

## 1 実施結果の概要（表1）

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、都内の製造施設、販売施設、調理施設等の食品関係営業施設等に対し、延べ75,507件の立入検査を行い、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、不適切な食品の取扱いを行っていた施設等に対し2,097件の指導を実施した。

また、都内の食品関係営業施設から食品等3,986検体を収去し、42,907項目の検査を実施した。その結果、食品衛生法に違反する食品2検体を発見し、改善指導等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) 大量調理施設等の監視指導（表2）

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、一度に大量の食品を調理する施設に対し、延べ3,714件の立入検査を実施した。その結果、使用器具の洗浄、消毒の徹底等食品及び器具の衛生的な取扱いや、施設及び設備の衛生管理について184件の指導を行った。

#### (2) 食肉等の取扱い（生食での提供中止等）に関する監視指導（表2）

食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、焼肉店等の飲食店や食肉販売店等に対し、延べ11,677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、鶏刺し等鶏肉を生で提供していた施設等に対して、十分な加熱の実施等について261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196回開催し、食品等事業者6,957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31,544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) その他（表2、表3）

期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、186,342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、867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。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に対し、延べ2,500件の立入検査を実施し、調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理等について監視指導を行った。その結果、調理時及び運搬時の食品の温度管理の徹底等、49件の指導を行った。

## 3 食品等の収去検査結果（表4、表5）

食品等3,986検体について、42,907項目の検査を実施し、2検体（2項目）の違反を発見した。違反品については、改善指導等必要な措置を行った。

### (1) 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を21,761項目実施した。その結果、大腸菌群を検出した「アイスマルク」1検体（1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 21,146 項目実施した。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「ぶどう」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）

462 検体の輸入食品について、10,119 項目の検査を実施した。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「ぶどう」1 検体（1 項目）が違反となった。

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	75,507	2,097	2,086	1	10	0	3,986	2
製造・処理施設	8,533	148	146	0	2	0	949	1
販売施設	44,021	1,112	1,112	0	0	0	1,160	1
調理施設	22,308	832	823	1	8	0	1,640	0
その他	645	5	5	0	0	0	237	0

表2 重点監視指導（大量調理施設等、食肉等の取扱い、テイクアウト等施設の監視指導）

	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			
大量調理施設等の監視指導	3,714	184	183	0	1	0	886	0
食肉等の監視指導	11,677	261	259	1	1	0	130	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	2,500	49	47	0	2	0	65	0

表3 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	186,342	867	0.47%

表4 食品等の収去検査結果

	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	3,986	2	0.05%	42,907	21,761	1	21,146	1
国産品	3,524	1	0.03%	32,788	20,710	1	12,078	0
輸入品	462	1	0.22%	10,119	1,051	0	9,068	1

表5 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13条第2項	成分規格違反	乳・乳類等	アイスマルク	大腸菌群検出	製造者に対し改善を指導
2	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】ぶどう (オーストラリア)	ピフェントリン* 1.1ppmを検出	輸入者を所管する 自治体に通報

【輸】は、輸入品を示す

※殺虫剤として使用される農薬、ぶどうの基準値0.7ppm