

指導員だより 第276号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(5)98

食品衛生自治指導員

自治指導員
メールマガジン
QRコードで
ご登録を!



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>

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			肉・卵類及び その加工品	ベーコンスライス	E.coli 陽性	製造者を所管する 自治体に通報			
3			魚肉ねり 製品	はんぺん	大腸菌群陽性	製造者に対し、 改善を指導			
4	食品衛生法 第13条第3項	農業等の残 留基準違反	農産物及び その加工品	【輸】たまねぎ (中国)	チアマトキサム0.04ppm 検出 (基準値0.02ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報			
5				【輸】ムングホール (緑豆) (インド)	ピリモホスメチル0.19ppm 検出 (基準値：0.1ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報			
6				肉・卵類及び その加工品	豚枝肉	ドキシサイクリン0.10ppm 検出 (基準値0.05ppm)	販売者に対し販売禁止を命令 生産者を所管する自治体に通報		
7					豚腎臓	ドキシサイクリン0.56ppm 検出 (基準値0.05ppm)	生産者を所管する 自治体に通報		
8					豚コース	スルファメトキサゾール0.04ppm 検出 (基準値：0.02ppm)	加工者を所管する 自治体に通報		
9					【輸】鳥骨付もも肉 (アメリカ)	ラサロンドを0.2ppm 検出 (基準値：0.1ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報		
10				食品表示法 第5条	添加物 表示なし	焼菓子	【輸】ブルーベリー (メキシコ)	ヘキシチアソクス0.03ppm 検出 (基準値0.01ppm)	輸入者に対し、 改善を指導
11							【輸】冷凍いちご (中国)	テブコナゾール0.07ppm 検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
12							【輸】オクラ (フィリピン)	プロフェジン0.03ppm 検出 (基準値0.01ppm)	輸入者に対し、 改善を指導
13	【輸】カプリチャナ 【ひよこ豆】 (インド)	クロロプロファム0.02ppm 検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報						
14	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	【輸】冷凍カットメロン (ベトナム)	クロロフェニル0.03ppm 検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報			
15				表示にない食用赤色 102号を検出	製造者に対し、 改善を指導				
16	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	【輸】アメリカンチェリー (アメリカ)	表示にない防かび剤 フルジオキシニルを検出	輸入者を所管する 自治体に通報			

※【輸】は輸入食品、()内は原産国名

令和5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5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23万6735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。

(2) 収去検査
過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、11万105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、16項目(違反の検体は16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)

【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。

(1) HACCPの取組支援
食品等事業者2万2935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60回実施し、衛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71施設に対して実施しました。

① 人材育成
飲食店営業、製造業等の業種別講習会等において、HACCP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252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
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2725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126件の指導を行いました。

② 集団給食施設等に対する監視指導
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、食中毒を発生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1714件の監視指導を行いました。

③ 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、サルコシステイス等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135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防止するため、飲食店等を対象とした講習会を47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。

④ 保菌者検出事業の実施
腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の食中毒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3万4095名を対象に検査を実施し、検出者は1名でした。サルモネラについては、3万4210名を対象に検査を実施し、検出者は22名でした。ノロウイルスについては延べ617名を対象に検査を実施したところ、検出者はいませんでした。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するなど、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、アレルギー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法)に基づく表示事項について、食品製造業者延べ5503件、食品流通業者及び食品販売業者等延べ18万4208件、合計18万9711件の監視指導を行いました。この結果、79万4725品目について表示検査を実施し、延べ2730件の不適正表示を発見しました。これらの不適正表示食品等については、表示の改善指導等、表示適正化のために必要な措置を行いました。

② 食品の適正表示推進者育成事業
食品の適正表示推進者育成講習会を2回開催し、517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、448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248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、5万3093項目の収去検査を実施しました。その結果、基準値を超える残留農薬を検出し中国産冷凍いちご等、9項目(9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。

② 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6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、597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.hokenryometro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kansai/r5-kekkahtml>)



自治指導員活動の推進を お願いいたします

食品衛生の確保向上に

●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。

食中毒予防の三原則を衛生管理の基本として、HACCPに沿った衛生管理を会員の方々へ定着させ、食品衛生の確保向上のため、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確立のために重要な実

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、施設やその周辺を毎日清掃し、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

令和6年1月15日に『小規模な一般飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」が改訂され、事業者が実施すべき事項に「振り返りの実施」が規定され、定期的に振り返りをするための様式が追加されました。これに伴い、東食協は、

食品衛生管理ファイルを改訂し、各地域食協における自治指導員講習会、食品衛生実務講習会では、実施結果記録の振り返りによる衛生管理計画の改善を実践するよう周知しています。

巡回指導の際には、担当施設の「食品衛生管理ファイル」の活用度、「振り返りの実施」の記録等を確認し、巡回活動記録簿に記載するようお願いいたします。

また、前号で紹介いたしました「HACCPに沿った衛生管理リーフレット」を活用し「食品衛生管理ファイル」を使った「HACCPに沿った衛生管理」の導入を促進させていただきますようお願いいたします。

(5)食品事故の賠償対策

食中毒事故をはじめ、異物混入など製品の欠陥で被害を受けた消

費者を広く救済するとともに、食品事故の賠償対策として、当協会では総合食品賠償共済（あんしんフード君）を積極的に推進しております。

(6)現場簡易検査の推進

現場簡易検査については、保健所の協力の下、衛生状況を確認するための検査キットを配付し、各指導員が巡回指導の際に活用して

併せて、検査結果を踏まえた衛生管理の取り組みをお願いいたします。

●自治指導員活動の活性化のために

「メールマガジン登録」のお願い

東食協では、自治指導員との情報共有の取り組みとしてメールマガジンの配信を行っています。

配信は、原則月1回とし、掲載内容については①「食中毒の発生状況」②「元食品衛生監視員による解説」③「食品衛生の最新情報」④「地域食協が開催する「食品衛生実務講習会」の開催日程、⑤「広報紙「東京の食品界」の注目記事」、⑥「技術トピックス」や「こんにち

は保健師」など、⑦「地域食協だより」⑧「各地域食協開催の自治指導員研修会、街頭相談等の活動など、⑨「あんしんフード君」共済金支払い状況、事故状況、被害者数、共済金額等、全国で発生した事故事例など、有用な情報を織り込んだものとなっております。

是非ご登録いただき、巡回指導活動にお役立ていただきたいと思

います。

「登録方法」

※QRコードの読み取り又は、URLをクリックすると、「配信希望登録ページ」が表示されるので、氏名・所属協会名・送信メールア

ドレスを記入して、送信ボタンを押してください。送信後、登録完了メールが届きます。

登録希望登録ページ

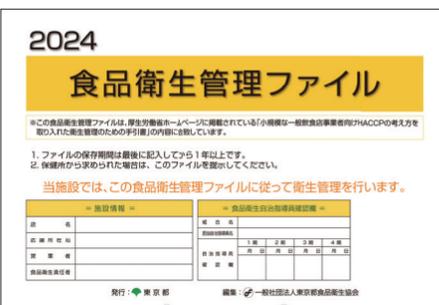
メルマガ登録ページアドレス
<https://www.toshoku.or.jp/magazine/index.html>

QRコード

登録希望登録ページ



年4回発行される食品衛生責任者「お知らせ版」



協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」



こちらのQRコードからリーフレットを御活用ください。

活用してください。協会作成のパンフレット

協会では、東京都の委託事業により各種パンフレット等を毎年作成しています。ここで本年度作成したパンフレット等について簡単に紹介させていただきます。各事業での御活用をお願いいたします。

自治指導員講習会のテキストとして

◎知って得情報〜微生物による食中毒〜

食中毒を起こす微生物の顕微鏡写真を掲載し、微生物ごとに主な原因食品、症状、潜伏期間、予防ポイントなどを簡潔に説明しています。

◎あなたの食事作りをチェック！

最近3年間の食中毒発生状況をわかりやすい表やグラフで示し、主な原因物質については特徴や予防のポイントを詳しく解説しています。

◎顕微鏡写真で見える微生物による食中毒

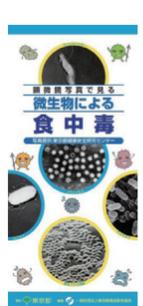
家庭における食中毒予防のポイントを、食品の購入から、残った食品の取扱いにいたるまで、イラストをふんだんに用いてわかりやすく説明しています。

◎家族の健康を脅かす食中毒予防ガイド

大事な家族を恐ろしい食中毒から守るために、どんなところに気をつけなければいけないか、どんな対策が必要かちょっと詳しく教えてください。

◎消費者懇談会・街頭相談用に

各種パンフレットは、各総合事務所にございますのでお問い合わせください。



病因物質	1/1～8/15	
	件数	患者数
ウイルス		
ノロウイルス	30	881
細菌		
カンピロバクター	16	85
ウエルシュ菌	5	152
セレウス菌	1	38
サルモネラ	1	3
赤痢菌	1	5
カンピロバクター及びサルモネラ	1	4
寄生虫		
アニサキス	28	28
クドア・セブテンブククター	1	18
合計	84	1,214
原因施設	1/1～8/15	
	件数	患者数
飲食店		
一般	64	746
要許可	5	246
届出	2	86
魚介類販売業	4	4
家庭	2	2
臨時出店	1	80
その他	2	38
不明	4	12
合計	84	1,214