

## 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等に対し、延べ76,868件の立入検査を行い、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に対し2,097件の指導を実施した。

また、都内の食品関係営業施設から食品等4,043検体を収去し、40,041項目の検査を実施した。その結果、食品衛生法又は食品表示法に違反する食品4検体を発見し、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) 大量調理施設等の監視指導（表2）

食中毒が発生した際に大規模な患者の発生につながる集団給食施設、弁当製造施設等、一度に大量の食品を調理する施設に対し、延べ3,520件の立入検査を実施した。その結果、使用器具の洗浄、消毒の徹底等食品及び器具の衛生的な取扱いや、施設及び設備の衛生管理について185件の指導を行った。

#### (2) 食肉等の取扱い（生食での提供中止等）に関する監視指導（表2）

食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、焼肉店等の飲食店や食肉販売店等に対し、延べ10,963件の立入検査を実施し、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に対して、十分な加熱の実施等について274件の指導を行った。

#### (3) HACCPの取組支援

食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、講習会を291回開催し、食品等事業者8,118名に対し、衛生管理計画の作成方法や記録のつけ方、定期的な振り返りの実施等、HACCPに沿った衛生管理の導入と定着に向けた情報提供を行った。

また、食品等事業者に対し、延べ29,943件の立入検査を実施し、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2、表3）

期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、185,065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、883品目の不適正表示食品を発見し、表示の改善指導や表示責任者を所管する自治体へ通報を行った。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に対し、延べ3,372件の立入検査を実施し、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、食品の温度管理の徹底や、速やかに喫食するよう消費者に対して伝達すること等、45件の指導を行った。

### 3 食品等の収去検査結果（表4、表5）

食品等4,043検体について、40,041項目の検査を実施し、4検体（4項目）の違反を発見した。違反品については、改善指導等必要な措置を行った。

#### （1）細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を22,292項目実施した。その結果、大腸菌群を検出した「アイスマルク」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17,749項目実施した。その結果、表示にない着色料を検出した「焼き菓子」等3検体（3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）

501検体の輸入食品について、8,208項目の検査を実施した。その結果、基準値を超える抗生物質を検出した「鶏肉」等2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	76,868	2,097	2,083	2	12	0	4,043	4
製造・処理施設	8,352	142	140	0	2	0	744	2
販売施設	45,389	1,114	1,108	0	6	0	1,247	1
調理施設	22,363	832	826	2	4	0	1,726	0
その他	764	9	9	0	0	0	326	1

表 2 重点監視指導（大量調理施設等、食肉等の取扱い、テイクアウト等施設の監視指導）

	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	3,520	185	182	0	3	0	950	0
食肉等の監視指導	10,963	274	271	2	1	0	357	1
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	3,372	45	45	0	0	0	93	0

表3 表示監視指導結果

	検査品目数	不適正表示品目数
食品表示法に基づく表示監視	185,065	883

表4 食品等の収去検査結果

	総検査検体数	法違反検体数	違反率	総検査項目数	(内訳)			
					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	4,043	4	0.10%	40,041	22,292	1	17,749	3
国産品	3,542	2	0.06%	31,833	20,948	1	10,885	1
輸入品	501	2	0.40%	8,208	1,344	0	6,864	2

表5 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	分類	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	乳・乳類等	アイスマイルク	大腸菌群検出	製造者に対し改善 を指導
2	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	肉・卵類及びそ の加工品	【輸】鶏肉 (アメリカ)	ラサロシド*1 0.2ppm を検出	輸入者を所管する 自治体に通報
3	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及びその 加工品	【輸】たまねぎ (中国)	チアメトキサム*2 0.04ppmを検出	輸入者を所管する 自治体に通報
4	食品表示法 第5条	添加物の表示 なし	菓子類	焼き菓子	表示にない着色料 (食用赤色102号) を検出	製造者に対し表示 の改善を指導

【輸】は、輸入品を示す

※1 ポリエーテル系の抗生物質、鶏の筋肉の基準値 0.1ppm

※2 ネオニコチノイド系の殺虫剤、たまねぎの基準値 0.02ppm