

～ 主な実施結果 ～

1 監視指導計画の実施期間 平成31年4月1日から令和2年3月31日まで

2 実施区域 都内全区域（特別区、八王子市及び町田市の実施分を除く。）

3 監視指導の結果

実施機関	監視指導延件数
保健所	83,473 件
健康安全研究センター	85,712 件
市場衛生検査所	164,850 件
芝浦食肉衛生検査所	8,315 件
合 計	342,350 件

4 検査の結果

食品分類	検査項目数	検査の結果発見された 違反食品項目数(検体数)
魚介類及びその加工品	12,782 項目	1 項目 (1 検体)
肉・卵類及びその加工品	18,149 項目	2 項目 (2 検体)
乳・乳類等	2,657 項目	3 項目 (2 検体)
農産物及びその加工品	37,670 項目	1 項目 (1 検体)
飲料・氷雪・水	5,825 項目	0 項目 (0 検体)
その他の食品	43,449 項目	1 項目 (1 検体)
添加物・器具及び容器包装・おもちゃ	106 項目	0 項目 (0 検体)
合 計	120,638 項目	8 項目 (7 検体)

5 輸入食品対策

輸入食品の検査項目数	50,456 項目
輸入農畜水産物等の残留農薬検査項目数(再掲)	16,208 項目
輸入畜水産物等の動物用医薬品検査項目数(再掲)	3,944 項目

(参考) 平成31年度(2019年度)の主な食中毒発生状況 ※本件では、発生件数を「年度」で集計しています。

1 カンピロバクターによる食中毒

- ・発生件数<sup>\*</sup>は、平成30年度から減少しました。(45件→32件)
- ・生又は加熱不十分な鶏肉を原因とする食中毒が多くみられます。
- ・鶏肉は中心部までしっかりと加熱しましょう。

2 ノロウイルスによる食中毒

- ・発生件数<sup>\*</sup>は、平成30年度から減少しました。(25件→21件)
- ・感染した調理者の手指を介して汚染された食品を原因とする食中毒が多くみられます。
- ・トイレの後や調理の前にはよく手洗いを行い、体調不良時は食品に触れる作業をしないでください。

3 アニサキスによる食中毒

- ・発生件数<sup>\*</sup>は、平成30年度から減少しました。(79件→51件)
- ・予防方法は、目視で十分に確認してアニサキス幼虫を除去することや、冷凍や加熱をすることです。
- ・お酢でしめてもアニサキスは死滅しませんので注意してください。