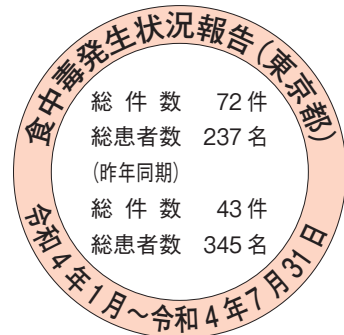


お知らせ版 第193号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(3)82

# 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 **食品衛生の窓** で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に「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 <https://www.toshoku.or.jp>

# 今夏の食品衛生一斉監視実施結果

## 7万5507件に立入検査、2097件を行政指導

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、6月1日から8月31日まで、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ています。このたび、6月1日から7月31日までの実施結果について、速報値を取りまとめました。

### 中間報告

6月1日～7月31日

#### 実施結果の概要(表1)

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	その他			
合計	75,507	2,097	2,086	1	10	0	3,986	2
製造・処理施設	8,533	148	146	0	2	0	949	1
販売施設	44,021	1,112	1,112	0	0	0	1,160	1
調理施設	22,308	832	823	1	8	0	1,640	0
その他	645	5	5	0	0	0	237	0

表2 重点監視指導(大量調理施設等、食肉等の取扱い、テイクアウト等施設の監視指導)

	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	その他			
大量調理施設等の監視指導	3,714	184	183	0	1	0	886	0
食肉等の監視指導	11,677	261	259	1	1	0	130	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	2,500	49	47	0	2	0	65	0

表3 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	186,342	867	0.47%

表4 食品等の収去検査結果

	総検査検体数	法違反検体数	違反率	総検査項目数	(内訳)			
					細菌検査		化学検査	
					項目数	違反項目数	項目数	違反項目数
合計	3,986	2	0.05%	42,907	21,761	1	21,146	1
国産品	3,524	1	0.03%	32,788	20,710	1	12,078	0
輸入品	462	1	0.22%	10,119	1,051	0	9,068	1

表5 収去検査により発見された法違反品及び措置

番号	違反法違反条文	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	大腸菌群検出	製造者に対し改善を指導
2	食品衛生法第13条第2項	農薬等の残留基準違反	農産物及びその加工品	【輸】ぶどう(オーストラリア)	ピフェントリン※1.1ppmを検出	輸入者を所管する自治体に通報

【輸】は、輸入品を示す  
※殺虫剤として使用される農薬、ぶどうの基準値 0.7ppm

#### 今後の予定

今回実施した一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

#### 輸入食品についての検査結果(再掲)

462検体の輸入食品について、1万119項目の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「ぶどう」1検体(1項目)が違反となりました。

#### 化学検査

保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品等の化学検査を2万1146項目実施しました。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「ぶどう」1検体(1項目)が違反となりました。

#### 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を2万1761項目実施しました。その結果、大腸菌群を検出した「アイスマルク」1検体(1項目)が違反となりました。

#### 食品等の収去検査結果(表4、表5)

食品等3986検体について、4万2907項目の検査を実施し、2検体(2項目)の違反を見ました。違反品については、改善指導等必要な措置を行いました。

#### その他の(表2、表3)

期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、18万6342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、867品目の食品について、食品添加物や原産地等の表示を適正に行うよう指導しました。テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に対し、延べ25000件の立入検査を実施し、調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理等について監視指導を行いました。その結果、調理時及び運搬時の食品の温度管理の徹底等、49件の指導を行いました。

#### 大量調理施設等の監視指導(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集団給食施設、弁当製造施設等、一度に大量の食品を調理する施設に対し、延べ3714件の立入検査を実施しました。その結果、使用器具の洗浄、消毒の徹底等食品及び器具の衛生的な取扱いや、施設及び設備の衛生管理について184件の指導を行っています。

#### 食肉等の取扱い(生食での提供中止等)に関する監視指導(表2)

食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、焼肉店等の飲食店や食肉販売店等に対し、延べ1万1677件の立入検査を実施し、ユッケ等の生食用牛肉、豚の食肉に関する規格基準の遵守や、鶏肉、ジビエ等の適切な取扱いについて監視指導を行いました。その結果、鶏刺し等鶏肉を生で提供

#### 食肉等の取扱い(生食での提供中止等)に関する監視指導(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集団給食施設、弁当製造施設等、一度に大量の食品を調理する施設に対し、延べ3714件の立入検査を実施しました。その結果、使用器具の洗浄、消毒の徹底等食品及び器具の衛生的な取扱いや、施設及び設備の衛生管理について184件の指導を行っています。



# 飲食店向け食品衛生管理ガイドブック(多言語)を作成しました

東京都では、令和4年3月に飲食店等で働く外国人従事者向けに食品衛生管理の基本事項を多言語で記載したマニュアルやポスターを集約した「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック(多言語)」(以下「ガイドブック」といいます)を作成しました。そこで、このガイドブックの概要について説明します。



ガイドブック作成の背景・目的は、言葉や習慣の違いなどから、日本で求められる衛生管理について理解することが難しい場合があります。もし、日本で求められる衛生管理手法を理解しないまま十分な衛生管理を行うと、食中毒事故等を引き起こす可能性があります。そこで、外国人従事者が日本で求められる衛生管理の基本事項を理解し、実践できるようにこのガイドブックを作成しました。

## ガイドブック作成の背景・目的

飲食店等で働く外国人従事者は、言葉や習慣の違いなどから、日本で求められる衛生管理について理解することが難しい場合があります。もし、日本で求められる衛生管理手法を理解しないまま十分な衛生管理を行うと、食中毒事故等を引き起こす可能性があります。そこで、外国人従事者が日本で求められる衛生管理の基本事項を理解し、実践できるようにこのガイドブックを作成しました。

## ガイドブックの内容

- ガイドブックの内容は次の12項目です。イラストや写真を使って作業手順を説明し、見たまま実践できるようにしました。
- ① 食中毒予防の三原則
  - ② 手洗いのタイミング
  - ③ 手洗いの方法
  - ④ 食品の管理/冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
  - ⑤ 二次汚染防止/調理器具の洗浄・消毒
  - ⑥ 消毒液の作り方(次亜塩素酸ナトリウム液)
  - ⑦ トイレの掃除方法
  - ⑧ トイレの使い方
  - ⑨ おう吐物、ふん便処理方法
  - ⑩ 従業員の健康管理
  - ⑪ HACCP
  - ⑫ 手洗い方法(A3判ポスター)

図1 同じ内容で、異なる言語の組み合わせのページ構成



ガイドブックの特徴(1)言語とページ構成  
ガイドブックは、日本語、英語、韓国語、中国語(簡体字・繁体字)の5言語で作成しました。また、これらの言語を母国語としないう、外国人従事者でも理解できるように、日本語は文化庁の「在留支援イン」の考え方を取り入れて表記しました。やさしい日本語は、一文を短く、漢字にはふりがなを付

け、難しい言葉は分かりやすく言い換えています。一部、食品衛生に関する短く言い換えることが難しい用語については、最後のページに用語説明も付けました。  
また、5言語を全て併記してしまおうと、見づらくなってしまうため、言語を分けて、同じ内容で、①日本語に英語、韓国語を併記したページと②日本語に中国語(簡体字・繁体字)を併記したページ構成とし、一冊にまとめました。(図1)

ガイドブックのデータ版は、東京都ホームページ「食品衛生の窓」に掲載していますので、ご覧ください。  
<https://www.fukushoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/pamphlet.html>



# ホームページ「食品衛生の窓」を多言語化しました



東京都の食の安全情報を発信しているサイトです。これまで、訪都外国人や都内の外国人事業者向けに一部のページを英語化してきました。また、令和3年度には、事業者向け情報のページを中心に中国語(簡体字・繁体字)、韓国語化したので、多言語ページについて紹介します。

図2 英語目次ページ



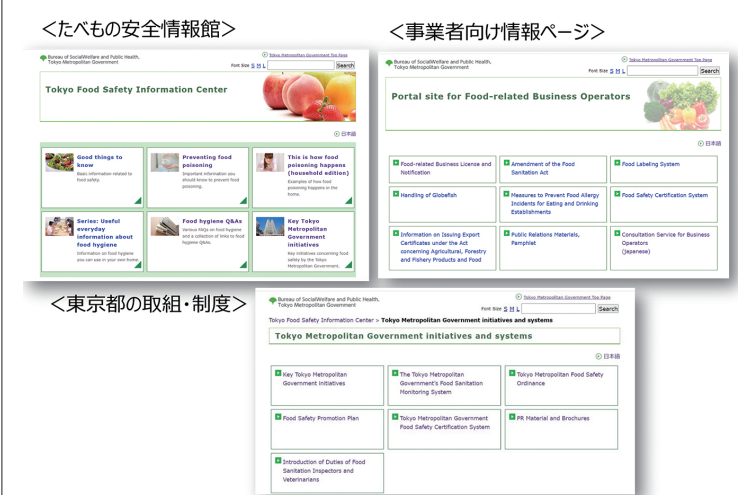
英語の目次ページは、さらに「たべもの安全情報館(主に消費者向け情報)」、「事業者向け情報」、「東京都の取組・制度」の3つに分かれた構成となっています。(図3)

図3 英語目次ページ



①②③の各目次ページにより詳細な項目を掲載しています。(図4) 中国語(簡体字・繁体字)、韓国語ページは、事業者向け国語の目次ページは、事業者向け

図4 英語各目次ページ



このように東京都では、外国人に

※中国語(簡体字)、韓国語の目次ページも同じ構成