

令和2年度
東京都食品衛生監視指導計画
実施結果 概要

東京都福祉保健局

この文書は、食品衛生法第24条第1項の規定に基づく「令和2年度東京都食品衛生監視指導計画」の実施結果について、令和3年6月時点の速報値を基に、概要として取りまとめたものです。実施結果の確定値については、各事業所の事業概要及び食品衛生関係事業報告において公表の予定です。

なお、本文中「(全都)」とある項目は、東京都、特別区、八王子市及び町田市が連携協力して実施した事業の結果です。

目 次

第 1	計画の実施	1
第 2	監視指導計画の実施期間及び実施区域	1
第 3	根拠法令	1
第 4	監視指導体制及びその整備	1
1	監視指導の実施機関	1
2	関係機関との連携協力	1
3	試験検査体制の整備	3
4	食品衛生監視員等の育成（全都）	3
5	附属機関による調査審議	3
第 5	監視指導の推進	4
1	監視指導・収去検査の実施規模	4
(1)	監視指導	4
(2)	収去検査	5
(3)	食品衛生法以外の関係法令に係る監視指導	5
(4)	違反、苦情、自主回収への対応	6
2	東京 2020 大会に向けた取組	8
3	重点監視指導	8
(1)	HACCP の取組支援	8
(2)	食中毒対策（全都）	9
(3)	食品表示対策	12
(4)	輸入食品対策	12
4	一斉監視事業（全都）	13
5	その他の事業	14
(1)	食品衛生法改正等に係る取組	14
(2)	健康食品対策	14
(3)	食品汚染調査	14
(4)	食品等事業者における食物アレルギー対策の推進	15
(5)	食品中の放射性物質対策	15
(6)	弁当等人力販売業に対する監視指導の強化	16
(7)	中央卸売市場における食品衛生管理の徹底	16
(8)	食品安全に係る調査研究等	16
第 6	都民等への食品安全に係る情報提供	16
1	普及啓発	16
2	食品等の事故に関する発表及び公表	17
3	食品衛生に係る事業の実施結果の公表	17
4	食の安全に関する食育の推進	17
第 7	食品安全施策に係る関係者相互間の意見交換（リスクコミュニケーション）	17
(別紙 1)	東京都の食品衛生に係る組織配置図	19
(別紙 2)	令和 2 年度検査実施項目数	20

(別紙3) 令和2年度都の収去検査により発見された違反食品	21
-------------------------------------	----

第1 計画の実施

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定及び食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、我が国最大の消費地である東京都の特性を踏まえた監視指導を実施するため、令和2年3月、「令和2年度東京都食品衛生監視指導計画」を策定し、実施した。

第2 監視指導計画の実施期間及び実施区域

1 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

2 実施区域

都内全区域（特別区、八王子市及び町田市実施分を除く。）

第3 根拠法令

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

と畜場法（昭和28年法律第114号）

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）

牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）

化製場等に関する法律（昭和23年法律第140号）

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（平成21年法律第26号）

健康増進法（平成14年法律第103号）

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第57号）

消費者安全法（平成21年法律第50号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

食品製造業等取締条例（昭和28年東京都条例第111号）

東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和61年東京都条例第51号）

東京都消費生活条例（平成6年東京都条例第110号）

食品衛生法施行条例（平成12年東京都条例第40号）

東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）

関係政省府令・規則

第4 監視指導体制及びその整備

1 監視指導の実施機関

都は、食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整機能を福祉保健局健康安全部（食品監視課）に置き、別紙1のとおり食品衛生に係る専管的な組織を配し、効果的かつ効果的な監視指導を行った。

2 関係機関との連携協力

複数の自治体にわたって広域に流通している食品に起因する食中毒や自治体の区域にまたがって広域に食中毒患者が発生する場合に備え、以下のとおり、関係機関との

連携協力の推進を図った。

(1) 厚生労働省及び道府県市の食品衛生担当部局との連携

ア 連携体制の確保

厚生労働省及び道府県市との連携体制を確保するため、全国食品衛生主管課長連絡協議会、21 大都市食品衛生主管課長会議等の会議体を活用し、情報共有した。

特に近隣自治体とは、関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会等において、メール等を活用した緊密な連絡及び連携体制の確保を図った。

加えて、複数の自治体が関係する広域的な食中毒事案発生を想定し、厚生労働省及び関係自治体と連携し、食中毒の拡大防止を図る体制を維持した。

イ 総合衛生管理製造過程承認施設監視指導への対応

総合衛生管理製造過程承認施設に対し、厚生労働省関東信越厚生局及び関係する特別区・八王子市と連携して 1 回の合同監視指導を行った。

ウ 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に係る輸出証明書の発行等への対応

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、施設認定農林水産物等の適合施設の認定を行い、厚生労働省にその旨を報告した。また、輸出証明書の発行を 700 件行った。

(2) 消費者庁との連携

消費者安全法に基づき、プレス発表を行った食中毒事案 9 件、食品等にかかる消費者事故等 3 件について、所管部署を通じ、速やかに消費者庁へ通知した。

(3) 農林水産省及び警視庁との連携

農林水産省関東農政局東京都拠点及び警視庁とは、東京都食品表示監視協議会を定期的開催し、情報共有及び連携体制の確保を図った。また、農林水産省関東農政局東京都拠点とは、食品表示法（農林水産大臣の権限に関する事）や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に係る事案において合同調査等を行うなど、連携して対応した。警視庁とは、不正競争防止法に抵触する可能性のある事案等について相談した。

(4) 特別区、八王子市及び町田市の食品衛生担当部局との連携

ア 連携体制の確保

保健衛生事務事業に係る都区協定及び保健衛生事務事業に係る都市協定に基づき、連携体制の確保を図った。

また、特別区保健所生活衛生課長会等の定期的な開催により、平常時から緊密な情報共有、連絡及び連携体制の確保を図った。

イ 一斉監視事業

夏期（6 月から 8 月まで）及び歳末期（12 月）には、都、特別区、八王子市及び町田市が連携して食品衛生監視指導を行った。

なお、一斉監視事業の実施結果は第 5 の 4 に示した。

(5) 庁内関係部局及びその他関係機関との連携

庁内の関係部局（福祉保健局、生活文化局、環境局、産業労働局、中央卸売市場等）とは、食品安全対策推進調整会議、健康食品対策推進連絡会等により、平常時

から緊密に情報共有し、連絡体制の確保を図った。生産段階における食品安全対策、食品表示など、食品衛生担当部局のみで対応することが困難な事案においては、産業労働局や生活文化局などの担当部局等と連携して対応した。

また、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会（以下「東京 2020 大会」という。）に向け、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下「東京大会組織委員会」という。）厚生労働省、農林水産省、オリンピック・パラリンピック準備局、会場を所管する特別区等と監視指導體制等の検討や情報共有を行った。

3 試験検査体制の整備

(1) 検査精度の信頼性確保

健康安全研究センター精度管理室は、食品衛生検査施設における適正な検査業務の実施を確認するため、都の実施施設 34 施設（収去実施施設 11 施設、試験検査実施施設 17 施設、収去・試験検査実施施設 5 施設、試験品受付事務実施施設 1 施設）に対し、実施記録等の確認を行った。その結果、内部点検で改善措置を要する事項は確認されなかった。外部精度管理調査（一般財団法人食品薬品安全センター秦野研究所において実施）においても改善要請する事項は確認されなかった。

(2) 検査法の研究開発

食品等の安全性に係る検査を幅広く行い、科学的な監視指導に資するため、指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質について検査法を検討し、新たな検査法を確立した。（表 1）

表 1 新たな検査法の研究開発実績

検査項目	検査法開発品目
指定外添加物	パラオキシ安息香酸メチル、アゾルピン
農薬	クロチアニジン、トリシクラゾール、イマザリル
動物用医薬品	フルコナゾール

(3) 試験検査機関の技術の維持及び向上

食品検査施設の検査技術の維持及び向上を図るため、これら施設に所属し検査に従事する職員を対象として、外部講師等による研修、講演会を実施した。

4 食品衛生監視員等の育成（全都）

職務上必要な基礎知識及び技術の習得を目的として、食品衛生監視員等に対して研修、講習会等を実施した。

令和 2 年度は、新型コロナウイルス感染症流行の影響により大きな制約を受けたため、食品衛生監視員研修は書面による開催 1 回のみであった。

また、法改正に伴う実務の円滑な遂行のため、都区市食品衛生監視員に対し、WEB 配信による説明会を実施した。

5 附属機関による調査審議

食品の安全に係る施策を的確に推進するため、東京都食品安全条例に基づき、以下

のとおり、附属機関による調査審議を行った。

(1) 食品安全審議会

都における食品の安全確保に関する施策について審議するため、都民、事業者及び学識経験者から構成される食品安全審議会において調査審議を行った。

令和2年度は審議会を3回、部会を4回開催し、「東京都食品安全推進計画の改定」について審議され、都知事に答申が行われた。答申を踏まえ、東京都食品安全推進計画を改定(令和3年度から令和7年度まで)した。また、「ふぐの取扱いに関する制度の在り方」について審議が行われた。

(2) 食品安全情報評価委員会

食品安全情報評価委員会において、食品等の安全に関する各種情報の収集、分析及び評価等を行った。

令和2年度は食品安全情報評価委員会2回、情報選定専門委員会及び健康食品による健康被害事例専門委員会を各々2回開催し、消費者自ら油で調理する凍結流通食品に関する情報提供、「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発、健康食品に関する健康被害事例について検討等を行った。検討結果を踏まえ、ホームページ及びリーフレット等で都民等に情報提供した。

第5 監視指導の推進

1 監視指導・収去検査の実施規模

(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310,842件の監視指導を行った。

立入検査の際には、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、必要な指導を行った。

また、食品の製造及び加工から、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階において、食品毎に重点監視項目を定め、監視指導を行った。さらに、食品等の製造・加工・運搬・保管等における衛生的な取扱いや食品等の製造・加工等に係る記録の作成・保存等について監視指導を行った。

なお、食中毒を発生させた施設に対しては、発生後1年の間に12回以上の立入検査を実施したほか、違反食品の製造施設に対して違反確認後の1年間に4回以上、苦情発生の原因施設に対しては苦情発生後の1年間に3回以上の立入検査を実施した。

内訳は、以下のとおり。

ア 保健所による立入検査

飲食店、給食施設、スーパーマーケット等の地域の食品取扱施設に対し、延べ57,628件の監視指導を行った。

イ 健康安全研究センターによる立入検査

大規模製造業、卸売業、卸売市場内施設(多摩地域に限る。)等、広域流通食品の取扱施設に対し、延べ80,497件の監視指導を行った。

ウ 市場衛生検査所による立入検査

豊洲市場、大田市場等の卸売市場内施設(特別区内に限る。)に対し、延べ

164,453 件の監視指導を行った。

エ 芝浦食肉衛生検査所による立入検査

食肉市場内施設に対し、延べ 8,264 件の監視指導を行った。

(2) 収去検査

過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、別紙 2 のとおり、102,340 項目の収去検査を実施した。その結果、9 検体の違反（別紙 3）を発見し、市場からの迅速な排除等、必要な措置を行った。

内訳は、以下のとおり。

ア 保健所による収去検査

飲食店、給食施設、スーパーマーケット等の地域の食品取扱施設から食品等を収去し、6,088 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、法違反検体は発見されなかった。

イ 健康安全研究センターによる収去検査

大規模製造業、卸売業、卸売市場内施設（多摩地域に限る。）等、広域流通食品の取扱施設から食品等を収去し、36,610 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「基準値を超える農薬を検出した農産物」等、6 検体の法違反を発見した。

ウ 市場衛生検査所による収去検査

豊洲市場、大田市場等の卸売市場内施設（特別区内に限る。）から食品等を収去し、54,744 項目の細菌検査及び理化学検査を実施した。その結果、「基準値を超える E.coli 最確数を検出した殻付かき」等、3 検体の法違反を発見した。

エ 芝浦食肉衛生検査所による収去検査

食肉市場内施設から食品を収去し、4,898 項目の残留抗菌性物質等の検査を実施した。その結果、法違反検体は発見されなかった。

(3) 食品衛生法以外の関係法令に係る監視指導

ア と畜場法に係る監視指導

芝浦食肉衛生検査所において、と畜場施設等、延べ 8,079 件の監視指導を行ったほか、牛、豚、山羊について合計 292,830 頭のと畜検査を実施した(表 2)。

また、81 頭の牛について BSE 検査を実施し、いずれも陰性であった。

表 2 令和 2 年度と畜検査頭数

畜種	と畜検査頭数
牛	89,247
馬	0
豚	203,578
めん羊	0
山羊	5
合計	292,830

イ 化製場等に関する法律に係る監視指導

芝浦食肉衛生検査所等において、延べ1,698件の監視指導を行った。

ウ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に係る監視指導

保健所等において、食鳥処理施設に対し、延べ98件の監視指導を行った。

(4) 違反、苦情、自主回収への対応

ア 違反処理（全都）

令和2年度は、計259件の法違反食品等について、当該食品等の製造者又は輸入者が都内にあるときは当該違反事業者の原因を究明させ、再発防止を図ったほか、当該違反事業者が他自治体にあるときは所管自治体に通報等を行った（図1及び図2）。また、関係法令に基づき、厚生労働省、消費者庁に対し必要な通知を行った。

なお、都及び都内各区市が発見した食品等の違反事例の詳細は、食品監視課が発行する食品衛生関係違反処理集計表及び食品監視課ホームページに掲載する。

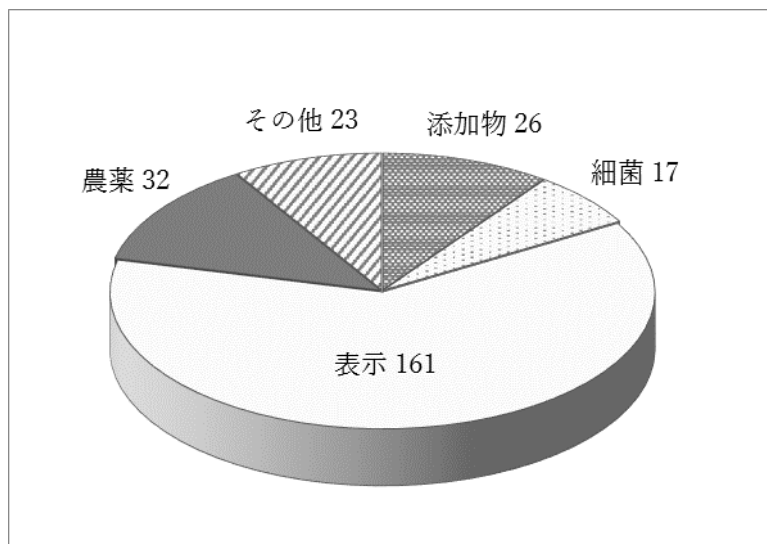


図1 違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：259件）

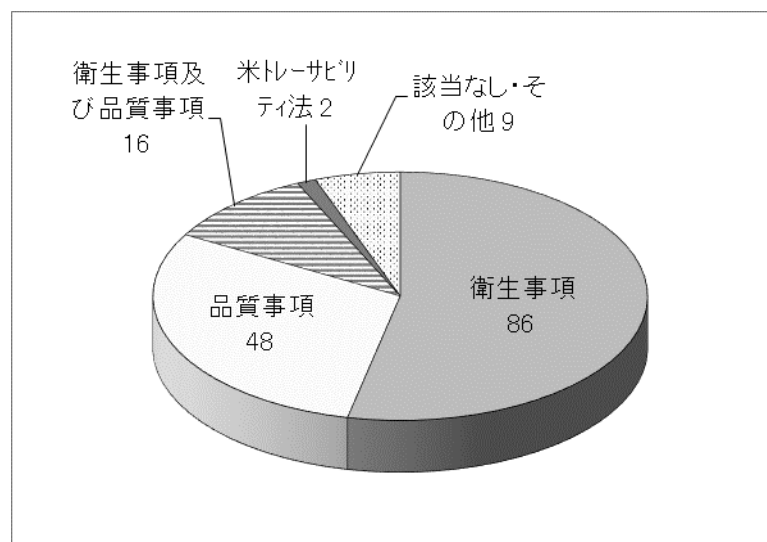


図2 表示の違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：161件）

イ 苦情処理（全都）

都、特別区、八王子市及び町田市並びに他道府県市、厚生労働省、農林水産省等に寄せられた苦情について、当該苦情内容を踏まえ、関係事業者における食品の取扱状況等を調査し、その結果及び原因に応じた改善指導を行った。また、関係事業者が他自治体にあるときは、所管自治体に関係事業者への調査を依頼した。

令和2年度は、計184件（有症苦情を除く。）の苦情について、他自治体に調査を依頼し、又は他自治体から依頼を受け、調査を実施した（図3）。

なお、都及び都内各区市が対応した苦情及び相談事例の詳細は、食品監視課が発行する食品衛生関係苦情処理集計表及び食品監視課ホームページに掲載する。

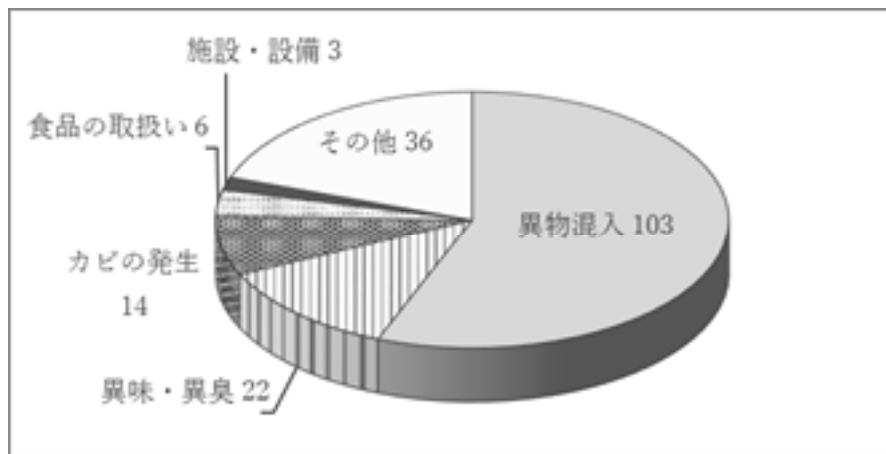


図3 苦情原因の内訳（単位：件）（総数：184件）

ウ 事業者による自主回収（全都）

東京都食品安全条例に基づき報告のあった77件の自主回収について、当該食品等の迅速な回収、原因究明による再発防止等を指導した（図4）。

自主回収の情報は、ホームページで公表し、都民に広く周知するとともに、関係自治体へ情報提供を行った。また、自主回収終了時には、回収の状況を確認し、適切に自主回収が行われたことを確認した。

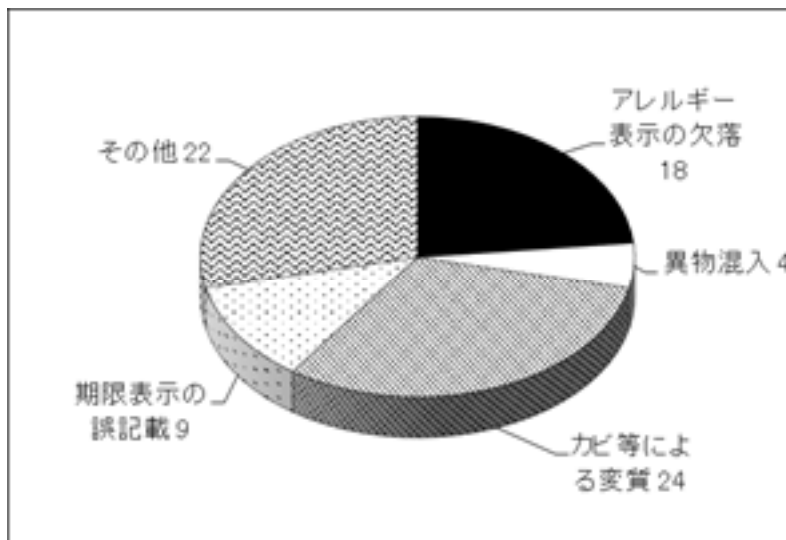


図4 自主回収原因の内訳（単位：件）（総数：77件）

2 東京 2020 大会に向けた取組

新型コロナウイルス感染症の影響により、2020年に予定されていた東京2020大会は、2021年7月に開催が延期されることとなった。これに伴い、2021年度の東京2020大会の開催に備え、東京都を訪れる旅行者等の利用が見込まれる一般飲食店や宿泊施設内の調理施設、弁当製造施設等延べ16,595件に対し、食品衛生法等関係法令の遵守、HACCPに沿った衛生管理の推進等について監視指導を行った。

また、東京2020大会会場等における食品安全の確保に向け、昨年度に引き続き、食品等の検査や都区協定及び都市協定に基づく応援職員の派遣体制等、都区市連携・協力した監視指導の実施に向けた検討及び体制整備を行った。

3 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た（立入施設数、検査項目数等は、「1 監視指導・収去検査の実施規模」の再掲）。

(1) HACCP の取組支援

平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。食品等事業者における、規模や衛生管理能力に応じた着実なHACCP導入を支援するため、以下の取組を実施した。

ア HACCP 制度化の周知

HACCPに沿った衛生管理について講習会を186回開催し、7,439名が受講した。

イ HACCP 導入の支援

食品等事業者22,287件に対し、監視時等に、各事業者の規模や衛生管理能力に応じて、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に向けた技術的支援を行った。

また、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、小規模な事業者におけるHACCP導入の支援を実施した。

令和3年3月末現在のHACCP導入状況として、食品製造施設等3,742施設について、HACCPに沿った衛生管理を実施していることを確認した。

ウ 東京都食品衛生自主管理認証制度

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の制度化に対応するための支援として、制度の活用を図った。

制度を活用した支援として、マニュアル作成セミナーを6回、実地講習会を260施設に対して開催したほか、各種広報媒体を活用し、制度の周知を図った。

認証取得施設に対しては、衛生管理の維持・向上を目的とした講習会を15回、5施設に対して個別指導を実施し、取組を支援した。令和3年3月末現在の認証施設は、1,141施設となった。

審査事業者に対しては、審査員を対象とした講習会を2回開催するとともに、認証業務に対する指導等を行い、制度の信頼性確保を図った。

エ と畜場及び食鳥処理場における HACCP の取組支援

と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の着実な推進への技術

的支援と、HACCP の取組が的確かつ継続的に実施されるよう監視指導を行った。

また、HACCP プランの適正かつ円滑な運用を促すため、講習会を 32 回開催した。さらに、各種会議を通じて、と畜場内の関係事業者団体へ HACCP の推進に対する専門的・技術的な助言・指導を行うとともに、外部検証プログラムの妥当性、管理手法等についての体制整備を実施した。

オ 食品衛生推進員

食品等事業者相互の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員 120 名を対象に講習会を開催するなど、その活動を支援することにより、地域の食品衛生の向上を図った。

(2) 食中毒対策（全都）

令和 2 年度は、医師からの食中毒の届出や都民等から寄せられた体調不良等の情報をもとに、554 件の調査を実施した。その結果、特別区、八王子市及び町田市で発生したものも含め、100 件が食中毒と断定され、患者数は 3,179 名であった（図 5）。このうち、発生規模、重大性等を考慮し、重要度が比較的高い 9 件についてプレス発表を行った。

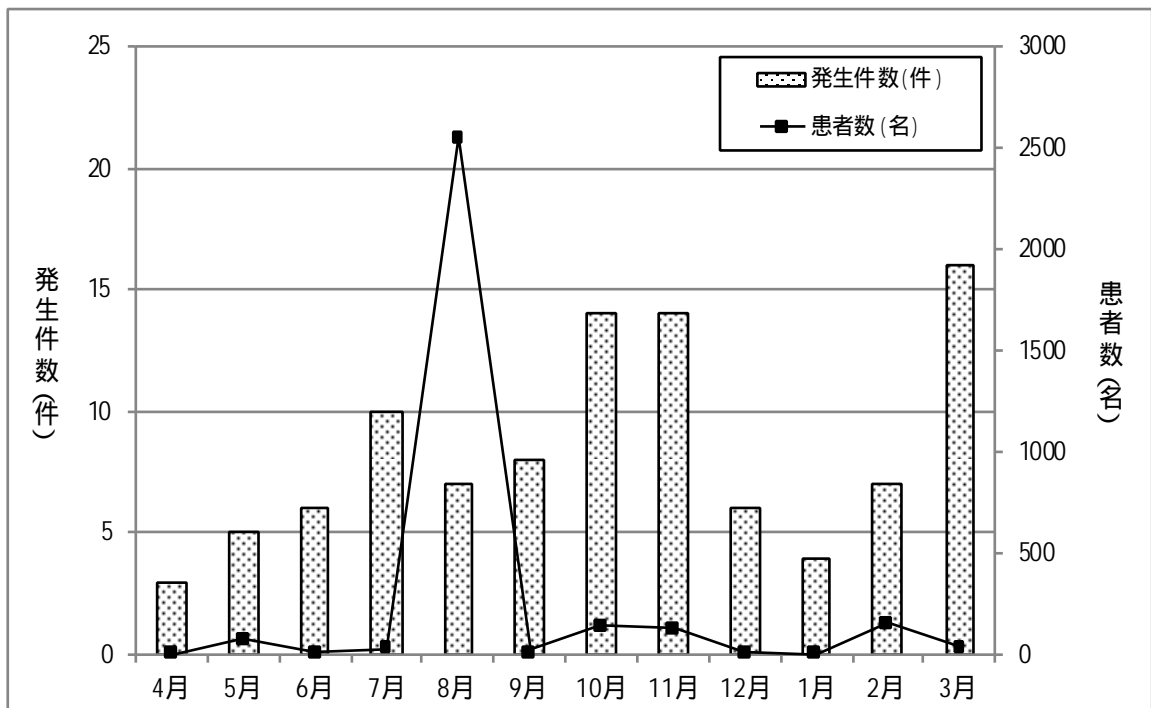


図 5 月別食中毒発生状況

また、過去 10 年間の平均 132 件、1,772 名と比べ、事件数は約 24% 減少したが、患者数は約 79% 増加した。令和 2 年度の病因物質別食中毒発生状況は、事件数は前年と同様にアニサキス、カンピロバクターの順に多かったが、患者数は大規模な食中毒が発生した毒素原性大腸菌が一番多く、次いでウエルシュ菌、カンピロバクターの順であった。ノロウイルスは、事件数、患者数ともに大幅に減少した。（表 3）

表3 病因物質別食中毒発生状況

病因物質	件数	患者数
アニサキス	54	56
カンピロバクター	20	167
ノロウイルス	5	47
ウエルシュ菌	4	264
黄色ブドウ球菌	3	28
ヒスタミン	2	36
次亜塩素酸ナトリウム	2	2
セレウス菌	1	4
腸管出血性大腸菌	2	13
毒素原性大腸菌	1	2,548
カンピロバクター及びサルモネラ	1	3
シュドテラノーバ	1	1
ユニカプシューラ・セリオラエ	1	4
植物性自然毒	1	3
動物性自然毒	1	1
不明	1	2
合計	100	3,179

ア 食肉の生食等による食中毒対策

近年、都内では食肉、特に鶏肉の生食等を原因とするカンピロバクターによる食中毒が多発している。

食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店、販売店等延べ 3,634 件に対し、夏期及び歳末の一斉監視事業を中心に重点的な監視指導を行った。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 60 件に対し、十分な加熱等の改善指導を行った。

鶏肉等を卸売販売している食肉卸売業等 51 件に対しては、飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には、表示や商品規格書等により、加熱が必要である旨の情報を確実に伝達するよう指導を行った。

また、事業者を対象として、食肉の取扱い等に関する講習会を 59 回開催し、3,074 名が受講した。消費者に対しては、牛レバーや豚肉、鶏肉等を未加熱又は加熱不十分のまま喫食することのリスクについて、講習会の実施やリーフレット配布等により普及啓発を行い、食中毒発生の未然防止を図った。

また、野生鳥獣（ジビエ）肉を提供していた飲食店等 5 件に対し、「野生鳥獣肉の衛生管理の指針（ガイドライン）」に基づき、提供方法等について監視指導を行った。

イ ノロウイルスによる食中毒対策

近年発生しているノロウイルス食中毒の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して汚染された食品が原因として推定されている。そのため、ノロウイルス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

設や高齢者・子供等が利用する社会福祉施設等に対し、延べ 2,018 件の監視指導を行った。そのほか、施設について 74 検体のふき取り検査を実施したが、ノロウイルスを検出した検体はなかった。

また、これら施設の調理従事者等を対象として、正しい手洗いの方法、患者発生時の対応、正しい消毒方法等に関する講習会を 83 回開催し、4,271 名が受講した。

ウ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

近年、生食用野菜や食肉を原因食品とする腸管出血性大腸菌食中毒が散発している。

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・子供等に食事を提供する社会福祉施設や、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当調理施設・旅館・ホテル等の大量調理施設等延べ 2,018 件に対し、非加熱で提供する生野菜の殺菌、食肉やその加工品の衛生的な取扱い、従業員教育の徹底等の監視指導を行った。

さらに、食品等事業者等を対象とした衛生講習会を 40 回開催し、1,290 名に対して、従事者の健康管理等、腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について普及啓発を行った。

エ 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よる食中毒について、講習会を 56 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った。

オ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌 0157、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た。腸管出血性大腸菌 0157 については、調理従事者等 32,018 名を対象に検査を実施し、検出者は 4 名であった。サルモネラについては、32,039 名を対象に検査を実施し、検出者は 19 名であった。ノロウイルスについては、617 名を対象に検査を実施し、検出者はいなかった。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒の発生防止対策等に活用した。

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、必要な指導を行った。

カ 食中毒等健康危機管理の着実な実施

医師からの届出、都民から寄せられる情報等をもとに食中毒が疑われる事例を探知した際、又は食品による深刻な健康影響が懸念される事例を探知した際には、迅速に対応し、被害の拡大防止を図った。

また、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会や食品安全対策推進調整会議等を通じて、近隣自治体や庁内関係機関との連絡及び連携体制の確保を図った。

さらに、令和 3 年 2 月、広域流通食品による食中毒（疑い）が都内複数施設で同時期に発生した場合を想定して、都区市合同の大規模食中毒訓練を行った。

このほか、令和 2 年 11 月には、農林水産省、関東農政局及び各農政局と連携し

て、サルモネラに汚染された食品を原因とする広域食中毒に関する大規模訓練を実施し、各関係機関の連携体制を確認した。

(3) 食品表示対策

平成 27 年 4 月の食品表示法施行により、食品表示に関する規定は一元化された。

従前の例による加工食品及び添加物の表示方法は、令和 2 年 3 月 31 日に経過措置期間が終了し、今後、新たな遺伝子組換え表示制度や加工食品の原料原産地表示制度が施行又は完全施行となる予定である。

また、アレルギー、期限表示の誤記載等による自主回収事例や原産地表示の偽装等が散発している。

これらの状況及び表示が消費者の食品選択における重要な情報源であることを踏まえ、以下のとおり食品表示対策を実施した。

ア 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 4,255 件、食品流通業者及び食品販売業者等延べ 193,822 件の監視指導を行った。この結果、延べ 747,655 品目について表示検査を実施し、無表示 273 件、衛生事項に関する不適正表示 422 件、品質事項に関わる不適正表示 953 件、保健事項に係る不適正表示 106 件、延べ 1,754 件の不適正表示を発見した。これらの不適正表示食品等については、表示責任者等に対して表示適正化のために必要な措置を行った。

また、品種品名等に関する不適正表示食品を排除するため、袋詰米穀 160 検体、生鮮牛肉 40 検体について、それぞれ遺伝子検査及び容器・包装の表示調査を実施し、指導権限を有する関係機関に情報提供を行った。

あわせて、加工食品等 36 検体について、安定同位体比検査による産地判別検査等を実施し、表示が適正であることを確認した。

イ 食品の適正表示推進者等育成事業

平成 27 年 4 月の食品表示法施行に伴い、食品表示法の内容に関するパンフレット等を作成し、食品等事業者等に配布した。

また、食品の適正表示推進者育成講習会を 1 回開催し、108 名が受講し、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、313 名が受講した。

(4) 輸入食品対策

延べ 109 件の食品の輸入事業者に対し、専門監視班による監視指導を行った。そのほか、輸入食品について、43,481 項目の収去検査を実施した。その結果、5 検体の法違反を発見し、必要な措置を行った。

また、以下の取組を実施した。

ア 輸入農畜水産物の残留農薬等検査

輸出国における農薬等の使用状況、検疫所において発見された違反事例等を勘案しながら、輸入農畜水産物等について 17,183 項目の残留農薬検査を実施し、輸入畜水産物等について 3,873 項目の動物用医薬品検査を実施した。

その結果、「基準値を超える農薬を検出した中国産生姜」等、5 検体の法違反を
発見した。

イ 遺伝子組換え食品に係る監視指導

都内に流通する米加工品、トウモロコシ等 48 検体について、安全性未審査の遺
伝子組換え体の検査を実施した。その結果、いずれも検出しなかった。

また、遺伝子組換え食品を含む食品に必要な表示が適切に行われているかどう
か確認するため、食品 91 検体について遺伝子検査を実施した。その結果、19 検
体から安全性審査済遺伝子組換え食品の遺伝子を検出したため、分別生産流通管
理（IP ハンドリング）の確認を行ったところ、12 検体について適切に実施され
ており、表示違反となる食品はなかった。なお、7 検体については確認中である。

ウ 輸入農産物等の放射性物質検査

都内に流通する輸入食品 90 検体（内訳：野菜・果実及びその加工品 44 検体、
穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 9 検体、水産物及びその加工品 15
検体、乳製品 5 検体、肉類・卵類及びその加工品 5 検体、その他の加工食品 12
検体）について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超えるものは
なかった。

エ 輸入者の自主管理の推進

輸入者による自主的な衛生管理を推進するため、輸入者延べ 101 件に対し立入
りを行い、事故発生時の対応等の管理体制を把握するとともに、自主管理の取組
状況に応じた指導を行った。

オ 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 3 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計 5 回、WEB 配信により開催し、558 名が受講した。講
習会では、「食品表示法をめぐる最近の動向」、「検疫所における輸入食品等監視指
導業務」について情報提供した。

カ 検査法の研究開発

農薬や動物用医薬品等について検査法の研究開発を行った。詳細は第 4 の 3(2)
のとおり。

4 一斉監視事業（全都）

食中毒が多発する夏期（6 月から 8 月まで）及び食品等の流通量が増加する歳末期
（12 月）には、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、特別区、八王子市及び
町田市と連携して、都全域での一斉監視事業を実施した。

(1) 夏期一斉監視

都、特別区、八王子市及び町田市合計で、延べ 128,795 件の監視指導を行った。

また、食品等 4,792 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、161 検体の不
良食品等を発見した。

(2) 歳末一斉監視

都、特別区、八王子市及び町田市合計で、延べ 81,478 件の監視指導を行った。ま
た、食品等 3,296 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、88 検体の不良食
品等を発見した。

5 その他の事業

(1) 食品衛生法改正等に係る取組

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され広域連携協議会 の設置、HACCP 制度化に加え、特定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」義務化、食品用器具・容器包装へのポジティブリスト制度導入、輸入食品の安全性確保強化、営業届出制度の創設・営業許可制度の見直し及び食品リコール情報の報告義務化の各制度が新たに規定された。新たな制度の着実な導入のために以下を実施した。

ア 条例改正等規定の整備

食品衛生法の改正に対応するために、食品安全条例、食品衛生法施行条例及び食品衛生法施行細則の改正を行うとともに、食品製造業等取締条例を廃止した。

イ 関係事業者への周知

食品衛生法の改正について講習会を 144 回開催し、関係事業者 5,922 名が受講した。

また、食品衛生法の改正により新たに届出が必要となる事業者等に対して、業界団体を通じてリーフレットを配布し、営業届出制度を含む法改正の内容を周知した。

さらに、食品衛生法の改正により規定された各制度の内容及び必要な手続について、ホームページに掲載した。

(2) 健康食品対策

健康食品による危害の未然防止・拡大防止のため、健康食品の製造業等に対する立入検査や店頭、インターネット等を通じて販売されている市販品 56 検体について、試買調査を実施した。問題があった製品に対しては必要な措置を行い、結果はホームページ等で公表した。

また、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、関連法規を所管する部署が連携して健康食品を扱う事業者を対象とした講習会を WEB 配信にて開催し、612 名が受講した。都民に対しては、動画配信やホームページ、パンフレット等により健康食品を適切に利用するよう普及啓発を図った。

(3) 食品汚染調査

ア 魚介類、各種食品等の汚染調査

中央卸売市場に流通する魚介類、市販の各種食品等について、水銀、PCB 等の汚染実態調査を実施した(表 4)。その結果、都内に流通していた規制対象魚のうち、水銀の暫定的規制値(総水銀 0.4ppm、メチル水銀 0.3ppm)を超えた検体はユメカサゴ 1 検体(長崎県産)、クロムツ 2 検体(長崎県産及び鹿児島県産)、ハモ 1 検体(熊本県産)、アオハタ 2 検体(鹿児島県産及び福井県産)、ハチジョウアカムツ 1 検体(東京都産)、キダイ 1 検体(長崎県産)、クロソイ 1 検体(青森県産)、キチジ 1 検体(北海道産)であった。また、東京都が自主規制を行っている魚種のうち、暫定的規制値を超えた検体はムツ 11 検体(静岡県産及び長崎県産)、ユメカサゴ 10 検体(長崎県産)であった。また、水銀以外に暫定的規制値等を超えたものはなかった。

表 4 令和 2 年度に実施した各種有害化学物質汚染実態調査

テーマ	実施内容
魚介類等の水銀汚染実態調査	中央卸売市場に流通する魚介類及び各種市販食品について、443 項目の水銀検査を実施した。
食品等の PCB 汚染調査	中央卸売市場に流通する魚介類、各種市販食品、食肉、容器包装等について、455 項目の PCB 検査を実施した。
魚介類のビストリブチルスズオキシド (TBT0) 等汚染調査	中央卸売市場に流通する魚介類について、512 項目の TBT0 等の検査を実施した。

イ 都内搬入米重金属等汚染調査

食用に適さない玄米の流通を未然に防止するため、都内搬入時点の玄米 184 検体についてカドミウム、残留農薬の汚染物質調査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

ウ 東京湾産魚介類汚染調査

過去に製造された化学物質に由来すると考えられる汚染物質による魚介類の汚染状況を把握するため、東京湾産ボラ、スズキ、ホンビノスガイ等 38 検体について、ダイオキシン類、PCB、TBT 等の検査を実施した。その結果、問題となる検体はなかった。

(4) 食品等事業者における食物アレルギー対策の推進

ア 食品の製造段階等における食物アレルギー対策

食品の製造及び調理段階における意図しないアレルギーの混入を防止するため、食品製造業延べ 1,799 件、給食施設延べ 554 件、その他飲食店等延べ 21,390 件に対し、監視指導を行った。その結果、製造施設等 37 件について、製造工程におけるアレルギー物質のコンタミネーション防止等の改善指導を行った。

また、食品 39 検体についてアレルギー検査を実施した。その結果、和生菓子 1 検体が、小麦アレルギー陽性となりコンタミネーションの防止等の指導を行った。

イ 飲食店における食物アレルギー対策支援

ピクトグラムを活用したパンフレットを配布し、普及啓発を行った。

また、飲食店を利用する外国人観光客等にアレルギーの情報提供が適切に行えるよう、食品等事業者等を対象とした食物アレルギー講習会を WEB 配信で開催し、221 名が受講した。

(5) 食品中の放射性物質対策

東日本大震災による原子力発電所の事故に伴い、平成 24 年 4 月、食品中の放射性物質に対して、乳幼児等に配慮した新基準が制定された。また、消費者の意識も高いことから、都では都民の食の安全、安心を確保するため、以下の放射性物質対策を実施した。

都内に流通する食品 870 検体 (輸入食品を含む。)(内訳：野菜・果実及びその加工品 193 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 167 検体、水産物及びその加工品 148 検体、乳製品 100 検体、肉類・卵類及びその加工品 55 検体、そ

の他の加工食品 62 検体、牛乳類 80 検体、乳児用食品 20 検体、飲料水 45 検体) について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

なお、都内で生産される農畜水産物等の検査は産業労働局が行い、その結果をホームページで公表した。

(参考) 都内産の農畜水産物等に関する検査(産業労働局)

都内で生産された農産物 52 検体、水産物 59 検体、原乳 3 検体、計 114 検体について、放射性物質検査を実施した。その結果、基準値を超えるものはなかった。

(6) 弁当等人力販売業に対する監視指導の強化

平成 27 年 3 月に食品製造業等取締条例が改正され、弁当類の行商販売は「弁当等人力販売業」として許可制となった。不適切な食品の取扱いによる食中毒を未然に防止するため、弁当等人力販売業者延べ 150 件に対し、弁当や運搬容器等の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。

(7) 中央卸売市場における食品衛生管理の徹底

豊洲市場、大田市場等の卸売市場内に流通する食品の一層の衛生管理を徹底するため、市場内食品取扱事業者に対し、食品の衛生的な取扱い等について 110 回講習会を実施した。

(8) 食品安全に係る調査研究等

都では、食品衛生の観点から行政上必要と考えられる課題について、実態調査や新たな監視手法の検討等を計画的に実施している。

令和 2 年度は、「未精製食用油脂のアフラトキシン汚染実態調査」、「食品製造業における硬質異物混入対策実態調査」等の調査研究を実施した。

なお、実施した調査研究の詳細は、食品監視課が発行する食品衛生関係事業報告に掲載する。

第 6 都民等への食品安全に係る情報提供

都民、東京を訪れる観光客等に対して、食中毒の予防方法、食中毒及び違反食品に関する情報、都の施策等、食の安全に関する情報を効果的に提供するため、以下の施策を実施した。

1 普及啓発

(1) 都民に対する情報提供

ア ホームページによる情報提供

都の施策、健康食品の試買調査結果、食品安全情報評価委員会で評価検討された安全情報等、最新の食品衛生情報を随時ホームページに掲載した。

令和 2 年度は、延べ約 860 万件のアクセスがあった。

イ パンフレット等による情報提供

食品安全情報評価委員会での検討結果を受け、凍結流通する食肉調理品を扱う食品等事業者向けリーフレット、手洗い推進ステッカー(英語併記版)等を作成し、保健所等を通じて配布することで普及啓発を図った。

また、食品安全に関する普及啓発の充実を図るべく「東京都食の安全情報」Twitter を開設し、定期的な情報発信に努めるとともに、広報番組等により食の安全安心についてわかりやすい情報発信を行った。

ウ 講習会等による情報提供

保健所等において、消費者等を対象とした食品衛生講習会を 4 回開催し、347 名が受講した。

また、飲食店や製造業、集団給食施設等の事業者を対象とした講習会を 273 回開催し、10,569 名が受講した。

(2) 世界への情報発信

東京都福祉保健局ホームページ「食品衛生の窓」のうち、消費者及び事業者向けコンテンツについて順次英訳し、公開した。

2 食品等の事故に関する発表及び公表

(1) 食品等の事故に関する報道発表（再掲）

発生規模、重大性等を考慮し、比較的重要度が高い食中毒 9 件について報道発表し、都民に情報提供した。

(2) ホームページによる公表

食中毒や違反食品の情報、自主回収報告制度に基づく食品等の回収情報について、ホームページで公表した。また、大規模又は重大な食中毒関係情報については、報道機関に対し迅速に情報提供した。

3 食品衛生に係る事業の実施結果の公表

(1) 平成 31 年度（2019 年度）東京都食品衛生監視指導計画の実施結果概要

平成 31 年度（2019 年度）に東京都が実施した施設への立入検査、食品等の収去検査等の結果について、速報値を令和 2 年 6 月に概要として取りまとめ、公表した。

(2) 平成 31 年度（2019 年度）に実施した各事業の結果

平成 31 年度（2019 年度）に東京都が実施した各事業の実施結果について、「食品衛生関係事業報告」等として確定値を取りまとめ、公表した。

(3) 夏期及び歳末における監視指導の実施結果概要

夏期及び歳末一斉監視については、実施結果の速報値を取りまとめ、報道機関に情報提供するとともに、ホームページに掲載した。

また、各事業の最終的な実施結果については、各事業所が発行する事業概要や食品衛生関係事業報告に掲載する。

4 食の安全に関する食育の推進

東京都食品安全推進計画（平成 17 年 3 月策定、令和 3 年 3 月改定）及び東京都食育推進計画（平成 18 年 9 月策定、令和 3 年 3 月改定）に基づき、総合的な食育の取組の一環として、ホームページ等を活用し、食品の安全に関する普及啓発や情報提供等を実施した。

第 7 食品安全施策に係る関係者相互間の意見交換（リスクコミュニケーション）

食品の安全に関するリスクコミュニケーション事業として、令和 2 年度は以下の事業を実施した。

都民、事業者及び行政等が相互理解を深めることを目的としたシンポジウム形式の「食

の安全都民フォーラム」を WEB 配信にて開催した。令和 2 年度は「活かそう食品表示」をテーマとして開催し、計 2,213 回の視聴があった。

都民参加型の「食の安全調査隊」については、小学生向け夏休みイベントとして、食中毒予防に関する学習資料を用いた自宅学習形式で実施し、50 名の小学生が参加した。

また、身近なテーマを扱う「食の安全都民講座」については、低温調理の安全性及びアニサキス食中毒をテーマとした講座を WEB 配信し計 11,130 回の視聴があった。

また、学校教育関係者を対象とした講座を開催し、209 名が参加した。

東京都の食品衛生に係る組織配置図



1 連絡調整業務を行う組織

福祉保健局健康安全部食品監視課（各関係機関との連絡調整）

2 広域的な監視指導を行う組織

健康安全研究センター

（特別区内の大規模製造施設及び卸売業並びに都内全域の輸入業・倉庫業の監視指導）

健康安全研究センター広域監視部食品監視第二課

（多摩地区の大規模製造施設、卸売市場及び卸売業の監視指導並びに都内全域の総合衛生管理製造過程承認施設等の監視指導）

3 流通拠点の監視指導を行う組織

市場衛生検査所（特別区内の卸売市場における監視指導）

芝浦食肉衛生検査所（と畜場及び食肉市場における監視指導）

4 地域的な監視指導を行う組織

東京都保健所

（多摩地域（八王子市、町田市を除く。）及び島しょ地域の地域的な監視指導）

令和2年度 検査実施項目数(東京都食品衛生監視指導計画実施結果概要)

		検査項目数 (違反の再掲)	合計 (違反の再掲)
魚介類及びその加工品	微生物検査	5,274 1	11,622 2
	抗菌性物質等	1,931 0	
	上記以外の理化学検査	4,417 1	
肉・卵類及びその加工品	微生物検査	3,125 0	15,976 0
	抗菌性物質等	10,912 0	
	上記以外の理化学検査	1,939 0	
乳・乳類等	微生物検査	348 0	1,707 0
	抗菌性物質等	189 0	
	上記以外の理化学検査	1,170 0	
農産物及びその加工品	微生物検査	2,752 0	36,667 6
	遺伝子組換え食品の検査	105 0	
	残留農薬	28,316 6	
	上記以外の理化学検査	5,494 0	
飲料・氷雪・水	微生物検査	3,714 0	4,962 0
	理化学検査	1,248 0	
その他の食品	微生物検査	22,603 0	30,895 0
	理化学検査	8,292 0	
添加物・器具及び容器包装・おもちゃ	微生物検査	7 0	511 0
	理化学検査	504 0	
合計			102,340 8

※ 抗菌性物質等: 抗生物質、合成抗菌剤、駆虫薬等の動物用医薬品

と畜場法に基づく検査数

検査名	検査数
と畜検査	292,830
(B S E 検査【牛】)	81
精密検査	55,052

その他の検査(ふき取り検査等)

検査名	検査項目数
微生物検査	25,023
理化学検査	1,214
合計	26,237

令和2年度 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)	E.coli最確数 330/100g検出 (基準値 230/100g)	加工者を管轄する自 治体に通報
2		農薬等の 残留基準違反	農産物及び その加工品	【輸】生姜 (中国)	クロチアニジン 0.10ppm検出 (基準値0.02ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
3				【輸】緑豆 (ミャンマー)	チアトキサム 0.06ppm検出 (基準値0.05ppm)	販売者及び輸入者を 所管する各自治体に 通報
4	食品衛生法 第13条第3項	農薬等の 一律基準違反	農産物及び その加工品	【輸】カットライム (ベトナム)	ヘキサコナゾール 0.07ppm、 プロフェノホス 0.13ppm検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
5				【輸】キヌア (ペルー)	オルトフェニルフェノール 0.02ppm検出 (基準値0.01ppm)	製造者を所管する 自治体に通報
6				【輸】バナナ (エクアドル)	ピリプロキシフェン 0.02ppm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	添加物表示なし	魚介類及び その加工品	鯛ちくわ	表示にないソルビン酸を検出	製造者を所管する 自治体に通報
8		「要冷蔵である旨」 の表示なし	農産物及び その加工品	しょうゆ漬	pH4.8、水分活性0.95 (「要冷蔵である旨」の表示が必 要な食品に該当)	製造者を所管する 自治体に通報
9			その他の食品	味付たけのこ姫皮	pH5.0、水分活性0.97 (「要冷蔵である旨」の表示が必 要な食品に該当)	製造者を所管する 自治体に通報

※【輸】は輸入食品