

1 実施結果の概要

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53,730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1,012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2,700検体を収去し、29,079項目の検査を実施した。その結果、2検体の法違反品（違反率0.07%）を発見し、製造者に対して改善指導を行った。

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2,700検体について、29,079項目の検査を実施した。その結果、2検体の法違反品（違反率0.07%）を発見し、製造者に対して改善指導を行った。

ア 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を10,531項目実施した。その結果、大腸菌群を検出した「魚肉練り製品」2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18,548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）

281検体の輸入食品について、6,592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) 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導（0157、ノロウイルス対策）（表3）

冬期はノロウイルスの流行シーズンであることや、平成28年に発生した都内老人ホームで腸管出血性大腸菌0157により複数名が死亡した食中毒を踏まえ、高齢者施設等の集団給食施設に延べ1,046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44件の指導を行った。

(3) HACCPの取組支援

平成30年6月の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84回開催し、2,467名の事業者に対して周知を行った。また、食品等事業者延べ16,092件の立入検査を実施し、制度化について周知を行うとともに、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、129,047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、175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6,091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、十分な加熱を行うよう84件の指導を実施した。その中で、豚レバーを生食用で提供していた飲食店について、提供中止を指導した(1件)。

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1,161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、商品の適切な温度管理等の32件の指導を実施した。

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	53,730	1,012	987	6	19	0	2,700	2
製造・処理施設	4,555	72	68	0	4	0	1,039	2
販売施設	36,312	460	455	1	4	0	1,009	0
調理施設	12,564	480	464	5	11	0	476	0
その他	299	0	0	0	0	0	176	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		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	2,700	2	0.07%	29,079	10,531	2	18,548	0
国産品	2,419	2	0.08%	22,487	10,082	2	12,405	0
輸入品	281	0	0%	6,592	449	0	6,143	0

表3 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導（0157、ノロウイルス対策）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	1,046	44	44	0	0	0	206	0
高齢者施設	149	4	4	0	0	0	2	0
上記以外の給食施設	897	40	40	0	0	0	204	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

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	6,091	84	80	3	1	0	56	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	1,161	32	32	0	0	0	17	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	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	魚介類及び その加工品	魚肉練り製品	大腸菌群陽性	製造者に対し 改善を指導
2				魚肉練り製品	大腸菌群陽性	製造者に対し 改善を指導