

1 実施結果の概要（表1）

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50,237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1,102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2,103検体を収去し、25,362項目の検査を実施した。その結果、2検体の法違反品を発見し、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）

食品等2,103検体について、25,362項目の検査を実施した。その結果、2検体の法違反品を発見し、関連する自治体へ通報等を行った。

ア 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を8,863項目実施した。その結果、法違反品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16,499項目実施した。その結果、基準値を超えるシアン化合物を検出した「バター豆」及び動物用医薬品を検出した「鶏卵」の2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）

251検体の輸入食品について、5,979項目の検査を実施した。その結果、基準値を超えるシアン化合物を検出した「バター豆」1検体が違反となった。

(2) 集団給食施設に対する監視指導（表3）

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌による食中毒を未然に防止するため、食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある高齢者や子供等が利用する社会福祉施設や、大規模な患者発生につながる大量調理施設を中心に、集団給食施設延べ980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、施設の改善や、記録の実施等について32件の指導を行った。

(3) 食肉の生食等での提供に対する監視指導（表3）

飲食店等に延べ4,860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、十分な加熱の実施等253件の指導を行った。

(4) 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94回開催し、食品等事業者4,682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 13,953 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。

(5) その他

ア テイクアウト等を行う飲食店に対する監視指導（表 3）

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ 1,453 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 26 件の指導を行った。

イ 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、117,375 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、322 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。

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 (注意票含む) (衛生指導)	改善報告書徴収等			
合計	50,237	1,102	1,099	0	3	0	2,103	2
製造・処理施設	4,135	189	189	0	0	0	821	2
販売施設	34,052	395	395	0	0	0	945	0
調理施設	11,801	507	504	0	3	0	243	0
その他	249	11	11	0	0	0	94	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	2,103	2	0.10%	25,362	8,863	0	16,499	2
国産品	1,852	1	0.05%	19,383	7,912	0	11,471	1
輸入品	251	1	0.40%	5,979	951	0	5,028	1

表3 重点監視指導結果

	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 (注意票含む) (衛生指導)	改善報告書徴収等			
集団給食施設	980	32	32	0	0	0	72	0
食肉等の監視指導	4,860	253	253	0	0	0	17	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	1,453	26	26	0	0	0	23	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	117,375	322	0.27%

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	成分規格違反	農産物及び その加工品	【輸】バター豆※ ¹ (ミャンマー)	シアン化合物を 540ppm 検出※ ²	輸入者を所管する 自治体に通報
2		動物用医薬品 の残留基準違 反	肉・卵類及 びその加工 品	鶏卵	ドキシサイクリン※ ³ を0.01ppm 検出	生産者を所管する 自治体に通報

【輸】は、輸入品を示す

※¹ インゲン豆の一種のライマ豆のうち、ミャンマー産のもの。白餡の原料などに用いられる。

※² バター豆の基準値 500ppm

※³ テトラサイクリン系の抗菌剤、鶏卵には含有してはならない