

指導員だより 第272 号

印刷物規格表 第 1 類 印刷番号 (4) 80

食品衛生自治指導員

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都食品監視課ホームページ・食品衛生の窓 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin>

自治指導員
メールマガジン
QR コードで
ご登録を！



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

表 1 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 13 条第 2 項	成分規格違反	乳・乳類等	アイスマルク	大腸菌群陽性	製造者に対し、改善を指導
2			農産物及びその加工品	【輸】バター豆 (ミャンマー)	シアン化合物を 540ppm 検出 (基準値 500ppm)	輸入者を所管する自治体に通報
3		農薬等の残留基準違反	農産物及びその加工品	【輸】ぶどう (オーストラリア)	ピフェントリン 1.1ppm 検出 (基準値 0.7ppm)	輸入者を所管する自治体に通報
4			肉・卵類及びその加工品	鶏卵	ドキシサイクリン 0.01ppm 検出	生産者を所管する自治体に通報
5	食品衛生法第 13 条 第 2 項及び第 3 項	農薬等の残留基準違反	農産物及びその加工品	【輸】スナップエンドウ (中国)	プロピコナゾール 0.18ppm 検出 (基準値 0.05ppm) ジニコナゾール 0.10ppm 検出 (基準値 0.01ppm)	輸入者を所管する自治体に通報
6				【輸】スナップエンドウ (タイ)	プロピコナゾール 0.30ppm 検出 (基準値 0.05ppm) ジニコナゾール 0.27ppm 検出 (基準値 0.01ppm)	輸入者を所管する自治体に通報
7	食品表示法 第 5 条	アレルゲン表示なし	和生菓子	どら焼き	表示にないアレルゲン (乳成分) を検出	製造者に対し、回収及び表示の改善を指導
8		添加物表示なし	農産物及びその加工品	【輸】オレンジ (オーストラリア)	表示にないイマザリルを検出	輸入者を所管する自治体に情報提供

※【輸】は輸入食品

食品等事業者 2 万 3 4 5 6 件に対し、監視時等に、各事業者の規模や衛生管理の取組状況等に応じて、コ ーデックス HACCP の 7 原則や、食品関係団体が策定し厚生労働省が内容を確認した業種ごとの手引書に基づき HACCP に沿った衛生管理の円滑な導入と定着に向けた技術的支援を行いました。特に、小規模な事業者に対しては、食品関係団体、区市と連携して作成した衛生管理計画の例示や記録様式等を活用し、HACCP 導入・定着の支援を行いました。また、HACCP に係る相談会を 55 回実施し、衛

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ました。(立入施設数、検査項目数は、「監視指導・収去検査の実施規模」の再掲)

① HACCP の取組支援
② HACCP 導入・定着の支援

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や、食中毒を発症した場合に重症化する恐れのある高齢者・子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生教育の徹底等について、延べ 1 9 0 5 件の監視指導を行いました。

① 食肉の生食等による食中毒対策
食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店、販売店等に対し、延べ 3 0 2 5 件の監視指導を行いました。その結果、生又は加熱不十分な状態で鶏肉等を提供していた施設等に対し、中心部までの十分な加熱の実施等延べ 9 1 件の指導を行いました。

② その他の食中毒対策
食品等事業者等を対象として、近年多発しているアニサキスのほか、クドア、サルコステイス等

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や、食中毒を発症した場合に重症化する恐れのある高齢者・子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生教育の徹底等について、延べ 1 9 0 5 件の監視指導を行いました。

① 食肉の生食等による食中毒対策
食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店、販売店等に対し、延べ 3 0 2 5 件の監視指導を行いました。その結果、生又は加熱不十分な状態で鶏肉等を提供していた施設等に対し、中心部までの十分な加熱の実施等延べ 9 1 件の指導を行いました。

② その他の食中毒対策
食品等事業者等を対象として、近年多発しているアニサキスのほか、クドア、サルコステイス等

生管理計画の作成方法、記録の付け方等について、HACCP に関する豊富な知識やノウハウを持つ有識者から事業者に技術的助言を行うとともに、有識者による訪問アドバイスをして実施しました。

① 人材育成
飲食店営業、製造業等の業種別に沿った衛生管理や、それぞれの業種に関連した食品衛生に関する最新の情報、知見等を提供しました。

また、HACCP 管理手法に精通した HACCP 推進者を育成するため、製造業等の営業者や従業員 2 9 3 人に対して HACCP 推進者育成講習会を開催しました。

② 食中毒対策
③ 集団給食施設等に対する監視指導

の寄生虫による食中毒、ふぐ等の有毒魚、毒キノコや有毒植物等の自然毒について、講習会を 1 2 0 回開催したほか、動画配信やリーフレット配布等による普及啓発を行いました。また、テイクアウトや宅配等による食中毒を予防するため、飲食店等を対象とした講習会を 3 5 回開催し、適切なメニューの選定や調理済食品の温度管理等、テイクアウトや宅配等を行う際の衛生管理について、普及啓発を行いました。

① 保菌者検査事業の実施
腸管出血性大腸菌、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ました。腸管出血性大腸菌については、調理従事者等 3 万 3 3 4 2 名を対象に検査を実施し、検出者はいませんでした。サルモネラについては、3 万 3 4 7 9 名を対象に検査を実施し、検出者は 6 名でした。ノロウイルスについては 6 1 2 名を対象に検査を実施し、検出者は 2 名でした。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒発生防止対策等に活用しました。

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、必要な指導を行いました。

(3) 食品表示対策
① 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、アレルゲンや食品添加物表示等、食品表示法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(米トレーサビリティー法)に基づく表示事項について、食品製造業者延べ 4 5 0 5

の寄生虫による食中毒、ふぐ等の有毒魚、毒キノコや有毒植物等の自然毒について、講習会を 1 2 0 回開催したほか、動画配信やリーフレット配布等による普及啓発を行いました。また、テイクアウトや宅配等による食中毒を予防するため、飲食店等を対象とした講習会を 3 5 回開催し、適切なメニューの選定や調理済食品の温度管理等、テイクアウトや宅配等を行う際の衛生管理について、普及啓発を行いました。

① 保菌者検査事業の実施
腸管出血性大腸菌、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ました。腸管出血性大腸菌については、調理従事者等 3 万 3 3 4 2 名を対象に検査を実施し、検出者はいませんでした。サルモネラについては、3 万 3 4 7 9 名を対象に検査を実施し、検出者は 6 名でした。ノロウイルスについては 6 1 2 名を対象に検査を実施し、検出者は 2 名でした。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒発生防止対策等に活用しました。

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、必要な指導を行いました。

(3) 食品表示対策
① 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、アレルゲンや食品添加物表示等、食品表示法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(米トレーサビリティー法)に基づく表示事項について、食品製造業者延べ 4 5 0 5

の寄生虫による食中毒、ふぐ等の有毒魚、毒キノコや有毒植物等の自然毒について、講習会を 1 2 0 回開催したほか、動画配信やリーフレット配布等による普及啓発を行いました。また、テイクアウトや宅配等による食中毒を予防するため、飲食店等を対象とした講習会を 3 5 回開催し、適切なメニューの選定や調理済食品の温度管理等、テイクアウトや宅配等を行う際の衛生管理について、普及啓発を行いました。

① 保菌者検査事業の実施
腸管出血性大腸菌、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ました。腸管出血性大腸菌については、調理従事者等 3 万 3 3 4 2 名を対象に検査を実施し、検出者はいませんでした。サルモネラについては、3 万 3 4 7 9 名を対象に検査を実施し、検出者は 6 名でした。ノロウイルスについては 6 1 2 名を対象に検査を実施し、検出者は 2 名でした。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒発生防止対策等に活用しました。

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、必要な指導を行いました。

(3) 食品表示対策
① 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、アレルゲンや食品添加物表示等、食品表示法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(米トレーサビリティー法)に基づく表示事項について、食品製造業者延べ 4 5 0 5

令和 4 年度

東京都食品衛生監視指導計画の実施結果

食品衛生法に基づき策定した、令和 4 年度東京都食品衛生監視指導計画の実施結果について、概要を取りまとめました。

監視指導・収去検査の実施規模
(特別区、八王子市、町田市実施分を除く)

(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 22 万 9 8 6 1 件の監視指導を行いました。

立ち入り検査の際には、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、必要な指導を行いました。(表 1)

(2) 収去検査
過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、10 万 7 9 2 4 項目の収去検査を実施しました。その結果、大腸菌群を検出したアイスマルク等、10 項目(違反の検体は 8 検体)の違反を発見し、市場からの迅速な排除等、必要な措置を行いました。(表 1)

また、HACCP 管理手法に精通した HACCP 推進者を育成するため、製造業等の営業者や従業員 2 9 3 人に対して HACCP 推進者育成講習会を開催しました。

② 食中毒対策
③ 集団給食施設等に対する監視指導

生管理計画の作成方法、記録の付け方等について、HACCP に関する豊富な知識やノウハウを持つ有識者から事業者に技術的助言を行うとともに、有識者による訪問アドバイスをして実施しました。

① 人材育成
飲食店営業、製造業等の業種別に沿った衛生管理や、それぞれの業種に関連した食品衛生に関する最新の情報、知見等を提供しました。

また、HACCP 管理手法に精通した HACCP 推進者を育成するため、製造業等の営業者や従業員 2 9 3 人に対して HACCP 推進者育成講習会を開催しました。

② 食中毒対策
③ 集団給食施設等に対する監視指導

また、HACCP 管理手法に精通した HACCP 推進者を育成するため、製造業等の営業者や従業員 2 9 3 人に対して HACCP 推進者育成講習会を開催しました。

② 食中毒対策
③ 集団給食施設等に対する監視指導

の寄生虫による食中毒、ふぐ等の有毒魚、毒キノコや有毒植物等の自然毒について、講習会を 1 2 0 回開催したほか、動画配信やリーフレット配布等による普及啓発を行いました。また、テイクアウトや宅配等による食中毒を予防するため、飲食店等を対象とした講習会を 3 5 回開催し、適切なメニューの選定や調理済食品の温度管理等、テイクアウトや宅配等を行う際の衛生管理について、普及啓発を行いました。

① 保菌者検査事業の実施
腸管出血性大腸菌、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ました。腸管出血性大腸菌については、調理従事者等 3 万 3 3 4 2 名を対象に検査を実施し、検出者はいませんでした。サルモネラについては、3 万 3 4 7 9 名を対象に検査を実施し、検出者は 6 名でした。ノロウイルスについては 6 1 2 名を対象に検査を実施し、検出者は 2 名でした。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒発生防止対策等に活用しました。

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、必要な指導を行いました。

(3) 食品表示対策
① 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、アレルゲンや食品添加物表示等、食品表示法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(米トレーサビリティー法)に基づく表示事項について、食品製造業者延べ 4 5 0 5

食品の適正表示推進者育成講習会を 1 回開催し、2 2 0 名が食品の適正表示推進者として登録されました。また、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、3 8 4 名が受講しました。

(4) 輸入食品対策
① 監視指導及び収去検査
食品の輸入業者に対し、自主管理の推進等について、延べ 2 4 7 件の監視指導を実施しました。そのほか、輸入食品について、4 万 8 8 9 4 項目の収去検査を実施しました。その結果、基準値を超える農薬を検出したスナップエンドウ等、7 項目(5 検体)の違反を発見し、市場からの迅速な排除等、必要な措置を行いました。

① 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、令和 5 年 1 月から 2 月にかけて輸入食品関係事業者衛生講習会を WEB 配信により開催し、5 1 1 名が受講しました。

結果概要(本文)の提供

結果概要(本文)については、東京都ホームページ「食品衛生の窓」に掲載しておりますので、ご覧ください。
(<https://www.hokeniyo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kanshi/r4-kekka.html>)



自治指導員活動の推進を お願いします

●自治指導員活動の重点項目

自治指導員（以下、「指導員」という。）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。

新型コロナウイルス感染症も今年5月に感染症法上の位置付けが5類感染症に変更され、コロナ前の日常が少しずつ戻ってきています。一方で、食中毒事故が増加する傾向がみられ、食品衛生の確保向上は益々重要となっております。指導員の皆様には積極的な活動をお願いいたします。

(1)「食品衛生責任者お知らせ版」の配付

食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるため「食品衛生責任者お知らせ版」を年4回（6月・9月・12月・3月）発行しており、担当施設分を各指導員に直送していますので、到着後速やかに配付をお願いいたします。

(2)検便（腸内病原微生物検査）の実施

個人の衛生管理の基本となる検便は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上必要な措置の基準」等において、食中毒発生防止と食品衛生の自主管理体制のために重要な実

施事項となっております。引き続き検便実施の周知徹底をお願いいたします。

(3)整理・整頓・清掃の確認

整理・整頓・清掃（3S）については、「公衆衛生上必要な措置の基準」により、施設やその周辺を定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つことと規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項です。

また、整理・整頓・清掃を実践している施設は、消費者が施設を選択する際の大きな要因となります。そのため、巡回指導の際の項目としてこれらの指導をお願いしています。

(4)「食品衛生管理ファイル」の活用促進

東食協は、平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、（公社）日本食品衛生協会が作成した「小規模な飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」」の内容に合致した「食品衛生管理ファイル」（以下「衛生管理ファイル」という。）を令和元年に作成いたしました。

「衛生管理ファイル」は会員（小

食品衛生の確保向上に

規模な飲食店事業者）の皆様が、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組みやすくするために作成したもので、全会員に毎年配布しております。

改正食品衛生法が令和3年6月1日から完全施行され、2年経過いたしました。

巡回指導の際には、担当施設の「衛生管理ファイル」の活用度を確認し、巡回活動記録簿に記載するようにお願いいたします。

また、当協会ホームページのYouTubeチャンネル（会員限定）では、「HACCPの制度と衛生管理計画の作成」の動画を掲載しています。この動画は、「衛生管理ファイル」の活用方法が解説されている動画ですので、是非ご覧いただき、巡回指導にお役立て下さい。なお、この動画は会員限定のため、パスワード（0715）の入力が必要となります。

指導員が巡回指導時に活用できるように内容の充実を図っていますので、参考にしていただきたいと思います。

東食協ホームページ↓衛生教育事業↓「HACCPの制度化」または<https://www.toshoku.or.jp>

協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」

第 197 号 令和 5 年 9 月 1 日 食品衛生責任者・お知らせ版	
お知らせ版 第197号	
食品衛生責任者	
発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会	
第1号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第2号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第3号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第4号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第5号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第6号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第7号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第8号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第9号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第10号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第11号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第12号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第13号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第14号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第15号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第16号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第17号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第18号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第19号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第20号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第21号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第22号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第23号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第24号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第25号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第26号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第27号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第28号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第29号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第30号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第31号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第32号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第33号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第34号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第35号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第36号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第37号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第38号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第39号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第40号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第41号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第42号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第43号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第44号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第45号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第46号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第47号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第48号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第49号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第50号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第51号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第52号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第53号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第54号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第55号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第56号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第57号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第58号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第59号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第60号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第61号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第62号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第63号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第64号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第65号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第66号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第67号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第68号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第69号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第70号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第71号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第72号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第73号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第74号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第75号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第76号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第77号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第78号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第79号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第80号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第81号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第82号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第83号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第84号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第85号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第86号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第87号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第88号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第89号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第90号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第91号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第92号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第93号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第94号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第95号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第96号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第97号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第98号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第99号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	
第100号 検便（腸内病原微生物検査）の実施	

年4回発行される食品衛生責任者「お知らせ版」

2023

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

1. ファイルの保存期間は開業後から起算し、1年以上です。
2. 保持所から求められた場合は、このファイルを提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

※ 検便情報 ※

姓 名	
所 属 学 校 地	
検 査 機 関	
食品衛生責任者	

発行 〇 東京 京 都

※ 食品衛生担当員検便情報 ※

担当員氏名	
検査結果	1 検 2 検 3 検 4 検
	月 日 月 日 月 日 月 日
担当員氏名	
検査結果	

編集 〇 株式会社法人東京京食品衛生協会

- 1 -