

令和 6 年度 台東区食品衛生監視指導計画 実施結果

台東区では、食品衛生法第 24 条の規定及び国が定める「食品衛生法に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度「台東区食品衛生監視指導計画」を策定しています。

この計画に基づいて効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、区民の皆様や食品事業者等と食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行い、区民の食に対する安全と安心の確保に取り組みました。

この度、令和 6 年度の台東区食品衛生監視指導計画の実施結果について、以下のとおり概要を取りまとめましたので、お知らせいたします。

目 次

I	施設への立入検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・	1
II	食品等の検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・	4
III	食品の苦情・・・・・・・・・・・・・・・・	7
IV	食中毒及び違反食品・・・・・・・・・・・・・・・・	8
V	自主回収報告制度・・・・・・・・・・・・・・・・	9
VI	食品等事業者による自主的な衛生管理・・・・・・・・	9
VII	情報提供と意見交換・・・・・・・・・・・・・・・・	10
VIII	食品衛生監視員の育成・資質向上・・・・・・・・	11

I 施設への立入検査結果

食中毒等の飲食を原因とする事故を防ぐため、食品取扱施設内の清掃状況や整理整頓、食品の仕入れから販売までの衛生管理など、食品の取扱及び調理従事者の健康管理について指導しました。

食品取扱施設	12,245 件※
--------	-----------

※令和7年3月31日現在

立入件数	8,876 件
------	---------

1 通年実施する監視指導

(1) 食中毒予防対策

統計的に食中毒の発生が多い業種を重点監視施設とし、給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）、飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）、大規模施設（製造業、デパート、スーパー）の監視を行いました。年間を通じて、※現場簡易検査（ＡＴＰ検査、拭き取り検査）、食品の抜き取り検査を実施しました。

※現場簡易検査・・・P6 参照

(2) 食品の表示対策

区内の製造施設、販売店などに立ち入り、2,164品目の食品について食品添加物、アレルギー、期限等の表示を確認した結果、51件の不適正表示が発見されました。不備がある表示については、適正に表示を行うよう指導しました。

《不適正表示の内容》

内 容	無表示	期限表示	食品添加物	その他	違反件数
件 数	23	14	7	16	51

※単一の品目に複数の違反内容がある場合、それぞれの項目へ計上している。

(3) 観光・お祭り等に対する監視指導

① お祭り・イベント対策

区内で開催されるお祭りやイベントにおいて、臨時営業者や模擬店出店者等に対して、食品の衛生的な取扱いの監視指導を行いました。

監視件数	1,260
------	-------



② 観光客の方々への安全確保

当区を訪れる観光客の方々、安心して下町の味を楽しめるよう、飲食店や土産物店の監視指導を行いました。

監視件数	319
------	-----



2 重点的に実施する食中毒防止対策

(1) ノロウイルス食中毒の防止対策

ノロウイルス食中毒や集団感染を予防するため、年間を通じて、給食施設や区内飲食店等に立ち入り、リーフレット類を配布し、指導を行いました。

① 給食施設

(学校、保育所、社会福祉施設等)

監視件数	149
------	-----

② 食品取扱業

(仕出し・弁当屋、すし屋、製造業、販売業)

監視件数	515
------	-----



ノロウイルス食中毒・感染予防の冊子

(2) 食肉類の生食による食中毒の防止対策

「鶏刺し」、「鶏わさ」など食肉類の生食による食中毒を予防するため、主に食肉を扱う飲食店や食肉販売業等に立ち入り、リーフレットを配布し、指導を行いました。

① 飲食店

(焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋、レストラン等)

監視件数	67
------	----

② 食肉販売店等

(食肉販売店、食肉処理業、食鳥処理業等)

監視件数	16
------	----



食肉の生食による食中毒防止のリーフレット

Ⅱ 食品等の検査結果

区内で製造・流通する食品の安全確保を目的に、区内の飲食店、食品製造施設、販売店、給食施設等において、食品の抜き取り検査、現場簡易検査（ＡＴＰ検査、拭き取り検査）を行いました。

1 収去検査（抜き取り検査）

（1）細菌検査（食中毒菌等の汚染状況の検査）

合計 274 検体の細菌検査を行い、このうち台東区が定めている基準で15検体が不良※でした。

品 目	検査検体数（不良件数）		【細菌検査の項目】 一般細菌数 大腸菌群 大腸菌 黄色ブドウ球菌 サルモネラ 腸炎ビブリオ セレウス菌 カンピロバクター 腸管出血性大腸菌 （O157）
弁当類	78	（9）	
そうざい類	135	（5）	
魚介類等	14	（0）	
菓子類	27	（1）	
乳・乳製品等	0	（0）	
牛肉豚肉・卵類及びその加工品	6	（0）	
農産物及びその加工品	1	（0）	
清涼飲料水・氷雪・水	1	（0）	
めん類	3	（0）	
豆腐	9	（0）	
計	274	（15）	

【検査機関】台東保健所検査センター（271検体）、民間登録検査機関（3検体）

※台東区の食品細菌検査措置基準等に適合しないもの

(2) 化学検査（食品添加物等の検査）

128件の化学検査を行い、違反となる食品はありませんでした。

品 目	検査件数（違反件数）	
弁当類	5	(0)
そうざい類	35	(0)
魚介類等	16	(0)
菓子類	31	(0)
乳・乳製品等	0	(0)
牛肉豚肉・卵類及びその加工品	6	(0)
農産物及びその加工品	10	(0)
清涼飲料水・氷雪・水	1	(0)
めん類	13	(0)
びん詰、缶詰	3	(0)
その他の食品	8	(0)
計	128	(0)

【検査機関】 台東保健所検査センター（125検体）、民間登録検査機関（3検体）

2 現場簡易検査（ＡＴＰ検査・拭き取り検査）

（１）ＡＴＰ検査

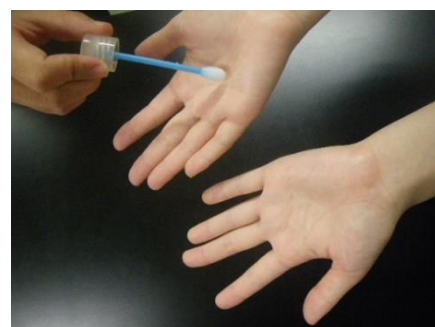
ＡＴＰ検査とは、その場ですぐ手指や調理器具等の清浄度や衛生状態の判断ができる検査です。

台東区内の飲食店等で総計４２２件の検査を行いました。

（２）拭き取り検査

拭き取り検査とは、食品や調理器具の表面を拭き取り、食中毒菌等の生息状況を調べる検査です。

	検査件数	不良件数（不良率）
食 品	12	0（0%）
器 具	439	12（2.7%）
手 指	696	82（11.8%）
その他	148	1（0.7%）
計	1,295	95（7.3%）



※「不良」となった施設に対しては、原因究明を行ない、改善指導しました。

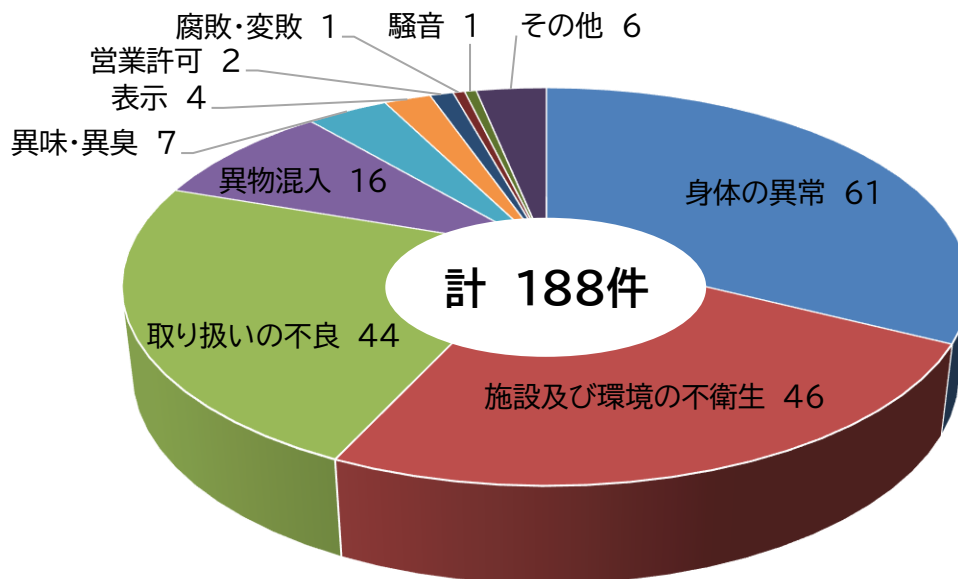
3 食中毒検査

食中毒の原因究明のために、３０９件の検査を東京都健康安全研究センターに委託しました。

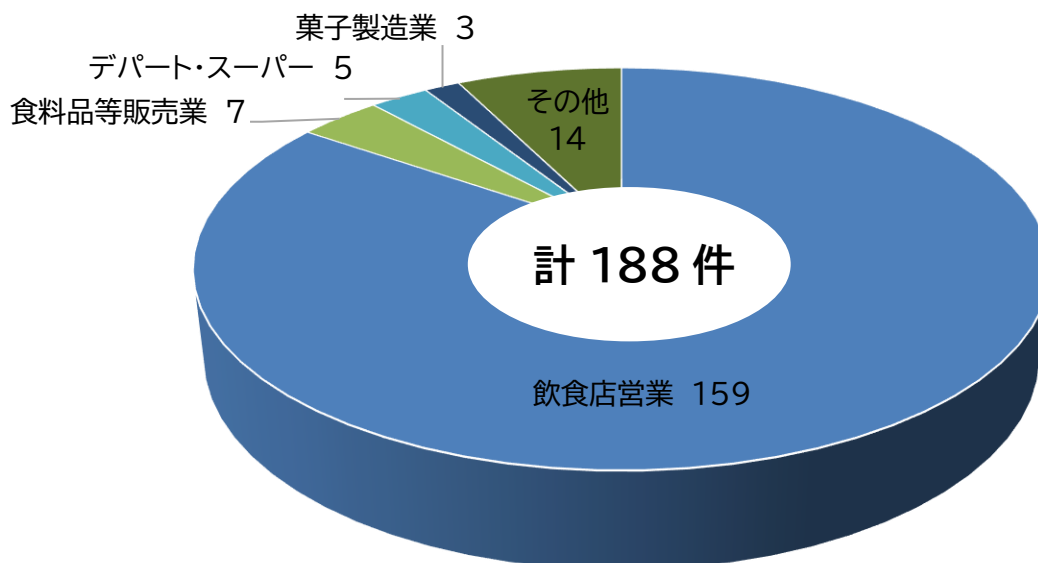
Ⅲ 食品の苦情

令和6年度は、消費者の方々から188件の食品や食品取扱施設に関する苦情を受けました。関連する施設の調査を実施し、原因を究明し、事業者に対して再発防止の指導を行いました。

1 苦情内容別件数



2 苦情施設別件数



Ⅳ 食中毒及び違反食品

食中毒発生の原因施設に対する営業停止の処分、食品衛生法に違反があった食品等に対する販売禁止等の処分を行いました。

1 食中毒

発生月	原因施設	原因食品	原因物質	患者 (人)	喫食者 (人)	措置
4月	飲食店（一般）	当該施設で調理提供された刺身盛り合わせ	アニサキス	1	1	営業停止命令
5月	飲食店（一般）	当該施設で提供された食事（蒸しカキを含む）	ノロウイルス	3	3	営業停止命令
10月	飲食店（一般）	当該施設で提供された食事	ノロウイルス	9	17	営業停止命令
3月	飲食店（一般）	当該施設で提供された食事	ノロウイルス	17	19	営業停止命令
3月	飲食店（一般）	当該施設で提供された食事	ノロウイルス	5	12	営業停止命令

2 違反食品

発生月	違反品	生産国	処分内容	違反内容	業種
1月	香辛料 とうがらし	大韓民国	積戻し指示	残留農薬基準違反 プロピコナゾールが0.02ppm検出 （当該品について、プロピコナゾールが人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量は0.01ppm）	食品輸入販売業

V 自主回収報告

食品等事業者による自主回収情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげるため、自主回収報告制度が全国統一化されました。

食品等事業者が自主回収を行う場合に行政への届出が義務づけられ、保健所が受理し、厚生労働省又は消費者庁に報告の後、各省庁ホームページで公表されます。

1 自主回収

報告件数	9
------	---

VI 食品等事業者による自主的な衛生管理

食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を円滑に実施できるよう、支援を行いました。

1 食品関係同業組合を通じて食品等事業者に対する情報等の提供

食品同業組合を通じて食品等事業者へ食品衛生管理ファイルを配布するなど、「HACCPに沿った衛生管理」について情報の提供を行っています。

2 食品衛生協会への衛生管理推進支援

食品衛生協会の自治指導員が飲食店等を巡回指導する際に、技術を提供するなど自主的な衛生管理の取り組みを支援しています。

3 営業者への衛生管理推進

飲食店等の新規及び更新の営業施設（事業者）に対して、必要に応じて食品衛生管理ファイルを配布するなど「HACCPに沿った衛生管理」の定着に向けた技術的支援を行っています。

VII 情報提供と意見交換

食に対する不安などを取り除くため、区民・食品等事業者等を対象に講習会、意見交換会等を実施し、食品衛生の普及啓発を図りました。また、広報たいとう、区ホームページ、SNS等さまざまな媒体を活用し、食品衛生情報を提供しました。

1 講習会等での普及啓発

分類	回数	人数
事業者向け講習会	43	1,338
消費者向け講習会	31	904
食の衛生教室 夏休み実験隊	1	14
総計	75	2,256

2 衛生展、街頭相談等

内容	回数	人数
食品衛生パネル展（事業者向）	1	171
食品衛生パネル展（消費者向）	4	1,301
消費生活展	1	263
総計	6	1,735

3 意見交換

内容	回数	人数
食品安全意見交換会	3	67

4 食の安全情報の提供

媒体	内容
広報たいとう	食中毒予防
けんこうの芽掲載	食中毒予防
CATV 放映	食中毒予防
台東区ホームページ	事業報告
たいとう食の安全通信 (メールマガジン)	最新の食品衛生 食中毒予防等の情報提供
チラシの配布 ポスターの掲示等	区内小中学校、幼稚園及び保育園等の児童に食中毒予防 チラシ配布 台東区循環バス「めぐりん」に「ノロウイルス食中毒予 防」ポスターを掲示 飲食店等に食品衛生法改正及び HACCP の制度化に関 するチラシ配布



VIII 食品衛生監視員の育成・資質向上

厚生労働省、消費者庁、東京都及び特別区等が実施する研修等に積極的に参加し、昨今の情勢を踏まえた法令改正や食品衛生情報の収集及び習得を図り、監視指導業務に反映しています。



【編集・発行】

令和7年6月

台東区台東保健所 生活衛生課 食品衛生
東京都台東区東上野四丁目22番8号 5階

☎ 03-3847-9466