

指導員だより 第280号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(6)268

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.hokeniryo1.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	魚介類及びその加工品	殻付かき (生食用かき)	E.coli 最確数： 検体 100g につき 490 を検出 (基準値 230 以下)	加工者を所管する 自治体に通報
2		農薬等の残留基準違反	農作物及びその加工品	【輸】しょうが 【中国】	クロチアニジンを 0.04ppm 検出 (基準値 0.02ppm)	加工所を所管する自治体に通報、 輸入者を所管する自治体に通報
3				【輸】根生姜 【中国】	クロチアニジンを 0.10ppm 検出 (基準値 0.02ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
4				【輸】緑豆(乾燥豆) 【タイ】	チアメトキシサムを 0.14ppm 検出 (基準値 0.05ppm)	輸入者を所管する 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	農作物及びその加工品	【輸】未成熟えんどう 【タイ】	プロピコナゾールを 0.11ppm 検出 (基準値 0.05ppm) ジニコナゾールを 0.04ppm 検出 (一律基準値 0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
6	食品衛生法 第13条第3項	農薬等の残留基準違反	農作物及びその加工品	【輸】きぬさや 【中国】	ヘキサコナゾールを 0.38ppm 検出	輸入者を所管する 自治体に通報
7				【輸】きぬさや 【中国】	ジニコナゾールを 0.13ppm 検出	輸入者を所管する 自治体に通報
8			無加熱摂取 冷凍食品	【輸】ラズベリーピューレ 【フランス】	トリフロキシストロピンを 0.02ppm 検出	輸入者を所管する 自治体に通報
9	食品表示法 第5条	添加物 表示なし	魚介類及びその加工品	かたくち煮干 (魚介類加工品)	表示に記載のない ブチルヒドロキシアニソール (BHA) を 0.04g/kg 検出	製造者を所管する 自治体に通報

※【輸】は輸入食品、〔 〕内は原産国名

令和6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6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23万3766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、施設設備及

び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、10万9903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農作物等、9検体(10項目)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。(立ち入り施設数、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
HACCP 導入・定着の支援

食品等事業者に対し、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1万9738件行いまし

た。特に、小規模な飲食店事業者に対しては、手引書の改訂に合わせ更新した食品衛生管理ファイルや補助資料を活用することで、効果的な支援を実施しました。

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142施設に対して実施しました。

加えて、HACCP に沿った衛生管理のレベルアップを図るため、シンポジウムを開催し204名が参加しました。

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282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
⑦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2379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食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109件の指導を行いました。

⑧大量調理施設等に対する監視指導
弁当等の大量調理施設や集団給食施設等を中心に、食品の衛生的な取扱い等について、延べ1567件の監視指導を行いました。

⑨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等の

寄生虫による食中毒、ぶぐ等の有毒魚、毒キノコや有毒植物等の自然毒による食中毒について、講習会を111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32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。

⑩健康食品の製造又は加工施設に対する一斉監視
紅麹を含む健康食品による健康被害が全国で発生したことを踏まえ、都、特別区、八王子市及び町田市が連携し、健康食品を製造又は加工する事業者に対して、健康被害情報を探知した際の対応の徹底、衛生管理等について、延べ187件の監視指導を行いました。

⑪保菌者検索事業の実施
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3万4980名を対象に検査を実施し、検出者は2名でした。サルモネラについては、3万5160名を対象に検査を実施し、検出者は23名でした。ノロウイルスについては延べ669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
⑫表示適正化のための監視指導
アレルギーや食品添加物表示、

消費期限又は賞味期限の設定方法等、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(米トレイサビリティ法)に基づく表示事項について、食品製造業者延べ5473件、食品流通業者及び食品販売業者等延べ17万8055件、合計18万3528件の監視指導を行いました。この結果、79万2579品目について表示検査を実施し、延べ2603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。

⑬食品の適正表示推進者等育成事業
食品の適正表示推進者育成講習会を2回開催し、410名を食品の適正表示推進者として登録しました。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、585名が受講しました。

(4)輸入食品対策
⑭監視指導及び収去検査
食品の輸入業者に対し、延べ256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、5万1477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たきぬさや等、7検体(8項目)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。

⑮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11月に輸入食品関係事業者衛生講習会をWEB配信により開催し、653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.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kansai/r6-kekakuhin/>)

