

1 実施結果の概要（表1、表2、表3）

都及び特別区・八王子市・町田市は、12月1日から12月30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71,522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2,075件の改善指導等を実施した。

また、都内の食品関係営業者から食品等2,392検体を収去し、31,046項目の検査を実施した。その結果、2検体の法違反を発見し、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、表3）

食品等2,392検体について、31,046項目の検査を実施した。その結果、基準値を超えて食品添加物を検出した「煮豆」1検体及び添加物表示が欠落した「ポークソーセージ」1検体の法違反を発見し、製造所への指導や加工者等を所管する自治体に通報する等必要な措置を行った。

ア 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を9,949項目実施した。その結果、違反は発見されなかった。

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21,097項目実施した。その結果、基準値を超えて食品添加物を検出した「煮豆」1検体及び添加物表示が欠落した「ポークソーセージ」1検体が違反となった。

ウ 輸入食品についての検査結果（再掲）

312検体の輸入食品について、8,175項目の検査を実施した。その結果、違反は発見されなかった。

(2) 大量調理施設等に対する監視指導（表4）

ウエルシュ菌や下痢原性大腸菌、ノロウイルスによる食中毒を未然に予防するため、弁当等の大量調理施設や集団給食施設等に対し、延べ2,041件の立入検査を実施し、食品の取扱状況等について監視指導を行った。その結果、施設の改善や適切な手洗いの徹底等について132件の指導を行った。

(3) 食肉等の取扱施設に関する監視指導（表4）

飲食店等、食品関係営業施設に延べ8,122件の立入検査を実施し、ユッケ等の生食用食肉、牛の肝臓又は豚の食肉の加熱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に対して、十分な加熱の実施等257件の指導を行った。

(4) HACCPの取組支援（表4）

食品関係営業施設に対し、HACCPに沿った衛生管理を着実なものとするよう延べ20,220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。また、講習会を118回開催し、食品等事業者5,357名に対してHACCPの取組支援を行った。

(5) その他（表4、表5）

- ・テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ2,925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63件の指導を行った。
- ・食品ロス削減のための取組として、食品の衛生的な取扱いや持ち帰る際の留意事項等について、飲食店に対して1,932件の立入検査を実施し、監視指導を実施した。その結果、食中毒予防のための指導等を24件行った。また、消費者65名に対して普及啓発を行った。
- ・期限表示やアレルゲン等の表示事項を中心に、163,080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、442品目の違反・不適正表示食品を発見し、表示の改善指導や表示責任者を所管する自治体へ通報を行った。
- ・ふぐを取扱う飲食店及び販売店に延べ5,627件の立入検査を実施し、ふぐの適切な取扱い等について監視指導を行った。その結果、認証書を掲示すること等、東京都ふぐ取扱い規制条例に係る指導を203件行った。
- ・健康食品を取扱う事業者に対して、延べ32件の立入検査を実施し、健康被害情報の届出制度を周知した。

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)				不利益処分	総検査検体数	法違反検体数
			口頭注意	指導文書交付（衛生指導 注意票含む）	改善報告書徵収等				
合計	71,522	2,075	2,065	0	10	0	2,392	2	
製造・処理施設	6,179	146	144	0	2	0	922	1	
販売施設	45,108	1,069	1,067	0	2	0	1,037	1	
調理施設	19,412	843	838	0	5	0	334	0	
その他	823	17	16	0	1	0	99	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	2,392	2	0.08%	31,046	9,949	0	21,097	2
国産品	2,080	2	0.10%	22,871	9,618	0	13,253	2
輸入品	312	0	0.00%	8,175	331	0	7,844	0

表3 収去検査により発見された法違反品及び措置

番号	違反条項	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	食品添加物の 使用基準違反	加熱済そざい	煮豆	ソルビン酸 1.3g/kg 検出 (基準値 1.0g/kg)	加工者及び製造所を 所管する自治体に通報
2	食品表示法 第5条	添加物表示なし	肉・卵類 及びその加工品	ポーク ソーセージ	表示にないソルビン酸 0.19g/kg 検出	製造者に行政指導

表4 重点監視指導結果等

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		消費者への普及啓発人數	
	立入延件数	行政措置実施件数	(内訳)			不利益処分	総検査検体数			
			口頭注意	指導注意票含む (衛生)	指導文書交付 改善報告書徵収等					
HACCP の取組支援	20,220									
大量調理施設等	2,041	132	131	0	1	0	99	0		
食肉等の監視指導	8,122	257	257	0	0	0	101	1		
いわゆる健康食品の製造・ 加工施設等に対する監視指導	32	0	0	0	0	0	13	0		
テイクアウト等に係る飲食店 の監視指導	2,925	63	63	0	0	0	2	0		
食べ残しの持ち帰りに関する 監視指導・普及啓発	1,932	24	24	0	0	0	0	0	65	
ふぐ取扱い施設の監視指導	5,627	203	202	0	1	0	0	0		

表5 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・不適正割合
食品表示法に基づく表示監視	163,080	442	0.27%