

平成28年度
東京都食品衛生監視指導計画
実施結果 概要

東京都福祉保健局

この文書は、食品衛生法第24条第1項の規定に基づく「平成28年度東京都食品衛生監視指導計画」の実施結果について、平成29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。

| | | |
|-------|------------------------------------|----|
| 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 | 3 |
| 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 | 5 |
| (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 | 6 |
| 2 | 重点監視指導 | 7 |
| (1) | 食中毒対策 | 7 |
| (2) | 食品表示対策 | 10 |
| (3) | 輸入食品対策 | 11 |
| (4) | 食品中の放射性物質対策 | 12 |
| 3 | 一斉監視事業 | 12 |
| 4 | その他の事業 | 12 |
| 第6 | 食品等事業者による自主的衛生管理の推進 | 14 |
| 1 | 自主管理推進指導及び HACCP を用いた衛生管理の普及 | 14 |
| 2 | 東京都食品衛生自主管理認証制度 | 14 |
| 3 | 人材育成 | 15 |
| 4 | 食品衛生推進員 | 15 |
| 第7 | 都民への食品安全に係る情報提供 | 15 |
| 1 | 普及啓発 | 15 |
| 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 | 16 |
| 第8 | 食品衛生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） | 16 |
| (別紙1) | 東京都の食品衛生に係る組織配置図 | 18 |
| (別紙2) | 平成28年度検査実施項目数 | 19 |
| (別紙3) | 平成28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、平成28年3月、「平成28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

平成28年4月1日から平成29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6月14日法律第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8月2日法律第103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）

食品製造業等取締条例（昭和28年東京都条例第111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福祉保健局健康安全部（食品監視課、健康安全課）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

ア 連携体制の確保

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定期的な会議を活用し、情報共有した。

また、特に近隣自治体とは、関東甲信越ブロック食品衛生主管課長会議、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会等により、緊密な連絡及び連携体制の確保を図った。

イ 総合衛生管理製造過程承認施設監視指導への対応

総合衛生管理製造過程承認施設に対し、厚生労働省関東信越厚生局及び関係する区・市と連携して6回の合同監視指導を行った。

ウ 対米輸出水産加工食品認定施設監視指導への対応

対米輸出水産加工食品認定施設に対し、厚生労働省関東信越厚生局及び八王子市と連携して2回の合同監視指導を行った。

(2) 消費者庁との連携

消費者安全法に基づき、食中毒事案18件、食品等にかかる消費者事故等5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事）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（以下「米トレーサビリティ法」という。）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。警視庁とは、不正競争防止法に抵触する可能性のある事案等について相談した。

(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の定期的な開催により、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。

なお、一斉監視事業の実施結果は第5の3に示した。

ウ 総合衛生管理製造過程承認施設監視指導への対応（再掲）

総合衛生管理製造過程承認施設に対し、厚生労働省関東信越厚生局及び関係する区・市と連携して監視指導を行った。

エ 対米輸出水産加工食品認定施設監視指導への対応（再掲）

対米輸出水産加工食品認定施設に対し、厚生労働省関東信越厚生局及び八王子市と連携して監視指導を行った。

(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（福祉保健局、生活文化局、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及び食品表示など、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局などの担当部局等と連携して対応した。

また、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会、オリンピック・パラリンピック準備局、会場を所管する特別区等と監視指導體制等の検討や情報共有を行った。

3 試験検査体制の整備

(1) 検査精度の信頼性確保

食品検査施設における適切な検査体制の確保と、正確で迅速な検査を実施するため、健康安全研究センター精度管理室は、都の検査実施施設 22 ヶ所に対し、内部精度管理、外部精度管理調査により、適切に検査が実施されていることを確認した。なお、外部精度管理調査は、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した。

また、精度管理室は、検査業務等の管理状況を確認するため、検査実施施設 22 ヶ所、収去実施施設 11 ヶ所に対し、記録等の点検を行った。その結果、一部の施設の書類について、記載漏れ等が見られたため、これらを改善した。

(2) 検査方法の研究開発

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 | ジメチルイエロー、ジエチルイエロー |
| 農薬 | ブタミホス、ピフェントリン、トリフルミゾール |
| 動物用医薬品 | シロマジン |

(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。

平成 28 年度は、食品衛生監視研修、食品技術講習会等を計 10 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 541 名が参加した。

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において調査審議を行った。

平成 28 年度は審議会を 1 回開催し、東京都食品安全推進計画（平成 27 年度から平成 32 年度まで）の取組予定について審議した。

(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。

平成 28 年度は食品安全情報評価委員会 3 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々 2 回開催し、①有毒魚介類の監視指導について、②避難所生活における食中毒等の予防について、③有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について、④生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について、⑤健康食品の健康被害事例について検討を行った。検討結果を踏まえ、食品安全 FAQ 等のホームページサイト及びリーフレット等で都民等に情報提供した。

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 339,852 軒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、発生後の 1 年間は 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発見後の 1 年間は 4 回以上、苦情発生の原因施設に対して苦情発生後の 1 年間は 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、86,383 軒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、77,859 軒の監視指導を行った。

ウ 市場衛生検査所による立入検査

築地市場、大田市場等の卸売市場内施設（特別区内に限る。）に対し、168,242 軒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、7,368 軒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、109,084 項目の収去検査を実施した。その結果、延べ 12 項目（違反の検体は 12 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、10,126 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「表示に記載のない着色料を検出した菓子」等 4 項目（4 検体）について法違反を発見した。

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、42,458 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「表示に記載のない添加物を検出した食肉製品」等、7 項目（7 検体）について法違反を発見した。

ウ 市場衛生検査所による収去検査

築地市場、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、51,627 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「食品添加物使用基準に合わない栗きんとん」、1 項目（1 検体）について法違反を発見した。

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、4,873 項目の残留抗菌性物質等の検査を実施した。

(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、6,674 軒の監視指導を行ったほか、牛、豚、山羊について合計 289,112 頭のと畜検査を実施した(表 2)。

また、82 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 平成 28 年度と畜検査頭数

| 畜種 | と畜検査頭数 |
|-----|---------|
| 牛 | 88,309 |
| 馬 | 0 |
| 豚 | 200,798 |
| めん羊 | 0 |
| 山羊 | 5 |
| 合計 | 289,112 |

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、1,687 軒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、96軒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）

平成28年度は、計556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違反事業者の原因を究明させ、再発防止を図ったほか、当該違反事業者が他自治体にあるときは当該所管自治体に通報等を行った(図1及び図2)。また、関係法令に基づき、厚生労働省、消費者庁に対し必要な通知を行った。

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、食品監視課が発行する食品衛生関係違反処理集計表及び食品監視課ホームページに掲載する。

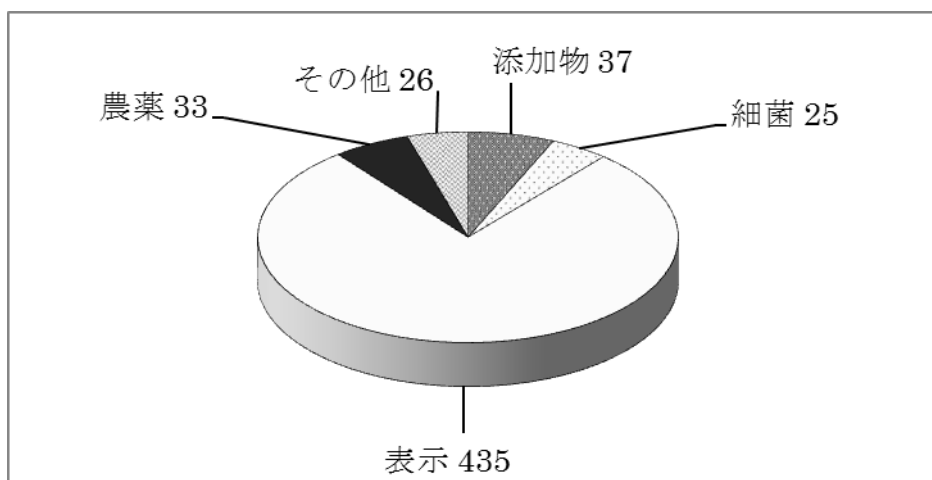


図1 違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：556件）

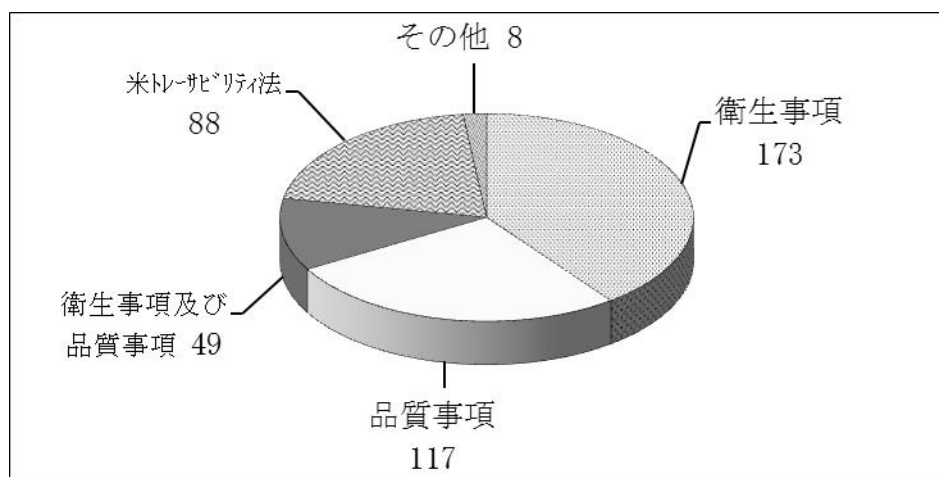


図2 表示の違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：435件）

イ 苦情処理（全都）

都、都内各区市及び他道府県市並びに厚生労働省、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、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、当該所管自治体に関係事業者への調査を依頼した。

平成 28 年度は、計 307 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、食品監視課が発行する食品衛生関係苦情処理集計表及び食品監視課ホームページに掲載する。

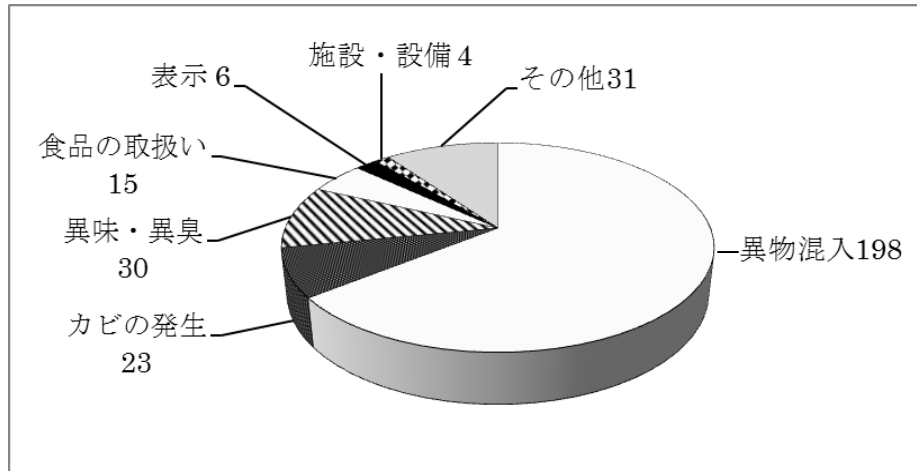


図 3 苦情原因の内訳（単位：件）（総数：307 件）

ウ 事業者による自主回収（全都）

東京都食品安全条例に基づき報告のあった 99 件の自主回収報告について、当該食品等の迅速な回収、原因究明による再発防止等を指導した（図 4）。自主回収の情報は、ホームページで公表し、都民に広く周知するとともに、関係自治体へ情報提供を行った。また、自主回収終了時には、回収の状況を確認し、適切に自主回収が行われたことを確認した。

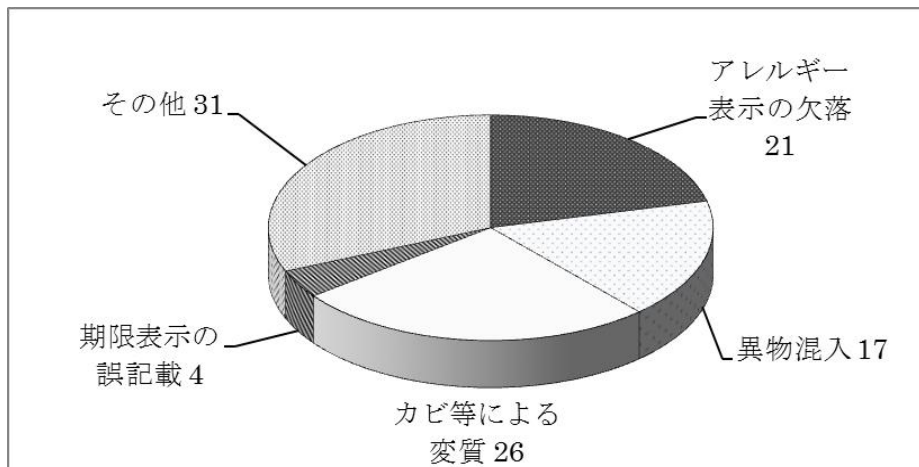


図 4 自主回収原因の内訳（単位：件）（総数：99 件）

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）食中毒対策

平成 28 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、1,145 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、128 件が食中毒と断定され、患者数は 3,366 名であった（図 5）。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 18 件について、プレス発表を行った。

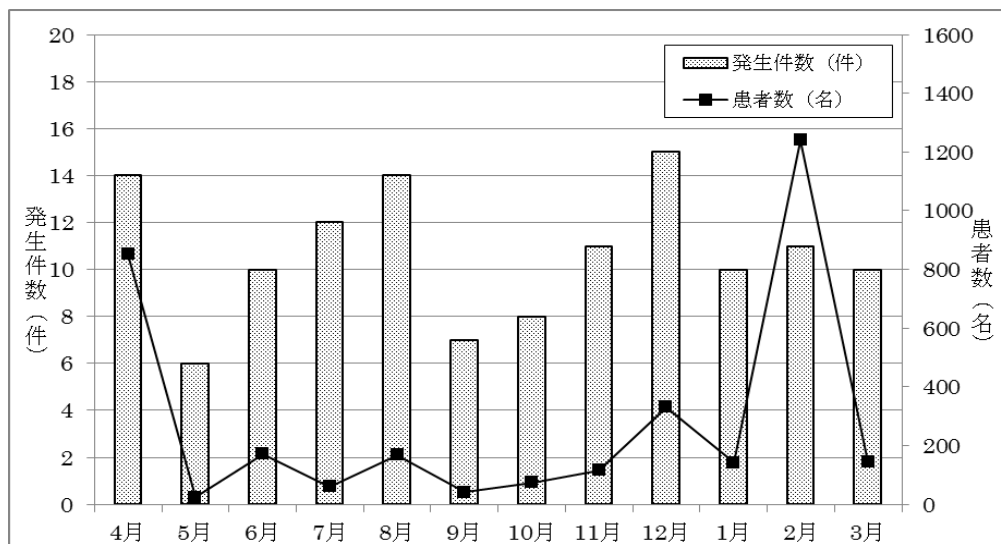


図 5 月別食中毒発生状況

また、過去 10 年間の平均 120 件、1,790 名と比べ、事件数は約 7% 増加、患者数は約 88% 増加した。患者数の大幅な増加は、大規模な食中毒が複数発生したことによる。病因物質別にみると、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒事件数の割合が高かったが、アニサキスによるものも増加している（表 3）。

表 3 病因物質別食中毒発生状況

| 病因物質 | 件数 | 患者数 |
|-----------------|-----|-------|
| ノロウイルス | 42 | 2,066 |
| カンピロバクター | 34 | 761 |
| アニサキス | 22 | 23 |
| ウエルシュ菌 | 4 | 206 |
| 腸炎ビブリオ | 4 | 77 |
| 腸管出血性大腸菌 | 4 | 46 |
| サルモネラ | 3 | 58 |
| 黄色ブドウ球菌 | 3 | 45 |
| カンピロバクター及びサルモネラ | 3 | 27 |
| ヒスタミン | 2 | 14 |
| 動物性自然毒 | 2 | 4 |
| 植物性自然毒 | 2 | 2 |
| 毒素原生大腸菌 | 1 | 34 |
| ボツリヌス | 1 | 1 |
| 不明 | 1 | 2 |
| 合計 | 128 | 3,366 |

ア ノロウイルス対策

近年発生しているノロウイルス食中毒の多くは、調理従事者の手指を介して汚染された食品が原因として推定されている。そのため、ノロウイルス食中毒が発生した場合に大規模化しやすい高齢者福祉施設等の社会福祉施設、病院給食施設等に対し、3,575 軒の監視指導を行った。そのほか、施設について93 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。

また、これら施設の調理従事者等を対象として、正しい手洗いの方法、患者発生時の対応、正しい消毒方法等に関する講習会を 334 回開催し、14,309 名が受講した。

イ 食肉の生食等による食中毒防止対策

近年、食肉、特に鶏肉の生食等を原因とする腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒が多発しており、平成 28 年 4 月に都内の食肉関連イベントで提供された加熱不十分な鶏肉により、患者数 600 名を超える大規模な食中毒が発生した。

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 2,607 軒に対し、夏期及び歳末の一斉監視事業を中心に重点的な監視指導を行った。その結果、鶏肉や平成 27 年 6 月の規格基準の改正により生食用としての提供が禁止された豚肉、生食用食肉の規格を満たさない牛肉等を生食で提供していた 111 軒に対し、提供中止等の改善指導を行った。

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 267 回開催し、12,583 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 5 軒に対し、「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。その他、野生鳥獣を捕獲する狩猟者を対象とした衛生講習会を 5 回開催し、788 名が受講した。

ウ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

近年、生食用野菜や浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌食中毒が散発しており、平成 28 年 8 月には都内の有料老人ホームできゅうりのあえ物を原因とした食中毒が発生し、5 名が死亡した。

高齢者等に食事を提供する施設での腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するため、緊急に衛生講習会を実施したほか、高齢福祉施設等 756 軒の監視を行い、非加熱で提供する野菜の殺菌等を徹底するよう指導を行った。

また、食品取扱事業者等を対象とした衛生講習会を 362 回開催し、従事者の健康管理等、腸管出血性大腸菌をはじめとした食中毒の防止について普及啓発を行った。

エ その他の食中毒対策

食品取扱事業者等を対象として、近年増加しているアニサキスやクドア属、サルコシステイス等の寄生虫による食中毒及びふぐ等の有毒魚や毒キノコ等の自然毒による食中毒について、講習会を 147 回開催し、普及啓発に努めた。

食品安全情報評価委員会において、昨今の食中毒発生状況等を踏まえ、スイセンやイヌサフラン等の有毒植物及びバラハタ等の有毒魚について分析及び評価を行い、都民への効果的な普及啓発及び監視体制について検討した。

オ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌O157、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O157については調理従事者等 55,635 名を対象に検査を実施し、検出者は 1 名であった。サルモネラについては 55,333 名を対象に検査を実施し、検出者は 8 名であった。ノロウイルスについては 306 名を対象に検査を実施し、検出者は 7 名であった。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。

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基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、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会や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、平成 28 年 11 月、管内の複数学校で児童の胃腸炎の集団発生があったとの想定で、大規模食中毒訓練を行った。共通食材の発見や施設への対応、関係部署との連携などについて、Web 会議を利用して各所の判断やその根拠等について討議を行うことで、実践的な危機管理訓練として、監視員の危機管理能力の向上を図った。

(2) 食品表示対策

近年、食品の原産国表示、期限表示等について多くの偽装事例が報道されるなど、消費者の食品表示に対する信頼を低下させる事例が頻発している。また、過失による期限表示、アレルギー表示等のミスが判明し、事業者が自主回収に着手する事例も後を絶たない状況である。

これらの状況及び表示が消費者の食品選択における重要な情報源であることを踏まえ、以下のとおり食品表示対策を実施した。

ア 表示適正化のための監視指導

消費期限又は賞味期限の設定方法、原材料表示、アレルギー表示等、食品表示法及び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 4,873 軒、食品流通業者及び食品販売業者等 185,766 軒の監視指導を行った。

この結果、延べ 839,668 品目について表示検査を実施し、無表示 530 件、衛生事項に関する不適正表示 288 件、品質事項に関わる不適正表示 1,671 件、保健事項に係る不適正表示を 47 件、延べ 2,536 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が、不適正表示は確認できなかった。

また、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が、不適正表示は確認できなかった。

イ 食品の適正表示推進者等育成事業

平成 27 年の食品表示法施行に伴い、食品表示法の内容に関する DVD やパンフレットを作成し、食品取扱事業者等に配布した。また、食品の適正表示推進者育成講習会を 2 回開催し、753 名が受講した。

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、474 名が受講した。

(3) 輸入食品対策

食品の輸入事業者に対し、189 軒の専門監視班による監視指導を行った。そのほか、輸入食品について、45,513 項目の収去検査を実施した。その結果、延べ 3 項目 (3 検体) 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、下記の取組みを実施した。

ア 輸入農畜水産物の残留農薬等検査

輸出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 12,539 項目の残留農薬検査を実施し、輸入畜水産物等について 3,178 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チコリ」、1 項目 (1 検体) の法違反を発見し、必要な措置を行った。

イ 遺伝子組換え食品に対する監視指導

都内に流通する米加工品、トウモロコシ等 80 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確認するため、食品 108 検体について遺伝子検査を実施した。その結果、6 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が、すべて 5%以下であり、表示違反となる食品はなかった。

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 42 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 17 検体、水産物及びその加工品 6 検体、乳製品 7 検体、肉類・卵類及びその加工品 7 検体、その他の加工食品 19 検体、飲料水 2 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 輸入者の自主管理の推進

輸入者による自主的な衛生管理を推進するため、輸入者 146 軒に対し立入りをを行い、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、平成 28 年 11 月に輸入食品関係事業者衛生講習会を開催し、434 名が受講した。詳細は、第 6 の 3(2)のとおり。

カ 検査方法の研究開発

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

(4) 食品中の放射性物質対策

東日本大震災による原子力発電所の事故に伴い、食品中の放射性物質に対して、平成 24 年 4 月、乳幼児等に配慮した新基準が制定された。また、消費者の意識も高いことから、都では都民の食の安全、安心を確保するため、放射性物質対策を実施した。

なお、都内で生産される農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。

ア 都内流通食品の放射性物質検査

都内に流通する食品 1,200 検体（輸入食品を含む）（内訳：野菜・果実及びその加工品 235 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 227 検体、水産物及びその加工品 223 検体、乳製品 122 検体、肉類・卵類及びその加工品 72 検体、その他の加工食品 91 検体、牛乳類 136 検体、乳児用食品 40 検体、飲料水 54 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。

イ 芝浦と場でと畜した牛の肉の放射性物質検査

中央卸売市場と連携し、都立芝浦と場でと畜される牛の全頭 88,307 頭について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超える検体はなかった。

(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 146 検体、水産物 52 検体、原乳 9 検体、茶・茶飲料 5 検体、計 212 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。

3 一斉監視事業

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。

(1) 夏期一斉監視

都、特別区、八王子市及び町田市合計で、延べ 153,842 軒の監視指導を行った。また、食品等 7,916 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、353 検体の不良食品等を発見した。

(2) 歳末一斉監視

都、特別区、八王子市及び町田市合計で、延べ 85,824 視指導を行った。また、食品等 3,928 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、145 検体の不良食品等を発見した。

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及びインターネット等を通じて販売されている市販品 125 検体につ

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、関連法規を所管する部署が連携し、健康食品を扱う事業者を対象とした講習会を開催し、741名が受講した。消費者に対しては、ホームページや消費者向けパンフレットを活用し、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 魚介類及び各種食品等の汚染調査

中央卸売市場に流通する魚介類及び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)、クロムツ1検体(長崎県)、ユメカサゴ2検体(長崎県)であり、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なかった。また、水銀以外に暫定規制値等を超えたものはなかった。

表4 平成28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市販の各種食品について、428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、462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、490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検査

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180検体についてカドミウム、残留農薬等の汚染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。

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、アサリ等33検体について、ダイオキシン類、PCB、TBTO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) 食品の製造段階等におけるアレルギー対策の推進

食品の製造及び調理段階における意図しないアレルギー物質の混入を防止するため、食品製造業3,942軒、給食施設789軒、その他飲食店等48,252軒に対し、監視指導を行った。その結果、製造施設等3軒について、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58検体についてアレルギー検査を実施した。その結果、2検体がアレルギー物質陽性であったため、原因の特定と改善を指導した。

(4) 弁当等人力販売業に対する監視指導の強化

平成27年に食品製造業等取締条例が改正され、弁当類の行商販売は「弁当等人力販売業」として許可制となった。不適切な食品の取扱いによる食中毒を未然に防

止するため、弁当等人力販売業者 56 軒に対し、弁当や運搬容器等の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。

さらに、行商用として販売される弁当を製造する施設 15 軒に対しても、衛生管理の徹底について監視指導を行った。

(5) と畜場及び食鳥処理場における HACCP 導入型基準の周知及び技術的支援

と畜場及び食鳥処理場の監視時等に、HACCP 導入型基準の周知及び HACCP を用いた衛生管理の段階的な導入に向けた技術的支援を行った。

また、HACCP を用いた衛生管理について講習会を 34 回開催し、普及啓発を図った。

(6) 中央卸売市場における食品衛生管理の徹底

築地市場、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 161 回講習会を実施した。

また、中央卸売市場と連携し、豊洲新市場への移転に係る相談会を平成 27 年度から引き続き平成 28 年度 9 月末まで実施した。

(7) 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。

平成 28 年度は、「都内流通しているシカ肉（野生鳥獣肉・ジビエ）における微生物等の汚染実態調査」、「市場流通生食用鮮魚介類の粘液胞子虫の寄生実態調査」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。

第 6 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

1 自主管理推進指導及び HACCP を用いた衛生管理の普及

食品取扱事業者の監視時等に、HACCP を用いた衛生管理の段階的な導入に向けた技術的支援、事業者の衛生管理レベルに応じた自主点検表の作成を推進し、衛生管理の点検を実施するなど、自主管理の推進を図った。

また、HACCP を用いた衛生管理について講習会を 101 回開催し、普及啓発を図った。

平成 28 年度現在の HACCP 導入状況として、食品製造施設等 73 軒について、HACCP による衛生管理を実施していることを確認し、116 軒について、HACCP による衛生管理は未実施であるが、HACCP 導入への取組が見られた。

2 東京都食品衛生自主管理認証制度

認証取得施設の拡大を図るため、本部認証^{*1}と特別認証^{*2}の普及に取り組むとともに、自主的衛生管理段階的推進プログラムの活用を図った。

認証取得に向けた取組支援として、食品事業者関係団体等への説明会を 24 回、マニュアル作成セミナー等を 9 回、264 施設に対して実地講習会を開催したほか、積極的に各種広報媒体を活用し、制度の普及を図った。

¹ チェーン店全体の衛生管理システムについて認証

² 国際規格等の認証書を提出することで認証

認証取得施設に対しては、衛生管理の維持・向上目的とした講習会を5回開催し、また、認証取得施設5施設に対し、個別指導を実施し、取組みを支援した。その結果、平成29年3月末現在の認証施設は、805施設となった。

また、審査事業者に対しては、審査員を対象とした講習会等を2回開催するとともに、認証業務に対する指導等を行い制度の信頼性確保を図った。

3 人材育成

食品衛生に係る関係者の資質向上を図るため、次の事業を実施した。

(1) 業種別講習会

各保健所等において、飲食店や製造業、集団給食施設等の事業者を対象とした業種別講習会を232回開催し、8,712名が受講した。

(2) 輸入食品関係事業者衛生講習会（再掲）

都内に流通する輸入食品の安全確保のため、平成28年11月、輸入食品関係事業者衛生講習会を開催し、434名が受講した。講習会の中で、「食品表示法(栄養表示)」、「輸入食品の違反事例」について情報提供した。

(3) 健康食品取扱事業者講習会（再掲）

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扱う事業者を対象とした講習会を開催し、741名が受講した。

(4) 食品の適正表示推進者等育成事業（再掲）

食品の適正表示推進者育成講習会を2回開催し、753名が受講した。また、食品の適正表示推進者育成講習会の受講済者を対象としたフォローアップ講習会を1回開催し、474名が受講した。

4 食品衛生推進員

食品関係営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。

第7 都民への食品安全に係る情報提供

都民に対して、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) 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及び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。

平成28年度は、延べ約865万件のアクセスがあった。

(2) パンフレット等による情報提供

食品安全情報評価委員会での検討結果を受け、食中毒防止対策ポスター、手洗いポスター、家庭園芸による食中毒予防リーフレット、有毒植物パンフレット、有毒魚リーフレット、食肉による食中毒予防リーフレット（消費者向け）、食肉による食

中毒予防リーフレット（事業者向け）及び健康食品普及啓発パンフレットを計 61,000 部作成した。作成したパンフレット及び各種広報誌を保健所等関係事業所等に配布し、普及啓発を図った。

（3）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 65 回開催し、4,840 名が受講した。

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 18 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、自主回収報告制度に基づく食品等の回収情報について、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）平成 27 年度東京都食品衛生監視指導計画の実施結果概要

平成 27 年度中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、速報値を平成 28 年 6 月に概要として取りまとめ、公表した。

（2）平成 27 年度に実施した各事業の結果

平成 27 年度中に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、報道機関に情報提供するとともに、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

東京都食育推進計画（平成 18 年 9 月策定、平成 28 年 3 月改定）及び東京都食品安全推進計画（平成 17 年 3 月策定、平成 27 年 2 月改定）に基づき、総合的な食育の取組の一環として、食品の安全に関する普及啓発や情報提供等について、ホームページ等を活用して実施した。

第 8 食品衛生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）

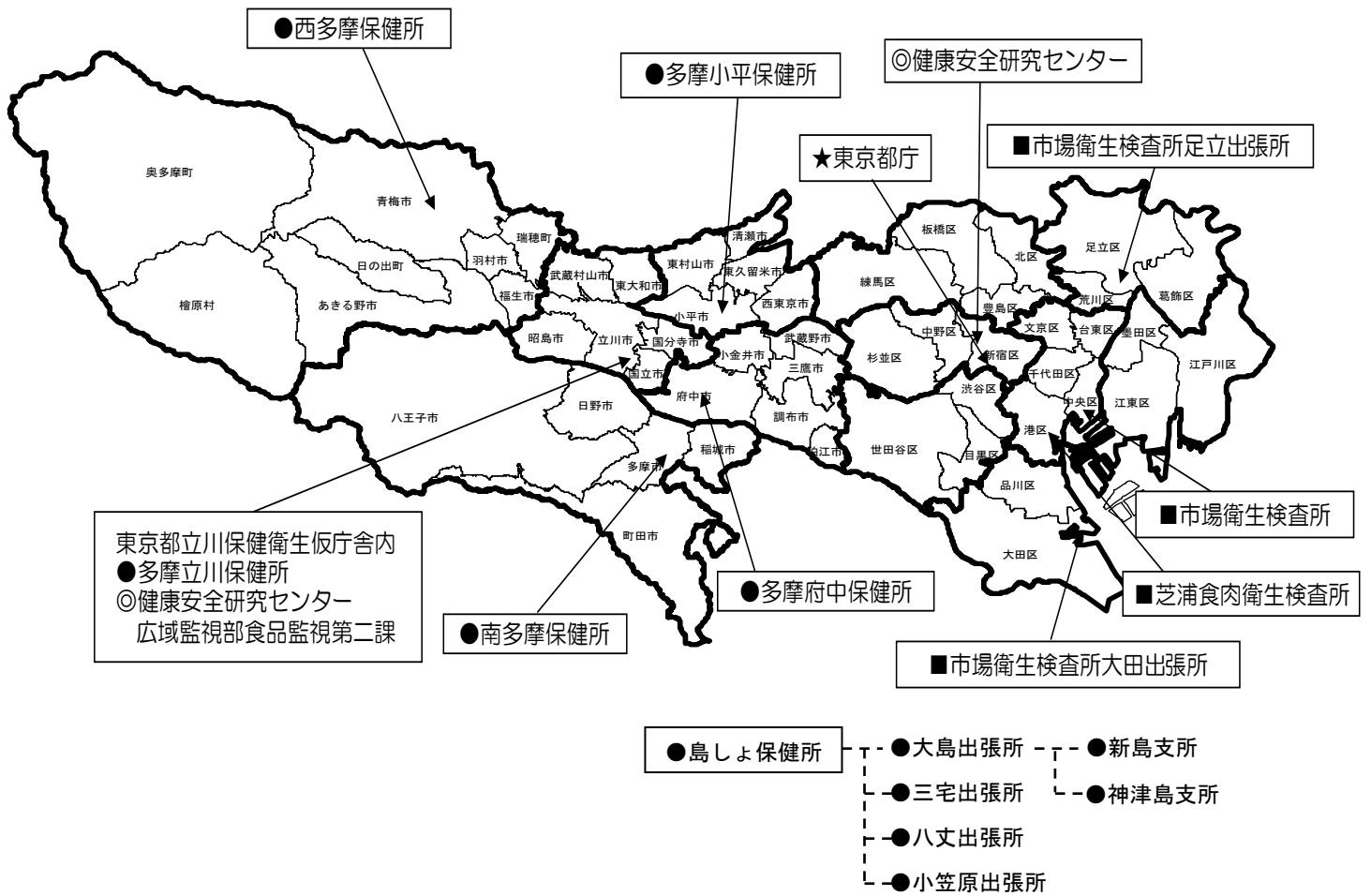
都民、事業者及び行政等が相互理解を深めることを目的として、平成 16 年度から実施しているシンポジウム形式の「食の安全都民フォーラム」を開催した。平成 28 年度は「健康食品との上手な付き合い方～今だからこそ、機能性表示食品を考える～」をテーマとし、計 204 名が参加した。

平成 19 年度から実施している「食の安全都民フォーラム 食の安全調査隊」について、

平成28年度は、公募都民32名により「輸入食品の安全性」についてみんなで考えよう！」をテーマとして講義やグループワーク、施設見学など、全4回の活動を行った。

また、平成27年度から開始した「食の安全都民フォーラム 食の安全都民講座」については、「どうして起きる？食中毒」、「今日から実践！ノロウイルス対策」、「どう見る？食品表示」、「みんなで学ぼう医食同源」及び「これ食べられる？身近にある有毒植物」をテーマとして全5回開催し、計208名が参加した。

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

★福祉保健局健康安全部 食品監視課、健康安全課（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並びに都内全域の総合衛生管理製造過程承認施設等の監視指導）

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）

平成28年度 検査実施項目数

| | | 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 | 7,541 0 | 17,346 2 |
| | 抗菌性物質等 | 1,615 0 | |
| | 上記以外の理化学検査 | 8,190 2 | |
| 肉・卵類及びその加工品 | 微生物検査 | 4,811 0 | 18,215 2 |
| | 抗菌性物質等 | 10,776 0 | |
| | 上記以外の理化学検査 | 2,628 2 | |
| 乳・乳類等 | 微生物検査 | 614 2 | 2,659 2 |
| | 抗菌性物質等 | 293 0 | |
| | 上記以外の理化学検査 | 1,752 0 | |
| 農産物及びその加工品 | 微生物検査 | 3,394 0 | 29,335 3 |
| | 遺伝子組換え食品の検査 | 185 0 | |
| | 残留農薬 | 20,781 1 | |
| | 上記以外の理化学検査 | 4,975 2 | |
| 飲料・氷雪・水 | 微生物検査 | 1,891 0 | 3,879 0 |
| | 理化学検査 | 1,988 0 | |
| その他の食品 | 微生物検査 | 26,843 0 | 37,355 3 |
| | 理化学検査 | 10,512 3 | |
| 添加物・器具及び容器 包装・おもちゃ | 微生物検査 | 2 0 | 295 0 |
| | 理化学検査 | 293 0 | |
| 合 計 | | | 109,084 [※] 12 |

※ カッコ内の数値は違反品の再掲

※ 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

※ 違反検体数は12検体

と畜場法に基づく検査数

| 検査名 | 検査数 |
|---------------------|---------|
| と 畜 検 査 | 289,112 |
| (B S E 検 査 【 牛 】) | 82 |
| 精 密 検 査 | 39,975 |

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 | 43,086 |
| 理化学検査 | 1,004 |
| 合 計 | 44,090 |

平成28年度 都の収去検査により発見された違反食品

| 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6条第2号 | 規制値を超える下痢性貝毒の検出 | 魚介類及びその加工品 | 【輸】ムール貝(アイルランド) | 規制値を超える下痢性貝毒を検出 | 輸入者を所管する自治体に通報 |
| 2 | | | | ホタテガイ | 規制値を超える下痢性貝毒を検出 | 生産者を所管する自治体に通報 |
| 3 | 食品衛生法第11条第2項 | 成分規格違反 | 乳・乳類等 | アイスマルク | 成分規格違反(大腸菌群) | 製造者に対し改善を指導 |
| 4 | | | | アイスマルク | 成分規格違反(大腸菌群) | 製造者に対し改善を指導 |
| 5 | | | その他の食品 | 生あん | 成分規格違反(シアン化合物) | 製造者に対し営業停止命令 |
| 6 | | 添加物の使用基準違反 | その他の食品 | 栗きんとん | 添加物の使用基準違反(次亜硫酸ナトリウム) | 製造者を所管する自治体に通報 |
| 7 | | | 農産物及びその加工品 | しょうが酢漬 | 添加物の使用基準違反(次亜硫酸ナトリウム) | 製造者を所管する自治体に通報 |
| 8 | 食品衛生法第11条第3項 | 残留農薬の一律基準違反 | 農産物及びその加工品 | 【輸】チコリ(ベルギー) | 残留農薬基準違反(一律基準)(メタラキシル及びメフェノキサム) | 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 | 農産物及びその加工品 | ザーサイ | 表示に記載のないL-アスコルビン酸を検出 | 製造者を所管する自治体に通報 |
| 10 | | | その他の食品 | 菓子 | 表示に記載のない食用黄色5号を検出 | 製造者を所管する自治体に通報 |
| 11 | | | 肉・卵類及びその加工品 | 【輸】加熱食肉製品(包装後加熱)(中国) | 表示に記載のないエリソルビン酸を検出 | 輸入者を所管する自治体に通報 |
| 12 | | | | 加熱食肉製品(包装後加熱) | 表示に記載のないエリソルビン酸を検出 | 製造者を所管する自治体に通報 |