

お知らせ版 第165号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(26)63

# 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  
 東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp> で検索

細菌を  
 “つけない”  
 「清潔」  
 “ふやさない”  
 「迅速または冷却」  
 “やっつける”  
 「加熱」  
 細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

表1 総括表

	立入検査実施状況							収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導		不利益処分			
合計	111,605	3,052	3,123	3,040	31		52	0	6,067
製造・処理施設	10,229	195	230	213	1	16	0	1,148	0
販売施設	63,478	1,225	1,229	1,224	2	3	0	1,923	3
調理施設	35,776	1,546	1,575	1,517	27	31	0	2,765	0
その他	2,122	86	89	86	1	2	0	231	0

表2 重点監視指導結果

	立入検査実施状況							収去検査実施状況	
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導		不利益処分			
(1)食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導	12,744	452	463	458	5		0	0	722
(2)大量調理施設に対する一斉監視指導	5,924	252	254	235	9	10	0	1,495	0

表3 食肉の生食での提供等に対する監視指導

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱い種類(再掲)※								
			規格基準等が定められている食肉							鶏刺し及び鶏レバー等	その他
			牛レバー	牛ユッケ等生食用牛肉	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等			
合計	4,909	793	2	69	90	33	10	421	289	66	
飲食店営業	4,018	755	2	61	90	33	9	392	286	66	
食肉販売業	766	32	0	5	0	0	1	26	3	0	
食肉処理業	125	6	0	3	0	0	0	3	0	0	

※複数計上であるため、その合計は「食肉を生食等で取り扱う軒数」と一致しない。

## 立入監視指導結果(表1)

この期間、食品関係営業施設、延べ十一万六千六百五十五軒に対し立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。その結果、三千五十二軒に対し衛生的な取扱いの改善等を指導しました。

「重点監視指導」  
 ●食肉等の取扱施設に対する監視指導(表2、表3)  
 主に焼肉店等の飲食店や食肉販売店等延べ一万二千七百四十四軒に対し、ユッケ等の生食用牛肉や豚の食肉の取扱い等規格基準の遵守、鶏肉やジビエ等の食肉の適切な取扱いについて指導を行いました。

●大量調理施設に対する監視指導(表2)  
 食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある弁当調理施設、ホテル、宴会場及び集団給食施設等の一度に大量の食品を調理する施設、延べ五千九百二十四軒に対し立入検査を実施し、衛生的な取扱いやHACCPを用いた自主管理の推進等について監視指導を行いました。

## 11万1605軒の立入りを実施。3052軒に改善指導

# 夏の食品衛生一斉監視事業 実施結果まとめ

食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、六月から八月までの期間、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施しました。このたび、六月一日から七月三十一日までの実施結果がまとまりました。

中間報告  
 6/1-7/31

## 食品等の収去検査結果(表4)

食品等六千六百七十七検体について、六万二千三百四十四項目の検査

その結果、四百五十二軒に対し、生食での提供の中止等について改善指導を実施しました。新たに規格基準が設定され、六月十二日から生食での提供が禁止された豚の食肉については、特に重点的に監視指導を行いました。その結果、豚レバーを生食で提供していた九十軒、豚刺し等を提供していた三十三軒に対して提供の中止を指示し、現在は、その全てが生食での提供を中止しています。

牛レバー刺しを取り扱っていた二軒についても同様に指導を行い、現在は提供を中止しています。また、肉の生食に関する講習会を、食品関係事業者に対し四百十五回、都民に対し八十八回開催し、それぞれ一万九千七百九十六人、二千五百七十九人が参加しました。

その結果、二百五十二軒に対して、食品の衛生的な取扱い等に関する改善指導を実施しました。●食品の表示に関する監視指導  
 期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、二十二万六千二百品目の食品について食品表示法に基づく表示監視を実施しました。その結果、五百七十九品目の食品について、表示の改善を指導しました。

●化学検査  
 保存料、甘味料、着色料等の添加物や残留農薬等の化学検査を二万五千八百八十七項目実施した結果、添加物の使用基準に合わない「しらす干し」等、三検体(三項目)が違反となりました。

●輸入食品についての検査結果(再掲)  
 六百二十七検体の輸入食品について、一万百八十項目の検査を実施した結果、化学検査において、表示のないサッカリンナトリウム(甘味料)を検出した「チリソース」等、二検体(二項目)が違反となりました。

表4 食品等の収去検査結果

	総検査項目数	(内訳)						
		法違反		総検査項目数	細菌検査		化学検査	
		検体数	違反率		項目数	法違反項目数	項目数	法違反項目数
合計	6,067	3	0.05%	60,234	34,347	0	25,887	3
国産品	5,440	1	0.02%	50,054	32,315	0	17,739	1
輸入品	627	2	0.32%	10,180	2,032	0	8,148	2

# 飲食店の分煙を支援します

## 1施設300万円まで補助

東京都産業労働局では、外国人旅行者が快適に宿泊・飲食施設を利用できるよう、事業者が行う分煙環境整備に対する補助事業を行っています。

### 【補助対象者】

都内の宿泊・飲食施設。飲食店は、資本金五千万円以下又は常用従業員数五十人以下の中小企業者

### 【補助率・限度額】

対象経費の五分の四で、一施設につき三百万円が上限

### 【要件】

①外国人旅行者受入れのための多言語対応に取り組んでいる、または取り組もうとしていること。  
②分煙環境整備後において、東京都が行うアンケート調査や視察受入れ、事業PRなどに協力すること。

「多言語対応」については、ホームページやメニューに外国語の表記をするなどの対応をお願いします。下段の「外国語表記に取り組ましよう」の記事もご参照

図1 補助対象となる分煙



## 訪日外国人に対応

ください。

また、東京都では、多言語メニュー作成支援ウェブサイト「EAT 東京」(http://www.menu-tokyo.jp/menu/)を開設しており、簡単に外国語表記のメニューが作れるサービスを無料で提供していますので、ご活用ください。

補助対象者については、都内で飲食店を営む中小企業者となりませんが、一般に「チェーン店」と呼ばれ多店舗展開している店舗のうち、フランチャイズ店を経営している中小企業者も対象となります。また、個人事業主の場合も同様です。テナント入居している事業者の方は、建物所有者の承諾を得るようしてください。

## 分煙コンサルタントの派遣も

補助の対象となる分煙は、「喫煙室の設置」、壁等の間仕切りによつて禁煙区域と喫煙区域を分ける「エリア分煙」、禁煙区域と喫煙区域をフロアで分ける「フロア分煙」となります。(図1)  
例えば、現在エリア分煙を実施しているものの禁煙席にたばこの煙が漏れてくる場合、新しく壁等の間仕切りを設けたり、換気扇を整備して屋外排気を行ったり、煙

が漏れないように環境を整備するために補助金を利用することも可能です。

申請書を提出後、現地調査を経て交付決定までは概ね一か月となります。交付決定後に、工事の発注、施工を行ってください。支払完了後、実績報告書を都に提出し、完了検査を経て、補助金額が確定し、補助金の交付となります。また、本事業の実施にあたっては、分煙に関して技術的な知見を

有する日本たばこ産業(株)(JT)と事業実施協力に係る協定書を締結しました。JTは分煙コンサルタントを無料で派遣します。分煙の手法がわからない、自分の店舗で分煙が可能かどうか等、疑問をお持ちの方は、ぜひ分煙コンサルタントをご利用ください。分煙コンサルタントは、実際に店舗を訪問し、現状に応じた分煙の相談をお受けするとともに技術的なアドバイスを提供します。

### 【問い合わせ】

補助金に関すること  
▽都産業労働局観光部受入環境課 環境整備推進担当 (☎03・5320・4627)  
事業の詳細・パンフレット・様式類は、東京の観光公式サイト「GO TOKYO」(http://www.go-tokyo.org/jp/)をご覧ください。



分煙コンサルタントに関すること  
▽JTお客様相談センター (☎03・5572・3336)

## 外国語表記に取り組ましよう

平成二十六年に、東京を訪れた外国人旅行者数は約八百八十七万人(対前年比三〇・三%増)、観光消費額は約七千八百五十四億円(同三五・一%増)となり、大幅に増加しました。また、七六・二%の方が、「日本食を食べる」と訪日前に期待していることの一つとして挙げており、飲食にも強く興味を持っていることが分かります。

一方で、飲食店を利用した外国人旅行者の約六割が、外国語対応やサービスに関して「困ったことがあった」と答えています。

### 飲食店を利用した外国人旅行者の「困った点」

- ・店頭で外国語表記によるメニューや写真、サンプルがなく、外観だけではどのような種類の飲食店かわからなかった。
- ・写真や外国語表記がなく、メニューの内容が分からなかった。
- ・外国語表記がなく、使用食材や調味料の種類が分からなかった。
- ・外国人旅行者の声を生かし、飲食



図2 店頭におけるディスプレイの設置例

店で実践できる外国語表記の取組例を紹介します。

### 外国語表記取組例

#### ①店頭・ホームページ

外国人旅行者に対し、「どのような種類の店か」、「何を、いくら位で食べられるか」が分かるよう、店頭への外国語メニューや写真の掲出、ディスプレイの設置、店舗のホームページに写真付き外国語メニューの掲出をしましょう。(図2)

外国語メニューの設置や、メニューへの使用食材表示を行っている場合は、その旨を外国語により店頭に表示し、外国人旅行者に分かりやすく案内しましょう。(図3)

#### ②メニュー

観光公式サイト「GO TOKYO」(http://www.go-tokyo.org/jp/)からデータダウンロードし活用することが出来ます。また、問い合わせ先までご連絡いただければ、シールをお渡しすることも出来ます。

#### ③ポイント

来店した外国人旅行者が食べたいものを円滑に注文できるように、写真を掲載した外国語メニューを準備しましょう。

メニューに使用食材の表示があることを示すマーク  
外国語メニューがあることを示すマーク [英語のみ] [4言語] (英/中(簡・繁)/韓)

図3 飲食店の店頭掲示用 東京都作成マーク

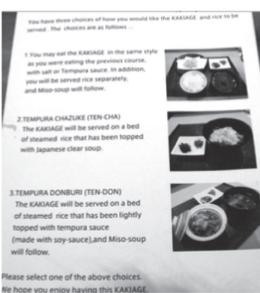


図4 写真での表示に加え、料理の概要を英語で掲載



図5 料理の写真を掲載し、使用している食材を表記



図6 東京都作成食材ピクトグラムの例

《外国語メニュー作成にあたっての留意事項》  
・料理の名前だけでは日本独特の料理を知らない外国人にどのような料理か伝わりづらいため、簡単な料理概要を記載しましょう。(図4)

・アレルギーのある方、宗教的に食べられない食材がある方、ベジタリアンの方等の様々なニーズに対応するため、ピクトグラム等の活用により使用食材を表示しましょう。(図5・図6)

外国人に説明が必要な日本独特の調味料や料理の食べ方等については、メニューとあわせてあらかじめ作成し表示しておきましょう。

#### ③券売機

券売機付近に主要な料理の写真や外国語メニュー、ディスプレイを設置するとともに、券売機のボタンと同一の番号を記載するなど、外国人が購入しやすい工夫をしましょう。

### 【問い合わせ】

外国語表記に関すること  
▽都産業労働局観光部受入環境課 事業推進担当 (☎03・5320・4771)