

～ 主な実施結果 ～

- 1 監視指導計画の実施期間 平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 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（本文 4 ページ）

実施機関	監視指導延軒数
保健所	85,526軒
健康安全研究センター	81,423軒
市場衛生検査所	168,030軒
芝浦食肉衛生検査所	7,443軒
合 計	342,422軒

- 4 検査の結果（本文 5 ページ）

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	16,705項目	4項目 (4検体)
肉・卵類及びその加工品	18,832項目	1項目 (1検体)
乳・乳類等	2,771項目	1項目 (1検体)
農産物及びその加工品	31,783項目	5項目 (5検体)
飲料・氷雪・水	4,377項目	0項目 (0検体)
その他の食品	41,278項目	3項目 (3検体)
添加物・器具及び容器包装・おもちゃ	51項目	0項目 (0検体)
合 計	115,797項目	14項目 (14検体)

- 5 輸入食品対策（本文 11 ページ）

輸入食品の検査項目数	44,986項目
輸入農畜水産物等の残留農薬検査項目数（再掲）	12,572項目
輸入畜水産物等の動物用医薬品検査項目数（再掲）	3,759項目

- 6 食品中の放射性物質対策（本文 12 ページ）

都内流通食品の検査検体数	1,200検体
芝浦と場でと畜した牛の肉の検体数	88,461検体
合 計	89,661検体

（参考）平成 29 年度の主な食中毒発生状況（※本件では、発生件数は「年度」で集計しています。）

1 ノロウイルスによる食中毒

- ・発生件数*は、平成 28 年度から減少しました。（42 件→15 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ましょう。

2 カンピロバクターによる食中毒

- ・発生件数*は、平成 28 年度から増加しました。（34 件→44 件）
- ・生又は加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。
- ・鶏肉は中心部までしっかりと加熱しまししょう。

3 アニサキスによる食中毒

- ・発生件数*は、平成 28 年度から増加しました。（22 件→54 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。