令和６年度
東京都食品衛生監視指導計画
実施結果　概要

東 京 都 保 健 医 療 局

この文書は、食品衛生法第24条第1項の規定に基づく「令和6年度東京都食品衛生監視指導計画」の実施結果について、令和7年6月時点の速報値を基に、概要として取りまとめたものです。実施結果の確定値については、各事業所の事業概要及び食品衛生関係事業報告において公表の予定です。

なお、本文中「（全都）」とある項目は、東京都、特別区、八王子市及び町田市が連携協力して実施した事業の結果です。

目　　次

第１　計画の実施 1
第２　監視指導計画の実施期間及び実施区域 1
第３　根拠法令 1
第４　監視指導体制及びその整備 1
１　監視指導の実施機関 1
２　関係機関との連携協力 1
３　試験検査体制の整備 2
４　食品衛生監視員等の育成（全都） 3
５　附属機関による調査審議 3
第５　監視指導の推進 4
１　監視指導・収去検査の実施規模 4
(1) 監視指導 4
(2) 収去検査 4
(3) 食品衛生法以外の関係法令に係る監視指導 5
(4) 違反、苦情、自主回収への対応 5
２　重点監視指導 7
(1) HACCP の取組支援 7
(2) 食中毒対策（全都） 8
(3) 食品表示対策 11
(4) 輸入食品対策 11
３　一斉監視事業 12
(1) 夏期及び歳末一斉監視事業(全都) 12
(2) 健康食品の製造又は加工施設に対する一斉監視事業(全都) 13
４　その他の事業 13
(1) 健康食品対策 13
(2) 食品汚染調査 13
(3) 食品等事業者における食物アレルギー対策の推進 14
(4) 食品中の放射性物質対策 14
(5) 中央卸売市場における食品衛生管理の徹底 15
(6) 食品安全に係る調査研究等 15
(7) 届出営業者に対する監視指導 15
(8) 農林水産物又は食品の輸出証明書の発行 15
(9) デジタル化の推進 15
(10) 事業譲渡が行われた施設に対する立入調査 15
第６　都民等への食品安全に係る情報提供 16
１　普及啓発 16
２　食品等の事故に関する発表及び公表 16
３　食品衛生に係る事業の実施結果の公表 16
４　食の安全に関する食育の推進 17
第７　食品安全施策に係る関係者相互間の意見交換（リスクコミュニケーション） 17

（別紙１）東京都の食品衛生に係る組織配置図 18
（別紙２）令和６年度検査実施項目数 19
（別紙３）令和６年度都の収去検査により発見された違反食品 20

第１　計画の実施

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条の規定及び食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、我が国最大の消費地である東京都の特性を踏まえた監視指導を実施するため、令和 6 年 3 月、「令和 6 年度東京都食品衛生監視指導計画」を策定し、実施した。

第２　監視指導計画の実施期間及び実施区域

１　実施期間

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 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実施分を除く。）

第３　根拠法令

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）
牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）
化製場等に関する法律（昭和 23 年法律第 140 号）
米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成 21 年法律第 26 号）
健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）
消費者安全法（平成 21 年法律第 50 号）
食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和 61 年東京都条例第 51 号）
東京都消費生活条例（平成 6 年東京都条例第 110 号）
食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号）
東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号）
関係政省府令・規則

第４　監視指導体制及びその整備

１　監視指導の実施機関

都は、食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整機能を保健医療局健康安全部（食品監視課）に置き、別紙 1 のとおり食品衛生に係る専管的な組織を配し、効率的かつ効果的な監視指導を行った。

２　関係機関との連携協力

複数の自治体にわたって広域に流通している食品に起因する食中毒や自治体の区域にまたがって広域に食中毒患者が発生する場合に備え、以下のとおり、関係機関との連携協力の推進を図った。

(1) 厚生労働省及び道府県市の食品衛生担当部局との連携

厚生労働省及び道府県市との連携体制を確保するため、全国食品衛生主管課長連絡協議会、21 大都市食品衛生主管課長会議等の会議体を活用し、情報共有した。

特に近隣自治体とは、関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議等において、緊密な連絡及び連携体制の確保を図った。

加えて、複数の自治体が関係する広域的な食中毒事案発生を想定し、厚生労働省及び関係自治体と連携し、食中毒の拡大防止を図る体制を維持した。

(2) 消費者庁との連携

消費者安全法に基づき、プレス発表を行った食中毒事案 8 件について、所管部署を通じ、速やかに消費者庁へ通知した。

(3) 農林水産省及び警視庁との連携

農林水産省関東農政局東京都拠点及び警視庁とは、東京都食品表示監視協議会を定期的に開催し、情報共有及び連携体制の確保を図った。また、農林水産省関東農政局東京都拠点とは、食品表示法（農林水産大臣の権限に関すること）や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に係る事案において合同調査等を行うなど、連携して対応した。

(4) 特別区、八王子市及び町田市の食品衛生担当部局との連携

ア　連携体制の確保

保健衛生事務事業に係る都区協定及び保健衛生事務事業に係る都市協定に基づき、連携体制の確保を図った。

また、特別区保健所生活衛生課長会等への参加により、平常時から緊密な情報共有、連絡及び連携体制の確保を図った。

イ　一斉監視事業

夏期（6 月から 8 月まで）及び歳末期（12 月）には、都、特別区、八王子市及び町田市が連携して食品衛生監視指導を行った。

また、紅麹を含む健康食品による健康被害事案を受けて、都、特別区、八王子市及び町田市は連携して健康食品の製造又は加工施設に対して一斉監視を行った。

なお、一斉監視事業の実施結果は第 5 の 3 に示した。

(5) 庁内関係部局及びその他関係機関との連携

庁内の関係部局（保健医療局、生活文化スポーツ局、環境局、産業労働局、中央卸売市場等）とは、食品安全対策推進調整会議、健康食品対策推進連絡会等により、平常時から緊密に情報共有し、連絡体制の確保を図った。生産段階における食品安全対策、食品表示など、食品衛生担当部局のみで対応することが困難な事案においては、産業労働局や生活文化スポーツ局、学校給食に関しては教育庁等と連携して対応した。

3　試験検査体制の整備

(1) 検査精度の信頼性確保

健康安全研究センター精度管理室は、食品衛生検査施設における適正な検

査業務の実施を確認するため、都の実施施設 33 施設（収去実施施設 11 施設、試験検査実施施設 16 施設、収去・試験検査実施施設 5 施設、試験品受付事務実施施設 1 施設）に対し、実施記録等の確認を行った。その結果、内部点検で 3 施設に検出限界値の誤り等が発見されたため、修正等改善措置を要請した。外部精度管理調査（一般財団法人食品薬品安全センター秦野研究所において実施）では改善要請する事項は確認されなかった。

(2) 検査法の研究開発

食品等の安全性に係る検査を幅広く行い、科学的な監視指導に資するため、指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質について検査法を検討し、新たな検査法を確立した。（表 1）

表 1　新たな検査法の研究開発実績

検査項目	検査法開発品目
指定外添加物	一酸化炭素、スーダンⅠ～Ⅳ
農薬	エチプロール、ブプロフェジン、オルトフェニルフェノール
動物用医薬品	エリスロマイシン

(3) 試験検査機関の技術の維持及び向上

食品検査施設の検査技術の維持及び向上を図るため、これら施設に所属し検査に従事する職員を対象として、外部講師等による研修、講演会を実施した。

4　食品衛生監視員等の育成（全都）

職務上必要な基礎知識及び技術の習得を目的として、食品衛生監視員等に対して研修、講習会等を実施した。

食品衛生監視研修、食品技術講習会等を計 14 回実施し、都、特別区、八王子市及び町田市の食品衛生監視員等延べ 631 名が参加した。

また、食品衛生法改正による HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応するため、食品衛生監視員 12 名を、コーデックス HACCP の 7 原則に基づいた衛生監視手法の習得を目的とした、民間認証に関する研修会に派遣した。

5　附属機関による調査審議

食品の安全に係る施策を的確に推進するため、東京都食品安全条例に基づき、以下のとおり、附属機関による調査審議を行った。

(1) 食品安全審議会

都における食品の安全確保に関する施策について審議するため、都民、事業者及び学識経験者から構成される食品安全審議会を開催した。

令和 6 年度は審議会を 2 回開催し、東京都食品安全推進計画（令和 3 年度から令和 7 年度まで）の重点施策について、取組状況（令和 3・4・5 年度実績）及び令和 6 年度取組予定の報告を行った。また、令和 8 年度以降の食品安全推進計画の策定に向けた審議を行った。

(2) 食品安全情報評価委員会

食品安全情報評価委員会において、食品等の安全に関する各種情報の収集、分析及び評価等を行った。

令和 6 年度は食品安全情報評価委員会 2 回、情報選定専門委員会及び健康食品による健康被害事例専門委員会を各 2 回開催し、①若年層の食品安全に関する意識調査、②健康食品に関する健康被害について事例検討等を行った。

第５　監視指導の推進

１　監視指導・収去検査の実施規模

(1) 監視指導

過去の食中毒の発生状況、違反や苦情の発生履歴等を勘案し、延べ 233,766 件の監視指導を行った。

立入検査の際には、営業施設の構造及び設備の状況並びに食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理等について監視し、必要な指導を行った。

また、食品の製造及び加工から、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階において、食品毎に重点監視項目を定め、監視指導を行った。さらに、食品等の製造・加工・運搬・保管等における衛生的な取扱いや食品等の製造・加工等に係る記録の作成・保存等について監視指導を行った。

なお、食中毒を発生させた施設に対しては、発生後 1 年の間に 12 回以上の立入検査を実施したほか、違反食品の製造施設に対して違反確認後の 1 年間に 4 回以上、苦情発生の原因施設に対しては苦情発生後の 1 年間に 3 回以上の立入検査を実施した。

内訳は、以下のとおり。

ア　保健所による立入検査

飲食店、給食施設、スーパーマーケット等の地域の食品取扱施設に対し、延べ 27,695 件の監視指導を行った。

イ　健康安全研究センターによる立入検査

大規模製造業、卸売業、卸売市場内施設（多摩地域に限る。）等、広域流通食品の取扱施設に対し、延べ 36,945 件の監視指導を行った。

ウ　市場衛生検査所による立入検査

豊洲市場、大田市場等の卸売市場内施設（特別区内に限る。）に対し、延べ 159,908 件の監視指導を行った。

エ　芝浦食肉衛生検査所による立入検査

食肉市場内施設に対し、延べ 9,218 件の監視指導を行った。

(2) 収去検査

過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、別紙 2 のとおり、109,903 項目の収去検査を実施した。その結果、10 項目（違反の検体は 9 検体）の違反（別紙 3）を発見し、市場からの迅速な排除等、必要な措置を行った。

内訳は、以下のとおり。

ア　保健所による収去検査

飲食店、給食施設、スーパーマーケット等の地域の食品取扱施設から食

品等を収去し、5,329 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、法違反検体は発見されなかった。

イ　健康安全研究センターによる収去検査

大規模製造業、卸売業、卸売市場内施設（多摩地域に限る。）等、広域流通食品の取扱施設から食品等を収去し、46,843 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「基準値を超える農薬を検出した農産物」等、8 検体（9 項目）の法違反を発見した。

ウ　市場衛生検査所による収去検査

豊洲市場、大田市場等の卸売市場内施設（特別区内に限る。）から食品等を収去し、52,711 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「基準値を超える E.coli 最確数を検出した殻付かき（生食用）」1 検体（1 項目）の法違反を発見した。

エ　芝浦食肉衛生検査所による収去検査

食肉市場内施設から食品を収去し、5,020 項目の残留抗菌性物質等の検査を実施した。その結果、法違反検体は発見されなかった。

(3) 食品衛生法以外の関係法令に係る監視指導

ア　と畜場法に係る監視指導

芝浦食肉衛生検査所において、と畜場施設等、延べ 8,027 件の監視指導を行ったほか、牛、豚について合計 314,822 頭のと畜検査を実施した(表 2)。

また、4 頭の牛について BSE 検査を実施し、いずれも陰性であった。

表 2　令和 6 年度と畜検査頭数

畜種	と畜検査頭数
牛	90,082
馬	0
豚	224,740
めん羊	0
山羊	0
合計	314,822

イ　化製場等に関する法律に係る監視指導

芝浦食肉衛生検査所等において、延べ 1,680 件の監視指導を行った。

ウ　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に係る監視指導

保健所等において、食鳥処理施設に対し、延べ 65 件の監視指導を行った。

(4) 違反、苦情、自主回収への対応

ア　違反処理（全都）

令和 6 年度は、計 375 件の法違反食品等について、当該食品等の製造者又は輸入者が都内にあるときは当該事業者に原因を究明させ、再発防止を図ったほか、当該事業者が他自治体にあるときは所管自治体に通報等を行った（図 1 及び図 2)。

なお、都及び都内各区市が発見した食品等の違反事例の詳細は、食品衛生関係違反処理集計表として保健医療局ホームページに掲載する。

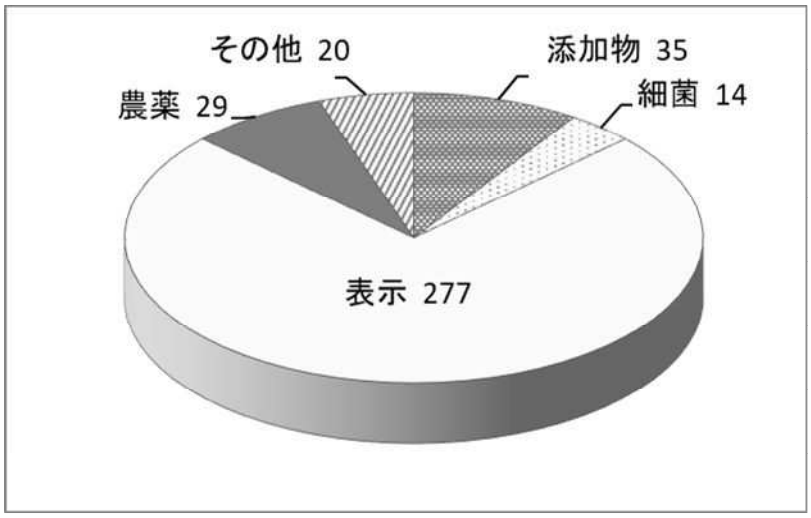

図 1　違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：375 件）

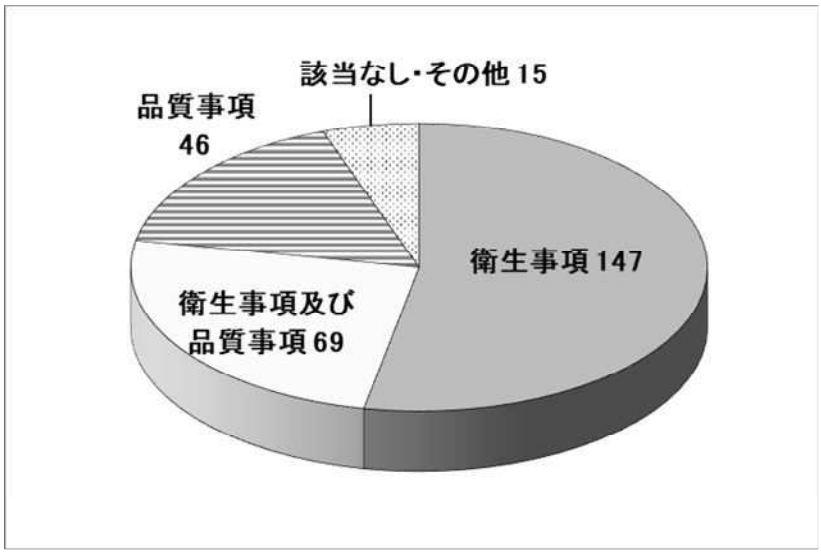

図 2　表示の違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：277 件）

イ　苦情処理（全都）

都、特別区、八王子市及び町田市並びに他道府県市、厚生労働省、農林水産省等に寄せられた苦情について、当該苦情内容を踏まえ、都内関係事業者における食品の取扱状況等を調査し、その結果及び原因に応じた改善指導を行った。また、関係事業者が他自治体にあるときは、所管自治体に関係事業者への調査を依頼した。

令和 6 年度は、計 171 件（有症苦情を除く。）の苦情について、他自治体に調査を依頼し、又は他自治体から依頼を受け、調査を実施した（図 3）。

なお、都及び都内各区市が対応した苦情及び相談事例の詳細は、食品衛生関係苦情処理集計表として保健医療局ホームページに掲載する。

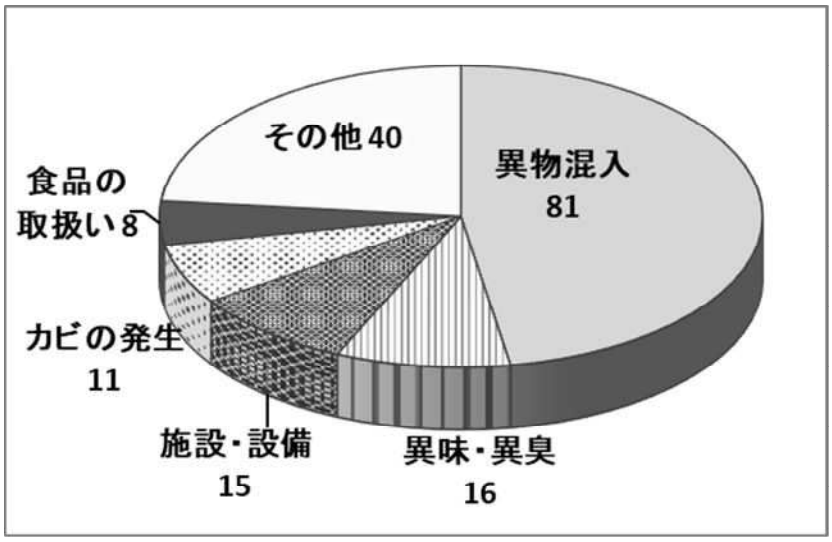

図３　苦情原因の内訳（単位：件）（総数：171 件）

ウ　事業者による自主回収

食品衛生法又は食品表示法に基づく自主回収届出制度による自主回収の届出 43 件（食品衛生法 7 件、食品表示法 36 件）について、自主回収情報を的確に把握するとともに、事業者に対し、再発防止や消費者への注意喚起等必要な指導を行った。

２　重点監視指導

東京の地域特性や食中毒及び違反の発生状況、都の実施したアンケート調査の結果等を踏まえ、特に重点的な対策が必要な事項として、以下のとおり実施した（立入施設数、検査項目数等は、「１　監視指導・収去検査の実施規模」の再掲）。

(1) HACCP の取組支援

食品衛生法改正により、令和３年６月から原則すべての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理に取り組むこととなった。食品等事業者における、着実な HACCP 導入と定着を支援するため、食品等事業者の規模や衛生管理状況等に応じて以下の取組を実施した。

ア　HACCP 導入・定着の支援

食品等事業者 19,738 件に対し、監視時等に、各事業者の規模や衛生管理の取組状況等に応じて、コーデックス HACCP の 7 原則や、食品関係団体が策定し厚生労働省が内容を確認した業種ごとの手引書に基づき HACCP に沿った衛生管理の円滑な導入と定着に向けた技術的支援を行った。特に、小規模な事業者に対しては、手引書の改訂に合わせて更新した食品衛生管理ファイルを活用することで、HACCP 導入・定着の支援を行った。

また、ハイリスクメニューを取扱う施設については、食品衛生管理ファイルに加えて補助資料を併用することで、施設に応じた取組を支援した。

さらに、HACCP に係る相談会を 60 回実施し、衛生管理計画の作成方法、

記録のつけ方等について、HACCP に関する知識やノウハウを持つ有識者から事業者に技術的助言を行うとともに、訪問アドバイスを 142 施設に対して実施した。

加えて、HACCP に沿った衛生管理のレベルアップを図るため、令和 7 年 2 月に調理業等を対象にHACCPに沿った衛生管理の取組事例を紹介するシンポジウムを開催し、204 名が参加した。

イ　人材育成

飲食店営業、製造業等の業種別講習会等において、HACCP に沿った衛生管理やそれぞれの業種に関連した食品衛生に関する最新の情報、知見等を提供した。

また、HACCP 管理手法に精通した HACCP 推進者を育成するため、製造業等の営業者や従業員 282 人に対して HACCP 推進者育成講習会を開催した。

ウ　と畜場及び食鳥処理場における HACCP の取組支援

と畜場及び食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理の着実な推進への技術的支援と、HACCP の取組が的確かつ継続的に実施されるよう監視指導を行った。

また、HACCP プランの適正かつ円滑な運用を促すため、講習会を 18 回開催した。

エ　食品衛生推進員

食品等事業者相互の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員 120 名を対象に講習会を開催するなど、その活動を支援することにより、地域の食品衛生の向上を図った。

(2) 食中毒対策（全都）

令和 6 年度は、医師からの食中毒の届出や都民等から寄せられた体調不良等の情報をもとに、1,062 件の調査を実施した。その結果、特別区、八王子市及び町田市で発生したものも含め、118 件が食中毒と断定され、患者数は 1,172 名であった（図 4）。このうち、発生規模、重大性等を考慮し、重要度が比較的高い 8 件についてプレス発表を行った。

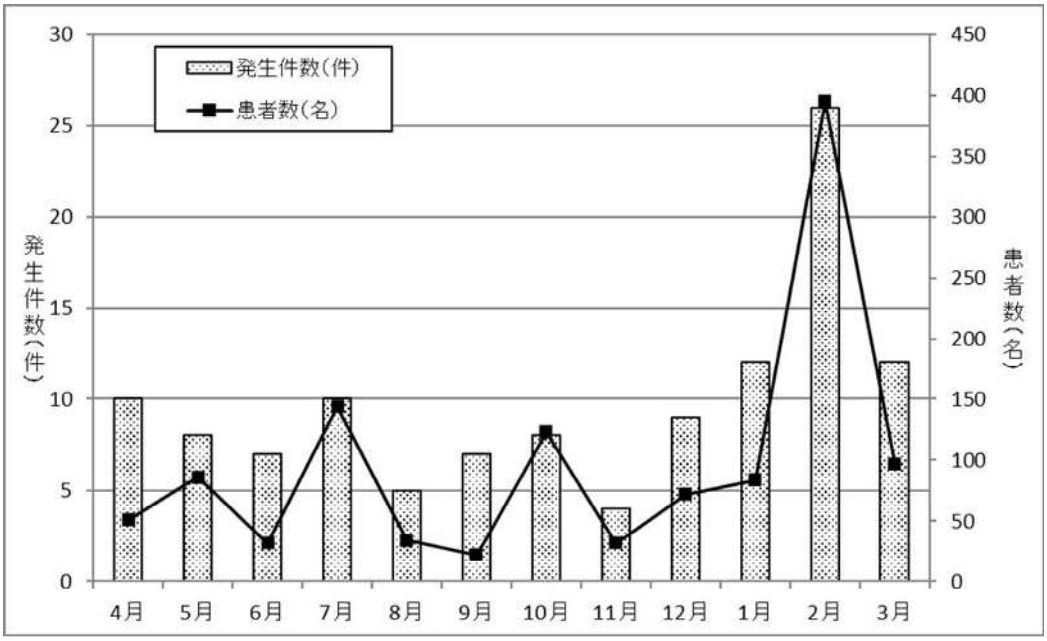

図 4　月別食中毒発生状況（令和 6 年度）

また、過去 10 年間（平成 26 年から令和 5 年まで）の平均値（126 件、1,644 名）と比べ、事件数は約 6%、患者数は約 29% それぞれ減少した。令和 6 年度の病因物質別食中毒発生状況（事件数）は、ノロウイルス、アニサキス、カンピロバクターの順に多かった。また、患者数はノロウイルス、カンピロバクター、ウエルシュ菌の順に多かった。（表 3）。

表 3　病因物質別食中毒発生状況（令和 6 年度）

病因物質	件数	患者数
ノロウイルス	40	700
アニサキス	31	31
カンピロバクター	29	181
ウエルシュ菌	8	165
黄色ブドウ球菌	2	26
腸管出血性大腸菌	2	7
ヒスタミン	1	20
A群ロタウイルス	1	17
赤痢菌	1	12
セレウス菌	1	7
カンピロバクター及びサルモネラ	1	4
次亜塩素酸ナトリウム	1	2
合計	118	1,172

ア　食肉の生食等による食中毒対策

食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店、販売店等に対し、延べ 2,379 件の監視指導を行った。その結果、生又は加熱不十分な状態で食肉等を提供していた施設等に対し、中心部までの十分な加熱の実施や、客が加熱調理を行い喫食する飲食店では客への情報提供の徹底等、延べ 109 件の指導を行った。

鶏肉等を卸売販売している食肉卸売業等 31 件に対しては、飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には、表示や商品規格書等により、加熱が必要である旨の情報を確実に伝達するよう指導を行った。

また、事業者を対象として、食肉の取扱い等に関する講習会を 107 回開催し、3,918 名が受講した。消費者に対しては、牛レバーや豚肉、鶏肉等を未加熱又は加熱不十分のまま喫食することのリスクについて、講習会の実施やリーフレット配布等により普及啓発を行い、食中毒発生の未然防止を図った。

また、野生鳥獣肉（ジビエ）を提供していた飲食店等 7 件に対し、「野生鳥獣肉の衛生管理の指針（ガイドライン）」に基づき、提供方法等について監視指導を行った。

イ　大量調理施設等に対する監視指導

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当等の大量調理施設や集団給食施設、食中毒を発症した場合に重症化する恐れのある高齢者・子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生教育の徹底等について、延べ 1,567 件の監視指導を行った。このほか、施設についてノロウイルス食中毒の未然防止を目的として、76 検体のふき取り検査を実施したが、ノロウイルスを検出した検体はなかった。

ウ　その他の食中毒対策

食品取扱事業者等を対象として、近年多発しているアニサキスのほか、クドア、サルコシスティス等の寄生虫による食中毒、ふぐ等の有毒魚、毒キノコや有毒植物等の自然毒による食中毒について、講習会を 111 回開催したほか、動画配信やリーフレット配布等による普及啓発を行った。

また、テイクアウトや宅配等による食中毒を予防するため、飲食店等を対象とした講習会を 32 回開催し、適切なメニューの選定や調理済食品の温度管理等の衛生管理について、普及啓発を行った。

さらに、テイクアウトや宅配等を実施する飲食店等に対し、延べ 1,773 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延べ 20 件の指導を行った。

エ　保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の食中毒菌の保有状況を明らかにし、食中毒の発生動向を把握するため、飲食店等の調理従事者を対象に検便を実施した。腸管出血性大腸菌については、調理従事者等 34,980 名を対象に検査を実施し、検出者は 2 名であった。サルモネラについては、35,160 名を対象に検査を実施し、検出者は 23 名であった。ノロウイルスについては、延べ 669 名を対象に検査を実施したところ、検出者はいなかったた。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒の発生防止対策等に活用した。

なお、無症状病原体保有者に対しては、医療機関への受診を勧めるなど、感染が拡大することのないよう、必要な指導を行った。

オ　指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

食品衛生法に基づく、指定成分等を含む食品による健康被害情報の届出は、なかった。届出を受けた他自治体からの調査依頼等 6 件について、対応した。

カ　食中毒等健康危機管理の着実な実施

医師からの届出、都民から寄せられる情報等をもとに食中毒が疑われる事例を探知した際、又は食品による深刻な健康影響が懸念される事例を探知した際には、迅速に対応し、被害の拡大防止を図った。

また、広域連携協議会、食品安全対策推進調整会議等を通じて、近隣自治体や庁内関係機関との連絡及び連携体制の確保を図った。

さらに、令和6年11月、患者発生が複数自治体にわたるような大規模食中毒の発生を想定して、迅速かつ適切に調査に対応できるよう、都区市合同の大規模食中毒訓練を行った。

(3) 食品表示対策

ア　表示適正化のための監視指導

アレルゲンや食品添加物表示、消費期限又は賞味期限の設定方法等、食品表示法及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティー法）に基づく表示事項について、食品製造業者延べ 5,473 件、食品流通業者及び食品販売業者等延べ 178,055 件、合計183,528件の監視指導を行った。この結果、792,579品目について表示検査を実施し、無表示458件、衛生事項に関する不適正表示584件、品質事項に関わる不適正表示1,461件、保健事項に係る不適正表示100件、延べ2,603件の不適正表示を発見した。これらの不適正表示食品等については、表示責任者等に対して表示適正化のために必要な措置を行った。

また、品種品名等に関する不適正表示食品を排除するため、袋詰米穀200検体、生鮮牛肉 50 検体について、それぞれ遺伝子検査及び容器・包装の表示調査を実施した。その結果、袋詰米穀3検体及び生鮮牛肉6検体について品種の不適正表示を発見した。これらについては、表示責任者に対して表示適正化のために必要な措置を行った。

あわせて、加工食品等 45 検体について、安定同位体比検査による産地判別検査等を実施した。その結果、表示疑義1検体及び不適正表示2検体に対して、適正表示のための必要な措置を行った。

イ　食品の適正表示推進者等育成事業

食品の適正表示推進者育成講習会を2回開催し、410名が食品の適正表示推進者として登録された。また、食品の適正表示推進者育成講習会受講済みの者を対象としたフォローアップ講習会を1回開催し、585名が受講した。

(4) 輸入食品対策

食品の輸入事業者に対し、専門監視班による監視指導を延べ256件行った。そのほか、輸入食品について、51,477項目の収去検査を実施した。その結果、7検体（8項目）の法違反を発見し、市場からの迅速な排除等、必要な措置を行った。

また、以下の取組を実施した。

ア　輸入農畜水産物の残留農薬等検査

原産国における農薬等の使用状況、検疫所において発見された違反事例等を勘案しながら、輸入農畜水産物等について19,682項目の残留農薬検査を

実施し、輸入畜水産物等について 3,877 項目の動物用医薬品検査を実施した。

その結果、「基準値を超える残留農薬を検出したきぬさや」等 7 検体（8 項目）の法違反を発見した。

イ　遺伝子組換え食品に係る監視指導

都内に流通する米加工品、トウモロコシ等 54 検体について、安全性未審査の遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、いずれも検出しなかった。

また、遺伝子組換え食品を含む食品に必要な表示が適切に行われているかどうかを確認するため、食品 87 検体について遺伝子検査を実施した。その結果、18 検体から安全性審査済遺伝子組換え食品の遺伝子を検出したため、分別生産流通管理（IP ハンドリング）の確認を行ったところ、5 検体について適切に実施されており、表示違反となる食品はなかった。なお、13 検体については確認中である。

ウ　輸入農産物等の放射性物質検査

都内に流通する輸入食品 100 検体（内訳：野菜・果実及びその加工品 62 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 11 検体、水産物及びその加工品 15 検体、乳製品 6 検体、肉類・卵類及びその加工品 6 検体）について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

エ　輸入事業者自らが実施する衛生管理の推進

輸入者による自主的な衛生管理を推進するため、輸入者に対して延べ 234 件の立入りを行い、事故発生時の対応等の管理体制を把握するとともに、自主管理の取組状況に応じた指導を行った。

オ　輸入食品関係事業者衛生講習会

輸入者の資質の維持向上を目的として、令和 6 年 11 月に輸入食品関係事業者衛生講習会を WEB 配信により開催し、653 名が受講した。講習会では、「新たなアレルギー表示義務対象品目について」、「食品用器具・容器包装に関する最近の動きについて」について情報提供した。

カ　検査法の研究開発

農薬や動物用医薬品等について検査法の研究開発を行った。詳細は第 4 の 3(2)のとおり。

3　一斉監視事業

(1) 夏期及び歳末一斉監視事業（全都）

食中毒が多発する夏期（6 月から 8 月まで）及び食品等の流通量が増加する歳末期（12 月）には、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、特別区、八王子市及び町田市と連携して、都全域での一斉監視事業を実施した。

ア　夏期一斉監視

都、特別区、八王子市及び町田市合計で、延べ 118,021 件の監視指導を行った。また、食品等 4,694 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、72 検体の不良食品等を発見した。

イ　歳末一斉監視

都、特別区、八王子市及び町田市合計で、延べ 74,578 件の監視指導を行った。また、食品等 2,484 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、11 検体の不良食品等を発見した。

(2)健康食品の製造又は加工施設に対する一斉監視事業(全都)

紅麹を含む健康食品による健康被害が全国で発生したことを踏まえ、都、特別区、八王子市及び町田市が連携し、健康食品を製造又は加工する事業者に対して、健康被害情報を探知した際の対応の徹底、衛生管理等について延べ 187 件の監視指導を行った。

4　その他の事業

(1) 健康食品対策

健康食品による危害の未然防止・拡大防止のため、健康食品の製造業等に対する立入検査や店頭、インターネット等を通じて販売されている市販品 124 製品について、試買調査を実施した。問題があった製品に対しては必要な措置を行い、結果はホームページ等で公表した。

また、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、関連法規を所管する部署が連携して健康食品を取扱う事業者を対象とした講習会を WEB 配信にて開催し、1,114 名が受講した。都民に対しては、動画配信や東京都公式X(旧 Twitter)、ホームページ、パンフレット等により健康食品を適切に利用するよう普及啓発を図った。

(2) 食品汚染調査

ア　魚介類、各種食品等の汚染調査

中央卸売市場に流通する魚介類、市販の各種食品等について、水銀、PCB 等の汚染実態調査を実施した（表 4)。その結果、都内に流通していた規制対象魚のうち、水銀の暫定的規制値（総水銀 0.4ppm、メチル水銀 0.3ppm）を超えた検体はアオハタ１検体（長崎県産)、クロムツ１検体（長崎県産)、マダイ１検体（宮城県産）であった。また、東京都が自主規制を行っている魚種のうち、暫定的規制値を超えた検体はムツ 5 検体（静岡県産)、ユメカサゴ 13 検体（長崎県産）であった。水銀以外に暫定的規制値等を超えたものはなかった。

表 4　令和 6 年度に実施した各種有害化学物質汚染実態調査

テーマ	実施内容
魚介類等の水銀汚染実態調査	中央卸売市場に流通する魚介類及び各種市販食品について、444 項目の水銀検査を実施した。
食品等の PCB 汚染調査	中央卸売市場に流通する魚介類、各種市販食品、食肉、容器包装等について、468 項目の PCB 検査を実施した。
魚介類のビストリブチルスズオキシド（TBTO）等汚染調査	中央卸売市場に流通する魚介類について、514 項目の TBTO 等の検査を実施した。

イ　都内搬入米重金属等汚染調査

食用に適さない玄米の流通を未然に防止するため、都内搬入時点の玄米 134 検体についてカドミウム、残留農薬の汚染物質調査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

ウ　東京湾産魚介類汚染調査

過去に製造された化学物質に由来すると考えられる汚染物質による魚介類の汚染状況を把握するため、東京湾産ボラ、スズキ、ホンビノスガイ等 31 検体について、ダイオキシン類、PCB、TBT 等の検査を実施した。その結果、問題となる検体はなかった。

(3) 食品等事業者における食物アレルギー対策の推進

ア　食品の製造段階等における食物アレルギー対策

食品の製造及び調理段階における意図しないアレルゲンの混入を防止するため、食品製造業延べ 2,894 件、給食施設延べ 714 件、飲食店等延べ 17,214 件に対し、監視指導を行った。その結果、製造施設等 36 件について、製造工程におけるアレルギー物質のコンタミネーション防止等の改善指導を行った。

また、食品 36 検体についてアレルゲン検査を実施した。その結果、アレルゲンを検出した検体はなかった。

イ　飲食店における食物アレルギー対策支援

ピクトグラムを活用したパンフレットを配布し、普及啓発を行った。

また、飲食店を利用する外国人観光客等にアレルゲンの情報提供が適切に行えるよう、食品等事業者等を対象とした食物アレルギー講習会を WEB 配信で開催し、534 名が受講した。

(4) 食品中の放射性物質対策

都内に流通する食品 900 検体（輸入食品を含む。）（内訳：野菜・果実及びその加工品 212 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 161 検体、水産物及びその加工品 165 検体、乳製品 106 検体、肉類・卵類及びその加工品 56 検体、牛乳類 120 検体、乳児用食品 30 検体、飲料水 50 検体）について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

なお、都内で生産される農畜水産物等の検査は産業労働局が行い、その結果をホームページで公表した。

（参考）都内産の農畜水産物等に関する検査（産業労働局）

都内で生産された農産物 51 検体、水産物 60 検体、原乳 3 検体、計 114 検体について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

(5) 中央卸売市場における食品衛生管理の徹底

豊洲市場、大田市場等の卸売市場内に流通する食品の一層の衛生管理を徹底するため、市場内食品取扱事業者に対し、食品の衛生的な取扱い等について 137 回講習会を実施した。

(6) 食品安全に係る調査研究等

都では、食品衛生の観点から行政上必要と考えられる課題について、実態調査や新たな監視手法の検討等を計画的に実施している。

令和 6 年度は、「生食用としてインターネット販売されている鶏肉等の微生物学的汚染実態調査」、「大規模製造業における効率的・効果的な監視手法の検討」等の調査研究を実施した。

なお、実施した調査研究の詳細は、食品監視課が発行する食品衛生関係事業報告に掲載する。

(7) 届出営業者に対する監視指導

食品衛生法第 57 条に規定する届出営業者延べ 68,976 件に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施や食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行った。

(8) 農林水産物又は食品の輸出証明書の発行

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、施設認定農林水産物等の適合施設の認定を行い、厚生労働省にその旨を報告した。また、輸出証明書の発行を 1,263 件行った。なお、適合施設の認定は 1 件であった。

(9) デジタル化の推進

保健所の食品衛生業務においてデジタル技術を活用することで、業務の効率化と質の向上に取り組んだ。

食品営業許可についてオンライン申請の効率化のために、RPA※システムを導入した。

クラウドシステム上に構築した監視アプリを開発し、タブレット端末を用いて立入調査時にデータの参照や職員間の情報共有を行える監視指導体制を構築した。

※RPA: Robotic Process Automation（ロボティックプロセスオートメーション）。これまで人間が行ってきた定型的なパソコン操作をソフトウエアのロボットにより自動化するもの。

(10) 事業譲渡が行われた施設に対する立入調査

食品衛生法に基づいた、譲渡による許可営業者の地位の承継は 488 件であった。また、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づいた、譲渡による食鳥処理業者の地位の承継はなかった。譲渡により地位を承継した者による衛生管理の状況について、速やかに調査し確認した。

第６　都民等への食品安全に係る情報提供

都民、東京を訪れる観光客等に対して、食中毒の予防方法、食中毒及び違反食品に関する情報、都の施策等、食の安全に関する情報を効果的に提供するため、以下の施策を実施した。

１　普及啓発

(1) 都民に対する情報提供

ア　ホームページによる情報提供

都の施策、健康食品の試買調査結果、食品安全情報評価委員会で評価検討された安全情報等、最新の食品衛生情報を随時ホームページに掲載した。

イ　パンフレット等による情報提供

令和６年度は、「知っておきたい毒キノコ」及び「乳児ボツリヌス症予防」のリーフレット等を更新し、保健所等を通じて配布することで普及啓発を図った。

また、食品安全に関する普及啓発の充実を図るべく東京都公式Ｘ（旧Twitter）により、随時情報発信を行った。加えて、広報番組等により、食の安全安心についてわかりやすい情報発信を行った。

ウ　講習会等による情報提供

保健所等において、消費者等を対象とした食品衛生講習会を96回開催し、1,961名が受講した。

また、飲食店や製造業、集団給食施設等の事業者を対象とした講習会を408回開催し、13,432名が受講した。

(2) 食品安全情報の外国人への情報発信

東京都保健医療局ホームページ「食品衛生の窓」のコンテンツについて順次英語、中国語（簡体字、繁体字）及び韓国語に翻訳し、公開した。

２　食品等の事故に関する発表及び公表

(1) 食品等の事故に関する報道発表（再掲）

発生規模、重大性等を考慮し、比較的重要度が高い食中毒８件について報道発表し、都民に情報提供した。

(2) ホームページによる公表

食中毒や違反食品の情報について、ホームページで公表した。また、大規模又は重大な食中毒関係情報については、報道機関に対し迅速に情報提供した。

３　食品衛生に係る事業の実施結果の公表

(1) 令和５年度東京都食品衛生監視指導計画の実施結果概要

令和５年度に東京都が実施した施設への立入検査、食品等の収去検査等の結果について、速報値を令和６年６月に概要として取りまとめ、公表した。

(2) 令和５年度に実施した各事業の結果

令和５年度に東京都が実施した各事業の実施結果について、「食品衛生関係事業報告」等として確定値を取りまとめ、公表した。

(3) 夏期及び歳末における監視指導の実施結果概要

夏期及び歳末一斉監視については、実施結果の速報値を取りまとめ、食品監視課ホームページに掲載した。

また、各事業の最終的な実施結果については、各事業所が発行する事業概要や食品衛生関係事業報告に掲載する。

４　食の安全に関する食育の推進

東京都食品安全推進計画（平成 17 年 3 月策定、令和 3 年 3 月改定）及び東京都食育推進計画（平成 18 年 9 月策定、令和 3 年 3 月改定）に基づき、総合的な食育の取組の一環として、ホームページ等を活用し、食品の安全に関する普及啓発や情報提供等を実施した。

第７　食品安全施策に係る関係者相互間の意見交換（リスクコミュニケーション）

食品の安全に関するリスクコミュニケーション事業として、令和 6 年度は以下の事業を実施した。

都民、事業者及び行政等が相互理解を深めることを目的とした「食の安全都民フォーラム」をシンポジウム形式で開催し、令和 6 年度は「こんなときどうする？食と防災」をテーマとして開催し、86 名が参加した。

都民参加型の「食の安全調査隊」については、小学生向け夏休みイベントとして、食中毒予防に関する体験型学習を実施し、35 組の小学生と保護者が参加した。

また、身近なテーマを扱う「食の安全都民講座」については、カビをテーマとした講座を WEB 配信し、計 2,927 回の視聴があった。さらに、薬用植物園にて有毒植物をテーマとした講座を集合形式で開催し、29 名の参加があった。また、令和 6 年に紅麹を含む健康食品による全国的な健康被害が発生したことを受け、過去に WEB 配信をした、健康食品をテーマとした講座についてアーカイブ配信を行った。

さらに、学校教育関係者を対象とした、学校給食現場における食品衛生に係る危機管理の講座を WEB 配信し、計 1,069 回の視聴があった。

別紙1

東京都の食品衛生に係る組織配置図

1　連絡調整業務を行う組織

★ 保健医療局健康安全部食品監視課（各関係機関との連絡調整）

2　広域的な監視指導を行う組織

◎ 健康安全研究センター

（特別区内の大規模製造施設及び卸売業並びに都内全域の輸入業･倉庫業の監視指導）

◎ 健康安全研究センター広域監視部食品監視第二課

（多摩地区の大規模製造施設、卸売市場及び卸売業の監視指導）

3　流通拠点の監視指導を行う組織

■ 市場衛生検査所（特別区内の卸売市場における監視指導）

■ 芝浦食肉衛生検査所（と畜場及び食肉市場における監視指導）

4　地域的な監視指導を行う組織

● 東京都保健所

（多摩地域（八王子市、町田市を除く。）及び島しょ地域の地域的な監視指導）

別紙２

令和6年度 検査実施項目数(東京都食品衛生監視指導計画実施結果概要)

		検査項目数	（違反の再掲）	合　計	（違反の再掲）
魚介類及びその加工品	微生物検査	4,890	1	12,063	2
	抗菌性物質等	919	0		
	上記以外の理化学検査	6,254	1		
肉・卵類及びその加工品	微生物検査	4,058	0	17,653	0
	抗菌性物質等	10,949	0		
	上記以外の理化学検査	2,646	0		
乳・乳類等	微生物検査	387	0	2,150	0
	抗菌性物質等	291	0		
	上記以外の理化学検査	1,472	0		
農産物及びその加工品	微生物検査	3,015	0	36,153	8
	遺伝子組換え食品の検査	155	0		
	残留農薬	27,117	8		
	上記以外の理化学検査	5,866	0		
飲料・氷雪・水	微生物検査	2,935	0	4,016	0
	理化学検査	1,081	0		
その他の食品	微生物検査	26,040	0	37,556	0
	理化学検査	11,516	0		
添加物・器具及び容器包装・おもちゃ	微生物検査	28	0	312	0
	理化学検査	284	0		
合　計				109,903	10

※ 抗菌性物質等：抗生物質、合成抗菌剤、駆虫薬等の動物用医薬品

と畜場法に基づく検査数

検査名	検査数
と畜検査	314,822
（ＢＳＥ検査【牛】）	4
精密検査	33,684

その他の検査（ふき取り検査等）

検査名	検査項目数
微生物検査	25,590
理化学検査	426
合　計	26,016

都の収去検査により発見された違反食品（令和6年度）

別紙３

番号	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	殻付かき（生食用かき）	E.coli最確数：検体100gにつき490を検出（基準値230以下）	加工者を所管する自治体に通報
2		農薬等の残留基準違反	農作物及びその加工品	【輸】しょうが〔中国〕	クロチアニジンを0.04ppm検出（基準値0.02ppm）	加工所を所管する自治体に通報、輸入者を所管する自治体に通報
3				【輸】根生姜〔中国〕	クロチアニジンを0.10ppm検出（基準値0.02ppm）	輸入者を所管する自治体に通報
4				【輸】緑豆（乾燥豆）〔タイ〕	チアメトキサムを0.14ppm検出（基準値0.05ppm）	輸入者を所管する自治体に通報
5	食品衛生法第13条第2項及び第3項	農薬等の残留基準違反	農作物及びその加工品	【輸】未成熟えんどう〔タイ〕	プロピコナゾールを0.11ppm検出（基準値0.05ppm）、ジニコナゾールを0.04ppm検出（一律基準値0.01ppm）。	輸入者を所管する自治体に通報
6	食品衛生法第13条3項	農薬等の残留基準違反	農作物及びその加工品	【輸】きぬさや〔中国〕	ヘキサコナゾールを0.38ppm	輸入者を所管する自治体に通報
7				【輸】きぬさや〔中国〕	ジニコナゾールを0.13ppm検出	輸入者を所管する自治体に通報
8			無加熱摂取冷凍食品	【輸】ラズベリーピューレ〔フランス〕	トリフロキシストロビンを0.02ppm検出	輸入者を所管する自治体に通報
9	食品表示法第5条	添加物表示なし	魚介類及びその加工品	かたくち煮干（魚介類加工品）	表示に記載のないブチルヒドロキシアニソール（BHA）を0.04g/kg検出	製造者を所管する自治体に通報

※【輸】は輸入食品 、〔 〕内は原産国名