

(10) 実施結果

① 都区のみまとめ

ア	平成5年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（総括表）	表8-1
イ	食品衛生法違反例	表8-2
ウ	業種別立入検査状況	表8-3
エ	食品別収去検査結果	表8-4
オ	食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）	表8-5
カ	生かき取扱い関係営業監視指導結果	表8-6
キ	ふぐ取扱い関係営業監視指導結果	表8-7
ク	食肉関係営業監視指導結果	表8-8
ケ	夜間営業一斉監視指導結果	表8-9
コ	食品別表示検査結果	表8-10
サ	かんきつ類及びバナナの収去検査結果（再掲）	表8-11
シ	ばら売りがんきつ類及びバナナの防ばい剤表示検査結果（再掲）	表8-12
ス	食品衛生講習会実施結果	表8-13
セ	業種別現場簡易検査結果	表8-14

② 都保健所実施のみまとめ

ソ	魚肉ねり製品の細菌検査結果	表8-15
タ	そうざい類の細菌検査結果	表8-16
チ	生食用かきの検査結果	表8-17
ツ	菓子類の細菌検査結果	表8-18
テ	魚肉ねり製品の化学検査結果	表8-19
ト	魚介類加工品の化学検査結果	表8-20
ナ	そうざい・漬物類の化学検査結果	表8-21
ニ	菓子類の化学検査結果	表8-22
ヌ	生えびの化学検査結果	表8-23
ネ	輸入食品の化学検査結果	表8-24

表 8 - 1 平成 5 年度食品衛生歳末一斉監視実施状況 (総括表)

項目		実施者		食品環境指導 センター・食 品機動監視班	衛生検査所	特別区	(参 考) 全 都 平成 4 年度		
		全	都 都 保健所						
立 入 軒 数		73,443	13,816	5,317	3,563	50,747	83,389		
立 入 延 軒 数		101,545	15,342	5,370	23,615	57,218	102,691		
行 政 措 置 軒 数		2,385	227	189	50	1,919	2,292		
行政措置 の内訳	行政処分	営業停止	-	-	-	-	1		
		廃業命令	-	-	-	-	-		
		販売禁止	4	-	-	-	4	5	
		その他	4	-	-	-	4	3	
	処分以外の措置	始末書	174	9	-	2	163	185	
		注意票・誓約書	51	5	3	5	38	54	
		口頭注意	2,214	212	242	64	1,696	2,062	
		その他	110	3	25	38	44	77	
収 去 計	収 去 軒 数	4,021	351	469	280	2,921	3,911		
		不良のあった軒数	285	11	15	15	244	357	
	合 計	検 体 数	18,909	573	9,920	2,241	6,175	17,715	
		判 定	不 良	365	18	17	29	301	457
		不良率 (%)	1.9	3.1	0.2	1.3	4.9	2.6	
	細 菌 検 査	検 体 数	6,420	241	2,822	871	2,486	5,910	
		判 定	不 良	294	14	1	11	268	365
			不良率 (%)	4.6	5.8	0	1.3	10.8	6.2
	理 化 学 検 査	検 体 数	12,489	332	7,098	1,370	3,689	11,805	
		判 定	不 良	71	4	16	18	33	92
		不良率 (%)	0.6	1.2	0.2	1.3	0.9	0.8	
表 示 検 査	検 査 件 数	333,005	56,814	106,545	56,162	113,484	353,484		
	判 定	違 反 件 数	2,347	322	287	62	1,676	2,803	
		違反率 (%)	0.7	0.6	0.3	0.1	1.5	0.8	
ふぐ取扱い関係		実施軒数	6,151	1,209	85	450	4,407	6,901	
営業監視指導		違反軒数	43	5	-	-	38	26	
食肉関係営業 監視指導		実施軒数	5,377	1,287	344	152	3,594	6,756	
生かき関係営業 監視指導		実施軒数	8,184	1,608	265	481	5,830	11,128	

表8-2 食品衛生法違反例

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数
細菌検査	魚肉ねり製品	法第7条2項	成分規格不適合（大腸菌群陽性）	1
	生食用かき		成分規格不適合（ <i>E.coli</i> を基準以上検出）	2
	アイスクリーム類		成分規格不適合（大腸菌群陽性）	7
	小計			10
化学検査	農産物加工品	法第7条2項	漂白剤過量使用（二酸化硫黄の過量残存）	3
	乾燥果実		ソルビン酸不正使用	3 (3)
	佃煮		ソルビン酸過量使用	1
	生むきえび		漂白剤過量使用（二酸化硫黄の過量残存）	1
	魚介類加工品		過酸化水素検出	1
			発色剤過量使用（亜硝酸根の過量残存）	2
	魚肉ねり製品	法第11条2項	添加物に関する表示違反	2
	魚介類加工品			12 (2)
	佃煮			1
	煮豆			1
	菓子類			8 (2)
食肉製品	5			
果実	1 (1)			
農産物加工品	3			
めん類	1			
調味料	2 (1)			
小計			47 (9)	
合計			57 (9)	

注) ( ) 内は輸入食品の再掲

表 8 - 3 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立 入 軒 数	立入延 軒 数	収去 軒数	行 政 措 置 を 行 っ た 軒 数	行 政 措 置 の 内 訳							
						行 政 処 分				行 政 処 分 以 外 の 措 置			
						営 業 停 止	廃 棄 命 令	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	指 導 注 意 票 書	口 頭 注 意	そ の 他
合 計		73,443	101,545	4,021	2,385	-	-	4	4	174	51	2,214	110
製 造 業 関 係	魚肉ねり製品製造業	271	435	172	17	-	-	-	1	5	-	12	-
	菓子製造業	3,139	3,657	836	247	-	-	-	-	95	15	136	4
	食肉製品製造業	221	262	71	8	-	-	-	-	2	-	4	2
	そうざい製造業	642	883	198	25	-	-	-	-	2	3	19	1
	つけ物製造業	165	200	28	4	-	-	-	-	-	-	4	-
	魚介類加工業	283	443	70	7	-	-	-	-	-	1	6	1
	食肉処理業	776	1,037	12	45	-	-	-	-	1	-	54	1
	食鳥処理場	375	458	7	9	-	-	-	-	-	-	9	-
	その他の要許可製造業	1,066	1,339	71	14	-	-	2	-	2	3	8	1
	許可を要しない製造業	218	252	11	2	-	-	-	-	1	-	1	-
小 計	7,156	8,966	1,476	378	-	-	2	1	108	22	253	10	
販 売 業 関 係	食肉販売業	5,395	6,698	56	142	-	-	-	-	-	-	153	5
	乳類販売業	4,746	5,564	17	55	-	-	-	-	-	-	55	-
	魚介類販売業	6,801	16,501	874	259	-	-	-	-	11	6	239	12
	食料品等販売業	7,739	13,374	640	342	-	-	-	-	3	-	372	16
	その他の要許可販売業	476	766	17	12	-	-	-	-	-	4	20	35
	許可を要しない販売業	18,406	23,739	389	321	-	-	2	-	1	-	325	21
	小 計	43,563	66,642	1,993	1,131	-	-	2	-	15	10	1,164	89
調 理 営 業 関 係	飲食店営業（すし屋）	1,488	1,697	24	44	-	-	-	-	-	1	43	-
	飲食店営業（仕出し屋）	473	540	7	14	-	-	-	-	-	-	14	-
	飲食店営業（弁当屋）	1,609	1,799	24	82	-	-	-	-	2	-	80	-
	飲食店営業（集団給食）	491	567	8	11	-	-	-	-	4	-	7	-
	飲食店営業（そうざい）	3,603	4,136	360	117	-	-	-	-	16	5	97	-
	その他の飲食店営業	13,999	15,852	127	605	-	-	-	3	29	13	553	11
	喫茶店営業	829	1,095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	許可を要しない集団給食	232	251	2	3	-	-	-	-	-	-	3	-
	小 計	22,724	25,937	552	876	-	-	-	3	51	19	797	11

表 8 - 4 食品別収去検査結果

食 品 名	総検体数	細 菌 検 査			化 学 検 査			収去検査 で不良の あった軒数
		検体数	判 定		検体数	判 定		
	不 良		不良率%	不 良		不良率%		
合 計	18,963	6,420	294 (10)	4.5 (0.2)	12,489	71 (47)	0.6 (0.4)	285
調 理 パ ン	10	10	1	10.0	-	-	-	1
弁 当 類	22	21	2	9.5	1	-	-	2
サ ラ ダ	282	181	27	14.9	101	-	-	22
卵 加 工 品	217	115	-	-	102	-	-	-
煮 豆・きんとん	676	297	7	2.4	379	1 (1)	0.3 (0.3)	7
その他のそうざい	907	378	26	6.9	529	5 (2)	0.9 (0.4)	24
生 食 用 か き	1,033	605	11 (2)	1.8 (0.3)	428	1	0.2	12
加 工 用 生 か き	194	31	-	-	163	1	0.6	1
生 え び	233	8	-	-	225	2 (2)	0.9 (0.9)	2
その他の魚介類	647	412	2	0.5	235	1	0.4	2
魚 肉 ね り 製 品	1,364	644	14 (1)	2.2 (0.2)	720	2 (2)	0.3 (0.3)	15
その他の魚介類加工品	1,022	92	4	4.3	930	16 (14)	1.7 (1.5)	16
洋 生 菓 子	1,290	1,051	174	16.5	239	-	-	138
その他の菓子及び菓子材料	1,542	473	6	1.3	1,069	10 (8)	0.9 (0.7)	13
食 肉 (食鳥肉を除く)	171	119	-	-	47	-	-	-
食 鳥 肉	562	278	-	-	284	-	-	-
食 肉 製 品	2,008	748	-	-	1,250	5 (5)	0.4 (0.4)	4
め ん 類・皮 類	251	13	-	-	238	2 (1)	0.8 (0.4)	2
つ け 物	700	47	7	14.9	653	3 (3)	0.5 (0.5)	3
乳 ・ 乳 製 品	112	41	7 (7)	17.1 (17.1)	71	2	2.8	3
清 涼 飲 料 水	119	23	-	-	96	1	1.0	1
調 味 料	647	146	-	-	501	3 (2)	0.6 (0.4)	3
野 菜・果 実	1,419	126	-	-	1,293	10 (1)	0.8 (0.1)	3
農 産 物 加 工 品	1,333	26	-	-	1,307	6 (6)	0.5 (0.5)	5
そ の 他 の 食 品	1,682	526	6	1.1	1,117	-	-	6
食 品 添 加 物	40	5	-	-	35	-	-	-
器具・容器包装・おもちゃ	480	4	-	-	476	-	-	-

注) ( ) 内は法違反のものの再掲

表8-5 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の あった軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
合計	3,788	596	-	-	3,192	10 (9)	0.3 (0.3)	9
調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	-	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・きんとん	-	-	-	-	-	-	-	-
その他のそうざい	36	-	-	-	36	-	-	-
生食用かき	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用生かき	-	-	-	-	-	-	-	-
生えび	92	-	-	-	92	-	-	-
その他の魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類加工品	82	5	-	-	77	2 (2)	2.6 (2.6)	2
洋生菓子	9	-	-	-	9	-	-	-
その他の菓子及び菓子材料	522	2	-	-	520	2 (2)	0.4 (0.4)	2
食肉（食鳥肉を除く）	125	103	-	-	22	-	-	-
食鳥肉	394	183	-	-	211	-	-	-
食肉製品	171	73	-	-	98	-	-	-
めん類・皮類	10	-	-	-	10	-	-	-
つけ物	37	-	-	-	37	-	-	-
乳・乳製品	14	4	-	-	10	-	-	-
清涼飲料水	43	11	-	-	32	-	-	-
調味料	144	12	-	-	132	2 (1)	1.5 (0.8)	2
野菜・果実	697	69	-	-	628	1 (1)	0.2 (0.2)	1
農産物加工品	818	5	-	-	813	3 (3)	0.4 (0.4)	2
その他の食品	518	124	-	-	394	-	-	-
食品添加物	12	5	-	-	7	-	-	-
器具・容器包装・おもちゃ	64	-	-	-	64	-	-	-

注) ( )内は法違反のものの再掲

表8-6 生かき取扱い関係営業監視指導結果

業種	項目	生かき 取扱い 軒数	収去 軒数	かきの取 扱要綱に 違反する 軒数	違反の内訳			
					生食用 かき取 扱無届	仕入当 日以外 の販売	加熱調理 用を生食 用に販売	保 存 準 反 違
合	計	8,184 (5,490)	809	403	359	60	-	8
魚介類 販売業	一 般	2,374 (1,610)	260	79	65	12	-	5
	デパート スーパー	1,699 (1,431)	444	61	28	42	-	1
	自動車	40 (31)	-	3	3	-	-	-
飲食店営業		4,061 (2,413)	105	260	263	6	-	2
そ の 他		10 (5)	-	-	-	-	-	-

注) ( )内は、生食用かきの取扱い施設の再掲

表8-7 ふぐ取扱い関係営業監視指導結果

業態	項目	実施軒数	違反発見 軒数	違反の内訳			
				10条	11条	12条	その他
				無免許	調理師 の義務	無認証	
合	計	6,151 (3,214)	43 (20)	17 (5)	5 (4)	16 (5)	22 (13)
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		2,679 (2,090)	17 (10)	2 (-)	5 (4)	1 (-)	11 (7)
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		1,238 (279)	9 (4)	- (-)	- (-)	- (-)	9 (5)
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業等		2,234 (845)	17 (6)	15 (5)	- (-)	15 (5)	2 (1)

注) ( )内は夜間一斉監視における実施結果の再掲

表8-8 食肉関係営業監視指導結果

業種	項目 実施軒数	密殺肉の 摘発軒数	包装食肉の表示違反	
			軒数	件数
合計	5,377	-	45	50
食肉販売業	4,070	-	34	39
食肉処理業	692	-	10	10
養豚業	88	-	-	-
食肉製品製造業	164	-	1	1
食鳥処理場	339	-	-	-
その他	24	-	-	-

表8-9 夜間営業一斉監視指導結果（製造業等）

業種	項目 実施軒数	違反軒数	違反の内訳				
			表示	添加物	設備	管理運営基準	その他
合計	1,918	98	5	-	23	42	36
製造・加工業	448	11	3	-	2	5	1
移動営業	248	50	1	-	10	12	35
臨時営業	335	-	-	-	-	-	-
その他	887	37	1	-	11	25	-



表8-10 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の 結果表 示違反 が判明 した 検体数
				無表示	名称	製造 年月日	製造所 所在地 製造者 氏名	食品 添加物	その他	
合計		333,005	2,347	1,062	130	178	286	704	43	36
マーガリン		3,882	-	-	-	-	-	-	-	-
酒	精飲料	5,903	7	-	-	-	1	7	-	-
清涼飲料水		16,749	8	5	-	-	2	-	1	-
食肉製品		26,978	56	7	5	-	5	39	-	5
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		6,432	3	3	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類		836	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	9,370	12	11	1	1	1	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	12,710	16	16	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品		97	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		8,653	4	3	-	-	-	1	-	-
容器包装（ものを除く）であつて右に掲げるもの（上記に掲げるもの）	食肉	17,524	50	24	12	12	5	2	4	-
	生かき	17,174	3	1	-	-	1	-	1	-
	魚肉ねり製品	24,995	35	10	1	10	13	2	-	2
	即席めん類	10,542	5	3	-	1	-	1	-	-
	めん類（皮類を含む）	8,683	86	38	6	10	5	26	-	1
	弁当・調理パン	15,239	278	114	20	42	45	61	3	-
	そうざい	27,822	256	108	37	57	31	44	5	2
	生菓子類	11,602	88	28	5	7	17	30	3	3
	ゆでだこ	3,506	16	-	-	-	-	16	-	-
	その他の加工食品	67,913	942	377	43	38	160	307	26	22
かんきつ類・バナナ	6,562	166	/	/	/	/	166	/	1	
添加物		3,528	-	-	-	-	-	-	-	-
乳類		9,782	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品		11,125	2	-	-	-	-	2	-	-
乳又は乳製品を主原料とする食品		5,398	314	314	-	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示指導】

合計	8,639	1,063	/	/	/	/	1,063	/	-
ばら売りかんきつ類・バナナ	8,493	1,048	/	/	/	/	1,048	/	-
ばら売りサッカリン含有食品	146	15	/	/	/	/	15	/	-

表8-11 かんきつ類及びバナナの収去検査結果（再掲）

		収去軒数	検体数	違反数	内 訳	
					7条2項	11条2項
合 計		125	151	1	-	1
かんきつ類	レ モ ン	33	40	1	-	1
	オ レ ン ジ	27	28	-	-	-
	グ レ ー プ フ ル ー ツ	45	54	-	-	-
バ ナ ナ		20	29	-	-	-

表8-12 ばら売りがんきつ類及びバナナの防ばい剤表示検査結果（再掲）

		立入軒数	総検査 件 数	防ばい剤を使用 した旨の表示 の有るもの		防ばい剤を使用 した旨の表示 の無いもの	
				件 数	不 適	件 数	不 適
合 計	かんきつ類	2,833	6,100	4,226	145	1,874	903
	バ ナ ナ	2,451	2,393	536	-	1,857	-
デパート	かんきつ類	120	388	349	5	39	6
	バ ナ ナ	101	138	61	-	77	-
スーパー	かんきつ類	1,267	3,311	2,606	71	705	349
	バ ナ ナ	1,104	1,268	352	-	916	-
青果物 販売店	かんきつ類	1,261	2,032	936	62	1,096	522
	バ ナ ナ	1,107	818	103	-	715	-
そ の 他	かんきつ類	185	369	335	7	34	26
	バ ナ ナ	139	169	20	-	149	-

表8-13 食品衛生講習会実施結果

		回 数	参加人数
合 計		95	3,728
食 品 衛 生 関 係 者	営業許可新規・更新	48	1,629
	業 態 別	17	540
	食 品 衛 生 責 任 者	6	802
	そ の 他	9	346
消 費 者		8	239
そ の 他		7	172

表8-14 業態別現場簡易検査結果

			合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係
実 施 軒 数			289	145	107	37
合 計			2,904	1,852	421	631
検 査 内 容	細 菌 検 査	小 計	2,743	1,841	303	599
		スタンプ法	1,013	481	13	519
		コリテップ	-	-	-	-
		そ の 他	1,730	1,360	290	80
	化 学 検 査	小 計	161	11	118	32
		残留塩素	6	-	-	6
		AV・POV	20	1	-	19
		蛍光物質	14	3	6	5
		放射能	26	4	22	-
		そ の 他	95	3	90	2

表8-15 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 合計	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群		大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		違反数	違反率%	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <	陰性	陽性			
									陰性	陽性			
品目	16	1	6.3	14	-	1	1	-	15	1	-	-	-
つみれ	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-
揚げ物	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-
竹輪	3	-	-	2	-	1	-	-	3	-	-	-	-
はんぺん	1	1	100	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-
すじ	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
その他	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-

表8-16 そうざい類の細菌検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)
		違 反 数	違 反 率 %	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
品 目	80	3	3.8	21	8	19	13	12	6	1	67	4	5	4	-	-	1	-
サ ラ ダ	27	2	7.4	1	1	5	8	7	4	1	19	2	3	3	-	-	1	-
煮 物	8	1	12.5	-	1	4	2	-	1	-	6	2	-	-	-	-	-	-
煮 豆	5	-	-	4	1	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
卵 焼	11	-	-	7	1	3	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-
卵 加 工 品	6	-	-	5	1	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
漬 物	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
そ の 他	22	-	-	4	3	7	3	4	1	-	20	-	1	1	-	-	-	-

表8-17 生食用かきの検査結果

項目 合計	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)						E.coli最確数 (100gあたり)			黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	腸炎ビブリオ (+)	TTCテスト (+)
		不良数	不良率%	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤5万	5万<	<18	≤230	230<				
品目	66	1	1.5	-	-	19	44	3	-	65	1	-	1	-	-	-
宮城県産	49	1	2.0	-	-	17	31	1	-	48	1	-	1	-	-	-
広島県産	13	-	-	-	-	-	11	2	-	13	-	-	-	-	-	-
その他	4	-	-	-	-	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-

表8-18 菓子類の細菌検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)
		不 良 数	不 良 率 %	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
品 目	79	9	11.4	8	9	20	26	11	3	2	63	11	5	-	-	-	-	-
シュークリーム	31	2	6.5	1	5	7	10	6	1	1	26	5	-	-	-	-	-	-
プ リ ン	9	-	-	4	1	1	1	2	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-
モンブラン	3	-	-	-	-	2	-	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-
チーズケーキ	5	-	-	2	2	1	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
ショートケーキ	10	3	30.0	-	-	2	7	-	1	-	6	2	2	-	-	-	-	-
ティラミス	3	1	33.3	-	-	-	2	1	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-
その他洋生菓子	15	3	20.0	-	-	6	6	1	1	1	10	3	2	-	-	-	-	-
よ う か ん	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
その他和菓子	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-

表8-19 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)			その他 保存料		サッカリン			その他 甘味料		過酸化 水 素		漂白剤			
		違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数			
						最 大	最 小	平 均											
品 目	16	-	-	16	4	1.30	0.24	0.78	16	-	14	1	0.08	14	-	3	-	1	-
つ み れ	1	-	-	1	1	0.46			1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
揚 げ 物	5	-	-	5	-	-			5	-	5	-	-	5	-	1	-	-	-
竹 輪	3	-	-	3	3	1.30	0.94	1.07	3	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-
は ん ペ ン	2	-	-	2	-	-			2	-	2	1	0.08	2	-	1	-	-	-
す じ	2	-	-	2	-	-			2	-	1	-	-	1	-	1	-	1	-
そ の 他	3	-	-	3	-	-			3	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-

注) 検査内容 {  
 ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸  
 ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン  
 ・漂 白 剤：二酸化硫黄



表8-20 魚介類加工品の化学検査

項目 合計	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)			その他 保存料		サッカ リ		その他 甘味料		着色料		漂白剤		過酸化 水 素		酸 化 防 止 剤		発 色 剤			その他 検 体 数				
		違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検出値 (mg/kg)					
						最 大	最 小	平 均															最 大		最 小	平 均		
品 目	35	3	8.6	19	4	0.64	0.26	0.49	19	-	11	-	11	-	12	8	10	-	9	-	8	2	5	3	1.3	0.5	0.8	7
煮 干	5	1	20.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	2	-	-	-	-	-	4	
し ら す	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
調味加工品	9	1	11.1	7	-	-	-	-	7	-	6	-	6	-	6	3	1	-	2	-	1	-	-	-	-	-	1	
しょうゆ漬	4	-	-	4	3	0.64	0.48	0.56	4	-	-	-	-	1	-	1	-	3	-	-	-	-	-	-	1.3	0.5	0.8	-
た ら こ	4	1	25.0	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	4	4	1	-	-	-	-	-	4	3	-	-	-	1	
佃 煮	4	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
乾 製 品	3	-	-	2	1	0.26	-	-	2	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
そ の 他	4	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	

注1) 検査内容

- ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・漂 白 剤：二酸化硫黄
- ・酸 化 防 止 剤：BHA・BHT
- ・そ の 他：アスコルビン酸、トコフェロール、エリソルビン酸

注2) 違反内容

- ・煮 干：食品衛生法第11条第2項違反 (BHAの添加物表示に関する事)
- ・うにくらげ：食品衛生法第11条第2項違反 (着色料の添加物表示に関する事)
- ・た ら こ：食品衛生法第11条第2項違反 (着色料の添加物表示に関する事)

表8-21 そうざい・漬物類の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判定		保存料 (ソルビン酸)			安息香酸			その他 保存料		サッカリン			その他 甘味料		着色料		漂白剤		その他		
		違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 出 値 g/kg	検 体 数	検 出 数	検 出 値 g/kg	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数		
						最 大	最 小	平 均															
品目	67	-	-	63	18	0.20	0.57	0.42	63	3	0.02	63	-	44	1	0.50	46	7	33	3	8	-	9
煮豆	8	-	-	7	1	0.38			7	-	-	7	-	6	-	-	6	-	3	-	1	-	-
佃煮	7	-	-	7	2	0.34	0.18	0.26	7	-	-	7	-	5	-	-	5	-	4	-	4	-	-
しょう油漬	16	-	-	16	7	0.76	0.26	0.54	16	1	0.04	16	-	11	-	-	14	4	7	-	-	-	8
酢漬	6	-	-	6	5	0.41	0.15	0.29	6	-	-	6	-	5	1	0.50	4	3	1	-	-	-	-
たくあん漬	4	-	-	4	2	0.57	0.57	0.57	4	-	-	4	-	3	-	-	3	-	3	1	-	-	-
塩漬	9	-	-	9	-	-			9	-	-	9	-	3	-	-	3	-	5	1	-	-	-
その他の漬物	9	-	-	7	1	0.20			7	1	0.01	7	-	5	-	-	5	-	6	1	2	-	1
卵焼	2	-	-	2	-	-			2	-	-	2	-	2	-	-	2	-	2	-	-	-	-
卵加工品	3	-	-	3	-	-			3	-	-	3	-	3	-	-	3	-	2	-	-	-	-
その他のそうざい	3	-	-	2	-	-			2	1	0.02	2	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-

注) 検査内容

- ・その他保存料：パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・着色料：タール系色素
- ・その他：アスコルビン酸、塩分濃度、pH

表8-22 菓子類の化学検査結果

項目		検 体 数	判 定		保 存 料		甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤	
			違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計		55	-	-	48	-	24	-	25	9	22	-
品 目												
洋 生 菓 子		2	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-
その他の生菓子		8	-	-	8	-	5	-	5	3	2	-
和 菓 子	羊 か ん	21	-	-	21	-	11	-	9	1	9	-
	す あ ま	1	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-
	甘 納 豆	12	-	-	7	-	5	-	4	1	8	-
	そ の 他	5	-	-	5	-	1	-	4	2	1	-
菓 子 材 料		4	-	-	2	-	1	-	2	1	2	-
そ の 他		2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-

注) 検査内容

- ・保存料：ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類、安息香酸、サリチル酸及びアヒドロ酢酸
- ・甘味料：サッカリン、サイクラミン酸及びズルチン
- ・着色料：タール系色素
- ・漂白剤：二酸化硫黄

表8-23 生えびの化学検査結果

項目		検 体 数	判 定		漂 白 剤 (二酸化硫黄)				
			違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)		
							最 大	最 小	平 均
合 計		34	-	-	34	19	0.07	0.01以下	
品 目									
ブラックタイガー		13	-	-	13	5	0.04	0.01以下	0.02
ホワイトエビ		4	-	-	4	3	0.03	0.01以下	0.02
大 正 エ ビ		10	-	-	10	8	0.05	0.01以下	0.02
バ ナ ナ		2	-	-	2	1	0.02		
そ の 他		5	-	-	5	2	0.07	0.01以下	0.04

表8-24 輸入食品の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判定		保存料 (ソルビン酸)			その他 保存料		甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤 (BHA・BHT)			EDTA		TBHQ			
		違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	BHT検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最 大	最 小	平 均									最 大	最 小	平 均				
品 目	59	1	1.7	28	2	0.46	0.31	0.39	28	-	25	-	31	10	21	-	15	2	0.06	2	-	6	-
農産物加工品	31	-	-	17	2	0.46	0.31	0.39	17	-	17	-	14	2	16	-	4	-	-	2	-	-	-
菓 子 類	13	-	-	2	-	-	-	-	2	-	4	-	11	7	3	-	4	2	0.06	-	-	3	-
調 味 料	5	1	20.0	4	-	-	-	-	4	-	1	-	4	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
油 脂 類	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	3	-
魚介類加工品	3	-	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
そ の 他	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-

注1) 検査内容

- ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・甘 味 料：サッカリン、サイクラミン酸及びズルチン
- ・漂 白 剤：二酸化硫黄
- ・着 色 料：タール系色素

注2) 違反内容：食品衛生法第6条違反（香辛料から指定外塩基性タール色素を検出）

## 6 平成5年度食品衛生監視事業（1・2・3月分）の実施結果について

### 概 要（表9-1及び表9-2）

集団給食施設、液卵製造施設、食鳥処理場等食品の製造加工及び販売施設5,493軒（立入延軒数6,813軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、650検体の食品等の収去検査を実施した結果、12検体が不良であった（不良率1.8%）。なお、食品衛生法違反は、表示されていない食品添加物を検出した表示違反が4検体あった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等75軒に対し、始末書を徴する等の行政措置を講ずるとともに、改善を指導した。

### 実施結果

#### (1) 集団給食施設一斉監視指導

##### ア 監視指導結果（表9-1）

許可及び届出の対象となっている集団給食施設726軒（立入延軒数962軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、10軒に対し始末書を徴するなど食品の取扱い等の改善を指導した。

##### イ 収去検査結果（表9-3及び表9-10）

##### (7) 細菌検査

85検体のそうざい類について検査を行ったところ、5検体が不良であった（不良率5.9%）。

##### (イ) 化学検査

74検体の漬物・そうざい等について検査を行った。この結果、保存料（安息香酸）を使用した旨の表示がないしょう油1検体から安息香酸が検出されたため、食品衛生法第11条第2項違反として、適切な表示を行った上で販売するよう指導した。

#### (2) 輸入食品一斉表示監視指導

##### ア 監視指導結果（表9-1）

輸入食品を取り扱う菓子販売店、中華材料販売店等366軒（立入延軒数481軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、5軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

##### イ 収去検査結果（表9-4及び表9-11）

61検体の輸入菓子等について化学検査を行ったところ、3検体の違反が発見された。いずれも表示されていない添加物を検出した食品衛生法第11条第2項違反であった。内訳は、保存料（ソルビン酸）を検出した「ジャム」、漂白剤（二酸化硫黄）及び着色料（黄色4号、黄色5号）を検出した「乾燥果実」並びに着色料（黄色4号、青色1号）を検出した「菓子」の3検体である。

#### (3) 食鳥肉（食鳥処理場及び食肉販売業）一斉監視指導

##### ア 監視指導結果（表9-1）

食鳥処理場及び食鳥肉を取扱う食肉販売業909軒（立入延軒数1,104軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、2軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

##### イ 収去検査結果（表9-5及び表9-12）

食鳥肉27検体について細菌検査を、162検体について抗菌性物質の検査を行ったところ、食品衛生法に違反したものはなかった。

#### (4) 液卵製造施設及び液卵使用施設の監視指導及び実態調査

##### ア 監視指導結果（表9-1）

液卵製造施設及び菓子製造業、そうざい製造業等の液卵使用施設49軒（立入延軒数75軒）に立ち入り、監視指導を行った。しかし、行政措置を実施した施設はなかった。

イ 実態調査（表9-1）

液卵使用施設49軒について実態調査を行った。その業態別内訳は、液卵製造業6軒（20）、飲食店営業5軒（5）、菓子製造業26軒（29）、そうざい製造業8軒（12）、その他の製造業3軒（5）、その他1軒（4）であった（（ ）内は調査延軒数）。

ウ 収去検査結果（表9-6及び表9-13）

19検体の液卵について細菌検査を行ったところ、6検体から判定基準を超える大腸菌群を検出したため、取扱い等について注意を促した。

(5) 改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果（表9-1）

歳末一斉監視事業における収去検査の結果、食品の取扱い等の改善確認が必要と判定された飲食店営業、菓子製造等24軒（立入延軒数46軒）に立ち入り監視指導を行った。この結果、3軒に対し始末書を徴するなど、重ねて食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表9-7及び表9-14）

57検体の生菓子、そうざい類等について細菌検査を行ったところ、3検体が不良であった（不良率5.3%）。

(6) 保健所独自事業

ア 監視指導結果（表9-1）

各保健所が設定したテーマに基づき、食品の販売業、調理営業等118軒（立入延軒数208軒）に立ち入り、そうざいや弁当等の食品及び手指・調理器具等の拭取り等の検査を行った。この結果に基づいて、7軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表9-8）

(7) 細菌検査

137検体のそうざい類等について検査を行ったところ、不良は発見されなかった。

(イ) 化学検査

28検体のそうざい類等について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

(ウ) 拭取り検査

食品や調理施設など276検体について拭取り検査を実施した。

(7) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導（表9-1及び表9-9）

各保健所が計画を立て、ふぐを取扱っている販売業、調理営業等1,107軒（立入延軒数1,284軒）に立ち入り、取扱いの適否及び認証書・販売届の有無の確認等監視指導を行った。この結果、6軒で都のふぐ取扱い規制条例違反が発見されたため、それぞれ厳重に注意指導を行った。

(8) 現場簡易検査（表9-15）

調理営業等282軒に立ち入り、2,306検体の現場簡易検査を実施した。この結果に基づいて、営業者に対して講習会を行う等具体的な衛生指導を行った。

(9) 表示の検査結果（表9-16）

65,443検体の食品等について表示検査を行った。この結果、345件（0.5%）の表示違反を発見したため、食品の製造者等に対して適正表示の実施を指導した。

表9-1 業種別立入検査状況

事業名	業種	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳						
							行政処分			行政処分以外の措置			
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	指導票 票誓約書 注意	口頭注意	その他
合計			5,493	6,813	342	75	-	-	-	5	2	67	1
集団給食(許可及び届出)の監視指導	飲食店営業(集団給食)		502	693	41	9	-	-	-	2	1	5	1
	集団給食(届け出)		224	269	10	1	-	-	-	1	-	-	-
輸入食品の 一斉監視指導	デパート、スーパー、専門店		290	389	12	4	-	-	-	-	-	4	-
	問屋、輸入業者		13	23	5	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他		63	69	6	1	-	-	-	-	1	-	-
食鳥処理場・食肉販売業の一斉監視指導	食鳥処理場		83	135	56	-	-	-	-	-	-	-	-
	食肉販売業		826	969	86	2	-	-	-	-	-	2	-
液卵製造施設・ 使用施設の一斉 監視指導	液卵製造施設		6	20	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	使用施設	飲食店営業	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		菓子製造業	26	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		そうざい製造業	8	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		その他の製造業	3	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他		1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
改善確認が必要な施設の収去検査	飲食店営業		7	14	7	2	-	-	-	1	-	1	-
	菓子製造業		6	11	6	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の製造業		2	3	2	1	-	-	-	1	-	-	-
	その他の販売業		9	18	9	-	-	-	-	-	-	-	-
独自事業関連収去検査	飲食店営業		51	95	24	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子製造業		2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の製造業		23	46	15	3	-	-	-	-	-	3	-
	その他の販売業		42	65	27	4	-	-	-	-	-	4	-
ふぐ取扱関係営業一斉監視指導	ふぐ取扱所(認証施設)		197	270	-	3	-	-	-	-	-	3	-
	ふぐ加工品販売所(届出)		336	364	-	1	-	-	-	-	-	1	-
	上記以外の飲食店・魚販		556	632	-	2	-	-	-	-	-	2	-
	その他		18	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他 (保健所で計画した一斉監視指導等)	飲食店営業		1,206	1,310	-	33	-	-	-	-	-	33	-
	菓子製造業		79	81	-	2	-	-	-	-	-	2	-
	その他の製造業		373	726	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の販売業		146	146	26	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他		390	390	-	7	-	-	-	-	-	7	-

表9-2 食品別収去検査結果

項目		合計			細菌検査			化学検査			不良軒数
		総検体数	判定		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%		不良	不良率%	
事業名 (主な収去品)		650	12	1.8	325	8	2.5	325	4	1.2	12
集団給食施設一斉監視	自家製 加熱済そうざい	43	2	4.7	38	2	5.3	5	-	-	2
	自家製 未加熱そうざい	48	3	6.3	44	3	6.8	4	-	-	3
	漬物	37	-	-	-	-	-	37	-	-	-
	佃煮	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
	その他	30	1	3.3	3	-	-	27	1	3.7	1
輸入食品一斉監視	乾燥果実	6	1 (1)	16.7	-	-	-	6	1 (1)	16.7	1
	菓子	15	1 (1)	6.7	-	-	-	15	1 (1)	6.7	1
	その他	40	1 (1)	2.5	-	-	-	40	1 (1)	2.5	1
食肉の一斉監視 (食鳥肉)		189	-	-	27	-	-	162	-	-	-
液卵製造施設監視	殺菌液卵	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-
	未殺菌液卵	14	-	-	14	-	-	-	-	-	-
	その他	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-
改善確認が必要な施設の監視 (生菓子、そうざい類等)		57	3	5.3	57	3	5.3	-	-	-	3
保健所独自事業 関連収去検査 (そうざい類等)		165	-	-	137	-	-	28	-	-	-

※ ( ) 内は法違反のもの。



表 9 - 3 集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良が発見された軒数	収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数		
51	85	5	74	1	5	1

表 9 - 4 輸入食品一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	化学検査		収去検査で不良が発見された軒数	収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	違反検体数		
23	61	3	3	3

表 9 - 5 食鳥処理場一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		抗菌性検査		収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数	
142	27	0	162	0	0

表 9 - 6 液卵製造施設及び液卵使用施設の監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		収去検査で「検討」検体が発見された軒数	※液卵判定基準 「適」 細菌数 1 万 / ml 以下、 大腸菌群 10 / ml 以下、 大腸菌・黄色ブドウ球菌・ サルモネラ陰性 「検討」: 上記以外のもの
	検体数	「検討」検体数		
6	19	6	2	

表 9 - 7 改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		収去検査で不良が発見された軒数
	検体数	不良検体数	
24	57	3	3

表 9 - 8 保健所独自事業関連収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		拭き取り検査
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数	検体数
68	137	0	28	0	276

表 9 - 9 ふぐ取扱い関係営業一斉監視結果

業 種	項 目	実 施 軒 数	違 反 発 見 軒 数	違 反 の 内 容			
				10 条 (無免許)	11 条 (調理師の義務)	12 条 (無認証)	そ の 他
合 計		1,107	6	-	-	-	6
ふ ぐ 取 扱 い 所 (認証を受けている施設)		197	3	-	-	-	3
ふ ぐ 加 工 製 品 販 売 所 (届け出の施設)		336	1	-	-	-	1
上 記 以 外 の 飲 食 店 営 業 ・ 魚 介 類 販 売 業		556	2	-	-	-	2
そ の 他		18	-	-	-	-	-

表9-10(1) 集団給食施設細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)								大 腸 菌 群 (1g当たり)					大 腸 ( + 菌 )	黄 色 ブ ド ウ 球 ( + 菌 )	サ ル モ ネ ラ ( + )
		不 良 数	不 良 率%	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	10 <sup>7</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
合 計	85	5	5.9	18	8	17	18	14	8	2	-	61	12	10	2	-	-	-	
サ ラ ダ	25	2	8.0		1	4	7	9	3	1		14	5	4	2				
おひたし	5	1	20.0			1	1	2		1		2	2	1					
揚 げ 物	6	0	-	3	2	1						6							
炒 物	8	0	-	3	2		3					8							
煮 物	17	1	5.9	7	2	6	2					13	3	1					
ゆ で 物	1	1	100						1			1							
焼 物	3	0	-	1	1	1						3							
玉子焼き	3	0	-	3								3							
和 え 物	11	0	-			4	2	3	2			7	1	3					
酢 の 物	3	0	-				2		1			2		1					
調 味 料	1	0	-				1						1						
タルタルソース	1	0	-						1			1							
そ の 他	1	0	-	1								1							

表9-10(2) 集団給食施設化学検査結果

項目 品名	検 判 定			ソ ル ビ ン 酸			その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン			その他の 甘 味 料		着 色 料		二 酸 化 黄 磷		B H A B H T		その他				
	検 体 数	違 反 数	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数			
					最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均										
合 計	74	1	1.4	64	34			64	2	35	12			35	0	48	27	28	0	12	1	5		
サ ラ ダ	4	0	-	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0									
佃 煮	1	0	-	1	1	0.66(1検体のみ)		1	0															
漬 物	37	0	-	36	33	0.94	0.05	0.43	36	1	21	12	0.89	0.05	0.53	21	0	34	27	13	0			
内 訳	しょうゆ漬	22	0	-	22	20	0.94	0.21	0.58	22	1	11	4	0.89	0.47	0.64	11	0	19	14	8	0		
	酢 漬	8	0	-	8	7	0.40	0.05	0.28	8	0	4	2	0.87	0.05	0.46	4	0	8	7	2	0		
	たくあん漬	7	0	-	6	6	0.62	0.18	0.39	6	0	6	6	0.67	0.25	0.48	6	0	7	6	3	0		
調 味 料	4	1	25.0	4	0	-	-	-	4	1	2	0				2	0	1	0	1	0	2		
煮 干 し	2	0	-																		2	1	1	
缶 詰	19	0	-	14	0	-	-	-	14	0	4	0				4	0	10	0	14	0	7	0	2
内 訳	野 菜	10	0	-	10	0	-	-	-	10	0							3	0	9	0	4	0	
	果 物	5	0	-	3	0	-	-	-	3	0	4	0				4	0	5	0	5	0		1
	魚 介 類	4	0	-	1	0	-	-	-	1	0							2	0			3	0	1
そ の 他	7	0	-	6	0	-	-	-	6	0	5	0				5	0	3	0			2	0	

※ 違反の内訳は、表示されていなかった安息香酸を0.42g/kg検出した調味料（しょう油）が1検体。

表9-11 輸入食品検査結果

項目 品名	判定			ソルビン酸			その他の 保存料		サッカリン		その他の 甘味料		着色料		二酸化 硫黄		過酸化 水素		BHA BHT		TBHQ		その他の 酸化剤		ポリソ ルベート		その他		
	検 体 数	違 反 数	違 反 率 %	検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数		
						最大	最小	平均																					
合計	61	3	4.9	37	3	/	/	/	37	1	32	0	32	0	29	15	35	2	1	0	12	2	1	0	2	0	8	0	6
菓子	15	1	6.7	1	0	-	-	-	1	0	7	0	7		14	10	5	0			3	1					6	0	
魚介類加工品	5	0		3	0	-	-	-	3	1				2	1	1	0				1	1	1	0	2	0			1
調味料	3	0		1	0	-	-	-	1	0				1	0	1	0										2	0	
農産加工品	37	2	5.4	31	3	0.27	0.05	0.18	31	0	25	0	25	0	12	4	27	2	1	0	8	0							4
その他	1	0		1	0	-			1	0						1	0												1

※ 違反となった3検体は、いずれも添加物表示が不適正であったもの。

表9-12(1) 食鳥肉細菌検査結果

検 体 数	細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)							黄球 色菌 ブ ド+ ウ	サル モ ネ+ ラ	ウ菌 ル シ+ ユ	カンピロバ クター		リステリア・モノ シトゲネ
	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> <	ジ エ ー				コ ー		
合計	27	0	0	0	2	8	12	5	1	3	16	6	0	1	5	4	19	3	0	10

※ Bランク（処理羽数1万～5万羽/年）の食鳥処理場を対象に実施した。

表9-12(2) 食鳥肉抗菌性物質検査結果

業 態 別	項 目	抗 生 物 質										合 成 抗 菌 剤										
		簡 易 検 査 法	分 別 推 定 法										一 斉 分 析 法									
			マクロ ライド 系		テトラサイ クリン系		ペニシ リン系		アミノグリ コシド系		サルファ 剤		チアゾ リニド 系		トリメ ト プリム		オルメ ト プリム		ピリ ミ ジ ン		テ コ キ ネ ー ト	
			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計	162	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0
食鳥処理場(Bランク)	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0
食鳥処理場(Cランク)	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉販売業	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※ 分別推定法及び一斉分析法はBランク（処理羽数1万～5万羽/年）の食鳥処理場の検体のみ実施した。

表 9 - 13 液卵の収去検査結果

品名	項目 検 判 定			細菌数(1g当たり)					大腸菌群(1g当たり)				大腸(+)菌	黄球(+)色菌	サル(+)モ(+)ネ(+)ラ
	体	適	検	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> <			
合 計	19	13	6		2	8	9		13	5	1				
未殺菌ホール	2	2	0		1		1		2						
未殺菌液全卵	9	4	5			2	7		4	5					
未殺菌液卵黄	2	2	0		1	1			2						
未殺菌液卵白	1	0	1				1				1				
殺菌液全卵	2	2	0			2			2						
殺菌液卵黄	1	1	0			1			1						
そ の 他	2	2	0			2			2						

※ 判定基準

「適」: 細菌数1万/㎖以下、大腸菌群10/㎖以下、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ陰性

「検討」: 上記以外のもの

表9-14 改善確認が必要な施設の収去結果

品名	項目	検判定		細菌数 (lg 当たり)									大腸菌群 (lg 当たり)					大腸菌 + 菌	黄色菌 + ウ	サルモネラ + ラ
		体数	不良率	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	≤10 <sup>8</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <				
合計		57	3	5.3	17	5	10	5	14	5		1	43	10		4		11		
生ハ	バーガー	31	0	-	13	2	4	1	8	3			25	6				11		
生菓子	洋生	7	0	-	1		2	3	1				6	1						
	和生	2	0	-		1	1						2							
そうざい類	炒物	2	0	-		1	1						2							
	煮物等	4	0	-	1	1	1	1					4							
	卵焼	1	0	-			1							1						
調理パン		4	1	25.0	1				3			1	2		1					
サラダ		3	2	66.7					1	1		1				3				
その他		3	0	-	1				1	1			3							



表9-15 業種別現場簡易検査

		合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係
実 施 軒 数		282	39	32	211
合 計		2,306	375	48	1,883
検 査 内 容	細 小 計	2,243	375	-	1,868
	菌 スタンプ法	1,953	95	-	1,858
	検 コリテップ	-	-	-	-
	査 そ の 他	290	280	-	10
	小 計	63	-	48	15
	化 残留塩素	6	-	-	6
	学 AV・POV	-	-	-	-
	検 蛍光物質	5	-	-	5
	査 放射能	-	-	-	-
	そ の 他	52	-	48	4

注) 製造業関係には処理業を含む

表9-16 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果 表示違反が判明 した検体 数	
				無表示	名称	製造 年月日	製造所 所在地・ 製造者氏名	食品 添加物	その他		
合計		65,443	345	127	22	48	83	77	4	1	
マ	ー	ガ	リ	ン	1,383	-	-	-	-	-	-
酒	精	飲	料	2,079	-	-	-	-	-	-	
清	涼	飲	料	水	4,109	-	-	-	-	-	
食	肉	製	品	3,962	8	-	-	1	7	-	
魚	肉	ハム・	魚	肉ソー	1,018	-	-	-	-	-	
シ	ア	ン	化	合	37	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	735	11	6	1	5	7	-	-	-	
	上記以外の冷凍食品	4,549	7	1	1	4	5	-	-	-	
放	射	線	照	射	35	-	-	-	-	-	
容	器	包	装	詰	2,208	-	-	-	-	-	
容器包装 （除く） に入れて 右に掲げ るもの （上記に 掲げるも の）	食	肉	4,358	53	18	2	8	24	-	4	
	生	か	き	1,323	2	-	-	1	1	-	
	魚	肉	ね	り	3,261	1	1	-	-	-	
	即	席	め	ん	3,349	-	-	-	-	-	
	め	ん	類	（皮類を含む）	2,160	5	2	-	3	-	-
	弁	当	・	調	3,830	91	35	13	11	12	20
	そ	う	ざ	い	4,170	64	31	2	15	4	12
	生	菓	子	類	2,429	22	13	-	1	1	7
	ゆ	で	だ	こ	323	21	-	-	-	21	-
	そ	の	他	の	加	10,524	38	19	3	-	7
か	ん	き	つ	類	1,046	21	/	/	/	21	/
添	加	物	1,184	1	1	-	-	-	-	-	
乳	類	2,805	-	-	-	-	-	-	-		
乳	製	品	3,107	-	-	-	-	-	-		
乳	又	は	乳	製	1,459	-	-	-	-	-	

【ばら売り品の表示指導】

合計	1,092	64	/	/	/	/	64	/	-
ばら売りがんきつ類・バナナ	886	56	/	/	/	/	56	/	-
ばら売りサッカリン含有食品	206	8	/	/	/	/	8	/	-

## 7 各保健所の独自事業実施結果

### ◎ 青 梅 保 健 所

#### 一般家庭の台所における食品衛生実態調査（新規）

##### 1 目 的

一般家庭で発生した食中毒事件は、昭和63年～平成4年までの5年間に33件（患者数213名）発生しており、そのうち26件が細菌性によるものである。これは、責任の所在別の発生件数からみると決して少なくない。

また、同期間の食中毒患者の家庭の台所の拭き取り調査では、5件から食中毒起因菌が検出されており、一般家庭でも細菌の二次汚染により食中毒発生の危険性が高いことを示唆している。

しかしながら、従来、一般家庭の台所に平常時に立ち入っての細菌検査は実施していないため、家庭用台所の細菌汚染状況は判っていない。また、家族の食生活と健康を預かる主婦の衛生知識及び食品等の取扱い方法の実態も把握していないのが現状である。

そこで、家庭用台所の食中毒起因菌を中心とした細菌汚染状況並びに衛生知識及び取扱い方法を調査することにより、家庭での食品衛生の実態を把握し食中毒予防の参考とする。

##### 2 調査方法

- (1) 実施期間 : 平成5年9月～平成5年11月
- (2) 調査対象 : 一般家庭 10軒の台所及び主婦、青梅市民祭に参加した主婦
- (3) 一般家庭・施設の選択方法 : 当所保健主催の栄養教室の参加者に呼びかけて協力を得た。
- (4) 調査方法 :

###### ア 一般家庭での細菌調査

###### (ア) 一般家庭調理器具等の拭き取り検査

1軒の家庭に対し以下の8検体、計80検体を対象とした。

- ①まな板 ②包丁 ③調理台 ④流し場 ⑤冷蔵庫取手 ⑥調理者の手指
- ⑦冷蔵庫内エッグホルダー ⑧水道カラン

###### (イ) 食品の検査

1軒あたり調理済食品、生卵を中心に3検体、計29検体を対象とした。

- (ウ) 細菌検査を実施した主婦10名への食品衛生アンケートを同時に実施し、食品衛生に対する知識調査及び一般家庭における洗浄消毒等の食品取扱い方法の調査を行った。（別添1，2調査表のとおり）

###### イ 青梅市民祭での街頭調査

街頭で主婦への食品衛生アンケートを50名に実施した。※

※用紙は上記ア(ウ)で使用したもののうち知識調査はそのまま使用し、食品取扱い方法は一部削除したもの（別添3のとおり）を使用した。

検査項目 : 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、病原性大腸菌、カンピロバクター

### 3 結果及び考察

#### (1) 一般家庭での細菌調査（別添4のとおり）

まな板、包丁、調理台、流し場、水道カランの5種類の拭き取り検査の結果は、他の冷蔵庫の取手、手指、エッグホルダー、鶏卵に比べ細菌数の数値が高かった。これは、食品の原料、素材からの汚染によるもの、つまり、頻繁にこれらが触れたり、あるいは手指を通して触れる機会が多いからと考えられる。エッグホルダーの汚染が少ないのは、鶏卵自体の汚染が少ないことによるものと思われた。手指そのものは検査前に洗ったため良好な成績であったと推察される。

#### ア 一般家庭調理器具等の拭き取り検査

食中毒起因菌については、一施設の流し場から黄色ブドウ球菌から検出されたが、他の検体からは検出されなかった。

#### (ア) まな板

細菌数及び大腸菌群の検出状況を都の集団給食施設に対する細菌検査不適基準（S. 36. 8. 4. 衛公食発第228号）を参考にして検体別に結果をみると、細菌数は $30\sim 29 \times 10^6$ の範囲にあり平均は $10^6$ オーダーで、このうち不適検体は5検体であった。大腸菌群は4検体が陽性であった（表1）。全検体が保管中のものであり、洗浄されたものであったため洗浄時の消毒が不十分であることがうかがえた。

#### (イ) 包丁

細菌数は $60 \times 10 \sim 22 \times 10^6$ の範囲にあり、平均は $10^6$ オーダーで、このうち不適検体は5検体であった。大腸菌群は3検体が陽性であった（表2）。包丁も、まな板と同様な傾向がみられた。

#### (ウ) 調理台

細菌数は $45 \times 10 \sim 84 \times 10^5$ の範囲にあり、平均は $10^6$ オーダーで、このうち不適検体は7検体であった。大腸菌群は5検体が陽性であった（表3）。まな板以上に汚染があったが、食品や容器が接触することが多いため、二次汚染の可能性が示唆された。

#### (エ) 流し場

細菌数 $28 \times 10^3 \sim 63 \times 10^6$ の範囲にあり、平均は $10^6$ オーダーで、10検体すべてが不適であった。大腸菌群も10検体すべてが陽性であった（表4）。10軒すべての流し場は洗浄済みでゴミもなく、一見きれいに見えたが消毒は実施されておらず、二次汚染の可能性が最も強く予想された。

#### (オ) 冷蔵庫の取手

細菌数は $< 30 \sim 13 \times 10^4$ の範囲にあり、平均は $10^4$ オーダーで、このうち不適検体は1検体であった。大腸菌群は1検体が陽性であった（表5）。

#### (カ) 手指

細菌数は $18 \times 10 \sim 39 \times 10^3$ の範囲にあり、平均は $10^3$ オーダーで、このうち不適検体は2検体であった。大腸菌群は3検体が陽性であった（表6）。その場で手を洗った後の検査であったが、水洗い又は石けん併用のみで十分とは言いがたかった。

#### (キ) 冷蔵庫内エッグホルダー

細菌数は $< 30 \sim 63 \times 10^3$ の範囲にあり、平均は $10^3$ オーダーで、このうち不適検体は1検体

であった。大腸菌群は検出されなかった（表7）。

(ク) 水道カラン

細菌数は $23 \times 10^2 \sim 14 \times 10^6$ の範囲にあり、平均は $10^6$ オーダーで、このうち不適検体は9検体であった。大腸菌群は6検体が陽性であった（表8）。水道カランが、手指を汚染させていることが考えられた。

イ 食品の検査

食中毒起因菌は全ての検体で陰性であった。

(ア) 鶏 卵

5検体検査したが、細菌数は多くても $10^2$ オーダーで全て良好な成績であった。大腸菌群は検出されなかった（表9）。

(イ) その他収去した食品の残品

24検体検査したところ不適となった食品は計7検体（29%）であった。項目別にみると、細菌数については $< 10 \sim 28 \times 10^6$ の範囲にあり、平均は $10^6$ オーダーで、このうち不適に該当するものが3検体あった。それらは、生姜酢漬、小松菜の漬物、イカの塩辛の3品目であり、いずれも発酵食品で、その数値からは一概には不適とは断定できない。また、大腸菌群は5検体が陽性であり、不適となった食品は未加熱手作りコロケ、おでん、イカの塩辛、きゃらぶき煮物、あしたば煮物の5品目であるが、その数値は(+)  $< 10$ が4検体、(+)  $60 \times 10$ が1検体と夏季対策の不適基準に比べるとはるかに低い値である（表10）。

(2) 家庭の主婦への食品衛生に対する地域調査及び食品等の取扱い調査（別添5）

拭き取り検査を実施した10軒の主婦10名及び青梅市民祭に参加した50名の主婦に対し、別添6のアンケート用紙を使用した。年齢は23歳～77歳で、平均年齢は49歳であった。

ア まな板の枚数、使い分け

回答者の約半数の46.7%が1枚のみ使用し、複数枚使用している家庭は45%であった（図1-1）。生食用と加熱用の使い分けをしているのは20%に過ぎなかった（図1-2）。また、1枚で使い分けをしていない場合の使用方法は、水で洗浄する40.5%、中性洗剤使用23.8%、塩素系除菌・漂白剤使用9.5%、裏表使い分け14.3%であり、使用前に殺菌を確実にを行い二次汚染を防いでいるのは10%に満たなかった（図1-3）。

イ まな板の洗浄、消毒方法

まな板の洗浄、消毒方法では、37.8%の主婦が塩素系除菌・漂白剤等を用い殺菌を行っている（図2）。また、34%の家庭では塩素系除菌・漂白剤と天日干し等併用している主婦も17名いた。このように、まな板の消毒に対する意識は高かった。

ウ 調理器具の殺菌

消毒薬を用いて毎日殺菌を行う家庭が25%で最も多く、2日に1回が11.7%、3～5日に1回が8.3%、7日に1回が13.3%、10～30日に1回が14.9%であった。また、5%の家庭が布巾の使い捨てを行っていた（図3）。

エ 使用消毒薬

塩素系除菌・漂白剤使用が62.9%、アルコール使用が1.6%、殺菌剤入り液体石けん使用が1.6%で、塩素系除菌・漂白剤で消毒している家庭が最も多かった（図4）。

オ 食器の洗浄方法

塩素系除菌・漂白剤使用が10%、中性洗剤使用が78.6%、湯のみ使用が7.1%で、88.6%の家庭で塩素系除菌・漂白剤または中性洗剤を使用していた(図5)。

#### カ 冷蔵庫内の温度計の設置

温度計を設置している家庭は30%、設置していない家庭は61.7%と設置していない家庭が多かった(図6)。つまり、温度管理は、冷蔵庫まかせという状況であった。

#### キ 冷蔵庫内の保管状況(一般家庭のみ調査)

拭き取り検査をした家庭の冷蔵庫の保管状況を調査したところ、10軒中7軒は適正量が保管され、3軒は詰め込み過ぎの状況であった。保管食品は乳製品、卵、そう菜類が多かった。

#### ク 冷蔵庫の清掃回数と方法

毎日清掃している家庭は1.7%、2~3日に1回が8.3%、7日に1回が13.3%、10~15日に1回が16.7%、1ヵ月に1回が35%、2~4ヵ月に1回が16.7%で、1ヵ月に1回行う家庭が最も多かった(図8-1)。清掃方法については、空拭きのみ行う家庭が33.3%で最も多く、次いで中性洗剤使用が16.7%、塩素系除菌・漂白剤使用が8.3%、アルコール使用が3.3%、また、水拭きまたは温水で清掃している家庭も、それぞれ11.7%、15%であった(図8-2)。

#### ケ 台所の窓における網戸の設置

網戸を設置している家庭が61.7%、未設置が26.7%で、設置している家庭が多かった(図9)。

#### コ 卵の使用状況

使用期間は、購入後7日以内が75%、8~10日が15%であった(図10-1)。また、保存方法については冷蔵保存が76.7%、冷凍保存が1.7%、室温保存が10%であり、概ね良好であった(図10-2)。

#### サ 食肉の使用状況

購入後の使用期間は、購入当日が30%と最も多く、2日が20%、3~4日が25%、7日が8.3%で、一週間以内に83.3%の家庭が使用していた。また、10~20日経過後使用が5.1%みられた(図11-1)。保存方法については、冷蔵保存が40%、冷凍保存が35%であり、購入当日使い切る家庭は15%であった(図11-2)。また、長期間保存している主婦は全て冷凍保存していた。

#### シ 3日間の食事回数と材料(一般家庭のみ調査)

食中毒発生時の規模等を予測するため、家庭の台所で、どの程度調理されているか、一家庭で一回何人で食事を採るかを調査したところ10軒中8軒が1日3回食事をつくっていた(図12-1)。また、食事の材料については、卵使用が28%、食肉鶏肉使用は37%であり、卵・肉類を全く使用しないが35%であった(図12-2)。

#### ス 家族の構成人数(一般家庭のみ調査)

家族の人数は、2人暮らしの家庭が10軒中6軒と最も多く、1人が1軒、3~7人が3軒であった(図13)。

### (3) 家庭の主婦への食品衛生知識調査(別添6)

拭き取り検査を実施した家庭の主婦10名及び青梅市民祭に参加した主婦47名に対し別添2アンケート用紙を使用し、食中毒細菌、食中毒の発生要因、冷蔵庫の取扱い、賞味期間等についての10問の○×式の問題の解答を依頼した。各問題の正解率は47.4~86%で問題によって差がみられた。問6の腸炎ビブリオを除いて、全て拭き取り検査実施家庭の方が正解率が高かった。問1・

問4・問6においては、いずれの解答者も約半数が不正解であった。同問題は食中毒の特徴的な内容を盛り込んだため、基本的知識が不足していることを示していると考えられる。また、正解率と回答者の年齢や調理器具の消毒の頻度等の間に相関は見いだせなかったものの、全般的に栄養教室に参加している拭き取り検査実施家庭の方が正しい知識を持っていることがわかった。

#### 4 ま と め

- (1) 一般家庭の台所において、器具等の拭き取り検査及び食品の細菌検査を計109 検体について実施するとともに、主婦等60名に対して食品衛生アンケートを行った。
- (2) 拭き取り検査の結果、流し場の1 検体から黄色ブドウ球菌が検出されたが、それ以外は食中毒起因菌は検出されなかった。しかし、細菌数、大腸菌群については都の集団給食施設に対する細菌検査不適基準（食品では細菌数 $10 \times 10^4$ 以上、大腸菌群検出、手指、食器具・布巾では細菌数 $10 \times 10^3$ 以上、大腸菌群検出）を適用すると59検体（54%）が不適であり、特に調理台、流し場、水道カラン、まな板、包丁等が汚染されていた。このことは器具類を介しての食中毒起因菌による二次汚染の危険性が高いことを裏付ける結果となった。
- (3) 食品の検査結果では、特に汚染された結果は得られなかった。これはアンケート結果からみて、家族の構成人数が少なく、その都度少数の食事を調製するため、食品の汚染機会や増菌の危険性が少なくすむためと考えられる。
- (4) また、今回は食中毒起因菌が殆ど検出されなかったが、この理由は比較的食品衛生に関心を持っている家庭のみの調査であったこと、事前に検査の日時を連絡して行ったこと、対象施設が少なかったこと等が考えられる。しかし、流し場から黄色ブドウ球菌が1 検体とはいえ検出されていることは、一般的な家庭用台所の実態として重視すべきことと考えられる。
- (5) 食品衛生実態調査に関するアンケート調査の結果、器具等の取扱い、卵の保管、まな板の管理・消毒方法、食品の温度管理について衛生知識の不足が認められた。
- (6) このことは○×式問題のアンケートにも言えることであり、殺菌することと単に汚れを洗い落とすことの区別ができていないこと、食品を十分加熱すれば菌が死んでしまうので食中毒は起こらないと思っている者が過半数を越えていること等は、家庭内の食中毒発生の危険性が理解されていないことのあらわれでもある。
- (7) 今回は、栄養教室参加者という、比較的营养や食生活に関心を持っている家庭を対象としたため、知識調査も得点が高かった。また、事前に検査日時を打ち合わせしたことや10軒のみであったことも拭き取り検査の成績が良かった要因かもしれない。このことは、逆に言えば、一般家庭の実態を十分に把握しきれなかったことになるので、今後とも継続して検査をする必要がある。
- (8) 以上の調査結果より、今後の消費者教育にあたっては家庭の主婦を中心に、「台所の食品衛生」等のパンフレットを活用しながら、講習会、行政広報等を利用して、特に台所で扱う器具類の使

用区分・消毒方法、冷蔵庫の温度管理と消毒方法、卵の取扱いについて啓発していくことが必要と考えられる。また、家庭という性質上、食中毒が起こっても必ず届け出があるとは限らず統計資料には現れてこないが、実際にはもっと多くの食中毒事件が潜在的に起きている可能性が十分考えられる。そのため、保健所の一般家庭への衛生指導を強化する必要があり、さらに栄養教室参加者の衛生知識の高さが認められたことから、この種の教室を利用した衛生知識の普及が有用であるといえる。

また、今回衛生実態調査に取り組んでみて、家庭の台所の衛生実態を把握することができ、今後の家庭における食中毒予防の具体的な方向性を見いだすことができたと考えられる。今後とも家庭における食品の事故を減少させるために、このような衛生実態調査に積極的に取り組んでいくことが必要であろう。



# 調 査 表

調査日時 \_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日 \_\_\_\_時

調査者氏名 \_\_\_\_\_

調査家庭住所 東京都 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

1. まな板は、何枚ありますか。使い分けていますか。      肉専用 \_\_\_\_\_枚  
魚専用 \_\_\_\_\_枚  
野菜専用 \_\_\_\_\_枚

使い分けていない場合、肉・魚を切った後に生野菜や  
加熱済み食品を扱う場合まな板はどのように使用していますか。

\_\_\_\_\_

2. まな板の洗浄・消毒方法は、どのようにしていますか      消毒薬 \_\_\_\_\_  
天日干し

3. 消毒薬を用いて布巾・まな板等の調理器具の殺菌を行っていますか。      年 \_\_\_\_\_回  
月 \_\_\_\_\_回  
日 \_\_\_\_\_回

4. 消毒薬は、何を使っていますか。 \_\_\_\_\_

5. 食器の洗浄方法は、どのように行っていますか。 \_\_\_\_\_

6. 冷蔵庫に温度計を設置してありますか。      ある \_\_\_\_\_℃  
ない

7. 冷蔵庫には、どのようなものが保管されているか。 \_\_\_\_\_

保管状態は。      良好  
つめこみすぎ  
無包装

8. 冷蔵庫の清掃回数と方法は。

年 \_\_\_\_\_ 回

月 \_\_\_\_\_ 回

日 \_\_\_\_\_ 回

方法 \_\_\_\_\_

9. 台所の窓には、網戸がついていますか。

ついている

いない

10. 玉子は、購入後何日くらいで使いきりますか。

\_\_\_\_\_ 日

玉子の保管方法は。

\_\_\_\_\_

11. 食肉は、購入後何日くらいで使いきりますか。

\_\_\_\_\_ 日

食肉の保存場所は。

\_\_\_\_\_

12. 調査当日の3日前までの、食事の回数および材料

月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	
月 日 朝・昼・夜	

13. 家族は何人ですか。

\_\_\_\_\_ 人

別 添 2

正しいと思うものには○、間違いだと思うものには×を書き入れてください。

- ( ) 1. 細菌性食中毒は、食中毒細菌が付着すれば必ず発生する。
- ( ) 2. 細菌性食中毒は7・8・9月に最も多発する。
- ( ) 3. 臭いも味も正常な食品では、食中毒は起こらない。
- ( ) 4. 食品を十分加熱すれば、菌が死んでしまうので食中毒は起こらない。
- ( ) 5. 食品は冷凍すれば、付着している細菌は死滅する。
- ( ) 6. 腸炎ビブリオ食中毒は、おにぎりや弁当が原因で発生する。
- ( ) 7. 黄色ブドウ球菌は、健康な人にもある。
- ( ) 8. 昨年の全国の食中毒発生件数は、サルモネラ食中毒が最も多い。
- ( ) 9. 冷蔵庫内に入れた食品は良く冷えるように、隙間なくきちんと収納する必要がある。
- ( ) 10. 賞味期限を過ぎた食品は食べられない。

調 査 表

男・女 年齢 ( )

1. まな板は、何枚ありますか。使い分けていますか。 肉 専 用 \_\_\_\_\_ 枚  
魚 専 用 \_\_\_\_\_ 枚  
野菜専用 \_\_\_\_\_ 枚

使い分けていない場合、肉・魚を切った後に生野菜や加熱済み食品を扱う場合まな板はどのように使用していますか。 \_\_\_\_\_

2. まな板の洗浄・消毒方法は、どのようにしていますか 消 毒 薬 \_\_\_\_\_  
天日干し

3. 消毒薬を用いて布巾・まな板等の調理器具の殺菌を行っていますか。 年 \_\_\_\_\_ 回  
月 \_\_\_\_\_ 回  
日 \_\_\_\_\_ 回

4. 消毒薬は、何を使っていますか。 \_\_\_\_\_

5. 食器の洗浄方法は、どのように行っていますか。 \_\_\_\_\_

6. 冷蔵庫に温度計を設置してありますか。 ある \_\_\_\_\_ °C  
ない

8. 冷蔵庫の清掃回数と方法は。 年 \_\_\_\_\_ 回  
月 \_\_\_\_\_ 回  
日 \_\_\_\_\_ 回  
方 法 \_\_\_\_\_

9. 台所の窓には、網戸がついていますか。 ついている  
いない

10. 卵は、購入後何日くらいで使いきりますか。 \_\_\_\_\_ 日  
卵の保管方法は。 \_\_\_\_\_

11. 食肉は、購入後何日くらいで使いきりますか。 \_\_\_\_\_ 日  
食肉の保存場所は。 \_\_\_\_\_

別 添 4

表1 検体名：まな板

検査項目 NO.	細菌数	大腸菌群数 (+);ガス産生性 (-);ガス非産生性	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	病原性大腸菌	カンピロバクター
1	14 × 10 <sup>4</sup>	(+)60	(-)	(-)	(-)	(-)
2	Max 29 × 10 <sup>6</sup>	(+)30	(-)	(-)	(-)	(-)
3	19 × 10 <sup>3</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
4	60	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
5	11 × 10 <sup>5</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
6	Min 30	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
7	27 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
8	23 × 10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
9	24 × 10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
10	84 × 10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	30.1 × 10 <sup>5</sup>		ND	ND	ND	ND

表2 検体名：包丁

1	90 × 10 <sup>2</sup>	(+)90	(-)	(-)	(-)	(-)
2	Max 22 × 10 <sup>6</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
3	36 × 10 <sup>4</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
4	94 × 10 <sup>2</sup>	(+)60	(-)	(-)	(-)	(-)
5	18 × 10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
6	Min 60 × 10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
7	10 × 10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
8	44 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
9	23 × 10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
10	13 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	22.4 × 10 <sup>5</sup>		ND	ND	ND	ND

表3 検体名：調理台

1	Max 84 × 10 <sup>5</sup>	(+)13 × 10 <sup>4</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)
2	54 × 10 <sup>4</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
3	13 × 10 <sup>5</sup>	(+)30	(-)	(-)	(-)	(-)
4	12 × 10 <sup>4</sup>	(+)90	(-)	(-)	(-)	(-)
5	17 × 10 <sup>5</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
6	45 × 10 <sup>4</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
7	45 × 10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
8	62 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
9	Min 45 × 10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
10	59 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	12.6 × 10 <sup>5</sup>		ND	ND	ND	ND

表4 検体名：流し場

検査項目 NO.	細菌数	大腸菌群数 (+):ガス産生性 (-):ガス非産生性	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	病原性大腸菌	カンピロバクター
1	$54 \times 10^5$	$(+)12 \times 10^4$	(-)	(-)	(-)	(-)
2	$11 \times 10^6$	$(+)30 \times 10^2$	(-)	(-)	(-)	(-)
3	$39 \times 10^5$	$(+)30 \times 10^2$	(-)	(-)	(-)	(-)
4	$90 \times 10^3$	$(+)30 \times 10^2$	(-)	(-)	(-)	(-)
5	Max $63 \times 10^6$	$(+)30 \times 10^3$	(-)	(-)	(-)	(-)
6	$20 \times 10^3$	$(+) < 30$	30×10	(-)	(-)	(-)
7	$44 \times 10^4$	$(+)12 \times 10^4$	(-)	(-)	(-)	(-)
8	$99 \times 10^3$	$(+)97 \times 10^2$	(-)	(-)	(-)	(-)
9	Min $28 \times 10^3$	$(+)30 \times 10$	(-)	(-)	(-)	(-)
10	$28 \times 10^4$	$(+)60$	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	$84.3 \times 10^5$	$(+)25.2 \times 10^3$	30	ND	ND	ND

表5 検体名：冷蔵庫の取手

1	$51 \times 10$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
2	Max $13 \times 10^4$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
3	$36 \times 10^2$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
4	$15 \times 10^2$	$(+) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
5	$35 \times 10^2$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
6	$36 \times 10$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
7	$26 \times 10^2$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
8	Min $< 30$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
9	60	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
10	$12 \times 10$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	$14.2 \times 10^3$		ND	ND	ND	ND

表6 検体名：手 指

1	$78 \times 10^2$	$(+) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
2	$20 \times 10^3$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
3	Max $39 \times 10^3$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
4	$14 \times 10^2$	$(+) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
5	$11 \times 10^2$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
6	$13 \times 10^2$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
7	$95 \times 10$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
8	$45 \times 10^2$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
9	$51 \times 10$	$(-) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
10	Min $18 \times 10$	$(+) < 30$	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	$76.7 \times 10^2$		ND	ND	ND	ND

表7 検体名：冷蔵庫内エッグホルダー

検査項目 NO.	細菌数	大腸菌群数 (+);ガス産生性 (-);ガス非産生性	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	病原性大腸菌	カンピロバクター
1	15×10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
2	19×10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
3	Max63×10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
4	27×10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
5	39×10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
6	11×10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
7	84×10	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
8	42×10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
9	Min<30	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
10	71×10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	82.5×10 <sup>2</sup>		ND	ND	ND	ND

表8 検体名：水道カラン

1	12×10 <sup>5</sup>	(+)24×10	(-)	(-)	(-)	(-)
2	Max14×10 <sup>6</sup>	(+)12×10 <sup>3</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)
3	48×10 <sup>5</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
4	45×10 <sup>3</sup>	(+)12×10 <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)
5	47×10 <sup>5</sup>	(+)60	(-)	(-)	(-)	(-)
6	26×10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
7	Min23×10 <sup>2</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
8	17×10 <sup>3</sup>	(-) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
9	11×10 <sup>4</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
10	12×10 <sup>5</sup>	(+) < 30	(-)	(-)	(-)	(-)
平均値	26.1×10 <sup>5</sup>		ND	ND	ND	ND

表9 検体名：鶏 卵

1	Min<10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)
2	Min<10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)
3	Max18×10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)
4						
5						
6	50	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)
7						
8	11×10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)
9						
10						
平均値			ND	ND	ND	ND

表10 検体名：その他収去した食品の残品

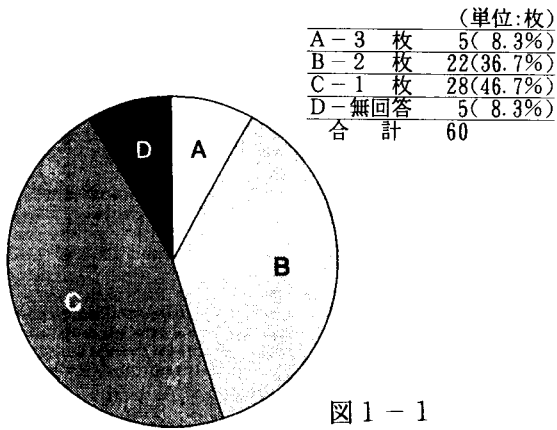
検査項目 NO.	細菌数	大腸菌群数 (+):ガス産生性 (-):ガス非産生性	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ	病原性 大腸菌	カンピロ バクター
1-1 (ピーナツ味噌)	Min<10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
1-2(未加熱手造り冷凍 コロッケ)	82×10 <sup>3</sup>	(+)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
2-1 (いちごジャム)	15×10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
2-2 (生姜酢漬)	64×10 <sup>4</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
3-1 (煮 豆)	11×10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
3-2 (お で ん)	70×10 <sup>3</sup>	(+)<60×10	(-)	(-)	(-)	(-)
4-1 (焼肉[鳥肉])	22×10 <sup>2</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
4-2 (かき揚げ)	14×10 <sup>2</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
5-1 (ひじきの煮物)	40×10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
5-2 (小松菜の漬物)	11×10 <sup>6</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
5-3 (イカの塩辛)	Max28×10 <sup>6</sup>	(+)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
6-1 (煮 豆)	10×10 <sup>2</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
6-2 (オムレツ)	56×10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
7-1 (にんじん煮物)	20	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
7-2 (きゃらぶき煮物)	53×10	(+)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
7-3 (あしたば煮物)	12×10 <sup>3</sup>	(+)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
8-1 (生姜の漬物)	82×10 <sup>2</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
8-2 (カレー)	52×10 <sup>2</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
9-1 (ひじき煮物)	17×10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
9-2 (里芋煮付け)	40	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
9-3 (銀 ダ ラ)	93×10	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
10-1(ひじき煮物)	14×10 <sup>2</sup>	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
10-2(お で ん)	60	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
10-3(塩ジャケ)	50	(-)<10	(-)	(-)	(-)	(-)
平 均 値	16.6×10 <sup>5</sup>		ND	ND	ND	ND

Max : 最大値、Min : 最小値、ND : not detect

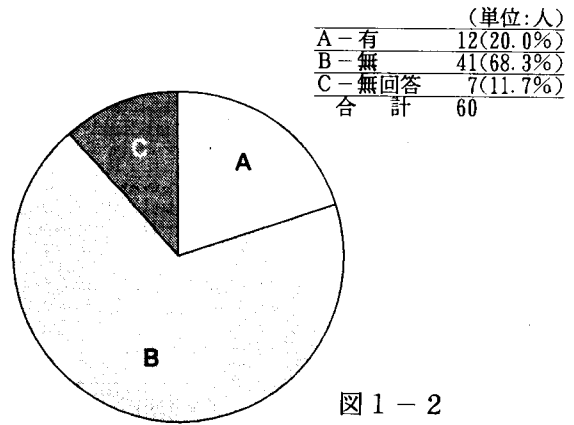


1. まな板は、何枚ありますか。使い分けていますか。

まな板の枚数

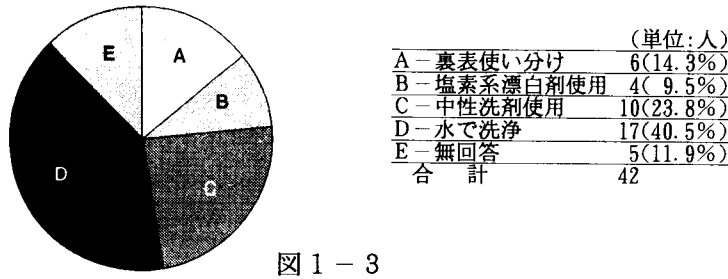


まな板の使い分け



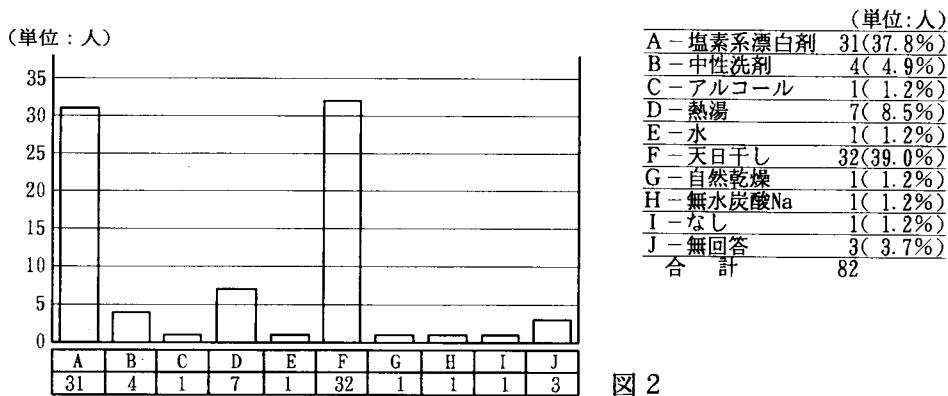
使い分けていない場合、肉・魚を切った後に生野菜や加熱済み食品を扱う場合まな板はどのように使用していますか。

まな板の使い分け



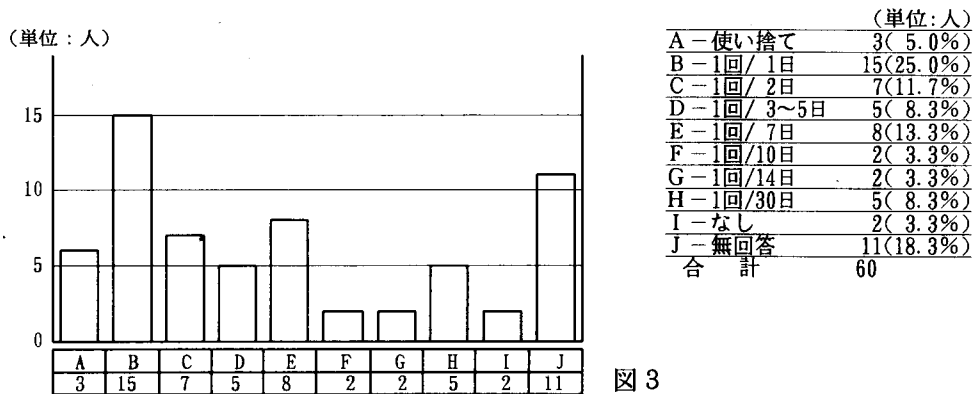
2. まな板の洗浄・消毒方法は、どのようにしていますか

まな板の洗浄・消毒方法



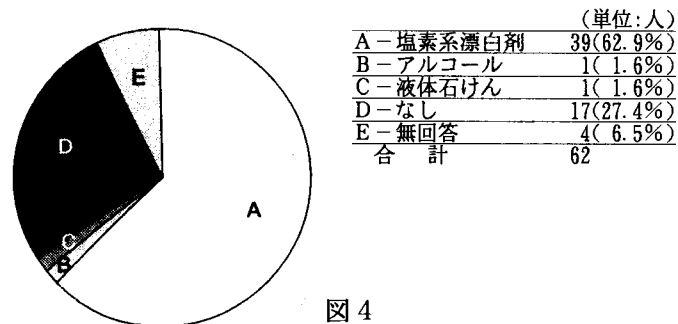
3. 消毒薬を用いて布巾・まな板等の調理器具の殺菌を行っていますか。

調理器具の殺菌



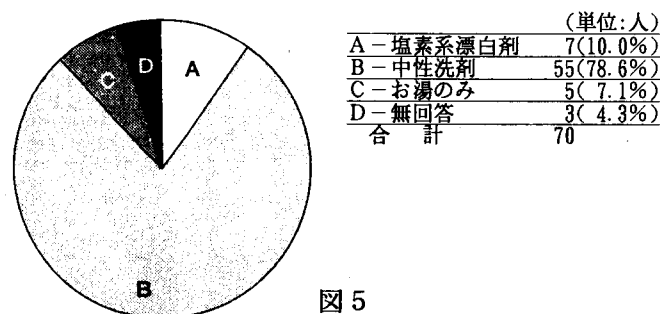
4. 消毒薬は、何を使っていますか。

使用消毒薬名



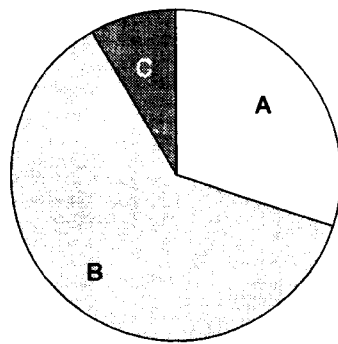
5. 食器の洗浄方法は、どのようになっていますか。

食器の洗浄方法



6. 冷蔵庫に温度計を設置してありますか。

冷蔵庫内の温度計



(単位:人)	
A-ある	18(30.0%)
B-ない	37(61.7%)
C-無回答	5(8.3%)
合計	60

図6

7. 冷蔵庫には、どのようなものが保管されているか。(一般家庭調査分のみ)

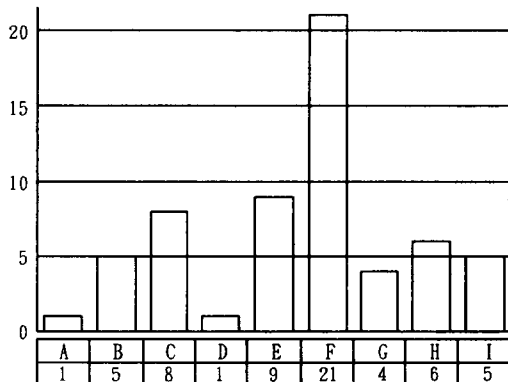
つけもの3、牛乳3、乳製品、惣菜、納豆、卵3、野菜2、  
ハム、豆腐、果物、魚、肉、マーガリン、バター、みそ、缶詰、  
ジャム、スープ

保管状態は。

良	好	7
つめこみすぎ		3
無	包装	

8. 冷蔵庫の清掃回数と方法は。

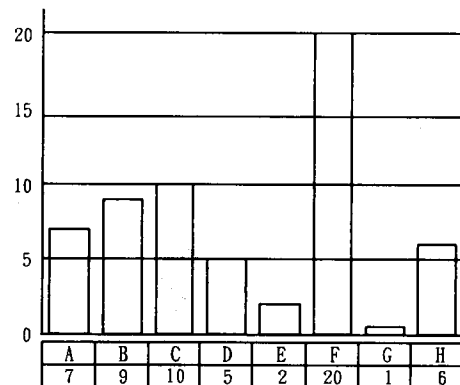
冷蔵庫の清掃回数



(単位:人)	
A-1回/1日	1(1.7%)
B-1回/2・3日	5(8.3%)
C-1回/7日	8(13.3%)
D-1回/10日	1(1.7%)
E-1回/15日	9(15.0%)
F-1回/1月	21(35.0%)
G-1回/2・3月	4(6.7%)
H-1回/4月以上	6(10.0%)
I-無回答	5(8.3%)
合計	60

図8-1

冷蔵庫の清掃方法

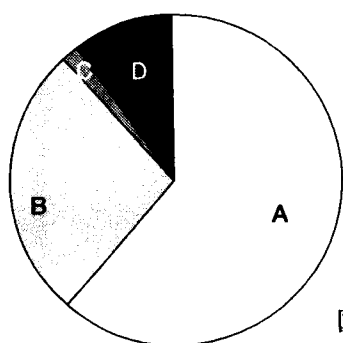


(単位:人)	
A-水拭き	7(11.7%)
B-温水	9(15.0%)
C-中性洗剤	10(16.7%)
D-塩素系漂白剤	5(8.3%)
E-アルコール	2(3.3%)
F-から拭き	20(33.3%)
G-無水炭酸Na	1(1.7%)
H-無回答	6(10.0%)
合計	60

図8-2

9. 台所の窓には、網戸がついていますか。

台所の網戸の有無

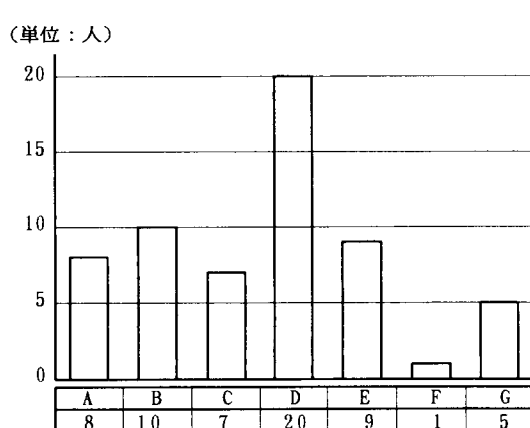


(単位:人)	
A-ついている	37(61.7%)
B-ない	16(26.7%)
C-窓なし	1(1.7%)
D-無回答	6(10.0%)
合計	60

図9

10. 卵は、購入後何日くらいで使いきりますか。

卵の購入後使用期間

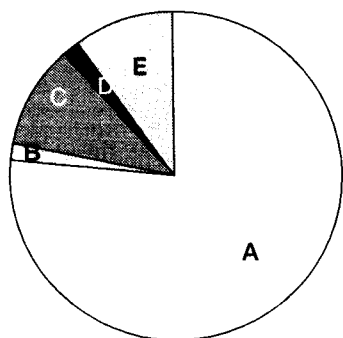


(単位:人)	
A-2日以内	8(13.3%)
B-3・4日以内	10(16.7%)
C-5日以内	7(11.7%)
D-7日以内	20(33.3%)
E-10日以内	9(15.0%)
F-食べない	1(1.7%)
G-無回答	5(8.3%)
合計	60

図10-1

卵の保管方法は。

卵の保管方法



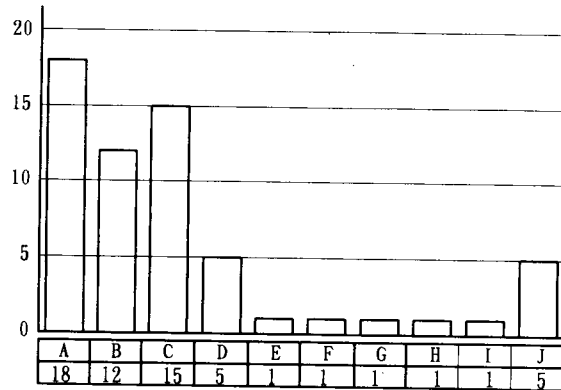
(単位:人)	
A-冷蔵保存	46(76.7%)
B-冷凍保存	1(1.7%)
C-室温保存	6(10.0%)
D-食べない	1(1.7%)
E-無回答	6(10.0%)
合計	60

図10-2

11. 食肉は、購入後何日くらいで使いきりますか。

食肉の購入後使用期間

(単位：人)



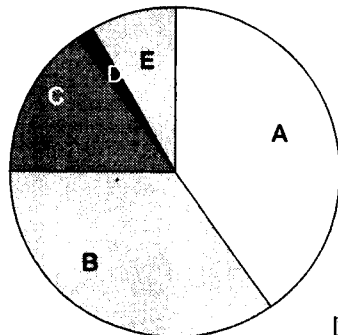
(単位：人)

A - 1日	18(30.0%)
B - 2日	12(20.0%)
C - 3-4日	15(25.0%)
D - 7日	5(8.3%)
E - 10日	1(1.7%)
F - 14日	1(1.7%)
G - 20日	1(1.7%)
H - 食べない	1(1.7%)
I - 賞味期限内	1(1.7%)
J - 無回答	5(8.3%)
合計	60

図11-1

食肉の保存場所は。

食肉の保存方法



(単位：人)

A - 冷蔵保存	24(40.0%)
B - 冷凍保存	21(35.0%)
C - 使い切る	9(15.0%)
D - 食べない	1(1.7%)
E - 無回答	5(8.3%)
合計	60

図11-2

12. 調査当日の3日前までの、食事回数（一般家庭調査分のみ）

3日前までの食事回数

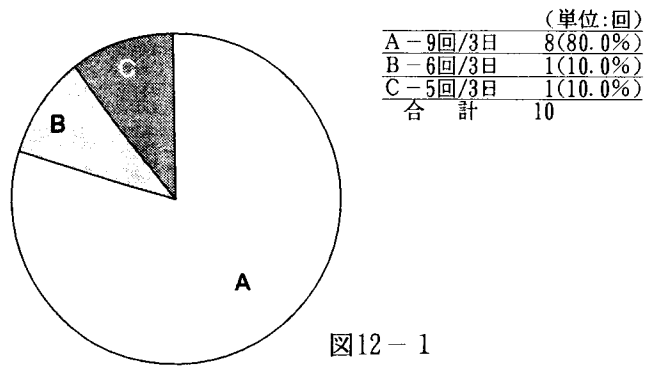


図12-1

食事の材料

3日前までの食事の材料

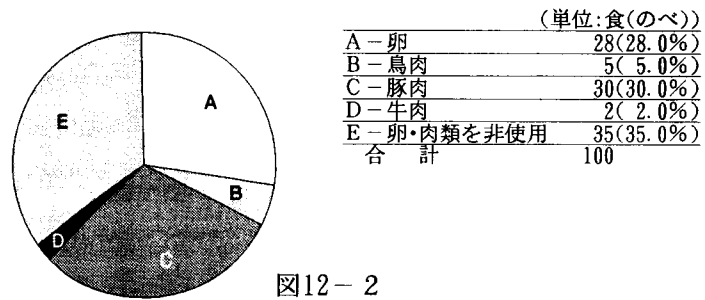


図12-2

13. 家族は何人ですか。（一般家庭調査分のみ）

家族の人数

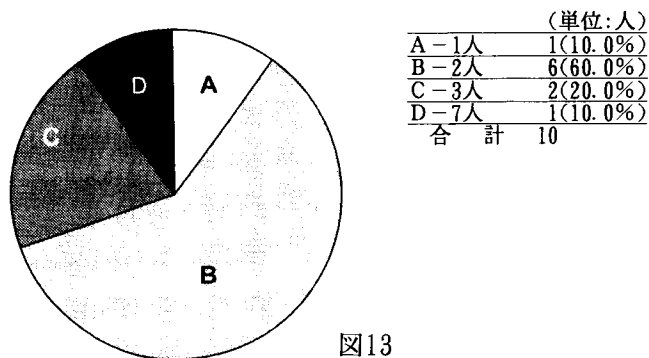


図13

正しいと思うものには○、間違いだと思ふものには×を書き入れてください。

【有効解答数 57】

1. 細菌性食中毒は、食中毒細菌が付着すれば必ず発生する。

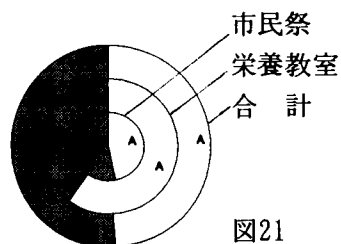


図21

(単位:人)

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	28	49.1	6	60.0	22	46.8
B-誤	29	50.9	4	40.0	25	53.2
合計	57		10		47	

2. 細菌性食中毒は7・8・9月に最も多発する。

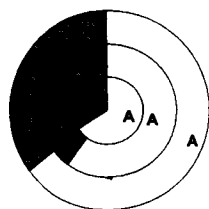


図22

(単位:人)

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	37	64.9	6	60.0	31	66.0
B-誤	20	35.1	4	40.0	16	34.0
合計	57		10		47	

3. 臭いも味も正常な食品では、食中毒は起こらない。

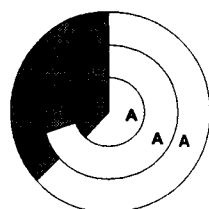


図23

(単位:人)

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	36	63.2	7	70.0	29	61.7
B-誤	21	36.8	3	30.0	18	38.3
合計	57		10		47	

4. 食品を十分加熱すれば、菌が死んでしまうので食中毒は起こらない。

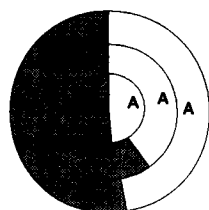


図24

(単位:人)

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	27	47.4	4	40.0	23	48.9
B-誤	30	52.6	6	60.0	24	51.1
合計	57		10		47	

5. 食品は冷凍すれば、付着している細菌は死滅する。

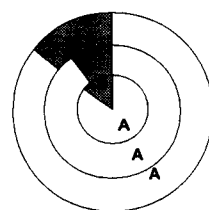


図25

(単位:人)

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	49	86.0	9	60.0	40	85.1
B-誤	8	14.0	1	40.0	7	14.9
合計	57		10		47	

6. 腸炎ビブリオ食中毒は、おにぎりや弁当が原因で発生する。

(単位:人)

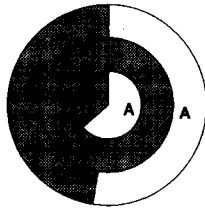


図26

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	30	52.6	0	0.0	30	63.8
B-誤	27	47.4	10	100	17	36.2
合計	57		10		47	

7. 黄色ブドウ球菌は、健康な人にもある。

(単位:人)

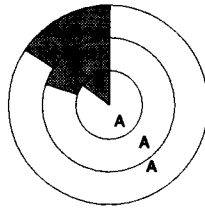


図27

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	48	84.2	8	80.0	40	85.1
B-誤	9	15.8	2	20.0	7	14.9
合計	57		10		47	

8. 昨年の全国の食中毒発生件数は、サルモネラ食中毒が最も多い。

(単位:人)

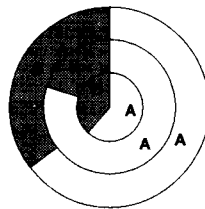


図28

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	37	64.9	8	80.0	29	61.7
B-誤	20	35.1	2	20.0	18	38.3
合計	57		10		47	

9. 冷蔵庫内に入れた食品は良く冷えるように、隙間なくきちんと収納する必要がある。

(単位:人)

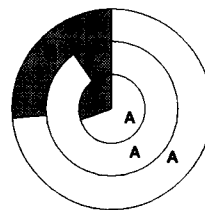


図29

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	42	73.7	9	90.0	33	70.2
B-誤	15	26.3	1	10.0	14	29.8
合計	57		10		47	

10. 賞味期限を過ぎた食品は食べられない。

(単位:人)

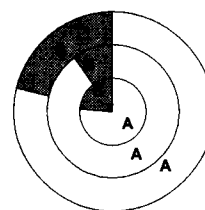


図30

	合計	%	栄養教室	%	市民祭	%
A-正	45	78.9	9	90.0	36	76.6
B-誤	12	21.1	1	10.0	11	23.4
合計	57		10		47	