

4 平成9年度食品衛生監視事業（9～11月分）の実施結果について

概要（表1 9～11月業種別立入検査状況及び表2 9～11月収去検査結果）

集団給食施設（病院、老人ホーム、学校等）、飲食店営業（弁当・仕出し等）及び食肉販売業等食品の製造加工・販売施設9,100軒（立入延軒数10,258軒）に立ち入り、監視指導を行った。

675検体の食品等の収去検査を実施し、その結果19検体の不良が発見された。（不良率2.8％）。このうち、食品衛生法違反となったものは2検体で、いずれも第11条第2項違反（食品添加物に関する表示が不適）であった（うち1検体は輸入食品）。なお、他の17検体は細菌検査の結果、都の指導基準（表12 一斉収去検査成績に基づく措置基準参照）等により不良と判定されたものであった。

食品衛生法に違反していた食品については、適切な表示をしてから販売するよう指導するとともに、製造者を管轄する自治体に対し改善措置をとるよう通報した。また食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等96軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行うとともに改善措置を指導した。

実施結果

(1) 集団給食（病院、社会福祉施設等）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1 9～11月業種別立入検査状況及び表2 9～11月収去検査結果）

病院、老人ホーム等の入居・住居者が腸管出血性大腸菌O157をはじめとする食中毒となった場合、重篤な症状となる可能性が高い。こうした事故を防止するため、集団給食施設（病院、社会福祉施設等）712軒（立入延軒数947軒）に立ち入り監視指導を行った。

病院及び社会福祉施設においては、衛生管理の自主点検が実施されることになり、厚生省より平成9年8月8日付衛食第244号「食中毒予防対策について」により、自主点検が円滑に実施されるよう協力の依頼があった。そこで、立入施設については自主点検の実施状況の調査を行い、未実施の施設に対しては直ちに実施すよう指導した。

また、施設に食材を納入している業者のリストアップを行った。

イ 収去検査結果

（1） 集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果（表3 9～11月集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査））

煮物、サラダ等のそうざいを中心に116検体について検査を行ったところ、6検体が不良であった（不良率5.2％）。大腸菌が検出された検体が1検体あったが、腸管出血性大腸菌O157が検出されたものはなかった。

なを細菌検査における不良基準は表12の一斉収去検査成績に基づく措置基準を参照（以下同じ）。

（2） 集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果（表4 9～11月集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果（化学検査））

病院や老人ホームで用いられている調味料や漬物53検体について食品添加物の検査を行った。その結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(2) 大規模調理施設（仕出し屋、弁当屋、飲食店営業（集団給食）等）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1 9～11月業種別立入検査状況）

食中毒が発生した場合、集団発生になりやすい大規模調理施設2,471軒（立入延軒数2,899軒）に対し、「大量調理実施衛生管理マニュアル」等に基づき、検食の有無、自主点検実施の有無等の監視指導を行った。

自主点検を実施している施設に対しては自主点検票のチェックを行なったほか、未実施施設については、実施するよう指導した。

また、食材納入業者のリストアップもあわせて実施した。

イ 収去検査結果

㊦ 大規模調理施設一斉監視指導における収去検査結果（表5 9～11月大規模調理施設一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査））

そうざい、米飯類等134検体について検査を行ったところ3検体が不良であった（不良率2.2%）。この中には腸管出血性大腸菌O157やその他の食中毒菌が検出されたものはなかった。

㊧ 大規模調理施設一斉監視指導における収去検査結果（表6 9～11月大規模調理施設一斉監視指導における収去検査結果（化学検査））

大規模調理施設で用いられている調味料、漬物等66検体について検査を行ったところ、しょうゆ1検体が食品衛生法違反であった。安息香酸が検出されたが、表示がなく食品衛生法第11条第2項違反となった。使用していた施設に対しては、適正に表示された食品を仕入れるよう注意を促すとともに、製造所を管轄する自治体に通報し改善を依頼した。

(3) 輸入食品一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1 9～11月業種別立入検査状況）

増加する輸入食品の安全を確保するため、デパート、スーパー、輸入業等477軒（立入延軒数549軒）立ち入り監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表7 9～11月輸入食品一斉監視指導における収去検査結果）

輸入菓子、調味料等33検体について食品添加物の検査を行った。その結果、菓子1検体が食品衛生法違反であった。この菓子は米国製のキャンディーで、食用黄色5号が検出されたが、表示がなく第11条第2項違反となった。販売者に対して適切な表示をしてから販売するよう指導するとともに、輸入者を管轄する自治体に通報した。

(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導（表8 9～11月食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果）

平成9年度におけるこれまでの収去検査において、細菌検査の結果が不良で指導を行った施設26軒（立入延軒数51軒）に立ち入り、改善状況の確認を行った。そうざい、洋生菓子、刺身等29検体を収去検査したところ、8検体が不良であった。これらの施設は取り扱い等の問題があるとみられることから、各保健所において始末書等を徴するほか、厳重な衛生指導を行った。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果

平成9年3月24日付8衛生獣第1424号「平成9年度食鳥肉の衛生確保事業の実施につ

いて（通知）」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取り扱う食肉販売業等200軒（立入延軒数488軒）に立ち入り監視指導を行った。この結果、取り扱いが不良であった2軒に対し、改善の指導を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表9 9～11月食鳥肉細菌検査結果）

食鳥肉47検体について検査を行ったところ、不良のものはなかった。

(イ) 化学検査（表10 9～11月食鳥肉化学検査結果）

食鳥肉21検体について抗菌性物質の検査を、また2検体に対し残留農薬、残留寄生虫用薬の検査を行った。この結果食品衛生法に違反するものはなかった。

(6) 学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導（表11 9～11月学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視）

学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場30軒（立入延軒数47軒）に立ち入り、食品衛生監視票による採点を行った。この結果、30軒全てが80点以上あった。

(7) 保健所計画事業実施結果（表1 9～11月業種別立入検査状況）

各保健所が設定したテーマに基づき、給食調理施設や豆腐製造業等32軒（立入延軒数47軒）に立ち入り、食品の収去検査や調理器具の拭き取り検査を実施した。

(8) 表示の検査及び指導（表13 9～11月食品別表示検査）

食品等62, 187件の表示検査を行ったところ、219件（0.35%）の表示違反を発見した。当該食品の製造者・販売者に対して適切な表示を行うよう指導した。

(9) 衛生教育（表14 9～11月講習会及び一斉監視等実施状況）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計167回（参加人数12, 536人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(10) 一斉監視等（表14 9～11月講習会及び一斉監視等実施状況）

各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼、治自体・団体の催事等に対する一斉監視を86回（実施軒数5, 162軒）実施した。

また、独自計画に基づく収去としてHACCP試行事業やサルモネラ汚染源調査事業による検査を11回（実施軒数36軒）実施した。

表1 9月～11月分業種別立入検査状況

事業名	業 態	項 目 合 計	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	行政措 置実 施 軒 数	行政措置の内訳					
							行政処 分			行政処分以外の措置		
							営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
			9,100	10,258	258	96				11	81	4
集団給食施設(病院、福祉施設)等 一斉監視指導	集 団 給 食 (病 院)	食 料	160	240	30	2				1	1	
	集 団 給 食 (老人ホーム等)	食 料	199	277	30	5				1	4	
	集 団 給 食 (学校・保育園等)	食 料	189	221	2							
	そ の 他 の 集 団 給 食 設 備	飲 食 店 営 業	38	44	6							
	飲 食 店 営 業 (集 団 給 食)		126	159	12	5				2	3	
	小 計		712	947	80	12				4	8	
大規模調理施設(仕出弁当屋、レストラン、飲食店営業(集団給食)等) 一斉監視指導	飲 食 店 営 業 (仕 出 屋)		256	347	28	3				1	2	
	飲 食 店 営 業 (弁 当 屋)		510	602	4	5				1	3	1
	飲 食 店 営 業 (一 般)		1,026	1,179	11	5					4	1
	飲 食 店 営 業 (集 団 給 食)		337	414	33	3					3	
	飲 食 店 営 業 (そ う ざ い)		342	357	2							
	小 計		2,471	2,899	78	16				2	12	2
輸入品一斉監視指導食			477	549	15	4					3	1
食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	菓 子 製 造 業		6	16	6	1				1		
	豆 腐 製 造 業 ・ そ う ざ い 製 造 業		2	5	2							
	ア イ ス ク リ ー ム 製 造 業		1	1								
	飲 食 店 営 業		11	20	11	3				2	1	
	魚 介 類 販 売 店 業		6	9	6	2				2		
	小 計		26	51	25	6				5	1	
食鳥肉(食鳥処理場)等 一斉監視指導	食 鳥 処 理 場		75	124	42	2					1	1
	食 肉 販 売 業		125	364	5							
	小 計		200	488	47	2					1	1
学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場等 一斉監視指導	菓 子 製 造 業 (パ ン 製 造 業)		11	18								
	め ん 類 製 造 業		16	24								
	米 飯 加 工 委 託 工 場		3	5								
	小 計		30	47								
保健所計画事業			32	47	13							
そ の 他 (保健所で計画した一斉監視指導)			5,152	5,230		56					56	

表2 9月～11月分収去検査結果

事業名	項目 合計	総検体数	細菌検査				化学検査			収去結果 の不良 軒数
			検体数	判定		検体数	判定			
				不良	不良率(%)		不良	不良率(%)		
		675	498	17	3.4	177	2 2	1.1	17	
	集団給食施設(病院、社会福祉施設) 一斉監視指導	169	116	6	5.2	53			5	
	大規模調理施設(仕出屋、弁当屋等) 一斉監視指導	200	134	3	2.2	66	1 1	1.5	4	
	輸入食品一斉監視指導	33				33	1 1	3.0	1	
	改善確認が必要な施設の監視指導	29	29	8	27.6				7	
	食鳥肉(食鳥処理場) 一斉監視指導	68	47			21				
	上記以外の事業	176	172			4				

注：下段は法違反の再掲

表3 9～11月集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

品名	項目	検体数	判定		細菌数							大腸菌群					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	O157 (+)
			不良数	不良率(%)	(1g当たり)							(1g当たり)								
					<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合計		116	6	5.2	30	24	20	18	11	8	3	93	7	7	5	2	1	0	0	0
小計		80	1	1.3	29	22	12	13	3	0	0	74	2	2	1	0	0	0	0	0
加熱済惣菜	焼・揚・炒物	18		0.0	5	6	2	4	1			17		1						
	煮物	39	1	2.6	15	14	5	3	2			38			1					
	卵加工品	3		0.0	1			1				1		1						
	その他	20		0.0	8	2	5	5				18	2							
未加熱惣菜	小計	31	4	12.9	0	2	6	4	8	7	3	15	5	5	3	2	1	0	0	0
	サラダ	11	1	9.1				2	2	5	1	4	1	4	1					
	和え物	8	2	25.0		1	2	1	2		2	5	1			2				
	その他	12	1	8.3		1	4	1	4	2		6	3	1	2		1			
	パン・めん・米飯類	5	1	20.0	1		2	1		1		4			1					

注1) 煮物1検体はO157の検査実施せず

注2) 卵加工品、サラダ各1検体はO157の検査のみ実施

表4 9～11月集団給食施設一斉監視指導における取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検 体 数	判 定		保 存 料											甘 味 料				着 色 料		二 酸 化 硫 黄		メ タ ル					
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソ ル ビ ン 酸					安 息 香 酸					そ の 他 の 保 存 料					サ ッ カ リ ン		そ の 他 の 甘 味 料		検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
				検 出 値 (g/kg)			検 出 値 (g/kg)			検 出 値 (g/kg)					検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数										
				検 体 数	検 出 数	最 小	最 大	平 均	検 体 数	検 出 数	最 小	最 大	平 均	検 体 数					検 出 数	最 小	最 大	平 均						
合 計	53	0	0.0	51	14				51	6				51	6				30	2	30	0	33	5	11	0	1	0
調 味 料	小 計	21	0.0	21	0				21	4				21	6				14	0	14	0	12	0	2	0	0	0
	しょうゆ	12	0.0	12					12	3	0.39	0.42	0.41	12	*16	0.02	0.05	0.04	5		5		8		1			
	ソース	4	0.0	4					4	1	0.01	0.01	0.01	4					4		4		1					
	みそ	3	0.0	3					3					3					3		3		1					
	その他	2	0.0	2					2					2					2		2		2		1			
漬 物	小 計	20	0.0	19	12				19	2				19	0				8	2	8	0	13	3	6	0	0	0
	しょうゆ漬	11	0.0	11	7	0.24	0.74	0.51	11	1	0.04	0.04	0.04	11					3		3		8	1	5			
	たくあん漬	1	0.0	1	1	0.79	0.79	0.79	1					1											1			
	酢漬	4	0.0	3	3	0.10	0.36	0.25	3					3					3	*22	3		2	2				
	みそ漬	1	0.0	1	1	0.50	0.50	0.50	1					1														
	福神漬	1	0.0	1					1					1					1		1		1					
	梅干	2	0.0	2					2	1	0.01	0.01	0.01	2					1		1		2					
煮 豆	1	0.0	1	1	0.18	0.18	0.18	1					1					1		1		1	1	1				
佃 煮	5	0.0	5	1	0.53	0.53	0.53	5					5					5		5		3	1					
農産品加工品	3	0.0	2					2					2					1		1		2		2				
酒 精 飲 料	1	0.0	1					1					1					1		1						1		
その他の食品	2	0.0	2					2					2									2						

*1パラオキシ安息香酸 *2検出値は1.20g/kg, 0.51g/kg 注) このほかにしょうゆ漬、酢漬各1検体で塩分濃度を測定

表5 9～11月大規模調理施設一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	O157 (+)
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合計	134	3	2.2	29	25	26	20	23	10	1	102	13	14	5	0	0	0	0	0	
加熱済惣菜	小計	87	2	2.3	25	24	18	10	8	2	0	76	7	1	3	0	0	0	0	0
	焼・揚・炒物	23		0.0	11	4	5	1	1	1		21	2							
	煮物	40	2	5.0	10	13	6	6	5			33	4	1	2					
	玉子焼	3		0.0		1		2				3								
	その他	21		0.0	4	6	7	1	2	1		19	1		1					
未加熱惣菜	小計	38	1	2.6	3	1	4	6	15	8	1	20	3	13	2	0	0	0	0	0
	サラダ	24	1	4.2	1			3	12	7	1	10	2	10	2					
	和え物	10		0.0		1	2	3	3	1		6	1	3						
	その他	4		0.0	2		2					4								
パン・麺・米飯類	9		0.0	1		4	4				6	3								

表6 9～11月大規模調理施設一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検 体 数	判定		保 存 料											甘 味 料						着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤（アスコルビン酸）		その他					
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソルビン酸						安息香酸					その他 保存料		サッカリン			その他 甘味料		検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数			
				検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	最 小	最 大	平 均	検 体 数									検 出 数		
						最 小	最 大	平 均			最 小	最 大	平 均																			
合 計	66	1	1.5	63	35				63	4				63	3	42	16				42	0	50	32	22	1	2	0	2	0		
調味料	小 計	16	1	6.3	16	0				16	3				16	3	9	0				9	0	9	0	2	0	0	0	1	0	
	しょうゆ	8	*1	12.5	8				8	3	0.31	0.36	0.34	8	*23	4						4		5								
	ソース	4		0.0	4				4					4		3						3		3		1						
	その他	4		0.0	4				4					4		2						2		1		1				*31		
漬物	小 計	41	0	0.0	40	34				40	1				40	0	28	16	0.05	0.52	0.32	28	0	36	31	15	0	1	0	0	0	
	しょうゆ漬	16		0.0	15	13	0.25	0.65	0.49	15					15		10	4	0.38	0.66	0.50	10		13	12	6						
	たくあん漬	7		0.0	7	6	0.30	0.54	0.42	7					7		5	4	0.15	0.60	0.38	5		6	5	2						
	酢 漬	12		0.0	12	10	0.16	0.41	0.28	12					12		9	4	0.65	0.80	0.76	9		11	8	7		1				
	福神漬	5		0.0	5	5	0.52	0.62	0.60	5					5		4	4				4		5	5							
	梅 干	1		0.0	1					1	1	0.02	0.02	0.02	1									1	1							
煮 豆	2		0.0	2	1	0.01	0.01	0.01	2					2		1						1		1	1	2	*51	1				
そうざい	5		0.0	5					5					5		3						3		2		2				*41		
農産物加工品	2		0.0													1						1		2		1						

*1 第11条第2項違反（パラオキシ安息香酸を検出・表示なし）

*2 パラオキシ安息香酸（検出値 0.04g/kg, 0.04g/kg, 0.05g/kg）

*3 酸化防止剤（TBHQ）

*4 酸化防止剤（BHA/BHT）

*5 二酸化硫黄（検出値 0.014g/kg）

表7 9～11月輸入食品一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤				その他	
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸		その他		サッカリン		その他		検体数	検体数	検体数	検体数	BHA/BHT		EDTA		検体数	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	33	1	3.0	23	1	23	0	17	0	17	0	19	5	9	0	9	0	3	0	7	0
菓子・製菓材料	10	*1	10.0	4		4		7		7		8	4	2		3		1		*23	
果実シラップ漬	2		0.0	2		2		2		2		2		1							
食用油脂	2		0.0												2					*31	
調味料	8		0.0	8		8		6		6		7			1		1				
漬物	4		0.0	4		4		1		1				2			1				
農産物加工品	5		0.0	3	*51	3						1		4		3				*43	
食肉製品	1		0.0	1		1															
清涼飲料水	1		0.0	1		1		1		1		1	1								

*1 第11条2項違反（黄色5号を検出・表示なし）

*4 プロピオン酸、TBHQ、過酸化水素

*2 プロピオン酸、TBHQ、ポリソルベート

*5 ソルビン酸検出値 0.21g/kg

*3 TBHQ

表8 9～11月食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数								大腸菌群					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	腸炎ビブリオ (+)	病原ビブリオ (+)
		不良数	不良率(%)	(1g当たり)								(1g当たり)									
				<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁶ <						
合計	29	8	27.6	1	2	2	9	6	7	2	16	5	5	3	0	0	1	0	0	0	
惣菜	小計	13	4	30.8	0	0	1	3	2	5	2	4	3	4	2	0	0	0	0	0	
	煮物	3	1	33.3			1	1		1		2		1							
	和え物	2	1	50.0					1	1		1			1						
	サラダ	8	2	25.0			2	1	3	2	1	3	3	1							
	洋生菓子	6	2	33.3		2		3		1		4	1	1							
	調理パン	1		0.0	1						1										
	豆腐	1		0.0					1		1										
	刺身	8	2	25.0			1	3	3	1		6	1		1			1			

注1) 腸炎ビブリオの検査は煮物1検体、刺身8検体について実施

注2) 病原ビブリオの検査は刺身2検体について実施

表9 9～11月食鳥肉細菌検査結果

処理場ランク	検体数	細菌数					大腸菌群					黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウエルシユ菌 (+)	カンピロバクター(+)		リステリア・モノサイトゲネス (+)	0157 (+)	
		(1g当たり)					(1g当たり)								ジェジュニー	コリー			
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵								
合計	47(5)	0	2(1)	7(2)	13	7	0	1(1)	6	13(2)	9	0	2	6	13	4(1)	0	4(1)	0
B	13(3)			3(1)	2	1			1	1(1)	4			3	3	1		1(1)	
C	34(2)		2(1)	4(1)	11	6	1(1)	5	12(1)	5			2	3	10	3(1)		3	

注1) Bランク (処理能力5千羽～3万羽未満/日) Cランク (処理能力5千羽未満/日)

注2) () 内は市場衛生検査所実施分の再掲

注3) 腸管出血性大腸菌O157は全検体で検査を実施

その他の細菌検査はBランクで6検体、Cランクで23検体に対し実施

表10 9～11月食鳥肉化学検査結果

項目	抗菌性物質			残留農薬*4	残留寄生虫用薬 (フルベンダゾール)
	簡易検査法*1	抗生物質等*2	合成抗菌剤*3		
合計	21 (3)	21 (3)	21 (3)	2	2
Bランク処理場検体数	7 (2)	7 (2)	7 (2)		
Cランク処理場検体数	14 (1)	14 (1)	14 (1)	2	2
検出検体数	0	0	0	0	0

() 内は市場衛生検査所実施分の再掲

*1 抽出ディスク法

*2 マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、サルファ剤

*3 チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、スルファメラジン、スルファモノメトキシシ、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリン、デコキネート
輸入食鳥肉についてはクロピリドール、ナイカルバジンを追加

*4 総DDT、総BHC、ディルドリン (アルドリンを含む)、ヘプタクロル (ヘプタクロルエポキサイドを含む)、総クロルデン、クロルピリホス、HCB

表11 9～11月学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導における食品衛生監視票採点結果

業種	立入軒数	採点結果 (点数)			
		100～90	89～80	79～70	69以下
合計	30	17	13	0	0
パン製造施設	11	8	3		
めん製造施設	16	8	8		
米飯加工施設	3	1	2		

表12 一斉収去検査成績に基づく措置基準

[一斉収去検査成績不良判定基準]

食 品	細 菌 数	大 腸 菌 群	その他の細菌
加 熱 済 そ う ざ い 類	10万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌 (病原性大腸菌含む) →陽性のもの
サ ラ ダ 等 未 加 熱 そ う ざ い	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	同 上
洋 生 菓 子	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	同 上
調 理 パ ン	100万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	同 上

表13 9～11月食品別表示検査

食品名	項目 合計	総検査件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果 表示違反が 判明した 検体数
				無表示	名称	日表 付示	製造者 住所・ 氏名	食品 添加物	その他	
	合計	62,187	219	80	24	39	25	47	4	2
	マーガリン	1,161								
	酒 精 飲 料	1,693								
	清 涼 飲 料 水	3,679								
	食 肉 製 品	3,364	5		1		2	2		
	魚肉ハム、ソーセージの類	1,145								
	シアン化合物を含有する豆類	398								
冷凍食品	切身、むき身にした 鮮 魚 介 類 (生かきを除く)	1,268								
	上記以外の冷凍食品	3,535								
	放 射 線 照 射 食 品									
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	2,101								
を容器包装に入れられた食品へ上記に掲げるものを除くであって右に掲げるもの	食 肉	3,014	19	4	10	2	2		1	
	生 か き	1,201								
	魚 肉 ね り 製 品	2,430								
	即 席 め ん 類	2,967								
	めん類(皮類を含む)	2,003								
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,879	52	20	5	16	3	8		
	そ う ざ い	5,173	29	13	2	9	3		2	
	生 菓 子 類	2,673	21	7	4	4	6			
	ゆ で だ こ	359								
	その他の加工食品	9,776	59	36	2	8	9	3	1	2
	かんきつ類・バナナ	706	3					3		
	添 加 物	877								
	乳 類	2,620								
	乳 製 品	2,417								
	乳、乳製品を主原料とする食品	1,311								
	ばら売りにかんきつ類	913	25					25		
	ばら売りバナナ	517	6					6		
	ばら売りサッカリン含有食品	7								

表14 9～11月講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	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	夜間 営業者	祭礼・ 催し物等	業態別	その他	
	営業許可 新規更新 講習会	業態別 講習会	食品衛生 責任者 講習会	その他							
合計	53 1,630	28 1,488	14 2,497	27 1,309	21 3,172	24 2,440	22 848	49 3,315	8 585	6 413	11 36
0157関連講習会の再掲	21 650	12 554	8 1,103	12 505	8 955	10 1,320					
多摩川	6 253	4 76		7 96		3 1,064	2 65	3 139	4 71		
秋川	3 56	2 46	1 220	1 51	7 310	1 43	1 32	1 250		1 147	
八王子	7 296	1 23		2 158	3 442	3 695	1 26	4 561		2 195	
南多摩	6 114	1 11			3 1,445		1 122	3 313			
町田	3 115	1 37	1 35	1 105	2 650	3 140	3 99	1 8			
多摩立川	3 82	5 386	2 180	2 115	1 50	1 16	2 79	4 290			
村山大和	3 75	2 182		1 35	1 3	3 118		4 171			4 4
府中小金井	6 175	4 143	2 544	5 228		6 272	1 34	6 347		2 51	
狛江調布	3 101	5 387		1 56		2 35	3 60	2 132	3 501		
三鷹武蔵野	3 106	1 150	2 670	2 120	1 210		1 96	6 409			
多摩小平	6 168		2 667	4 195	2 36	1 12	1 72	5 355			3 10
多摩東村山	4 89	1 29	4 181		1 26	1 45	2 135	3 276			4 22
島 し よ	大島							1 7			
	三宅			1 60				1 15	1 13	1 20	
	八丈			2 58			4 28	4 14			
	小笠原		1 18	1 32				1 28			

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 平成9年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

概要(表1 平成9年度食品衛生歳末一斉監視実施状況(総括表)、表2 歳末一斉業種別立入検査状況)

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等63,540軒(立入延軒数89,701軒)の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、15,568検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を実施した。その結果、320検体の不良食品が見された。不良率は2.1%であり、前年度の1.7%を0.4ポイント、上回った。

食品の取扱いや収去検査の結果が不良であった施設等2,330軒に対し、始末書を徴する他、販売禁止や営業停止を命令する等の行政措置を講ずるとともに、取扱いなどの改善を指導した。

実施結果

(1) 収去検査結果

ア 細菌検査結果(表3 歳末一斉食品別収去検査結果、表4 歳末一斉食品衛生法違反例)

5,720検体について検査を行ったところ、255検体が不良であった。不良率は4.5%であり、平成8年度の4.3%を0.2ポイント上回った。

食品別に不良率の高いものをあげると、調理パン(23.1%)、弁当類(20.0%)、洋生菓子(19.3%)などであった。

このうち法違反となったものが22検体であり、違反内容は生食用かきの成分規格違反(E.coli最確数230/100g以上検出)16検体、魚肉ねり製品の成分規格違反(大腸菌群陽性)6検体であった。

イ 化学検査結果(表3 歳末一斉食品別収去検査結果、表4 歳末一斉食品衛生法違反例)

9,848検体について検査を行ったところ、65検体が不良であった。不良率は0.7%であり、平成8年度の0.6%を0.1ポイント上回った。

このうち法違反となったものが56検体であり、主な違反事例として過酸化水素を検出した魚介類加工品、漬物のソルビン酸過量残存、すじこの成分規格(亜硝酸根)違反などが挙げられる。

(2) 輸入食品の検査結果(表5 歳末一斉食品別収去検査結果(輸入食品の再掲))

全15,568検体のうち輸入食品は4,310検体(27.7%)で、そのうち20検体が不良であった。細菌・化学検査を合わせた不良率は0.5%、法違反は20検体であった。主な違反事例としてナタマイシンが検出されたチーズ、ポリソルベートが検出された粉末食品、調味料のEDTA過量残存などが挙げられる。

(3) 腸管出血性大腸菌O157の検査結果(表6 歳末一斉食品別収去検査結果(O157検査結果の再掲))

全15,568検体のうち、1,770検体につき腸管出血性大腸菌O157の検査を行った。その結果O157が検出された食品はなかった。

(4) 表示の検査(表7 歳末一斉食品別表示検査)

316,961件の表示を検査したところ1,709件が不良であり、不良率は0.5%であった。不良率の高いものは、ばら売りかんきつ類・バナナ(5.0%)、弁当・調理パン(1.6%)、生菓子類(1.2%)であった。

(5) 食用かき関係営業監視指導結果(表8 歳末生かき関係営業一斉監視指導結果)

飲食店や魚介類販売業等の生食用かきを取り扱っていると思われる施設9,734軒に立ち入ったところ、そのうち5,082軒が生食用かきを取り扱っていたので監視指導を行った。その結果かきの取扱要綱に違反する施設が291軒あり、改善の指導等を行った。

また、生食用かき495検体について細菌検査を行ったところ、16検体が成分規格違反(E.coli最確数

230/100g以上検出)であった。なお、措置基準については、表16-1を参照(以下同じ)。

- (6) ふぐ取り扱い関係営業監視指導結果(表9 歳末ふぐ取り扱い関係営業一斉監視指導結果)
ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等7,588軒に立ち入り、監視指導を行った。無許可で営業していた施設等74軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を行った。
- (7) 食肉関係営業監視指導結果(表10 歳末食肉関係営業一斉監視指導結果)
へい死した獣畜及び密殺肉等の流通防止の目的で、食肉販売業、食肉処理業、食肉製品製造業及び養豚業等4,931軒に立ち入り、監視指導を行った。その結果密殺肉等は発見されなかった。なお31軒で包装食肉の表示違反55件を発見し、適切な表示をするよう指導を行った。
- (8) 鮮魚(マグロ・イズミダイ・ブリ)の一斉監視指導結果(表11 歳末鮮魚(マグロ・イズミダイ・ブリ)一斉監視指導結果)
平成9年5月、厚生省よりこれらの魚種について一酸化炭素を使用したものと判断する基準が示されたため、流通量が増大すると思われる歳末に一斉監視を行った。魚介類販売業、飲食店営業を中心に7,938軒に立ち入り監視指導を行った。また10軒から10検体を収去し一酸化炭素の検査を行ったが、使用が確認されたものはなかった。
- (9) 大量調理施設の一斉監視指導結果(表12 歳末大量調理施設の一斉監視指導結果)
歳末には宴会等が集中して行われ、大規模食中毒が発生する危険性がある。そこで旅館・ホテルをはじめとする、大量調理施設に対する一斉監視指導を行った。大規模な飲食店営業及び集団給食施設3,143軒に立ち入り、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に監視指導を行った。食品の取扱い等に問題のあった施設108軒に対し、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。
- (10) 夜間営業(製造業等)の監視指導結果(表13 歳末夜間営業の一斉監視指導結果(製造業等))
年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業、移動営業及び臨時営業等2,147軒に立ち入り、監視指導を行った。その結果無許可営業や管理運営基準に違反している施設など60軒を発見し、指導を行った。
- (11) 食品移動販売車及び行商の監視指導結果(表14 歳末食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果)
食品移動販売車214件、行商182件に対し監視指導を実施した。その結果、無許可で営業していた食品移動販売車4件及び鑑札の交付を受けていなかった行商4件を発見したので、直ちに営業を停止させ、営業許可を取得または鑑札の交付を受けさせるなどの措置を行った。
- (12) 現場簡易検査結果(表15 歳末一斉現場簡易検査結果)
954軒の営業施設等に対し、スタンプスプレッド法をはじめとする現場簡易検査を6,193件行い、施設の汚染状況を把握するとともに、その結果を衛生講習会等に活用し、営業者への指導を行った。
- (13) 食品衛生講習会実施状況(表16 歳末一斉食品衛生講習会実施状況)
食品衛生講習会を153回(受講者数4,820人)開催し、衛生知識の向上や食中毒の防止等に努めた。また、このうち腸管出血性大腸菌O157を主題としたものは42回(受講者数1,082人)であった。
- (14) その他の事業
各区・各保健所においてそれぞれの地域、時期にあわせた独自事業を行った。全部で161回、5,126件(都91回・2,483軒、区70回・2,643軒)に対し事業を行った。
主な事業内容としては、市場早期一斉監視、デパート一斉監視、おせち製造所一斉監視、賃餅加工所一斉監視、焼肉店一斉監視等であった。
- (15) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果(表17 一斉収去検査成績不良判定基準)
ア 生食用かき(表18 歳末一斉生食用かきの検査結果)

- イ そうざい類 (表19 歳末一斉そうざい類の化学検査結果、表20 歳末一斉そうざい類の細菌検査結果)
- ウ 魚肉ねり製品 (表21 歳末一斉魚肉ねり製品の細菌検査結果、表22 歳末一斉魚肉ねり製品の化学検査結果)
- エ 生菓子等 (表23 歳末一斉生菓子等の細菌検査結果、表24 歳末一斉生菓子等の化学検査結果)
- オ 魚介類加工品 (表25 歳末一斉魚介類加工品の化学検査結果)
- カ 鮮魚 (マグロ・イブミダイ・ブリ) (表26 歳末一斉マグロ・イブミダイ・ブリの一酸化炭素検査結果)

表1 平成9年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（総括表）

項目		実施者	全 都	都保健所	食品環境指導 センター・食 品機動監視班	衛生検査所	特別区	(参 考) 平成8年度 全 都	
立 入 軒 数			63,540	10,075	2,562	3,162	47,741	68,682	
立 入 延 軒 数			89,701	12,048	2,629	21,477	53,547	94,504	
行 政 措 置 軒 数			2,330	149	289	48	1,844	2,543	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	2				2	2	
		販売禁止	4		1	3		1	
		その他	7		6		1	3	
	処分以外の措置	始末書	159	13	1	7	138	131	
		口頭注意	2,245	123	286	31	1,805	2,634	
		その他	88	14	17	11	46	89	
収去検査結果	収 去 軒 数		3,139	259	317	189	2,374	3,477	
	不良のあった軒数		285	24	15	13	233	257	
	合 計	検 体 数	15,568	579	8,761	1,541	4,687	18,883	
		判 定	不 良	320	24	25	19	252	320
			不良率(%)	2.1	4.1	0.3	1.2	5.4	1.7
	細菌検査	検 体 数	5,720	256	2,609	639	2,216	5,613	
		判 定	不 良	255	23	2	8	222	243
			不良率(%)	4.5	9.0	0.1	1.3	10.0	4.3
	化学検査	検 体 数	9,848	323	6,152	902	2,471	13,270	
		判 定	不 良	65	1	23	11	30	77
不良率(%)			0.7	0.3	0.4	1.2	1.2	0.6	
表示検査結果		検 体 数	316,961	53,665	105,897	40,066	117,333	318,715	
		不 良	1,709	210	429	72	998	1,833	
		不良率(%)	0.5	0.4	0.4	0.2	0.9	0.6	
ふぐ取り扱い 関係営業監視 指導		実 施 軒 数	7,588	888	222	1,688	4,790	7,456	
		違 反 軒 数	74	2		4	68	45	
生かき関係営 業監視指導		実 施 軒 数	9,734	1,611	309	1,437	6,377	9,675	
		取扱要綱違反軒数	291	46		36	209	406	
食肉関係営業 監視指導		実 施 軒 数	4,931	774	388	122	3,647	5,390	
		密殺肉摘発軒数	0					0	

表2 歳末一斉業種別立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分以外の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
合計		63,540	89,701	3,139	2,330	2	4	7	159	2,245	88
製造業関係	魚肉ねり製品製造業	241	396	164	29				13	16	4
	菓子製造業	2,616	3,102	671	214				66	150	10
	食肉製品製造業	185	245	50	4				1		3
	そうざい製造業	512	713	154	30				6	21	3
	つけ物製造業	118	174	24	11				2	10	
	魚介類加工業	245	323	48	12				3	10	
	食肉処理業	704	1,428	4	41					44	
	食鳥処理場	300	353	2	7					7	
	その他の要許可製造業等	1,038	1,254	44	28		1		2	19	7
	許可を要しない製造業等	241	286		4					4	2
小計	6,200	8,274	1,161	380	0	1	0	93	281	29	
販売業関係	食肉販売業	4,770	5,744	40	147				3	163	
	乳類販売業	4,325	4,891	16	60					60	
	魚介類販売業	5,969	15,177	662	256				12	252	17
	食料品等販売業	6,795	10,770	591	309		3		8	309	26
	その他の要許可販売業	418	2,311	13	8				2	6	
	許可を要しない販売業	11,514	15,613	155	196			6	3	180	9
	小計	33,791	54,506	1,477	976	0	3	6	28	970	52
調理営業関係	飲食店営業(すし屋)	1,523	1,761	5	39				1	44	
	飲食店営業(仕出し屋)	549	669	62	41				6	35	1
	飲食店営業(弁当屋)	1,876	2,137	24	80				1	89	1
	飲食店営業(集団給食)	726	839	8	28				1	28	
	飲食店営業(そうざい)	3,031	3,508	312	175				17	163	1
	その他の飲食店営業	13,939	15,896	87	587	2		1	12	612	3
	喫茶店営業	1,378	1,533		4					4	
	許可を要しない集団給食	527	578	3	20					19	1
	小計	23,549	26,921	501	974	2	0	1	38	994	7

表3 歳末一斉食品別収去検査結果

項目 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率(%)		不良	不良率(%)	
合計	15,568	5,720	255 22	4.5	9,848	65 56	0.7	285
調理パン	13	13	3	23.1				3
弁当類	25	25	5	20.0				4
サラダ	273	193	5	2.6	80			5
卵加工品	167	88			79			
煮豆・きんとん	556	241	6	2.5	315	1 1	0.3	7
その他のそうざい	1,350	642	39	6.1	708	2 2	0.3	40
生食用かき	818	495	22 16	4.4	323			22
加工用生かき	93	4			89	1	1.1	1
その他の魚介類	112	39			73	1 1	1.4	1
魚肉ねり製品	1,259	628	35 6	5.6	631	2 2	0.3	32
その他の魚介類加工品	758	107	2	1.9	651	19 16	2.9	15
洋生菓子	824	685	132	19.3	139	1 1	0.7	126
その他の菓子・ 菓子材料	1,197	151	4	2.6	1,046	10 5	1.0	10
食肉(食鳥肉を除く)	56	51			5			
食鳥肉	7	7						
食肉製品	1,254	458	1	0.2	796	5 5	0.6	4
めん類・皮類	172	24			148			
漬物	601	71			530	5 5	0.9	5
乳・乳製品	174	45			129	11 11	8.5	3
清涼飲料水	160	70			90	1 1	1.1	1
調味料	648	255			393	2 2	0.5	1
野菜・果実	1,836	298			1,538	1 1	0.1	1
農産物加工品	1,033	114			919	1 1	0.1	1
その他の食品	1,856	1,016	1	0.1	840	2 2	0.2	3
食品添加物	20				20			
器具・容器包装 おもちや	306				306			

注：下段は法違反の再掲

表4 歳末一斉食品衛生法違反例

〔(輸)は輸入食品〕

	違反条項	品名	違反内容	違反検体数	
細菌検査	第7条 第2条	生食用かき	成分規格 (E. coli最確数230/100g以上検出)	16	
		魚肉ねり製品	成分規格 (大腸菌群陽性)	6	
	小計			22	
化学 検査	第4条	ふぐ	魚種鑑別でホシフグと特定	1	
	第6条	粉末食品 (輸)	ポリソルベートを検出	1	
	第7条 第2項	チーズ (輸)	ナタマイシン検出	11	
		すじこ	成分規格 (亜硝酸根)	8	
		魚介類加工品	過酸化水素検出	1	
		漬物	添加物 (ソルビン酸) 過量残存	2	
		煮豆	添加物 (二酸化硫黄) 過量残存	1	
		調味料 (輸)	添加物 (EDTA) 過量残存	1	
		第11条 第2項	漬物	添加物 (黄色4号) の表示なし	1
	添加物 (黄色4号、黄色5号) の表示なし			1	
	添加物 (黄色5号) の表示なし			1	
	乾燥果実 (輸)		添加物 (二酸化硫黄) の表示なし	1	
	魚介類加工品		添加物 (エリソルビン酸) の表示なし	1	
			添加物 (ソルビン酸) の表示なし	3	
			添加物 (赤色102号、赤色106号) の表示なし	1	
			添加物 (黄色102号) の表示なし	1	
			添加物 (赤色102号、黄色5号) の表示なし	1	
	菓子		添加物 (合成着色料) 及び名称の表示なし	1	
		添加物 (赤色106号) の表示なし	1		
		添加物 (二酸化硫黄) の表示なし	1		
	菓子 (輸)	添加物 (黄色5号) の表示なし	1		
		添加物 (エリソルビン酸) の表示なし	1		
		添加物 (青色2号) の表示なし	1		
	調味料 (輸)	添加物 (EDTA) の表示なし	1		
	バナナ (輸)	添加物 (TBZ、イマザリル) の表示なし	1		
	食肉製品	添加物 (アスコルビン酸) の表示なし	4		
		添加物 (亜硝酸根) の表示なし	1		
	清涼飲料水 (輸)	添加物 (安息香酸) の用途名表示なし	1		
	そうざい	添加物 (ソルビン酸) の表示なし	2		
	魚肉ねり製品	添加物 (赤色104号) の表示なし	1		
		添加物 (ソルビン酸) の表示なし	1		
	もち	添加物 (赤色102号、赤色106号) の表示なし	1		
	小計			56	
	違反検体数合計				78

表5 歳末一斉食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率(%)		不良	不良率(%)	
合計	4,310	952	0	0.0	3,358	20 20	0.6	14
調理パン								
弁当類								
サラダ								
卵加工品								
煮豆・きんとん	1				1			
その他のそうざい	2				2			
生食用かき								
加工用生かき								
その他の魚介類	51	20			31			
魚肉ねり製品								
その他の魚介類加工品	70	15			55			
洋生菓子	7				7	1 1	14.3	1
その他の菓子・ 菓子材料	560	30			530	2 2	0.4	2
食肉（食鳥肉を除く）	42	40			2			
食鳥肉								
食肉製品	97	36			61			
めん類・皮類	6				6			
漬物	31	7			24			
乳・乳製品	38				38	11 11	28.9	6
清涼飲料水	131	63			68	1 1	1.5	1
調味料	444	188			256	2 2	0.8	1
野菜・果実	970	54			916	1 1	0.1	1
農産物加工品	692	63			629	1 1	0.2	1
その他の食品	1,078	436			642	1 1	0.2	1
食品添加物								
器具・容器包装 おもちゃ	90				90			

注：下段は法違反の再掲

表6 歳末一斉食品別収去検査結果（〇157検査結果の再掲）

食品名 項目 合計	総検体数	〇157検査結果		
		検体数	判定	
			不良	不良率(%)
合計	1,770	1,770	0	0.0
調理パン	1	1		
弁当類	20	20		
サラダ	77	77		
卵加工品	40	40		
煮豆・きんとん	111	111		
その他のそうざい	311	311		
生食用かき	304	304		
加工用生かき				
その他の魚介類	42	42		
魚肉ねり製品	134	134		
その他の魚介類加工品	40	40		
洋生菓子	309	309		
その他の菓子・菓子材料	33	33		
食肉（食鳥肉を除く）	78	78		
食鳥肉	10	10		
食肉製品	135	135		
めん類・皮類	4	4		
漬物	24	24		
乳・乳製品	2	2		
清涼飲料水				
調味料	4	4		
野菜・果実	68	68		
農産物加工品	7	7		
その他の食品	16	16		
食品添加物				
器具・容器包装 おもちゃ				

注：下段は法違反の再掲

表7 歳末一斉食品別表示検査

食品名	項目 合計	総検査件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果 表示違反が 判明した 検体数
				無表示	名称	日付 表示	製造者 住所・ 氏名	食品 添加物	その他	
		316,961	1,709	456	88	263	205	616	83	36
	マーガリン	3,792								
	酒 精 飲 料	5,858	1			1				
	清 涼 飲 料 水	14,535	2	1						1
	食 肉 製 品	20,118	49	12	5	2	4	20	1	5
	魚肉ハム、ソーセージ類	5,484	1						1	
	シアン化合物を含有する豆類	951								
冷凍 食品	切身、むき身にした 鮮 魚 介 類 (生かきを除く)	7,460	6	4			1	1		
	上記以外の冷凍食品	14,539	21	5		5	5	5	1	
	放 射 線 照 射 食 品									
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	10,012	1				1			
を 除 く で あ っ て 右 に 掲 げ る も の を 入 れ ら れ た 食 品 (上 記 に 掲 げ る も の	食 肉	17,031	52	15	15	16	5	3	3	
	生 か き	11,710	9			7	1		2	
	魚 肉 ね り 製 品	19,952	16	2	3	4	1	4		2
	即 席 め ん 類	10,134								
	めん類(皮類を含む)	7,344	8		1	4	4			
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	16,976	265	103	9	65	38	49	6	
	そ う ざ い	30,958	277	103	14	53	36	60	13	3
	生 菓 子 類	13,528	164	56	7	28	51	8	15	1
	ゆ で だ こ	2,093	13	2				9	2	
	そ の 他 の 加 工 食 品	65,247	527	145	33	78	57	173	36	22
	かんきつ類・バナナ	5,129	39					38		2
	添 加 物	2,625	2		1			1	1	
	乳 類	8,810								
	乳 製 品	12,416	7	4			1		2	
	乳、乳製品を主原料とする食品	5,388	7	4				3		
	ばら売りにかんきつ類・バナナ	4,777	241					241		
	ばら売りサッカリン含有食品	94	1					1		

表8 歳末生かき関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	収去軒数	生食用かき取り扱い軒数	かきの取扱要綱に違反する軒数	違反の内訳				
						生食用かき取届無	期限切れの製品の売	加熱調理用を生食用に販売	保存基準違反	*その他
合計		9,734	519	5,082	291	249	5	0	3	38
魚介類販売業	一般	3,391	96	1,353	87	52				36
	デパートスーパー	1,679	396	1,373	29	22	4		1	2
	自動車	48		19	8	8				
飲食店営業		4,609	27	2,330	167	167	1		2	
その他		7		7						

*その他：バックヤードで小分け販売等

表9 歳末ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	違反発見軒数	違反の内訳			
				10条	11条	12条	*その他
				無免許	調理師の義務	無認証	
合計		7,588	74	9	8	11	62
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		3,091	42	2	7	1	35
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		1,308	15	2		2	18
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業等		3,189	17	5	1	8	9

*その他：加工品無届販売等

表10 歳末食肉関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	密殺肉の摘発軒数	包装食肉の表示違反	
				軒数	件数
合計		4,931	0	31	55
食肉販売業		3,659		26	47
食肉処理業		680		5	8
養豚業		53			
食肉製品製造業		161			
食鳥処理場		266			
その他		112			

表11 歳末鮮魚（マグロ、イズミダイ、ブリ）一斉監視指導結果

業 種	項 目	実施軒数	収去軒数	収去検体数	CO検査結果	
					良	不良
合 計		7,938	10	10	10	0
魚介類販売業	一般小売店	1,665	2	2	2	
	仲 卸 店	1,296	1	1	1	
	デパート スーパー	1,414	3	3	3	
	移動販売車	92				
魚介類せり売り業		15	3	3	3	
魚介類加工業		86				
飲食店営業	一 般	2,118	1	1	1	
	す し	953				
	そ の 他	292				
そ の 他		7				

表12 歳末大量調理施設の一斉監視指導結果

業 種	項 目	立入軒数	収去軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳	
					口頭注意	その他
合 計		3,143	103	108	98	10
集団給食施設	学 校	159	2	17	15	2
	病院・診療所	58	1			
	工場・事業所	142		5	5	
	そ の 他	154		2	2	
	小 計	513	3	24	22	2
飲食店営業	旅館・ホテル	154	23	11	10	1
	一 般	1,076	16	24	24	
	仕出し屋	302	48	17	11	6
	弁当屋	510	1	7	7	
	許可ある給食	476	3	25	24	1
	そ の 他	99	4			
	小 計	2,617	95	84	76	8
そ の 他		13	5			

表13 歳末夜間営業の一斉監視指導結果（製造業等）

業種	項目	実施軒数	違反発見軒数	違反の内訳				
				表示	添加物	設備	管理運営基準	その他
合計		2,147	60	6	0	14	19	23
製造・加工業		269	6	1		4	1	
移動営業		125	22			2	3	17
臨時営業		294	3			2	1	
その他		1,459	29	5		6	14	6

表14 歳末食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

実施軒数		合計	移動販売車	行商
		396	214	182
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	8	4	4
	営業許可書（証）又は鑑札不携帯	11	3	8
	ステッカー又は記章着用なし	9		9
	衛生基準遵守違反	4	1	3
措置	始末書を徴した件数	3	1	2
	衛生注意指導票交付数	1		1

表15 歳末一斉現場簡易検査結果

	合計	検査の内訳									
		細菌検査				化学検査					
		スタンプ法	コリテップ	その他	小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他	小計
検査件数	6,193	2,981		2,211	5,192	154				847	1,001

表16 歳末一斉食品衛生講習会実施状況

種 類	項 目 合 計	回 数	参加人数
			153 (42)
食品衛生関係者	営業許可新規・更新	47 (6)	1,552 (148)
	業 態 別	43 (13)	1,009 (171)
	食品衛生責任者	9 (3)	875 (255)
	そ の 他	15 (5)	544 (197)
	消 費 者	27 (6)	611 (93)
	そ の 他	12 (9)	229 (218)

() 内はO157を主題とした講習会の回数及び参加人数

表17 一斉収去検査成績不良判定基準

品 目	細 菌 数	大 腸 菌 群	そ の 他 の 細 菌
未加熱そうざい (サラダ、マリネ、酢 の物等)	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌(病 原性大腸菌含む)→陽性のもの
洋 生 菓 子 寄 せ 物 ・ 羊 糞 加 熱 済 そうざい (煮豆、きんとん、厚 焼卵、だし巻等)	10万/gを超えるもの	100万/gを超えるもの	同 上
生 食 用 か き			黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリ オ→陽性のもの
魚 肉 ね り 製 品	10万/gを超えるもの		黄色ブドウ球菌、サルモネラ→陽性のもの

表18 歳末一斉生食用かきの検査結果

項 目 産 地	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)						E.coli最確数 (100g当たり)			黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	腸 炎 ビ ブ リ オ (+)	O 1 5 7 (+)	T T C テ ス ト (+)	オ キ シ テ ト ラ サイ ク リ ン (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 5万	5万<	<18	≤ 230	230<						
合 計	64	12 10	18.8	0	1	22	36	5	0	23	31	10 10	0	0	5	0	0	0
宮城県産	57	12 10	21.1			21	32	4		19	28	10 10			5			
広島県産	7		0.0		1	1	4	1		4	3							

注1) 下段は法違反の再掲

注2) オキシテトラサイクリンは宮城県産22検体、広島県産4検体について検査を実施

表19 歳末一斉そうざい類の化学検査結果

項目 品名		判定		保 存 料										甘 味 料						着色料		二酸化硫黄										
		検 体 数	違 反 数	違 反 率 (%)	ソルビン酸					安息香酸					その他 保存料		サッカリン					その他 甘味料		検出値(g/kg)								
					検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検出値(g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	最 小	最 大	平 均
							最 小	最 大	平 均			最 小	最 大	平 均					最 小	最 大	平 均											
合 計		57	0	0.0	56	20				56	3				56	0	43	4				43	0	33	10	17	2					
そうざい	小 計	22	0	0.0	21	5				21	2				21	0	16	0				16	0	11	6	5	1					
	佃 煮	8		0.0	8	4	0.07	0.34	0.21	8	2	0.05	0.07	0.06	8		4					4		5	3							
	煮 豆	9		0.0	8	1	0.06	0.06	0.06	8					8		7					7		5	3	4	1	0.04	0.04	0.04		
	煮 物	2		0.0	2					2					2		2					2				1						
	その他の加熱 済そうざい	3		0.0	3					3					3		3					3		1								
漬 物	小 計	35	0	0.0	35	15				35	1				35	0	27	4				27	0	22	4	12	1					
	酢 漬	10		0.0	10	3	0.12	0.29	0.20	10					10		7					7		5	2	5	1	0.017	0.017	0.017		
	しょうゆ漬	16		0.0	16	10	0.10	0.67	0.42	16	1	0.05	0.05	0.05	16		13	2	0.14	0.26	0.20	13		12	1	2						
	塩 漬	4		0.0	4					4					4		3					3		2		2						
	その他の漬物	5		0.0	5	2	0.34	0.47	0.41	5					5		4	2	0.28	0.33	0.31	4		3	1	3						

表20 歳末一斉そうざい類の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	O 1 5 7 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	48	0	0.0	18	5	10	4	7	4	0	41	1	5	1	0	0	0	0	
加 熱 済 そ う ざ い	小 計	34	0	0.0	17	4	7	2	4	0	32	0	2	0	0	0	0	0	
	焼・揚・炒物	5		0.0	2		2		1		4		1						
	煮 物	21		0.0	10	4	5	1	1		20		1						
	玉 子 焼	2		0.0	2						2								
	卵加工品	2		0.0	2						2								
	そ の 他	4		0.0	1			1	2		4								
未 加 熱 そ う ざ い	小 計	14	0	0.0	1	1	3	2	3	4	9	1	3	1	0	0	0	0	
	サ ラ ダ	9		0.0		1	1	1	3	3	4	1	3	1					
	和 え 物	3		0.0	1		2				3								
	そ の 他	2		0.0				1	1		2								

表21 歳末一斉魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)						大腸菌群		黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	10 ⁵ <	(-)	(+)		
合 計	48	4	8.3	37	7	4	0	0	0	44	4	0	0
揚 げ 物	21	3	14.3	14	4	3				18	3		
かまぼこ	10		0.0	10						10			
つ み れ	7	1	14.3	4	2	1				6	1		
はんぺん	2		0.0	1	1					2			
伊達巻き	1		0.0	1						1			
ちくわ	4		0.0	4						4			
そ の 他	3		0.0	3						3			

注) 不良の4検体はいずれも食品衛生法第7条第2項違反

(成分規格：大腸菌群 (+))

表22 歳末一斉魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料						着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		過酸化水素				
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸				その他		サッカリン				その他												
				検出値 (g/kg)				保存料		検出値 (g/kg)				甘味料												
				検体数	検出数	最小	最大	平均	検体数	検出数	検体数	検出数	最小	最大	平均	検体数	検出数									
合計	66	1	1.5	63	22				63	0	45	2				45	0	15	5	5	0	1	0	12	0	
揚げ物	23		0.0	23	9	0.12	1.50	0.80	23		18	1	0.07	0.07	0.07	18		4	1						2	
かまぼこ	10	*1	10.0	10	3	1.00	1.50	1.20	10		6					6		7	4	1						
つみれ	13		0.0	12	6	0.62	0.93	0.80	12		9	1	0.05	0.05	0.05	9									6	
はんぺん	3		0.0	2	1	1.20	1.20	1.20	2		1					1				1					2	
すじ	3		0.0	3	2	1.20	1.20	1.20	3		3					3				1						
伊達巻き	1		0.0	1					1		1					1		1								
ちくわ	6		0.0	6	1	1.40	1.40	1.40	6		5					5				2					1	
その他	7		0.0	6					6		2					2		3				1			1	

*1 第11条第2項違反 (赤色104号を検出したが表示なし)

表23 歳末一斉生菓子等の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合計	58	8	13.8	6	9	10	19	9	2	3	46	7	4	1	0	0	0	0	
洋生菓子	小計	53	8	15.1	5	6	9	19	9	2	3	41	7	4	1	0	0	0	0
	ケーキ	15	6	40.0			2	5	5	1	2	9	2	4					
	シュークリーム	24	1	4.2	1	3	5	11	4			21	2		1				
	チーズケーキ	4		0.0	2	1					*1	4							
	その他	10	1	10.0	2	2	2	3		1		7	3						
和生菓子	小計	5	0	0.0	1	3	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0
	もち菓子	1		0.0		1						1							
	ようかん	1		0.0	1							1							
	その他	3		0.0		2	1					3							

*1原材料にナチュラルチーズ使用

表24 歳末一斉生菓子等の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		プロピオン酸		過酸化水素		
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数											検体数
合計	45	0	0.0	41	2	41	0	30	0	30	0	29	6	12	1	2	0	1	0	1	0	
洋生菓子	小計	6	0	0.0	5	0	5	0	3	0	3	0	2	1	0	0	2	0	0	0	0	0
	ケーキ類	3		0.0	3		3		2		2		2	1			1					
	その他	3		0.0	2		2		1		1						1					
和生菓子	小計	31	0	0.0	30	0	30	0	25	0	25	0	22	4	9	1	0	0	0	0	1	0
	甘納豆	1		0.0	1		1		1		1		1		*1							
	ようかん	18		0.0	18		18		17		17		14	1	4						1	
	その他	12		0.0	11		11		7		7		7	3	4							
製菓材料	8		0.0	6	*2	6		2		2		5	1	3					1			

*2二酸化硫黄検出値 0.01g/kg

*2ソルビン酸検出値 0.25g/kg, 0.84g/kg

表25 歳末一斉魚介類加工品の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判定		保 存 料						甘 味 料				着色料		二酸化 硫 黄		発色剤 (亜硝酸根)						酸化防 止 剤 (BHA/BHT)		過酸化 水 素		エリソ ル ビ ン 酸		
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソルビン酸			その他 保存料		サッカリン		その他 甘味料		検出値 (g/kg)																	
				検 体 数	検 出 数	最 小	最 大	平 均	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	最 小	最 大	平 均	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数					
		合 計	56	0	0.0	30	4				30	0	6	1	6	0	35	17	12	0	28	19					5	0	9	0
明 太 子	8		0.0								1		1		6	5			7	7	0.0004	0.0020	0.0010					1		
数 の 子	9		0.0	8					8						4	1	6		1							6				
たらこ・筋子・ い く ら	20		0.0	9					9						19	11	1		20	12	0.0005	0.0015	0.0009	2						
煮 干 し	1		0.0																				1							
いかくんせい	3		0.0	3	3	0.38	0.99	0.77	3		3		3																	
い か 塩 辛	3		0.0	3					3						3		1													
しらす干し	2		0.0														2									2				
そ の 他	10		0.0	7	1	0.06	0.06	0.06	7		2	*1	2		3		2							2		1				

*1サッカリン検出値 0.22g/kg

表26 歳末一斉マグロ・イブミダイ・ブリの一酸化炭素検査結果

項目 品名	検体数	判定		A法				B法	
		違反数	違反率(%)	検体数	(μg/kg)			検体数	検出値10未満の検体数
					最小	最大	平均		
合計	7	0	0.0	7				2	2
ハマチ	1		0.0	1	47	47	47	1	1
マグロ	6		0.0	6	21	71	53	1	1

6 平成9年度食品衛生監視事業（1～3月分）の実施結果について

概要（表1 1～3月業種別立入検査状況、表2 1～3月収去検査結果及び表9 1～3月食品別表示検査結果）

平成10年1月から3月末にかけて飲食店営業（弁当・すし・仕出し屋等）、そうざい製造業及び食肉販売業等、食品の製造加工・販売施設へ計4,206軒（立入延軒数5,089軒）立ち入り、監視指導を実施するとともに食品等、計548検体の収去検査を行った。

このうち、細菌検査結果において、計9検体の不良が発見されたが、食品衛生法に違反するものはなかった。（不良率1.6%）。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等22軒に対しては、口頭注意や必要に応じて始末書を徴するなどの行政措置を行うとともに不良原因を明確にして改善を指導した。

さらに、営業者、消費者などを対象に講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。特に食品従事者である営業者等に対しては、様々な業種、営業形態に応じた、より一層の自主的衛生管理の徹底や衛生知識の質的向上に資することを目的として、講習会を開催した。

実施結果

(1) 飲食店営業（弁当等）及びそうざい製造業一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表1 1～3月業種別立入検査状況）

そうざい類、弁当類を中心による食中毒を未然に防止することを目的とし、飲食店営業（弁当・すし・仕出し屋等）及びそうざい製造業の施設、計2,329軒（立入延軒数2,778軒）への重点的監視指導を行った。これらのうち、食品の取扱いや検査結果が不良だった12軒に対して、口頭注意、始末書等の必要な措置を講じるとともに改善を指導した。

イ 収去検査結果〔表2 1～3月収去検査結果、（表3 1～3月飲食店営業（弁当屋）及びそうざい製造業等一斉収去細菌検査結果、表4 一斉収去検査成績に基づく措置の基準、表5 1～3月飲食店営業（弁当屋）及びそうざい製造業等一斉収去化学検査結果）〕

そうざい、弁当類を中心に計117検体について細菌検査を行い、また、主にそうざい、調味料、つけ物等の計86検体について化学検査を実施した。

細菌検査の結果（表3参照）、サラダ類の1検体から黄色ブドウ球菌が検出された。また、その他に3検体の不良が発見され、これらは、いずれも細菌数、大腸菌群に関する一斉収去検査成績に基づく措置基準（表4参照）に抵触するものであった。全収去検体に対する不良率は、3.4%であり、不良であった施設に対しては、口頭注意等を行うとともに改善を指導した。

一方、化学検査の実施結果（表5参照）については、いずれの検体からも食品衛生法に違反するものはなかった。

(2) 食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導結果

ア 監視指導結果（表1 1～3月業種別立入検査状況）

食品衛生歳末一斉監視事業等、平成9年度における一連の一斉収去検査において細菌検査の結果が不良で指導をうけた施設に対し、改善状況を確認するため監視指導を行っ

た。

当該事業においては、飲食店営業、菓子製造業等の製造施設、53軒（立入延軒数88軒）に立ち入り、監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表6 1～3月改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果）

そうざい、生菓子等27検体について検査を行ったところ、サラダ類と和え物の2検体が不良であった。いずれも食品衛生法に違反するものではなく、一斉収去検査成績の措置基準（表4参照）を超えるものであった。不良であった施設に対しては始末書等を徴するなどの厳重な措置をとるとともに再度、食品の取扱い、保管方法等の自主的衛生管理の徹底を図るための指導を行った。

(3) 食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導結果（保健所実施分）

ア 監視指導結果（表1 1～3月業種別立入検査状況）

平成9年3月24日付9衛生獣第1424号「平成9年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥肉を取り扱う食肉販売業等697軒（立入延軒853数軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、食品の取扱いが不良だった3軒に対して口頭注意を行うなどして改善指導を行った。

イ 収去検査結果

㊦（表7 1～3月食鳥肉の細菌検査結果）

国産食鳥肉70検体、輸入食鳥肉12検体の計82検体を検査したところ、食品衛生法上、問題になる検体はなかった。

㊧（表8 1～3月食鳥肉の化学検査結果）

国産食鳥肉70検体、輸入食鳥肉12検体の計82検体について検査を行ったところ、輸入食鳥肉（ブラジル産）1検体から、オキシテトラサイクリンを0.09ppm検出した。なお、この検出量は、食品衛生法で定められた残留基準値（0.10ppm）を超えるものではなかった。

(4) 表示の検査及び指導（表9 1～3月食品別表示検査結果）

食品等50,403件の表示検査を行ったところ、122件の表示違反（全体の違反率0.24%を発見した。これらの違反のうち、無表示に関するものが49件と最も多く、ついで食品添加物に関するものであった。また、食品別検査件数に対する違反率は、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（3.9%）が圧倒的に多く、ついで「生菓子類」（0.78%）と「そうざい」（0.70%）が同程度であった。当該食品の製造者・販売者に対しては、適正表示の指導を行うと同時に、適正表示後、販売するよう指導した。

(5) ポリカーボネート樹脂製器具類の一斉監視指導結果（表1 1～3月業種別立入検査状況、表2 1～3月収去検査結果及び表10 1～3月ポリカーボネート樹脂製器具類の一斉監視結果）

ア 監視指導結果

ポリカーボネートを主成分とする合成樹脂製の器具及び容器包装（ポリカーボネート樹脂製器具等）の一部で材質試験におけるビスフェノールAの基準値を超える事例が報告された。このため、食品衛生上の観点から規格基準に適合しないものの流通を防止する目的で、平成10年3月6日から3月31日間の期間中、計495軒の関係施設へ立ち入

り、監視指導及び収去撤去を実施した。

イ 収去検査結果（表2 1～3月収去検査結果及び表10 1～3月ポリカーボネート樹脂製品具類の一斉監視結果）

デパート、スーパー等の関係施設に対して立ち入り、計12検体の収去検査を実施したところ、すべて食品衛生法に定める器具及び容器包装の規格基準に適合していた。

(6) 衛生教育（表11 1～3月講習会及び一斉監視等実施状況）

食品関係営業者、消費者等対象に、食品衛生に関する正しい知識の普及、啓発を図ることを目的とし、食品衛生講習会を合計124回（延参加人数4,261人）開催した。

(7) 保健所独自計画事業（表11 1～3月講習会及び一斉監視等実施状況）

各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼、自治体・団体の催事等に対する一斉監視を32回（実施軒数1,712軒）実施した。

表1 1～3月業種別立入検査状況

事業名	項目 業態	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	行政 措置 実施 軒 数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分以外の措置		
						営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
	合 計	4,206	5,089	208	26	0	0	0	4	22	1
(1) 飲食店営業(弁当屋)一斉監視指導	飲食店営業(弁当屋)	843	1,001	43	8				2	6	
	飲食店営業(すし屋)	412	484		2					2	
	飲食店営業(仕出し屋)	135	153	3							
	飲食店営業飲食店営業	103	120								
	その他の飲食店営業	31	45		2					2	
	そ の 他	40	50								
	小 計	1,567	1,853	46	12	0	0	0	2	10	0
(2) そうざい製造業等一斉監視指導	そうざい製造業	79	95	7							
	飲食店営業(そうざい)	658	777	23	1						1
	そ の 他	25	53	1	1					1	
	小 計	762	925	31	2	0	0	0	0	1	1
(3) 食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	飲食店営業	41	65	9	1				1	1	
	菓子製造業	6	11	6	1					1	
	そ の 他	6	12	5	2					2	
	小 計	53	88	20	4	0	0	0	1	4	0
(4) 食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導	食肉販売業	646	789	53	3					3	
	食鳥処理場	45	57	4							
	そ の 他	6	7	1							
	小 計	697	853	59	3	0	0	0	0	3	0
ポリカーボネート樹脂器具類の一斉監視		495	515	12							
(5) 保健所計画事業	飲食店営業	328	396	37	5				1	4	
	そ の 他	6	6								
	小 計	334	402	37	5	0	0	0	1	4	0
そ の 他 (保健所で計画した一斉監視指導等)		298	453	4							

表2 1～3月収去検査結果

項目 合計 事業名	総検体数	細菌検査				化学検査				収去結果の 不良件数
		検体数	判定			検体数	判定			
			良	不良	不良率		良	不良	不良率	
	548	350	341	9 (0)	2.6%	198	198	0 (0)	0%	7
飲食店営業（弁当屋） 一斉監視指導	103	59	55	4 (0)	7.3%	44	44	0 ()	0%	2
そうざい製造等 一斉監視指導	100	58	58	0 ()	0%	42	42	0 ()	0%	
改善確認が必要な 施設の監視指導	27	27	26	1 ()	3.8%			()		1
食鳥肉（食肉販売業） 一斉監視指導	176	82	82	0 ()	0%	94	94	0 ()	0%	
ポリカーボネート樹脂 製器具類	12			()		12	12	0 ()	0%	
保健所計画事業関連 収去検査	129	123	119	4 ()	3.4%	6	6	0 ()	0%	4
上記以外の事業	1	1	1	0 ()	0.0%			()		

(注) 1. ()内は法違反のものゝ再掲数。

2. 事業名：食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導の項目欄は、市場衛生検査所実施数も含む。

表3 1～3月飲食店営業（弁当屋）及びそうざい製造業等一斉収去細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般生菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	O157 (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合計	117	4	3.4	31	21	20	21	21	0	0	108	4	5	0	0	0	0	0	0	0
加熱済そうざい	小計	57	2	3.5	21	15	10	8	1	0	0	56	0	1	0	0	0	0	0	0
	焼・揚・炒物	31			10	13	4	3	1			31								
	煮物	21	2	9.5	7	2	5	5		1*	1*	20		1						
	卵加工品	2			2							2								
	その他	3			2		1					3								
未加熱そうざい	小計	23	2	4.3	1	2	5	8	7	0	0	20	3	0	0	0	0	0	0	0
	サラダ	17	2	5.9		2	3	6	6			14	3					1*		
	和え物	5			1		2	2				5								
	その他	1							1			1								
弁当・すし類	37	1	2.7	9	4	5	5	13	1*		32	1	4							

(注) 一斉収去検査結果に基づく措置基準を超えた検体については、検体数の右上に*をつけた

表4 一斉収去検査成績に基づく措置の基準

品目	成 績		
	細菌数	大腸菌群	・黄色ブドウ球菌 ・サルモネラ ・大腸菌
・加熱済そうざい類 ・弁当類	10万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	陽 性
未加熱そうざい (サラダ等)	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	陽 性
洋生菓子	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	陽 性
調理パン	100万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	陽 性

表5 1～3月飲食店営業（弁当屋）及びそうざい製造業等一斉収去化学検査結果

項目 品名		検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の 保 存 料		サッカリン		その他の 甘 味 料		着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (EDTA)		その他	
			違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計		86	0	0.0	83	35	83	5	50	6	49	0	56	26	18	0	2	0	0	0	5	2
そ う 菜	小 計	26	0	0.0	26	3	26	1	18	0	18	0	16	5	8	0	0	0	0	4	1	
	煮 物	10			8	2	8	1	4		4		6	2	3							
	焼 物	2			2		2		2		2		2									
	揚 物	1			1		1		1		1		1									
	そ の 他	15			15	1	15	0	11		11		7	3	5					4	1	
調 味 料	小 計	23	0	0.0	23	1	23	4	13	0	12	0	12	0	0	0	1	0	0	0	0	
	しょうゆ	6			6		6	4	3		3		2									
	ソース	4			4		4		1		1		3									
	そ の 他	13			13	1	13		9		8		7				1					
漬 物	小 計	33	0	0.0	33	31	33	0	19	6	19	0	28	21	10	0	0	0	0	1	1	
	酢 漬	12			12	11	12		4	2	4		9	7	1					1	1	
	しょう油漬	15			15	14	15		10	1	10		13	10	6							
	そ の 他	6			6	6	6		5	3	5		6	4	3							
その他の食品		2	0	0.0	1	0	1	0				0	0				1	0				

表6 1～3月改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般生菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌群 (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合計	27	2	7.4	2	6	6	5	7	0	1	22	3	1	1	0	1	0	0	0	
そう菜	小計	17	2	11.8	1	2	5	3	5	0	1	12	3	1	1	0	1	0	0	0
	焼・揚・炒物	4	0	0.0	1	1	1	1				4								
	サラダ・和え物	9	2	22.2		1	3		4		1*	4	3	1	1		1*			
	その他	4	0	0.0			1	2	1			4								
魚肉ねり製品	1	0	0.0	1							1									
生菓子	9	0	0.0		4	1	2	2			9									

(注) 一斉収去検査結果に基づく措置基準を超えた検体については、検体数の右上に*をつけた

表7 1～3月食鳥肉の細菌検査結果

検体数	一般生菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)						黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウエルシユ菌 (+)	カンピロバクター		リステリア・ モノサイトゲネス (+)	O157 (+)
	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	ジェジュニ				コリ			
合計	82	1	10	13	8	0	0	0	9	9	8	6	1	1	3	9	11	2	1	5	0
国産	70		5	8	7				1	6	7	6			3	8	11	2	1	1	0
輸入	12	1	5	5	1				8	3	1				0	1	0	0	0	4	0

(注) ・国産食鳥肉において、20検体は全ての項目について検査を行い、残りの50検体については、O157のみ検査を実施。

・輸入食鳥肉、12検体については、全ての項目について検査を実施。

表8 1～3月食鳥肉の化学検査結果

	抗 菌 性 物 質			農 薬* ⁴	寄生虫用薬* ⁵
	簡易検査法* ¹	抗生物質* ²	合成抗菌剤* ³		
検 体 数 合 計	82	47	27	12	12
国産食鳥肉検体数	70	35	15	0	0
輸入食鳥肉検体数	12	12	12	12	12
検 出 検 体 数	0	1* ⁶	0	0	0

*¹抽出ディスク法

*²マイクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、サルファ剤

*³チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリン、デコキネート、
(輸入食鳥肉については、ナカルバジン、クロピドールを追加)

*⁴総DDT、総BHC、ディルドリン (アルドリンを含む)、ヘプタクロル (ヘプタクロルエポキシサイドを含む)、総クロルデン、クロルピリホス、HCB

*⁵フルベンダゾール

*⁶オキシテトラサイクリン

表9 1～3月食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果 表示違反が 判明した検 体数
			無表示	名 称	日 表 付 示	製造者 住所・ 氏 名	食 品 添 加 物	その他	
合 計	50,403	122	49	11	8	21	31	3	0
マ ー ガ リ ン	814	0							
酒 精 飲 料	1,315	0							
清 涼 飲 料 水	2,695	0							
食 肉 製 品	2,265	0							
魚肉ハム, ソーセージ類	842	0							
シアン化合物を含有する豆類	462	0							
冷 凍 食 品	切身、むき身にした鮮魚 介類(生かきを除く)	795	0						
	上記以外の冷凍食品	2,832	0						
放 射 線 照 射 食 品	224	0							
容 器 包 装 詰 加 圧 過 熱 殺 菌 食 品	1,515	0							
除く)であつて右に掲げるものを 容器包装に入れられた食品(上記に掲げるものを	食 肉	3,128	5	2				3	
	生 か き	1,107	0						
	魚 肉 ね り 製 品	2,068	2		2				
	即 席 め ん 類	1,976	0						
	めん類(皮類を含む)	1,544	0						
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,062	25		11	3	3	7	1
	そ う ざ い	4,264	30		17	1	3	7	2
	生 菓 子	2,321	18		13	1		2	2
	ゆ で だ こ	273	0						
	その他の加工食品	8,564	23		6	4	2	5	7
	かんきつ類・バナナ	591	1						1
添 加 物	600	0							
乳 類	2,298	0							
乳 製 品	2,277	0							
乳、乳製品を主原料とする食品	1,028	0							
ばら売りがんきつ類・バナナ	467	18						18	
ばら売りサッカリン含有食品	75	0							

表10 1～3月ポリカーボネート樹脂製器具類の一斉監視結果

業 態 \ 項 目	立入軒数	ポリカーボネート樹脂製器具類の取り扱い施設数	収去軒数	収去検体数
合 計	495	219	12	12
デパート、スーパー	268	151	9	9
一 般 小 売 店	184	51	2	2
そ の 他	43	17	1	1

表11 1～3月講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	食品衛生講習会						保健所独自計画事業				
	食 品 関 係 者				消費者	その他	一 斉 監 視				収 去 検 査 等
	営業許可 新規更新 講習会	業 態 別 講 習 会	食品衛生 責任者 講習会	その他			夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物	業 態 別	その他	
合 計	61 1,528	31 1,035	5 954	15 516	6 95	6 133	17 698	14 950	0 0	1 64	48 48
多 摩 川	7 229	5 169		1 36	1 6			3 351			
秋 川	3 38	1 8		2 60	3 22		2 72				
八 王 子	8 290	2 330		2 97			2 120	1 40			47 47
南 多 摩	7 89	1 23		1 14				2 159		1 64	
町 田	3 44	5 403		2 121	1 33		3 86				
多 摩 立 川	1 30		1 12	1 20			1 12				
村 山 大 和	3 71		1 414	1 25							
府 中 小 金 井	7 128	1 30					2 77				1 1
狛 江 調 布	4 84	12 38		1 28			3 86	2 365			
三 鷹 武 蔵 野	6 228					3 78	1 101				
多 摩 小 平	6 121	1 33	1 60		1 34	1 3	3 144				
多 摩 東 村 山	6 176		2 468	2 111							
島 し よ	大 島							3 7			
	三 宅		3 1	1 1		1 12					
	八 丈					1 40		3 28			
	小 笠 原			1 3							

(注) 上段の数時は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

7 食品関係保健所計画事業

平成9年度食品関係保健所計画事業テーマ及び実施結果の概要

No	実施保健所	テ ー マ	実 施 内 容
1	多摩川	HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の導入支援 (新規)	<p>保健所管内の仕出屋の中から、</p> <p>① 食品衛生の推進に意欲的 ② HACCPに関心をもっている。等</p> <p>の条件を満たす1軒を選定し、「HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理マニュアル作成の手引き調理業編(試行版)」に基づき、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の導入を支援するとともに、同手引き書の検証を行った。</p> <p>支援事業の結果、次のような成果が見られた。</p> <p>① 従業員が食品衛生を作業の流れの中で意識 ② 各人の役割、責任の自覚 ③ 従事者全員のモラルアップ 等</p> <p>また、HACCPの導入支援には、指導する側の人材の育成、自己啓発の必要性及び普及啓発媒体の整備、拡充が必要である。</p> <p>同時に、導入業者に対し、何らかの優遇措置を講ずることも必要と考えられた。</p>
2	秋川	「高齢者福祉施設の衛生管理の実態調査」 (新規)	<p>老人ホーム等の高齢者福祉施設の給食施設を対象に、原材料や調理器具等による直接汚染とは別の、入所者の介護やバリアフリー構造等による由来する食中毒菌等の汚染ルートの可能性について施設の実態調査及び細菌検査を行い、今後の高齢者福祉施設の監視指導のあり方について考察を加えた。</p> <p>調査の結果、介護作業が給食施設の汚染を引き起こす可能性は低いと考えられたが、バリアフリー構造による区画(扉、段差など)がないことで、トイレや汚物処理室の汚染が廊下等に広がっていることが判明した。その結果、給食配膳車の車輪等により厨房内に汚染が持ち込まれる可能性が示唆された。</p> <p>高齢者福祉施設における食中毒事故の防止を徹底するためには、施設内の床面の定期的な殺菌の実施や調理から提供までの間、床面から60cm以下に食品、食器を置かないことなどの徹底が重要と考察された。</p>
3	秋川	消費者を対象とした「楽しく、学ぼう食品衛生教室」の開催について	<p>食品保健に関する住民への普及啓発事業の一環として、平成7年度から継続実施しているが、9年度</p>

No	実施保健所	テ ー マ	実 施 内 容
		(平成7年度より継続)	<p>は年間12回を実施するとともに、テーマ、開催方法等についてアンケートを実施し、今後のあり方について検討を行った。</p> <p>その結果、食中毒予防等食品衛生の基本的事項より、環境汚染物質やバイオ食品といった最新のテーマについて希望が高く、また、調理方法や簡易検査などの実習形式が好評であった。さらに、パネルディスカッションなど受講者参加形式の要望も高かった。</p>
4	八王子 南多摩 町田 (共同事業)	「HACCP導入に関する実態調査」 (調理施設等の食品関係者に対する意識調査) (新規)	<p>飲食店営業、そうざい製造業などの調理業に従事する食品関係者を対象に、HACCP導入に関する意識調査を実施した。</p> <p>その結果、HACCPという言葉を知ったことがあるとの回答は約29%であり、決して高いものではなかったが、自店への導入については、59%の希望があった。また、HACCPに関する講習会への参加希望は、59%の希望があった。また、HACCPに関する講習会への参加希望は、75%あり、その普及に向け、保健所の役割の重要性が認識された。</p>
5	多摩立川	バイキング方式飲食店の衛生実態調査 (新規・第1報)	<p>近年増加傾向にあるバイキング方式の飲食店を対象に、食品取扱い状況の調査を行うとともに、細菌検査を実施し、その衛生状態の実態を調査した。</p> <p>その結果、食品の提供開始時とその交換、回収時において、細菌数や汚染指標菌の検出に違いはなく、食中毒菌については、いずれからも検出されなかった。このことから、日頃、保健所が当該方式の店舗に対し行っている、陳列中の食品の保存温度の管理、提供場の区画等の設置などの指導により、その衛生確保に特段の問題はないものと考察された。</p>
6	村山大和	「抗菌スポンジたわし」の衛生保持効果実態調査 (新規・第1報)	<p>近年、抗菌加工を施した多種多様な商品が開発、販売されている。このうち、家庭の台所で使用機会の多い「抗菌スポンジたわし」について、その材質や抗菌性の保持効果などについて実態を調査した。</p> <p>細菌検査は、モデル家庭で1か月使用した抗菌仕様スポンジたわし3品目と非抗菌仕様スポンジたわし1品目(各5検体)について実施したところ、抗菌仕様の1品目が他と比較して細菌数及び大腸菌群について、若干低いレベルにあったが、抗菌仕様と</p>

No	実施保健所	テ ー マ	実 施 内 容
			<p>非抗菌スポンジたわしで顕著な差は認められなかった。</p> <p>理化学検査では、抗菌仕様のもの1検体からTBZを80ppm検出した。また、Al、Ag、Zn、Cu、Sn、Pb、Cdの金属について検査したところ、Alについては、非抗菌仕様のものからも検出したが、Ag、Zn、Cu、Snについては、抗菌仕様のものからのみ検出された。しかし、Pb、Cdを検出するものはなかった。これらの金属類の抗菌性への関与の有無については、更に検討の必要が認められた。</p>
7	府中小金井	<p>集団給食施設における生野菜の洗浄方法に関する考察 (継続)</p>	<p>集団給食施設で提供する生野菜の殺菌洗浄方法について考察した。</p> <p>給食に提供する千切りキャベツについて、原材料から各工程毎に細菌検査を実施したが、最終製品ではすべてが、「弁当及びそうざい類の衛生規範」の生野菜等の細菌数の基準に適合していた。また、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、O157についてはすべての検体が陰性であった。しかし、原料の丸キャベツより水溶液(次亜塩素酸ナトリウム水溶液)浸漬前の千切りキャベツの方が細菌数が高いなど、調理作業による細菌汚染の可能性も示唆され、衛生管理の重要性が明確となった。</p>
8	狛江調布	<p>自家製チャーシューの細菌汚染実態調査 (新規、第1報)</p>	<p>ラーメンの具として多用されるチャーシューについて、細菌検査及び調理、保管方法を調査し、汚染実態について考察した。</p> <p>細菌検査の結果、細菌数は多くは$<10^4$であったが、一部10^8、10^6のオーダーで検出したものもあった。</p> <p>また、調理間隔は毎日調理するが多かったが、7日や14日毎という施設もあり、細菌検査の結果と併せて、指導の徹底を要する施設も見受けられた。</p>
9	三鷹武蔵野	<p>日付表示に関する意識調査 (新規)</p>	<p>平成9年4月から本格導入された食品の期限表示について、講習会、街頭相談等でアンケートによる消費者の意識調査を実施した。</p> <p>その結果、83%が期限表示への移行を知っていると回答しており、また、80%が保存方法の表示もなされていることを理解していた。このことから、期</p>

No	実施保健所	テ ー マ	実 施 内 容
			<p>限表示の移行は十分認知されているものと考えられた。しかし、消費期限と品質保持期限の違いを理解しているとの回答が60%であるにもかかわらず、消費期限を過ぎた食品を食べることもあるとの回答が約60%もあり、十分な理解が得られていないとも考えられた。</p>
10	多摩小平 多摩東村山 (共同事業)	飲食店（仕出し）におけるサルモネラ 汚染実態調査 (新規)	<p>近年、多発傾向にあるサルモネラによる食中毒を未然に防止するため、仕出し屋におけるサルモネラ汚染の実態を調査した。</p> <p>今回の調査では、21施設、166箇所の拭き取り検査を実施した。拭き取り箇所は、食肉の解凍等サルモネラによる汚染の可能性の高い箇所を対象としたが、いずれからもサルモネラは検出しなかった。</p>
11	島しょ	東京・大島及び東京・八丈島間航路の 食品輸送コンテナの温度測定 (継続)	<p>島しょ地域への、生鮮食品流通の大半は航路によるものである。食品はその分類により普通、保冷、冷凍の各コンテナにより輸送されているが、今年度は5月及び6月の2回、自動記録式温度計により輸送中の各コンテナの庫内温度を測定した。</p> <p>普通コンテナでは、荷物の積み込み時間帯である昼間に最高38℃を記録したり、保冷コンテナは庫内温度が10℃以上であったり、また、冷凍コンテナでも-15℃以下に至らないなどの問題点が指摘された。</p>

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祭、簡易かつ効率・科学的な方法として、スタンプスプレッド法等を用いた現場簡易検査を実施している。

これは、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迅速に把握することができるため、汚染源の追求及び食中毒の事故防止に対して非常に効果的である。

この様な観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成9年度の実施結果については、表1～表6のとおりである。

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等に対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。

平成9年度に実施した月別及び保健所の実施結果については、表7及び表8のとおりである。

3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的を以って催される住民祭、産業祭などにおいて、臨時営業者及び臨時出店者に対して、施設の衛生管理、食品の適正な取扱い等、食品衛生向上を図ることを目的に監視指導を行った。

また、許可を要する業種に対しては、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、届出をしているか、無届食品等を扱っていないかなどの監視を実施した。

平成9年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表9及び表10のとおりである。

表1 現場簡易検査実施月別検査結果

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	10,649	28,378	51,282	51,134	48,690	2,444	148	145	3	
平成 9 年	4月	31	122	122	122	0	0	0	0	
	5月	1,888	5,121	9,904	9,870	388	34	34	0	
	6月	4,529	11,768	21,015	20,989	2,049	940	26	24	2
	7月	2,522	6,690	12,381	12,362	11,617	745	19	18	1
	8月	361	800	1,246	1,245	1,143	102	1	1	0
	9月	596	1,712	2,637	2,637	2,508	129	0	0	0
	10月	570	1,313	2,058	1,990	1,900	90	68	68	0
	11月	72	490	1,008	1,008	978	30	0	0	0
	12月	51	271	820	820	804	16	0	0	0
平成 10 年	1月	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2月	27	79	79	79	76	3	0	0	0
	3月	2	12	12	12	11	1	0	0	0

表2 現場簡易検査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	10,649	28,378	51,282	51,134	48,690	2,444	148	145	3
多摩川	1,415	2,879	2,940	2,940	2,819	121	0	0	0
秋川	218	993	2,796	2,796	2,702	94	0	0	0
八王子	1,063	2,426	2,452	2,439	2,318	121	13	13	0
南多摩	807	2,357	2,488	2,488	2,422	66	0	0	0
町田	612	2,676	5,392	5,392	5,047	345	0	0	0
多摩立川	1,602	2,507	3,313	3,313	2,950	363	0	0	0
村山大和	500	1,770	4,959	4,894	4,773	121	65	63	2
府中小金井	1,067	2,165	3,905	3,905	3,721	184	0	0	0
狛江調布	1,031	2,434	2,434	2,434	2,292	142	0	0	0
三鷹武蔵野	558	1,887	5,801	5,801	5,389	412	0	0	0
多摩小平	610	2,120	3,378	3,378	3,277	101	0	0	0
多摩東村山	716	2,369	6,290	6,222	6,042	180	68	68	0
島しょ	450	1,795	5,134	5,132	4,938	194	2	1	1

表3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
			28,378	51,282	48,835	2,447
細菌検査	小計		28,230	51,134	48,690	2,444
	スタンプスプレッド法		24,716	46,458	44,152	2,306
	コリテップ		2,941	3,131	3,024	107
	ふきとり		448	1,315	1,306	9
	食品の混釈法		110	195	182	13
	インスタントBGLB		13	17	8	9
	その他		2	18	18	0
化学検査	小計		148	148	145	3
	残留塩素検査		67	67	64	3
	洗浄度検査		68	68	68	0
	TTC検査		0	0	0	0
	AVテスト		13	13	13	0
	着色料		0	0	0	0

表4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目 合計	検体数	検査件数	判定		細菌検査													
			良	不良	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
検体	28,019	50,532	47,772	2,576	1,610	328	21,194	1,313	16,237	856	6,531	59	1,975	13	225	39	0	3
食品	3,053	6,251	5,939	311	253	68	2,400	172	1,425	44	801	7	1,047	13	13	7	0	0
調理器具	10,157	16,907	15,941	904	562	95	9,242	719	3,370	53	2,135	40	602	0	30	9	0	0
手指	12,052	21,406	20,433	933	638	119	7,161	203	9,884	626	2,472	5	259	0	19	1	0	2
その他	2,757	5,968	5,459	428	157	46	2,391	219	1,558	133	1,123	7	67	0	163	22	0	1

表5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目 合計	検体数	検査件数	判定		化学検査									
			良	不良	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
検体	146	146	144	2	63	2	68	0	0	0	13	0	0	0
食品	13	13	13	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	0
調理器具	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
手指	68	68	68	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0
その他	65	65	63	2	63	2	0	0	0	0	0	0	0	0

表6 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				判 定		細菌検査		化学検査		
				良	不良	良	不良	良	不良	
営業種目	10,649	28,378	51,282	48,835	2,447	48,690	2,444	145	3	
飲食店 営業	小 計	7,351	16,976	27,866	26,358	1,508	26,340	1,508	18	0
	旅館・ホテル	406	994	2,284	2,175	109	2,175	109		
	バー・キャバレー			0	0	0				
	一般飲食店	4,789	8,660	11,893	11,178	715	11,178	715		
	すし屋	863	2,487	5,132	4,875	257	4,875	257		
	そば屋	859	2,103	3,576	3,431	145	3,431	145		
	仕出し屋	100	644	1,146	1,070	76	1,068	76	2	
	弁当屋	105	435	666	625	41	620	41	5	
	そう菜店	72	191	482	462	17	465	17		
	許可のある集団給食	157	1,462	2,687	2,539	148	2,528	148	11	
	その他			0	0	0				
喫茶店営業			0	0	0					
製 造 業	小 計	1,176	2,651	4,444	4,293	151	4,292	151	1	0
	菓子製造業	619	1,382	2,363	2,280	83	2,280	83		
	アイスクリーム製造業	104	184	359	338	21	338	21	0	
	豆腐製造業	409	974	1,561	1,518	43	1,518	43		0
	めん類製造業	33	89	107	106	1	106	1		
	その他	11	22	54	51	3	50	3	1	
販 売 業	小 計	1,205	2,963	5,610	5,241	369	5,241	369	0	0
	食肉販売業	625	1,547	2,859	2,702	157	2702	157	0	
	魚介類販売業	456	1,261	2,444	2,237	207	3,237	207		
	食料品等販売業	84	107	193	190	3	190	3		
	その他	40	48	114	112	2	112	2		
学校給食	400	2,107	4,177	4,092	85	4,076	85	16		
その他の集団給食	509	3,486	8,985	8,653	332	8,611	329	42	3	
その他	8	195	200	198	2	130	2	68		

表7 夜間営業施設等取締り実施結果（実施月別）

項目 合計	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	
実施月	76	621	3,714	52	25	2,768	33	15	100	3	3	405	13	7	441	3	0	
平成9年	4月	2	20	51	0	0	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5月	6	54	156	3	1	143	3	1	0	0	0	11	0	0	2	0	0
	6月	5	38	147	4	0	111	3	0	8	0	0	27	1	0	1	0	0
	7月	4	36	135	0	2	131	0	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0
	8月	4	35	289	10	8	206	8	8	17	2	2	10	0	0	56	0	0
	9月	6	48	274	1	0	233	1	0	4	0	0	37	0	0	0	0	0
	10月	4	35	182	7	1	132	2	0	10	0	0	22	2	0	18	3	0
	11月	8	65	364	3	1	340	2	1	5	1	1	19	0	0	0	0	0
	12月	13	95	851	19	9	417	12	3	28	0	0	177	7	6	229	0	0
平成10年	1月	10	78	609	3	1	413	1	1	20	0	0	45	2	0	131	0	0
	2月	9	79	486	2	2	433	1	1	6	0	0	44	1	1	3	0	0
	3月	5	38	170	0	0	158	0	0	1	0	0	10	0	0	1	0	0

注1：「その他は」、許可を要しない製造業、販売業等を計上。

注2：「無許可摘発軒数」について、臨時出店者にあつては、無届の軒数。

表8 夜間営業施設等取締り実施結果（保健所別）

項目 合計	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
実施月	76	621	3,714	52	25	2,768	33	15	100	3	3	405	13	7	441	3	0
多摩川	7	66	362	10	10	274	8	8	13	2	2	53	0	0	22	0	0
秋川	5	28	165	0	0	139	0	0	0	0	0	16	0	0	10	0	0
八王子	5	55	169	4	3	162	3	2	2	1	1	5	0	0	0	0	0
南多摩	5	44	536	0	0	341	0	0	31	0	0	12	0	0	152	0	0
町田	12	96	409	0	0	409	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
多摩立川	6	62	248	2	0	230	2	0	4	0	0	14	0	0	0	0	0
村山大和	3	15	296	12	8	71	6	3	4	0	0	80	6	5	141	0	0
府中小金井	3	32	111	1	0	111	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
拍江調布	10	64	246	0	0	208	0	0	10	0	0	10	0	0	18	0	0
三鷹武蔵野	4	39	310	7	0	188	2	0	24	0	0	55	2	0	43	3	0
多摩小平	5	47	329	0	0	294	0	0	0	0	0	5	0	0	30	0	0
多摩東村山	9	69	516	15	4	324	10	2	12	0	0	155	5	2	25	0	0
島しょ	2	4	17	1	0	17	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

注1：「その他は」、許可を要しない製造業、販売業等を計上。

注2：「無許可摘発軒数」について、臨時出店者にあつては、無届の軒数。

表9 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	立入軒数
合計	102	314	7,220	160	44	2,414	39	20	320	5	4	778	8	2	61	1	1	25	0	0	177	2	1	280	13	0	1,360	60	6	1,805	32	10	
平成9年	4月	4	13	244	1	0	87	0	0	42	1	0	5	0	0	7	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	91	0	0		
	5月	4	20	600	6	0	218	0	0	39	0	0	82	1	0	7	0	0	4	0	0	25	0	0	22	0	0	58	2	0	145	3	0
	6月	6	13	233	4	0	12	2	0	7	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	75	0	0	1	0	0	34	2	0	101	0	0	
	7月	10	29	587	18	8	203	9	7	81	0	0	37	2	1	16	0	0	16	0	0	3	0	0	19	0	0	87	7	0	125	0	0
	8月	13	44	1,276	22	8	732	15	5	7	2	2	147	1	1	0	0	0	0	0	0	6	0	0	43	3	0	91	0	0	250	1	0
	9月	4	8	344	1	0	196	0	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	1	0	28	0	0	23	0	0		
	10月	13	37	715	35	14	57	1	0	37	0	0	30	0	0	4	0	0	4	0	0	38	0	0	47	8	0	241	11	4	257	15	10
	11月	37	107	2,372	72	13	595	12	8	55	1	1	212	4	0	23	1	1	0	0	0	26	2	1	48	1	0	771	38	2	642	13	0
	12月	1	2	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成10年	1月	1	5	260	0	0	133	0	0	0	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	24	0	0	0	0	0	49	0	0	
	2月	2	4	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	28	0	0	6	0	0		
	3月	7	32	538	1	1	181	0	0	50	1	1	122	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	41	0	0	22	0	0	116	0	0

注1：「その他」は、許可を要しない製造業、販売業を計上。

注2：「無許可摘発軒数」について、臨時出店者にあつては、無届の軒数。

表10 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	102	314	7,220	160	44	2,414	39	20	320	5	4	778	8	2	61	1	1	25	0	0	177	2	1	280	13	0	1,360	60	6	1,805	32	10
多摩川	7	20	626	10	1	231	3	0	2	1	1	79	4	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	63	0	0	40	2	0	206	0	0
秋川	2	8	338	0	0	195	0	0	33	0	0	80	0	0	1	0	0	16	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0
八王子	14	79	1,666	10	10	689	8	8	106	0	0	208	0	0	6	0	0	9	0	0	124	0	0	61	0	0	214	2	2	249	0	0
南多摩	5	19	607	9	0	168	3	0	3	0	0	59	1	0	3	0	0	0	0	0	26	0	0	12	0	0	58	2	0	278	3	0
町田	1	3	63	0	0	41	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	
多摩立川	5	15	352	7	0	212	2	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	12	2	0	59	0	0	28	3	0
村山大和	3	5	125	14	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	14	0	3	0	0
府中小金井	12	39	969	42	15	401	18	12	9	0	0	114	3	2	0	0	0	0	0	0	7	0	0	81	9	0	111	8	1	246	4	0
狛江調布	7	31	855	21	0	389	3	0	10	0	0	162	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	26	0	0	18	9	0	246	9	0
三鷹武蔵野	10	30	681	16	1	0	0	0	90	1	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	1	1	1	15	0	0	370	14	0	186	0	0
多摩小平	5	16	355	1	1	58	0	0	7	0	0	34	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	76	1	1	173	0	0
多摩東村山	5	10	321	24	12	16	2	0	44	0	0	3	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	7	2	0	98	7	2	137	13	10
島しょ	26	39	262	6	4	10	0	0	16	3	3	2	0	0	10	1	1	0	0	0	4	1	0	0	0	0	198	1	0	22	0	0

注1：「その他」は、許可を要しない製造業、販売業を計上。

注2：「無許可摘発軒数」について、臨時出店者にあつては、無届の軒数。