

1 実施結果の概要

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、都内の食品関係営業施設、延べ102,071軒に対し、監視指導を行った。

また、都内の食品関係営業施設から食品等5,946検体を収去し、58,567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6検体（違反率0.10%）を発見し、改善指導等必要な措置を行った。

2 立入監視指導結果（表1）

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102,071軒に立ち入り、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、2,066軒に対し、延べ2,125件の指導を実施した。

[重点監視指導]

(1) 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。来年の法施行に向けて、食品等事業者22,072軒に立ち入り、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。また、講習会を418回開催し、17,304名の事業者に対して制度化について周知を行った。

(2) 食中毒対策（大量調理施設等、食肉等の監視指導）（表2、表3）

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6,413軒に立ち入り、監視指導を行った。その結果、173軒に対して、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320軒に対しては、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、生野菜の殺菌等について7軒に対し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13,310軒に立ち入り、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、法律で禁止されている豚刺し、豚レバー刺しを提供していた飲食店2軒に対して、提供を中止させた。

また、生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒が多い鶏肉や鶏内臓等11検体について細菌検査を実施したところ、鶏肉料理の原料となる鶏肉等7検体から大腸菌を検出したため、十分に加熱するよう指導した。

(3) 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、204,128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、428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。

また、加工食品及び添加物の表示について、本年度末に食品表示法の経過措置期間が終了するため、新表示への円滑な移行に向けて、講習会を116回開催し、5,421名の事業者に対して啓発・指導を行った。

(4) 国際スポーツ大会に向けた監視指導（表5）

ラグビーワールドカップ2019日本大会、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、飲食店や宿泊施設等延べ39,300軒に対して、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、1,091軒に対して、食品の温度管理等について指導した。

3 食品等の収去検査結果（表6、表7）

食品等 5,946 検体について、58,567 項目の検査を実施し、6 検体（7 項目）の違反を発見した（違反率 0.10%）。違反品については、改善指導等の必要な措置を行った他、生産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 33,002 項目実施した。その結果、大腸菌群を検出した「アイスクリーム」等 5 検体（6 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 25,565 項目実施した。その結果、残留基準値を超える残留農薬等を検出した豚肉 1 検体（1 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）

646 検体の輸入食品について、11,264 項目の検査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

表 1 総括表

	立入検査実施状況							収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	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	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書徴収等			
合計	102,071	2,066	2,125	2,076	10	38	1	5,946	6
製造・処理施設	10,522	107	134	121	2	11	0	1,249	5
販売施設	59,860	901	911	909	1	1	0	1,800	0
調理施設	30,930	1,026	1,047	1,015	6	26	0	2,502	0
その他	759	32	33	31	1	0	1	395	1

※ 1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

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	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	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	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書徴収等			
大量調理施設等の監視指導	6,413	173	182	163	3	16	0	1,406	0
高齢者施設（再掲）	320	7	7	7	0	0	0		
食肉等の監視指導	13,310	209	234	227	2	4	1	352	1

※ 1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、「行政措置実施軒数」とは一致しない。

表3 食肉の生食での提供等に対する監視指導

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱種類（再掲）※								
			規格基準等が定められている食肉							鶏レバー等	鶏刺し、 その他
			牛レバー	生食用牛肉 (牛ユッケ等)	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等			
合計	4,075	353	0	61	1	2	5	172	150	0	
飲食店営業	3,001	322	0	60	1	2	4	143	150	0	
食肉販売業	961	29	0	0	0	0	1	28	0	0	
食肉処理業	113	2	0	1	0	0	0	1	0	0	

※ 複数計上であるため、その合計は「食肉を生食等で取り扱う軒数」と一致しない。

表4 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	204,128	428	0.21%

表5 国際スポーツ大会に向けた監視指導結果

	立入検査実施状況							収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	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	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書徴収等			
飲食提供施設	39,300	1,091	1,121	1,087	7	27	0	2,618	0
宿泊施設 (再掲)	867	28	37	37	0	0	0	16	0

※ 1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、「行政措置実施軒数」とは一致しない。

表6 食品の収去検査結果

	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	5,946	6	0.10%	58,567	33,002	6	25,565	1
国産品	5,300	6	0.11%	47,303	31,276	6	16,027	1
輸入品	646	0	0%	11,264	1,726	0	9,538	0

表7 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11条第2項	成分規格違反	乳・乳類等	アイスクリーム	・大腸菌群検出	製造者に対し 改善を指導
2				アイスクリーム	・大腸菌群検出	製造者に対し 改善を指導
3				アイスマルク	・大腸菌群検出	製造者に対し 改善を指導
4				アイスマルク	・細菌数 1g 当たり 110,000 検出※1 ・大腸菌群検出	製造者に対し 改善を指導
5				ラクトアイス	・大腸菌群検出	製造者に対し 改善を指導
6	農薬等の 残留基準違反	肉・卵類及び その加工品	豚肉	・ワルファリン※2を 0.006ppm 検出	販売者に対し 販売禁止命令 出荷者を所管する 自治体に通報 (市場流通なし)	

※1 アイスマルクの成分規格（細菌数）1g 当たり 50,000 以下

※2 抗凝固剤（ヒドロキシクマリン類）、豚の筋肉の基準 0.001ppm 以下