

## 7 各保健所の独自事業実施結果

### ◎ 青 梅 保 健 所

#### 漬物における保存料を中心とした添加物の使用実態と 細菌学的衛生実態について

##### 1 目 的

当所管内には、当地の特産品であるわさび漬、梅干し及びたくあん漬等を製造する施設が多い。これらは、地域で利用されるだけでなく、毎年、観光やハイキングなどで様々な地域から訪れる人々に土産品としても愛用されている。

従来、漬物は高い塩分濃度により保存性を維持してきた食品である。しかし、最近の健康志向の高まりとともに、塩分濃度の低い漬物の製造が一般化しており、その分、添加物に依存する傾向が見られる。また、当所管内において平成6年と平成7年の2年間に、保存料の過量使用2件、着色料の表示違反1件と、漬物に関する違反が目立った。そこで、当所管内漬物製造業における保存料等添加物の使用実態調査、製品検査及び細菌学的検査を行った。

##### 2 調査方法

実 施 期 間 : 平成7年11月～平成8年1月

対 象 施 設 : 当所管内の漬物製造業者30件

調 査 内 容 : 製造品目、施設内に保有している添加物

検査対象食品 : 保存料、甘味料、着色料を使用している施設で製造された漬物10検体

検 査 項 目 : 保存料、着色料、甘味料、塩分濃度、pH、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、酵母数、産膜性、糸状菌

検査機関 : 都立衛生研究所多摩支所

##### 3 結果及び考察

###### (1) 漬物製造業における添加物保有実態調査

当所管内で製造されている漬物は、大きく分けるとわさび漬、梅干、たくあん漬の3種類であった。わさびを主原料とした漬物、梅を主原料とした漬物を製造しているところは小規模な施設が多かった。多種類の添加物を保有しているのはたくあん漬を製造している施設及び総合漬物メーカーに限られていた。

表-1 漬物製造業における添加物保有実態調査結果

製品 / 保有添加物	実施施設数	保存料	甘味料	着色料
わさびを主原料とした漬物を製造	9	0	0	0
梅を主原料とした漬物を製造	8	0	0	1
たくあん漬を製造	2	2	2	2
総合漬物メーカー	2	2	2	2
仕入品を小分けしている	5	0	0	0
合 計	26	4	4	5

(2) 漬物の検査結果

ア 化学検査の結果

(ア) 保存料

全ての製品に保存料としてソルビン酸Kの表示があり、0.02~0.75g/kgの範囲で検出し、使用基準値以内であった。

(イ) 着色料

着色料として表示にあるタール系色素は、全て表示通り検出した。検出したものは食用赤色102号(2検体)、食用黄色4号(3検体)、食用黄色5号(1検体)、食用青色1号(1検体)であった。

(ウ) 甘味料

5検体に甘味料としてサッカリンNaの表示があり、サッカリン(ナトリウム塩として)0.25~0.59g/kgの範囲で検出し、使用基準値以内であった。

(エ) 塩分濃度

漬物の衛生規範にある「保存性のある漬物」に該当する「塩分濃度が4.0%以上あるもの」が4検体あった。その他は1.3~3.5%で、塩分濃度の低いものが半分以上を占めた。

(オ) pH

漬物の衛生規範にある「保存性のある漬物」として該当するpHが4.0以下のものが1検体あった。この1検体は、「塩分濃度が4.0%以上あるもの」4検体のなかの1検体であった。

表-2 化学検査の結果

対象食品	検体数	ソルビン酸 (g/kg)				着色料				サッカリン (g/kg)				塩分濃度 (%)				pH			
		<0.2	<0.4	<0.6	<0.8	食用赤色102号	食用黄色4号	食用黄色5号	食用青色1号	<0.3	<0.5	<0.7	<2.0	<4.0	<6.0	<8.0	<4.0	<5.0	<6.0	<7.0	
しょうゆ漬未殺菌	3			1	2	1	1		1					1	1	1			1	2	
たくあん未殺菌	4	4								2	1	1	1	3					3	1	
酢漬け未殺菌	1	1				1		1							1				2		
しょうゆ漬包装後殺菌	2		1		1			2			1					2		1			

#### イ 細菌検査の結果

細菌数の少なかった製品は、湯浸殺菌が行われていた。

大腸菌群、サルモネラ、大腸菌については、全て陰性であった。

黄色ブドウ球菌は、未殺菌のたくあん漬1検体から検出された。これについては、取り扱いの見直しが必要である。

表-3 細菌検査の結果

対 象 食 品	検 体 数	細 菌 数 (1gあたり)						黄 色 ブ ド ウ 球 菌
		<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	
し ょ う ゆ 漬 未 殺 菌	3		1	2				
た く あ ん 漬 未 殺 菌	4		2			1	1	1
酢 未 殺 漬 未 殺 菌	1	1						
し ょ う ゆ 漬 包 装 後 殺 菌	2	2						

#### ウ 酵母及び糸状菌の結果

酵母数は3検体から検出されたが、「漬物の衛生規範」を超えるものはなかった。

糸状菌は、未殺菌のしょうゆ漬1検体、未殺菌のたくあん漬1検体、包装後殺菌のしょうゆ漬1検体から *Penicillium.sp* が検出された。この糸状菌が検出された3検体のうち、2検体は原材料が同じもので、輸入品であった。原材料の汚染度の調査や殺菌方法の見直しが必要と考えられた。

#### 4 まとめ

- (1) 漬物製造業者がどのような添加物を使用し、どのような製品を製造してるのか等実態が改めて確認でき、今後の監視指導の参考になるものと思われた。
- (2) 今回検査した製品は、全て食品衛生法に違反していなかった。これは、違反があった後漬物製造業者に対する添加物の使用に関する指導や、実態調査時の立入の際の指導の効果であると考えられた。このことから、管内の製造品の把握と監視指導の重要性が確認された。
- (3) 消費者が求めている安全な食品の提供という観点から、食品が有する衛生上の条件を総合的に検討する必要がある。このため、これらの基礎資料として細菌検査、酵母及び糸状菌検査において提起された問題への取り組みと併せ、管内で製造される他の漬物の原料由来の添加物を含めた化学検査や細菌学的衛生実態の調査を継続する。

## ◎ 福生保健所

### めん類の消費期限と保存性について

#### 1 目 的

従来、食品衛生法に基づく食品等の日付に係わる表示の基準については、原則として、製造又は加工の年月日等を表示することとされてきた。平成6年12月27日に食品衛生法施行規則が改正され、その結果製造年月日の表示に代えて、平成7年4月1日から消費期限等の期限表示を行うこととなった。

東京都においては毎年、夏季対策の一環としてめん類の収去を行っているが、都保健所の結果によると、平成5年度の収去検体52件のうち9件（17.3%）が、平成6年度の同59件のうち17件（28.8%）が不良であった。期限表示への移行に伴い、不良件数の増加が懸念される。

当所では、適正な期限表示が実施されるよう指導するための資料として、既に期限表示を実施している業者について、ゆでめん類（うどん・そば）の細菌検査を実施した。また、めん類製造業者に対しアンケート方式により調査を実施した。

#### 2 調査方法

##### (1) めん類の細菌検査

ア 実施期間 平成7年9月4日（夏季）及び平成8年2月5日（冬季）

イ 調査対象 期限表示を実施している3軒を選び、そこで製造されたゆでうどん、ゆでそばを対象とした。

ウ 検査項目及び方法 同一ロット品を4検体ずつ収去して10℃に保存し、製造日、5日目、7日目、9日目の4回（細菌数・大腸菌群数）及び官能検査を実施した。

##### (2) めん類製造業者へのアンケート調査

ア 実施期間 平成8年3月1日から同月15日まで

イ 調査対象 管内めん類製造業者12軒

ウ 調査内容 期限表示への関心度・実施時期・期限設定方法等について、面接による聞き取り方式でアンケート調査した。

#### 3 調査結果

##### (1) 細菌検査結果

ゆでうどんとゆでそばの細菌検査結果は表1のとおりであった。

ア ゆでうどんについて

(ア) A社は冬季の検査で9日目に、細菌数が一斉収去検査成績に基づく措置基準（以下措置基準という）を超えた。

(イ) B社は、夏季・冬季とも7日目、9日目に、細菌数が措置基準を超えた。大腸菌群数はばらつきが見られ、夏季の検査で5日目に、冬季の検査で7日目に措置基準を超えた。

(ウ) C社は、細菌数・大腸菌群数ともに措置基準内であった。

イ ゆでそばについて

- (ア) 細菌数については、A社・B社とも冬季の検査で7日目・9日目に、また、B社は夏季に9日目に措置基準を超えた。
- (イ) 大腸菌群数では、A社が夏季の検査で9日目に、B社が冬季の検査で7日目に措置基準を超えた。
- (ウ) C社は、ゆでうどん同様細菌数・大腸菌群ともに措置基準内であった。
- (エ) なお、官能検査では、B社のゆでうどんのみ夏季の検査で、9日目にわずかに腐敗臭を認めたが、他に異常は認められなかった。

ウ 消費期限の設定及び包装後殺菌の有無

	消費期限				包装後殺菌の有無
	ゆでうどん (検査実施)	夏季 5日 冬季 5日	ゆでそば	夏季 5日 冬季 5日	
A社	ゆでうどん (検査実施)	夏季 5日 冬季 5日	ゆでそば	夏季 5日 冬季 5日	無
B社	ゆでうどん (検査せず)	夏季 4日 冬季 5日	ゆでそば	夏季 3日 冬季 4日	無
C社	ゆでうどん (検査せず)	夏季 5日 冬季 7日	ゆでそば	夏季 5日 冬季 7日	有

表1 ゆでうどんの検査結果

収去先	収去日	細菌数 1g 当たり				大腸菌群数 1g 当たり			
		0日	5日	7日	9日	0日	5日	7日	9日
A社	夏季	<10	<10	10	12×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10
	冬季	10	<10	20	34×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10
B社	夏季	90×10	64×10 <sup>3</sup>	24×10 <sup>3</sup>	27×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(+) 12×10 <sup>2</sup>	(+) 10	(-) <10
	冬季	16×10 <sup>2</sup>	15×10 <sup>3</sup>	36×10 <sup>3</sup>	40×10 <sup>3</sup>	(-) <10	(-) <10	39×10 <sup>3</sup>	(-) <10
C社	夏季	<10	17×20	72×10	50	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10
	冬季	<10	<10	<10	<10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10

ゆでそば

A社	夏季	35×10	21×10	24×10 <sup>2</sup>	42×10 <sup>2</sup>	(+) <10	(+) 10	(+) 20	14×10
	冬季	13×10	18×10	33×10 <sup>3</sup>	14×10 <sup>3</sup>	(+) <10	(+) <10	(+) <10	(+) <10
B社	夏季	41×10	29×10 <sup>3</sup>	60×10 <sup>3</sup>	26×10 <sup>3</sup>	(-) <10	(-) <10	10	(-) <10
	冬季	11×10 <sup>2</sup>	25×10 <sup>3</sup>	50×10 <sup>3</sup>	13×10 <sup>3</sup>	(-) <10	(-) <10	55×10 <sup>3</sup>	(-) <10
C社	夏季	36×10 <sup>3</sup>	83×10	18×10	11×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10
	冬季	<10	<10	20	<10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10

注：網掛け部分は措置基準を超えたもの

(2) めん類製造業者へのアンケート調査

アンケートの内容及び集計結果は表2のとおりであった。

ア 製造年月日表示から、期限表示に改正されたことを、12軒中11軒が知っていた。

イ ゆでめん類は、9軒が製造していて、店頭売りの1軒を除き、8軒が卸売であり、うち5軒が冷蔵庫を利用していた。

ウ ゆでめん類を、期限表示に変えたのは4軒であり、いずれも平成7年の秋頃からであった。

エ 期限表示を記していた4軒全てに保存方法が明記されており、その内容は要冷蔵が3軒、10℃以下が1軒であった。

オ 期限は製造日を含め、ゆでうどんは夏季で4～5日、冬季で5～15日、ゆでそばは夏季3～5日、冬季で4～15日と差があった。

カ 期限を決めるにあたり、ゆでめんを期限表示に変えた4軒のうち、2軒は官能検査と過去の経験からで、2軒は細菌数、大腸菌群数等の検査をして、期限の日数を決めていた。

表2 アンケートの内容及び集計結果

1	製品の売り方は、どのような方法でおこないますか。 店頭売り：3軒 卸売り：9軒					
2	どんな製品を製造していますか。 乾めん：5軒 生うどん：11軒 生そば：11軒 生中華：8軒 ゆでうどん：9軒 ゆでそば：9軒 蒸し中華：8軒 油揚げめん：0 皮類：0					
3	期限表示に関する法律が改正されたことを、知っていましたか。 知っていた：11軒 知らない：1軒（店頭売りの業者）					
4	製品に期限表示をしていますか。 している（一部：3軒（ゆでめん：1軒 乾めん：1軒 生中華：1軒）・全て：3軒） まだ製造月日の表示である：3軒 店頭売りの業者（3軒）は無包装で表示なし 以下、している方のみお答えください。					
5	期限表示はいつから始めましたか。 平成7年9月ころから：4軒 平成7年11月ころから：1軒 平成8年1月ころから：1軒					
6	保存方法を定め、表示していますか。している場合、どのような記載内容ですか。 している（要冷蔵：3軒・10℃以下に保存：1軒） していない：2軒					
7	その製品に期限表示をしていますか。また、期限表示は製造日を含めて何日間ですか。					
	乾めん	生うどん	生そば	生中華	ゆでうどん	ゆでそば
夏場	(半～2年)	(5～7日)	(3～7日)	(4～15日)	(4～15日)	(3～5日)
冬場	(半～2年)	(7～10日)	(5～10日)	(5～15日)	(5～15日)	(4～15日)
	蒸し中華	油揚げめん	皮類			
夏場	(4～15日)	( 日)	( 日)			
冬場	(5～15日)	( 日)	( 日)			
8	それは、どのようにして決めましたか。 過去の経験で 4軒 保存試験（依頼を含む）で2軒 他社製品を参考に					
9	決めるにあたり、細菌検査をしましたか。したと答えた方へ、どんな種類の菌ですか。 した（細菌数 大腸菌群数 黄色ブドウ球菌）					

#### 4 考察及びまとめ

- (1) A社はゆでうどん、ゆでそば共に、年間を通じて消費期限5日の設定であるが、ゆでそばの冬季の検査で7日目に措置基準を超えた。また、B社のゆでうどんの消費期限は夏季4日であるが、大腸菌群数が5日目に措置基準を超えた。消費期限内に措置基準を超えたものはなかったが、ギリギリの期限設定と考えられる。

今回の調査では、保存温度を10℃に設定し、ほとんど温度変化のない状況で管理されているが、通常の流通形態では配送・店頭での陳列・家庭での冷蔵庫での保存等、10℃を超える場合が当然考えられ、期限内に措置基準を超える可能性がある。

アンケート調査の結果から、保存方法について「要冷蔵」としている業者が多かったが、今回の検査結果からみると、「10℃以下に保存」等の具体的な内容にした方が良く考えられる。

- (2) 細菌数についてみると日数経過に応じて菌数が増加する傾向が見られたが、大腸菌群数ではばらつきが多く見られた。
- (3) C社の検査結果から、細菌対策には二次殺菌が有効な手段であることが判明した。しかし、一般に二次殺菌により味覚・食感等が損なわれると言われており、そのかねあいをどうするかが問題である。
- (4) ゆでそばは、ゆでうどんに比べて細菌数が高い傾向が見られた。これは原料由来及びゆで時間の差によるものと思われる。殺菌そば粉が販売されているが、価格と風味の点からあまり使用されていない。
- (5) 昭和55年にめん類への過酸化水素の使用が禁止され、業界団体や食品機動監視班が保存性について調査研究を行っている。その結果、保存に係る要因は初発菌数・保存温度・食品添加物（pH調製剤）の使用の有無と指摘されている。

アンケート調査の結果から、消費期限の設定は3～15日と幅があった。今回の検査でも、製造工程及び衛生管理の違いによって保存日数が大きく変わることが判明した。製品の実態を良く把握して消費期限を設定することが大切である。

製造者は過去の経験から、自社製品の保存性を把握しており、消費期限を設定している場合が多い。しかし、消費者の信頼に応え、品質の一定した製品を製造するためには、製造工程の危害度分析による衛生管理と細菌検査による検証が必要と考えられる。

## ◎ 五日市保健所

### I 一般消費者を対象とした、定例的な「やさしく身近な食品衛生教室」の開催

#### 1 目 的

近年ライフサイクルの変化に伴って食生活が多様化し、一般消費者の「食」に対する関心が高まっている。一方、都民に対する保健所の食品衛生に係わる働きかけが乏しいとの反省もなされているところである。そこで、テーマを食品衛生に限定して一般消費者を対象とした①定期的な②自由に参加できる③参加者数にとらわれない教室を開催し「食」に関する話題提供と、食品衛生に対する理解の普及啓蒙の試みを実施した。

#### 2 実施方法

- (1) 実施期間 平成7年5月～平成8年3月
- (2) 実施日 期間中の毎月第4金曜日午後2時から
- (3) 実施場所 五日市保健所講堂
- (4) 広 報

##### ア ちらし配布

- (ア) 常設として保健所パンフレット台及び窓口、あきる野市施設（〇〇センター・図書館等）パンフレット台等に置き目につくようにした。
- (イ) 市内の健康づくりを目指し活動している団体（2団体）会員に、世話役を通じて配布を依頼した。
- (ウ) 2回目以降は受講者全員に郵送した。

##### イ 新聞等への紙上掲載

- (ア) 保健所だよりには毎回掲載した。
- (イ) 市報等へは毎回掲載依頼したが、掲載されたのは1回だけであった。
- (ウ) 西多摩新聞（地方紙）には毎回掲載された。
- (エ) 庁有車窓ガラスに拡大したちらしを掲示し市民の目に触れる機会を多くした。
- (オ) 保健所待合室にパネル（ちらしを拡大したもの）を掲示した。

#### (5) 講師

全て五日市保健所所属の食品衛生監視員が行った。

#### (6) 出席申し込み

出席には予約を必要としないで、自由参加とした。

#### (7) 実施テーマ

表1の通り極めて身近なテーマを選定した。

#### (8) 出席者の確認

表2の「出席者名簿」に記入してもらい確認した。

#### (9) 毎回の教室終了時に表3のアンケートを出席者全員から提出させた。



### 3 実施結果

(1) 各回のテーマ・主な内容・出席者数は表1のとおりであった。

表1

回数	実施月日	テーマ	おおよその内容	出席人数
1	5.26	食品の表示	改正された包装表示の読み方	9名
2	6.23	台所の食品衛生	台所の衛生的な使い方	4名
3	7.28	食中毒予防	一般家庭での食中毒予防法	5名
4	8.25	コピー食品	コピー食品の紹介・注意	7名
5	9.22	自然毒(キノコ)	食用にする際の注意	7名
6	10.27	食品の苦情	食品についてよく知る	4名
7	11.24	食品添加物	食品添加物というものの現況	8名
8	12.22	寄生虫のはなし	人獣共通寄生虫のいろいろ	4名
9	8.1.26	お魚のはなし	食べられる魚と料理の注意	6名
10	2.23	お肉のはなし	肉の雑学	6名
11	3.22	植物性自然毒	アウトドアレジャーの注意点	
		10回合計		60名

(2) 参加者の出席状況は表2のとおりであった。

(3) 第8回目までは「粗品進呈(救急絆創膏・ボールペン)をしたが「必要なし」と判断して9回目以降はとり止めた。

### 4 考 察

- (1) 業者対象の従来の衛生講習会との違い、積極的な意識をもって聞いているので参加者の反応がよい。
- (2) テーマによっては情報の全てを話すことが出来ず、参加者に満足感を与えることが出来ない場合がある。
- (3) 開催を定例化しているので教室の存在を住民にPRしやすい。
- (4) アンケートによれば教室を知ったのは保健所だよりも多く、口コミで知った人も参加している。
- (5) 1回だけの参加者が多いのは、テーマを見て参加しているためと思われる。アンケートの結果を見ても、「毎回来たい」と「テーマによっては来たい」が相半ばしている。
- (6) 終了時間を明記して宣伝すべきである。
- (7) 初回参加者と、複数回参加者とは違った内容のアンケートを準備した方がよかった。
- (8) 参加者同士の間で会話が生まれているなど、この教室が住民の間で一定の役割を果たして来ていることがうかがわれる。

## 5 まとめ

- (1) 一般住民の参加できる食品衛生教室を五日市保健所で実施したところ、参加者は少なかつたものの、食品衛生への意識向上・保健所の役割の啓蒙に意味があった。
- (2) 教室は「テーマの選定」「しゃべり手の確保」「観点の確認の検討」等、詳細な事前の準備が必要である。
- (3) 当所としては平成8年度もこの教室を継続して行く計画である。

表2 食品衛生教室参加者出席状況表

氏名	性別	居住地	出席状況											参加回数	備考	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
A	女	あきる野市	○												1	
B	女	同上	○		○	○	○					○	○		6	
C	女	同上	○	○											2	
D	女	同上	○	○											2	
E	女	同上	○												1	
F	女	同上	○												1	
G	男	同上	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			10	
H	女	日の出町	○												1	
I	女	あきる野市			○	○	○	○	○		○				6	
J	女	同上			○										1	
K	女	同上			○										1	
L	女	日の出町				○	○		○						3	
M	女	同上				○	○								2	
N	女	同上				○									1	
O	男	あきる野市					○								1	
P	男	日の出町					○	○	○	○	○				5	
Q	女	あきる野市							○						1	
R	女	同上							○						1	
S	女	同上							○						1	
T	女	同上							○						1	
U	女	同上								○	○	○			3	
V	女	日の出町								○		○			2	
W	女	あきる野市									○				1	
X	女	同上										○			1	
Y	男	同上										○			1	
延25名 男4名 女21名			8	3	5	6	7	3	8	4	6	6		56		

※ 保健所職員の参加もあった。

## 食品衛生教室アンケートに寄せられた意見（抜粋）

### 記載方法について

- なるべく生活に密着したもの・身近なことを例に挙げて話してほしい。
- 毎日の生活に非常に勉強になります。
- 曜日の都合がつかない方がいるので残念です。
- もう少し掘り下げて話してほしい。
- なつかしい話題もあり楽しかった。
- 非常に勉強になります。
- 参加者が多くなることを望みます。
- 今まで消費者センターの講座を聞きに行っていました。近場でこんな話が聞けるので、これから楽しみです。長く続けてください。
- 楽しく話を聞くことができるとてもよかったです。
- 知らなかったことを知り得たということでは参考になりましたが、もう少し身近なことを具体的に聞きたかった。
- 本日は参加者がいつもより多くて感激しました。
- 初めて参加してとてもいい勉強になりました。
- いつも時間がたりない。

### 広報に関して

- 職場への呼びかけがほしかった（在宅老人ケアセンター）。
- 秋川地区の人がこの件を知らないでいる点あり。
- PRをもう少しした方がいいと思います。保健所だよりの記事は目立たない。
- 思っていたより人数が少なかった。
- 役に立つお話を少人数でもったいないので宣伝したいです。
- 参加者が増えるようにしたいと思います。
- 折角いいお話をお聞きするのに受講する人は少なくてもったいないと思いますので、保健所だよりをを出していただくときに、題字を大きくしたり形を変えてお知らせいただいた方がよいのではないのでしょうか。

### 内容に関して

- （表示）一括名表示は体の害になるものが含まれていてもわかりません。なぜ許可するのか。
- （表示）有害なものを使える抜け穴を公で認めているような気がします。
- （表示）製造所固有記号、参考になりました。
- （台所の食品衛生）まな板の消毒方法、参考になった。
- （食品添加物）添加物が体内に入った場合のこわさの学習をしてほしい。
- （食品添加物）添加物の経過や専門的な話ではなく、例えばリン酸塩をとりすぎるとカルシウムが流出するとか、そういう話を聞きたかった。
- （食品添加物）サリチル酸、AF<sub>2</sub>、ズルチン、サイクラミン酸の話や安全性の話等、はじめてわ

かりました。

- (魚) 食品の保存法を知りたいと思います。
- (魚) 魚の食べ頃、調理の方法、細部にわたっていろいろご経験をお聞きしてとても楽しく勉強させていただきました。
- (肉) 今後の買い物にとっても参考になりました。

表3

ア ン ケ ー ト ( 月 日)

1 あなたの住所は？

秋川市 五日市町 日の出町 檜原村 その他 ( )

2 あなたの年齢及び性別は？

10代 20代 30代 40代 50代 60代 70以上  
[男性 女性]

3 この「食品衛生教室」を何で知りましたか？

保健所だより 市町村の広報 チラシ 知人に聞いた その他 ( )

4 この「食品衛生教室」の感想は？

参考になった まあ参考になった あまり参考にならなかった  
全く参考にならなかった つまらなかった

5 この「食品衛生教室」は毎月第4金曜日に行いますが、また来たいと思いますか？

毎回来たい テーマによっては来たい 時々は来たい 二度と来たくない

6 この「食品衛生教室」ではどのようなテーマが良いと思いますか？

輸入食品 自然毒 食品添加物 農薬 寄生虫 苦情処理 健康食品  
食品Gメン コピー食品 食品の安全(食べられますか?) 山菜とキノコ  
機能性食品 肉の話 魚の話 野菜の話 その他 ( )

7 この「食品衛生教室」をより良いものにするためにどのようにしたらよいと思いますか  
御意見をお聞かせ下さい。

8 その他感じたことを何でもお書き下さい。

第3回食品衛生教室

第11回やさしく身近な食品衛生教室

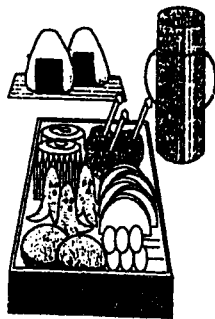
### 第3回

## やさしく 身近な 食品衛生教室

### 食中毒予防 あなたはねらわれている

食中毒の原因となるのは細菌だけである  
食べ物は熱を通せば食中毒にならない  
冷蔵庫の中でも細菌は増える

コレ どれがホントウ?  
みんなで かんがえよ〜ウ



7月28日(金)午後2時

五日市保健所講堂

参加自由 無料

毎月第4金曜日午後2時より  
テーマは毎回変わります

今後のテーマ
七月二八日 食中毒予防
八月二五日 コピー食品
九月二二日 自然毒
十月二七日 食品の苦情

問い合わせと申し込み 東京都五日市保健所 生活衛生課  
0425(96)2111

### 第11回

## やさしく 身近な 食品衛生教室

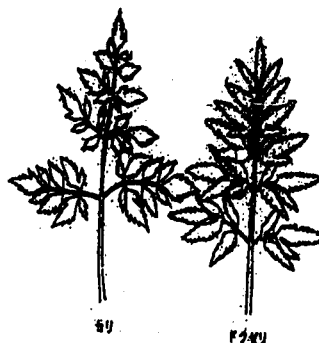
今月のテーマ

アウトドアのあとし穴

### 植物性自然毒

四月からは新たな企画で実施します。  
ご期待ください。

日時 三月二十二日(金) 午後二時〜三時半  
会場 五日市保健所講堂(参加自由・無料)



問い合わせと申し込み

東京都五日市保健所 生活衛生課 0425(96)2111

## Ⅱ 山菜、野菜に関するアンケート調査

### 1 目 的

自然を求めて野山へ出かける人が年々多くなり、自然食などという言葉まで生まれ、レジャーとしての山菜採りがもてはやされている。一方で毎年、各地で有毒植物の知識不足や誤食による事故が発生している。最近では中高年のみならず、若い世代の人までもがアウトドアブームに乗って興味をもち始めているため、以前にも増して多くの人々に確実な知識を身につけてもらうことが必要になった。そこで有毒植物による事故の防止に役立てるため、山野草採集の行楽地としての特徴をもつ当所管内において、後楽客や地元の人々等を対象にアンケート調査を行った。

### 2 調査方法

#### (1) 実施期間

平成6年8月から平成7年9月まで

#### (2) 調査方法

調査用紙（別紙）を作成し、次の方法により調査を行った。

ア あきる野市及び檜原村の旅館、飲食店に協力を依頼した。

イ 『動く保健所』の食品衛生相談所において参加者に記入してもらった。

ウ 行楽客に記入してもらった。

### 3 結果及び考察

調査回答者（計204名）の地域別、年齢別グラフを図-1に示した。

#### (1) 山菜、野草を好む人の割合

図-2に示すように山菜、野草を好む人の割合が多いのは23区だった。また、好む理由としては、地域にかかわらず、「自然に触れることになるから」、「おいしいから」の2つが多数であった。年齢別にみると、高齢になるにしたがってほぼ増加傾向を示した。これは年齢の変化に伴う嗜好の変化による影響が考えられる。

#### (2) 山菜、野草の採集の有無

採集したことのある人は、全体で約73%で、そのほとんどの人がそれを実際に食べていた。

#### (3) 山菜、野草の入手方法

実際に食べると答えた人の入手方法は図-3に示したとおりである。20代や23区の方は、販売店で購入したり、飲食店で食べることが多かったのに比べ、40～60代もしくは多摩地域の方は自分で採集することが多かった。これは山菜、野草に触れる機会の頻度の違いが影響していると思われる。

#### (4) 採集する山菜、野草の種類

表-1に示すとおり、一般的によく知られているセリ、フキ、フキノトウ、タラの芽、ワラビの順に多かった。

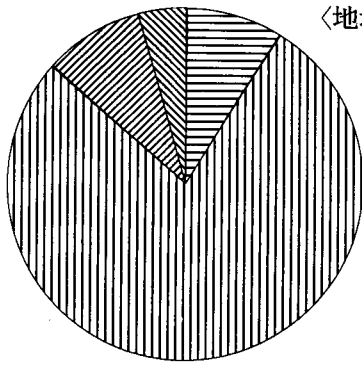
#### (5) 見分けのつく有毒植物

特にトリカブトやドクゼリがよく知られていたが（表-2）、それらと間違えやすい山菜、野草名を記入できた人はほとんどいなかった。



#### 4 まとめ

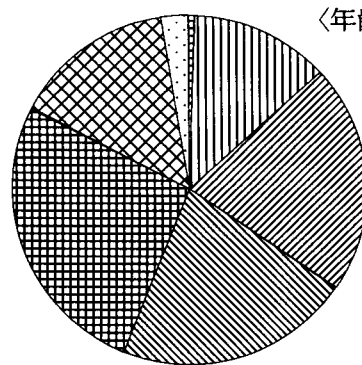
多くの人々が、山菜、野草に関心が高いことが分かった。特に、都心部の人ほどその傾向がみられたが、身近に自然がないため購入したり店で食べることが多い。また、若い世代の人々も同様であった。しかし、近年のアウトドアブームに伴い、これから自分自身で採集する機会が増えてくることが予想されるため、広い世代にわたって有毒植物に関する知識を浸透させる必要がある。今回の調査対象者は主に多摩地域に住む中高年者が多かったが、新芽などの紛らわしい時期に、食べられる山菜、野草と有毒植物とを確実に区別できる人はほとんどいないものと思われる。したがって、このような人々にも、写真やパネル、パンフレットなどで両者の違いを明確に認識してもらい、知識不足や誤食による事故を未然に防止することが大切である。



〈地域別〉

(単位:人)

23区	18(8.8%)
多摩地域	158(77.5%)
都外	19(9.3%)
未記入	9(4.4%)
合計	204

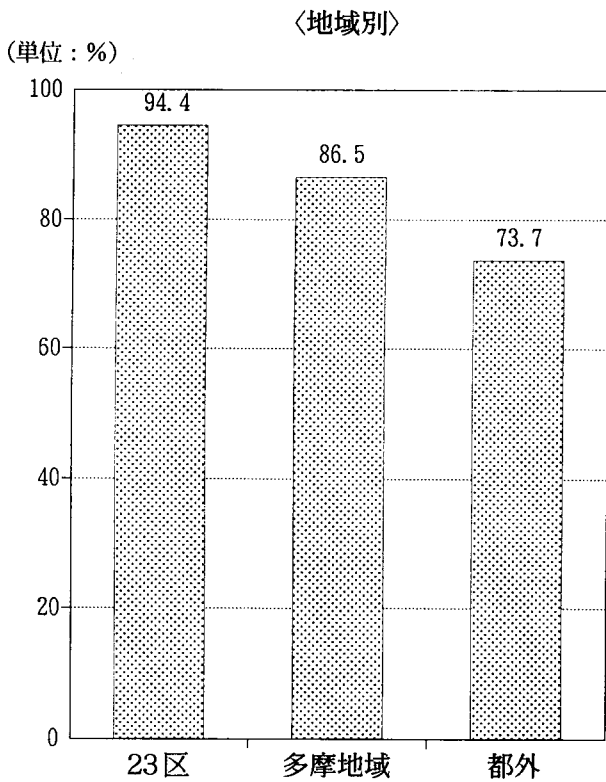


〈年齢別〉

(単位:人)

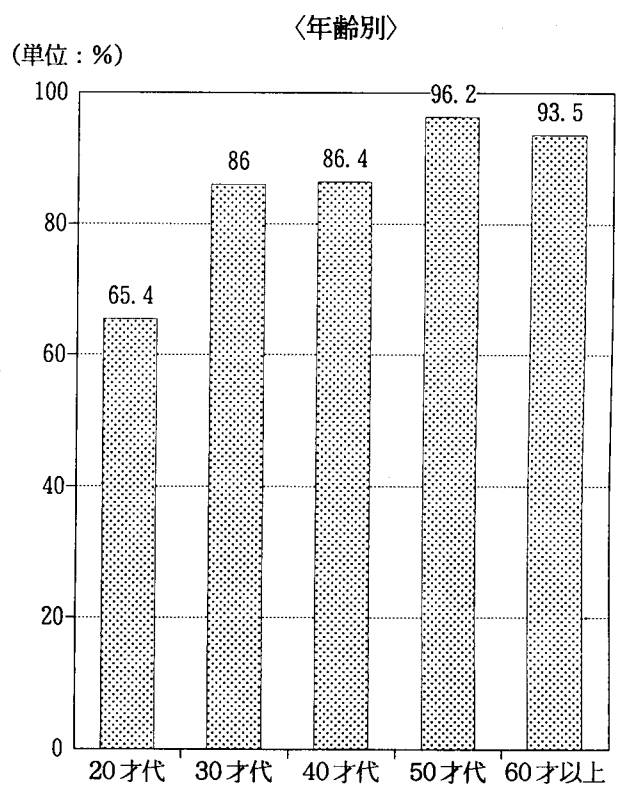
10才代	1(0.5%)
20才代	26(12.7%)
30才代	43(21.1%)
40才代	44(21.6%)
50才代	54(26.5%)
60才以上	31(15.2%)
未記入	5(2.5%)
合計	204

図-1 調査回答者(204名)の内訳



〈地域別〉

(単位:%)



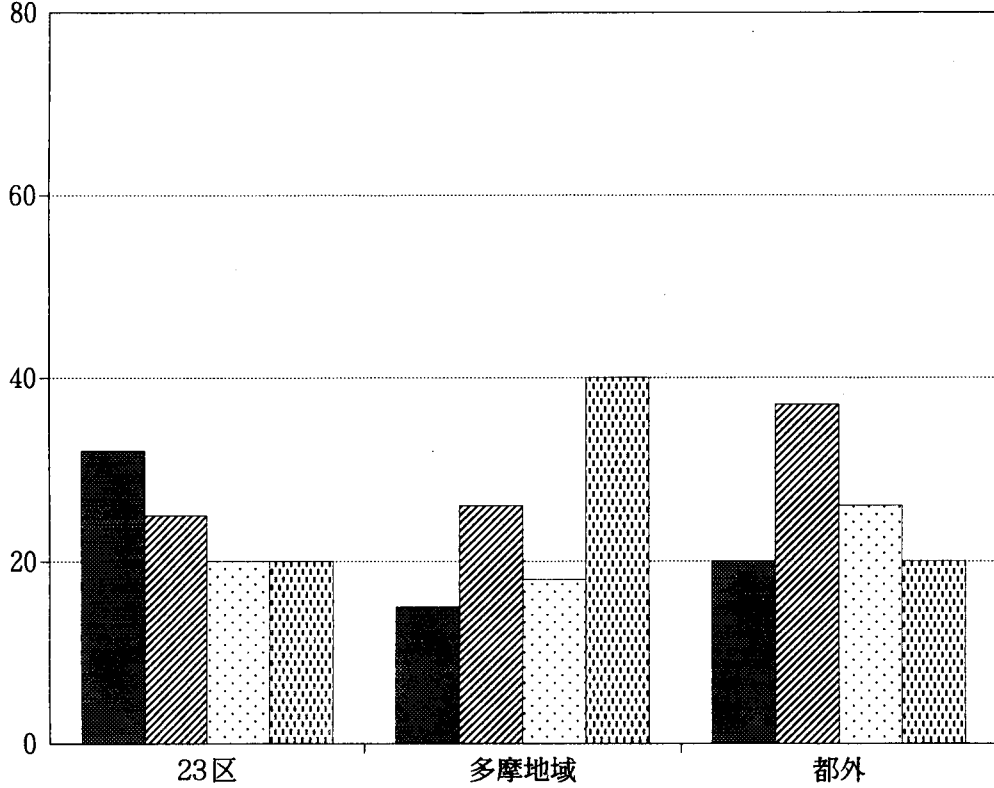
〈年齢別〉

(単位:%)

図-2 山菜、野草を好む人の割合

(単位：%)

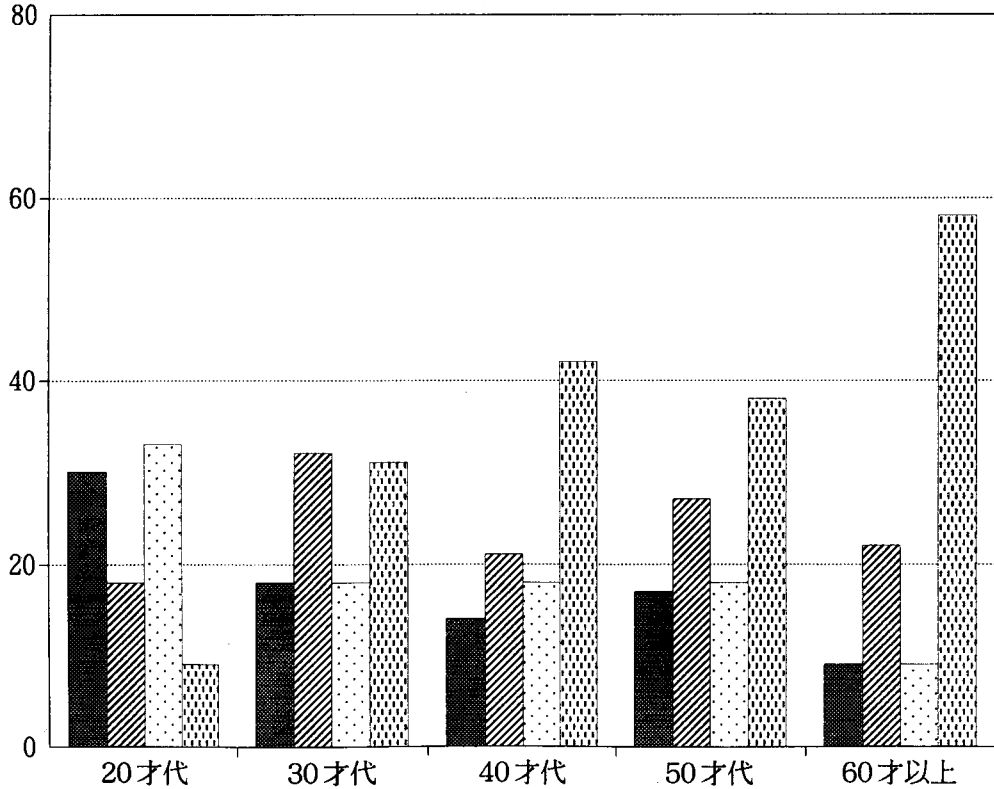
〈地域別〉



- 飲食店
- ▨ 他人からもらう
- ▤ 販売店で購入
- ▧ 自分で採集

(単位：%)

〈年齢別〉



- 飲食店
- ▨ 他人からもらう
- ▤ 販売店で購入
- ▧ 自分で採集

図-3 山菜、野草の入手方法

表-1 自分で採集する山菜、野草

	山菜、野草名	人数		山菜、野草名	人数
1	セ                    リ	78	16	ク          レ          ソ          ン	29
2	フ                    キ	70	17	コ          ゴ          ミ	21
3	フ          キ          ノ          ト          ウ	67	18	ヤマゼリ(ヤツバ)	15
4	タ          ラ          の          芽	66	19	ゴ          ボ          ウ          シ	11
5	ワ          ラ          ビ	63	19	ヤ          ブ          レ          ガ          サ	11
6	ヨ          モ          ギ	61	21	ヨ          メ          ナ	10
7	ミ          ツ          バ	60	22	カ          ン          ゾ          ウ	9
8	ノ          ビ          ル	59	23	モ          ミ          ジ          ガ          サ	8
9	ゼ          ン          マ          イ	57	24	ニ          リ          ン          ソ          ウ	7
10	ツ          ク          シ	49	25	ウワバミソウ(ミズ)	6
11	サ          ン          シ          ョ          ウ	46	26	ウ          コ          ギ	4
12	ウ                    ド	45	27	ミヤマイラクサ(アイコ)	2
13	ア          ケ          ビ	35	28	コ          シ          ア          ブ          ラ	1
14	イ          タ          ド          リ	33		そ          の          他	6
14	ヤ          マ          イ          モ	33			

表-2 見分けのつく有毒植物

有 毒 植 物 名	人 数
ト          リ          カ          ブ          ト	50
ド          ク          ゼ          リ	38
ハ          シ          リ          ド          コ          ロ	14
バ          イ          ケ          イ          ソ          ウ	11
そ          の          他	6
無          回          答	135

山菜、野草に関するアンケート

1. あなたのお住まいは? ———— 東京23区内 東京多摩地域 都外
2. あなたの年齢、性別? ———— 10代 20代 30代 40代 50代 60才以上 (男 女)
3. あなたは山菜、野草について興味がありますか? ———— (ハイ イイエ)
4. あなたは山菜、野草は好きですか?それはなぜですか? ———— (ハイ イイエ)
  - ㊟ ハイと答えた方
    - ☆珍しいから。
    - ☆自然に触れることになるから。
    - ☆おいしいから。
    - ☆話のネタになるから。
    - ☆自分でも採集しようと思っていたから。
    - ☆その他 ( )
  - ㊞ イイエと答えた方
    - ☆毒草もあると聞くからこわい。
    - ☆まずいから。
    - ☆本来、食品でないから。
    - ☆不潔な感じがするから。
    - ☆その他 ( )
5. あなたは山菜、野草採集をしたことがありますか? ———— (ハイ イイエ)
  - ㊞ ハイと答えた方~採集してきた山菜、野草はどうしましたか
    - ☆実際に食べた。
    - ☆食べずに捨てた。
    - ☆他人にあげた。
    - ☆その他 ( )
6. あなたは山菜、野草を食べますか? ———— (ハイ イイエ)
  - ㊞ ハイと答えた方~山菜、野草はどのような手段で入手しますか?
    - ☆もっぱら山菜、野草を提供する飲食店や旅館で食べる。
    - ☆他人にもらう。
    - ☆販売店で買ってきて食べる。
    - ☆自分で採集してきて食べる。
    - ☆その他 ( )
7. 前問で自分で採集して、と答えた方~どのような山菜、野草を採集しますか?

セリ ミツバ ヤマゼリ (ヤツバ) モミジガサ ヤブレガサ ニリンソウ フキ  
フキノトウ ヨモギ ヨメナ イタドリ ツクシ カンゾウ ノビル ゼンマイ  
ワラビ クレソン ミヤマイラクサ (アイコ) ウワバミソウ (ミズ) コゴミ  
ギボウシ ウド タラの芽 コシアブラ アケビ ウコギ サンショウ ヤマイモ  
その他 ( )
8. あなたは次の有毒植物のうち見分けのつくものに○印を、( ) 内に間違いやすい山野草を記入して下さい。
  - ☆ハシリドコロ ( )
  - ☆バイケイソウ ( )
  - ☆トリカブト ( )
  - ☆ドクゼリ ( )
  - ☆その他、あなたの知っている有毒植物を記入して下さい。

◎ 八王子保健所

調理済み流動及び半流動食品における嫌気性細菌などの汚染実態調査

1 目 的

今日、大規模飲食店及び集団給食施設等では、多種多様な業務用調理済み食品が使用され、また、食品を一度に大量に作り置く傾向が見受けられる。このうち、スープ類及びカレー類等の流動あるいは半流動状態の食品については、嫌気性細菌の汚染が危惧されているものの、その実態把握は十分に行われていないのが現状である。

そこで、今回はこれらの食品について、嫌気性細菌を中心とした細菌検査及び調理方法等の実態調査を実施した。

2 方 法

(1) 調査期間 平成7年9月から平成8年3月までの計6回

(2) 調査対象施設

流動又は半流動食品を一度に大量に調理し、作り置きしていると考えられた37施設に立ち入った。その内訳は下表のとおりである。

調査対象施設（飲食店営業）

一 般 飲 食 店	11
ファミリーレストラン※	11
大学・事業所等の食堂	11
ホテル・結婚式場	4
計	37

※：ハンバーガーショップ、カレー専門店を含むチェーン店

(3) 調査方法

ア 細菌検査

右表に示す流動又は半流動食品を61検体収去し、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌及び嫌気性細菌（ウェルシュ菌及びボツリヌス菌）の細菌検査を実施した。

収去検体

分 類	検体数
カ レ ー 類	21
スープ類（ミネストローネ等）	21
ソース類（トマトソース等）	14
そ の 他	5
計	61

イ 調理及び保存方法の実態調査

調査表に基づき実施した。

(4) 検査機関

東京都立衛生研究所微生物部細菌第一研究科食中毒担当研究室

3. 結 果

(1) 細菌検査結果

ア 細菌数

分 類	細 菌 数 (個/g)						計
	< 30	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	
カ レ ー 類	3	8	7	3			21
ス ー プ 類	5	7	5	2	1	1	21
ソ ー ス 類	7	3	1	2	1		14
そ の 他		2	2	1			5
計	15	20	15	8	2	1	61

イ 大腸菌群

分 類	大 腸 菌 群 (個/g)					計
	陰性	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	
カ レ ー 類	19	2				21
ス ー プ 類	18	1	1		1	21
ソ ー ス 類	12	1		1		14
そ の 他	5					5
計	54	4	1	1	1	61

ウ 黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌及びボツリヌス菌は全て陰性であった。

(2) 実態調査結果

ア 流動及び半流動食品が自家製品であるか仕入れ品であるかを調査したところ、ファミリーレストランでは大部分が仕入れ品であったが、他の施設は全て自家製品であった。詳細は次表のとおりである。

	自家製品	仕入れ品	計
一般飲食店	6		16
ファミリーレストラン	3	22	25
大学・事業所等の食堂	12		12
ホテル・結婚式場	8		8
計	39	22	61

イ 製品を使い切るのに要する日数調査では、製造当日中に使い切らず、作り置きするものが半数弱 (22/48) を占め、最も長いものは一般飲食店のトマトソース等の7日であった。ただし、大学・事業所等の食堂では、一切作り置きはしていなかった。詳細は下表のとおりである。

分類	細菌数 (個/g)						計
	< 30	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	
カレー類	3	8	7	3			21
スープ類	5	7	5	2	1	1	21
ソース類	7	3	1	2	1		14
その他		2	2	1			5
計	15	20	15	8	2	1	61

ウ 保管温度については、製造当日に使い切る製品は使い切るまで全て鍋等で加温しており、作り置き製品は1施設3製品の室温保存を除き全て冷蔵又は冷凍保存であった。

エ 提供方法は、鍋等で再加熱が33検体、湯煎が12検体、電子レンジ使用が2検体、その他（オープン等）が12検体であった。

#### 4 考察及びまとめ

- (1) 大規模飲食店等では、流動あるいは半流動食品を大量に調理して作り置きしていることが予想された。今回の調査結果では、半数弱 (22/48) の検体が製造後1日以上経過したものであり、4日以上経過したのもも13% (6/48) あった。

加熱調理済食品の作り置きはウェルシュ菌食中毒の原因となり易いだけに、ホテルや大規模飲食店等では十分な注意が必要と思われる。

ただし、大学・事業所等の食堂では一度に大量調理を行うものの、作り置きしているケースはなかった。



(2) 細菌検査結果では黄色ブドウ球菌及び嫌気性細菌（ウェルシュ菌及びボツリヌス菌）は1例も検出されなかった。今回の調査は検体数が少なく、また、比較的気温が低い時期に実施したこと等の影響が考えられるので、今後も継続的な調査が必要と思われる。

一方、嫌気性細菌検査と併せて、細菌数と大腸菌群検査を実施した結果、東京都の指導基準を上回るものが細菌数で1検体（ポタージュ）、大腸菌群で3検体（トマトソース等）あった。これらはいずれも収去当日以前に調理され、冷蔵保存してあったもので、提供当日には鍋等で再加熱する食品であった。

加熱調理済み食品については、提供前の再加熱の重要性が再認識された。

(3) 流動及び半流動食品の調理方法について実態調査を行ったところ、ファミリーレストランとそれ以外の施設では調理済みの食品の扱い方に違いがあったことが分かった。すなわち、ファミリーレストランは、それぞれが調理センターを所有し、そこで調理したものを一人前から数人前の合成樹脂製袋に詰める。それを冷凍し、配送車にて各店舗に配送され、注文に応じて湯煎等の簡単な調理工程のみで提供するものがほとんどであった。一方、一般の大規模飲食店及びホテル等の施設では、鍋等で数十食分をまとめて調理して冷蔵保存する。その後注文に応じて鍋に小分けし、再加熱後提供するケースが多く見受けられた。

今回の検査では、調理済み流動及び半流動食品から嫌気性細菌は1例も検出されなかったが、大規模調理施設については、今後も、次のポイントを指導して食中毒の予防に努めなければならないと考える。

- I できるだけ前日調理は避ける。
- II 大量に調理する場合は、急冷した後冷蔵あるいは冷凍して、保管中の温度管理を厳にする。
- III 提供する前には、十分加熱をする。

## ◎ 日野保健所

### 食品衛生に関する消費者教育の今後のあり方についての住民の意識調査

#### 1 はじめに

保健所は、わが国の地域保健の第一線機関として、終戦直後に保健所法に基づき設置され、公衆衛生の水準を大幅に向上させた。しかし、近年の社会情勢の変化に対応すべく、保健所法は平成6年6月に「地域保健法」に改正制定された。

都では、この地域保健法に対応し、保健所再編整備が進められている。その内容は企画調査研究等を効率的、効果的に計画し、実施するようになっている。これらの実施にあたって、地域住民の食品衛生に対するニーズを的確に把握するために、今後の食品衛生、特に消費者教育のあり方について住民を対象にアンケート調査を実施した。

#### 2 調査実施内容

(1) 調査期間 平成7年6月1日から12月28日まで

(2) 調査対象者

- ア 当保健所に来所した、一般健康相談者、母親学級受講者等
- イ 当保健所に来所した、食品衛生講習会受講者
- ウ 「動く保健所」や「産業まつり」の食品衛生相談者

(3) 調査方法

- ア 別紙、アンケート調査用紙のとおり
- イ 無記名方式で記載
- ウ 当所1階窓口にアンケート回収箱を設置し、投函させた
- エ 「動く保健所」や「産業まつり」の会場にアンケート回収箱を設置し投函させた。

(4) アンケート回収数 441枚

#### 3 調査結果

(1) アンケート回答者（問1～3）

全回答者のうち、女性が約7割を占めた。年代別では、30～39歳、40～49歳が半数を占めた。

職業は圧倒的に「主婦」が多く、2番目に「会社員・公務員」、3番目に「その他」が続いた。

(2) どのような情報を得たいか（問4）

回答者全体では、①添加物の安全性（21.2%）  
②輸入食品の安全性（18.7%）③農薬等の汚染物質（15.7%）が上位3項目となった。

性別で見ると、男性は①輸入食品（19.0%）

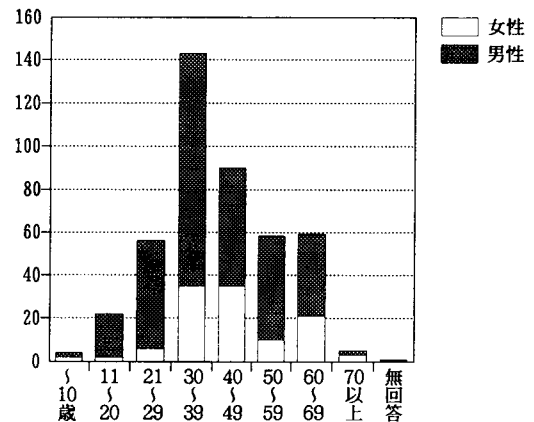


図-1 アンケート回答者（性別・年齢別）

②添加物 (18.4%) ③食中毒 (15.6%) が多く、女性は①添加物 (22.1%) ②輸入食品 (18.6%) ③農薬 (16.8%) に高い関心をもっていた。

年齢別では、20～50歳では①添加物 ②輸入食品 ③農薬にポイントが集まっているが、高齢になるほど各項目に分散する傾向がみられた。

3) 保健所での食品衛生講習会について (問5～7)

全体の6割の人が、参加すると答えている。

性別でみると男性は53.5%、女性は65.5%で、参加できる日時は性別によって大きく差があり、男性は平日の夜、または土日なら参加するが、女性は平日の昼間参加を希望しており、平日夜間に参加できる女性は4.3%と少なかった。

また、平日の午前希望は30～39歳の女性に特に多くみられた。

参加しない理由は男女とも「時間の都合がつかない」が最も多かった。

4) 地域の集会場での食品衛生講習会について (問8～10)

保健所での開催と比較すると、参加する人は約10%増加した。特に、男性での増加率が24.2%と、大きかった。

参加できる日時は保健所での講習会についての問6の結果と同様、女性は平日午前の希望者が多く、男性は平日夜、土日が多かった。

5) 他の保健活動と同時開催の場合 (問11)

全体で7割の人が、参加すると回答していた。しかし、30～39歳の男性では参加希望は48.5%となり、半数にも満たなかった。

4 考察とまとめ

近年の国際化、健康志向ブームを反映し、住民の関心は「添加物」「輸入食品」に集中していた。これらの項目はマスメディアにより、「身体に悪い」「アレルギーの原因」というイメージだけが先行し、適切でわかりやすい情報が不足している。そのため、住民は食品の安全性に対し、さらに不安感を募らせている。

現在、保健所の講習会はほとんどが営業者を対象としたものであり、その内容は食中毒の予防が中心である。住民が知りたい情報と講習会の内容にはギャップが生じている。

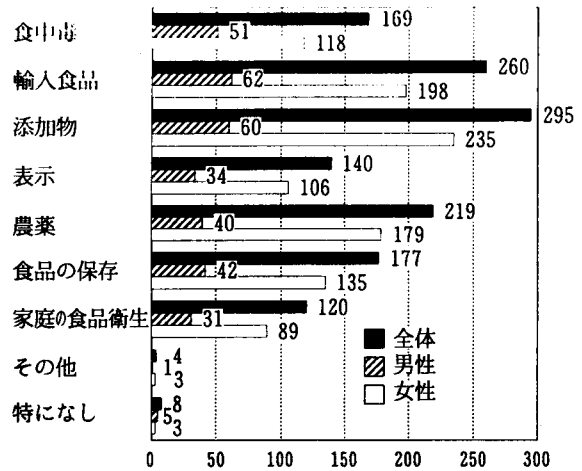


図-2 どのような情報を得たいか (複数回答)

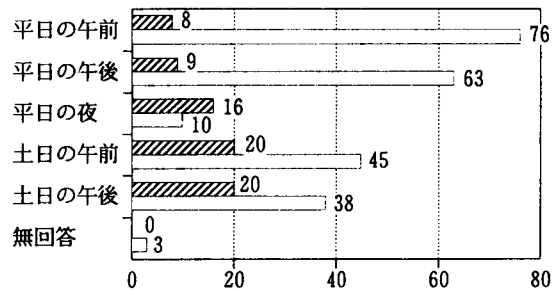


図-3 保健所での講習会について参加できるか (複数回答)

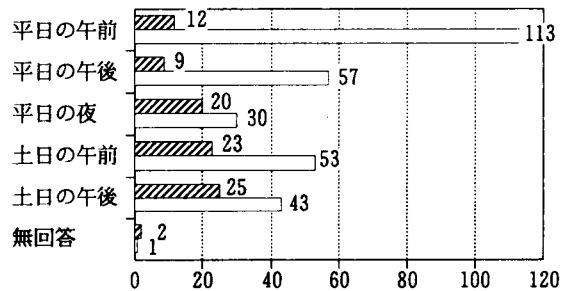


図-4 集会場での講習会について参加できるか (複数回答)

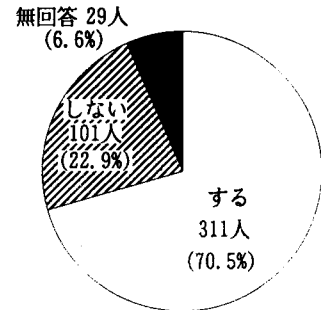


図-5 他事業と同時開催の場合、参加しますか

今後、地域保健法の施行にともなって保健所の役割が変化し、また、事業者の自主管理体制が進むことも予想され、消費者教育の占める割合も増えてくる。

アンケートの結果から、男性は平日夜・土日を、女性（特に主婦）は平日の家事が一段落した時間を希望している。そこで消費者を対象にした講習会については、①地域の集会場等へ出張（出張講習会）する ②休日に開催する ③他の事業と合同で開催する等、新しい取り組み方が必要である。

また、「関心はあっても講習会に参加する時間がない」という問題を解決するために講習会だけでなく、テレビ・ラジオ、パソコン通信などによる情報提供も必要と思われる。

それとともに、私たち監視員も食品や添加物等について最新情報の収集に努め、研鑽を重ね、専門的知識を監視業務や講習会に活用し、住民ニーズに応えていくべきである。

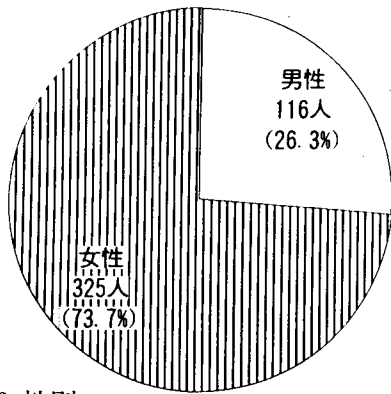


図-6 性別

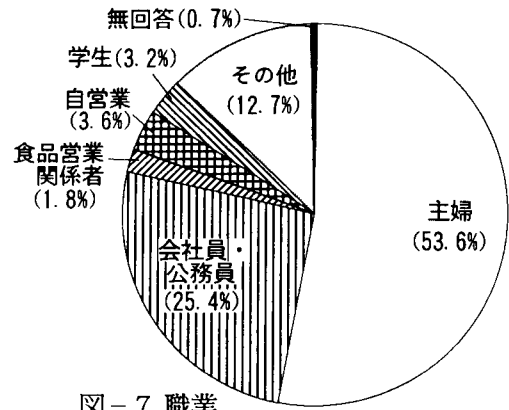


図-7 職業

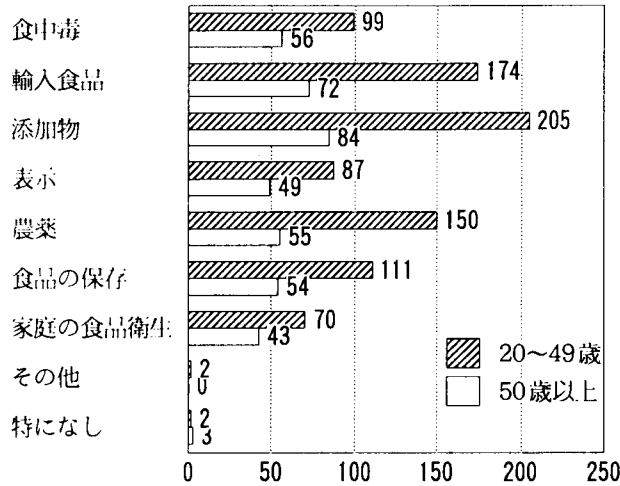


図-8 20~49歳と50歳以上の知りたい情報（複数回答）

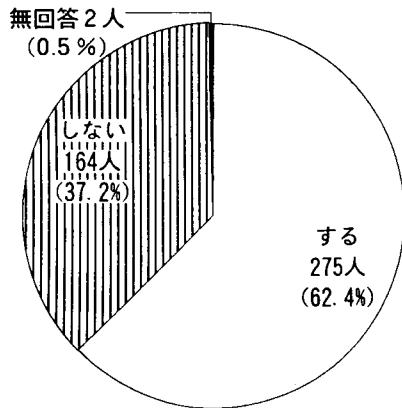


図-9 保健所での講習会に参加しますか

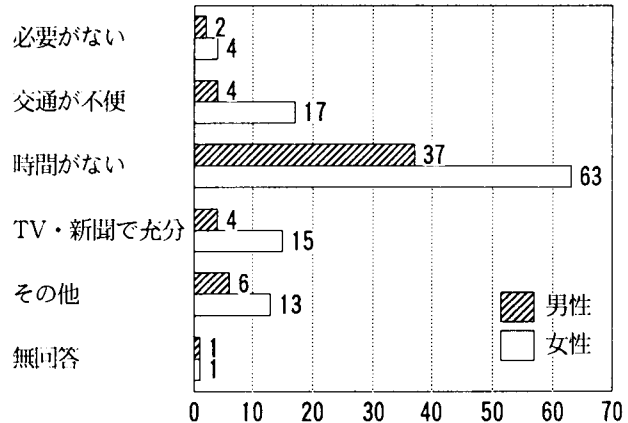


図-10 保健所での講習会に参加しない理由（複数回答）

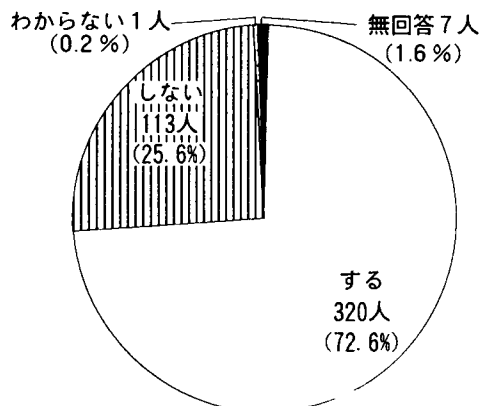


図-11 地域の集会場での講習会に参加しますか

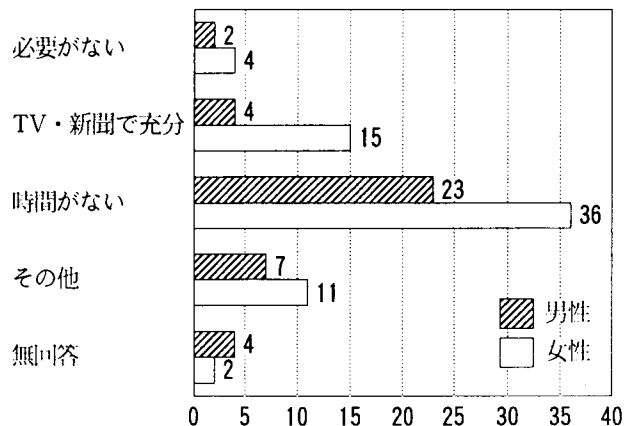


図-12 集会場での講習会に参加しない理由（複数回答）

## ア ン ケ ー ト

皆様ご存知のとおり、平成6年6月に保健法が改正され、地域保健法が制定されました。今後、多摩地域における保健所も再編整備される予定です。

これからの保健所の食品衛生の仕事の取り組み方についての参考にしたいと思いますので、下記のアンケートにご協力をお願いします。

### 記

あてはまる番号を○で囲んでください。

問1. 性別 ① 男 ② 女

問2. 年齢 ① 10歳以下 ② 11～20歳 ③ 21～29歳 ④ 30～39歳  
⑤ 40～49歳 ⑥ 50～59歳 ⑦ 60～69歳 ⑧ 70歳以上

問3. 職業 ① 主婦 ② 会社員・公務員 ③ 食品営業関係者  
④ 自営業 ⑤ 学生 ⑥ その他

問4. 食品の安全性について、あなたはどのような知識や情報を得たいと思いますか。

次の中から選んでください。(あてはまるものすべてに○印)

- |                  |             |
|------------------|-------------|
| ① 食中毒の予防         | ② 輸入食品の安全性  |
| ③ 食品添加物の安全性      | ④ 食品の表示     |
| ⑤ 農薬等の汚染物質       | ⑥ 食品の保存方法   |
| ⑦ 家庭での食品の衛生的な取扱い | ⑧ その他 具体的に〔 |
| ⑨ 特になし           | 〕           |

問5. 保健所で食品衛生講習会を開催した場合は、参加しますか (あてはまるもの○印)

- ① 参加する ② 参加しない

問6. 問5で「①参加する」と答えた方に、お聞きします (あてはまるもの○印)。

- ① 平日の午前なら参加できる ② 平日の午後なら参加できる  
③ 平日の夜 (PM6時頃から2時間位) なら参加できる  
④ 土・日曜日の午前なら参加できる ⑤ 土・日曜日の午後なら参加できる

問7. 問5で「②参加しない」と答えた方に、お聞きします (あてはまるもの○印)。

- ① 必要がないから ② 交通が不便であるから

- ③ 時間の都合がつかないから     ④ テレビ、新聞等の情報で十分  
⑤ その他具体的に [ ]

問8. 食品衛生講習会を団地や地域の集会場で開催した場合は、参加しますか  
(あてはまるもの○印)。

- ① 参加する     ② 参加しない

問9. 問8で「①参加する」と答えた方に、お聞きします (あてはまるもの○印)。

- ① 平日の午前なら参加できる     ② 平日の午後なら参加できる  
③ 平日の夜 (PM6時頃から2時間位) なら参加できる  
④ 土・日曜日の午前なら参加できる     ⑤ 土・日曜日の午後なら参加できる

問10. 問8で「②参加しない」と答えた方に、お聞きします (あてはまるもの○印)。

- ① 必要がないから     ② テレビ、新聞等の情報で十分  
③ 時間の都合がつかないから  
④ その他具体的に [ ]

問11. 食品衛生講習会を開催する場合、保健所の他の保健活動と合同の講習会を実施した場合は、あなたは参加しますか。

例えば、栄養教室、腰痛体操等との合同で行う (あてはまるもの○印)。

- ① 参加する     ② 参加しない

問12. 保健所へのご意見・ご要望がありましたら記入してください。

.....  
.....  
.....

ご協力ありがとうございました。

担当者 東京都日野保健所生活衛生課

## ◎ 多摩保健所

### 短期間の催事で販売される弁当類の細菌検査

#### 1 目 的

百貨店における短期間営業の催事において、百貨店の催事フロアの簡易な施設で調製される弁当（実演販売品、以下「実演品」という。）、又は、産地で調製するため販売まで長時間経過する弁当類（以下「直送品」という。）の汚染状況把握のため、平成5、6年度に引き続き細菌検査を実施した。

さらに平成7年度は、実演品の汚染源を調査するため具材の検査及び施設器材・手指等の拭き取り検査も併せて行った。

#### 2 調査方法

##### (1) 実施日時

第1回目：平成7年11月6日

第2回目：平成8年2月7日

##### (2) 対象施設及び食品

多摩保健所管内の百貨店（2店舗）の催事で、いわゆる「弁当大会」において販売された弁当類（直送品、実演品）

##### (3) 検体数

###### ア 第1回目

実演品	9検体	
具材	18検体	
拭き取り	16検体	
直送品	3検体	計46検体

###### イ 第2回目

実演品	8検体	
具材	14検体	
拭き取り	22検体	
直送品	8検体	計52検体

合計98検体

##### (4) 検査項目

###### ア 弁当及び具材

細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌

###### イ 拭き取り

細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、セレウス菌

##### (5) 検査機関

###### ア 弁当及び具材

東京都立衛生研究所多摩支所 衛生細菌研究室



イ 拭き取り

多摩保健所検査室

### 3 検査結果

検査結果は、表1・表2にまとめた。

なお、平成5年度及び6年度収去検査結果を参考として掲載した。

#### (1) 弁当類

細菌数が10万/gを超えたものは、第1回が12検体（実演品9検体、直送品3検体）中3検体（実演品2検体、直送品1検体）で、第2回では16検体（実演品8検体、直送品8検体）中1検体（実演品1検体）であった。

大腸菌群が1,000/gを超えたものは、第1回、第2回ともになかった。

その他の菌として、第1回は12検体中1検体（実演品1検体）からセレウス菌が検出されたが、大腸菌及びサルモネラは第1回、第2回いずれからも検出されなかった。

#### (2) 具 材

細菌数が10万/gを超えたもの及び大腸菌群が1,000/gを超えたものは第1回、第2回ともになかった。

その他の菌として、第1回は16検体中1検体からセレウス菌が、他の1検体から黄色ブドウ球菌がそれぞれ検出され、第2回は14検体中1検体からセレウス菌が検出されたが、大腸菌及びサルモネラは第1回、第2回いずれからも検出されなかった。

#### (3) 拭き取り

細菌数が10万/gを超えたものは、第1回は16検体中0検体、第2回は22検体中2検体であった。

大腸菌群が1,000/gを超えたものは、第1回は16検体中0検体、第2回は22検体中1検体であった。この1検体は細菌数も10万/gを超えていた。

その他の菌として、第1回では16検体中1検体から、第2回では22検体中1検体から黄色ブドウ球菌が検出された。

### 4 考 察

(1) 弁当類の検査結果から、第1回（12検体中4検体）の方が第2回（16検体中1検体）より不良率が高かった。持ち帰りの条件等から外気温の影響を受けたためと推測され、時間の経過によっては事故につながるおそれが高いと考えられる。

(2) 昨年までの結果で長時間経過の直送品に、不良品が多く見られたことから、これらの製品を中心に第1回目3検体、第2回目8検体計11検体の検査を行ったが、第1回目の1検体のみ細菌数が不良であった（その他の菌は検出されなかった。）。

このことから、経過時間と細菌数の相関を明らかにすることはできなかったが、調製者が調製から販売までの時間等を考慮し、衛生に留意していることがうかがえた。

(3) 実演品の汚染は具材に由来する可能性も考えられたので、今回は、具材自体の汚染なのか器具からの二次汚染なのかを探るために拭き取り検査も行ったが、弁当の汚染との相関は明らかにできなかった。しかし、具材及び拭き取り検査の結果が悪いものがあり、弁当を汚染する危険性は十分考えられる。

- (4) 今回の実演品からは、大腸菌及びサルモネラは検出されなかった。これは、一業者を除いて実演品調理担当者が使い捨てポリ手袋を使用しており、衛生的な取扱いが浸透したことが一因と考えられる。
- (5) 一部の業者によっては、器具等、具材からセレウス菌、黄色ブドウ球菌が検出された。このことは、時間の経過によっては事故に結びつく可能性が考えられる。

## 5 まとめ

3年間にわたり細菌検査を行ってきた結果、次のような傾向が見られた。

直送品からは、食中毒起因菌は検出されておらず、考察で述べたとおり調製者は衛生に留意していることがうかがえた。また、調製から7時間以内の弁当の細菌数は、全て10万/g未満であった。それに比べ実演品からは、時間がさほど経過していないにもかかわらず、指導基準値（細菌数10万/g以下、大腸菌群1,000/g以下）を超えたり、さらには、大腸菌、セレウス菌を検出したものもあった。これは、直送品の調製施設と実演品を調製する催事会場の仮設施設の差ではないかと思われる。

実演品は、直送品に比べその場で調理するという安心感があり、根強い人気がある。しかし、実演品・直送品いずれも常温で流通しており、調理の際の取扱いによっては、事故の原因になりかねない。

以上の結果から、調理業者に対しては、販売形態に応じた適切な指導（例えば、調理盛り付け時の手袋着用の徹底、器具等の取扱い指導等）が必要である。また、消費者に対しては、できるだけ早く喫食するよう啓発する必要がある。

表1 検査結果

(平成7年11月実施分)

No	品名	調製方法	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	セレウス菌	収去までの時間	判定
55	30	実演	70	(-) < 10	(-)	(-) •	(-)	(-)	0	良
56	具材 (あわび)		20	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
57	具材 (はたて)		20	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
58	拭き取り (手指)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
59	拭き取り (冷蔵庫把手)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
60	27	実演	11 × 10 <sup>5</sup>	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	不良
61	具材 (穴子)		12 × 10	(+) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
62	具材 (サケフレーク)		< 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
63	拭き取り (手指・手袋)		60 × 10 <sup>3</sup>	(-)		(-)		(-)		良
64	拭き取り (冷蔵庫把手)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
65	1	実演	10 × 10 <sup>3</sup>	11 × 10	(-)	(-)	(-)	(-)	2	良
66	具材 (鳥そぼろ)		12 × 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
67	具材 (こんにゃく煮物)		40	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
68	拭き取り (手指・手袋)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
69	拭き取り (冷蔵庫把手)		48 × 10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(-)		良
70	37	実演	18 × 10 <sup>2</sup>	(+) < 10	(-)	(-)	(-)	(+) 10	0	不良
71	具材 (かにほぐし身)		16 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
72	具材 (錦糸たまご)		64 × 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(+) 10		不良
73	拭き取り (手指・手袋)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
74	拭き取り (冷蔵庫把手)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
75	24		20	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良
76	具材 (肉そぼろ)		< 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
77	具材 (味付山菜)		60 × 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
78	24	実演	17 × 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良
79	具材 (えび)		70	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
80	具材 (煮はたて)		30	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
81	拭き取り (手指・手袋)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
82	拭き取り (冷蔵庫把手)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
83	9	実演	16 × 10 <sup>4</sup>	28 × 10	(-)	(-)	(-)	(-)	1	不良
84	具材 (しいたけ煮物)		14 × 10	(+) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
85	具材 (わらび味つけ)		< 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
86	拭き取り (手指・手袋)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
87	拭き取り (冷蔵庫把手)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
88	38	実演	87 × 10 <sup>2</sup>	(+) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
89	具材 (かにすき身)		< 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
90	具材 (しいたけ煮物)		29 × 10 <sup>2</sup>	(+) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
91	拭き取り (手指・手袋)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
92	拭き取り (冷蔵庫把手)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
93	39	実演	11 × 10 <sup>3</sup>	(+) 20	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
94	具材 (うに)		18 × 10	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
95	具材 (あわび)		88 × 10 <sup>3</sup>	23 × 10	(-)	(+) 10	(-)	(-)		不良
96	拭き取り (手指・手袋)		< 3000	(-)		(-)		(-)		良
97	拭き取り (冷蔵庫把手)		26 × 10 <sup>3</sup>	(-)		(+)		(-)		不良
98	44	直送	95 × 10 <sup>2</sup>	(+) 10	(-)	(-)	(-)	(-)	18	良
99	12	直送	54 × 10 <sup>4</sup>	(+) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)	20	不良
100	13	直送	95 × 10 <sup>2</sup>	(-) < 10	(-)	(-)	(-)	(-)	27	良

※品名は製造者が同じものは同じ検体番号で表し、同一製造者でも種類が違う場合は「<sup>1</sup>」「<sup>2</sup>」をつけて区別した。

※弁当及び具材の検査は細菌数・大腸菌群は1gあたりの菌数、黄色ブドウ球菌・セレウス菌・サルモネラ・大腸菌は0.1gあたりの菌数を表す。

※拭き取り検査は100平方センチあたりの菌数を表す。

※判定は都の指導基準並びに「弁当及びそうざいの衛生規範」を参考にした。

表2 検査結果

(平成8年2月実施分)

No	品名	調製方法	細菌数	大腸菌群数	大腸菌	黄色ガリ球菌	サルモネラ	セリウス菌	収去までの時間	判定
101	40	実演	16×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
102	具材(サケばくし身)		99×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
103	具材(イクラ醤油漬)		12×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
104	拭き取り(手指・手袋)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
105	拭き取り(器具・おたま把手)		<3000	(-)		(+)		(-)		不良
106	41	実演	25×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
107	具材(冷凍いわし)		18×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
108	拭き取り(手指・手袋)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
109	拭き取り(器具・お板)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
110	6'	実演	21×10 <sup>5</sup>	17×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	不良
111	具材(ステーキ)		32×10 <sup>2</sup>	(+)10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
112	具材(コロッソ)		32×10	(+)10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
113	拭き取り(手指・手袋)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
114	拭き取り(器具・箸の柄)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
115	拭き取り(器具・お板)		98×10 <sup>5</sup>	34×10 <sup>3</sup>		(-)		(-)		不良
116	拭き取り(器具・ワイ返し柄)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
117	7	実演	12×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
118	具材(かき)		15×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
119	具材(福神漬)		20	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
120	具材(きゅうり醤油漬)		60	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
121	拭き取り(手指・手袋)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
122	拭き取り(器具・お箸柄)		49×10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(-)		良
123	拭き取り(冷蔵庫把手)		38×10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(-)		良
124	42	実演	<10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
125	具材(キノコピラ)		16×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
126	具材(穴子きざみ味付け)		<10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
127	拭き取り(手指・手袋)		15×10 <sup>4</sup>	(-)		(-)		(-)		不良
128	拭き取り(器具・包丁柄)		44×10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(+)		不良
129	34'	実演	22×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
130	拭き取り(手指・手袋)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
131	拭き取り(器具・お板)		38×10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(-)		良
132	拭き取り(器具・包丁柄)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
133	18'	実演	91×10 <sup>3</sup>	(+) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
134	具材(かんぴょう)		69×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(+)10		不良
135	具材(しいたけ)		34×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
136	具材(錦糸玉子)		<10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
137	拭き取り(手指・手袋)		53×10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(-)		良
138	拭き取り(器具・お板)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
139	拭き取り(器具・包丁柄)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
140	43	実演	38×10 <sup>2</sup>	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良
141	具材(煮込み穴子)		10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		良
142	拭き取り(手指・手袋)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
143	拭き取り(器具・お板)		36×10 <sup>2</sup>	(-)		(-)		(-)		良
144	拭き取り(器具・包丁柄)		<3000	(-)		(-)		(-)		良
145	23'	直送	71×10 <sup>3</sup>	(+) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	19	良
146	20	直送	19×10 <sup>3</sup>	(+) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	20	良
147	14'	直送	34×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	2	良
148	26	直送	54×10 <sup>2</sup>	(+) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	18	良
149	15	直送	98×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	4	良
150	21'	直送	<10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	22	良
151	32	直送	60	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	20	良
152	9	直送	42×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)	5	良

参考 平成5・6年度検査結果表

	No	品名	調製方法	細菌数	大腸菌群数	大腸菌	黄色ガワ球菌	サルモネラ	セラ菌	収去までの時間	判定
5 年 11 月 分	1	1	直送	24×10 <sup>6</sup>	44×10 <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	19	不良
	2	2	直送	34×10 <sup>3</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	19	良
	3	3	直送	18×10 <sup>4</sup>	20	(-)	(-)	(-)	(-)	15	不良
	4	4	直送	36×10 <sup>5</sup>	13×10 <sup>4</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	20	不良
	5	5	実演	56×10 <sup>6</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	不良
	6	6	実演	11×10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	1	良
	7	7	実演	36×10	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	1	良
	8	8	実演	52×10 <sup>3</sup>	60	(-)	(-)	(-)	(-)	1	良
	9	7'	実演	71×10 <sup>5</sup>	70	(-)	(-)	(-)	(-)	-	不良
	10	9	実演	81×10 <sup>6</sup>	35×10 <sup>3</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	-	不良
	11	10	実演	74×10 <sup>3</sup>	10×10	(-)	(-)	(-)	(-)	-	良
6 年 2 月 分	12	11	直送	32×10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	6	良
	13	11'	直送	20	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	6	良
	14	12	直送	29×10 <sup>3</sup>	72×10 <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	20	不良
	15	9'	直送	50	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	3	良
	16	9	直送	11×10 <sup>2</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	3	良
	17	13	直送	37×10 <sup>2</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	25	良
	18	14	直送	20×10	30	(-)	(-)	(-)	(-)	3	良
	19	15	直送	52×10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	2.5	良
	20	16	実演	30	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	-	良
	21	17	実演	42×10 <sup>2</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	-	良
	22	18	実演	10×10 <sup>3</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	-	良
	23	7''	実演	45×10 <sup>3</sup>	11×10	(-)	(-)	(-)	(-)	-	良
24	19	実演	30	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	-	良	
6 年 11 月 分	25	20	直送	46×10 <sup>3</sup>	90	(-)	(-)	(-)	(-)	前日調製	良
	26	21	直送	20×10 <sup>5</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	前日調製	不良
	27	21'	直送	<10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	前日調製	良
	28	12'	直送	13×10 <sup>6</sup>	11×10	(-)	(-)	(-)	(-)	前日調製	不良
	29	22	直送	90×10 <sup>4</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	前日調製	不良
	30	23	直送	27×10 <sup>6</sup>	38×10 <sup>4</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	19	不良
	31	11	直送	<10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	7	良
	32	11''	直送	37×10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	7	良
	33	24	実演	38×10 <sup>2</sup>	(+)×0	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良
	34	25	実演	18×10 <sup>2</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	1	良
	35	26	実演	55×10 <sup>3</sup>	10	(-)	(-)	(-)	(+)	1	不良
7 年 2 月 分	36	27	実演	48×10 <sup>3</sup>	(+)×10	(+)	(-)	(-)	(-)	0.5	不良
	37	28	実演	73×10 <sup>2</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良
	38	29	実演	20×10 <sup>3</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良
	39	30	実演	14×10 <sup>5</sup>	17×10 <sup>3</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	1	不良
	40	1	直送	17×10 <sup>4</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	20	不良
	41	12''	直送	10×10 <sup>2</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	20	良
	42	11	直送	11×10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	5	良
	43	31	直送	96×10 <sup>2</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	19	良
	44	9''	直送	10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	5	良
	45	21'	直送	<10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	22	良
	46	32	直送	10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	20	良
47	9	直送	75×10 <sup>2</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	5	良	
48	18	実演	42×10 <sup>2</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(+)	0.5	不良	
49	7	実演	28×10 <sup>2</sup>	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良	
50	33	実演	10	(-)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	2	良	
51	34	実演	28×10 <sup>2</sup>	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0.5	良	
52	35	実演	76×10 <sup>5</sup>	38×10 <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	0	不良	
53	8'	実演	46×10 <sup>3</sup>	20	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良	
54	36	実演	<10	(+)×10	(-)	(-)	(-)	(-)	0	良	

## ◎ 町田保健所

### 災害時における町田保健所食品衛生監視班活動マニュアルの作成について

#### 1 目 的

平成7年1月17日午前5時46分に「阪神、淡路大震災」が発生し、災害時における医療救護、保健衛生活動など、保健所など公的機関の災害時における諸活動の重要性があらためて認識された。

このため、東京都においても東京都地域防災計画等の見直しを早急に進めているが、それは総論的なものであり、市町村等の地域特性に根ざした食品衛生監視活動の具体的な記述がなされているものではない。

そこで、町田保健所生活衛生課食品・獣医衛生係は町田市内の災害時における食品衛生監視活動について検討し、食品衛生確保のための適切かつ具体的な監視活動の指針としての町田保健所食品衛生監視班活動マニュアルを作成した。

#### 2 検討方法

- (1) 検討範囲 震災時を想定したマニュアルとした。

今回の防災マニュアルについては、町田地域の過去の災害等を検討した結果、風水害については甚大な被害を受けたことがないため、風水害については除外した。たとえ将来大規模な風水害が発生したとしても、この震災時を想定した防災マニュアルで対応可能と考え、このマニュアルを最初に作成することとした。

- (2) 検討期間 平成7年11月から平成8年3月

- (3) 検討方法 震災に関する法令、報告書類の調査検討

#### 3 結 果

- (1) 活動マニュアルの骨子

- ア 活動体制の確保
- イ 情報の収集・提供（受発信）
- ウ 活動内容（監視指導）
- エ 関連資料

- (2) 活動マニュアル

別紙のとおり（一部抜粋）

- (3) 平常時における災害対策について

#### 4 考 察

この活動マニュアルは、食品衛生監視員として震災時に「どこで」「何を」「どのようにするか」を整理し、意識化し、危急存亡の折、住民福祉に少しでも貢献できればとの思いでまとめた。

次年度においては、それらの意見等を取り入れ、さらに充実したマニュアルとしたい。