

令和3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3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4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	4
(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	5
2	重点監視指導	7
(1)	HACCP の取組支援	7
(2)	食中毒対策（全都）	8
(3)	食品表示対策	11
(4)	輸入食品対策	11
(5)	東京 2020 大会に向けた取組（全都）	12
3	一斉監視事業（全都）	13
4	その他の事業	13
(1)	健康食品対策	13
(2)	食品汚染調査	13
(3)	食品等事業者における食物アレルギー対策の推進	14
(4)	食品中の放射性物質対策	14
(5)	中央卸売市場における食品衛生管理の徹底	15
(6)	食品安全に係る調査研究等	15
(7)	営業届出制度の周知等	15
(8)	農林水産物又は食品の輸出証明書の発行	15
第 6	都民等への食品安全に係る情報提供	15
1	普及啓発	15
2	食品等の事故に関する発表及び公表	16
3	食品衛生に係る事業の実施結果の公表	16
4	食の安全に関する食育の推進	16
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	18
(別紙 2)	令和 3 年度検査実施項目数	19

(別紙3) 令和3年度都の収去検査により発見された違反食品	20
-------------------------------------	----

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3年3月、「令和3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3年4月1日から令和4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

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。

(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7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に開催し、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とともに、あさりの原産地表示の適正化に向けて、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への参加により、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3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。）においては、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、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事前に検討した監視指導体制等に基づき、連携・協力して監視指導を実施し、東京2020大会における食品安全の確保を図った。

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	シトラスレッド 2、スーダンレッド G
農薬	チアメトキサム、クロルプロファム、プロフェノホス
動物用医薬品	ベンジルペニシリン

(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。

食品衛生監視研修、食品技術講習会等を計 9 回実施し、都、特別区、八王子市及び町田市の食品衛生監視員等延べ 398 名が参加した。

また、食品衛生法改正による HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応するため、食品衛生監視員 12 名を、コーデックス HACCP の 7 原則に基づいた衛生監視手法の習得を目的とした、民間認証に関する研修会に派遣した。

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 3 年度は審議会を 2 回、検討部会を 3 回開催し、「ふぐの取扱い等に関する制度の在り方」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、東京都ふぐの取扱い規制条例を改正した。また、東京都食品安全推進計画について、第 3 期計画（平成 27 年度から令和 2 年度まで）の実績及び第 4 期計画（令和 3 年度から

令和7年度まで)の令和3年度の取組予定について報告を行った。

(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3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、鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査、ヒスタミンを原因とする食中毒に関する普及啓発、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。

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220,249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38,391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35,829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137,882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8,147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、102,642項目の収去検査を実施した。その結果、10項目(違反の検体は10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、4,906 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、41,055 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、4 項目（5 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、52,453 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、6 項目（5 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、4,228 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 8,026 件の監視指導を行ったほか、牛、豚について合計 286,689 頭のと畜検査を実施した(表 2)。

また、62 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 3 年度と畜検査頭数

畜種	と畜検査頭数
牛	85,805
馬	0
豚	200,884
めん羊	0
山羊	0
合計	286,689

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 1,687 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 89 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 3 年度は、計 343 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。

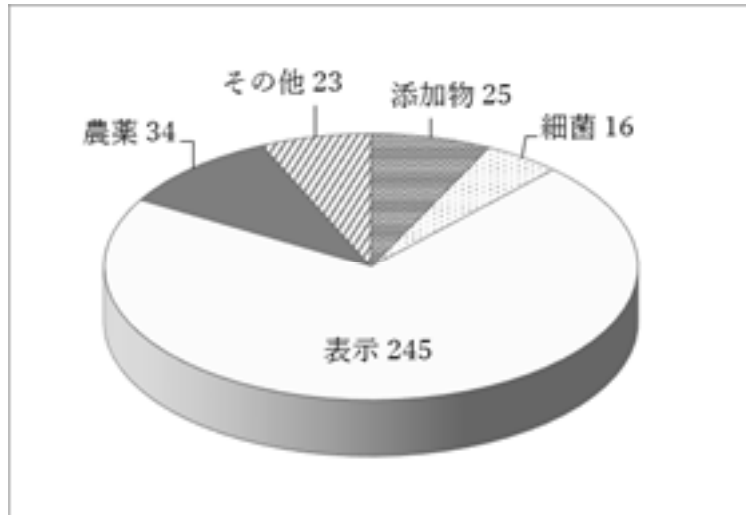


図 1 違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：343 件）

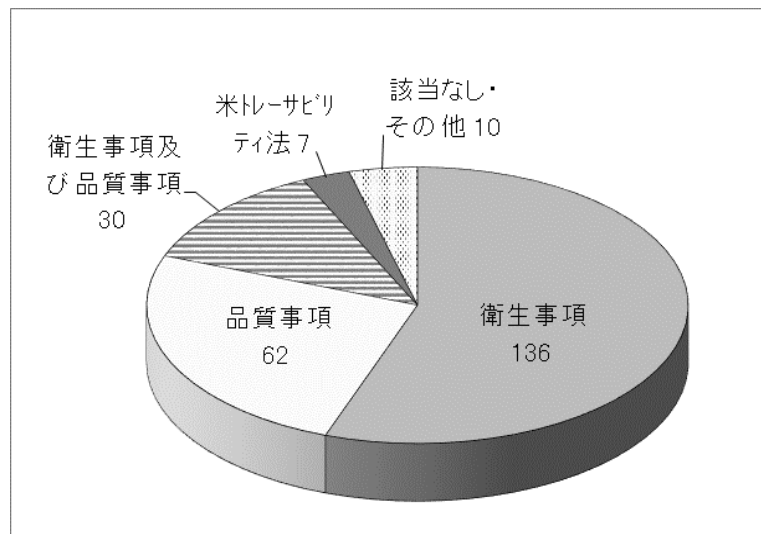


図 2 表示の違反処理内容の内訳（単位：件）（総数：245 件）

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い状況等を調査し、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 3 年度は、計 150 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。

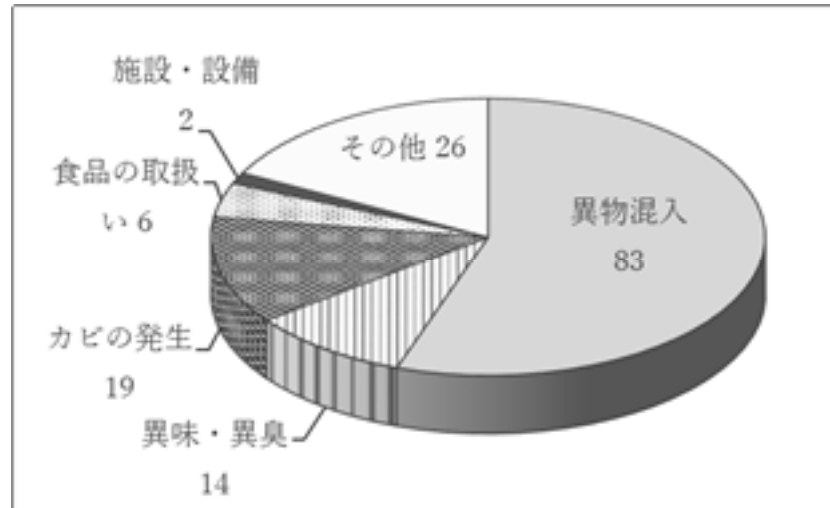


図3 苦情原因の内訳(単位:件)(総数:150件)

ウ 事業者による自主回収

令和3年5月31日までに、東京都食品安全条例に基づき報告のあった自主回収11件について、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するとともに、自主回収の情報を、ホームページで公表し、都民に広く周知した。

また、令和3年6月1日から新たに施行された、食品衛生法又は食品表示法に基づく自主回収届出制度による自主回収の届出36件(食品衛生法5件、食品表示法31件)について、自主回収情報を的確に把握するとともに、事業者に対し、再発防止や消費者への注意喚起等必要な指導を行った。

2 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、規模や衛生管理の取組状況等に応じた着実な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255回開催し、9,785名が受講した。

イ HACCP導入の支援

食品等事業者23,881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に向けた技術的支援を行った。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導入の支援を行った。

また、HACCPに係る相談会を64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は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316施設に対して実施した。

令和4年3月末現在のHACCP導入状況として、食品製造施設等14,492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 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247人に対してHACCP推進者育成講習会を開催した。

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27回開催した。

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3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、553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、84件が食中毒と断定され、患者数は484名であった（図4）。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7件についてプレス発表を行った。

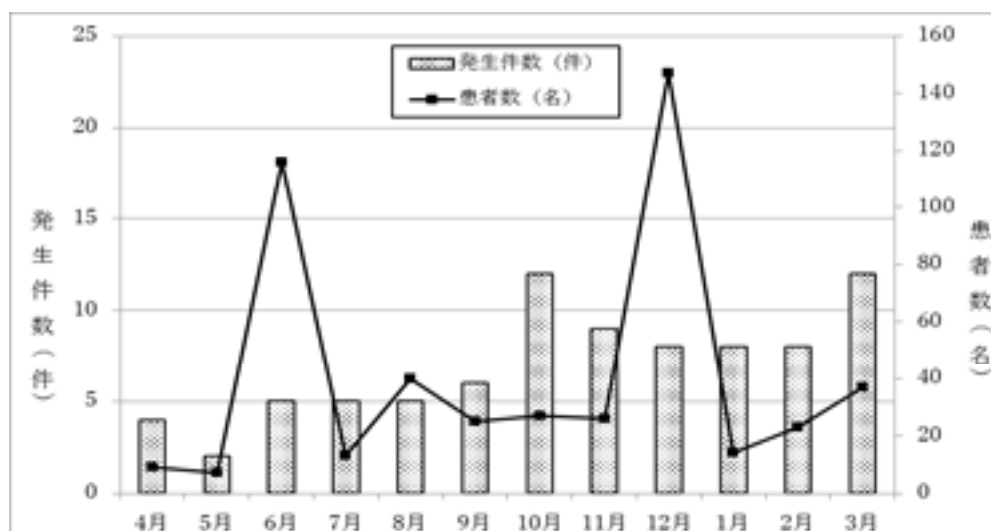


図4 月別食中毒発生状況

また、過去10年間の平均130件、1,923名と比べ、事件数は約35%減少、患者数は約75%と大幅に減少した。令和3年度の病因物質別食中毒発生状況は、事件数は前年度と同様にアニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの順に多かった。

患者数はノロウイルス、ウエルシュ菌、カンピロバクターの順であった。(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	44	45
カンピロバクター	21	71
ノロウイルス	7	189
ウエルシュ菌	3	138
黄色ブドウ球菌	2	9
ヒスタミン	1	17
カンピロバクター及びサルモネラ	1	5
腸管出血性大腸菌	1	4
セレウス菌	1	2
次亜塩素酸ナトリウム	1	2
ボツリヌス菌	1	1
アニサキス及びシュードテラノーバ	1	1
合計	84	484

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、販売店等に対し、延べ2,805件の監視指導を行った。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施設等に対し、中心部までの十分な加熱の実施等延べ51件の指導を行った。

鶏肉等を卸売販売している食肉卸売業等28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109回開催し、4,774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8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2,059件の監視指導を行った。そのほか、施設について57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 144 回開催し、6,220 名が受講した。

ウ 腸管出血性大腸菌を含む下痢原性大腸菌による食中毒対策

近年、生食用野菜等未加熱の食品や食肉を原因とする腸管出血性大腸菌を含む下痢原性大腸菌による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 2,059 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 78 回開催し、4,007 名に対して、従事者の健康管理等、腸管出血性大腸菌を含む下痢原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、サルコシスティ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 112 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。

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 19 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、普及啓発を行った。

さらに、テイクアウトや宅配等を実施する飲食店等に対し、延べ 3,081 件の立入検査を実施し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。その結果、適切な温度管理の実施等延べ 28 件の指導を行った。

オ 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た。腸管出血性大腸菌については、調理従事者等 34,465 名を対象に検査を実施し、検出者はいなかった。サルモネラについては、34,493 名を対象に検査を実施し、検出者は 10 名であった。ノロウイルスについては、619 名を対象に検査を実施し、検出者は 1 名であった。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 指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

食品衛生法に基づく、指定成分等を含む食品による健康被害情報の届出は、東京都の保健所にはなかった。届出を受けた他自治体からの調査依頼 5 件について、調査対応をした。

キ 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4年2月、患者発生が複数自治体にわたるような大規模食中毒の発生を想定して、迅速かつ適切に調査に対応できるよう、都区市合同の大規模食中毒訓練を行った。

(3) 食品表示対策

平成27年4月に施行された食品表示法に基づく食品表示基準は、令和2年3月31日に経過措置期間が満了した。しかし、令和4年4月1日から加工食品の原料原産地表示が全面施行され、令和5年4月1日から遺伝子組換え食品の新たな任意表示制度が施行される等、制度改正が続く予定である。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3,829件、食品流通業者及び食品販売業者等延べ155,968件の監視指導を行った。この結果、延べ783,220品目について表示検査を実施し、無表示295件、衛生事項に関する不適正表示359件、品質事項に関わる不適正表示556件、保健事項に係る不適正表示18件、延べ1,172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200検体、生鮮牛肉50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た。その結果、袋詰米穀4件について品種の不適正表示を確認したため、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45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

食品の適正表示推進者育成講習会を1回開催し、232名が受講した。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、294名が受講した。

(4) 輸入食品対策

延べ278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、45,514項目の収去検査を実施した。その結果、4項目（4検体）の法違反を発見し、市場からの迅速な排除等、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 17,431 項目の残留農薬検査を実施し、輸入畜水産物等について 3,795 項目の動物用医薬品検査を実施した。

その結果、「基準値を超える残留農薬を検出した中国産きぬさや」等、3 項目（3 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 51 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 88 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、10 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、9 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 95 検体（内訳：野菜・果実及びその加工品 51 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 13 検体、水産物及びその加工品 11 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 10 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 輸入事業者自らが実施する衛生管理の推進

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 57 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。また、新型コロナウイルス感染症の影響により立入りが難しい事業者も多かったことから、輸入事業者自主管理推進 WEB 講習会を 2 回開催し、164 件の事業者が受講した。

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 4 年 2 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、381 名が受講した。講習会では、「HACCP の制度化」、「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。

(5) 東京 2020 大会に向けた取組（全都）

新型コロナウイルス感染症の影響により 1 年延期された東京 2020 大会が、2021 年 7 月から 9 月にかけて開催された。大会会場等における食品の安全を確保するため、以下の取組を実施した。

ア 東京 2020 大会会場等の監視指導

関係者等の利用が想定される、競技会場内の飲食関連施設、競技会場へ弁当や食材等を提供する食品関連施設、宿泊施設内の調理施設等に対し、延べ 3,365 件の監視指導を行った。その結果、衛生管理に係る記録の作成等延べ 285 件の指導を行った。

競技会場の監視指導においては、会場が湾岸地域等特定の地域に集中しており、

会場を所管する自治体のみで行うことが困難であることから、都区及び区相互間で応援職員を派遣し、連携・協力して実施した。また、問題の速やかな把握、対応等、効果的な監視指導を行うため、公定法に比べ短時間で検査結果が判明する迅速検査機器による食品検査を実施した。

イ 食品等事業者に対する普及啓発

東京 2020 大会の開催にあたり、短期間に多数の調理従事者に対して衛生教育を実施するため、インターネット利用できる動画や e ラーニング教材の活用、講習会等により、食品の取扱いや正しい手洗い方法、調理従事者の衛生管理等に係る普及啓発を実施した。

3 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 114,304 件の監視指導を行った。また、食品等 4,486 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、108 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 75,070 件の監視指導を行った。また、食品等 3,118 検体について細菌検査及び理化学検査を実施し、39 検体の不良食品等を発見した。

4 その他の事業

(1) 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 126 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、529 名が受講した。都民に対しては、動画配信や Twitter、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。

(2) 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）を超えた検体はアオハタ 2 検体（山口県産及び長崎県産）、キダイ 1 検体（石川県産）、クロダイ 1 検体（大分県産）、クロムツ 2 検体（高知県産及び長崎県産）、シマアジ 1 検体（愛媛県産）、スジアラ 1 検体（鹿児島県産）、ホウボウ 1 検体（千葉県産）、マダイ 1 検

体（長崎県産）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 6 検体（静岡県産） ユメカサゴ 15 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 3 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、437 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、466 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、508 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 154 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 30 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。

(3) 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 1,700 件、給食施設延べ 1,245 件、その他飲食店等延べ 17,288 件に対し、監視指導を行った。その結果、製造施設等 29 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 29 検体についてアレルギー検査を実施した。その結果、アレルギーを検出した検体はなかった。

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、283 名が受講した。

(4) 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 1,155 検体（輸入食品を含む。）（内訳：野菜・果実及びその

加工品 251 検体、穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品 213 検体、水産物及びその加工品 201 検体、乳製品 115 検体、肉類・卵類及びその加工品 75 検体、その他の加工食品 85 検体、牛乳類 120 検体、乳児用食品 35 検体、飲料水 60 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 60 検体、原乳 3 検体、計 115 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。

(5) 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 144 回講習会を実施した。

(6) 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 3 年度は、「食品用器具・容器包装等からの添加剤の溶出量調査 = 合成樹脂製容器を対象として = 」、「チョコレート中のカフェイン等含有実態調査」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。

(7) 営業届出制度の周知等

食品衛生法改正や食品製造業等取締条例廃止に伴い許可から届出に移行する事業者等、改正食品衛生法の営業届出が必要となる事業者延べ 26,545 件に対し、新たに創設された営業届出制度を周知するとともに、HACCP に沿った衛生管理の実施や食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行った。

(8) 農林水産物又は食品の輸出証明書の発行

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 820 件行った。

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 3 年度は、延べ約 978 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

令和3年度は、乳児ボツリヌス症の予防に関するリーフレット等を作成し、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により、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5回開催し、306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396回開催し、14,627名が受講した。

(2) 食品安全情報の外国人への情報発信

東京都福祉保健局ホームページ「食品衛生の窓」のコンテンツについて順次英語、中国語（簡体字、繁体字）及び韓国語化し、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7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) 令和2年度東京都食品衛生監視指導計画の実施結果概要

令和2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3年6月に概要として取りまとめ、公表した。

(2) 令和2年度に実施した各事業の結果

令和2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3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3年度は「ゲノム編集技術応用食品を考える」をテーマとして開催し、計1,270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、改正食品衛生法、家庭における食中毒予防及び有毒植物をテーマとした講座をWEB配信し計6,669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、528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）

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3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	6,263 4	13,471 5
	抗菌性物質等	1,894 0	
	上記以外の理化学検査	5,314 1	
肉・卵類及び その加工品	微生物検査	3,155 0	16,516 0
	抗菌性物質等	10,799 0	
	上記以外の理化学検査	2,562 0	
乳・乳類等	微生物検査	299 0	2,065 0
	抗菌性物質等	153 0	
	上記以外の理化学検査	1,613 0	
農産物及び その加工品	微生物検査	2,881 0	37,311 4
	遺伝子組換え食品の検査	114 0	
	残留農薬	29,332 4	
	上記以外の理化学検査	4,984 0	
飲料・氷雪・水	微生物検査	4,406 0	5,477 0
	理化学検査	1,071 0	
その他の食品	微生物検査	19,111 0	27,538 1
	理化学検査	8,427 1	
添加物・器具及び容器 包装・おもちゃ	微生物検査	0 0	264 0
	理化学検査	264 0	
合計		102,642 10	

※ 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	286,689
(B S E 検査 【 牛 】)	62
精密検査	43,042

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	23,873
理化学検査	1,076
合計	24,949

令和3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 490/100g検出 (基準値 230/100g)	加工者を所管する自 治体に通報
2				殻付かき(生食用)	E.coli最確数 1,300/100g検出 (基準値 230/100g)	加工者を所管する自 治体に通報
3				生かき(生食用)	細菌数 130,000/g検出 (基準値 50,000/g) E.coli最確数 790/100g検出 (基準値 230/100g)	加工者を所管する自 治体に通報
4	食品衛生法 第13条第3項	農薬等の 残留基準違反	農産物及び その加工品	【輸】ささげ豆 (ペルー)	クロルピリホス 0.17ppm検出 (基準値0.1ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
5				みつば	プロシミドン 3.0ppm検出 (基準値2ppm)	生産者を所管する自 治体に通報
6	食品衛生法 第13条第3項	農薬等の 一律基準違反	農産物及び その加工品	【輸】きぬさや (中国)	ヘキサコナゾール 0.02ppm (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
7				【輸】冷凍菜の花 (中国)	ピリダベン 0.02ppm検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
8	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	【輸】赤魚一夜干し (中国)	表示にないエリソルビン酸を 0.05g/kg検出	輸入者を所管する 自治体に通報
9			その他の食品	スパゲティナポリタン	表示にないステビオシドを 0.01g/kg検出	残品無し 再発防止を指導
10			農産物及び その加工品	福神漬	pH4.7、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)	表示改善を指導 同ロット品の自主回 収届を受理

※【輸】は輸入食品