

～ 主な実施結果 ～

1 監視指導計画の実施期間 平成30年4月1日から平成31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	84,994 軒
健康安全研究センター	82,762 軒
市場衛生検査所	228,893 軒
芝浦食肉衛生検査所	7,682 軒
合 計	404,331 軒

4 検査の結果（本文5ページ及び本文別紙2）

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	12,895 項目	3 項目 (3 検体)
肉・卵類及びその加工品	17,103 項目	3 項目 (3 検体)
乳・乳類等	2,681 項目	0 項目 (0 検体)
農産物及びその加工品	29,645 項目	3 項目 (2 検体)
飲料・氷雪・水	4,767 項目	2 項目 (1 検体)
その他の食品	42,814 項目	5 項目 (5 検体)
添加物・器具及び容器包装・おもちゃ	37 項目	0 項目 (0 検体)
合 計	109,942 項目	16 項目 (14 検体)

5 輸入食品対策（本文12ページ）

輸入食品の検査項目数	47,124 項目
輸入農畜水産物等の残留農薬検査項目数(再掲)	12,824 項目
輸入畜水産物等の動物用医薬品検査項目数(再掲)	3,773 項目

(参考) 平成30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 カンピロバクターによる食中毒

- ・発生件数<sup>\*</sup>は、平成29年度と同程度でした。(44件→45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29年度から増加しました。(15件→25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。

3 アニサキスによる食中毒

- ・発生件数<sup>\*</sup>は、平成27年度以降、増加傾向です。(27年度13件→30年度78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。