

指導員だより 第284 号

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		成分規格 違反	魚介類及び その加工品	穀付かき (生食用)	E.coli 最確数： 検体 100g につき 790 を検出 (基準値 230 以下)	加工者を所管する 自治体に通報
2	食品衛生法 第 13 条第 2 項	添加物の 使用基準 違反	加熱済 そうざい	煮豆	ソルビン酸を 1.3g/kg 検出 (基準値 1.0g/kg 以下)	加工者及び製造所を 所管する 自治体に通報
3		農薬等の 残留基準 違反	農産物及び その加工品	【輸】 にんじん (中国)	クロチアニジンを 0.3ppm 検出 (基準値 0.2ppm)	輸入者を所管する 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】 緑豆 (ウズベキスタン)	シプロコナゾールを 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
5				【輸】 アボカド (メキシコ)	ピラクロストロピンを 0.02ppm 検出 (一律基準値 0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
6	食品表示法 第 5 条	添加物表示 なし	魚介類及び その加工品	【輸】 カットタコ (中国)	表示にないエリソルビン酸を 0.42g/kg 検出	輸入者を所管する 自治体に通報
7			肉・卵類及び その加工品	ポークソーセージ (ウインナー)	表示にないソルビン酸を 0.19g/kg 検出	製造者に対し、 表示の改善を指導

※【輸】は輸入食品、〔 〕内は原産国名

令和 7 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 7 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・収去検査の実施区域・規模】

(1)実施区域
都内全域（特別区、八王子市、町田市実施分を除く。）

(2)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 22 万 3 9 2 3 件の監視指導を行いました。

立入検査の際には、営業施設の構造、施設設備の衛生管理、食品の衛生的な取扱い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。

(3)収去検査

過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、10 万 3 2 7 2 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産物等、7 検体（7 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、都が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。（立入施設数、検査項目数等は、「監視指導・収去検査の実施規模」の再掲）

(1) HACCP の取組支援

⑦ 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、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延べ 1 万 9 6 9 6 件行いました。特に、小規模な飲食店事業者に対しては、食品関係団体が策定した手引書に基づき作成した食品衛生管理ファイルを活用することで、HACCP 導入・定着の支援を行いました。

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、記録のつけ方等について、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、訪問アドバイスを 1 7 9 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、令和 8 年 2 月に製造業等を対象に HACCP に沿った衛生管理の取組事例を紹介するシンポジウムを開催し、2 7 2 名が参加しました。

⑧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 3 1 2 名に対して HACCP 推進者育成講習会を開催しました。

(2)食中毒対策

⑦大量調理施設等に対する監視指導

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当等の大量調理施設や集団給食施設、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・子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生教育の徹底等について、延べ 1 4 6 7 件の監視指導を行いました。

⑧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 2 7 1 2 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 1 2 7 件の指導を行いました。

⑨健康食品対策

令和 6 年に、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 1 0 0 件の監視指導を行いました。

⑩その他の食中毒対策

食品取扱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、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 1 2 4 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。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 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の衛生管理について普及啓発を行いました。

⑪保菌者検索性の実施

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 5 7 4 5 名を対象に検査を実施し、検出者は 3 名でした。サルモネラについては、3 万 5 9 0 0 名を対象に検査を実施し、検出者は 39 名でした。ノロウイルスについては、延べ 6 1 6 名を対象に検査を実施し、検出者は 2 名でした。結果については、関係機関へ情報提供するなど、食中毒の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 5 1 4 6 件、食品流通業者及び食品販売業者等延べ 17 万 8 1 9 6 件、合計 18 万 3 3 4 2 件の監視指導を行いました。この結果、78 万 3 0 5 7 品目について表示検査を実施し、無表示 7 4 2 件、衛生事項に関する不適正表示 6 0 8 件、品質事項に関わる不適正表示 2 7 5 7 件、保健事項に係る不適正表示 27 件、延べ 4 1 3 4 件の不適正表示を発見しました。これらの不適正表示を食品等については、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、4 5 2 名が食品の適正表示推進者として登録されました。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、5 7 3 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

食品の輸入事業者に対し、専門監視班による監視指導を延べ 2 3 4 件行いました。そのほか、輸入食品について、5 万 1 0 6 2 項目の収去検査を実施しました。その結果、4 検体（4 項目）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 7 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、6 5 8 名が受講しました。

※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/r7/kekakuhin/>)



自治指導員活動の推進を お願いします

●自治指導員活動の重点項目

自治指導員（以下、「指導員」という。）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。

食中毒予防の三原則を衛生管理の基本として、HACCPに沿った衛生管理を会員の方々へ定着させ、食品衛生の確保向上のため、指導員の皆様には積極的な活動をお願いいたします。

(1)「食品衛生責任者お知らせ版」の配付

食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるため「食品衛生責任者お知らせ版」を年4回（6月・9月・12月・3月）発行しており、担当施設分を各指導員に直送していますので、到着後速やかに配付をお願いいたします。

(2)検便（腸内病原微生物検査）の実施

個人の衛生管理の基本となる検便は、食中毒発生防止と食品衛生の自主管理確立のために重要な実施事項となっています。引き続き検便実施の周知徹底をお願いいたします。

(3)整理・整頓・清掃の確認

整理・整頓・清掃（3S）については、「公衆衛生上必要な措置の基準」により、施設やその周辺を毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つことと規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項です。

また、整理・整頓・清掃を実践している施設は、消費者が施設を選択する際の大きな要因となります。そのため、巡回指導の際の項目としてこれらの指導をお願いしています。

(4)「食品衛生管理ファイル」の活用促進

令和6年1月の「小規模な一般飲食店事業者向け『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書』」の改訂にあわせ、定期的な振り返りの実施を記録する様式が追加された「食品衛生管理ファイル」の使い方について、各地域食協における自治指導員講習会、食品衛生実務講習会において、実施結果記録の振り返りによる衛生管理計画の改善を実践するよう周知しています。

知っています。

巡回指導の際には、担当施設の「食品衛生管理ファイル」の活用度、「振り返りの実施」の記録等を確認し、巡回活動記録簿に記載するようにお願いいたします。

また、記録と振り返りの解説を追加した「HACCPに沿った衛生管理リーフレット」を活用し「食品衛生管理ファイル」を使った「HACCPに沿った衛生管理」の導入と定着、振り返りの実施を促進下さいますようお願いいたします。



食品衛生の確保向上に

(6)現場簡易検査の推進

現場簡易検査については、保健所の協力の下、衛生状況を確認するための検査キットを配付し、各指導員が巡回指導の際に活用しています。

併せて、検査結果を踏まえた衛生管理の取り組みをお願いいたします。

●食の安心パトロール 働く仲間編

会員の皆様の事業所でも外国人従事者が増加していることとあります。

そのような状況を踏まえ、文化庁の「やさしい日本語」に準拠して解説された、衛生管理リーフレットを紹介します。

このリーフレットの目的は食品衛生管理を「現場で正しく実践できるようなること」です。

リーフレットの5つの構成ポイントには次のようになっております。

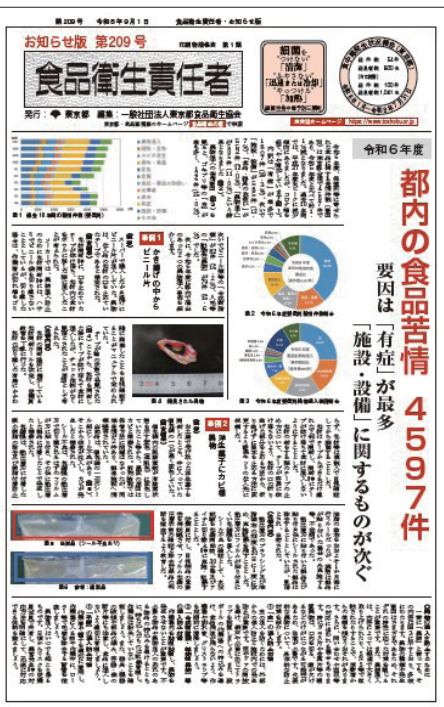
①心がまえ（基礎を知る）…食中毒とは何か、なぜ大切なのか。働く人の体調管理の重要性を理解します。

②仕事前の準備（自分自身を整える）…身だしなみのチェックや、なぜ手洗いが必要かの理由を学び、正しい手洗いを実践します。

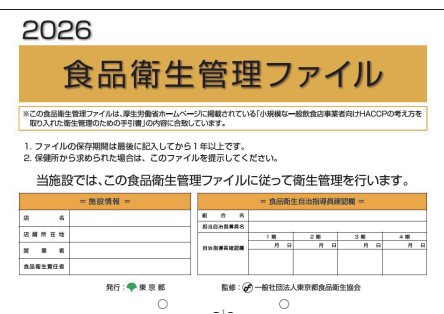
③仕事中の注意点（現場環境を整える）…職場を清潔に保つ方法や、作業中にしているいけない行動を確認します。

④食中毒予防3原則（知識を深める）…業態別のポイントや食中毒の原因物質、衛生管理計画の作り方を学びます。

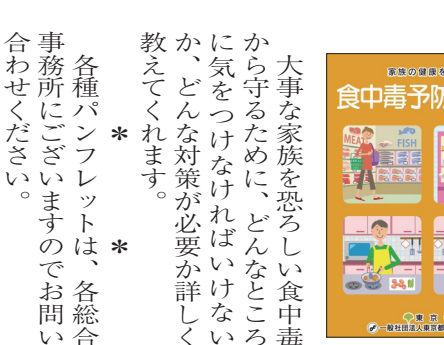
⑤衛生管理の実践（実施と記録）…記録をつける意味と、日々の振り返りのポイントを押さえ、決めたルールを継続させます。



年4回発行される食品衛生責任者「お知らせ版」



協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」



活用してください！協会作成のパンフレット

一消費者懇談会・街頭相談用

顕微鏡写真で見る微生物による食中毒

自治指導員講習会のテキストとして

知っ得情報 微生物による食中毒

あなたの食事作りをチェック!!

食中毒予防ガイド

食中毒を起す微生物の顕微鏡写真を掲載し、微生物ごとに主な原因食品、症状、潜伏期間、予防ポイントなどを簡潔に説明しています。

あなたの食事作りをチェック!!

食中毒を起す微生物の顕微鏡写真を掲載し、微生物ごとに主な原因食品、症状、潜伏期間、予防ポイントなどを簡潔に説明しています。

あなたの食事作りをチェック!!

食中毒を起す微生物の顕微鏡写真を掲載し、微生物ごとに主な原因食品、症状、潜伏期間、予防ポイントなどを簡潔に説明しています。

このように、外国人従事者をはじめとする幅広い従業員教育や、日々の衛生管理の確認に、最適な要点がまとめられたリーフレットとなっています。



東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数

期間		1/1～8/31	
病因物質		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	33	549
	カンピロバクター	11	54
細菌	黄色ブドウ球菌	1	17
	ウエルシュ菌	3	106
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	10
	エシェリキア・アルベルティイ	1	64
寄生虫	アニサキス	8	8
化学物質	ヒスタミン	1	22
合計		59	830

②原因施設別発生件数

期間		1/1～8/31	
原因施設		件数	患者数
飲食店	一般	48	625
	仕出し	1	6
集団給食	要許可	1	30
	届出	3	128
魚介類販売業		1	1
菓子製造業		1	36
不明		4	4
合計		59	830

令和8年8月31日現在