

◎ 武蔵調布保健所

めんつゆの細菌汚染実態調査

1 目的

深大寺周辺には“深大寺そば”として、そば屋が多数まとまって営業しており、多方面から利用客が見られ、名物の一つとなっている。

めんつゆは、既製品として瓶・缶詰等の形態のものが多数流通しているが、そば屋ではほとんどが自家製のものを利用していると思われる。また、平成6年、めんつゆでサルモネラを原因とした食中毒が発生している。そこで今回、めんつゆの衛生状態を把握し今後の指導の参考とするために実施した。

2 調査方法

(1) 調査期間

平成8年9月10日、10月8日

(2) 対象施設

飲食店営業（そば屋） 30軒

(3) 調査内容

自家製“もり・ざる用めんつゆ”について収去検査するとともに、調製・保管状態についても調査を行った。

(4) 検査項目

細菌検査（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌）、塩分濃度、pH

(5) 検査機関

東京都立衛生研究所多摩支所（衛生細菌、衛生化学研究室）

3 結果

(1) 細菌検査について

細菌検査の結果は表-1、図-1、2のとおりであった。

(2) 塩分濃度、pHについて

塩分濃度、pHの検査結果は、図-3、4のとおりであった。

(3) 調製・保管状態について

ア 調製方法

もつつゆを作っておき、後からだし汁等でわる方法が23軒（77%）と多く、直接作る方法が7軒（23%）であった。

イ 調製間隔

毎日作るが13軒（43%）、1日おきが6軒（20%）、2日おきが3軒（10%）、4日おきが7軒（23%）、無くなってきたら作るが1軒（3%）であった。

ウ 保存容器の材質

金属製が21軒（70%）と多く、陶器（かめ）が5軒（17%）、合成樹脂が4軒

(13%)、ホーローが1軒(3%)であった。

エ 保存方法

室温保存が8軒(27%)、冷蔵保存が22軒(73%)であった。冷蔵保存の温度は、すべて10℃以下であった。

4 まとめ

細菌数は1g当たり0～ 9.0×10^5 の範囲で検出されたが、検査をした30検体のうち27検体(90%)は10万以下で、10万を超えたものは3検体(10%)であった。

大腸菌群は1g当たり0～ 4.4×10^3 の範囲で検出されたが、27検体(90%)は100以下で100を超えたものは3検体(10%)であった。

大腸菌は2検体(7%)から検出された。

食中毒起因菌である黄色ブドウ球菌、サルモネラは検出されなかった。

調製後経過日数と細菌数について示したものが、図-5である。経過日数が長くなるほど細菌数が多くなる傾向がみられたことから、調製方法や調製後の取扱いが関与していると思われる。

pHは4.6～5.2の範囲であったが、大半は4.8～5.2の範囲で5.0前後が多かった。pHと細菌数について図-7に示したが、特に相関性はみられなかった。

塩分濃度(NaClとして)は2.0～4.5%の範囲であったが、大半は2.8～3.5%の範囲で3.2%前後が多かった。塩分濃度と細菌数について図-6に示したが、特に相関性はみられなかった。

(指導にあたって)

めんつゆについては基準がないため、東京都が定めた「食品、容器具等の細菌検査成績の不適基準について」及び「一斉収去検査成績に基づく措置の指導基準」を指導の目安とした。

細菌数では1g当たり10万を超えたもの、大腸菌群では1g当たり100を超えたもの、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌は陽性のものを不良と判定した。検査結果をみると90%の検体が基準内であったが、不良の4検体(4軒)について改善指導を行った。

表-1 細菌検査の結果

細菌数 (1g 当たり)								大腸菌群 (1g 当たあたり)					黄色ブドウ球菌	サネモネラ	大腸菌
0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	(+)	(+)	(+)
3	4	6	7	4	3	2	1	19	5	3	2	1	0	0	2

検体数

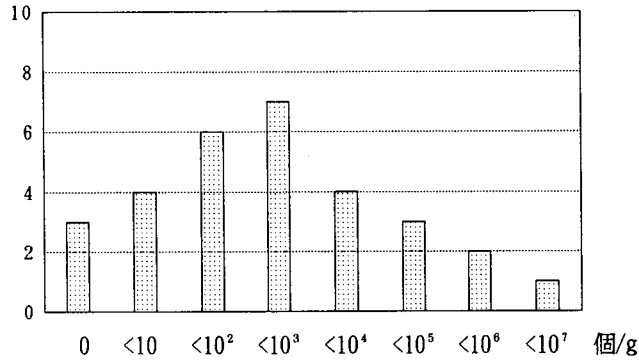


図-1 細菌数

検体数

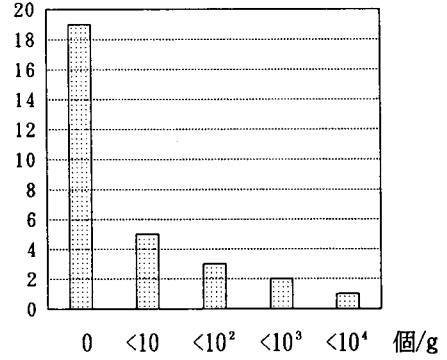


図-2 大腸菌群数

検体数

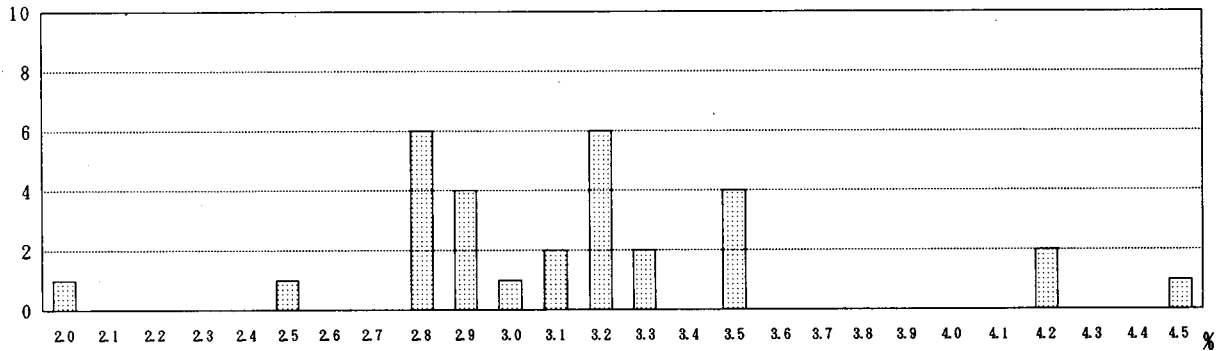


図-3 塩分濃度 (NaClとして)

検体数

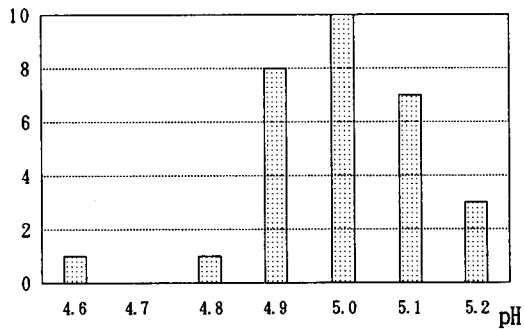


図-4 pH

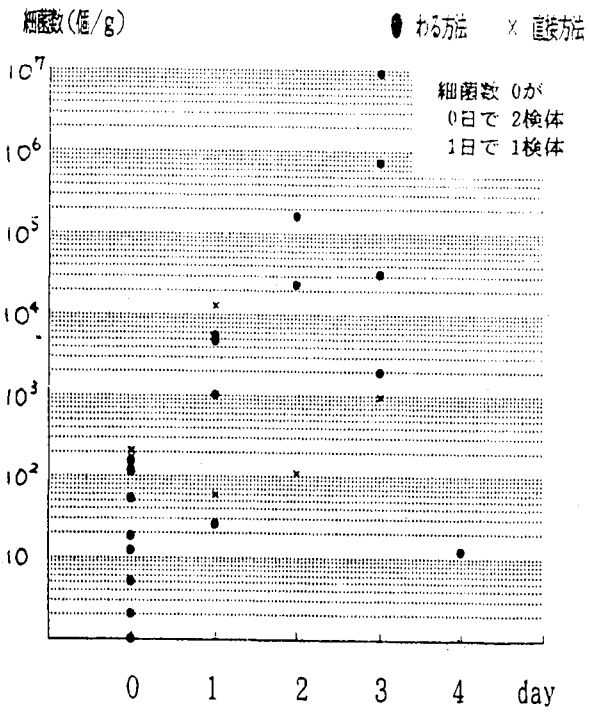


図-5 調製後経過日数と細菌数

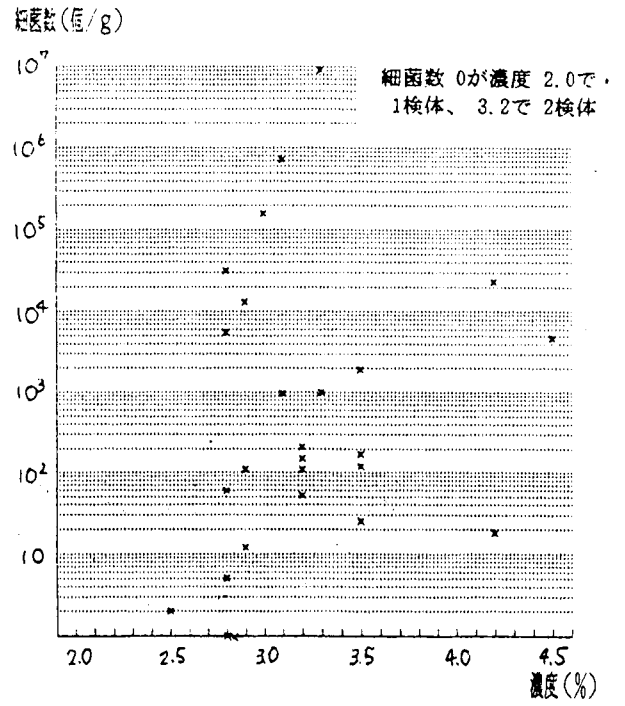


図-6 塩分濃度と細菌数

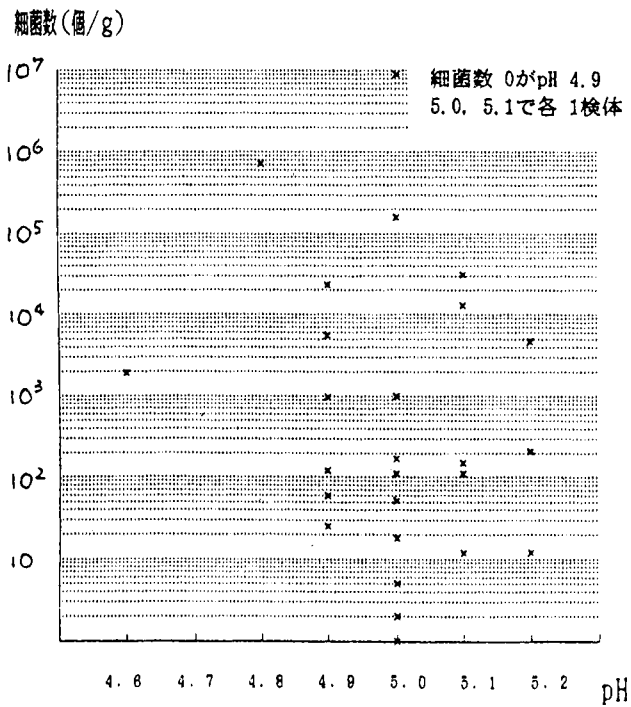


図-7 pHと細菌数

◎ 小金井保健所

飲食店営業（弁当店）における厨房内汚染（特にバチルス・セレウス、黄色ブドウ球菌）
実態調査

1 目 的

平成7年、都内で発生した食中毒事件のうち、バチルス・セレウス（以下セレウス）
ウェルシュ等の芽胞形成菌によるものが5件（患者数 202名）、また、比較的乾燥に強
いと言われる黄色ブドウ球菌によるものが5件（患者数 236名）となっている。

また、施設の形態からみると、原因施設が仕出し店、弁当店で前出の細菌が原因であ
った事件は4件（患者数 231名）となっている。

一方、重点監視業種である標記施設への立入りの際、厨房内の衛生状態には少なから
ず苦慮をしているのが実情である。

そこで、今回は持ち帰り弁当店厨房内の汚染状況について、芽胞形成菌（セレウス）
と黄色ブドウ球菌を中心とした細菌検査を実施したので、ここに報告する。

2 方 法

(1) 調査期間：平成8年9月から同年10月（検体採取日10月15・16日）

(2) 調査対象施設

管内の持ち帰り弁当店のうち、実態調査の結果、販売窓口が常時解放されている等
厨房内の汚染が疑われる店舗から10軒について実施した。

(3) 調査方法

ア 細菌検査

各店から右に示す3検体を採取、
交換、収去し、細菌数、大腸菌群、
セレウス、黄色ブドウ球菌、サルモ
ネラ、大腸菌の検査を実施した。

検体名	
分 類	検体数
棚等のほこり	10
台ふきん	10
食品	10
計	30

イ 厨房内外の環境状況と食品の取扱い実態調査

調査表に基づき実施した。

(4) 検査依頼先

東京都立衛生研究所多摩支所衛生細菌研究室に検査を依頼した。

3 結 果

(1) 細菌検査結果

ア 細菌数

分 類	< 10	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷	10 ⁸	10 ⁹	10 ¹⁰	10 ¹¹
棚等のほこり			2	3	4		1					
台ふきん						1	1	3	2		2	1
食品	4		2	2	1	1						
計	4		4	5	5	2	2	3	2		2	1

イ 大腸菌群

分 類	< 10	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
棚等のほこり			10			
台ふきん			1	4	1	4
食品	9	1				
計	9	1	11	4	1	4

ウ セレウス

分 類	陰性	10 ³
棚等のほこり	10	
台ふきん	6	4
食品	10	
計	26	4

エ 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌は全て陰性であった。

※①「棚等のほこり」については、食中毒調査用拭取りピンを用いて10×10cmを採取したもの

「等」とは、調理台真上の棚もしくは、冷蔵庫の上面

②「台ふきん」については、使用中のものを交換のうえ採取し、10×10cmを100ml減菌生理食塩水に振り出したもの

③「食品」については、加熱調理済の自家製もしくは、他社製であっても開封後自店で再加熱したもの

④「食品」の細菌数と大腸菌群にあつては1g当たり、黄色ブドウ球菌とセレウスにあつては0.1g当たりの検出数

⑤「拭き取り、台ふきん」にあつては1ml当たりの検出数

(2) 実態調査結果

ア 厨房内外の環境状況について

○施設の周囲(図-1)

○販売窓口(図-2)

- 原材料野菜の取扱い（図－３）
- 下処理専用シンク（図－４）
- 段ボール箱・新聞紙の持ち込みや利用（図－５）
- 私物・私服等の持ち込み・保管（図－６）
- イ 台ふきんの使用状況について
 - 保有枚数（図－７）
 - 殺菌の有無（図－８）
- ウ 自店にて加熱調理する食品について
 - 自家製煮物の有無（図－９）
 - 煮物の保存方法（図－１０）
 - 調理または開封した仕入れ食品の使用期間（図－１１）

4 考察及びまとめ

(1) 実態調査によれば、販売窓口の常時解放店が74%あり、施設外からの「土ほこり」による汚染が予測されたが、土壤に多いと言われるセレウスについては「棚等のほこり」と「台ふきん・食品」との間に特に有意の差は認められなかった。しかし、大腸菌群については、全て10レベルで検出され、棚等の真下で取り扱われる食品への影響は無視できない。

(2) いわゆる「持帰り弁当店」は面積の狭い施設が多く、このことから

- 原材料野菜の室内放置 52%
- 段ボール箱等の持込みや利用 74%
- 私物等の持込みや保管 48%
- 下処理専用シンクが無い 91%

などの状況をまねいている。

このような状況下で、検出された全ての細菌において「台ふきん」の突出した数値が目立つ。このことは、狭い施設内の限られた作業台スペースにあらゆる作業が集中している証拠と判断される。すなわち、単に「台ふきん」の汚れそのものを問題ありと取るよりも、作業台こそが厨房内で最も危険なゾーンであることの証明ではなかろうか。

特に4件の「台ふきん」のセレウスが 10^3 レベルとなっており、これは原材料野菜や段ボール箱底面等の土ほこりに由来しているものと推測される。

(3) 「持帰り弁当」は、注文に応じてその場で調理されることと、調整後比較的短時間で喫食される場合がほとんどであることから、食中毒等の事故は少ないと思いがちである。今回の調査によれば、加熱調理もしくは開封後9時間以上経過した食品を再加熱せずに使用する店が70%もあることが判明した。

なお、今回検査した食品は

- 自家製品 7検体
 - 仕入れ品 3検体
- 製造・開封後2時間以内の品 6検体
 - 製造・開封後9～20時間の品 4検体

であり、このうち調理後9時間経過した自家製品1検体が都指導基準に不適合（細菌数）であった。その他の食品については、製造・開封からの経過時間と細菌数との関連は特に見られなかった。しかしながら、長時間経過した食品（しかも「使用中にカバーをしていない店」が48%ある）をそのまま使用することは、各種の食中毒発生を招く危険な行為であることは言うまでもない。

- (4) 原材料等により汚染された「作業台」と、そこに使用される「台ふきん」、そしてそれを取り扱う「手指」を介しての食品汚染という一つのルートが推測される。

以上のことにより、面積の少ない「弁当店」については、次のようなポイントをより強く指導する必要があると考えられる。

- 同一作業台で下処理作業と盛付け作業は同時進行しない（作業手順の確立）
- 作業台は下処理作業終了直後はもとより、その他の作業中にもできるだけ頻繁に洗浄、殺菌を行う
- 「台ふきん」については
 - ・可能な限り数多く使用する
 - ・使い捨てが望ましいが、繰返し使用する場合は念入りに洗浄、殺菌する
 - ・使用後の手指はすぐに洗浄、殺菌する
 - ・使い捨て手袋着用のまま使用しないこと、及びもし使用した場合には手袋を取り替える
- 「作業台」直近、直上の棚等も定期的に清掃、殺菌する
- 長時間経過した食品（煮物等加熱可能な食品）は必ず十分に再加熱する

☆厨房内外の環境状況について

図-1 施設の周囲(10M以内に畑公園空き地の有無)

(単位：%)

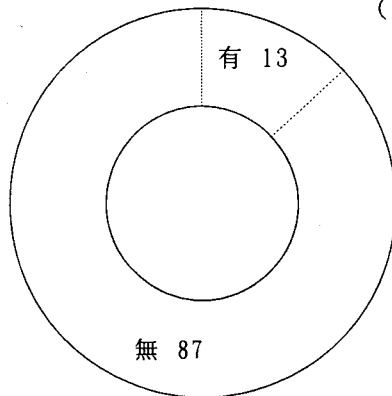


図-2 販売窓口

(単位：%)

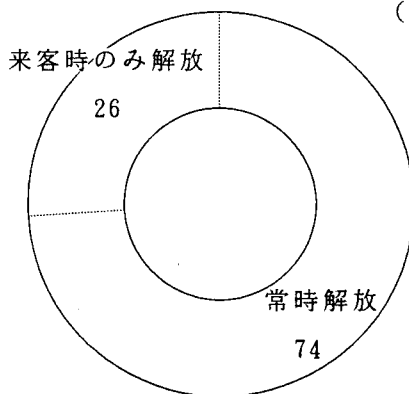


図-3 原材料野菜の取扱い

(単位：%)

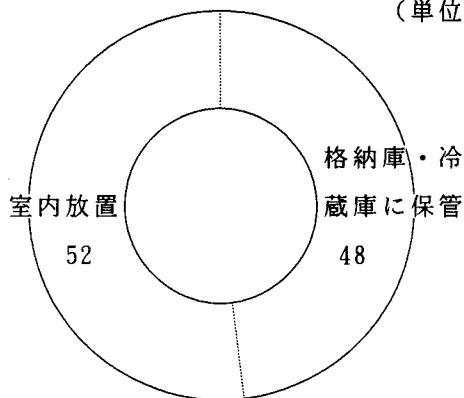


図-4 下処理専用シンク

(単位：%)

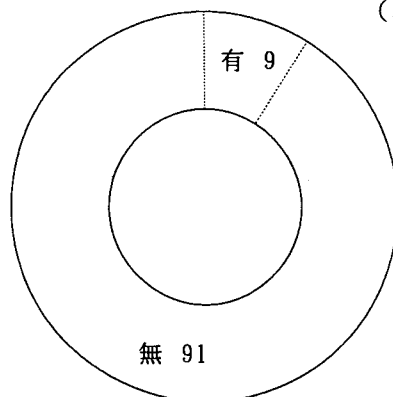


図-5 段ボール・新聞紙の持込みや利用

(単位：%)

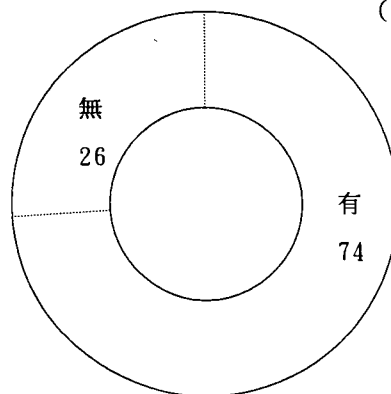
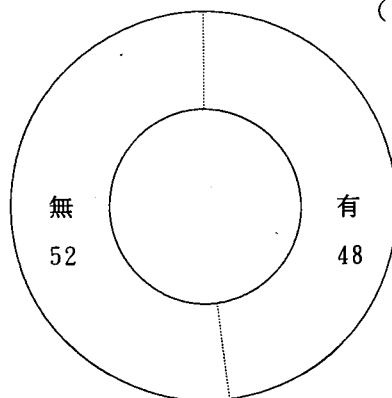


図-6 私物・私服等の持込み・保管

(単位：%)



☆台ふきんの使用状況について

図-7 保有枚数

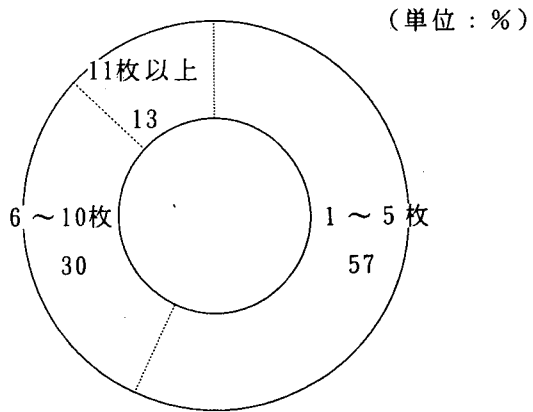
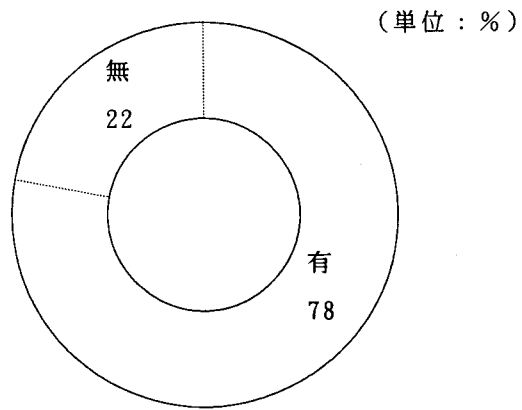


図-8 殺菌の有無



☆自店にて加熱調理する食品について

図-9 自家製煮物の有無

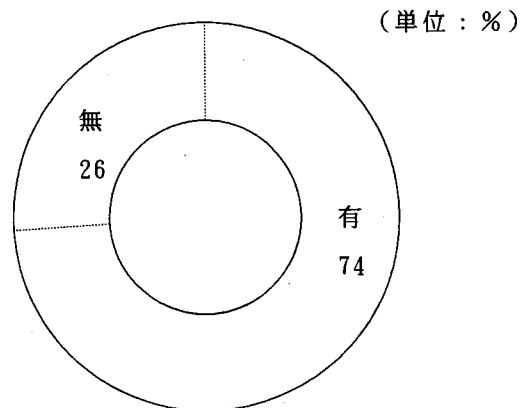


図-10 煮物の保存方法

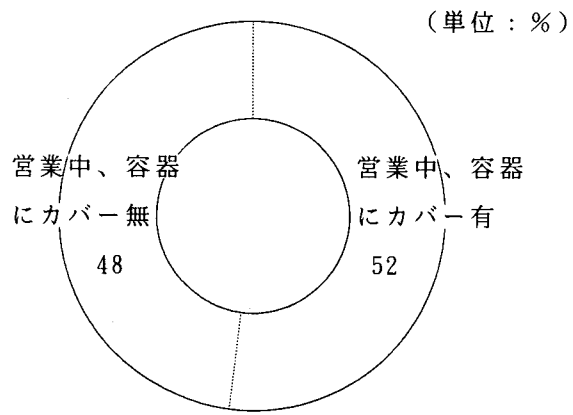
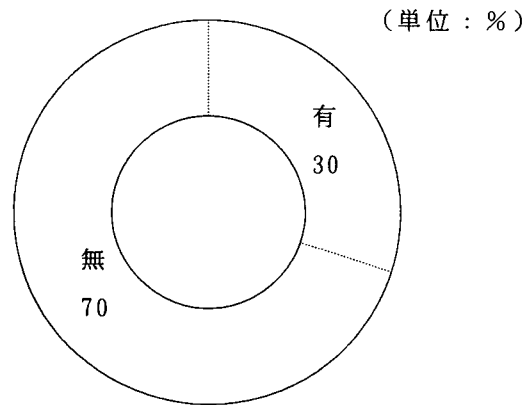


図-11 12時間以上経過した自家製調理または開封した仕入れ食品の再加熱の有無



弁 当 店 実 態 調 査 表			
所 在 地	小金井市 国分寺市	町	- -
屋 号		氏 名	

I 厨房内外の環境の状況について		
①	施設周囲	10m以内に畑、公園、空き地（有 無）
②	販売窓口	来客時のみ解放 常時解放
③	原材料野菜	厨房内保管（戸棚・冷蔵庫等に格納 室内放置）
④	下処理専用 シンク	（有 無）
⑤	段ボール箱 新聞紙等	厨房内に箱の持込みや利用（有 無） " 新聞紙の持込みや利用（有 無）
⑥	衣服（私服） 私 物	厨房内に持込みや保管（有 無）
II 台ふきんの使用状況について		
①	保有枚数	枚
②	殺菌の有無	（有 無）
III 加熱調理（特に煮物）する食品について		
①	自家製煮物	有（品名 無
②	他社製煮物	使用（無 有 - 品名 一袋 kg（目安は 日分）
③	保存方法	営業中に容器のカバー（有 無）
④	再加熱の有無	12時間以上経過した自家調理または開封した仕入れ食品の 再加熱（有 無）

調査実施日	平成8年 月 日	調査者	
-------	----------	-----	--

◎ 立川保健所

洋生菓子の汚染源調査（新規）

1 調査目的

東京都の食品監視事業の収去検査において、洋生菓子は細菌汚染度の高い食品の一つである。特に、シュークリームは【洋生菓子の特に不良と認める措置基準】を超えるものが多く見られる。

そこで、菓子製造業（洋生）における製造工程別汚染源調査を実施し、製造工程における問題点及び不良原因を究明し、今後の洋生菓子店に対する監視指導の一助とするため本調査を実施した。

2 調査方法

(1) 実施期間：平成8年8月～平成9年2月

ア 調査表による実態調査（8月・9月）

イ 製品の細菌検査（10月）

ウ 製造工程別汚染源調査（11月）

エ 不良店舗の改善確認のための再収去検査（2月）

(2) 対象施設：管内の菓子製造業（洋生） 29軒

(3) 対象食品：上記施設で製造されたシュークリーム及びショートケーキ類 31検体

(4) 調査方法

管内の菓子製造業（洋生）のうち29軒を対象として、実態調査表を用いて製造工程及び製品の調査を行い、その調査結果から収去検査を実施した。

収去検査の結果、不良と判定された中から更に5軒を選択し、汚染源を調査するため工程別の拭き取り検査及び中間食品等を収去検査した。

更に、汚染源調査で不良となった1検体を製造した店舗に対し、取り扱いについて改善指導したのち、再度収去検査を実施した。

(5) 検査項目：細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌

(6) 検査機関：東京都立衛生研究所多摩支所衛生細菌研究室

3 結果

(1) 実態調査結果

管内の対象施設52店から、無作為に29店を選択し調査を実施した。

29店の調査結果は以下の通りである。

ア 収去した品目・検体数（計31検体）

（ア）シュークリーム（生クリーム・カスタード） 8 検体

（カスタード） 6 検体

（生クリーム） 4 検体

（バタークリーム・カスタード） 1 検体

（イ）ショートケーキ 3 検体

(ウ) その他 (内訳: ショコラ 7 検体、ババロア 2 検体) 9 検体

イ 収去品の製造数 (個/日) について

製造数 (個)	1 ~ 10	11 ~ 20	21 ~ 50	51 ~ 100	250 ~ 300
軒数	8	12	4	4	1

ウ 販売先について

(ア) 自店だけの販売 20軒
 (イ) 自店の売店で販売 8軒
 (ウ) 卸のみ 1軒

エ 販売方法について

冷蔵ケース温度	-10℃ - 15℃	0℃ ~ 5℃	6℃ ~ 10℃	11℃ ~ 15℃	16℃ ~ 20℃	室温
軒数	1	7	15	2	2	2

オ 販売期間について

販売食品	製造当日	製造後1日	製造後2日	備考
シュークリーム (生クリーム・カスタード)	2	4	3	※1軒で2検体収去した店が2軒あり。
〃 (生クリーム)	3	1	1	
〃 (バタークリーム・カスタード)		1		
〃 (カスタード)	3		1	
ショートケーキ	2		1	
ババロア *	1		1	
ショコラ	1	3	3	
計	12	9	10	

注) * : 製造後に冷凍保存している店の製品。

カ 洗浄及び消毒の方法について

(7) 施設・床の洗浄について

水洗いのみの店及び水と洗剤を併用する店が多かった。

(イ) 器具の洗浄と殺菌について

- a 洗浄した後、煮沸消毒していた店 3軒
- b 洗浄した後、熱湯消毒していた店 4軒
- c 洗浄した後、煮沸消毒し塩素剤やアルコールを使用していた店 12軒
- d 洗浄した後、熱湯消毒し塩素剤やアルコールを使用していた店 9軒
- e 洗浄した後に煮沸消毒していた店 1軒

(ウ) 手指の洗浄及び消毒方法について

- 【単独使用】 a 石鹼のみを使用していた店 2軒
- b 逆性石鹼のみ使用していた店 5軒
- c 洗浄消毒液のみを使用していた店 12軒
- 【併用使用】 d 石鹼・逆性石鹼・アルコールを併用使用していた店 2軒
- e 石鹼・逆性石鹼を併用使用していた店 3軒
- f 石鹼・アルコールを併用使用していた店 2軒
- g 石鹼・洗浄消毒液を併用使用していた店 2軒

キ 製品の自主検査について

(ア) 実施していた店：5軒（毎日実施1軒、月に1回実施1軒、
年に2回実施2軒、年に1回実施1軒）

(イ) 実施していない店：24軒

ク 従業員数について

従業員数	1人	2人	3人	5人	6人	10人	50人
軒数	10	7	6	2	2	1	1

ケ 検便の実施状況について

(ア) 実施していた店：14軒（年に1回実施7軒、年に2回実施5軒、
年に9回実施1軒、年に12回実施1軒）

(イ) 実施していない店：15軒

(2) 収去検査結果

シュークリーム19検体、ショートケーキ3検体及びその他のケーキ9検体計31検体の結果は、表-1のとおりである。

結果は、シュークリーム19検体中5検体（26.3%）が不良であった。ショートケーキは、10検体中4検体（40.0%）が不良であった。その他のケーキは、2検体全て良であった。

ア シュークリームの不良4検体の結果は下記のとおりである。

イ シュークリーム（生クリーム・カスタードクリーム）が8検体中4検体が不良（不良率50%）であった。

品 目	細菌数 / g	大腸菌群 / g
シュークリーム (生クリーム・カスタード)	4,800	370
〃	2,200,000	200
〃	22,000,000	≤ 10
〃	110,000	≤ 10

ウ 黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌は検出されなかった。

(3) 工程別汚染源調査結果 (表-2)

不良9検体 (表-1) の中から5検体を選択し実施した。

ア A店のカスタードクリーム用ゴムベラから2,900/gの大腸菌群が検出された。しかし他の手指、調理器具及び食品からは基準を超える検体はなかった。

イ B店の手指からは、1,000/0.1gの黄色ブドウ球菌が検出された。また、製品 (ショートケーキ) から1,200/gの大腸菌群が検出された。

なお、調理器具、中間食品からは基準を超える検体はなかった。

ウ C、D店の手指、調理器具及び食品から基準を超える検体はなかった。

エ E店のホイッパー (生クリーム) から720万/gの細菌数が検出されたが、手指他の調理器具、食品からは基準を超える検体はなかった。

オ サルモネラ、大腸菌は検出されなかった。

4 考 察

(1) A店のシュークリーム (生クリーム・カスタードクリーム) は、収去検査で細菌数が220万/g、大腸菌群200/g検出したことは、3日前に製造された生クリームを使用した事が原因と思われる。

(2) B店では、収去した「ショートケーキ」「シュークリーム」の2種ともに大腸菌群が (① 230/g ② 370/g) 検出したことから、工程別汚染源調査を行ったが表-2のとおり、調理器具等を含めた工程手順の検査結果は問題ないものであった。しかし、最終製品からのみ大腸菌群1,200/gを検出した。

この原因として、仕上げ工程で使用する飾りのホイップクリームが疑われた。

使用しているホイッパーは柄の構造上汚れが十分に洗浄されにくく、洗浄後、塩素系消毒液に使用直前まで浸漬していた。

そのため、柄の内側内部に残っていた浸漬液が、生クリームを泡立てているうちに柄の内部から流れ落ち、ホイップ中の生クリームを汚染することが原因と考えられた。

そこで、ホイッパーをよく乾燥させて使用するよう指導し、再現試験を行って改善されたことを確認した。

(3) C店、D店については、製品、中間食品及び拭き取り検体すべて良好であった。このことは、器具及び手指の洗浄、消毒を十分に行ったためと思われる。

(4) E店については、ホイッパーから細菌数720万/g検出した。この不良原因は、ホイッパーの洗浄、消毒が不十分であることが原因と思われる。

5 まとめ

当保健所管内の菓子製造業の多くは小規模の店がほとんどである。これらの店を対象に製造上の問題点を究明するため汚染源調査を実施した。

汚染源調査の検査結果から、洋生菓子店における製品汚染の原因は各店の器具の殺菌方法・製品の取扱方法などによって異なることが判明した。

工程別汚染源調査では、各店舗と事前に打合せをしたのち、立会いのもとで検査を行ったため検査結果が改善されたものと思われる。

最近、消費者の食品への安全性意識の高まりの中で、食品業界では食品の安全性をどのように高め、確保していくかが大きな社会問題となっている。

このような状況の中で、H A C C P（危害分析に基づく重要管理）の考え方を導入した製造方法が検討されている。

今後、保健所における食品監視業務においても、単なる収去検査及び指導に止まることなく、汚染原因の追求（製造工程別汚染源調査等）まで踏み込んだ指導を行う必要があると考える。

表1 洋生菓子の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)								大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)				黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	大 腸 菌 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴			
シュークリーム (生クリーム・カスタード)	8	4	50	—	—	2	2	1	1	1	1	5	1	2	—	—	—	—
シュークリーム (カスタード)	6	—	—	3	1	1	—	1	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—
シュークリーム (生クリーム)	4	—	—	—	—	—	3	1	—	—	—	3	1	—	—	—	—	—
シュークリーム (バタークリーム・カスタード)	1	1	100	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
シュークリーム計	19	5	26.3	3	1	3	5	3	2	1	1	14	2	2	—	—	—	—
ショートケーキ	3	2	66.6	—	—	1	1	—	1	—	—	1	—	1	1	—	—	—
ショコラ	7	2	28.6	—	2	1	2	1	—	1	—	5	1	1	—	—	—	—
ババロア	2	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—
ショートケーキ計	12	4	33.3	—	2	3	4	1	1	1	—	7	2	2	1	—	—	—
合 計	31	9	29.0	3	3	6	9	4	3	2	1	21	4	4	1	—	—	—

表-2 工程別検査結果集計表

特に不良と認める洋菓子の不適基準に該当するもの。

検査項目	手 指	調 理 器 具						食 品				備 考	
		ゴムヘラ	スリッパ	ナイフ	絞り袋	口 金	バット	皮	生クリーム	カスタードクリーム	* 製品		
A 店	細菌数(1g当たり)	29,000	6,200	< 100	< 100	2,600	< 100	< 100	120	360	< 10	500	*製品=シュークリーム 製品に使用しているクリームの種類 ①生クリーム ②カスタードクリーム ゴムヘラ、絞り袋、口金の 上段：カスタードクリーム使用の検査値 下段：生クリーム使用の検査値
	大腸菌群(1g当たり)	< 100	2,900	< 100	< 100	6,500	< 100	< 100	< 10	< 10	< 10	20	
	黄色ブドウ球菌(0.1g当たり)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
	サルモネラ	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
	大腸菌	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
B 店	細菌数(1g当たり)	15,000	< 100	6,400	< 100	< 100	< 100	500	< 10	< 10	10	2,500	*製品=ショートケーキ 製品に使用しているクリームの種類 ①生クリーム ②カスタードクリーム
	大腸菌群(1g当たり)	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100	< 10	< 10	< 10	1,200	
	黄色ブドウ球菌(0.1g当たり)	1,000	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
	サルモネラ	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
	大腸菌	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
C 店	細菌数(1g当たり)	32,000		7,600	3,200	< 100				5,100		900	*製品=ショートケーキ 製品に使用しているクリームの種類 ①生クリーム
	大腸菌群(1g当たり)	< 100		< 100	< 100	< 100				10		< 10	
	黄色ブドウ球菌(0.1g当たり)	(-)		(-)	(-)	(-)				(-)		(-)	
	サルモネラ	(-)		(-)	(-)	(-)				(-)		(-)	
	大腸菌	(-)		(-)	(-)	(-)				(-)		(-)	
D 店	細菌数(1g当たり)	900	< 100	< 100	< 100	100			< 10	△ 980	< 10	120	*製品=シュークリーム 製品に使用しているクリームの種類 ①バタークリーム ②カスタードクリーム △=バタークリーム
	大腸菌群(1g当たり)	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100			< 10	< 10	< 10	< 10	
	黄色ブドウ球菌(0.1g当たり)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)			(-)	(-)	(-)	(-)	
	サルモネラ	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)			(-)	(-)	(-)	(-)	
	大腸菌	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)			(-)	(-)	(-)	(-)	
E 店	細菌数(1g当たり)	89,000	300	< 100	7,200,000	100	< 100	2,600	< 10	3,600	600	260	*製品=シュークリーム 製品に使用しているクリームの種類 ①生クリーム ②カスタードクリーム
	大腸菌群(1g当たり)	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100	< 100	< 10	< 10	< 10	< 10	
	黄色ブドウ球菌(0.1g当たり)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
	サルモネラ	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
	大腸菌	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	

◎ 武蔵野保健所

武蔵野市における老人福祉サービスとしての配食提供の実態調査

1 実施目的

わが国においては、高齢化が急速に進行している状況下にある。武蔵野市においても例外でなく、平成3年における高齢者（65歳以上）の総人口に対する割合が11.7%であったが、平成7年では14.2%と急増している。

また、核家族化の進行に伴い、独り暮らし老人ないしは老夫婦のみの世帯数も増加しているものとみられ、食事の調理に支障をきたしている老人世帯の配食提供にたいする要望も高まってきているものと思われる。

地域保健法の施行に伴い、武蔵野保健所と三鷹保健所は統合となる。既に三鷹市における福祉サービスとしての配食提供の実態調査は、三鷹保健所が平成7年度保健所独自事業として実施されており、武蔵野保健所においても、武蔵野市における老人福祉サービスの実態を把握する必要がある。

2 武蔵野市内の状況

武蔵野市役所福祉サービス課に食事提供の制度を聞いた。(1)から(3)まで)

(1) 老人食事サービス配食

市として昭和48年4月から実施されており、対象は65歳以上の独り暮らし老人、あるいはそれに準ずる者（65歳以上老人のみで構成される世帯）に、ボランティアを通じて、昼食のみを1日おき（月水金又は火木土）に配食している。1食当たり250円である。配食サービスを受けている人は305名である。調理は養護老人ホーム、特別養護老人ホーム各1カ所で行い、ボランティアがステーションから一人当たり10食程度を保冷箱に入れ、受給者宅へ届けることのみで、調理は一切行わない。

ボランティアは平成8年4月現在、市に登録されているのは350名で民生委員等を含んでいる、ということだった。

(2) 〇〇の行う食事サービス

〇〇は、平成7年4月から武蔵野市内の営業者で調理された昼食及び夕食を利用者の各家庭に配食している。配送は営業者が行う。

料金は1食当たり1,050円で利用者の負担となっている。配食は日曜を除く毎日である。

(3) 高齢者総合センターが中心となつて行うもの

受給者は高齢者支援センターに申し込み、高齢者総合センターで振り分けを行い、調理は地域ケアセンター2カ所、特別養護老人ホーム、高齢者総合センターで行い、配食はボランティアが行う。

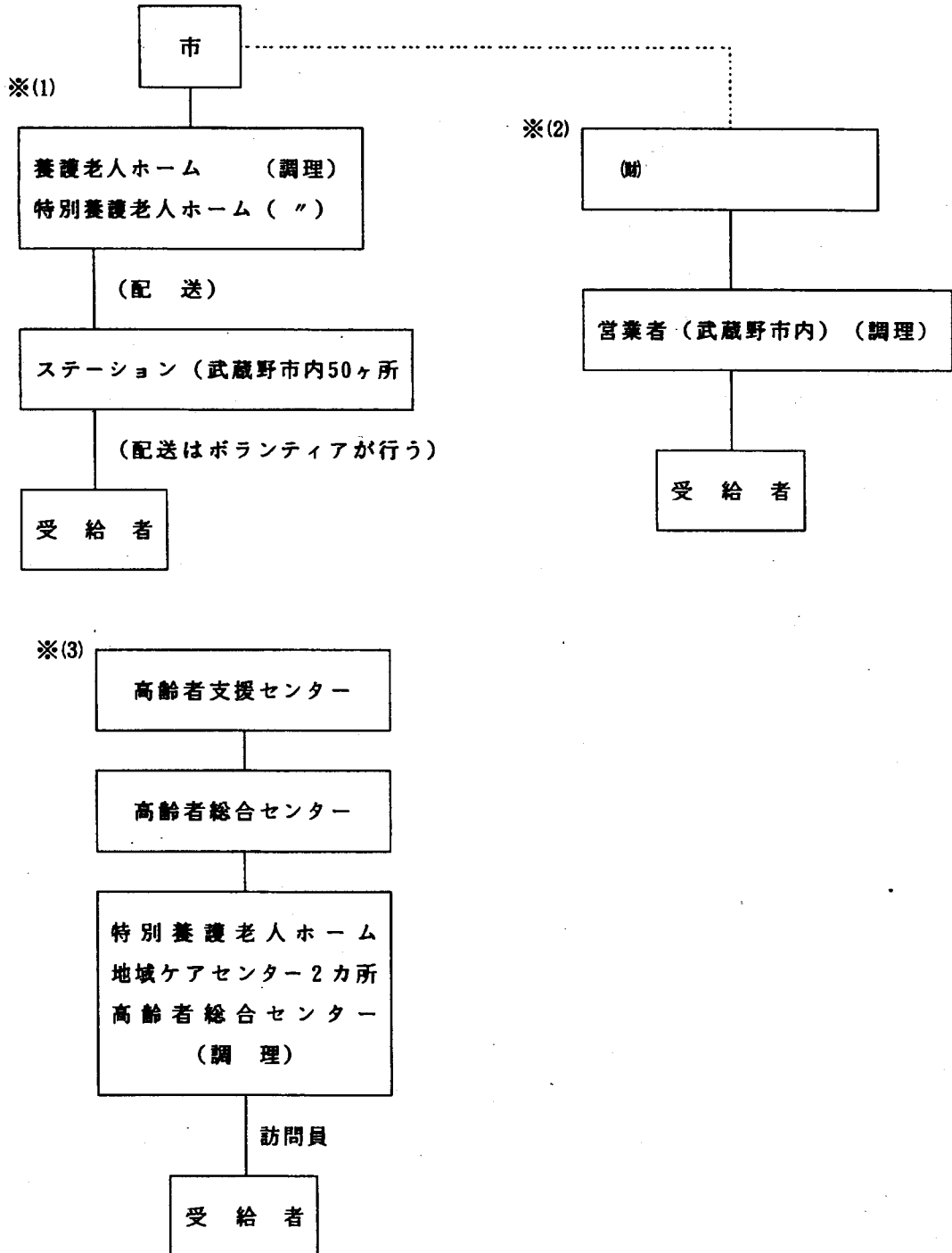
(4) 地域ボランティアによる調理配食活動について

武蔵野保健所管内で、現状（平成9年2月28日現在）で把握しているのは、1グループのみである。

地域ボランティアは15名で、このうち、調理に実際に携わるのは6名、配食のみを

行うのは、3名であった。（常にボランティア全員が行っているというわけではない。）このグループは地区1カ所のコミュニティセンターで調理を行い、地域の高齢者に対し、週1回（月に2回木曜日又は金曜日）40食程度の調理配食を行っている。調理は午前9時30分から11時30分に終了し、12時から配食を行う。食材はコミュニティセンターの近隣のスーパーから調達している。なお、ボランティアグループでは配食を通じて近隣のコミュニケーションの活性化を図るのが主目的で、今後、特に配食数を増やすという考えはないとのことだった。

実際は下図である。



3 今後について

隣接する市町村における福祉サービスは財政事情、地域特性によって実施状況が異なる。地域におけるボランティア活動のあり方も、地域によって異なるであろう。

特に、(4)の地域ボランティアによる調理配食活動は、少子化による若年層の減少、社会の個人主義化により動向は不明確な要素があるものの今後は増加してくるものと思われる。今後は関係する市の関係部署と連絡を密にし、食品衛生に関して的確な指導を行いたい。

◎ 三 鷹 保 健 所

三鷹市における高齢者福祉給食の保健衛生の確保について（継続）

1 目 的

東京都政策報道室は、昨年11月に『都民要望に関する世論調査』を実施し、その結果を発表した。

このなかで、都に対して都民が特に力を入れてほしい施策に挙げているものは、「高齢者対策」の40%がトップで、次いで「医療・衛生対策」が前年の第6位から18ポイント増加し32%と2位で、双方に対する期待が極めて高いものがある。

このような背景のもと、当所では、三鷹市内で実施されている高齢者福祉給食サービスに対する保健衛生の確保について、平成7年から独自事業として実施してきた。

その概要は、前年度において報告したが、給食を配食する営業者やボランティア、食事を受ける側の高齢者の食品保健に関する意識や知識を高めることを目的として普及啓発してきた。

この度は、平成8年に実施した概要について報告する。

2 調査方法

(1) 実施期間：平成8年4月から平成9年3月まで

(2) 対象施設及び協力機関：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

3 結果及び考察

(1) 実態調査における問題点

高齢者福祉給食サービスにおける問題点として、次の3点があげられる。

ア 福祉給食サービスにおいては、一般的に食品衛生法に基づく許可が不必要である。したがって、保健所で詳細にわたり、具体的に状況が把握されてない場合が多いこと、ボランティアが実施する場合には、食品を取り扱う人が衛生知識や経験が乏しいことなどから、食品事故を起こしやすいという問題がある。

イ 市の実施している福祉事業に対し、保健所が足を引っ張りかねないとの懸念が従来からあり、市との連携がほとんど取られていなかったということがある。

一方で、ボランティアであるという意識から、片手間、余暇での仕事といったいわば責任感が若干薄い傾向にある。

こうしたことは、保健所との意思の疎通が不足しているため、衛生面の情報や知識が提供される機会が少なく、信頼関係が確立されていなかったことがある。

ウ 給食サービスを受けている人の不注意による問題がある。

例えば、給食を受けた後、直ぐに食べてしまえば問題がなかったものでも、真夏の気温が高い室温に放置して、食中毒菌が増殖したり、食品がいたんでしまい、事故につながるということが過去にも報告されている。

更に、食べ残しを捨てるのがもったいないと安易な考えで保管し、食品が腐って

しまうというケースがある。

このことは、食品による事故が、給食を作る側もさることながら、給食サービスを受けている側に衛生知識が未熟な点がある。

(2) 実施結果

こうした問題に対する具体的な対応策を以下により実施した。

ア 5月から6月に、昨年3月に作成した食品衛生に関する普及啓発用のパンフレットを給食を作る人と給食を受ける人に「シルバー世代の食品保健」及び「やさしく！おいしく！あたたかく！」を作成し、配付した。

この配付には、三鷹市健康推進部高齢対策室、三鷹市ボランティアセンターの協力を得るとともに、所で実施する講習会の場で活用した。

イ この講習会では、ボランティアセンターやコミュニティセンターの場所で、一方的な講義方式で説明するのではなく、質問を多く取り入れた双方向の意見交換で実施した。

ウ 調理場は三鷹市の管理するコミュニティセンターの施設を利用しているが、構造施設問題や検食を2週間・-20℃で保管する冷凍庫の設置などを、市の担当部署と改善点について協議し、理解を得て実行に移した。

エ 7月から8月にかけては、O157食中毒事件により全国がパニック状態になったこともあり、これらの対応策として、給食施設の細菌検査や使用水の残留塩素の測定、検査結果の講評を含めた講習を実施し、最新の情報をワープロで手作りした情報紙を配付するなど、疑問に答えていった。

このようにして、着実にボランティア個々に食品衛生の重要性と食事を提供する使命の意識を改革するとともに、保健所に対する緊密な信頼感を確保していった。

オ 8月から9月には、O157検査対応のための検便も実施可能となり、一般の飲食店等と同様に無料での検便の勸奨のため、各個人宛に郵送し、お知らせして個人衛生の管理を一步前進させるとともに、衛生意識の実効を上げることができた。

カ 受給者に対する衛生思想の普及啓発に当たっては、既にパンフレットを通し実施しているところであるが、繰り返し粘り強い実施が必要である。

このことから、2月、3月、食品衛生の確保と併せて、バランスよい食事の取り方を呼びかける、加工紙で作ったプレート「健康な食生活のために」を発行した。

配付に当たっては、ボランティアの協力を得て、市の高齢者給食サービスを受けている人々、約500名のもとへ直接届けられた。

こうした活動の中で、ボランティアの人々にも、より多くの食に関する保健衛生の意識が相乗効果として高まってほしい、と期待しているところである。

4 考 察

昨年夏、全国的に猛威を振るったO157食中毒を契機に、食品衛生に関する関心が市民の間でも高まった。

保健所へは、6月から9月にかけて、O157に関する市民からの健康相談や情報を求める問い合わせが多数あり、未だかつて無いほどの状況下にあった。

当所ではこの機を逃すことなく、市やボランティアに対するアプローチを開始し、市

民の求める健康に対するニーズにタイムリーに対応することができた。

また、三鷹市では、高齢者給食サービス施設に対し、9月6日までに全部の施設に検査保存用の冷凍庫を配置するほか、施設の再点検を行い、一層の衛生管理が徹底された。

したがって、これまで冷やかな目で見えていたボランティアと保健所の信頼関係が深まり、保健所からの指導・支援を真摯に受け入れる体制が整ったものとする。

こうした実績が、従前の営業者を対象とした取締りの要素の強い食品監視業務から、市民の立場に立った新たな食品保健業務への道筋となれば幸いである。

今後の改善点であるが、食品衛生面の他、栄養士の指導のもと、高齢者向けの栄養面のバランスや成人病の対策、栄養成分の表示、そしゃく困難者への調理方法等、受給者本位の技術的な支援体制の確立も必要である。

さらには、三鷹市及び民間の関係部署と協力しながら改善点の工夫を凝らし、柔軟に対処する必要がある。

平成8年度 作成

健康な食生活のために

① すぐ食べてください

食中毒防止のため、配食された食事はなるべく早く食べおえてください。

食べ残しは、もったいないようですが、思い切りよく捨ててください。



もったいないけれど、残りは捨ててね。



② 手をいつも清潔に

食事の前には忘れずに手を洗いましょう。



③ 栄養のバランスのよい食事を

1日30食品を目標に献立づくりをしましょう。



食物繊維の多い食品で便秘を予防しましょう。

野菜・キノコ

海藻

豆

いも

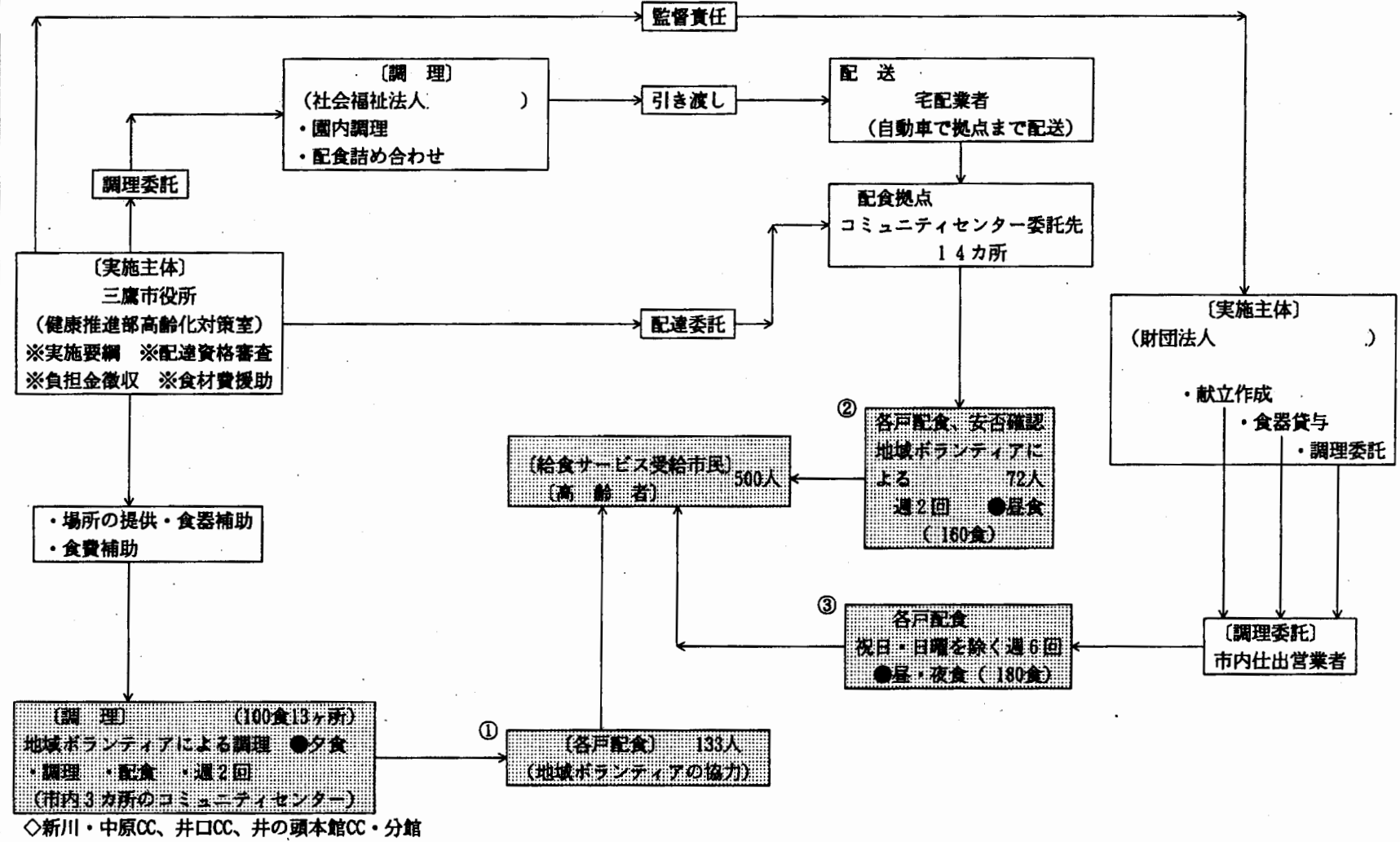
果物



●図1 三鷹市における高齢者給食サービスシステムのフローチャート

※ 三鷹市から食品材料費の補助、食器等の提供や支援を受け活動しているグループと
 受けて、自主的に活動しているボランティアグループがある。

市民は3種の給食サービスルートのいずれか
 又は、全てを選択できる。対象65歳以上の高齢者世帯



食器洗浄機使用施設における食器の残留合成洗剤の実態調査について（継続・最終報告）

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食器洗浄機を使用した施設が新規開店の店舗、ファストフード系のチェーン店を中心に目立っている。

これら業務用の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、洗浄機、洗浄剤などの条件によって、食器に洗剤成分が残留する可能性が考えられた。

そこで、当所では実態把握のため、管内にある食器洗浄機使用施設における洗浄機による食器の洗浄後の残留合成洗剤とpH調査、洗浄剤表示調査及び食器洗浄機内部における洗浄剤の残留量比較実験を実施した。

2 実施方法

(1) 実施期間：平成7年12月から平成8年10月まで

(2) 対象施設：管内一般飲食店を主体とする30施設

(3) 調査方法

ア 30施設、延べ36検体の食器の残留合成洗剤（メチレンブルー発色法によるABS系陰イオン界面活性剤）とpHを検査した。

イ 残留合成洗剤検出状況と食器の前処理との関係について調べた。さらに、合成洗剤が食器に残留した原因を、洗浄剤の検査（メチレンブルー発色法）と表示による成分調査により追求した。

ウ 食器洗浄機内部における洗浄剤の残留量比較実験を行った。

(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

(1) 食器における残留合成洗剤検出状況

食器における残留合成洗剤検出状況は表-1のとおりであった。36検体中10検体（28%）から残留合成洗剤が検出された。これらの量は、平均値で $10.4\mu\text{g}/100\text{cm}^2$ （最大値 $33\mu\text{g}/100\text{cm}^2$ 、最小値 $5\mu\text{g}/100\text{cm}^2$ ）であった。

また、食器洗浄機用洗浄剤の主成分が当初、水酸化ナトリウムであると考えたため、洗浄後の食器のpHを検査した。この結果pHは5.8から7.1で、アルカリ成分が残留したものはなかった。

(2) 食器洗浄機用洗浄剤の検査及び表示調査結果

ア 食品洗浄機使用前の食器の前処理調査

施設では、前処理として合成洗剤液に浸ける施設が存在した。そのため、残留合成洗剤検出の原因がこの処理のためであったか、食器洗浄機の洗浄剤によるものであったのかを確かめるため、20施設において合成洗剤液に浸ける処理をしていたか否かについて調査した。その結果は、表-2のとおりであった。

この調査で、残留合成洗剤を検出した施設では1施設が合成洗剤液に浸け、5施設

設が浸けていなかった。また、残留合成洗剤を検出なかった施設では、5施設が合成洗剤液に浸けていた。

これらの結果から、食器洗浄機を使用する前に合成洗剤液に浸けたか否かは、残留合成洗剤検出結果に影響していないと考えられた。

表-1 食器の残留合成洗剤検出状況 (単位: $\mu\text{g}/100\text{cm}^2$)

検 体	p H	残留合成洗剤	検 体	p H	残留合成洗剤
1	6.9	検出しない	19	6.5	検出しない
2	7.0	検出しない	20	6.5	検出しない
3	7.1	検出しない	21	6.7	検出しない
4	7.0	検出しない	22	6.5	検出しない
5	7.0	検出しない	23	6.5	検出しない
6	6.8	検出しない	24	6.6	検出しない
7	6.9	33	25	6.7	検出しない
8	6.6	検出しない	26	6.6	検出しない
9	6.4	6	27	6.8	8
10	6.6	5	28	6.8	検出しない
11	6.5	5	29	6.8	15
12	6.4	検出しない	30	6.5	検出しない
13	6.5	6	31	5.8	6
14	6.4	検出しない	32	5.8	検出しない
15	6.3	検出しない	33	6.0	9
16	6.3	11	34	6.0	検出しない
17	6.3	検出しない	35	5.9	検出しない
18	6.4	検出しない	36	5.9	検出しない

表-2 食器の残留合成洗剤検出結果と前処理の関係

残留合成洗剤	合成洗剤液による前処理	
	浸 け る	浸 け ない
検 出 施 設	1	5
非検出施設	5	9

イ 食器洗浄機用洗浄剤からの合成洗剤検出状況及び表示成分

前述の調査結果から、食器洗浄機用洗浄剤に合成洗剤成分が含まれていることが考えられた。そこで、洗浄剤3検体中のABS系陰イオン界面活性剤を検査した結果、すべてから同物質を検出した。

このことから、残留合成洗剤を検出した食器は、食器洗浄機用洗浄剤に由来したものであったと考えられた。

洗浄剤の表示調査結果は、表-3のとおりであった。調査した各施設で使用されていた洗浄剤29件は、メーカー数9社、製品数11品目に分類できた。

表示された成分は、水酸化ナトリウム及び水酸化カリウムが主体で、これを中心として塩類が使用され、「ABS系陰イオン界面活性剤」の使用が表記された製品はなかった。

表-3 洗浄剤における表示成分内容

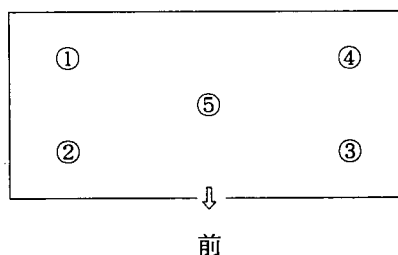
表示項目	表示件数(延べ数)
水酸化ナトリウム	15
水酸化カリウム	5
炭酸塩	8
リン酸塩	15
けい酸塩	10
塩化物	2
塩素系漂白剤	8
カルボン酸塩	5
アルカリ塩類	1
金属イオン封鎖剤	2

(3) 食器洗浄機内部における洗浄剤の残留量比較実験

残留合成洗剤を検出した施設を選び、食器の洗浄実験を行った。

食器は直径約12cm深さ約4cmの中鉢を使用した。通常の使用状態を想定し、図の位置に皿を下向きに並べ、他の食器類と一緒に洗浄した。洗浄、すすぎ温度は65℃、洗浄、すすぎ時間は各60秒に設定して行った。洗剤の注入量は、洗浄機の設定に従った。

図 食器洗浄機内部における皿の配置



この結果は、表-4のとおりで、扉付近の右角部位、③から5 $\mu\text{g}/100\text{cm}^2$ の残留合成洗剤を検出し、使用条件によって食器洗浄機に洗浄力の低い部位が存在する可能性が指摘できた。

表-4 洗浄剤の残留量比較実験における食器の残留合成洗剤検出状況

皿の部位	残留合成洗剤 ($\mu\text{g}/100\text{cm}^2$)
①	検出しない
②	検出しない
③	5
④	検出しない
⑤	検出しない

4 考 察

- (1) 食器洗浄機を使用する施設では、条件によって洗浄剤が食器に残留することが確認された。その成分が、食品とともに摂取される可能性を考慮すると、食器への残留は好ましくない。

今回の残留量は平均的には $10.4 \mu\text{g} / 100\text{cm}^2$ で、昭和48年、渡辺らが衛研年報で報じた（厚生省の使用基準に従った洗浄液濃度で食器を手で流水すすぎした場合、 $10 \mu\text{g} / 100\text{cm}^2$ ）とほぼ同量であった。

- (2) 残留量比較実験により、食器洗浄機では使用条件によって洗浄力の低い部位が存在する可能性が指摘できた。この原因については、すすぎ時間が短かったか他の食器が水流を妨げていたと考えられたが、今回の実験からは言及できなかった。機会を見て追求していきたい。

予防対策として、洗浄時間をなるべく長く設定し、食器を入れ過ぎないことが考えられる。

なお、比較実験を行った施設では、洗浄、すすぎ時間を各 120秒に選択することができ、この方法で洗浄するよう指導した。

5 おわりに

時代の変化により食器洗浄機を使用した施設は、ますます増加していくと考えられる。この中で、食器洗浄機用洗浄剤が食器に残留する場合があるので注意が必要である。

今後は、このような施設に対して、洗浄剤の残留を防ぐため機械を過信せず、洗浄時間をなるべく長く設定するよう指導していくことが大切である。

◎ 東久留米保健所

挽肉を主とした食肉への添加物（ニコチン酸等）使用実態及び抗菌性物質残留の実態調査

1 目 的

近年のわが国は、食品流通の国際化等から豊かな食生活を享受することが可能な反面、消費者の立場からは、一次産品を含めて、食品の生産、加工、製造、流通の実態が大変判りづらくなっている。また、食肉も輸入規制の緩和等から他の食品と同様に輸入量の増加が顕著である。これらのことから、食肉の安全性に対する関心が高まっている。そのため、消費者から食肉への添加物使用の有無や動物医薬品の残留の有無に係わる疑問が寄せられている。そこで、今回、牛及び豚の挽肉を対象に、昭和61年に社会的問題となったニコチン酸をはじめとする添加物の使用及び抗菌性物質の残留について調査を実施したので報告する。

2 調査方法

- (1) 実施期間：平成8年9月10日、10月8日、11月13日
- (2) 調査施設：当所管内食肉販売業 15軒
- (3) 調査食品：牛挽肉14検体、豚挽肉15検体、牛豚挽肉1検体 合計30検体
- (4) 検査項目及び検査機関

ア 食品添加物

ニコチン酸、ニコチン酸アミド、L-アスコルビン酸、エリスルビン酸を検査項目として都立衛生研究所多摩支所食品化学研究室に検査を依頼した。

イ 抗菌性物質

直接法により、当所検査室において検査を実施した。なお、使用菌株は、*Micrococcus luteus* ATCC9341、*Bacillus subtilis* ATCC6633、*Micrococcus mycoides* ATCC11778 である。

3 結 果

- (1) ニコチン酸、エリスルビン酸については、いずれの検体からも検出されなかった。

表-1 市販挽肉中のニコチン酸アミドの検査結果

検 体	検体数	ニコチン酸アミド		
		検出数	範 囲 ($\mu\text{g/g}$)	平均値 ($\mu\text{g/g}$)
牛 挽 肉	14	14	24 - 52	41
豚 挽 肉	15	15	36 - 61	50
牛豚挽肉	1	1	50	50

- (2) ニコチン酸アミドの検査結果は表-1のとおりであり、特に高い数値のものはなかった。
- (3) 豚挽肉1検体からL-アスコルビン酸が0.02g/kg検出されたが、その後の調査でL-アスコルビン酸使用の事実は認められなかった。

(4) 抗菌性物質はいずれの検体からも検出されなかった。

なお、検体の国産、輸入の別では、国産27検体、輸入1検体、混合（輸入7割、国産3割）1検体、不明1検体であった。

また、収去時の検体は -5°C ～ 5°C に温度管理され、問題となるものはなかった。

4 考察及びまとめ

今回の結果から、特に添加物使用の実態や抗菌性物質残留は認められなかった。豚挽肉からL-アスコルビン酸が検出されたことは食肉中のビタミンCのバックグラウンド値 0.02g/kg からすると許容の範囲であり、当該店舗のその後の調査からもその使用事実は認められなかった。しかし、食肉変色防止の目的で使用されている添加物が、昭和61年に摘発されたニコチン酸から他の物質へ移り変わっている可能性もあり、引き続き調査を行い、その実態の把握に努めたい。また、牛挽肉、豚挽肉のニコチン酸アミドの値はそれぞれの挽肉のバックグラウンド値として参考となるであろう。この調査の計画以降に、腸管出血性大腸菌による集団食中毒が多発し、牛肉をはじめとした食肉の安全性への関心は飛躍的に高まっている。このような状況の中で、食肉の見た目の鮮度のごまかしにつながる添加物の不正使用と人体に有害な抗菌性病原物質残留に関する調査は益々重要となり、今後も継続して監視していく必要がある。

◎ 小平保健所・東村山保健所

鶏卵調査結果

1 実施目的・概略

近年のサルモネラ（以下 Sal）食中毒の増加は著しく、ほぼ慢性的に多発する傾向が定着してしまった。中でも、鶏卵汚染に由来すると考えられるサルモネラ エンテリティディス（*S. Enteritidis*）による事件が、集団給食施設を中心に発生していることは憂慮すべき事態である。

給食施設での事故多発の要因として、一度に多数の鶏卵を割卵し液卵とした（以下割卵液）後に調理・提供されることがあげられる。鶏卵の Sal 汚染率は、村瀬ら¹⁾によると 0.03% 程度といわれ、それほど高率なわけではない。しかし、大規模な給食施設では、一度に 100 から 1,000 個といった多数の鶏卵を割り混ぜて調理されているため、たとえ数万個に 1 個の汚染率だとしても危険度から見ると決して低いとはいえない。現実が発生している事故は汚染卵が施設に入り込んだ結果、調理器具を介した二次汚染²⁾や、加熱不良を原因として引き起こされているものと考えられる。

そこで今回は、管内の給食施設の協力の下、施設で使用中の割卵液の Sal 検査を行うとともに、鶏卵の取扱い状況について実態の把握・問題点の抽出を行った。

2 調査方法

(1) 実施期間

平成 8 年 4 月から 10 月まで

(2) 調査対象施設

東村山保健所と小平保健所管内の集団給食施設のうち、継続的に 1 日 100 食以上の食事を提供し、自家製の割卵液を調理する頻度の高い 86 施設とした。

(3) 調査内容

ア Sal の検査

(7) 検体

各施設で通常の調理手順どおりに割卵しボウルなどで混ぜた割卵液 100ml とした。なお、原則として検査日を含めて 3 日以内の割卵液を検査した。

(4) 検査方法

検体に同量の倍濃度 EEM ブイヨン培地を加えて増菌培養した後、別紙により Sal の検出を行った。定量培養検査は行わなかった。

(9) 検査機関

小平、東村山保健所（DHL 平板培養まで）、都立衛生研究所多摩支所（Sal 確認培養）

イ 鶏卵の取扱い状況調査

(7) 一般的事項

鶏卵の取扱い方法について全施設にアンケート調査を行った。

(4) 収去時の鶏卵の取扱い状況

収去時に、個々の検体について、産地、仕入れ、保存方法、調理時間等を調査した。

3 調査結果及び考察

(1) Sal検査結果

ア 検体数等

検体数は 205検体であった（施設数は58）。1検体当たりの割卵数は、2個から1,100個であり、合計割卵数は40,358個にのぼった。

調査依頼施設、収去施設数、検体数をそれぞれ施設分類を行った結果が図1である。

検体数の面で病院と老人ホームの占める割合が高くなった。これらの施設は日に3食提供していることと、休みがないことがメニューを構成する上で鶏卵を使用する頻度を高くしているためである。

反して、学校は対象施設数こそ全体のおよそ半数を占めたものの、日に1食で、土日と夏休みがはいることから、必然的に鶏卵を使用する機会が減るため、検体数では全体の2割にとどまった。

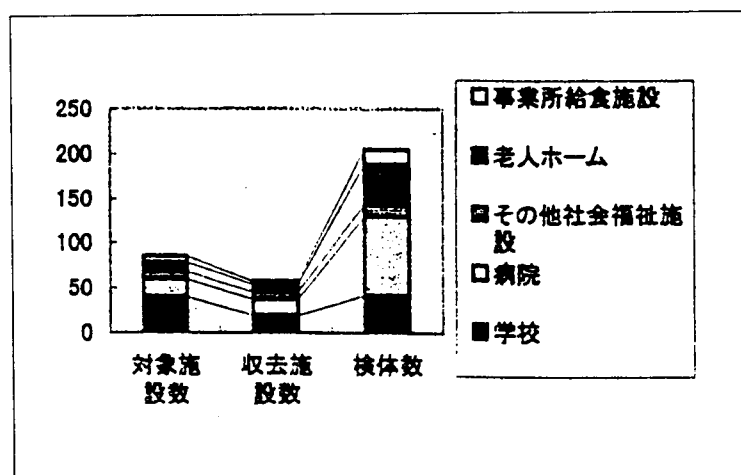


図1 調理施設数と検体数

イ Sal検出結果

- 陽性検体数：2検体（割卵数 100及び 245個）〔2施設から収去した検体でいずれも6月検査分〕
- 血清型：S. Enteritidis
- いずれの陽性検体も割卵当日に検体採取し、検査したものであった。また、一つは前日仕入れ（冷蔵保存）、もう一方は調理当日仕入れであり、施設内での増菌の機会は少ないと考えられた。
- 検体の性質上、検出されたSaが卵内汚染なのか卵殻からの汚染なのかの判別はできなかった。
- 陽性となった銘柄は2種（青森及び山梨産）であり、調査期間中の同銘柄の検査状況は表のとおりであった。銘柄Aは、7月以降取扱いが中止された。銘柄Bは継続して検査できたが、陽性は1検体のみであった。

表 Sal 陽性銘柄の検査状況（（ ）内は陽性数）

銘柄	検 査 日							総 計
	4月23日	5月28日	6月25日	7月16日	8月27日	10月1日	10月29日	
A	1	0	1(1)	0	0	0	0	2(1)
B	0	2	4(1)	1	1	2	4	14(1)

(2) 鶏卵の取扱い状況調査結果

ア 全般的事項のアンケート調査

鶏卵の使用状況について全施設にアンケート調査を行い、結果を図2に示した（回答施設数81施設）。

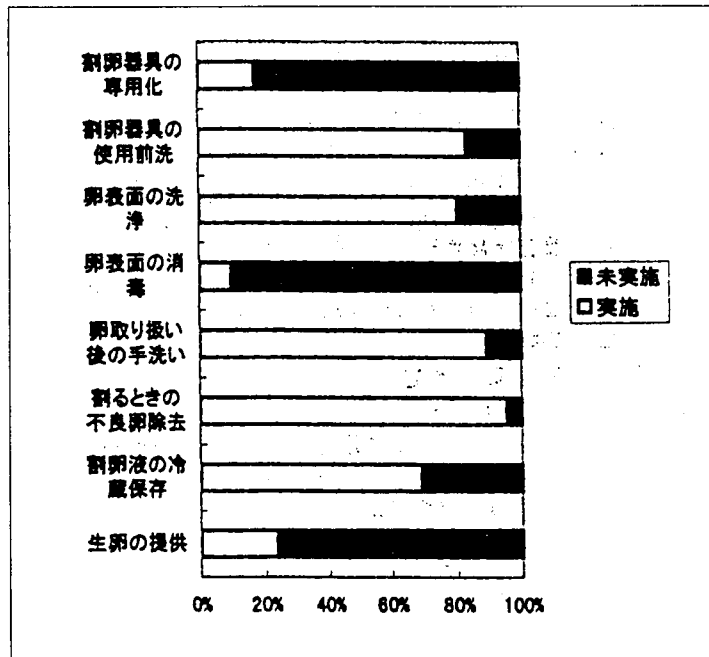


図2 アンケート結果

(7) 割卵器具の専用化

ボウル、お椀などの割卵器具の専用化率は17%と低く、多くは兼用されていた。このことは、洗浄、消毒といった作業が確実に実施されなかった場合に、二次汚染を引き起こし、事故の要因となりうることを示唆している。

(イ) 割卵器具の使用前洗浄

85%の施設で割卵器具は使用前に洗浄なり消毒が実施されていた。

(ロ) 卵の洗浄・消毒

卵表面の洗浄は、水洗等の方法で80%の施設が行っていたが、塩素等による卵表面の消毒の実施施設は全体の10%であった。

(ハ) 卵取扱い後の手洗い

実施率は90%に達した一方、10%の施設では実施されていなかった。卵殻のSal汚染は、卵内汚染より高率のため、二次汚染防止のためには卵取扱い後の手洗いは必ず実施すべき事項といえる。

(ニ) 不良卵の除去

割卵はお椀を使用して1～3個ずつ行われ、その際に不良卵の除去が行われていた。本作業は、ほとんどの施設で実施されており不良卵への関心の高さをうかがわせた。

(カ) 割卵液の冷蔵保存

割卵液が冷蔵されていない施設は22施設であった。このうち、21施設は学校である。学校では、調理当日に仕入れ、割卵後直ちに調理することを基本に据えているためである。ただし、室温での保存時間が長くなる（1～3時間）ケースもあるため、割卵直後に加熱調理を行う場合を除いて冷蔵保存の徹底を図る必要がある。

(キ) 生卵の提供

生卵の提供は19施設で行われていた。提供施設を分類すると、老人ホーム3、その他の福祉施設4、病院7、事業所5施設であった。事業所の給食施設では、全施設で提供されていた。

自家製のマヨネーズを現在調製している施設はなく、過去に作っていた施設が6施設あった。

イ 収去時の鶏卵取扱い状況調査

以下は検体個々について、仕入れ～調理に至る間の調査を行った結果である。なお、1施設あたりの検体数は1～15検体であるため、施設面から見ると重複回答となっている。

(7) 仕入れから調理提供までの経過日数

鶏卵の仕入れから、最終調理にいたる経過日数を図3に示した。5割強が仕入れから1日未満に使用されており、仕入れ後3日以内まで範囲を広げれば全体の8割を超えた。全体的には、鶏卵は早めに使用するという傾向が見うけられる。しかし、一部にはまとめて仕入れるために10日を超えて保存・使用されているケースもあった。施設での保存日数が長くなる場合には、少なくとも冷蔵保存が確実にされている必要がある。

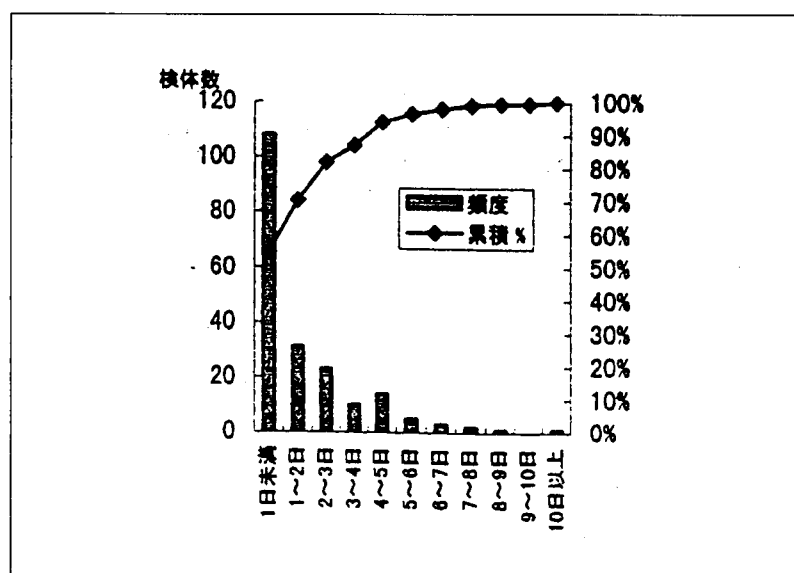


図3 仕入れから調理までの経過日数

(イ) 冷蔵されずに使用された鶏卵

仕入れ後1日を超えて使用され、かつ冷蔵保存されなかったケースを抽出し、図4に表した。21検体（9施設）がこのケースに該当した。保存日数の分布は図に示したとおりで2日から最長で14日に及んでいた。常温での保存が1日を超えた場合に、仮にもともとSal汚染があったとすると、施設内で危険菌量にまで増殖する機会を与えてしまうことになる。鶏卵内のSal増殖の機会としては、後に述べる「流通期間・状態」がより重要と考えられるが、危険の低減化を図るためには、「冷蔵保存」の徹底が必要である。

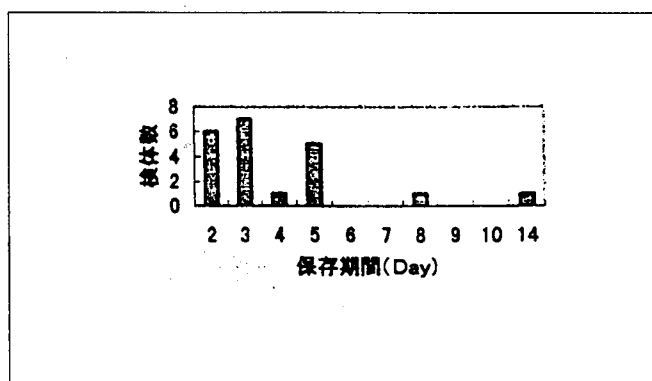


図4 冷蔵されていない鶏卵の保存日数

(ウ) 割卵と加熱調理

食事別の加熱調理時刻を図5に示した。以下、朝食を8時、昼食を12時、夕食を18時に喫食するものとして分析する。

朝食は全て食事前2時間以内に調理されていたが、昼食、夕食の場合、多くは2時間以内であったものの、4～6時間ほど前に加熱調理されるケースがあった。夕食では3時間前に調理される頻度が最も高かった。3食提供施設の一部では昼食用を朝食の作業中あるいは作業後ただちに、また夕食用を昼食の片づけ中から加熱調理されているものと考えられた。また、一部の学校のケースでも9時前後に加熱調理されるケースがあった。

次に、割卵～加熱調理に至る経過時間を図6に示した。約9割が割卵後5時間以内に加熱調理されていた。しかし、10時間を超えて調理するケースが21検体（11施設：昼食のみの事業所1、3食提供施設10施設）で見られた。いずれも割卵後は冷蔵保存されていた。

この21検体を食事別に分類したのが、図7である。内訳は、朝食8、昼食12、夕食1であり、朝・昼食のときに早めの割卵作業が行われやすいといえる。前述のとおり、朝食の場合は早朝から、昼食では朝食準備と前後して調理が行われるため、施設によっては手間のかかる割卵作業を前日の空いた時間あるいは人員の多い時間に行うことに起因すると考えられる。

加熱調理食品は、汚染・増殖の機会を与えないために、早めに食べることが事故予防に有用である。調理（加熱）時刻が早いと、提供するまでの保存方法によっては、他の食材などからの2次汚染や、残存菌の増殖による事故の発生が懸念

されるためである。特に下処理、洗浄などの作業と時間的に重なる時は、調理場所、保存場所・方法、人の動きに細心の配慮が必要である。

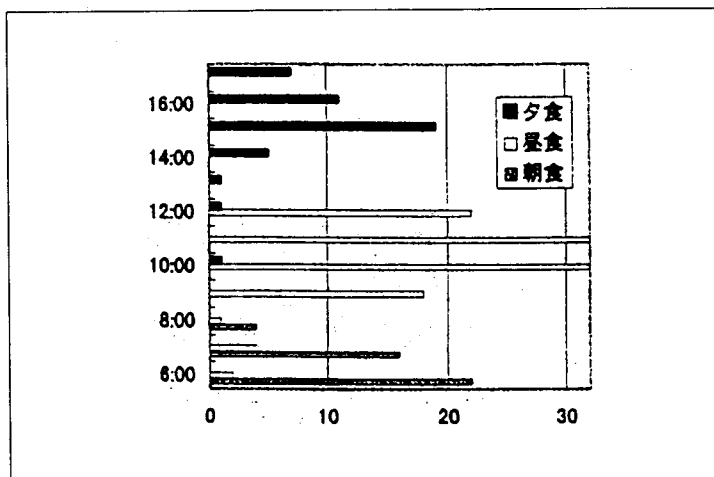


図5 食事ごとの加熱調理時刻

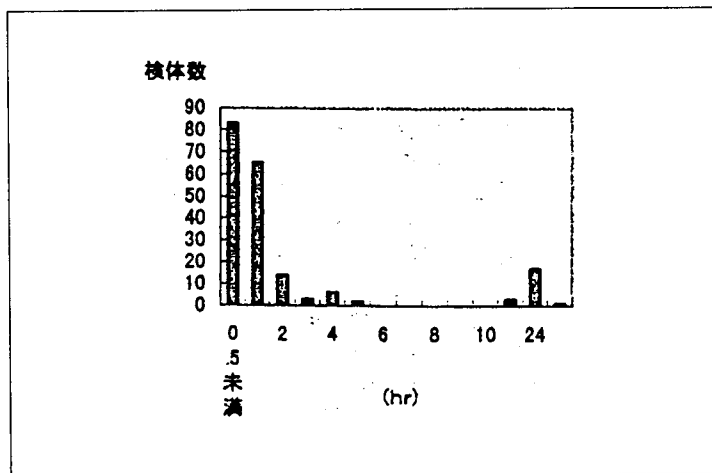


図6 割卵から加熱調理までの経過時間

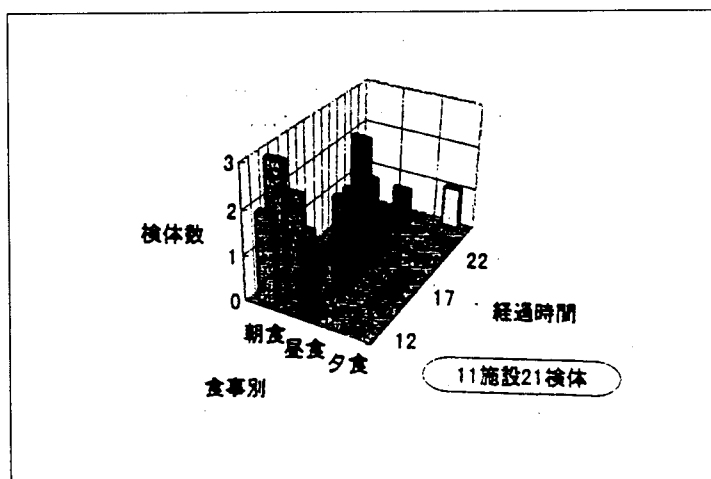


図7 割卵から調理まで10時間を超えたケース

ウ 流通状況

(7) 鶏卵の産地分布

鶏卵の産地は、施設に保存中の段ボール箱の表示で確認した（原則として仕入れ先までさかのぼっての調査は行っていない）。分布は、1道9県にまたがり、図8に示したとおりであり、青森（55検体）、岩手（25検体）に集中した。銘柄数は30であった。関西方面から流通しているものはなかった。

鶏卵は、北海道から沖縄にいたる全国で生産されており（図9）³⁾、特に青森、岩手の両県が主産地というわけではない。こうした偏りが、本調査地域だけの傾向なのかは不明である。

また、再利用箱での納入も多く、産地を確認できたのは5割(103/205)に止まった。再利用箱使用の理由のひとつに、多くの給食施設がkg単位での発注を行うことがあげられる。しかし、10kgで発注しても再利用箱で納入されており、実態は不明であった。

なお、産地不明の鶏卵は、本調査で把握した36の仕入れ先（問屋）のうち、少なくとも16軒が扱っていた。

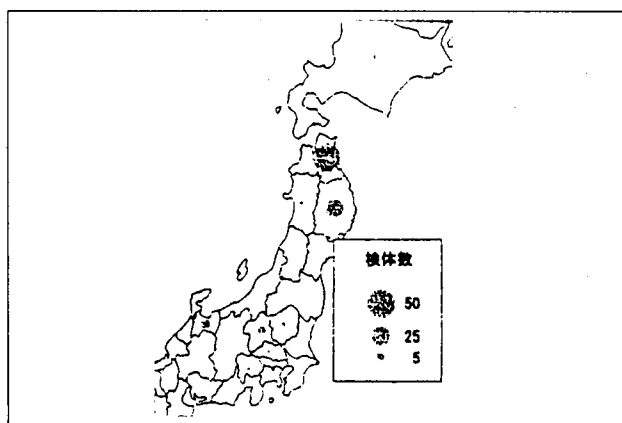


図8 検体の産地分布

(1) 流通上の問題点

- 産地・銘柄が不明なケースが多い。
- 養鶏場独自の新品箱を使っていたにしろ、産卵日等の記載はなく、流通に要する日数が全く不明である（ごく一部の採卵場では、ケースの中に鶏舎の特定ができる紙が入れられていたが、採卵日は記入されていなかった）。
- 輸送は気温以上の環境下でなされていると推測され、コールドチェーン（冷蔵輸送）の実施には程遠い。

鶏卵中のSalは、適度な温度があれば爆発的に増殖する。流通上の問題は、産卵時にSalの汚染を受けた鶏卵が施設等に納入された時点ですでに、危険菌量にまで増殖してしまう危険性をはらんでいることにある。

4 まとめ

- (1) 割卵液のSal陽性率は、検体数で2/205(割卵数は40,358個)であった。血清型は、S. Enteritidisであった。

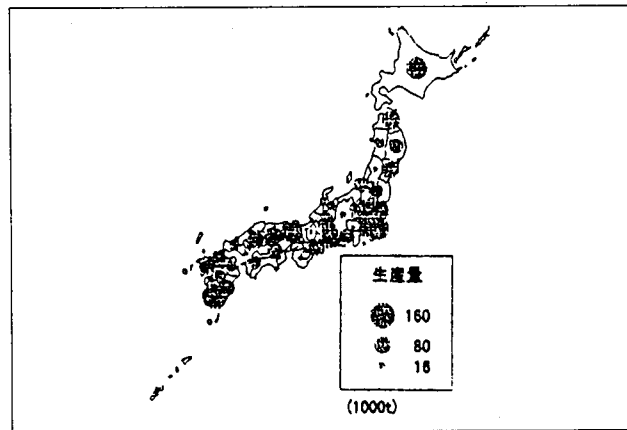


図9 全国の鶏卵生産状況（平成6年）

- (2) 鶏卵取扱い器具の専用化は進んでいない。Sal 汚染卵が施設に入り込んだ場合、すでに危険菌量にまで増殖していることが予測される。このため、鶏卵を扱った器具類の洗浄消毒が確実に行われなかったときに、二次汚染を引き起こし事故発生の要因となりうる。
- (3) 仕入れ後の卵はほとんどが冷蔵保存されているが、一部では設備能力の関係・長年の慣行のためか、いまだに室温保存である。冷蔵保存の徹底を進める必要がある。鶏卵内のSal 汚染が不可避となれば、給食施設が事故を防ぐ手段は冷蔵保存と、確実な加熱調理、器具類の洗浄消毒の徹底（専用化）、この3点に尽きる。
- (4) 割卵液の加熱調理時刻は、昼食・夕食の場合に早めの傾向が見られた。下処理、洗浄といった他の作業と重なった場合に、二次汚染防止のために保存方法・場所などに細心の注意を払う必要がある。
- (5) 割卵から加熱調理までの時間は、短ければそれだけ事故の危険性が低くなるが、時に10時間を超えるケースも見られた。施設によっては、朝食、昼食では前日処理が行われてきた傾向があった。
- (6) 調査した鶏卵の産地は青森、岩手両県が主であった。
- (7) 鶏卵は段ボール単位で流通していたが、産地まで確認できたのは103/205に止まった。段ボール・中敷きが再利用されているケースが多く、箱の表示だけでは養鶏場を特定できないためである。鶏卵のSal 汚染率は、養鶏場によって大きく異なるといわれている。事故発生時に養鶏場を特定するためには、卵生産者を特定するための表示が必要である。
- (8) 一部の大手スーパー等では、卵パックに産卵日が記載されている。しかし、段ボール箱で流通しているものには産卵日の記載が全くない。このため、流通にかかる日数がわからない。鶏卵由来のSal 食中毒の予防には、まず産卵時でのSal 制御が重要であり、次に流通期間の短縮とともに採卵後の冷蔵流通・保存が必要である。このためには、何らかの日付表示が必要である。

注 1)村瀬稔：食品と微生物、10：181-184（1994）

2)堀重俊、他：食品衛生研究、47（2）61（1997）

3)農林水産省経済局統計情報部構造統計課「鶏卵流通統計調査」

サルモネラ分離培養手順

第1日目

前培養

EEMブイヨン培地は倍濃度で調製し30分置いておく。(43.5g × 2 / L)

鶏卵液 100mlにEEMブイヨン培地を 100ml入れる。

37°Cで18～24時間培養。

セレナイト基礎培地の作成

セレナイト基礎培地を作成し(19g / L)、高圧蒸気滅菌処理をする。

亜セレン酸ナトリウム 4.0g / Lを加えた後、乾熱滅菌済みのメスシリンダーで
中試験官に15mlずつ分注する。

第2日目

増菌培養

セレナイト基礎培地に前培養液 0.5mlを接種し、42°Cで12～18時間培養する。

DHL寒天培地の作成

1検体あたり3枚の計算で作成する。培地はよく乾燥させる。

第3日目

分離培養

1検体あたり3枚のDHL寒天培地にセレナイト基礎培地培養液を塗抹する。

37°Cで20時間培養する。

第4日目

サルモネラの保存

DHL寒天培地上の黒色のコロニーでサルモネラが疑われるものは、カジトン培地
で保存する。37°Cで24時間培養した後は冷蔵庫に入れておき、衛研に搬入する。

第 2 節 そ の 他 の 事 業

1 現場簡易検査

業種別一斉監視及び重点監視の際には、スタンプスプ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業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防止に対して有効な手段である。

平成 8 年度に行った現場簡易検査の結果は、表 1～表 6 のとおりである。

表 1 実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				計	良	不良	計	良	不良	
実施月	11,862	33,260	59,646	59,479	56,302	3,177	167	163	4	
平成 8 年	4月	81	174	214	214	209	5	—	—	—
	5月	1,461	4,806	10,014	9,998	9,689	309	16	16	—
	6月	5,089	13,166	22,619	22,587	21,349	1,238	32	32	—
	7月	3,252	9,370	16,682	16,614	15,592	1,022	68	66	2
	8月	391	862	1,339	1,323	1,188	135	16	16	—
	9月	896	2,630	4,250	4,239	3,960	279	11	10	1
	10月	476	1,105	1,845	1,840	1,741	99	5	4	1
	11月	99	438	1,158	1,158	1,105	53	—	—	—
	12月	28	127	254	241	232	9	13	13	—
平成 9 年	1月	17	109	109	103	97	6	6	6	—
	2月	32	140	224	224	222	2	—	—	—
	3月	40	333	938	938	918	20	—	—	—

表2 実施保健所別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				計	良	不良	計	良	不良
保健所	11,862	33,260	59,646	59,479	56,302	3,177	167	163	4
青 梅	710	1,526	1,853	1,853	1,767	86	-	-	-
福 生	788	1,978	2,225	2,225	2,014	211	-	-	-
五 日 市	230	654	1,351	1,347	1,290	57	4	4	-
八 王 子	1,204	2,784	2,902	2,866	2,750	116	36	34	2
日 野	372	1,209	1,209	1,209	1,148	61	-	-	-
多 摩	382	1,482	3,224	3,224	2,972	252	-	-	-
町 田	652	2,787	4,443	4,436	4,201	235	7	6	1
府 中	619	1,516	2,563	2,563	2,416	147	-	-	-
武 蔵 調 布	1,092	2,489	2,671	2,658	2,535	123	13	13	-
小 金 井	658	1,521	3,318	3,263	3,114	149	55	54	1
立 川	1,747	3,474	6,328	6,328	5,910	418	-	-	-
武 蔵 野	371	1,520	4,500	4,500	4,283	217	-	-	-
三 鷹	265	1,034	1,335	1,304	1,185	119	31	31	-
田 無	592	2,284	4,790	4,790	4,680	110	-	-	-
東 久 留 米	495	2,041	4,986	4,986	4,819	167	-	-	-
小 平	520	1,533	2,696	2,696	2,566	130	-	-	-
東 村 山	529	1,466	4,179	4,179	4,077	102	-	-	-
島 し ょ	636	1,962	5,073	5,052	4,575	477	21	21	-

表3 検査法別検査結果

項目 合計	検体数	検査件数	判 定		
			良	不良	
検査法	33,260	59,646	56,465	3,181	
細菌検査	小 計	33,093	59,479	56,302	3,177
	スタンプスプレッド法	29,646	55,529	52,574	2,955
	コリテップ	3,192	3,238	3,056	182
	ふきとり	19	77	75	2
	食品の混釈法	96	209	195	14
	インスタントBGLB	24	24	14	10
	その他	113	402	388	14
化学検査	小 計	167	167	163	4
	残留塩素検査	94	94	92	2
	TTC検査	13	13	13	-
	AVテスト	57	57	55	2
	温度測定	3	3	3	-

表4 検体別検査結果（細菌）

項目 合計	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		
検体	33,093	59,479	56,302	3,177	1,657	183	26,622	1,792	17,741	1,050	7,268	62	2,533	60	40	6	441	24		
食 品	4,465	8,936	8,603	333	376	35	3,347	179	1,983	77	1,432	5	1,384	28	21	-	60	9		
調理器具	12,875	22,131	20,679	1,452	515	60	12,017	1,181	4,247	134	2,770	39	913	27	11	4	206	7		
手 指	13,378	24,313	23,155	1,158	578	52	8,989	305	10,706	780	2,495	10	214	5	4	-	169	6		
そ の 他	2,375	4,099	3,865	234	188	36	2,269	127	805	59	571	8	22	-	4	2	6	2		

表5 検体別検査結果（化学）

項目 合計	検 体 数	検 査 件 数	判 定		化 学 検 査							
					残留塩素検査		TTC検査		AVテスト		温度測定	
			良	不 良	良	不 良	良	不 良	良	不 良	良	不 良
検体	167	167	163	4	92	2	13	0	55	2	3	0
食 品	70	70	68	2	-	-	13	-	55	2	-	-
そ の 他	97	97	95	2	92	2	-	-	-	-	3	-

表6 業態別検査結果

項目 合計 営業種目		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					判 定		細 菌 検 査		化 学 検 査	
					良	不良	良	不良	良	不良
合計		11,862	33,260	59,646	56,465	3,181	56,302	3,177	163	4
飲 食 店 業	小 計	7,990	18,660	29,315	27,354	1,961	27,299	1,958	55	3
	旅館・ホテル	528	1,031	1,989	1,829	160	1,813	160	16	-
	一般飲食店	4,875	8,745	11,591	10,657	934	10,651	934	6	-
	すし屋	1,028	2,910	4,663	4,452	211	4,451	211	1	-
	そば屋	815	2,251	3,400	3,203	197	3,203	197	-	-
	仕出し屋	139	749	1,264	1,174	90	1,169	90	5	-
	弁当屋	273	1,012	1,912	1,785	127	1,783	125	2	2
	そう菜店	75	192	470	442	28	442	28	-	-
	許可ある集団給食	255	1,769	4,022	3,808	214	3,783	213	25	1
	その他	2	1	4	4	-	4	-	-	-
喫茶店営業		1	5	15	14	1	14	1	-	-
製 造 業	小 計	1,296	2,928	5,007	4,833	174	4,833	174	-	-
	菓子製造業	708	1,605	2,858	2,774	84	2,774	84	-	-
	アイスクリーム製造業	94	190	389	369	20	369	20	-	-
	豆腐製造業	428	922	1,376	1,329	47	1,329	47	-	-
	めん類製造業	51	114	193	189	4	189	4	-	-
	その他	15	97	191	172	19	172	19	-	-
販 売 業	小 計	1,499	3,667	7,019	6,673	346	6,660	346	13	-
	食肉販売業	757	1,879	3,735	3,562	173	3,562	173	-	-
	魚介類販売業	593	1,614	3,072	2,903	169	2,890	169	13	-
	食料品等販売業	106	129	161	157	4	157	4	-	-
	その他	43	45	51	51	-	51	-	-	-
学校給食		387	3,598	7,457	7,196	261	7,149	261	47	-
その他の集団給食		453	3,227	7,398	7,130	268	7,088	268	42	-
その他		236	1,175	3,435	3,265	170	3,259	169	6	1

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等について、監視指導を実施した。

平成8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 夜間営業施設等取締り実施結果（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
合 計	120	752	4,339	69	2	3,553	60	2	67	1	0	650	8	0	69	0	0
平 成 8 年	4月	1	3	30	—	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	5月	15	85	482	10	—	408	10	—	2	—	—	59	—	—	13	—
	6月	12	65	380	17	1	243	9	1	3	1	—	114	7	—	20	—
	7月	10	66	359	—	—	327	—	—	1	—	—	28	—	—	3	—
	8月	5	28	194	11	—	182	11	—	—	—	—	12	—	—	—	—
	9月	6	42	190	3	—	175	3	—	1	—	—	13	—	—	1	—
	10月	11	71	466	9	—	409	9	—	4	—	—	53	—	—	—	—
	11月	9	59	298	1	—	266	1	—	6	—	—	26	—	—	—	—
	12月	18	116	694	1	—	408	—	—	27	—	—	229	1	—	30	—
	平 成 9 年	1月	8	59	296	1	—	269	1	—	9	—	—	16	—	—	2
2月		10	67	358	—	—	309	—	—	12	—	—	37	—	—	—	—
3月		15	91	592	16	1	527	16	1	2	—	—	63	—	—	—	—

表2 夜間営業施設等取締り実施結果（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
合 計	120	752	4,339	69	2	3,553	60	2	67	1	0	650	8	0	69	0	0
青 梅	6	36	214	15	-	133	7	-	1	1	-	80	7	-	-	-	-
福 生	3	15	92	1	-	72	-	-	4	-	-	15	1	-	1	-	-
五 日 市	5	25	144	-	-	139	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-
八 王 子	12	98	448	1	1	241	1	1	18	-	-	150	-	-	39	-	-
日 野	7	41	305	3	-	211	3	-	13	-	-	79	-	-	2	-	-
多 摩	3	18	134	-	-	118	-	-	-	-	-	6	-	-	10	-	-
町 田	10	80	373	-	-	373	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
府 中	5	32	105	-	-	94	-	-	1	-	-	1	-	-	9	-	-
武蔵調布	8	61	208	-	-	158	-	-	15	-	-	34	-	-	1	-	-
小 金 井	3	18	87	-	-	87	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
立 川	7	75	270	-	-	258	-	-	5	-	-	7	-	-	-	-	-
武蔵野	7	48	316	3	-	282	3	-	4	-	-	30	-	-	-	-	-
三 鷹	8	46	349	-	-	210	-	-	-	-	-	139	-	-	-	-	-
田 無	5	29	411	44	-	379	44	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-
東久留米	4	17	186	2	1	181	2	1	1	-	-	4	-	-	-	-	-
小 平	13	73	441	-	-	377	-	-	4	-	-	58	-	-	2	-	-
東 村 山	9	30	222	-	-	206	-	-	1	-	-	10	-	-	5	-	-
島 しょ	5	10	34	-	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

3 臨時営業等監視事業

緑日・祭礼や市民祭、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併せて実施し、臨時出店者についても、無届けで食品等を取り扱っていないかの確認を行った。

平成8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 緑日・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 可 製 造 業			要 許 可 販 売 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	
合 計	129	405	7,130	208	40	2,512	91	17	370	6	1	803	11	4	57	0	0	27	0	0	325	11	5	393	44	2	1,497	39	10	1,146	6	1	
平 成 8 年	4月	5	17	308	13	0	127	7	-	11	2	-	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	2	-	109	2	-	16	-	-	
	5月	12	45	697	13	6	219	6	2	45	-	-	77	-	-	3	-	-	4	-	-	67	-	-	39	2	-	125	5	4	118	-	-
	6月	17	27	116	4	3	29	4	3	2	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5	-	-	48	-	-	19	-	-	
	7月	9	28	352	14	6	222	7	5	3	1	-	26	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	12	4	-	76	2	1	11	-	-	
	8月	18	69	1,493	24	10	727	13	6	33	-	-	193	4	4	-	-	-	-	-	16	-	-	57	-	-	294	7	-	173	-	-	
	9月	1	2	44	0	0	22	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	1	-	-	7	-	-	
	10月	16	55	940	50	5	175	15	-	113	-	-	47	-	-	3	-	-	3	-	-	107	4	2	48	16	-	286	13	2	158	2	1
	11月	33	107	2,309	65	9	700	33	1	87	-	-	255	3	-	42	-	-	-	-	91	5	3	98	10	2	514	10	3	522	4	-	
	12月	4	9	90	1	1	45	-	-	22	1	1	-	-	-	1	-	-	15	-	-	2	-	-	-	-	4	-	-	1	-	-	
	平 成 9 年	1月	1	6	139	14	0	55	4	-	-	-	32	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	7	-	-	-	20	-	-	
		2月	4	10	120	6	0	38	2	-	1	-	25	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	24	3	-	12	-	-	19	-	-	
		3月	9	30	522	4	0	153	-	-	53	2	-	93	-	-	8	-	-	5	-	-	37	2	-	63	-	-	28	-	-	82	-

「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 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 可 製 造 業			要 許 可 販 売 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
合 計	129	405	7,130	208	40	2,512	91	17	370	6	1	803	11	4	57	0	0	27	0	0	325	11	5	393	44	2	1,497	39	10	1,146	6	1
青 梅	3	9	145	4	-	31	-	-	27	2	-	7	-	-	1	-	-	5	-	-	27	2	-	12	-	-	27	-	-	8	-	-
福 生	2	9	296	14	-	95	5	-	1	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	184	9	-	-	-	-
五 日 市	1	3	54	-	-	34	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	15	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
八 王 子	12	62	1,288	25	20	491	8	7	34	-	-	218	5	4	2	-	-	5	-	-	25	-	-	56	2	2	289	10	7	168	-	-
日 野	6	22	441	25	-	127	9	-	-	-	-	79	5	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	53	10	-	-	-	174	1	-	
多 摩	4	24	434	14	2	138	7	2	14	-	-	45	-	-	4	-	-	-	-	-	44	-	-	45	3	-	30	1	-	114	3	-
町 田	13	25	80	-	-	20	-	-	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	28	-	-	20	-	-
府 中	7	37	620	2	2	222	-	-	121	-	-	62	-	-	-	-	-	2	-	-	67	2	2	26	-	-	34	-	-	86	-	-
武蔵調布	6	35	821	-	-	339	-	-	25	-	-	132	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	69	-	-	88	-	-	161	-	-
小 金 井	7	27	548	93	8	217	44	5	8	3	-	35	1	-	-	-	-	-	-	-	13	6	3	87	26	-	188	13	-	-	-	-
立 川	11	29	694	9	1	381	4	-	21	1	1	104	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	37	2	-	58	-	-	91	1	-
武 蔵 野	8	25	559	6	-	357	5	-	-	-	-	96	-	-	-	-	-	-	-	-	43	-	-	2	1	-	47	-	-	14	-	-
三 鷹	3	8	59	-	-	2	-	-	13	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-
田 無	2	4	57	8	-	31	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	3	-	13	-	-	
東久留米	2	6	207	-	-	2	-	-	38	-	-	2	-	-	16	-	-	-	-	-	61	-	-	-	-	-	84	-	-	4	-	-
小 平	4	20	355	3	3	14	-	-	46	-	-	1	-	-	26	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	87	2	2	175	1	1
東 村 山	5	9	179	4	3	10	4	3	8	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	40	-	-	117	-	-
島 しょ	33	51	293	1	1	1	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	264	1	1	-	-	-

「その他」は、許可が必要な販売業等

無許可摘発軒数は、臨時出店者にあつては無届けの軒数

4 講習会・一斉監視等

(1) 平成8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

区 分	項 目	食 品 衛 生 講 習 会		一 斉 監 視	
		実 施 回 数	受 講 者 数	実 施 回 数	受 講 者 数
計		1,228	49,946	468	19,406
4・5月		105	3,401	61	2,720
夏 季 対 策		738	27,433	233	8,621
9・10月		123	6,550	32	1,418
10・11月		103	6,309	67	3,661
歳 末 一 斉		42	1,293	22	784
1～3月		117	4,960	53	2,202

(2) 4・5月実施分

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独自計画に よる収去等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 営 業 者 間	祭 禮 ・ 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		34 1,029	28 1,070	6 244	27 910	6 89	4 59	16 512	17 1,005	10 359	18 844	10 68
青 梅		1 38	3 118	1 58	1 10	- -	- -	- -	- -	3 199	- -	- -
福 生		2 60	1 53	- -	- -	- -	- -	- -	1 81	- -	- -	- -
五 日 市		1 20	1 35	- -	1 36	3 34	- -	1 30	- -	- -	2 80	- -
八 王 子		4 205	4 193	- -	1 16	- -	3 52	1 15	2 70	1 24	1 15	- -
日 野		2 42	- -	1 46	- -	1 46	- -	1 44	2 33	- -	1 44	- -
多 摩		2 26	1 21	- -	2 28	2 9	1 7	- -	1 193	- -	- -	- -
町 田		2 70	1 160	1 38	3 103	- -	- -	1 43	2 68	- -	1 43	- -
府 中		2 56	5 157	- -	3 13	- -	- -	1 13	2 285	1 20	2 176	- -
武蔵調布		2 68	1 23	- -	1 65	- -	- -	- -	- -	1 21	- -	- -
小 金 井		1 30	- -	1 45	2 127	- -	- -	- -	1 75	- -	- -	- -
立 川		6 116	5 141	- -	1 120	- -	- -	1 59	2 63	- -	1 59	- -
武蔵野		2 73	1 49	- -	5 183	- -	- -	2 41	1 72	2 60	4 101	- -
三 鷹		2 69	- -	1 7	1 65	- -	- -	2 96	- -	- -	- -	- -
田 無		1 26	2 51	- -	- -	- -	- -	1 78	- -	1 30	1 78	- -
東久留米		1 28	2 65	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
小 平		1 27	- -	- -	3 95	- -	- -	1 32	1 30	- -	- -	2 20
東 村 山		2 75	1 4	1 50	- -	- -	- -	3 57	1 30	1 5	2 52	2 33
島 し よ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 10
	三 宅	- -	- -	- -	2 29	- -	- -	- -	1 5	- -	- -	1 2
	八 丈	- -	- -	- -	1 20	- -	- -	1 4	- -	- -	3 196	1 3
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

(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					独自の計画による収去等
		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 許更 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		58 1,489	408 15,657	21 1,435	160 5,688	50 1,268	41 1,896	27 933	44 1,961	78 2,803	84 2,924	6 77
青 梅		2 53	27 1,164	- -	- -	- -	- -	2 121	- -	14 473	- -	- -
福 生		3 85	17 676	- -	7 279	1 25	- -	- -	1 215	7 438	- -	- -
五 日 市		3 54	17 618	4 494	2 305	4 53	3 115	1 24	- -	8 131	3 254	- -
八 王 子		6 244	19 1,029	- -	9 585	3 123	1 127	2 48	3 537	2 19	1 106	- -
日 野		3 46	20 388	2 414	4 309	1 27	- -	1 40	- -	- -	- -	- -
多 摩		3 39	20 783	1 35	3 26	7 151	4 152	1 34	1 73	- -	- -	- -
町 田		3 92	14 889	- -	4 113	1 19	4 325	3 100	11 12	8 453	- -	- -
府 中		3 94	13 645	1 44	3 198	1 26	2 98	- -	3 177	- -	- -	- -
武蔵調布		2 59	12 456	- -	3 151	2 24	4 286	2 38	1 217	11 442	2 9	- -
小 金 井		3 84	7 292	- -	8 287	1 30	4 144	- -	1 79	- -	- -	- -
立 川		9 166	38 1,502	2 88	3 146	2 166	- -	1 43	4 309	- -	- -	1 29
武 蔵 野		3 68	14 424	- -	3 160	- -	- -	- -	2 125	- -	3 29	- -
三 鷹		3 72	15 585	1 51	12 527	6 175	5 30	2 84	2 36	- -	- -	- -
田 無		3 94	15 612	2 75	- -	- -	- -	1 76	- -	- -	- -	1 10
東久留米		3 65	21 634	- -	- -	1 18	1 63	3 148	- -	7 367	1 11	- -
小 平		3 71	18 884	- -	2 21	- -	- -	4 96	- -	21 480	- -	4 38
東 村 山		3 103	10 390	- -	5 378	1 10	2 119	3 76	1 25	- -	- -	- -
島 しょ	大 島	- -	15 238	- -	12 769	- -	- -	- -	1 20	- -	- -	- -
	三 宅	- -	- -	4 104	4 72	1 50	3 48	- -	6 40	- -	- -	- -
	八 丈	- -	3 80	- -	3 54	- -	- -	1 5	2 28	- -	- -	- -
	小笠原	- -	- -	- -	4 56	- -	- -	- -	5 68	- -	- -	- -
食品環境指 導センター	- -	- -	- -	7 170	4 152	1 124	- -	- -	- -	- -	- -	- -
衛生検査所	市 場	- -	88 2,993	4 130	17 848	14 219	6 244	- -	- -	- -	24 1,112	- -
	芝 浦	- -	5 375	- -	- -	- -	1 21	- -	- -	- -	50 1,403	- -
	多 摩	- -	- -	- -	45 234	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
	食 肉	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

(4) 9・10月実施分

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独自の 計画に よる 収去等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 営 業 者 間	祭 催 物 等 ・ 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		28 837	22 1,207	5 715	27 962	22 1,608	19 1,221	6 190	10 554	6 151	10 523	13 80
青 梅		1 42	3 44	- -	1 16	- -	- -	1 28	- -	- -	- -	2 8
福 生		2 66	- -	1 468	1 8	2 125	- -	- -	- -	- -	- -	- -
五 日 市		2 44	- -	- -	- -	3 153	3 58	- -	- -	- -	1 136	- -
八 王 子		4 170	- -	1 96	3 43	2 600	2 504	1 30	1 24	- -	- -	3 35
日 野		1 20	1 35	- -	- -	1 40	- -	- -	- -	- -	- -	- -
多 摩		1 15	2 57	- -	- -	- -	2 28	- -	- -	- -	- -	- -
町 田		1 26	- -	- -	- -	2 54	4 141	- -	- -	- -	- -	1 1
府 中		1 37	1 80	- -	1 35	1 17	1 68	- -	1 142	2 143	3 191	1 1
武蔵調布		2 51	6 501	- -	1 72	1 238	1 3	- -	1 52	- -	- -	- -
小 金 井		1 36	- -	- -	4 151	- -	1 15	- -	1 57	- -	- -	- -
立 川		4 110	2 262	- -	2 147	3 145	- -	1 31	1 44	- -	- -	- -
武蔵野		1 28	1 60	- -	- -	1 53	1 55	1 43	1 74	- -	- -	- -
三 鷹		- -	1 16	- -	1 55	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
田 無		2 51	1 57	1 38	2 115	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	- -
東久留米		2 55	1 47	- -	1 3	1 23	3 322	- -	1 120	- -	- -	2 10
小 平		2 45	1 30	1 63	3 108	- -	- -	1 37	- -	- -	- -	3 23
東 村 山		1 41	2 18	1 50	- -	5 160	1 27	1 21	- -	- -	- -	- -
島 し よ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 8	2 14	- -
	三 宅	- -	- -	- -	2 100	- -	- -	- -	- -	- -	1 15	1 2
	八 丈	- -	- -	- -	3 61	- -	- -	- -	2 8	- -	3 167	- -
	小笠原	- -	- -	- -	2 48	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

(5) 10・11月実施分

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独自の 収去等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 営 業 者	祭 催 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 衛生者会	そ の 他							
合 計		38 1,049	19 930	8 2,043	18 739	11 1,349	9 199	20 764	40 2,739	4 143	3 15	20 44
青 梅		5 85	- -	- -	1 17	- -	1 58	1 24	1 31	1 5	- -	1 2
福 生		1 52	1 21	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 24	- -	- -
五 日 市		1 8	- -	- -	- -	1 15	1 25	1 31	- -	- -	1 2	- -
八 王 子		3 158	- -	- -	1 120	1 49	1 2	1 31	5 652	- -	- -	2 20
日 野		2 45	1 46	- -	- -	2 745	- -	2 103	2 197	- -	- -	- -
多 摩		2 17	3 136	- -	1 6	- -	- -	1 50	2 168	- -	- -	- -
町 田		3 77	2 152	1 35	- -	2 43	2 5	2 86	- -	2 114	- -	- -
府 中		2 71	1 22	1 272	1 35	- -	1 44	2 38	1 16	- -	- -	1 1
武蔵調布		2 72	- -	- -	1 70	1 213	1 3	1 30	2 161	- -	- -	- -
小 金 井		2 56	- -	1 350	- -	2 140	- -	- -	4 337	- -	- -	10 10
立 川		5 130	2 99	- -	2 140	- -	1 4	2 64	3 247	- -	- -	- -
武 蔵 野		2 67	1 200	1 325	1 35	- -	- -	- -	4 288	- -	- -	- -
三 鷹		1 21	- -	1 412	1 38	- -	1 58	1 56	- -	- -	- -	- -
田 無		2 48	2 45	2 438	2 70	- -	- -	1 86	1 24	- -	- -	1 4
東久留米		2 43	- -	- -	1 40	- -	- -	1 38	1 87	- -	- -	1 4
小 平		2 49	1 40	1 211	1 43	- -	- -	2 96	3 325	- -	- -	- -
東 村 山		1 50	3 127	- -	1 13	- -	- -	1 25	3 124	- -	- -	- -
島 し よ	大 島	- -	2 42	- -	1 13	1 77	- -	- -	- -	- -	- -	- -
	三 宅	- -	- -	- -	- -	1 67	- -	- -	1 17	- -	1 9	2 2
	八 丈	- -	- -	- -	1 51	- -	- -	1 6	5 29	- -	1 4	2 1
	小笠原	- -	- -	- -	2 48	- -	- -	- -	2 36	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

(6) 歳末一斉実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視					独自の計画による収去等	
		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
		新講習規更許可	講習更許可	業態講習会	講習会								
合計		9 221	9 157	1 35	10 312	6 186	7 382	18 694	4 90	0 0	0 0	34 2,049	
青 梅		-	-	-	-	-	-	1 21	-	-	-	-	
福 生		1 37	-	-	-	-	-	2 76	-	-	-	-	
五 日 市		1 17	1 8	-	-	1 14	-	1 34	1 54	-	-	-	
八 王 子		1 60	-	-	-	-	-	4 213	-	-	-	-	
日 野		1 18	-	-	-	-	-	1 61	-	-	-	-	
多 摩		-	1 6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
町 田		1 17	-	1 35	-	-	-	1 44	-	-	-	-	
府 中		-	-	-	-	1 24	-	-	-	-	-	-	
武蔵調布		-	-	-	-	-	1 27	3 50	-	-	-	-	
小 金 井		-	-	-	1 32	-	1 36	-	-	-	-	-	
立 川		1 11	-	-	-	-	-	-	1 31	-	-	-	
武蔵野		-	-	-	1 51	-	-	1 66	-	-	-	-	
三 鷹		-	-	-	1 38	-	-	1 39	-	-	-	-	
田 無		1 21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
東久留米		-	1 11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
小 平		1 20	-	-	-	-	-	1 38	-	-	-	-	
東 村 山		1 20	1 80	-	-	-	-	1 43	-	-	-	-	
島 しょ	大 島	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 5	
	三 宅	-	-	-	-	-	-	1 9	-	-	-	-	
	八 丈	-	-	-	-	-	-	-	2 5	-	-	-	
	小笠原	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 3	
食品環境指 導センター	-	-	-	2 103	4 148	4 246	-	-	-	-	-	-	
衛生検査所	市 場	-	-	-	5 88	-	1 73	-	-	-	-	2 1,390	
	芝 浦 肉 多 食	-	5 52	-	-	-	-	-	-	-	-	27 606	
	多 摩 肉 食	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 45	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

(7) 1・2・3月実施分

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独 自 計 画 に よ る 収 去 等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 営 業 者 間	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別	そ の 他	
		営 業 規 許 可 新 会	講 習 態 別 会	食 品 衛 生 責 任 者 会	そ の 他							
合 計		64 1,789	10 583	3 525	27 1,770	5 133	8 160	33 1,246	14 781	4 108	2 67	2 2
青 梅		4 113	2 45	- -	1 24	- -	- -	1 20	2 114	- -	1 65	- -
福 生		3 90	1 24	- -	- -	- -	- -	1 16	- -	- -	- -	- -
五 日 市		4 67	- -	- -	- -	3 49	- -	1 25	- -	- -	- -	- -
八 王 子		7 283	- -	- -	9 789	- -	- -	3 111	1 5	- -	- -	- -
日 野		2 41	- -	- -	1 30	- -	- -	2 57	2 211	- -	- -	- -
多 摩		4 51	1 55	- -	- -	1 46	- -	1 50	- -	- -	- -	- -
町 田		3 114	5 417	- -	4 341	1 38	3 67	3 100	- -	- -	- -	- -
府 中		4 117	- -	- -	2 137	- -	- -	2 54	- -	- -	- -	- -
武 蔵 調 布		3 75	1 42	- -	2 50	- -	2 29	2 90	2 391	- -	- -	- -
小 金 井		3 123	- -	1 46	3 86	- -	1 32	3 87	- -	- -	- -	- -
立 川		9 152	- -	1 42	1 100	- -	- -	2 73	- -	- -	- -	1 1
武 蔵 野		3 95	- -	- -	- -	- -	1 15	3 166	- -	- -	- -	- -
三 鷹		2 85	- -	- -	1 80	- -	- -	2 74	1 23	- -	- -	- -
田 無		3 100	- -	- -	1 55	- -	- -	2 171	- -	- -	- -	- -
東 久 留 米		3 93	- -	1 437	1 54	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
小 平		4 72	- -	- -	- -	- -	- -	4 142	- -	- -	- -	- -
東 村 山		3 118	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
島 し よ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	2 6	3 106	- -	- -
	三 宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 10	- -	- -	- -	- -
	八 丈	- -	- -	- -	- -	- -	1 17	- -	3 28	1 2	- -	1 1
	小 笠 原	- -	- -	- -	1 24	- -	- -	- -	1 3	- -	1 2	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数