

「令和7年度杉並区食品衛生監視指導計画」の実施状況

「令和7年度杉並区食品衛生監視指導計画」の実施状況を、食品衛生法第 24 条第5項に基づき、下記のとおりお知らせします(実施期間:令和7年4月1日から令和8年3月 31 日まで)。

重点事業の実施結果

1 食中毒対策の推進

- ・食中毒が発生しやすい業種及び大規模な患者発生につながる集団給食などの大量調理施設を中心に、監視指導を実施しました。
- ・学校・保育園・高齢者施設等の給食施設について重点的に監視指導を行い、食中毒や感染症への抵抗力が弱い集団の健康被害防止に努めました。また、肉の生食など食中毒のリスクが高い食品を提供する可能性のある飲食店等に対して、夜間監視などを実施し、カンピロバクター食中毒等の発生防止を図りました(表1、表2)。
- ・許可や届出等のある監視対象施設(施設数 9,412 件 令和8年3月 31 日現在)に対し、令和7年度は 10,849 件の立入検査を実施しました(当該計画に対する実施率 108.5%)。
- ・区内で発生した食中毒は8件、患者数 35 名(死者0名)でした。病因物質は、アニサキスによるものが5件、カンピロバクターによるものが2件、ノロウイルスによるものが1件でした。
- ・食中毒発生時には、原因食品や病因物質を明らかにするため、施設及び患者や関係者の調査を行いました。また、原因施設に対し改善指導を行い、衛生上の危害拡大及び再発防止を図りました。
- ・区外の施設が原因で発生した食中毒について、関係自治体と連携し、患者等関係者の調査を実施しました(表3)。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- ・学校・保育園給食施設をはじめ、食品等事業者に対し、危害分析・重要管理点(HACCP)の考え方に基づき工程別検査等を実施し、結果をふまえて各施設に助言指導を行い、自主的な衛生管理について意識の向上を図りました。
- ・食品等事業者を対象とした講習会(58 回、2,512 人参加)を実施し、HACCP に関する情報や技術の提供を行い、HACCP の定着を推進しました。
- ・施設への立入検査時に食品等事業者が作成した HACCP に沿った衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、助言指導を行いました。



3 食品添加物の適正使用及び食品の適正表示の確保

- ・区内に流通・製造・販売される食品等の安全性を確認するため、区内食品製造業者に対し、食品の製造基準・保存基準の遵守、食品添加物の適正使用、適正表示の徹底等の監視指導を実施しました。
- ・広域に流通する食品(92 検体、1,217 項目)や輸入食品(53 検体、612 項目)の収去検査を実施し、食品添加物の使用状況等の確認を行いました。違反となる食品はありませんでした。
- ・野菜や果物について、残留農薬検査を実施しました(16 検体、4,208 項目:主に有機リン系農薬等)。残留農薬の基準を超過した野菜や果物はありませんでした。
- ・食品表示法に基づき 11,704 品目の表示検査を行った結果、24 品目の不適正表示を発見しました。表示責任者に対し、適正な表示に改善するよう指導しました(表4)。
- ・アレルギー物質の表示について確認するため、収去検査を実施し、適正な表示を徹底するよう指導しました(4 検体、24 項目)。

4 リスクコミュニケーションの推進(消費者・事業者・行政間の情報提供及び意見の交換)

- ・消費者・事業者・行政の三者がそれぞれの立場で食の安全を考え、意見交換を行うため、「食の安全を考えるシンポジウム」等を開催しています。令和7年度は「誰かに話したくなるカビのハナシ」をテーマにシンポジウムを開催(参加者 88 人)するとともに、「三者の意見交換会」を定期的実施し、相互理解を深めました(2回、参加者延べ 70 人)。
- ・食中毒予防や監視指導の結果など食品衛生に関する情報について、区公式ホームページ(9回)、広報すぎなみ(6回)において、区民や事業者に対し情報提供を行いました。
- ・食中毒予防や住まいの衛生について普及啓発を行う街頭イベントとして「食と住まいのふれあい広場」(参加者 287 人)を実施するとともに、消費者グループとの連絡会(7回)や母子関連事業等において、リーフレット等を用いて食中毒予防の普及啓発に努めました。



表1 飲食店等施設の監視指導及び収去検査件数

業 種		一斉監視件数	収去検体数
飲食店	仕出し・弁当・調理パン・そうざい・すし・大量調理施設等	651	57
製造業	和生菓子・洋生菓子・めん類・豆腐・魚肉ねり製品・食肉製品・そうざい・アイスクリーム等	315	64
販売業	食肉・魚介類等	372	144
給食施設	学校・保育園・集団給食・福祉施設	894	68
合 計		2,232	333

表2 小児・高齢者等の関連施設検査件数

	衛生管理 点検票 調査施設数	現場簡易検査（スタン プスプレッド法）		ATP 清浄度検査		調理済み食品の 収去検査	
		施設数	検査件数	施設数	検体数	施設数	検体数
学校	63	62	3,339	30	207	11	15
保育園	43	44	1,639	45	293	25	29
高齢者・福祉関係施設等	29	40	1,146	27	161	24	24
合計	135	146	6,124	102	661	60	68

表3 食中毒関連調査件数(当区外の食中毒事件で、当区で患者等を調査したもの)

年度	7
関連調査件数（件）	57
被調査者数（人）	97

表4 食品の表示検査（単位:件）

実施件数		11,704
表示違反件数		24
違 反 の 内 容	無表示	5
	期限表示に関するもの	2
	食品添加物に関するもの	9
	その他	11

注:複数項目重複計上

表5 食の安全に関する相談件数 (単位:件)

営業許可	14,716	添加物	0
表示	42	新規開発食品	0
規格・基準	3	食用可・不可に関する疑問	7
食中毒	63	マスコミに関する事項	0
残留農薬	0	苦情相談	50
輸入食品	0	その他(模擬店等)	2,557
合 計			17,438

表6 苦情相談等の処理件数 (単位:件)

異物混入	12	食品等の取扱	6
腐敗・変敗	1	食品の表示	0
カビの発生	0	有症苦情	25
異味・異臭	3	施設設備不良	2
変色・変質	0	その他	3
合 計			52

※届出件数 50 件、複数項目重複計上

表7 食品関係営業施設の許可・届出件数

年度	3	4	5	6	7
新規営業許可(件)	1,255	1,245	1,144	1,069	1,132
更新営業許可(件)	121	0	0	0	0
営業届出(件)	2,798	326	259	300	211