

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48,829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1,137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2,263検体を収去し、28,543項目の検査を実施した。その結果、1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2,263検体について、28,543項目の検査を実施した。その結果、大腸菌群を検出した「魚肉練り製品」1検体の法違反品を発見し、製造者に改善を指導した。

ア 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を9,344項目実施した。その結果、大腸菌群を検出した「魚肉練り製品」1検体が違反となった。

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19,199項目実施した。その結果、法違反品は発見されなかった。

ウ 輸入食品についての検査結果（再掲）

308検体の輸入食品について、7,324項目の検査を実施した。その結果、法違反品は発見されなかった。

(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1,046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、施設の改善や適切な手洗いの徹底等について24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4,565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254件の指導を行った。

(4) HACCPの取組支援

食品等事業者に対し、延べ14,185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94回開催し、食品等事業者3,496名に対して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着

実な実施に向けた支援を行った。

(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1,482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21件の指導を行った。

イ ふぐの取扱い施設に対する監視指導（表3）

ふぐを取扱う飲食店や販売店に延べ4,310件の立入検査を実施し、ふぐの適切な取扱い等について98件の指導を行うとともに、ふぐ処理に係る資格の改正（ふぐ取扱責任者）について周知を行った。

ウ 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、120,707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、221品目の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。

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（衛生指導 注意票含む）	改善報告書徴収等			
合計	48,829	1,137	1,131	1	5	0	2,263	1
製造・処理施設	4,191	95	94	0	1	0	870	1
販売施設	32,320	596	596	0	0	0	966	0
調理施設	12,045	443	438	1	4	0	306	0
その他	273	3	3	0	0	0	121	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	2,263	1	0.04%	28,543	9,344	1	19,199	0
国産品	1,955	1	0.05%	21,219	8,600	1	12,619	0
輸入品	308	0	0.00%	7,324	744	0	6,580	0

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	1,046	24	23	0	1	0	146	0
食肉等の監視指導	4,565	254	254	0	0	0	36	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	1,482	21	20	1	0	0	27	0
ふぐ取扱い施設の監視指導	4,310	98	98	0	0	0	0	0

表4 食品の表示に関する監視指導結果

	検査品目数	不適正表示品目数	違反率
		食品表示法に基づく表示監視	221

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	魚肉練り製品	大腸菌群陽性	製造者に 改善を指導