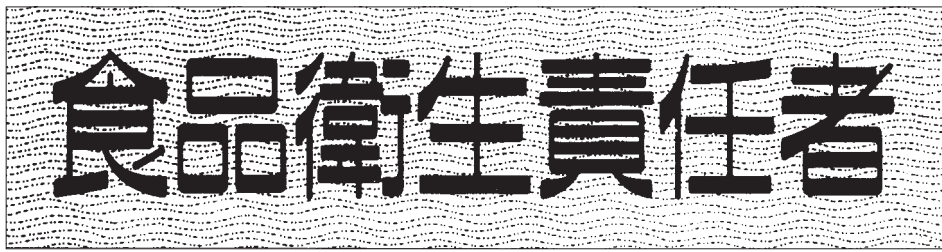


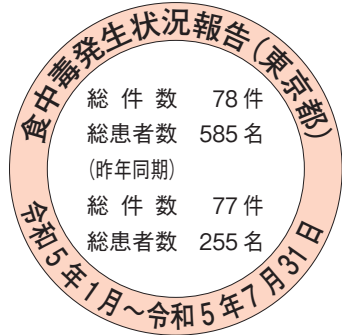
お知らせ版 第197号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(4)80



発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ [食品衛生の窓](#) で検索

細菌を
“つけない”
「清潔」
“ふやさない”
「迅速または冷却」
“やっつける”
「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

表1 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	（衛生指導注意票含む） 指導文書交付	改善報告書徴収等			
合計	76,868	2,097	2,083	2	12	0	4,043	4
製造・処理施設	8,352	142	140	0	2	0	744	2
販売施設	45,389	1,114	1,108	0	6	0	1,247	1
調理施設	22,363	832	826	2	4	0	1,726	0
その他	764	9	9	0	0	0	326	1

表2 重点監視指導（大量調理施設等、食肉等の取扱い、テイクアウト等施設の監視指導）

	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	衛生指導 注意票(含む)	指導文書交付			
大量調理施設等の監視指導	3,520	185	182	0	3	0	950	0
食肉等の監視指導	10,963	274	271	2	1	0	357	1
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	3,372	45	45	0	0	0	93	0

表3 表示監視指導結果

	検査品目数	不適正表示品目
食品表示法に基づく表示監視	185,065	883

中間報告

6月1日
～
7月31日

表4 食品等の収去検査結果

	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	4,043	4	0.10%	40,041	22,292	1	17,749	3
国産品	3,542	2	0.06%	31,833	20,948	1	10,885	1
輸入品	501	2	0.40%	8,208	1,344	0	6,864	2

表5 収去検査により発見された法違反品及び措置

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	乳・乳類等	アイスマルク	大腸菌群検出	製造者に対し改善を指導
2	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	肉・卵類及び その加工品	【輸】鶏肉（アメリカ）	ラサロシド※1 0.2ppmを検出	輸入者を所管する自治体に通報
3	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】たまねぎ（中国）	チアメトキサム ※2 0.04ppmを検出	輸入者を所管する自治体に通報
4	食品表示法 第5条	添加物の表示 なし	菓子類	焼き菓子	表示にない着色料 （食用赤色102号） を検出	製造者に対し表示の改善を指導

【輸】は、輸入品を示す
※1 ポリエーテル系の抗生物質、鶏の筋肉の基準値 0.1ppm
※2 ネオニコチノイド系の殺虫剤、たまねぎの基準値 0.02ppm

食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、6月1日から8月31日まで、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施しています。このたび、6月1日から7月31日までの実施結果について、速報値を取りまとめました。

実施結果の概要（表1）
この期間、食品関係営業施設に対し、延べ7万6868件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い等の指導を実施しました。また、食品等4043検体について検査を実施した結果、大腸菌群が検出された「アイスマルク」等、計4検体の違反を発見し、必要な措置を行いました。

重点監視項目の結果概要
今夏の食品衛生一斉監視では、以下の項目について重点的に監視指導を行っています。

●大量調理施設等の監視指導（表2）
食中毒が発生した際に大規模な患者の発生につながる集団給食施設、弁当製造施設等に対し、延べ3520件の立入検査を行いました。

●食肉等の取扱い（生食での提供中止等）に関する監視指導（表3）
食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、飲食店等に対し、延べ1万963件の立入検査を行いました。その結果、鶏刺し等鶏肉を生で提供していた施設等に対して、十分な加熱の実施等について274件の指導を行いました。

●HACCPの取組支援
食品等事業者に対し、延べ2万9943件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

●その他（表2、表3）
期限表示やアレルギー表示等を中心に、18万5065品目の食品に対し食品表示法に基づく表示監視を行いました。その結果、883品目の不適正表示食品を発見し、表示改善の指導等必要な措置を実施しました。

●細菌検査
成分規格、食中毒菌等の細菌検査を2万2292項目実施しました。

●HACCPの取組支援
食品等事業者に対し、延べ2万9943件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

●その他（表2、表3）
期限表示やアレルギー表示等を中心に、18万5065品目の食品に対し食品表示法に基づく表示監視を行いました。その結果、883品目の不適正表示食品を発見し、表示改善の指導等必要な措置を実施しました。

●細菌検査
成分規格、食中毒菌等の細菌検査を2万2292項目実施しました。

●HACCPの取組支援
食品等事業者に対し、延べ2万9943件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

●その他（表2、表3）
期限表示やアレルギー表示等を中心に、18万5065品目の食品に対し食品表示法に基づく表示監視を行いました。その結果、883品目の不適正表示食品を発見し、表示改善の指導等必要な措置を実施しました。

●細菌検査
成分規格、食中毒菌等の細菌検査を2万2292項目実施しました。

●HACCPの取組支援
食品等事業者に対し、延べ2万9943件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

●その他（表2、表3）
期限表示やアレルギー表示等を中心に、18万5065品目の食品に対し食品表示法に基づく表示監視を行いました。その結果、883品目の不適正表示食品を発見し、表示改善の指導等必要な措置を実施しました。

●細菌検査
成分規格、食中毒菌等の細菌検査を2万2292項目実施しました。

今夏の食品衛生一斉監視実施結果

7万6868件に立入検査、食品等4043検体の検査を実施

た。その結果、大腸菌群を検出した「アイスマルク」1検体（1項目）が違反となりました。

●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1万7749項目実施しました。その結果、表示にない着色料を検出した「焼き菓子」等3検体（3項目）が違反となりました。

●輸入食品についての検査結果（再掲）

501検体の輸入食品について、8208項目の検査を実施しました。その結果、基準値を超える抗生物質を検出した「鶏肉」等2検体（2項目）が違反となりました。

●今後の予定

今回実施した一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

