

令和7年度 葛飾区食品衛生監視指導計画 実施結果の概要

食品衛生法第24条第5項に基づき、令和7年度葛飾区食品衛生監視指導計画（以下、「計画」という。）の実施結果の概要をまとめましたのでお知らせします。

なお、項目番号は計画と連動させて表示しています。

3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携

（1）実施体制、（2）関係機関との連携及び（3）広域的な連携が必要な食中毒事案への対応

国や東京都と連携して、広域流通食品対策として大規模製造施設や食品流通業者の監視指導を実施しました。

また、都区一斉監視事業として、夏期（6月から8月）及び歳末（12月）において食品衛生監視指導を実施しました。

食中毒調査及び食品衛生法違反食品の処理については、東京都を通じて関係自治体と連携し、原因の究明や被害の拡大防止、再発を防止するための必要な措置を講じました。

（4）試験検査の実施体制

収去に関する業務が適切に実施されていることを確認するため、毎月の定期点検（書類・機械器具類の整理状況及び機械器具類の保守点検状況等）を行いました。

また、保健所内の信頼性確保部門による四半期に1回の点検（収去した試験品に関する書類が対象）を受け、収去部門が適正に実施されていることを確認しました。

4 監視指導事業

○重点監視事業

（1）食中毒対策

ア 肉の生食及び加熱不足による食中毒対策

平成23年10月、生食用食肉の規格基準が施行され、平成24年7月に牛の肝臓（レバー）、平成27年6月に豚肉を生食用として販売・提供することが禁止されています。これらのことを様々な機会を通じて飲食店や食肉販売店等に周知するとともに、引き続き牛レバーや豚肉の生食での提供をしないよう指導しました。

また、鶏肉については、食品衛生法では生食での提供は禁止されてはいないものの、生又は加熱不十分な状態で提供したことによる食中毒が多いために、これらの取扱いのある飲食店等に対して、提供を中止するよう指導しました。

また、区民に対しては、食肉を生食する危険性について、広報、ホームページ及びチラシ等を通じて情報提供を行いました。

イ ノロウイルス食中毒対策

社会福祉施設や病院給食施設などのノロウイルス食中毒によるリスクの高い集団給食施設に対して、食品の取扱方法や施設及び器具類の衛生管理、食品取扱者の健康管理の徹底等について指導を行いました。

また、居酒屋を中心とした飲食店等に対して、施設設備及び食品の取扱い等について指導を行いました。ノロウイルス食中毒は、調理従事者の手指を介して汚染された食品が原因として疑われることが多く、手指の洗浄消毒が予防するための重要なポイントとなるため、施設の監視時において、正しい手洗い方法について指導しました。

また、健康チェックの重要性を伝え、おう吐、下痢、発熱等のノロウイルスを疑う症状がある人については、直接食品を取り扱う調理作業等に従事しないよう指導しました。

なお、ノロウイルスに関する正しい知識を普及するため、調理従事者及び区民に対して広報、ホームページ及びチラシ等を通じて情報提供を行いました。

ウ その他の食中毒対策

(ア) 寄生虫

アニサキスなどの寄生虫による食中毒の発生が増加傾向にあるため、作成した食中毒予防のチラシを食品等事業者及び区民に配布しました。

また、ホームページ等を活用してそれらの寄生虫の特徴や予防法について周知し、注意喚起を行いました。

(イ) その他

例年、全国的に有毒植物や毒キノコによる食中毒が発生していますが、そのほとんどは素人判断による誤食が原因となっています。これらを予防するため、ホームページ等で有毒植物や毒キノコに関する情報提供や知識の普及啓発を行いました。

エ 保菌者検索事業

医療機関等での検便の結果、腸管出血性大腸菌やサルモネラ菌が検出された場合、東京都に必要事項を報告する散発患者発生動向調査を実施しました。東京都は、収集したデータから都内で発生した食中毒事件との関連性を比較検討し、関係機関に情報提供して広域的食中毒防止に活用しています。

(2) 適正な食品表示に向けた対策

食品表示法に基づき食品の表示が適正に作成されていることを確認するため、食品の製造施設や販売施設において、22,813品目について表示検査を実施しました。その結果、重大な表示違反はありませんでした。

○計画的監視事業

(1) 違反・苦情食品対策

① 違反对策

収去検査を実施した結果、11 検体の要注意食品等を発見しました（表1 参照）。
要注意食品等を製造販売した施設に対しては、不適事項を指導した後、再検査を行って改善を確認しました。

また、食品表示の貼られた包装食品については、表示内容が適正かどうか検査しましたが、不適正表示はありませんでした。

表1 収去検査により判明した違反件数

総 数	細菌検査要注意等	表示違反
11	11	0

② 苦情対策

食品等への苦情については、他関係機関からの通報を含め、食品の関与が疑われた有症の事例を除き、50 件の苦情処理を行いました。内訳は、表2のとおりです。

なお、苦情対象施設については、施設の状況や食品の取扱いについて確認し、必要に応じて苦情品の試験検査を実施するなど、原因を究明し、再発を防止するために不適正事項について改善するよう指導しました。

表2 苦情処理件数

総 数	異 物 混 入	腐 敗 ・ 変 敗	カ ビ の 発 生	異 味 ・ 異 臭	変 色	変 質	安 全 性 へ の 疑 義	表 示	食 品 等 の 取 扱 い	施 設 ・ 設 備 不 良	そ の 他
50	13	1	1	4	0	0	7	3	3	1	17

(2) 広域流通食品対策

大規模な食品製造業や販売業に立ち入り、収去検査や表示検査等を伴う監視指導を行いました。

(3) 輸入食品対策及び(4) 動物用医薬品対策

輸入食品の安全対策を図るため、区内に流通する輸入食品の監視や収去検査を行いました。また、食肉類の流通前に使用された可能性のある動物用医薬品の検査も実施しました（表3参照）。

表3 輸入食品検体数及び動物用医薬品検査検体数

	輸入食品 検体数	動物用医薬品 検査検体数
細菌検査	0	9
化学検査	15	9

(5) イベントにおける臨時出店者への監視指導

令和7年度は計85件、食品の提供を伴う行事が開催されました。食品提供者が食品を衛生的に取り扱うことができるよう、窓口での事前指導を十分に行い、必要に応じて食品や施設の検査、巡回監視指導等を実施しました。

5 広域監視事業等

(1) 一斉監視

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、東京都と連携して重点業種等の監視指導を実施しました。実施結果については、東京都がとりまとめてホームページ等で公表しました。

① 立入検査

重点的監視対象である集団給食施設、食中毒事例の多い業種、大規模飲食店及び製造・販売施設を中心に、年間計画に基づき立入検査を実施しました（表4参照）。

また、業態別一斉検査時や収去検査不良施設の立入時等に、現場簡易検査法※を用いて指導を行いました（表5参照）。

※現場簡易検査法：調理従事者の手指の衛生、食品の取扱い状況、調理器具の衛生管理状況及び食品の汚染状況等を迅速簡易に検査する方法。汚染源の追究や食中毒の事故防止に有効です。

表4 食品衛生関係施設数と監視件数

	施設数	監視件数
総 数	7,952	6,680
食品関係業種別許可施設（旧法許可業種）	1,523	1,557
食品関係業種別許可施設（新法許可業種）	3,971	4,293
食品関係業種別届出施設※	2,422	792
ふぐ取扱施設	32	35
食鳥処理施設	4	3

※令和3年6月1日より食品衛生法が改正され、今までの営業許可業種に加え営業届出業種が新設されました。これに伴い、旧都条例に基づく許可業種や報告営業の施設は和3年6月1日付けで廃止となり、その中の一部の施設は法改正後の業種に再分類されました。

表5 現場簡易検査

総数	手指	器具・容器		食品			その他
		まな板	その他の 容器器具	魚介類及び その加工品	食肉及び その加工品	その他の 食品	
880	391	197	158	80	14	0	40

② 収去検査

年間計画に基づいて実施しました（表6参照）。

表6 収去検査

	収去検体数	検査項目数	要注意等検体数
細菌検査	397	2177	11
化学検査	158	3098	0

6 食中毒等健康危機管理への対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒が疑われる情報があった場合は、迅速に関係施設及び患者の調査等を実施し、原因究明に努めました。令和7年度は区内で1件の食中毒事件がありましたが、早期の原因究明に努め、再発防止策を講じました。その他、飲食物が原因として疑われて調査をした結果、食中毒と断定されなかった有症の事例が50件ありました。

7 普及啓発事業

(1) 食品衛生推進員活動への支援

葛飾区長から委嘱された食品衛生推進員（食品等事業者で構成）が参加する食品衛生推進会議や、食品衛生協会との連絡会議において、食品等事業者と意見交換を行いました。

(2) 意見交換会（リスクコミュニケーション）

区民、食品等事業者及び行政の三者が相互理解を深め、食に関する正しい情報を共有するため、令和7年度は令和8年1月13日に「知って安心！食品が消費者に届くまで～食生活を支える食品企業の衛生管理～」というテーマで、外部講師の講演後に意見交換会（リスクコミュニケーション）を実施し、49名が参加しました。

(3) 出張講習会

令和7年度は3件の依頼があり、出張講習会を実施しました。

(4) 広報、ホームページ等

広報、ホームページ、チラシ及びかつしかFM等を通じて、食中毒の予防方法、最新の食品衛生情報、区の食品衛生施策等及び食の安全安心に関する様々な情報提供を行いました。

(5) 食品衛生協会との連携

食品衛生指導員*が保健所の一斉検査に同行し、検査を行いました。

また、食品衛生指導員や葛飾区食品衛生協会会員向けの知識向上のため、葛飾区食品衛生協会主催の講習会を実施し、食品衛生監視員を講習会講師として派遣しました。さらに、令和7年10月17日から10月19日まで開催された産業フェアにおいて食品衛生協会のブースを出展し、参加者へ食品衛生クイズを出題して普及啓発を行いました。以上のように、葛飾区保健所は葛飾区食品衛生協会と連携して食品衛生事業に取り組みました。

※食品衛生指導員：食品衛生自治指導員と呼称されることもある。食品衛生協会が自主管理体制の確立を促進し、食品安全の確保を図ることに加え、消費者に対して食品衛生思想の普及啓発を行うことを目的として委嘱する制度。

(6) 食の安全に関する食育の推進

令和7年10月19日に開催された健康食育フェアにブースを出展しました。手洗いチェッカーを使用して正しい手洗方法の普及啓発を行い、201名が参加しました。

8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

食品衛生関係者の資質向上のため、以下のとおり講習会を行いました(表7参照)。

表7 食品衛生講習会

	総数	営業者及び従事者					消費者	その他	
		飲食店関係	販売業関係	製造業関係	自治指導員等	営業許可更新者		集団給食従事者	その他実習生等
回数	35	6	2	3	9	0	8	5	2
受講者数	1,757	401	72	24	109	0	652	458	41

(2) 保健所職員向け研修

食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図るため、職員が以下の研修及び講習会等を受講しました。

食品衛生監視員研修(初級)、特別区職員技術研修、食品衛生監視員実務研修(広域監視部、市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所)、食品の適正表示推進者育成講習会、HACCPに係る食品衛生監視員講習会、東京都食品衛生監視員協議会研究発表会等

結果概要のお知らせについては以上です。