

オ 食品の検査

区内で製造・販売されている食品、器具、容器包装等の安全を確保するため、収去検査を実施し、違反及び不良食品の排除並びに取扱いの改善指導に役立っている。

また、施設に立ち入り、現場簡易検査を実施し、食品・施設の衛生状態、従事者の衛生的取扱い状況を科学的に検証し、衛生指導に活用している。

(ア) 収去検査

検査機関：台東保健所検査センター

検 体 名	検査件数	細菌検査				化学検査	
		一般細菌		O157		適	不適
		良	不良	良	不良		
総 数	2,347	779	71	523	0	970	4
弁 当 類	297	132	23	142	0	0	0
そ う ざ い 類	513	278	22	190	0	23	0
魚 介 類 等	202	74	3	40	0	85	0
菓 子 類 等	544	98	11	64	0	369	2
乳 ・ 乳 類 等	106	75	6	1	0	24	0
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	243	52	2	42	0	147	0
穀 類 及 び そ の 加 工 品	3	0	0	0	0	3	0
野菜類・果物及びその加工品	74	7	0	2	0	65	0
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	47	8	0	4	0	33	2
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0
め ん 類	95	7	1	1	0	86	0
豆 腐	66	30	3	33	0	0	0
び ん 詰 ・ 缶 詰	76	1	0	1	0	74	0
そ の 他 の 食 品	62	3	0	3	0	56	0
食 品 添 加 物	0	0	0	0	0	0	0
容 器 包 装	4	0	0	0	0	4	0
拭 き 取 り	14	14	0	0	0	0	0
ふ ん 便	0	0	0	0	0	0	0
虫 体	1	0	0	0	0	1	0

検査機関：東京都立健康安全研究センター

検体名	検査件数	細菌検査		化学検査	
		良	不良	適	否
総 数	25	0	0	19	6
菓 子 類	13	0	0	7	6
野菜・果物及びその加工品	8	0	0	8	0
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	4	0	0	4	0

東京都食品機動監視班 実施分

検体名	検査件数	細菌検査		化学検査		その他	
		良	不良	適	否	適	否
総 数	437	78	0	249	0	110	0
そ う ざ い 類	8	0	0	0	0	8	0
魚 介 類 等	0	0	0	0	0	0	0
菓 子 類	2	0	0	0	0	2	0
乳 ・ 乳 製 品	0	0	0	0	0	0	0
食 肉	13	8	0	5	0	0	0
食 肉 製 品	103	36	0	65	0	2	0
卵	4	2	0	2	0	0	0
穀類及びその加工品	15	0	0	6	0	9	0
野菜類及びその加工品	120	17	0	51	0	52	0
清 涼 飲 料 水	68	8	0	52	0	8	0
缶 詰	46	1	0	35	0	10	0
香 辛 料	19	4	0	1	0	14	0
ナ ッ ツ 類	3	0	0	0	0	3	0
調 味 料	21	2	0	17	0	2	0
は ち み つ	0	0	0	0	0	0	0
容 器 包 装	15	0	0	15	0	0	0

※その他の検査項目：肉種鑑別、真菌、カビ毒、農薬、虫卵、放射能など

輸入食品（再掲）

検体名	検査件数	細菌検査		化学検査		その他	
		良	不良	適	否	適	否
輸入食品	394	0	0	393	1	0	0
輸入食品 (東京都収去・検査実施分)	150	11	0	78	0	61	0

(イ) 現場簡易検査

種 類	総数	スタンプスプレッド法		
		大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリア
総 数	6,501 (307)	2,721 (179)	2,688 (128)	1,092 (0)
食 品	1,170 (70)	438 (45)	402 (25)	330 (0)
器 具	1,731 (91)	783 (81)	730 (10)	218 (0)
手 指	2,633 (98)	782 (8)	1,313 (90)	538 (0)
その他	967 (48)	718 (45)	243 (3)	6 (0)

* () 内は注意指導件数

(ウ) 保菌者検索事業

食中毒起因菌のうち、腸管出血性大腸菌及びサルモネラは感染しても発症せずに健康保菌者となる場合もあることから、都区が協力して食品等事業者を対象に検便を実施している。その保有状況を把握し集団発生を未然に防止する。

対 象 業 種	検 査 実 施 数			
	腸管出血性大腸菌		サルモネラ	
飲食店、食肉販売業、集団給食等の従事者	実施数	保有者数	実施数	保有者数
		613	0	613

(エ) その他の検査

種 類	件 数
黄色ブドウ球菌毒素試験	125
毒劇物迅速検査キットによる検査	6
清浄度検査 (ATP拭き取り検査)	157

(オ) 表示検査

区 分		総 数
検 査 件 数		11,725
違 反 件 数		70
違 反 の 内 容	無 表 示	11
	名 称	6
	期 限 表 示	16
	所 在 地 ・ 氏 名	15
	添 加 物	3
	使 用 ・ 保 存 方 法	7
	その他 (アレルギー物質等)	12

(4) 食中毒

食中毒、苦情の発生時には、喫食者、食品及び施設等の検査を実施し、原因の究明と再発防止に努めている。

ア 食中毒検査 (東京都立健康安全研究センター実施分)

区分 検査総数	食 中 毒 菌			菌型	ウイルス	化学(農薬)
	食品	拭き取り	ふん便			
423	43	85	132	21	141	1

イ 食中毒関連調査

調査件数	調査対象施設数	調査対象人数
49	33	91

ウ 感染症調査（食中毒の疑いがあったもの）

調査件数	患者数	調査対象人数
5	47	55

(5) 不利益処分等

食中毒発生の原因施設に対する営業停止や、規格基準に違反があった食品等に対する販売禁止等の行政処分を行なっている。

ア 食中毒（原因施設が区内）

発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数	喫食者数	措置
4月	飲食店	不明（定食）	ノロウイルス GⅡ	4	不明	営業停止・取扱改善命令
12月	給食施設 （保育所）	給食	ノロウイルス GⅡ	27	54	食事の供給停止・ 取扱改善命令
12月	飲食店	不明 （鶏料理）	カンピロバク ター・ジェジュニ	15	不明	営業停止・施設及 び取扱改善命令

イ 違反食品

処分月	違反品	生産国	処分内容	違反内容	業種
8月	水ようかん	国産	営業停止	使用基準不適合 水ようかんへの保存料ソルビン酸カリウムの不正使用	菓子製造業
9月	はちみつ	中国	全量積み 戻し指示	成分規格不適合 検出されてはいけない抗生物質クロ ラムフェニコールを0.0011ppm検出	食品輸入販売業
12月	マシュマロ	中国	販売禁止	使用基準不適合 保存料デヒドロ酢酸ナトリウムの対 象外使用	食品輸入販売業
1月	アップル ジュース	オースト ラリア	販売禁止	成分規格不適合 カビ毒パツリンを0.11ppm 検出	食品輸入販売業
3月	ポリプロピ レン製ラッ ピングペー パー	タイ	販売禁止	材質別規格不適合 鉛が2,000 μ g/g 検出	輸入販売業

(6) 自主回収報告

東京都食品安全条例に基づく制度である。食品等事業者が食品の自主回収に着手した際、保健所では東京都にその内容を報告している。東京都はその情報をホームページ等で都民に公表している。

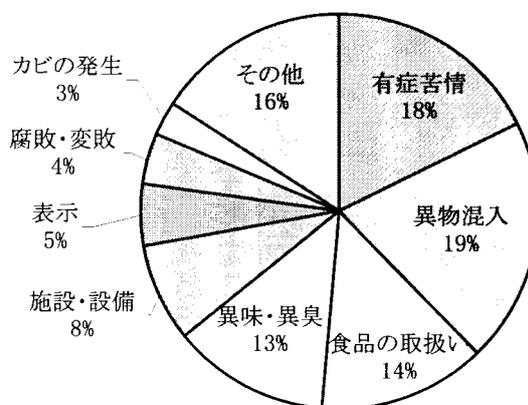
区 分		総 数
検査件数		15
回収理由	異物混入	9
	規格基準違反	3
	アレルギー表示の欠落	1
	カビの発生	1
	殺菌不良	1

(7) 苦情処理

消費者から寄せられた食品や食品関係施設に関する苦情や相談については迅速に生産・流通・販売工程について調査を実施し、原因を究明している。原因となった食品を扱った事業者に対しては、再発防止のための改善指導を実施している。今年度は前年度の約1.4倍の苦情が寄せられた。

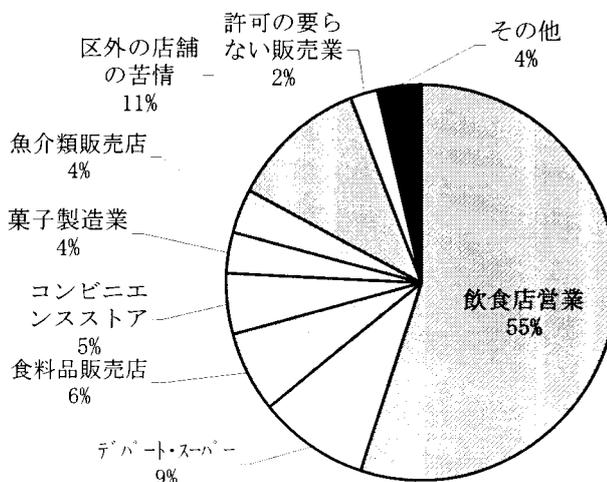
ア 内容別件数

前 年 度	98
19年度 総 数	140
異 物 混 入	28
有 症 苦 情	25
食 品 取 扱 い	19
異 味 ・ 異 臭	18
施 設 ・ 設 備	11
表 示	7
腐 敗 ・ 変 敗	6
カ ビ の 発 生	4
そ の 他	22



イ 施設別件数

前 年 度	98
19年度 総 数	140
飲 食 店 営 業	77
デパート・スーパー	13
食 料 品 販 売 店	9
コ ン ビ ニ エ ン ス ト ア	7
菓 子 製 造 業	5
魚 介 類 販 売 店	5
区 外 の 店 舗 の 苦 情	16
許 可 の い ら な い 販 売 業	3
そ の 他	5



(8) 食品衛生普及啓発事業

食品の安全を確保し、区民及び来街者の健康の保護を図るには、食品衛生に関する知識の普及啓発も重要である。そのため、食品等事業者、消費者、児童、生徒を対象に、講習会、講演会、相談所、パンフレット、広報、CATV、ホームページなどを通じて普及啓発を行っている。

また、消費者、食品等事業者、行政間でリスクコミュニケーション（意見交換会）を実施し、食品の安全確保に関する情報及び意見の交換を行い、相互に理解し、協力することを目指している。

分 類		回数	受講人数
総 数		89	8487
食品安全意見交換会 ノロウイルス予防対策 ～みんなでストップ・ザ・ノロウイルス～		1	98
食品安全意見交換会 ～食品表示フォーラム～		1	62
事業者	業 態 別 講 習 会	15	666
	ノロウイルス講習会	2	169
	給食調理従事者	5	567
	その他の講習会	23	1,080
消費者	食 品 衛 生 教 室	33	1,147
	食品衛生なんでも相談コーナー	4	1,943
	少年少女実験隊	2	63
	食の安全講座 ～食品に学ぶ和菓子作り～	1	29
	健 康 ま つ り	1	1,120
	消 費 生 活 展	1	1,543

(9) 自主的衛生管理の推進

区内食品取扱施設の衛生水準向上を図るため、食品等事業者が自ら実施する衛生管理を支援している。

ア 食品衛生推進員・同業組合を通じて食品等事業者に対する情報等の提供

イ 食品販売や製造等の同業組合の協力による衛生管理の推進

「菓子組合」及び「そば組合」の協力を得て、自主的な衛生管理への取り組みを支援した。

ウ 営業者への衛生管理推進

飲食店等の新規及び更新の営業施設に対し、点検票を配布するなど自主衛生管理を支援した。

エ 「東京都食品衛生自主管理認証制度」の所得支援

認証を取得した事業者の体験を交えた説明会を実施した。

開催回数 1回 受講者数 43名（対象業種：飲食店（そば））

オ 食品衛生協会への衛生管理推進支援

食品衛生協会の自治指導員が飲食店を巡回指導する際、衛生管理を支援した。

(10) 食品衛生推進員活動内容

保健所が行なう食品衛生事業に協力する民間協力者を区長が食品衛生推進員として委嘱している。(12名)

- ・食品衛生推進員連絡会議 … 年4回
- ・食品衛生推進員講習会の受講 … 年2回
- ・食品衛生更新講習会講師 … 年6回
- ・食品衛生なんでも相談コーナー、健康まつり、食品安全意見交換会等に参加

(11) 免許証等の事務

調理師、製菓衛生師の免許申請等について、東京都の事務経由受付を行なっている。

取扱件数

	申 請	再交付・書換等
調理師免許証	67	20
製菓衛生師免許証	3	0