

1 実施結果の概要（表 1）

都及び特別区・八王子市・町田市は、6月1日から7月31日までの間、都内の製造施設、販売施設、調理施設等の食品関係営業施設、延べ87,487件に立ち入り、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、取扱食品の表示等について監視指導を行った。その結果、不適切な食品の取扱いを行っていた施設等1,719件に対し、指導を実施した。

また、都内の食品関係営業施設から食品等3,080検体を収去し、35,315項目の検査を実施した。その結果、食品衛生法に違反する食品2検体（違反率0.06%）を発見し、改善指導等必要な措置を行った。

2 監視指導結果

〔重点監視項目の結果〕

(1) 食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）（表 2）

食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる集団給食施設、弁当製造施設等の大量調理施設、延べ3,553件に立ち入り、監視指導を行った。その結果、88件に対して、食品の衛生的な取扱い等について改善を指導した。特に高齢者に食事を提供する55件に対しては、腸管出血性大腸菌0157による食中毒防止のための重点的な監視を行い、1件の事業者に対し、生野菜の殺菌について改善指導を行った。

焼肉店等の飲食店や食肉販売店等に対して、延べ12,954件に立ち入り、ユッケ等の生食用牛肉、豚の食肉に関する規格基準の遵守や、鶏肉、ジビエ等の適切な取扱いについて監視指導を行った。その結果、鶏刺し等鶏肉を生で提供していた施設等、167件に対して、十分な加熱の実施等を指導した。

(2) 食品の表示に関する監視指導（表 3）

期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、189,252品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施した。その結果、496品目の食品について、食品添加物や原産地等の表示を適正に行うよう指導した。

(3) HACCP の取組支援

平成30年6月の食品衛生法改正により、すべての食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理が制度化された。令和3年6月の経過措置期間終了を見据え、講習会を45回開催し、2,423名の事業者に対して制度化について周知を行った。また、食品等事業者31,686件に立ち入り、制度化について周知を行うとともに、衛生管理計画の作成、記録の実施等について指導を行った。

(4) その他（表 4）

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、観客や関係者等の利用が想定される飲食店や宿泊施設等延べ37,592件に対して、衛生的な食品の取扱い等、重点的な監視指導を行った。その結果、980件に対して、食品の温度管理等について指導した。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店延べ3,802件に対して、調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理等について監視指導を行った。その結果、243件に対して、店舗外での販売や盛り付け行為の中止等について指導した。

3 食品等の収去検査結果（表 5、表 6）

食品等3,080検体について、35,315項目の検査を実施し、2検体（3項目）の違反を発見した（違反率0.06%）。違反品については、改善指導等の必要な措置を行ったほか、加工者又は輸入者を所管する自治体へ通報を行った。

(1) 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を 16,498 項目実施した。その結果、基準値を超える E. coli (大腸菌) 最確数を検出した「生食用かき」1 検体 (1 項目) が違反となった。

(2) 化学検査

保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品等の化学検査を 18,817 項目実施した。その結果、残留基準値を超える残留農薬を検出した「冷凍カットライム」1 検体 (2 項目) が違反となった。

(3) 輸入食品についての検査結果 (再掲)

431 検体の輸入食品について、9,223 項目の検査を実施した。その結果、残留基準値を超える残留農薬を検出した「冷凍カットライム」1 検体 (2 項目) が違反となった。

表1 総括表

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延件数	行政措置実施件数	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導 注意票含む)	改善報告書徴収等			
合計	87,487	1,719	1,697	1	21	0	3,080	2
製造・処理施設	8,869	119	115	0	4	0	482	0
販売施設	54,897	726	723	1	2	0	1,221	2
調理施設	23,105	833	818	0	15	0	1,102	0
その他	616	41	41	0	0	0	275	0

表2 食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延件数	行政措置実施件数	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注 意票含む)	改善報告書徴収等			
大量調理施設等の監視指導	3,553	88	87	0	1	0	702	0
高齢者施設（再掲）	55	1	1	0	0	0		
食肉等の監視指導	12,954	167	163	0	4	0	395	0

表3 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	
		違反品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	189,252	496	0.26%

表4 その他（東京2020大会関係施設、テイクアウト等施設の監視指導結果）

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延件数	行政措置実施件数	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	指導文書交付（衛生指導注意票含む）	改善報告書徴収等			
東京2020大会に向けた監視指導	37,592	980	963	0	17	0	1,576	0
宿泊施設（再掲）	726	39	39	0	0	0		
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	3,802	243	242	0	1	0	62	0

表5 食品等の収去検査結果

	総検査検体数	法違反		総検査項目数	(内訳)			
		検体数	違反率		細菌検査		化学検査	
					項目数	違反項目数	項目数	違反項目数
合計	3,080	2	0.06%	35,315	16,498	1	18,817	2
国産品	2,649	1	0.04%	26,092	15,344	1	10,748	0
輸入品	431	1	0.23%	9,223	1,154	0	8,069	2

表6 収去検査により発見された法違反品及び措置

番号	違反法 違反条文	違反内容	一般名称	検査結果	備考（行政措置の内容等）
1	食品衛生法 第13条第2項	成分規格違反	生食用かき	E. coli 最確数 ^{※1} 330/100g 検出	加工者を管轄する自治体 へ通報
2	食品衛生法 第13条第3項	農薬等の残留 基準違反	【輸】冷凍カッ トライム (ベトナム)	ヘキサコナゾール ^{※2} 0.07ppm、 プロフェノホス ^{※3} 0.13ppmを 検出	輸入者を管轄する自治体 へ通報

【輸】は、輸入品を示す

※1 E. coli（大腸菌）最確数：生食用かきの成分規格 230/100g 以下

※2 トリアゾール系の農薬（殺菌剤）：ライムの基準値 0.01ppm（一律基準）

※3 有機リン系の農薬（殺虫剤）：ライムの基準値 0.01ppm（一律基準）