

◎ 武蔵調布保健所

食品容器外側の細菌汚染実態調査（新規）

1 目 的

私たちの生活にとって、冷蔵庫のない生活は考えられない。それだけに身近になりすぎて「冷蔵庫に入れておけば安心」ということになりがちである。

日頃、営業者に対しては冷蔵庫内の整理・清掃等を指導しているが、冷蔵庫に入れる食品容器によって庫内が汚染されたり、他の食品を二次汚染することも考えられる。

しかしながら、過去にはこうした食品容器外側の汚染状況をまとめた情報が少ないので細菌汚染実態調査を行い、販売店及び消費者教育の資料とする。

2 調査方法

(1) 実施期間：第1回 平成7年10月2日、4日

第2回 平成8年2月13日、14日

(2) 対象施設：スーパー、コンビニエンスストア等の販売店

(3) 調査方法：日配食品のうち、消費の多い食品の代表として牛乳・包装豆腐・そうざい類（佃煮・漬物）を選定し、容器側面（4面で合計約100c㎡）を滅菌ガーゼで拭取検査を実施、併せて陳列までの取扱い状況を調査した。1軒あたり、1ℓ入牛乳・包装豆腐・そうざい類の3品目を1回につき10軒、計60検体の調査を実施した。

(4) 検査内容：細菌数・大腸菌群・黄色ぶどう球菌・サルモネラ・大腸菌

(5) 検査機関：都立衛生研究所多摩支所衛生細菌研究室

3 結 果

表-1に示すとおり、黄色ぶどう球菌・サルモネラ・大腸菌はすべての検体から検出されなかった。また、大腸菌群はすべて30未満であった。

細菌数では、60検体中54検体（90％）は 10^4 以下であった。また、 10^5 を超えるものはなかった。

表-2、表-3は「牛乳容器」の細菌数を製造後日数別に比較したものである。ただし第1回目終了後に、期限表示改正に伴う乳業メーカー各社の、製造年月日表示から期限表示への移行がみられたので別の表にまとめたが、いずれも細菌数は 10^4 以下であり、日数による差はなかった。

表-4は、「豆腐容器」の細菌数を製造後日数別に比較したものであるが、すべて 10^5 以下であり、日数による差はなかった。

表-5は11軒の販売店別の拭取検査結果を示したものである。

第1回目と第2回目は、基本的に同じ販売店の同じ品目を調査したが、うち1軒は第1回目終了後に廃業したため第2回目は、別の店舗を選定した。また、同じ販売店でも第2回目に同一の品目がない場合は同種のもの調査を行い、網かけで示した。

2回とも実施したA~1の店舗のうち、網かけ部分を除いた細菌数の比較では、各店舗間で細菌数による差はなかった。

4 考 察

今回の調査では、全体的に食品容器外側の汚染は少なかったが、なかでも豆腐は表面が湿っていることが多く、細菌数が若干高かったと考えられる。

また表-1から細菌数30未満と良い成績のものが16検体(26.7%)あるのに対し、44検体(73.3%)が $30 \leq \sim \leq 10^5$ の範囲で検出されている。

その原因を考えると、仮に製造直後の容器の汚染が少ないとすれば、出荷後の輸送による汚染や販売店での陳列や並べ替え作業による汚染などが考えられる。

加えて、スーパーなどではセルフサービスという販売形態のため、消費者が商品を手に触れることによる汚染も考えられる。

特に近年は、消費者の鮮度志向や表示に対する関心の高まりから、商品を手にとってみる機会も多く、さらにその商品を買わずに陳列ケースに戻してしまうような場面も見受けられる。

このように、多くの人の手を経ることによって汚染される状況も考えられる。

5 まとめ

食品を入れる容器の外側は、食品自体に比べて取扱いがずさんになると思われたが、今回の結果を見るかぎり、食中毒菌も検出されず、全般的によい結果であった。

しかし、商品を手にとって表示を確認する機会や、消費者が手を触れるオープンタイプの販売形態が増えて汚染の可能性があることから、営業者の取扱いだけでなく消費者も購入後、容器外側を拭いて冷蔵庫に収納したり、冷蔵庫内部をこまめに清掃するなど、容器による二次汚染を防止するという配慮が必要である。

表-1 食品分類別容器外側細菌検査結果 (合計)

(数値は一拭取当り)

食品	検体数	細菌数					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		大腸菌		
		< 30	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	< 30	30 ≤	-	+	-	+	-	+	
牛乳	20	9	3	6	2			20	0	20	0	20	0	20	
豆腐	20		2	8	6	4	20	0	20	0	20	0	20	0	
佃煮	17	6	8	2		1	17	0	17	0	17	0	17	0	
漬物	3	1		1		1	3	0	3	0	3	0	3	0	
合計	60	16	13	17	8	6	60	0	60	0	60	0	60	0	

表-2 牛乳容器外側製造日後別細菌数検査結果

製造後(日)	< 30	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	計
1	2	1	3			6
2	1		1	2		4
計	3	1	4	2		10


表-3 牛乳容器外側品質保持期限前別細菌数検査結果

賞味期限前(日)	< 30	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	計
-7	2					2
-6	1	1	2			4
-5	1					1
-4	2	1				3
計	6	2	2			10

表-4 豆腐容器外側製造日後別細菌数検査結果

製造後(日)	< 30	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	計
0			1			1
1			5	3	3	11
2		1	1	2		4
3		1		1	1	3
計		2	7	6	4	19

表-5 店舗別細菌検査結果

※  は第1回と第2回で品名が違うもの

店 舗	品 名	第 1 回		第 2 回		黄色ブドウ 球 菌	サルモネラ	大 腸 菌
		一般生菌数	大腸菌群	一般生菌数	大腸菌群			
A	牛乳	<30	(-) <30	<30	(-) <30	-	-	-
	豆腐	14×10 ²	(-) <30	45×10 ³	(-) <30	-	-	-
	佃煮	90	(-) <30	60	(-) <30	-	-	-
B	牛乳	22×10 ²	(-) <30	21×10 ²	(-) <30	-	-	-
	豆腐	63×10	(-) <30	66×10	(-) <30	-	-	-
	佃煮	<30	(-) <30	13×10 ²	(-) <30	-	-	-
C	牛乳	33×10	(-) <30	<30	(-) <30	-	-	-
	豆腐	23×10 ²	(-) <30	30	(-) <30	-	-	-
	漬物	15×10	(-) <30	<30	(-) <30	-	-	-
D	牛乳	18×10	(-) <30	60	(-) <30	-	-	-
	豆腐	90	(-) <30	21×10	(-) <30	-	-	-
	佃煮	<30	(-) <30	27×10	(-) <30	-	-	-
E	牛乳	18×10	(-) <30	<30	(-) <30	-	-	-
	豆腐	25×10 ²	(-) <30	42×10	(-) <30	-	-	-
	佃煮	<30	(-) <30	30	(-) <30	-	-	-

店舗	品名	第 1 回		第 2 回		黄色ブドウ 球 菌	サルモネラ	大 腸 菌
		一般生菌数	大腸菌群	一般生菌数	大腸菌群			
F	牛乳	15×10^2	(+) <30	<30	(-) <30	-	-	-
	豆腐	21×10^3	(-) <30	12×10^2	(-) <30	-	-	-
	佃煮	<30	(-) <30	90	(-) <30	-	-	-
G	牛乳	<30	(-) <30	<30	(+) <30	-	-	-
	豆腐	96×10	(-) <30	69×10	(-) <30	-	-	-
	佃煮	90	(+) <30	30	(-) <30	-	-	-
H	牛乳	<30	(+) <30	18×10	(-) <30	-	-	-
	豆腐	81×10	(-) <30	19×10^2	(-) <30	-	-	-
	佃煮	30	(-) <30	<30	(-) <30	-	-	-
I	牛乳	60	(-) <30	<30	(-) <30	-	-	-
	豆腐	96×10^2	(+) <30	78×10^3	(-) <30	-	-	-
	佃煮	60	(-) <30	12×10	(-) <30	-	-	-
J	牛乳	35×10	(+) <30	-	-	-	-	-
	豆腐	45×10	(-) <30	-	-	-	-	-
	佃煮	12×10^3	(-) <30	-	-	-	-	-
K	牛乳	-	-	30	(-) <30	-	-	-
	豆腐	-	-	75×10^3	(-) <30	-	-	-
	佃煮	-	-	<30	(-) <30	-	-	-

◎ 小金井保健所

初秋・冬季における調理パンの細菌汚染調査について

1 目 的

夏季対策で、調理パンを収去する際に東京都指導基準に合致しない検体がしばしば発見される。また、他の食品に比べ不良率も高い。また、過去においても調理パンに限らず弁当、そうざいの汚染実態調査に関連した特別収去が、多摩地区の10保健所で実施され監視業務に役立つ業績があった。

しかしながら、細菌汚染の原因は必ずしも明らかになっていない。今年の事業を計画するにあたって、幸いにも平成6年度立川保健所で同じような事業をしたので、その主旨を継続させてもらい、新たなる問題提起を行う。今回、秋季及び冬季に管内で調理パンを製造している店舗の収去検査と汚染源実態調査を行ったところ、若干の知見を得たので報告する。

2 調査方法

(1) 実施期間：平成7年9月～平成8年2月

実施日	第1回平成7年9月12日（火）
	第2回平成7年10月17日（火）
	第3回平成8年1月16日（火）
	第4回平成8年2月13日（火）

(2) 対象業種及び食品

飲食店営業（弁当）
調理パン

(3) 調査方法又は試験検査方法

- ア 収去検査
- イ 現場簡易検査（スタンプスプレッド法）

(4) 検査機関

- ア 東京都立衛生研究所多摩支所（衛生細菌研究室）
- イ 小金井保健所

3 結果

(1) 収去検査

不良率：第1回 平成7年9月12日「火」→3/12（25%）
第2回 平成7年10月17日「火」→0/2（0%）
第3回 平成8年1月16日「火」→3/14（21.4%）
第4回 平成8年2月13日「火」→1/3（33.3%）

なお、2月13日の収去検査で

- ①ゆで玉子（殻をむいたもの）→細菌数 $22 \times 10^4/g$
- ② “ （細切りしたもの）→細菌数 $14 \times 10^4/g$
- ③ “ 玉子ペースト→細菌数 $18 \times 10^4/g$ 検出した。

表 I

季節	検査項目 検体名		検体数	細菌数 (/g)					大腸菌群 (/g)			
				百以下	千以下	一万以下	十万以下	百万未満	百万以上	百以下	千未満	千以上
夏 季	調理 パン	玉 子	10	4	1	3	2			7		3
		そ の 他	4	2		1	1			2	2	
	具	玉 子 加 工	1	1		.				1		
		生 野 菜	1		1					1		
		玉子ペースト	2	1		1				2		
	パ ン		2	1	1					2		
	小 計		20	9	3	5	3			15	2	3
冬 季	調理 パン	玉 子	7				1	4	2	4	3	
		そ の 他	6		1	3	1		1	4	2	
	具	玉 子 加 工	6	2	1		1	2		6		
		生 野 菜	2	2						2		
		玉子ペースト	2				1	1		1		1
	パ ン		1	1						1		
	小 計		24	5	2	3	4	7	3	18	5	1
総 計		44	14	5	8	7	7	3	33	7	4	

(2) 現場簡易検査

表 II

季節	検査項目 検 体	大腸菌群					黄色ブドウ球菌			サルモネラ	
		計	-	+	++	+++	-	+	++	-	+
初秋	手 指	12	4				4			4	
	ま な 板	6		2			2			2	
	器 具	48	13	3			16			16	
	合 計	66	17	5			22			22	
冬季	検 査 項 目	大腸菌群					黄色ブドウ球菌			サルモネラ	
	検 体	計	-	+	++	+++	-	+	++	-	+
	手 指	24	4	2	1		8			8	
	ま な 板	6		2			2			2	
	器 具	33	9	2			11			11	
	調理パンの具	3	1				1			1	
合 計	66	14	7	1		22			22		

4 考察及びまとめ

- (1) 調理パンの収去検査は、秋（25％）冬（21.4％）と有意の差はみられなかった。しかし調理パンの原材料3検体から一般細菌が10万/g以上検出された。これらの検体の判定に際し、「原材料に関しては、食べれば本質的に製品と同じ」と考え、調理パンの基準を準用した。何故なら、原材料は製品化されれば調理パンの一部となると考えたからである。
- (2) スタンプスプレッド検査結果は、すべて良好であった。「原則として検査方法が、もはやHACCP時代の現在、その結果はあくまで参考として業者指導に使うのが良い」という事が再確認できたと思われる。

★参考

《調理パンの指導基準》

細菌数	100万/g以下
大腸菌群	1000/g以下
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ	陰性
大腸菌	陰性

※収去日の気温

年 月 日	10時	日平均
H7. 9. 12	25.8℃	24.0℃
H7. 10. 17	25.0℃	23.0℃
H8. 1. 16	13.6℃	13.0℃
H8. 2. 13	11.3℃	9.9℃

5 問題提起

収去日の10時の気温は秋で約25℃（二回の平均）、冬で12.5℃（二回の平均）であった。もし暖房が効いて、冷蔵ケースが故障していたら、調理場はもっと高温になるかもしれず細菌の増殖に適していたものと考えられる。なお、今回の調査で、調理パンの不良原因が細菌数と大腸菌群であり食中毒起因菌は検出されなかったのはさいわいであった。しかし、平成8年にかけては異常気象が全国的に発生した事実があった。因果関係は一概に結びつけられないが、過去のデータを再検討してもよいと思われる。過去においても昭和59年から昭和61年にかけてやはり異常気象であった。そして全国的にサルモネラによる食中毒が多発した事実があったと記憶している。以上の事に鑑み、今後の細菌検査指導基準の設定にあたっては、各年の気温をデータのひとつとして考慮すべきと考えられる。

最後に、今回の事業を実施するきっかけになった立川保健所の平成6年度の独自事業を計画された先輩諸氏、並びに過去において関連した特別収去をされた保健所のみなさまに感謝します。

◎ 立川保健所

菓子製造業（和生菓子）の実態調査

1 目 的

当保健所管内には約140軒の菓子製造業があり、うち半数は和生菓子を製造している。和生菓子の製造は手作業が多く細菌汚染を受けやすいため、これら菓子製造業（和生菓子）の細菌汚染実態を調査し、今後の指導の一助とする。

2 調査方法

(1) 実施期間：平成7年8月～平成8年3月

平成7年9月6、11、12日 和生菓子の細菌検査

平成7年10月2、4日 汚染源調査

平成8年2月13、14日 汚染源調査

(2) 対象施設：菓子製造業（和生菓子）30軒

対象食品：上記施設で製造された和生菓子32検体

（大福、すあま、かのか、道明寺、ねりきり、くずやき）

(3) 検査項目：細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌

(4) 検査機関：都立衛生研究所多摩支所衛生細菌研究室

対象施設30軒から32検体を収去するとともに細菌検査を実施した。また、実態調査表を用いた調査を行った。細菌検査の結果から、「一齐収去検査成績に基づく措置基準」で特に不良と判定された7検体について、製造工程毎にふきとり及び収去検査を行い汚染源調査を実施した。

3 結 果

(1) 和生菓子32検体の細菌検査結果（表-1）（表-2）

細菌検査の結果、32検体中7検体（21.9%）が特に不良であった。

ア 細菌数が $50 \times 10^4/g$ を超えたのは5検体（15.6%）で、最も細菌数を多く検出した「豆大福1」では、 $37 \times 10^5/g$ であった。

イ 大腸菌群が $10 \times 10^2/g$ を超えたのは2検体（6.3%）で、「道明寺」から $68 \times 10^2/g$ 、「ねりきり」から $24 \times 10^2/g$ を検出した。

ウ 黄色ブドウ球菌を検出したのは2検体（6.3%）で、「すあま1」から $20 \times 10/0.1g$ 、「豆大福3」からは $10 \times 10/0.1g$ を検出した。

エ サルモネラ及び大腸菌は、いずれも検出しなかった。

(2) 調査結果

別添-1の調査票を用いて調査した（実施軒数27軒）。

ア 〔製造品目〕

多種類を製造しており、製造後凍結保存している施設が多かった。

イ 〔販売先〕

自店のみが19軒、自社売店での販売や卸売販売等複数施設にわたるのが8軒であり、販売先が5カ所以上という施設が2軒であった。

ウ〔従事者数〕

2人以下が13軒、3～5人が12軒、7人が1軒、12人が1軒であった。

エ〔販売方法〕

冷蔵ケースを使用していると回答したのは5軒と少なく、室温販売が多かった。また、ばら売りが多く、包装はほとんどされていなかった。特に開放的な店舗では、外気温の上昇する夏季において、販売時の製品温度が高くなることが考えられるので販売方法に注意する必要がある。

オ〔販売期間〕

製造当日のみが15軒、2日が8軒、4日までが2軒、9日が1軒（脱酸素剤使用）、1カ月（冷凍のため）が1軒であった。

カ〔施設・器具等の衛生〕

施設の清掃は1日に1度から週に1度が多く、普段は掃き掃除や拭き掃除等で簡単に行っていた。器具・ふきの洗浄に中性洗剤を使用する施設は比較的少なく水洗いが多かった。消毒方法としては、塩素剤、熱湯やアルコール等を使用するという回答が多かった。

キ〔従事者の衛生〕

手洗いは水洗いが多く殺菌剤入り石鹼を使用していたのは15軒で、次いで逆性石鹼が6軒であった。わずかであるが消毒用アルコール、塩素剤の使用も見られた。従事者検便は「実施しない」が12軒、「実施する」が11軒であり、うち6軒は年に一度にとどまっていた。

ク〔衛生上注意している点〕

手指の洗浄・消毒という回答（14軒）が最も多く、その他では器具等の洗浄・消毒、手袋の使用、異物混入の防止等に注意している傾向がみられた。

ケ〔推定される汚染源〕

手指、機械・器具等となっている。機会・器具については洗浄・殺菌の不足が、施設については老朽化、狭さ、清掃の不十分さが問題点といえる。

(3) 特に、不良であった7施設（豆大福3、すあま2、道明寺1、ねりきり1）の細菌検査による汚染源調査結果及び考察（表-2）（表-3）

（以下、食品は1g当たり、ふきとりは1ふきとり当たりの数値）

ア 細菌数 37×10^5 を検出した「豆大福1」では、ゴムべらから細菌数 36×10^5 、大腸菌群 37×10^2 、ミキサーから細菌数 89×10^5 、大腸菌群 11×10^3 を検出したにもかかわらず製品は良い結果であった。

イ 細菌数 82×10^4 を検出した「豆大福2」では「あん」から大腸菌群 11×10^2 を検出したが、製品では20であった。石うすからは細菌数 37×10^6 、大腸菌群 14×10^2 を検出した。2月に再検査したところ「あん」及び製品は良好であったが、石うすから細菌数 14×10^5 を検出した。

ウ 細菌数 54×10^4 を検出した「すあま2」では、砂糖を加えた蒸し直後の製品が細菌数 41×10^4 であったが、製品は 25×10^4 であった。

エ 「豆大福」、「すあま」では混合工程を経ると細菌数が大幅に上昇する傾向がみられるが、汚染源としてはうす、ミキサー等が考えられる。

オ 初回調査時において、黄色ブドウ球菌を検出した「豆大福3」及び「すあま1」では、製造従事者が手荒れの治療を受け、手袋を使用し製造に従事するように指導して改善をみた。ま

た、器具等の消毒を行うことによって、「すあま1」の細菌数を抑えることができた。

カ 「道明寺」では手指から細菌数 26×10^6 、大腸菌群30、竹べらから細菌数 90×10^4 、大腸菌群60、はけから細菌数 11×10^4 、大腸菌群 14×10^2 を検出した。手指・器具類の洗浄・消毒を改善するよう指導した結果、同施設での「桜餅」製造工程に沿った再検査で、手指・器具類の汚染は改善された。

キ 大腸菌群 24×10^2 を検出した「ねりきり」の製造所では、ふきとり4検体（作業台、線すじ板、ふきん、手指）が、細菌数 < 30 、大腸菌群（-） < 30 、食品3検体（原料あん、分割あん、ねりきり）は細菌数 $10 \sim 19 \times 10$ 、大腸菌群（-） < 10 であったが、これは消毒を十分に行ったためと思われる。

ク 食品及びふきとり検体のいずれも黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出しなかった。

4 まとめ

菓子製造所（和生菓子）はほとんどが小規模施設であるが今回の調査から菓子製造所は施設の清掃・器具類の洗浄・消毒が行き届いておらず、手指の洗浄・消毒も十分ではないことが判明した。菓子製造業における衛生水準の向上を目指すためには、手指や器具類の洗浄及び消毒等取り扱い方法の改善をすべきである。食品営業者の自主管理の重要性が叫ばれる今日、作業者の意識を変えて行くことは難しいが、今回の独自事業で行ったようにそれぞれの製造所に応じた個別指導を粘り強く行うことが必要と思われる。

別添 - 1 菓子製造業（和生菓子）実態調査表

調査年月日	平成7年	月	日	調査者	
製造所所在地	立・昭・国・武				
電話番号					
製造者氏名					屋号
取得している許可	菓子製造業・				
製造品目（凍結保存する品目は囲む）					
製造量（1週間当たり）					
販売先	自店・自社売店（ 店舗）・卸（ 店舗）				
陳列方法	室温ケース・冷蔵ケース・その他				
販売温度	室 ℃・冷 ℃				
包装形態					
販売期間	製造当日・製造後 日（（解凍後 日）				
期限表示	有（消費期限・賞味期限 当日・製造後 日間・その他 ）・無				
原材料・添加物					
原材料仕入れ先					
製造工程					

洗浄・殺菌方法			
施設			
器具	洗浄方法	煮沸・熱湯・薬物（	）・殺菌設備 頻度
金属製			
木製			
合成樹脂製			
ふきん			
手指	石鹼・殺菌剤入り石鹼	秒	エタノール・逆性石鹼・
製品の自主検査	有（頻度		）・無
従事者数	人（		人）
検便	有（頻度	回／年）	・無
衛生上、注意している点			
推定される汚染源			
器具の衛生状態			
施設の衛生状態			

表-1 和生菓子の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)				黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	大 腸 菌 (+)
		不 良	不 良 率 (%)	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴			
合 計	32	7	21.9	-	-	3	5	16	7	1	23	3	4	2	2	-	-
大 福	9	0	0.0	-	-	1	1	5	2	-	7	1	1	-	-	-	-
大 福 (豆、 蓬、草)	10	3	30.0	-	-	1	1	5	2	1	7	1	2	-	1	-	-
す あ ま	5	2	40.0	-	-	-	1	2	2	-	5	-	-	-	1	-	-
か の こ	5	0	0.0	-	-	1	2	2	-	-	3	1	1	-	-	-	-
ね り き り	1	1	100.0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
道 明 寺	1	1	100.0	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-
く ず 焼 き	1	0	0.0	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-

表-2 最終製品の検査結果の推移

(検体欄左の数字は検体番号、右の数字は検査回数)

検 体	細菌数 (1g当たり)	大腸菌群 (1g当たり)	黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)
豆 大 福 1-1	31×10 ⁵	(+) <10	(-)
1-2	35×10 ³	(+) <10	(-)
豆 大 福 2-1	82×10 ⁴	(+) <10	(-)
2-2	18×10 ⁴	(+) 20	(-)
2-3	12×10 ³	(-) <10	(-)
豆 大 福 3-1	14×10 ³	(-) <10	10×10
3-2	33×10	(-) <10	(-)
す あ ま 1-1	68×10 ⁴	(+) <10	21×10
1-2	53×10 ²	(-) <10	(-)
す あ ま 2-1	54×10 ⁴	(+) <10	(-)
2-2	25×10 ⁴	(-) <10	(-)
道 明 寺 -1	72×10 ⁴	(+)68×10 ²	(-)
-2	14×10 ⁴	(+) 10	(-)
(桜 餅) -3	24×10 ²	(-) <10	(-)
ね り き り -1	71×10 ³	(+)24×10 ²	(-)
-2	70	(-) <10	(-)

表-3 汚染源調査結果（食品は1gあたり、ふきとりは1ふきとりあたり、手水は1mℓあたりの細菌数）

（検体欄左の数字は検体番号、右の数字は検査回数）

豆大福 3検体

検体	ふかした豆	生地 (豆入り)	片栗粉	あん	豆大福 (最終製品)	せいろの すだれ	白 ミキサー	ボール	取り板	竹ペラ	ゴムべら	作業台	トレイ	手指
1-2	<10	86×10 ³	-	11×10 ⁴	35×10 ³	-	89×10 ⁵	-	-	70×10 ⁴	36×10 ⁵	-	33×10 ²	45×10 ³
2-2	-	46×10 ⁴	57×10	50×10 ²	18×10 ⁴	-	37×10 ⁶	-	-	-	-	-	-	35×10 ²
2-3	-	-	20×10	70	12×10 ³	71×10 ²	14×10 ⁵	-	-	-	-	24×10 ²	-	51×10
3-2	-	34×10	15×10	<10	33×10	-	-	14×10 ³	45×10	<30	-	-	-	60

すあま 2検体

検体	原料 (蒸し直後)	原料 (砂糖投入後)	原料 (搗き終り)	取り粉	すあま (最終製品)	手水	ミキサー (作業前)	ミキサー (作業後)	ネット (蒸し用)	整形用す だ	へら	手袋	手指	エプロン
1-2	<10	10×10 ³	10×10 ³	38×10 ²	53×10 ²	-	17×10 ⁴	90×10	36×10	20×10 ²	39×10 ²	51×10 ²	66×10	21×10 ³
2-2	20	41×10 ⁴	-	-	25×10 ⁴	11×10 ²	14×10 ⁵	-	-	-	-	-	13×10 ³	-

道明寺 1検体（3回目の検査は桜餅で行っている。）

検体	皮	あん	寒天みつ	中間製品 (皮とあん)	桜葉	最終製品	手水	竹ペラ	はけ	ポリシート	皮放冷用 金網	手指
2	90×10 ³	20×10 ⁴	10	55×10 ³	36×10 ²	14×10 ⁴	24×10	90×10 ⁴	11×10 ⁴	12×10	-	26×10 ⁶
(桜餅)3	23×10	66×10	-	-	93×10 ²	24×10 ²	-	84×10	-	-	36×10 ²	74×10 ²

ねりきり 1検体

検体	原料 あん	分 割 あん	ねりきり	線すじ板	作業台	ふきん	手指
2	10	19×10	70	<30	<30	<30	<30

◎ 武蔵野保健所

武蔵野市内で生産された農産物の残留農薬調査について

1 目 的

近年、都民の価値観は大きく変化しており、生活の利便性からゆとりや潤いのある生活を求めている。このような都民の生活感は食生活の面においても顕著で、健康志向の高まりのなかで、野菜等への価値についても見直されている。こうした中、武蔵野市内では、農地面積44.6ヘクタールに約100軒の農家がキャベツ・大根・ブロッコリーなどの野菜を中心に生産している。これらの野菜の一部については、直接、「庭先販売」として市民に提供され、新鮮さを売り物に市民の好評を得ている。しかし、これらの農産物に対する農薬等の安全性が懸念されている。

そこで、平成7年度は武蔵野市内で「庭先販売」されている農産物の残留農薬の実態調査を実施することとした。

2 実施期間 平成7年10月1日から平成8年3月15日

3 調査対象

- (1) 調査対象品目 武蔵野市内で生産されている農産物
- (2) 調査対象業種 武蔵野市内生産農家
- (3) 調査農薬 表-2

4 検査機関 衛生研究所多摩支所衛生化学研究室

5 調査検体数(表-1)

品 名	検 体 数	品 名	検 体 数
ブロッコリー	3	小 松 菜	2
ほうれん草	3	大 根	1
きゅうり	2	大 根 菜	1
キャベツ	2	白 菜 菜	1
		合 計	15

6 調査結果

- (1) 調査品目数（表-1）は、ブロッコリー、ほうれん草、きゅうりなど15品目で、35農薬（表-2）について調査した。
- (2) 調査の結果（表-3）農薬を検出したものは、15品目中2品目（ほうれん草1品目、きゅうり1品目）であった。
 - ① ほうれん草からはジメトエートを0.98ppm検出した。ジメトエートはほうれん草に対して食品衛生法に基づく残留農薬基準はない。農薬取締法に基づく登録保留基準では1ppmという基準があるが、この基準を下回っていた。
 - ② きゅうりはジクロルボスを0.01ppm検出したが、食品衛生法に基づく残留農薬基準値である0.1ppmを下回っていた。

7 考 察

- (1) 今回の調査に先立ち、地元の農業協同組合や数軒の農家に立ち寄り、農薬の実態調査を行ったが、協力が得られなかった。

次回の調査においては、農協との連携を図りつつ農家の協力を得て、的確な検査に努めたい。
- (2) 都労働経済局中央農業改良普及センターで農薬の使用に関する情報の収集を行ったところ、農薬は夏場に多く用いられている。今回の調査結果からも、10月に実施した野菜から農薬を検出したが、2月に実施した野菜からは農薬を検出しなかったことから裏づけされた。このことから、調査の時期についても検討が必要である。

なお、今回の結果については、同センターに情報提供した。
- (3) 検査能力の制約が伴うが、今後、検査品目数を拡大していく必要がある。
- (4) 将来的には、農家の協力を得つつ農薬残留の消長試験及び調理加工による消長試験も実施したい。

表-2

調 査 農 薬

(検出限界：0.01ppm)

農 薬 名		用 途	食 品 衛 生 法 に 基 づ く 残 留 基 準	農 薬 取 締 法 に 基 づ く 登 録 保 留 基 準
有 機 塩 素 農 薬 (10)	総 B H C	殺虫剤	☆	-
	総 D D T		☆	-
	デ ィ ル ド リ ン		☆	-
	エ ン ド リ ン		☆	-
	カ プ タ ホ ー ル	殺菌剤	☆	☆
	ク ロ ル ベ ン ジ レ ー ト	殺ダニ	☆	-
	キ ャ プ タ ン	殺菌剤	☆	☆
	ジ コ ホ ー ル	殺虫剤	☆	☆
	ク ロ ロ タ ロ ニ ル	殺菌剤	-	☆
	プ ロ シ ミ ド ン		-	☆
有 機 リ ン 系 農 薬 (19)	パ ラ チ オ ン	殺虫剤	☆	-
	E P N		☆	-
	フ ェ ニ ト ロ チ オ ン		☆	-
	フ ェ ン チ オ ン		☆	-
	ク ロ ル ピ リ ホ ス		☆	☆
	総クロルフエンビンホス		☆	☆
	ジ ク ロ ル ボ ス		☆	☆
	ジ メ ト エ ー ト		☆	☆
	ダ イ ア ジ ノ ン		☆	☆
	フ ェ ン ト エ ー ト		☆	☆
	ホ サ ロ ン		☆	☆
	マ ラ チ オ ン		☆	☆
	プ ロ チ オ ホ ス		☆	-
	チ オ メ ト ン		☆	☆
	ピ リ ミ ホ ス メ チ ル		☆	☆
	メ チ ダ チ オ ン		-	☆
	エ チ オ ン		-	☆
	シ ア ノ ホ ス		-	☆
	サ リ チ オ ン		-	-
	カ ー バ メ イ ト 剤 (6)		カ ル バ リ ル	☆
カ ル ボ ス ル フ ェ ン		-	☆	
カ ル ボ フ ラ ン		-	☆	
イ ソ プ ロ カ ル ブ		☆	-	
チ オ ベ ン カ ル ブ		除草剤	☆	-
フ ェ ノ ブ カ ル ブ		殺虫剤	☆	-

表-3

残留農薬調査結果

(平成7年10月)

品名	検体数	検出農薬 (単位: ppm)
ほうれん草	1	ジメトエート0.98
	1	検出せず
きゅうり	1	ジクロルボス0.01
	1	検出せず
キャベツ	1	検出せず
小松菜	2	検出せず
大根菜	1	検出せず
白菜菜	1	検出せず
合計	9	

(平成8年2月)

品名	検体数	検出農薬 (単位: ppm)
ブロッコリー	3	検出せず
ほうれん草	1	検出せず
キャベツ	1	検出せず
大根	1	検出せず
合計	6	

ジメトエート

1 登 録 昭和61年6月14日

2 用 途

殺虫剤。

有機リン系薬剤で、接触毒を示すほか、根から吸収され、植物全体に浸透して、野菜類のハダニやアブラムシを殺す。ミカンのヤノネカイガラムシ、稲のウンカやツマグロヨコバイなどにも適用される、。

3 残留基準

(1) 食品衛生法に基づく残留農薬基準

カキ、夏ミカン（実・皮）、トマト、ジャガイモなど・・・各1ppm

ほうれん草には基準がない

(2) 農薬取締法に基づく登録保留基準

コメ、果実（カキ、ミカン、夏ミカンの外皮を除く）、野菜（トマトを除く）豆類、サトウキビ、茶・・・1ppm

4 毒 性

劇毒区分-劇物。魚毒性-B類。

残留農薬研究所は、大腸菌及びサルモネラ菌で変異原性ありと報告している。動物を用いた催奇性に関する実験では、ネコ・ラット・マウスなどに骨格や内臓の奇形がみられる。マガモの受精卵への注文や、通常散布の8倍程濃い液に浸すことにより、雛にくちばしや脳の異常、胃壁破裂などを起こす。

ジクロルボス (DDVP)

1 登 録 昭和57年4月24日

2 用 途

殺虫剤。家庭用殺虫剤。防疫用殺虫剤。

有機リン系薬剤で、接触毒、食毒、ガス毒として作用し、野菜のアオムシ、アブラムシ、コナガ、ヨトウムシ、ミカンのイセリヤカイガラムシ、ナシのシンクイムシ、桑のカミキリムシ、メイガ、アメリカシロヒトリ、茶のハダニなどに適用される。

3 残留基準

(1) 食品衛生法に基づく残留農薬基準

日本なし、ブドウ、大根、セロリ、アスパラガス、ほうれん草など
・・・各1ppm

(2) 農薬取締法に基づく登録保留基準

コメ、果実、麦、雑穀、野菜、芋類、茶・・・1ppm
イチゴ・・・0.3ppm

4 毒 性

劇毒区分 - 劇物。魚毒性 - B類。

残留農薬研究所は、大腸菌及びサルモネラ菌で変異原性ありと報告している。バチルス菌、酵母などでも変異原性が認められ、ヒトのリンパ球のDNA合成を妨げるとの報告がある。アメリカのEPA（環境保護庁）は、DDVPのラベルに、動物実験で、発ガン性があり、肝臓障害を起こすことを表示するよう求めている。

武蔵野市内の農産物収穫量

野 菜

1	キャベツ	331トン
2	大根	101トン
3	ブロッコリー	81トン
4	うど	75トン
5	ばれいしょ	66トン
6	カリフラワー	48トン
7	ほうれん草	42トン
8	未成熟とうもろこし	37トン
9	さといも	34トン
10	こまつな	30トン

果 樹

1	日本なし	22トン
2	ぶどう	8トン
3	くり	3トン
4	うめ	1トン

平成6年版 わたしたちの農業（東京都の区市町村別農業指標）

東京農林統計協会発行 平成6年12月

◎ 三鷹保健所

三鷹市における福祉給食の食品保健の確保について（継続）

1 実施目的

三鷹市が実施している高齢者等を対象とした福祉給食サービスは、昭和57年に事業を開始して以来、年々、その需要が高まっている。一方、この給食サービスは、三鷹市、民間業者、ボランティア等実施主体や関係者が多角的であり、かつ、受給者は、いずれも利用可能であるといった状況にある。

しかし、これらの福祉給食事業は、

- ①受給対象者が高齢者であり、疾病等への抵抗性が相対的に弱い
- ②独居高齢者等の日常衛生、栄養摂取、健康状態が十分に把握されていない
- ③受給者及び提供者ともに、保健衛生知識の修得の機会が少ない
- ④三鷹市の事業に地元保健所として、技術的支援等をしていない

等の保健衛生面における課題があり、改善のための的確な対策が必要となっている。

そのため、当保健所は、福祉給食サービスにおける適切な食品衛生、栄養指導、保健指導面からトータルに的確な施策を推進し、三鷹市の福祉事業と市民への福祉サービスの充実を側面から支援することとした。

- (1) 実施期間 平成7年4月1日～平成8年3月
- (2) 対象施設等 三鷹市在宅福祉公社、他 2施設
三鷹市高齢者福祉給食サービスボランティア4団体

2 三鷹市における高齢者福祉給食サービスの実態調査結果

平成6年度、三鷹保健所独自事業報告書を参照されたい。（平成6年度 事業報告）

3 高齢者福祉給食サービスの特殊性

平成6年度及び平成7年度の実態調査・立ち入り調査の結果、三鷹市における高齢者福祉給食サービスは、次のような問題点があることが明らかになった。

〔取り扱いや施設面〕

ア 安否確認や地域住民との触れ合いを重視しているため、直接在宅高齢社宅に配達する配食方式を採用している。配食は、調理後、出来上がった食事をボランティアの手持ちによる高齢者宅への配達であるため、喫食までの経過時間が長くなる。

イ 温かい食事を提供するため、調理後、再度、加温提供を行っている事業者がいる。

ウ ホーム入居者への提供では、成人病やそしゃく困難等の疾状に併せて、流動食や刻み食等多種類調理している。そのため、調製作業が繁雑になり、細菌の二次汚染や増殖の機会が増加する可能性がある。

エ 給食ボランティア活動は、3ヶ所のコミュニティーセンター（以下CCという）を利用している。しかし、CCの調理室は、他の市民との共同使用となるため、清掃や調理器具の使用等衛生面に不安がある。

〔衛生知識〕

- ア 配食後、高齢者が食べ残しの食事を取っておくなど、配食後の食品衛生対策が確立されていない。
- イ ボランティアグループには、管理栄養士がいるグループ、全くの主婦主体のグループ等があり、基本的な食品衛生上の知識に濃淡が生じている。

〔栄養等健康管理面〕

- ア 在宅高齢者の配食のメニューは、成人病等健康状態に対応した食事となっていない。
- イ 一般に、高齢者は、嗜好性が強いことから偏食傾向にあり、結果的に成人病を助長するおそれがある。

4 高齢者福祉給食の食品衛生上の問題点

高齢者福祉給食の食品衛生上の問題点は、次のとおりである。

(1) 在宅福祉公社について〔調理委託業者→高齢者に配食〕

- ア 本来の仕出し営業に過剰な注文があった場合、現有スタッフでは、福祉給食の調製分に十分な衛生的配慮が行き届かないことが考えられる。
- イ 調製後の食事を加温機で65℃まで加温する保温配食方式をとっている。適正な加熱管理がなされない場合は、食中毒菌が増殖する可能性がある。
- ウ 配食は、保温容器に収納する。この時、保温が食中毒菌の増殖に至適温度であったり、長い増殖時間を与えた場合は、食中毒発生の可能性がある。

(2) ボランティア活動について〔CCで調理→ボランティアが高齢者宅に配食〕

- ア 施設面→CCの調理実習室は、共同使用となっているため保清等が不十分である。また、食器・器具類の収納設備や手洗い設備の不備等が見られる。
- イ 主婦主体のボランティアグループであるため、検食への認識不足から採取量が著しく少ない、指輪をはめている人が多い、食中毒発生時の処理体制ができていないなど、基礎的な衛生知識の欠如が見られる。管理栄養士がいるグループもあり、知識に濃淡がある。
- ウ ボランティア確保のため、権力的立場にある保健所の指導を回避する傾向にある。

(3) 民間老人ホームについて〔入居者に提供〕

- ア 入居者に疾状や障害に応じて調理するため、調製作業が繁雑となっている。
- イ 高級感を出すため、ホタテやマグロ刺身などの生食用の食材を使用している。

(4) 特別養護老人ホームについて〔入居者提供及び拠点配食→ボランティアが配食〕

- ア 入居者の疾状や障害の程度に応じて調理するため、調製作業が繁雑である。
- イ 拠点配食であるため、受領しない場合には、放置の時間が長くなる可能性がある。
- ウ 地域では配食希望者が多いが、配食には人的・時間的な制約が多く自粛している。

5 平成7年度保健所独自事業実施内容

高齢者福祉給食サービスは、前述のとおり様々な特殊性・問題点が存在している。このため、食品衛生係のみの事業展開では、事業の円滑な遂行と効果は望めないことが判明した。

そこで、当係は、平成7年度の事業実施にあたり所内各セクションからなるPTを設置し、全所体制で高齢者の健康の確保事業及び福祉給食サービスの衛生確保・向上を図ることとした。各係の担当は次のとおりである。

- (1) 事業者に対する衛生的な取り扱いなどの普及啓発活動等の実施（地域保健推進）
- (2) 受給者の健康の確保に関する普及啓発活動等の実施（保健指導）
- (3) 受給者及び在宅高齢者への栄養指導（栄養）
- (4) ボランティア活動への衛生指導の実施（食品衛生）
- (5) 給食事業者への監視・指導（食品衛生）

6 実施結果

(1) 給食サービス提供者

ア 営業許可を要する事業者を重点監視対象として、収去検査・監視指導等を行った。

イ ボランティアリーダー、福祉事業の実施主体である市役所高齢化対策室及び保健所PTによる三者懇談会を開催し、ボランティアの衛生知識の総体的なレベルアップの方法を検討した。この結果、市内の全ボランティアを対象としたパンフレット〔やさしく！あたたかく！おいしく！〕の発行、定期的な食品衛生・栄養指導などの出張講習会の実施、必要に応じて三者懇談会を開催し相互の連絡体制を確立する、などが約束された。

(2) サービス受給者

食品保健課指導係の全面的な支援のもと、直接指導が困難な在宅高齢者を対象としてパンフレット〔シルバー世代の食品保健〕を作成し、日常生活における食品の取り扱いや健康管理などの普及啓発活動を行うこととした。

7 まとめ

本格的な高齢社会に向けて、高齢者対策は、とうきょうプラン95（東京都総合3ヶ所計画）においても東京都の最重点課題の一つとして取り上げられている。

当係は、平成6年度から、都が行う高齢者福祉事業の一環として、また、三鷹市が行う福祉事業支援策として、食品衛生の立場から高齢者福祉給食サービスの衛生的な確保の事業を展開してきた。しかし、この高齢者福祉給食への支援は、その特殊性から食品衛生係の1セクションのみの事業展開では不十分であると判断し、以後、保健所内の栄養指導、保健指導等と連携させた事業運営方法に転換し、高齢者を広角的に支援するなどの実績を上げてきた。

東京都では、2015年に65歳以上が4人に1人となるなど、本格的な高齢化社会を迎える。それに伴って、シルバー産業の増大、ボランティアの不足、生涯を通じた健康の確保などの課題が山積みしてくると考えられる。そのため、自治体の高齢化対策はますますその重要性が増してくると予想される。

今後、当該事業の推進にあたっては、福祉事業の実施主体である市町村とより緊密な連携を取りつつ、

- ①ボランティア活動の負担を軽減するための食品保健上の技術的な支援
- ②保健所の各セクションが共同して、在宅高齢者の総合的な健康の確保等の事業を組み込み、市町村の福祉サービスと協働した事業を展開して行かなければならない。

◎ 田無保健所

食器自動洗浄機使用施設における洗浄剤の実態調査について

1 目 的

最近、調理場の省スペース、人件費の節減を目的として、自動食器洗浄機を使用した施設が、新規開店の店舗、ファーストフード系のチェーン店を中心に目につくようになってきている。

これら、業務用の自動食器洗浄機は洗浄時間が比較的短く、一回の処理量が多いことから、食器、使用する洗剤、洗浄時間、洗浄機などの条件によっては、食器に洗剤が残留する可能性が考えられた。そこで、当所では、管内にある自動食器洗浄機使用施設における洗浄剤の実態把握のため、食器の残留合成洗剤調査を実施した。

2 実施方法

- (1) 実施期間：平成7年12月から平成8年3月
- (2) 対象施設：管内一般飲食店を主体とする自動洗浄機使用施設
- (3) 調査方法：メチレンブルー発色法による残留合成洗剤の検出
- (4) 検査機関：都立衛生研究所多摩支所 衛生化学研究室

3 検査結果

結果については表のとおりであった。18検体中6検体（33％）から残留合成洗剤を検出した。洗剤、食器洗浄機の種類は様々で、特定のメーカーに集中しなかった。

表 食器の残留合成洗剤検査結果

検体	pH	残留合成洗剤	検体	pH	残留合成洗剤
1	6.9	検出しない	10	6.6	5 μ g/100cm ²
2	7.0	検出しない	11	6.5	5 μ g/100cm ²
3	7.0	検出しない	12	6.4	検出しない
4	7.0	検出しない	13	6.5	6 μ g/100cm ²
5	7.0	検出しない	14	6.4	検出しない
6	6.8	検出しない	15	6.3	検出しない
7	6.9	33 μ g/100cm ²	16	6.3	11 μ g/100cm ²
8	6.6	検出しない	17	6.3	検出しない
9	6.4	6 μ g/100cm ²	18	6.4	検出しない

4 考 察

食器に合成洗剤が残留していた6軒の施設において、残留原因を調査する必要がある。一部のファーストフード系のチェーン店を除くと自動洗浄機使用施設は少なかったため、試料に供する食器が集めにくく、現在も12検体の食器を検査中である。

自動食器洗浄機を使用する施設は今後も増加していくと考えられ、他の施設についても検査を実施し、洗剤、洗浄方法などについて引き続き、調査検討を進めていく予定である。

◎ 東久留米保健所・小平保健所・東村山保健所

飲食店営業における *Listeria monocytogenes* の汚染調査（継続）

1 目 的

東久留米保健所ならびに小平保健所では、平成4年度から5年度に「食肉処理並びに販売施設における *Listeria monocytogenes* の汚染調査」を実施した。その結果、小売用食肉からは高率に *L. monocytogenes* が検出されること、使用器具としてはふきんの汚染率が高いことがわかった。また、市場衛生検査所などの調査では、アオヤギやアカガイなどの寿司種からも *L. monocytogenes* が検出されることが報告されている。

そこで昨年度から、飲食店営業のうち食肉を使用する中華料理店（以下、中華）及び日本そば店（そば）、魚介類を使用する寿司店（すし）を対象として *L. monocytogenes* の調査を行った。本年度は、東村山保健所を加え、継続して調査を行った。

2 調査方法

(1) 実施期間

平成6年9月～平成7年3月の6回及び、平成7年9月～平成8年2月の計11回

(2) 調査対象

飲食店営業（中華、そば、すし）のふきん（まな板や包丁を拭くもの）とスポンジタワシ（食器等の洗浄用）の細菌検査を実施し、同時に調査表を用いて聞き取り調査を行った。

(3) 調査方法及び検査項目

ふきん及びスポンジタワシは使用中のものを検体とした。

検査項目は細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、大腸菌、*L. monocytogenes*、サルモネラ及びカンピロバクターを、「食品衛生細菌検査マニュアル」に従って検査した。

(4) 検査機関

東京都立衛生研究所多摩支所

3 結果及び考察

(1) 調査対象別、各細菌の検出状況

調査対象別の各細菌の検出状況は表1のとおりである。

L. monocytogenes が検出されたのは、中華のふきん6検体、スポンジ3検体、そばのふきん4検体、すしのふきん8検体であった。検出された *L. monocytogenes* の血清型別は表2のとおりであった。

L. monocytogenes 以外の細菌では、黄色ブドウ球菌は、すしのふきんからの検出率が最も高く、また、大腸菌がすべての品目で高率に検出されているが、これはEC法での陽性であり確定試験は行っていない。サルモネラ及びカンピロバクターはすべて陰性であった。

表-1 調査対象品目別 細菌の検出状況

対象品目		検体数	陽 性 数		
			<i>L. monocytogenes</i>	黄色ブドウ球菌	大腸菌
中華	ふきん	70	6	8	28
	スポンジ	70	3	2	44
そば	ふきん	73	4	16	30
	スポンジ	73	0	8	42
すし	ふきん	51	8	18	17
	スポンジ	51	0	6	25

表-2 *L. monocytogenes* の血清型別

対象品目		検体数	<i>L. monocytogenes</i> 陽性数 (血清型別)
中華	ふきん	70	6 (1/2a, 4e, 1/2a+4b, 1/2a, 1/2a, 1/2a)
	スポンジ	70	3 (4b, 4b, 1/2a)
そば	ふきん	73	4 (4b, 4e, 4b, 1/2a)
	スポンジ	73	0
すし	ふきん	51	8 (4e, 4e, 4e, 1/2a, 4a, 1/2a, 1/2c, 4b)
	スポンジ	51	0

表-3 調査対象品目別細菌数及び大腸菌群 (数) の分布状況

対象品目		検体数	細菌数 (100cm ² または1個当り)					大腸菌群 (数) (100cm ² または1個当り)				
			<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	10 ⁷ ≤	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤
中華	ふきん	70	11	13	10	7(1)	29(5)	21	8	10(1)	5	26(5)
	スポンジ	70	3	5	6	10(1)	46(2)	8(1)	2	10	5	45(2)
そば	ふきん	73	12	10	14	10	27(4)	25	7	10(1)	11(1)	20(2)
	スポンジ	73	7	6	4	3	53	12	2	4	2	53
すし	ふきん	51	6	6	5	6	28(8)	14	7(1)	12(1)	9(2)	9(3)
	スポンジ	51	3	3	4	9	32	11	2	6	1	31

注： () 内は *Listeria monocytogenes* 陽性数

(2) 調査対象品目別、細菌数及び大腸菌群の分布状況

調査対象品目別の細菌数と大腸菌群の分布状況は表3のとおりである。

ふきん・スポンジ共に、*L. monocytogenes*が検出された検体はほとんど細菌数が 10^7 個以上であった。大腸菌群は、ふきんでは 10^2 ~ 10^5 個以上に広く分布しているが、スポンジは大半が 10^5 個以上であった。

調査票によると、ふきんは1日の作業後に洗浄・消毒を行っている場合や使い捨ての場合が多く、日常の使用でかなり汚れることがわかった。ふきんの洗浄方法は、中性洗剤とお湯で洗浄後に塩素系の消毒剤をつけるという方法が多い。一方、スポンジは特に洗浄や消毒を行わずに1ヶ月程度で交換する施設がほとんどで、汚れの蓄積が考えられる。

4 まとめ

この2年間の調査で、陽性率は低いながらも飲食店で使用するふきんから*L. monocytogenes*が検出されること、すし屋のふきんから高率に黄色ブドウ球菌が検出されること、ふきんに大腸菌(*E.coli*)の汚染が見られることなど、いくつかの問題点がみつけられた。

今後は、*L. monocytogenes*の検出された店の食品の検査などを含めてデータのフィードバックと食中毒予防への活用を考える必要があるだろう。

第2節 その他の事業

1 現場簡易検査結果

業種別一斉監視及び重点監視の際には、スタンプスレッド法等を用いて現場簡易検査を実施している。

現場簡易検査は、調理従事者や食品販売者等の食品の取扱い状況や調理器具類・調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合いなどを科学的なデータとして把握することができるので、汚染源の追求や食中毒等の事故の防止に対して有効な手段である。

平成7年度に行った現場簡易検査の結果は、表1から表6のとおりである。

表1 実施月別検査結果

項目 実施月	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細 菌			化 学		
				計	良	不良	計	良	不良
計	11,959	32,383	58,173	58,018	54,838	3,180	155	148	7
平成7年4月	81	207	231	231	228	3	0	-	-
5月	1,815	4,926	10,378	10,378	10,047	331	0	-	-
6月	4,834	12,995	21,366	21,354	20,144	1,210	12	12	-
7月	2,912	8,540	14,878	14,850	13,854	996	28	24	4
8月	608	1,351	2,183	2,182	1,950	232	1	-	1
9月	462	1,019	2,068	1,988	1,884	104	80	79	1
10月	539	1,036	1,709	1,707	1,593	114	2	2	-
11月	421	896	2,064	2,064	1,977	87	0	-	-
12月	40	109	203	183	172	11	20	19	1
平成8年1月	13	39	109	101	92	9	8	8	-
2月	156	839	2,031	2,027	1,964	63	4	4	-
3月	78	426	953	953	933	20	0	-	-

表2 実施保健所別検査結果

保健所 項目	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細 菌			化 学		
				計	良	不良	計	良	不良
計	11,959	32,383	58,173	58,018	54,838	3,180	155	148	7
青 梅	796	1,881	2,420	2,369	2,250	119	51	51	-
福 生	639	1,516	1,860	1,860	1,737	123	0	-	-
五 日 市	298	716	1,859	1,859	1,803	56	0	-	-
八 王 子	1,169	2,810	2,975	2,941	2,742	199	34	30	4
日 野	454	1,634	1,653	1,653	1,624	29	0	-	-
多 摩	456	1,460	1,577	1,577	1,363	214	0	-	-
町 田	628	2,448	5,192	5,181	4,927	254	11	11	-
府 中	576	1,215	1,933	1,933	1,828	105	0	-	-
武蔵調布	1,070	1,723	1,804	1,766	1,619	147	38	36	2
小 金 井	587	1,488	3,342	3,333	3,213	120	9	8	1
立 川	1,726	2,740	3,829	3,829	3,549	280	0	-	-
武蔵野	460	2,173	6,862	6,858	6,609	249	4	4	-
三 鷹	264	646	1,053	1,046	918	128	7	7	-
田 無	521	1,886	3,868	3,868	3,747	121	0	-	-
東久留米	571	2,368	5,663	5,663	5,426	234	0	-	-
小 平	679	2,137	3,188	3,188	3,015	173	0	-	-
東 村 山	651	1,779	5,165	5,165	4,954	211	0	-	-
島 し ょ	414	1,763	3,930	3,929	3,511	418	1	1	-

表3 検査法別検査結果

実施月 項目	検体数	検査件数	判 定		
			計	良	
計	32,383	58,173	54,986	3,187	
細 菌 検 査	小 計	32,232	58,018	54,838	3,180
	スタンプスプレッド法	28,294	52,744	49,941	2,803
	コリテップ	3,373	3,490	3,277	213
	ふきとり	129	506	478	28
	食品の混釈法	112	300	282	18
	インスタントBGLB	24	24	8	16
	その他	300	954	852	102
化 学 検 査	小 計	151	155	148	7
	残留塩素検査	21	21	21	-
	洗浄度検査	18	18	16	2
	TTC検査	28	28	27	1
	AVテスト	77	77	73	4
着色料	7	11	11	-	

表4 検体別検査結果（細菌）

項目 検体	検体数	検査 件数	判定		細菌検査													
					細菌数		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		大腸菌		セレウス菌	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
計	32,232	58,018	54,838	3,180	2,541	134	25,105	1,979	16,577	953	7,011	48	3,126	40	119	18	359	8
食品	4,804	9,368	8,964	404	550	35	3,459	275	1,972	59	1,448	3	1,441	23	80	9	14	-
調理器具類	12,719	21,558	19,993	1,565	780	56	11,119	1,310	3,941	135	2,723	39	1,179	14	28	5	223	6
手指	12,819	24,064	22,980	1,084	1,107	34	8,789	305	10,114	732	2,424	4	413	3	11	4	122	2
その他	1,890	3,028	2,901	127	104	9	1,738	89	550	27	416	2	93	-	-	-	-	-

表5 検体別検査結果（化学）

項目 検体	検体数	検査 件数	判定		化学検査									
					残留塩素検査		洗浄度検査		TTC検査		AVテスト		着色料	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
計	151	155	148	7	21	0	16	2	27	1	73	4	11	0
食品	113	117	112	5	1	-	-	-	27	1	73	4	11	-
調理器具類	18	18	16	2	-	-	16	2	-	-	-	-	-	-
その他	20	20	20	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表6 業態別検査結果

業態名	項目	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					判 定		細 菌		化 学	
					良	良	良	良	良	良
計		11,959	32,383	58,173	54,986	3,187	54,838	3,180	148	7
飲食店営業	小 計	8,122	19,006	30,679	28,671	2,008	28,572	2,002	99	6
	一 般	4,718	8,316	10,636	9,733	903	9,708	901	25	2
	す し	1,070	3,047	5,461	5,191	270	5,191	270	-	-
	そ ば	966	2,278	3,914	3,695	219	3,695	219	-	-
	仕 出 し	119	735	1,549	1,429	120	1,413	118	16	2
	弁 当	258	938	2,397	2,286	111	2,285	111	1	-
	そ う 菜	132	470	889	834	55	834	55	-	-
	旅 館	456	1,136	1,896	1,756	140	1,704	140	52	-
	集 団 給 食	330	1,981	3,792	3,617	175	3,612	173	5	2
	そ の 他	73	105	145	130	15	130	15	-	-
喫茶店営業		3	6	10	10	-	10	-	-	-
製造業	小 計	1,303	3,171	5,491	5,244	247	5,244	247	-	-
	菓 子	627	1,534	2,823	2,702	121	2,702	121	-	-
	アイスクリーム類	70	136	245	229	16	229	16	-	-
	豆 腐	547	1,284	2,046	1,964	82	1,964	82	-	-
	め ん 類	43	91	123	111	12	111	12	-	-
	そ の 他	16	126	254	238	16	238	16	-	-
販売業	小 計	1,573	3,942	7,206	6,071	505	6,665	504	36	1
	食 肉	763	1,909	3,781	3,587	194	3,587	194	-	-
	魚 介 類	686	1,883	3,146	2,852	294	2,824	293	28	1
	食 料 品 等	103	123	247	232	15	224	15	8	-
	そ の 他	21	27	32	30	2	30	2	-	-
学 校 給 食		366	2,830	6,480	6,292	188	6,285	188	7	-
その他の給食		401	2,417	5,244	5,097	147	5,091	147	6	-
そ の 他		191	1,011	3,063	2,971	92	2,971	92	-	-

2 夜間営業等監視事業

主に夜間に営業している食品取扱い施設及びその営業者や従事者に対し、施設の衛生及び食品の適正な取扱いに等について、監視指導を実施した。

平成7年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表1及び表2のとおりである。

表1 夜間営業等監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	実 施 回 数	実 施 延 人 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	業 態 ご と の 内 訳												
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			そ の 他			
						立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	
計	125	807	4,449	52	12	3,635	34	5	54	0	-	688	14	7	72	4	0	
平成 7 年	4月	4	32	117	1	0	116	1	0	0	-	-	1	0	-	0	-	-
	5月	11	79	387	8	2	375	8	2	0	-	-	8	0	-	4	0	-
	6月	12	76	462	5	1	321	4	0	3	0	-	98	1	1	40	0	-
	7月	14	82	444	5	0	404	5	0	3	0	-	31	0	-	6	0	-
	8月	6	35	185	4	1	155	2	1	6	0	-	14	0	-	10	2	0
	9月	8	45	264	0	-	220	0	-	7	0	-	36	0	-	1	0	-
	10月	9	53	233	4	1	211	1	0	0	-	-	21	2	1	1	1	0
	11月	5	31	134	1	0	110	0	-	1	0	-	15	0	-	8	1	0
	12月	22	144	875	19	6	520	8	1	22	0	-	331	11	5	2	0	-
平成 8 年	1月	9	57	341	0	-	285	0	-	1	0	-	55	0	-	0	-	-
	2月	8	56	345	0	-	322	0	-	1	0	-	22	0	-	0	-	-
	3月	17	117	662	5	1	596	5	1	10	0	-	56	0	-	0	-	-

表2 夜間営業等監視指導結果（実施保健所別）

項目 保健所	実 施 回 数	実 施 延 人 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	業 態 ご と の 内 訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			そ の 他		
						立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数
計	125	807	4,449	52	12	3,635	34	5	54	0	-	688	14	7	72	4	0
青 梅	6	36	167	0	-	148	0	-	3	0	-	16	0	-	0	-	-
福 生	5	25	178	7	0	162	7	0	0	-	-	16	0	-	0	-	-
五 日 市	7	35	170	0	-	170	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-
八 王 子	14	117	517	3	2	283	2	1	23	0	-	181	1	1	30	0	-
日 野	6	33	247	16	1	187	9	0	0	-	-	60	7	1	0	-	-
多 摩	5	30	187	4	0	157	2	0	5	0	-	15	0	-	10	2	0
町 田	10	80	330	1	0	330	1	0	0	-	-	0	-	-	0	-	-
府 中	3	24	201	0	-	171	0	-	0	-	-	30	0	-	0	-	-
武蔵調布	8	58	318	0	-	281	0	-	2	0	-	35	0	-	0	-	-
小 金 井	3	21	67	2	0	67	2	0	0	-	-	0	-	-	0	-	-
立 川	10	119	434	3	1	378	2	0	9	0	-	47	1	1	0	-	-
武 蔵 野	4	27	204	2	2	202	2	2	0	-	-	2	0	-	0	-	-
三 鷹	8	45	290	0	-	178	0	-	0	-	-	112	0	-	0	-	-
田 無	7	43	367	0	-	266	0	-	7	0	-	94	0	-	0	-	-
東久留米	5	23	223	0	-	216	0	-	1	0	-	6	0	-	0	-	-
小 平	9	46	222	0	-	166	0	-	2	0	-	27	0	-	27	0	-
東 村 山	7	30	259	6	6	210	2	2	2	0	-	44	4	4	3	0	-
島 し ょ	8	15	68	8	0	63	5	0	0	-	-	3	1	0	2	2	0

3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼や住民祭、産業祭等において、臨時に食品の調理及び販売等を行う食品取扱い施設及び臨時営業者・臨時出店者等に対し、施設の衛生管理及び食品の適正な取扱い等について、監視指導を実施した。

また、許可を要する業種については、無許可営業の取締りをあわせて実施し、臨時出店者についても、無届けで食品等を取扱っていないかの確認を行った。

平成7年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表1及び表2のとおりである。

表1 縁日・祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	業 態 ご と の 内 訳																										
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要 許 造 可 業			要 販 許 売 可 業			行 商			臨時出店者			そ の 他		
						立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数
計	113	418	8,345	220	83	2,430	51	23	463	7	0	832	15	8	21	0	-	23	0	-	282	6	5	399	31	9	2,665	105	35	1,230	5	3
平成7年4月	9	38	534	8	2	110	2	1	158	0	-	24	0	-	0	-	-	2	0	-	48	0	-	15	3	1	121	3	0	56	0	-
5月	9	33	742	10	2	255	4	2	74	2	0	80	0	-	10	0	-	5	0	-	33	0	-	47	0	-	134	2	0	104	2	0
6月	3	5	41	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	3	0	-	2	0	-	34	0	-	2	0	-
7月	10	38	488	9	2	121	3	0	40	3	0	30	0	-	3	0	-	8	0	-	6	2	2	18	1	0	198	0	-	64	0	-
8月	21	81	1,599	44	27	788	15	11	60	0	-	187	5	5	0	-	-	0	-	-	42	0	-	58	7	5	300	17	6	164	0	-
9月	4	13	288	4	0	134	3	0	15	0	-	40	1	0	0	-	-	0	-	-	6	0	-	13	0	-	28	0	-	52	0	-
10月	13	47	936	41	9	126	6	0	68	1	0	43	1	1	3	0	-	6	0	-	47	2	2	49	6	1	332	22	2	262	3	3
11月	34	119	2,903	80	39	585	11	8	5	1	0	240	1	1	0	-	-	0	-	-	21	2	1	116	4	2	1,503	61	27	433	0	-
12月	0	-	-	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-
平成8年1月	1	6	134	16	2	49	5	1	0	-	-	28	4	1	0	-	-	0	-	-	25	0	-	32	7	0	0	-	-	0	-	-
2月	2	7	81	8	0	32	2	0	2	0	-	14	3	0	0	-	-	0	-	-	25	0	-	8	3	0	0	-	-	0	-	-
3月	7	31	599	0	-	230	0	-	41	0	-	146	0	-	5	0	-	2	0	-	26	0	-	41	0	-	15	0	-	93	0	-

「その他」は、許可が必要な販売業等。
無許可摘発軒数は、臨時出店者等にあつては無届けの軒数。

表2 縁日・祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目 保健所	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	業 態 ご と の 内 訳																										
						飲食店営業（臨時）			飲食店営業（その他）			菓子製造業（臨時）			菓子製造業（その他）			要 許 可 業			要 許 可 業			行 商			臨時出店者			そ の 他		
						立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数
計	113	418	8,345	220	83	2,430	51	23	463	7	0	832	15	8	21	0	-	23	0	-	282	6	5	399	31	9	2,665	105	35	1,230	5	3
青 梅	2	5	99	0	-	36	0	-	18	0	-	9	0	-	0	-	-	0	-	-	23	0	-	5	0	-	0	-	-	8	0	-
福 生	2	10	275	26	14	87	7	6	10	0	-	15	2	2	0	-	-	0	-	-	8	0	-	3	1	1	151	16	5	1	0	-
五 日 市	5	16	227	0	-	115	0	-	22	0	-	42	0	-	1	0	-	8	0	-	2	0	-	8	0	-	28	0	-	1	0	-
八 王 子	13	70	1,601	11	11	654	9	9	67	0	-	207	1	1	6	0	-	3	0	-	41	1	1	99	0	-	411	0	-	113	0	-
日 野	6	23	365	36	10	97	10	2	1	0	-	58	10	4	0	-	-	0	-	-	72	0	-	57	16	4	80	0	-	0	-	-
多 摩	5	22	426	11	2	123	4	2	23	3	0	30	0	-	7	0	-	8	0	-	11	0	-	21	0	-	81	2	0	122	2	0
町 田	2	4	70	2	0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	70	2	0	0	-	-
府 中	9	53	1,050	0	-	390	0	-	218	0	-	88	0	-	0	-	-	2	0	-	96	0	-	50	0	-	29	0	-	177	0	-
武蔵調布	8	43	1,041	2	0	412	2	0	14	0	-	262	0	-	4	0	-	0	-	-	0	-	-	35	0	-	0	-	-	314	0	-
小 金 井	8	29	713	69	5	172	13	1	4	1	0	28	1	0	0	-	-	0	-	-	8	2	2	63	10	1	276	42	1	162	0	-
立 川	11	29	668	17	7	279	6	3	3	0	-	90	1	1	0	-	-	0	-	-	0	-	-	49	4	3	206	6	0	41	0	-
武 蔵 野	7	22	464	0	-	0	-	-	14	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	7	0	-	1	0	-	394	0	-	48	0	-
三 鷹	1	6	19	0	-	0	-	-	11	0	-	0	-	-	1	0	-	2	0	-	5	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-
田 無	4	13	132	0	-	14	0	-	1	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	5	0	-	84	0	-	28	0	-
東久留米	2	6	186	0	-	1	0	-	0	-	-	1	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	180	0	-	4	0	-
小 平	4	16	345	7	5	5	0	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	2	1	0	0	-	-	149	3	2	189	3	3
東 村 山	6	17	401	33	26	8	0	-	12	1	0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	3	0	-	3	0	-	353	32	26	22	0	-
島 しょ	18	34	263	6	3	37	0	-	45	2	0	2	0	-	2	0	-	0	-	-	4	2	2	0	-	-	173	2	1	0	-	-

「その他」は、許可が必要な販売業等。
無許可摘発軒数は、臨時出店者等にあつては無届けの軒数。

4 講習会、一斉監視等

(1) 平成7年度に都保健所が独自に実施した食品衛生講習会及び一斉監視結果一覧

項目 区分	食品衛生講習会		一 斉 監 視	
	実施回数	受講者数	実施回数	実施軒数
計	909	39,792	481	24,404
4・5月	82	3,379	47	2,361
夏季対策	495	19,063	192	8,847
9～11月	188	12,594	123	6,841
歳末一斉	25	780	43	2,821
1～3月	119	3,976	76	3,534

(2) 4・5月実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会				一斉監視				独収 自計 画去 による等		
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等		業 態 別	そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生 生者会	そ の 他							
合計	33 1,212	24 852	4 92	14 702	5 448	2 73	5 229	12 1,074	5 90	25 968	7 37	
青 梅	2 87	1 13	- -	5 234	- -	- -	- -	- -	- -	5 217	- -	
福 生	2 81	- -	- -	2 85	1 21	1 40	- -	1 53	- -	- -	- -	
五日市	1 17	1 25	- -	- -	- -	- -	- -	1 30	- -	1 46	- -	
八王子	3 151	4 139	- -	- -	- -	- -	1 43	- -	3 38	2 56	2 22	
日 野	2 48	2 82	- -	- -	- -	- -	1 23	- -	- -	- -	- -	
多 摩	1 32	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 170	- -	- -	- -	
町 田	1 44	- -	- -	- -	1 20	- -	1 49	1 126	1 32	- -	- -	
府 中	2 85	2 110	- -	- -	2 397	- -	- -	3 459	1 20	2 291	- -	
武蔵調布	2 107	1 30	- -	- -	1 10	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
小 金 井	1 47	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 58	- -	- -	- -	
立 川	5 135	4 153	- -	2 257	- -	- -	- -	3 124	- -	- -	- -	
武蔵野	2 72	2 140	- -	- -	- -	- -	1 65	1 54	- -	- -	- -	
三 鷹	2 70	- -	- -	1 40	- -	- -	- -	- -	- -	1 20	- -	
田 無	2 74	- -	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	- -	- -	- -	
東久留米	1 32	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	9 99	- -	
小 平	2 61	3 132	- -	1 48	- -	- -	1 49	- -	- -	1 20	- -	
東 村 山	2 69	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 23	- -	
島 し よ	大 島	- -	4 28	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 14	
	三 宅	- -	- -	- -	2 13	- -	- -	- -	- -	- -	1 1	
	八 丈	- -	- -	4 92	1 25	- -	- -	- -	- -	3 196	- -	
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

(3) 夏季対策実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更可 新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生 生者会	そ の 他							
合計	57 1,783	309 11,689	16 756	80 3,565	14 462	19 808	27 1,230	34 1,768	71 2,697	60 3,152	12 118	
青 梅	3 103	11 511	3 88	3 65	1 22	-	2 74	-	6 360	-	-	
福 生	3 104	14 273	2 141	5 139	-	2 55	-	2 133	14 558	-	-	
五 日 市	2 40	9 254	2 94	3 73	-	4 299	1 28	-	7 103	4 283	-	
八 王 子	8 364	23 1,237	-	5 504	-	1 9	2 75	3 421	-	1 43	-	
日 野	3 59	16 472	1 130	-	-	-	2 40	1 15	5 161	2 15	-	
多 摩	-	8 242	1 30	1 15	-	1 32	1 37	1 40	-	-	-	
町 田	3 114	7 328	1 35	1 150	1 30	-	3 184	-	6 347	-	-	
府 中	3 116	15 713	1 40	1 60	1 10	-	1 20	2 192	11 426	1 7	3 81	
武蔵調布	3 118	14 592	-	2 70	-	-	1 42	2 357	-	-	3 27	
小 金 井	3 84	8 324	1 37	3 145	-	2 127	1 33	2 54	-	-	1 3	
立 川	8 173	25 908	-	11 509	-	2 23	3 97	3 261	-	-	-	
武 蔵 野	3 98	13 527	-	-	-	-	1 80	2 140	-	-	-	
三 鷹	3 77	12 412	-	2 124	1 80	-	1 25	-	1 8	-	-	
田 無	3 74	13 398	-	-	-	-	2 239	-	-	-	-	
東久留米	3 80	15 630	-	2 56	3 45	-	2 74	-	2 97	1 95	-	
小 平	3 74	17 641	-	-	-	-	3 102	-	17 585	-	-	
東 村 山	3 105	13 668	-	3 408	1 50	-	1 80	1 42	-	-	-	
島 し よ	大 島	-	13 161	-	10 748	-	-	1 20	-	-	-	
	三 宅	-	4 88	-	-	-	2 13	5 29	-	1 17	1 3	
	八 丈	-	2 24	-	2 48	-	4 120	7 38	-	1 4	4 4	
	小笠原	-	-	-	3 106	-	-	2 26	2 52	-	-	
食 品 環 境 指 導 セ ン タ ー	-	1 43	-	-	1 14	-	-	-	-	-	-	
衛 生 検 査 所	市 場	-	56 2,243	4 161	21 324	5 211	1 130	-	-	-	2 1,243	
	芝 浦 肉 食 摩 肉	-	-	-	-	-	-	-	-	47 1,445	-	
	多 摩 肉 食 摩 肉	-	-	-	2 21	-	-	-	-	-	-	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

(4) 9・10・11月実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生者会	そ の 他							
合 計		55 1,828	42 2,326	15 2,916	26 1,161	40 3,339	10 1,024	28 1,361	52 3,430	18 1,078	25 767	21 205
青 梅		3 95	- -	- -	2 85	- -	- -	3 76	2 90	- -	3 76	1 10
福 生		3 99	6 371	1 600	2 68	- -	- -	- -	1 36	- -	- -	2 40
五 日 市		2 20	3 84	4 273	- -	- -	1 62	- -	4 458	- -	1 2	- -
八 王 子		6 331	- -	- -	3 453	32 985	- -	3 124	5 432	3 124	- -	- -
日 野		3 69	- -	- -	1 5	2 41	- -	1 21	2 67	- -	1 21	5 13
多 摩		- -	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	2 190	- -	- -	1 1
町 田		2 73	5 160	- -	1 70	1 42	2 265	3 136	3 232	4 294	3 136	1 10
府 中		3 126	2 91	1 223	1 30	2 2,212	- -	1 71	3 272	2 182	- -	- -
武蔵調布		3 110	6 574	- -	3 12	- -	- -	3 63	3 176	- -	- -	2 11
小 金 井		3 99	- -	1 330	4 159	- -	1 122	- -	5 432	- -	- -	- -
立 川		9 195	6 504	- -	3 63	1 26	2 10	3 106	- -	- -	- -	2 44
武 蔵 野		2 68	3 157	1 392	1 7	- -	- -	2 162	4 239	3 244	- -	- -
三 鷹		2 63	5 116	1 272	1 20	- -	- -	1 62	2 39	- -	7 7	- -
田 無		4 142	1 45	1 471	- -	- -	1 48	2 213	3 185	3 213	- -	2 20
東久留米		4 131	3 116	- -	2 66	- -	3 517	- -	2 230	- -	- -	- -
小 平		3 98	1 70	1 286	1 97	- -	- -	3 185	2 73	- -	3 185	3 23
東 村 山		3 109	1 38	1 38	1 26	- -	- -	2 133	3 222	- -	2 133	1 32
島 し よ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	3 21	2 12	- -
	三 宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 9	2 21	- -	- -	1 1
	八 丈	- -	- -	3 31	- -	- -	- -	- -	3 21	- -	3 195	- -
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 15	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

(5) 歳末一斉実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生者会	そ の 他							
合計	10 351	4 172	5 191	3 50	-	3 16	5 185	2 28	4 275	32 2,333	4 4	
青 梅	1 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
福 生	1 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
五 日 市	1 27	-	-	-	-	1 1	-	-	-	-	-	
八 王 子	1 56	-	-	-	-	-	-	-	-	1 92	-	
日 野	1 24	-	-	-	-	-	-	1 27	-	-	-	
多 摩	-	-	-	-	-	1 12	-	-	-	-	-	
町 田	-	-	1 35	-	-	-	-	-	3 261	-	-	
府 中	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
武蔵調布	1 42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
小 金 井	-	-	-	-	-	-	2 81	-	-	-	-	
立 川	-	-	-	-	-	-	1 88	-	-	-	-	
武 蔵 野	1 60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
三 鷹	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
田 無	1 41	-	1 33	-	-	-	-	-	-	-	-	
東久留米	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 73	-	
小 平	1 27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
東 村 山	-	-	-	-	-	-	1 7	-	-	-	-	
島しよ	大 島	-	1 22	-	-	-	-	-	-	-	4 4	
	三 宅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	八 丈	-	-	1 39	-	-	1 9	1 1	-	-	-	
	小笠原	-	-	-	-	-	-	-	1 14	-	-	
食品環境指 導センター	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
衛生検査所	市 場	1 2	3 150	2 84	3 50	-	1 3	-	-	2 1,091	-	
	芝 浦 肉 食	-	-	-	-	-	-	-	-	27 1,037	-	
	多 摩 肉 食	-	-	-	-	-	-	-	-	1 40	-	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数