

令和 7 年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

(実施時期：令和 7 年 12 月 1 日～31 日 食品の収去検査は、11 月中に実施した分も含む)

1 食品を取り扱う施設への立入検査

冬期はノロウイルスによる食中毒の流行期であり、本格的なふぐ取扱いシーズンでもあります。これらの食中毒の発生しやすい施設を中心に立入検査を実施し、食品の表示についても販売店を中心に監視指導を実施しました。

施設・設備や食品の取扱い、食品表示などに不適切な点が認められた事業者に対しては、口頭注意や文書による指導を行い、その後改善事項を書面で提出することを求めるなど、改善を図りました。

立入り延べ軒数 174 軒（注意指導を行った軒数 32 軒）

・ HACCP の取組支援

食品衛生法改正に伴い、令和 3 年 6 月 1 日以降すべての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」を実施することが義務化されました。墨田区では、HACCP に沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

立入り延べ軒数 113

・ 宴会施設、集団給食施設等への監視指導

宴会施設や、大規模な患者発生につながりやすい集団給食施設で、冬場に多く発生するノロウイルス食中毒の発生予防の啓発を行いました。

立入り延べ軒数 79 軒（注意指導を行った軒数 11 軒）

・ ふぐ取扱い関係施設

ふぐによる食中毒は命に関わる重大な危険性があります。そこで、食品安全上リスクの高いふぐの取扱いについて監視指導を行いました。

立入り延べ軒数 62 軒（注意指導を行った軒数 4 軒）

・ 食肉等の取扱施設監視指導

肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉等を取り扱う飲食店、食肉販売店等に対し、監視指導を行いました。

立入り延べ軒数 18 軒（注意指導を行った軒数 2 軒）

・ 食品表示検査

多種多様な食品が大量流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、食品販売店を中心に食品表示の検査を行いました。不適切な食品表示を発見した場合、適正な表示に改めるよう指導を行いました。

表示検査品目数 763 品目（無表示などの不適切な表示 0 品目）

・ テイクアウト実施施設の監視指導

飲食店等において持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前・デリバリー）等の提供形態が定着化しています。テイクアウト等を実施する、若しくは実施を検討している飲食店に対

し、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について指導を行いました。

立入り延べ軒数 5 軒（注意指導等を行った軒数 2 軒）

2 食品の収去検査

区内で製造・加工・販売される食品を抜き取り、食中毒菌や衛生指標菌などの細菌検査を実施した結果、不良と判定された検体はありませんでした。

食品検査検体数 14 検体（不良となった検体数 0 検体）

（食品衛生法違反となった検体数 0 品目）

食品検査結果	
食品分類	検査検体数
魚介類	3
すし種・さしみ	7
洋生菓子	1
未加熱そうざい	2
弁当類	1
合計	14 検体