衛生一斉監視を実施しました。このたび実施結果を取りまとめましたので、報告いたします。

[表 1 実施結果総括表]

	立入検査実施状況		収去検査実施状況		表示検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置 実施軒数	総検査 検体数	法違反等 検体数	表示検査 品目数	不適正表 示品目数
合 計	920	33	85	0	678	0
製造・処理施設	38	0	0	0		
販売施設	90	3	17	0		
調理施設	792	30	68	0		
その他	0	0	0	0		

1 食品関係営業施設への立入監視指導結果

今夏の食品衛生夏期一斉監視では、以下について重点的に監視指導を行いました。

新宿区では、区内の製造施設、販売施設、調理施設など延べ 920 軒の食品関係営業施設に立ち入り、食品の衛生的な取り扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、取り扱い食品の表示等について、監視指導を実施しました。その結果、33 施設に対し、食品の衛生的な取り扱い等の行政指導を行いました。

(1) HACCP の取組支援

HACCP の円滑な導入に向け、食品等事業者を支援するため、延べ 648 施設に立ち入り助言を行いました。

(2) 大量調理施設に対する監視指導

食中毒が発生した場合、大規模な患者発生につながる可能性のある弁当調理施設、ホテル、宴会場及び集団給食施設などの一度に大量の食品を調理する施設延べ 135 施設に立ち入り、食品及び器具の衛生的な取り扱い、自主管理の推進等について監視指導を実施しました。

(3) 食肉等の取扱施設に対する監視指導

食肉の生食による食中毒を防止するため、焼肉店等食肉を取り扱う飲食店等延べ 61 施設に立ち入り、生食用牛肉の取扱い等規格基準の遵守、鶏肉や豚肉などの適切な取扱いについて重点的に監視指導を実施しました。

2 食品等の収去検査結果

(1) 食品収去検査

食品 85 検体について、食中毒菌や衛生指標菌（細菌数・大腸菌群）の細菌検査及び食品添加物等の化学検査、計 1,044 項目の検査を実施しました。

(2) 現場簡易検査

施設への立入監視の際には、食品の検査に加え、調理従事者の手指や調理器具について食中毒菌や衛生指標菌を確認するため、136 施設で 478 検体の現場簡易検査を実施しました。この検査成績は、衛生講習会や施設指導の資料として活用しました。