

## 1 実施結果の概要（表1）

都及び特別区・八王子市・町田市は、12月1日から12月15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に延べ50,480件の立入検査を実施し、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、延べ1,267件の改善指導等を実施した。

また、都内の食品関係営業施設から食品等2,530検体を収去し、28,413項目の検査を実施した。その結果、1検体の法違反品を発見し、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) クリスマス、年末年始用食品等の検査（表2）

食品等2,530検体について、28,413項目の検査を実施した。その結果、1検体の法違反品を発見し、販売者に対して残品の回収・保管を指導するとともに、加工者を管轄する自治体に通報を行った。

##### ア 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を10,440項目実施した。その結果、大腸菌に関する基準値を逸脱した「生食用かき」1検体が違反となった。

##### イ 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17,973項目実施した。その結果、法違反品は発見されなかった。

##### ウ 輸入食品についての検査結果（再掲）

313検体の輸入食品について、6,641項目の検査を実施した。その結果、法違反品は発見されなかった。

#### (2) 集団給食施設に対する監視指導（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌対策）（表3）

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌による食中毒を未然に防止するため、食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある高齢者や子供等が利用する社会福祉施設や、大規模な患者発生につながる大量調理施設を中心に、集団給食施設延べ797件の立入検査を実施し、施設の衛生管理状況等について監視指導を行った。その結果、適切な手洗いの徹底、記録の実施等について24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62回開催し、食品等事業者3,531名に対し、衛生管理計画の作成方法や記録のつけ方等、HACCPに沿った衛生管理の導入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14,334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) 食品の表示に関する監視指導（表4）

期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、129,997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、413 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。

#### (5) その他 (表 5)

##### ア 食肉の生食等での提供に対する監視指導

飲食店等に延べ 5,496 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、鶏肉等を生又は加熱不十分な調理で提供していた施設等に対して、十分な加熱の実施等 152 件の指導を行った。

##### イ テイクアウト等を行う飲食店に対する監視指導

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ 1,463 件の立入検査を実施し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。その結果、適切な温度管理の実施等 16 件の指導を行った。

表1 立入監視指導結果（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	50,480	1,267	1,261	1	5	0	2,530	1
製造・処理施設	4,213	117	114	0	3	0	1,014	0
販売施設	34,485	760	760	0	0	0	1,044	1
調理施設	11,582	382	380	0	2	0	313	0
その他	200	8	7	1	0	0	159	0

表2 クリスマス、年末年始用食品等の検査結果

	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	2,530	1	0.04%	28,413	10,440	1	17,973	0
国産品	2,217	1	0.05%	21,772	9,971	1	11,801	0
輸入品	313	0	0%	6,641	469	0	6,172	0

表3 集団給食施設に対する監視指導（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌対策）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			
合計	797	24	24	0	0	0	89	0
高齢者施設	154	1	1	0	0	0	23	0
上記以外の給食施設	643	23	23	0	0	0	66	0

表4 食品の表示に関する監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	129,997	413	0.32%

表5 その他（食肉等、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			
食肉等の取扱施設の監視指導	5,496	152	152	0	0	0	28	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	1,463	16	16	0	0	0	30	0

## 収去検査により発見された法違反品及び措置一覧

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※ 1,300/100g 検出	販売者に対し、残品の回収・保管を指導 加工者を管轄する自治体へ 通報

※ E. coli 最確数：生食用かきの成分規格 230/100g 以下