

第4 平成11年度食品衛生監視事業(9~11月分)の実施結果について

2. 概要(表4-1、表4-2)

大規模調理施設(ホテル、レストラン等)、集団給食をはじめ、9,564軒(立入延べ軒数10,817軒)に立ち入り、監視指導を行った。また、908検体の食品等について収去検査を実施したところ、23検体の不良が発見された(不良率2.5%)。このうち法違反品は2検体であった。収去検査結果や食品の取り扱い等が不良であった施設36軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。さらに、食品衛生講習会、営業者に対する技術的な助言を通じて、食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進に努めた。

2. 実施結果

(1) 食品関係保健所計画事業(表4-1)

各保健所が設定したテーマに基づき給食調理施設、豆腐製造業等889軒(立入延べ軒数1,038軒)に立ち入りを行った。また、328検体の食品等について収去検査を実施したところ、3検体の不良が発見された(不良率0.9%)。このうち法違反品は、二酸化硫黄を検出したにもかかわらず、その旨の表示がない「乾燥果実」、着色料(黄4)を検出したにもかかわらず、その旨の表示がない「菓子」の2検体であった。これらの食品を取扱っていた営業者を含め3軒に対して、答申書の徴収や口頭注意を行い、改善を指導した。

(2) 自主的衛生管理推進事業(表4-3)

食品製造施設におけるHACCP導入に向けて、「ステップ2、ステップ3」を用い、食品営業者1,065軒(立入延べ軒数1,350軒)に立ち入り、助言等を行った。また、自主的衛生管理についての講習会を29回(参加人数426人)開催した。

(3) 大規模調理施設及び集団給食施設(病院・事業所等)に対する一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

大規模食中毒を未然に防止するため、集団給食施設及びホテル、レストラ等1,491軒(立入延べ軒数2,039軒)に立ち入り、監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品等の取り扱いの不良であった5軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査(表4-4)

121検体中、「加熱済みそうざい」2検体、「未加熱そうざい」2検体、計4検体が不良であった(不良率3.3%)。

(4) 化学検査(表4-5)

121検体中、法違反品はなかった。

(4) 生食用魚介類等取扱い施設に対する一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

厚生省通知(平成11年8月19日付衛食第115号、衛乳第169号)を受け、魚介類販売業、飲食店営業(すし、仕出し)等1,833軒(立入延べ軒数2,175軒)に立ち入り、監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品等の取り扱いが不良であった14軒に対して、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果(表4-6)

65検体について細菌検査を実施したところ、9検体が不良となった(不良率13.8%)。

(5) 食鳥肉(食鳥処理場等)に対する一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

食鳥通知に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取扱う食肉販売業110軒(立入延べ軒数194軒)に立ち入り、監視指導を行った。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査(表4-7)

20検体中、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(4) 抗菌性物質検査

20検体について抗菌性物質の検査を実施したところ、法に違反するものはなかった。

(6) 鶏の殻付き卵及び鶏の液卵に対する一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

卵選別包装施設、液卵製造施設等482軒(立入延べ軒数553軒)に立ち入り、殻付き鶏卵の適正表示、液卵の製造・取り扱いについて監視指導を行った。このうち、鶏卵の取り扱いについて問題のあった10軒に対して始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果(表4-8)

41検体について細菌検査を実施したところ、1検体が不良であった(不良率2.4%)。

(7) 食品に使用されている添加物に対する一斉監視指導
ア 監視指導結果

食品に使用されている添加物について、その使用基準及び適正な表示が遵守されているか否かを確認するため、食品営業施設1,516軒(立入延べ軒数1,701軒)に立ち入り、監視指導を行った。

イ 収去検査結果(表4-9)

85検体について化学検査を行ったところ、法違反品はなかった。

(8) 学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場に対する一斉監視指導(表4-1)

学校給食用に製造、納入されるパン、めん類、米飯の衛生を確保するため、これらの食品の製造施設26軒(立入延べ軒数42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、すべての施設が80点以上であった。

(9) 食品の食中毒菌汚染実態調査の結果(厚生省受託事業)(表4-1、表4-10)

厚生省通知(平成11年7月23日付生衛発第1078号)に基づき、別途通知した平成11年8月5日付11衛生食第341号により、都区共同で実施した。なお、表4-1の立入軒数等は都保健所実施分についての数値である。

(10) 表示の検査及び指導(表4-11)

食品等77,113件の表示検査を実施したところ、176件の表示違反を発見した(違反率0.2%)。当該食品の製造者、販売者に対して、適正表示に修正後販売するよう指導した。

(11) その他(食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視)(表4-12)

食品衛生に関する正しい知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会及び展示会等を195回(受講者数10,675人)開催した。また、夜間営業施設、祭礼及び自治体・団体の催事等に対する一斉監視を117回(実施軒数4,451軒)実施した。

(12) 緊急監視

ア レトルト類似食品に対する緊急監視

平成11年8月千葉県でボツリヌス食中毒を発症している患者が確認され、喫食状況調査の結果レトルト類似食品が原因として疑われることとなった。このため、要冷蔵のレトルト類似食品の取り扱いが適切になされているか、同様の製品についての安全性に問題がないかの状況を確認し、消費者に対して注意を喚起する目的で、8月30日から9月8日までの間、都・区合同で緊急監視を実施した。実施結果については、「第5章 違反処理・緊急監視・苦情処理 第2節 緊急監視」を参照されたい。

イ 茨城県東海村核燃料施設事故に係る農畜産物等に対する緊急監視

平成11年9月30日に発生した茨城県東海村の核燃料加工施設での臨界事故については、食品への影響はないと発表されたが、東京都は都内に流通する食品の安全性を確認するため、事故発生現場10km圏内から出荷された農畜産物(とちく前の豚・牛を含む)を対象に、10月4日から10月15日にかけて都区共同で卸売市場、とちく場及び食品販売店に対して、緊急監視を実施した。実施結果については、「第5章 違反処理・緊急監視・苦情処理 第2節 緊急監視」を参照されたい。

一斉収去検査成績に基づく措置の基準(細菌)

対象食品	項目	成 績					
		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 (0.1g当たり)	サルモネラ	腸炎ビブリオ
加熱済そうざい類弁当類		100,000	1,000	陽性	陽性	陽性	
サラダ等 未加熱そうざい		1,000,000	3,000	陽性	陽性	陽性	
洋生菓子		100,000	100	陽性	陽性	陽性	
和生菓子		500,000	1,000	陽性	陽性	陽性	
すし種・刺身		1,000,000	3,000	陽性	陽性	陽性	陽性
いか乾製品				陽性		陽性	
生食用食肉						陽性	
未殺菌液卵		1,000,000	100	陽性	陽性	陽性	
殺菌液卵		100,000	100	陽性	陽性	陽性	

表 4-1 業種別立入検査状況

事業名 業態 合計	立入軒数	立入延べ軒数	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
10,629	12,167	36	0	0	0	8	18	10	
食品関係保健所計画事業									
大規模調理施設及び集団給食施設(病院・事業所等)の一斉監視指導	889	1,038	3					1	2
飲食店営業(一般)	511	806	1					1	
飲食店営業(旅館・ホテル)	91	130							
飲食店営業(許可ある集団給食)	514	606	2					1	1
集団給食(病院)	194	245	1						1
集団給食(事業所)	181	252	1					1	
生食用魚介類取扱い施設の一斉監視指導	1,053	1,210	11				3	8	
魚介類販売業	610	725	3				1	1	1
上記以外の魚介類取扱い営業	170	240							
食鳥肉(食鳥処理場等)の一斉監視指導	110	194							
鶏の殻付き卵及び鶏の液卵の一斉監視指導	58	86	5						5
卵選別包装施設	9	16							
液卵加工・製造業	35	46	1				1		
液卵を使用している営業施設	380	405	4						4
殻付き鶏卵・液卵の販売業	1	1							
学校給食用食品製造施設の一斉監視指導	10	16							
菓子製造業(パン)	15	25							
めん類製造業	135	154	4				3	1	
飲食店営業	14	16							
食肉処理業	108	113							
食肉販売業	135	152							
その他の販売業	4,341	4,341							
保健所が独自に実施した一斉監視	9,564	10,817	36	0	0	0	8	18	10
小計	1,065	1,350							
自主的衛生管理推進事業									

表 4-2 取去検査結果

項目 業態 合計	総検体数	細菌検査			化学検査		
		検体数	判定		検体数	判定	
			良	不良		良	不良
908	639	618	21	269	267	2	
()	()	()	()	()	()	()	
食品関係保健所計画事業	328	296	295	1	32	30	2
()	()	()	()	()	()	()	
大規模調理施設及び集団給食施設(病院・事業所)の一斉監視指導	242	121	117	4	121	121	()
()	()	()	()	()	()	()	
生食用魚介類等取扱い施設の一斉監視指導	69	69	60	9			()
()	()	()	()	()	()	()	
食鳥肉(食鳥処理業一斉監視指導)	40	20	20	()	20	20	()
()	()	()	()	()	()	()	
鶏の殻付き卵及び鶏の液卵の一斉監視指導	41	41	39	2			()
()	()	()	()	()	()	()	
食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導	85		()	()	85	85	()
()	()	()	()	()	()	()	
食品の食中毒菌汚染実態調査	70	70	65	5			()
()	()	()	()	()	()	()	
独自に実施した一斉取去検査	33	22	22	()	11	11	()
()	()	()	()	()	()	()	

()内は法違反の再掲

表 4-3 自主的衛生管理推進事業実施結果

業種	項目	期間中の立入施設数	期間中の立入延べ軒数	ステップ2の導入支援事業			HACCP総括表作成事業(ステップ3)				講習会の実施	
				①すでに導入指導済みの施設数	(再掲) ①のうち、チェックリストで自主点検を実施していた施設数	②今期新たに導入した施設数	③すでにHACCPプラン作成を指導済の施設数	(再掲) ④を導入了した施設数	④今期新たに取組みを開始した施設数	(再掲) ④を導入了した施設数	回数	参加人数
	合計	1,065	1,350	404	(390)	48	15	(8)	13	(1)	29	426
飲食店営業	仕出し	107	173	34	(28)	5	2	(2)	3	(1)		
	弁当	289	344	52	(46)	9			1			
	そうざい	240	271	27	(27)				3			
	許可ある集団給食	252	327	175	(172)	23						
集団給食	学校	28	30	33	(33)							
	病院	58	64	42	(40)	3	1		2			
	事業所	40	48	21	(21)	5			2			
製造業	豆腐製造業	12	23	6	(6)							
	菓子製造業	8	19	1	(1)		6	(1)	1			
	その他の製造業	31	51	13	(16)	3	6	(5)	1			

表 4-4 大規模調理施設及び集団給食施設の一斉監視指導における細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)				黄色ブドウ球菌 (+)	
			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 ³ <
	合計	121	4	3.3	33	34	27	15	8	3	1	88	17	9	4	3	2
そうざい	焼物・炒め物	22	0	0.0	8	7	5	2				18	3	1			
	煮物	39	0	0.0	14	14	7	4				36	3				
	揚げ物	14	0	0.0	6	5	2	1				13	1				
	ソース類	11	2	18.2	2	3	3	2		1		8	2			*1	*1
米飯・麺類	7	0	0.0	1	2	3		1			5	2					
未加熱そうざい	23	2	9.1	1	2	6	4	7	2	*1	6	4	8	3	2	*1	
菓子・果物	5	0	0.0	1	1	1	2				2	2		1			

※：不良検体に該当する。

サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 4-5 大規模調理施設及び集団給食施設における化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料							甘味料					着色料		二酸化硫黄		その他				
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸			安息香酸		その他		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)		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	最少	最大						平均	検体数	検出数	
							最小	最大																	平均
	合計	121	0	0.0	107	56				107	2	107	0	71	19				61	0	73	38	27	0	5
漬物	醤油漬	38	0	0.0	38	33	0.11	0.81	0.54	38	*1	38	0	22	12	0.28	0.38	0.59	12	0	29	25	10	0	0
	酢漬	18	0	0.0	14	12	0.17	0.39	0.26	14	0	14	0	9	4	0.31	0.65	0.54	9	0	13	11	2	0	0
	その他	6	0	0.0	6	3	0.48	0.75	0.61	6	0	6	0	4	3	0.35	0.72	0.59	4	0	3	1	3	0	0
さとう	佃煮・煮豆	8	0	0.0	7	4	0.28	0.56	0.43	7	0	7	0	6	0				6	0	3	0	2	0	0
	その他	14	0	0.0	12	4	0.30	0.65	0.55	12	*2	12	0	5	0				5	0	6	1	6	0	3
調味料	醤油	10	0	0.0	10	0				10	4	10	0	6	0				6	0	3	0	0	0	0
	ドレッシング	4	0	0.0	3	0				3	0	3	0	1	0				1	0	3	0	0	0	1
	その他	9	0	0.0	8	0				8	0	8	0	7	0				9	0	7	0	1	0	0
菓子・製菓材料	10	0	0.0	6	0				6	0	6	0	9	0				9	0	7	0	1	0	0	
その他の食材	4	0	0.0	3	0				3	0	3	0	2	0				2	0	1	0	2	0	0	

*1 原料の醤油に由来

*2 原料の梅肉に由来

*3 内訳：EDTA 3検体 (すべて 検出せず)、BHA/BHT 2検体 (すべて 検出せず)

表 4-6 生食用魚介類取り扱い施設の一斉監視指導における細菌検査結果

項目 品名 \ 合計	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)						大腸菌群 (1g 当たり)				腸炎ビブリオ (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	
		不良数	不良率 (%)	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³			10 ³ <
				2	5	26	20	12	4	24	18	11	13			3
まぐろ	18	2	10.5		2	8	4	4	*1	5	5	3	5	1		*1
まぐろ以外の鮮魚	6	1	14.3			2	2	2	*1	1	1	3	1	1		
貝類	16	1	6.3		2	6	5	3		7	5	1	3			*1
上記以外の魚介類	9	2	20.0	1		4	3	1	*1	6	1	1	2			*2
ゆでたこ、ゆでかに	13	3	21.4	1		4	6	2	*1	4	6	2	2		*1	*1
調理品済み品 (たたき、ねぎとろ等)	3	0	0.0		1	2				1		1		1		

※：不良検体に該当する。

サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表 4-7 食鳥肉(食鳥処理業等)の細菌検査結果

項目 \ 合計	検体数	細菌数 (1g 当たり)				大腸菌群 (1g 当たり)				黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウエルシュ菌 (+)	リステリア (+)
		<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴				
\ 合計	20	3	7	9	1	4	6	7	3	1	1	6	3
Bランク	7	2	1	4		3	1	1	2			1	1
Cランク	13	1	6	5	1	1	5	6	1	1	1	5	2

注)Bランク (年間処理羽数 5,000~30,000)

Cランク (年間処理羽数 5,000 未満)

カンピロバクター、O157 を検出した検体はなかった。

表 4-8 鶏の殻付き卵及び鶏の液卵の一斉監視指導における細菌検査結果

項目 品名 \ 合計	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)					大腸菌群 (1g 当たり)				大腸菌 (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³		10 ³ <
				1	2.4	22	8	7	3	1	33	5		2
殻付き鶏卵	22	0	0.0	16	4	1	1			20	2			
液卵 未殺菌	13	1	7.7	3	3	4	2	1		8	2	2		1
液卵 殺菌	6	0	0.0	3	1	2				5	1			

※：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157 を検出した検体はなかった。

表 4-9 食品に使用されている添加物に関する化学検査結果

項目 品名 \ 合計	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄		※ ⁴ その他	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸			その他			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
						最小	最大	平均											
合計	85	0	0.0	70	26				70	2	46	4	47	0	45	19	28	3	17
漬物																			
醤油漬	12	0	0.0	12	9	0.19	0.68	0.42	12	※ ² 1	9	1	9	0	11	8	4	0	
酢漬	4	0	0.0	4	2	0.31	0.32	0.32	4	0	2	0	2	0	2	1	1	1	
その他	7	0	0.0	7	6	0.17	0.64	0.49	7	0	6	1	6	0	4	2	4	0	
食肉製品	7	0	0.0	6	3	0.37	0.87	0.56	6	0	2	0	2	0	3	0	0	0	8
魚肉ねり製品	5	0	0.0	5	2	1.00	1.10	1.05	5	0	3	0	3	0	0	0	1	0	
そうざい																			
加熱済	10	0	0.0	7	2	0.48	0.64	0.56	7	0	6	1	6	0	3	0	2	0	3
未加熱	2	0	0.0	1	0				1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1
そうざい半製品	5	0	0.0	4	0				4	0	0	0	0	0	1	0	5	1	
菓子																			
生菓子	11	0	0.0	7	※ ¹ 1	0.10	0.10	0.10	7	0	4	0	4	0	11	4	5	0	1
その他の菓子及び製菓材料	10	0	0.0	8	2	0.24	0.25	0.25	8	0	7	0	8	0	3	2	4	1	2
調味料	6	0	0.0	6	0				6	0	4	1	4	0	3	1	1	0	
その他の食品	6	0	0.0	3	0				3	※ ³ 1	2	0	2	0	3	1	1	0	2

※1 原料のあんに由来

※2 原料の醤油に由来

※3 清涼飲料水より 0.30g/kg 検出

※4 内訳：EDTA 1検体（検出せず）、BHA/BHT 7検体（すべて 検出せず）、
亜硝酸根 7検体（すべてから 0.004~0.012 g/kg を検出）

表 4-10 食品の食中毒菌汚染実態調査結果（東京都実施分）

品目名		野菜の栽培方法	検体数	大腸菌	サルモネラ	O157	備考
	非加熱そうざい		92	—	—	—	
			4	+	—	—	
非加熱そうざいの小計			96	4	0	0	
	いか乾製品		59	—	—	—	
			2	+	—	—	
いか乾製品の小計			61	2	0	0	
食 肉	ミンチ肉		3	—	—	—	
			45	+	—	—	
			2	+	+	—	
	生食用牛レバー		6	—	—	—	
食肉の小計			56	47	2	0	
野 菜	アルファルファ	水耕栽培品	7	—	—	—	
	エシャレット	泥なし	1	—	—	—	
	おくら	泥なし	1	—	—	—	
	かいわれ	水耕栽培品	28	—	—	—	
	カット野菜	泥なし	8	—	—	—	
	キャベツ	泥なし	4	—	—	—	外皮あり
	きゅうり	泥なし	7	—	—	—	
	サニーレタス	泥なし	2	—	—	—	
	サラダ菜	水耕栽培品	1	—	—	—	
		泥なし	1	—	—	—	
		泥なし	1	+	—	—	
	セロリ	水耕栽培品	1	—	—	—	
		泥なし	1	—	—	—	
	大根	泥なし	2	—	—	—	
		泥付き	1	—	—	—	
	玉ねぎ	泥なし	2	—	—	—	外皮あり
	つまみな	水耕栽培品	1	—	—	—	
	トマト	泥なし	15	—	—	—	
	にんじん	泥付き	3	—	—	—	
		泥なし	1	—	—	—	
	長ねぎ	泥なし	4	—	—	—	
	ひまわり菜	泥なし	2	—	—	—	
	ほうれん草	泥付き	9	—	—	—	
		泥なし	6	—	—	—	
	マスタード	泥なし	1	—	—	—	
	みつば	水耕栽培品	21	—	—	—	
		水耕栽培品	1	+	—	—	
	もやし	水耕栽培品	28	—	—	—	
		水耕栽培品	2	+	—	—	
	ルッコラ	泥なし	3	—	—	—	
	レタス	泥付き	1	—	—	—	外皮あり
		泥なし	3	—	—	—	
豆苗	水耕栽培品	8	—	—	—		
野菜の小計	水耕栽培品	98	3	0	0		
	泥付き	14	0	0	0		
	泥なし	65	1	0	0		
	上3行の小計	177	4	0	0		
合 計			390	57	2	0	

表 4-11 食品別表示検査結果

項目 食品名 \ 合計	総検査件数	総不適正表示件数	現場で発見した不適正表示件数(内訳)						検査の結果表示違反が判明した検体数
			無表示	名称	期限表示	製造者	食品添加物	その他	
マージリン	77,113	176	43	11	29	60	27	8	2
酒精飲料	1,585								
清涼飲料水	2,705								
食肉製品	5,236								
魚肉ハム、ソーセージ類	4,069								
シアン化合物を含有する豆類	1,229								
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	1,076	2		2				
	上記以外の冷凍食品	4,529							
放射線照射食品									
容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品	4,059								
鶏卵	鶏の殻付き卵	1,624	35	5	6	6	11	8	
	鶏の液卵	78	1	1					
て記容器包装に入れられた食品(上 右に掲げるものを除く)であつ	食肉	3,641	12	6	4		2		
	生かき	1,921							
	魚肉ねり製品	3,310							
	即席めん類	3,681							
	めん類(皮類を含む)	2,545							
	弁当・調理パン	5,137	33	15			13	5	
	そうざい	5,801	42	15		10	17		
	生菓子類	3,495	5			2	3		
	ゆでだこ	519							
	その他の加工食品	10,736	30	1	1	9	14	6	2
かんきつ類・バナナ	476								
添加物	853								
乳類	3,278								
乳製品	3,026								
乳、乳製品を主原料とする食品	1,479								
ばら売りがんきつ類・バナナ	853	16					16		
ばら売りサッカリン含有食品	62								

表 4-12 講習会及び一斉監視等実施状況

項目	食品衛生講習会										食品衛生に関する展示会等	保健所が独自に実施した一斉監視・収去検査					
	食品衛生実務講習会					食品取扱い業者に対するその他の講習会		食品取扱い業者以外（消費者等）				し物等	業態別	業者	夜間営業	その他	一斉収去検査
	営業許可 新規・更新	業態別		その他													
保健所名\合計	44 506	(8) (84)	49 2,138	(9) (414)	27 4,322	(6) (1,134)	50 1,368	(12) (601)	13 566	0 0	12 1,775	61 2,929	16 572	16 603	4 295	20 52	
多摩川	5 32		5 154		2 733		6 164				8 919	1 110	4 102	2 177		2 1	
秋川			3 72		1 258			3 106				1 149	1 58				
八王子	6 124		1 40		7 572			1 20				2 473				3 2	
南多摩	6 66	(6) (66)	4 216	(4) (216)	1 141	(1) (141)	5 232	(5) (232)			1 45	4 342	4 50			2 2	
町田	3 25		2 115		1 80		3 141		2 141		1 350			5 70			
多摩立川	3 74		6 778				1 10		4 117			4 289		3 136		3 20	
村山大和	2 7		2 31		1 26		7 309	(5) (269)				3 104				5 1	
府中小金井	6 62		10 108		3 673		2 52		3 182			7 414	1 173	1 55			
狛江調布	3 32		4 333				2 138					2 142	3 176	3 108			
三鷹武蔵野	6 42		2 39		2 782		2 108					6 204		1 11		4 3	
多摩小平	2 24		5 169	(4) (158)	2 739	(2) (739)						6 352		1 46		1 23	
多摩東村山	2 18	(2) (18)	1 40	(1) (40)	3 254	(3) (254)	2 100	(2) (100)				3 205					
島しょ	大島		4 43								1 361	6 17					
	三宅				1 8		1 60				1 100	3 39					
	八丈				3 56							11 66	3 13		4 295		
	小笠原						19 54					2 23					

*各欄の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を示す。

*各項右欄の括弧内数字は、〇157を主題とした講習会の再掲。

第5 平成11年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

1. 概要 (表5-1、表5-2、表5-3)

食品の調理業、製造業、販売業 63,601 軒 (立入延べ軒数 91,720 軒) に立ち入り、監視指導を行った。また、15,176 検体の食品等について取去検査を実施したところ、302 検体の不良を発見した (不良率 2.0%)。このうち、法違反品は 67 検体であった。取去検査の結果や食品の取り扱い等が不良であった施設 2,998 軒に対して、営業停止、販売禁止などの行政処分をはじめ、始末書の徴収等の行政措置を行い、改善を指導した。さらに、食品衛生講習会、営業者に対する技術的な助言を通じて、食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進に努めた。

2. 実施結果

(1) 取去検査

ア 細菌検査結果 (表5-3、表5-6)

6,243 検体について検査を実施したところ、233 検体が不良であった (不良率 3.7%)。このうち法違反品は 6 検体で、内訳は魚肉練り製品の成分規格違反 (大腸菌群陽性) が 5 検体、生食用かきの成分規格違反 (大腸菌最確数 330/100g 検出) が 1 検体であった。

イ 化学検査結果 (表5-3、表5-6)

8,933 検体について検査を実施したところ、69 検体が不良であった (不良率 0.8%)。このうち、法違反品は 61 検体で、主な違反事例として、甘味料 (サッカリン) を不正使用した「しゅうまい」、蛍光物質を検出した「包装紙」等が挙げられる。

ウ 輸入食品の検査結果 (表5-4、表5-6)

全取去検体数 15,176 検体のうち、輸入食品は 2,901 検体 (19.1%) で、このうち 7 検体が不良であった (不良率 0.2%)。このうち、法違反品は 6 検体であり、主な違反事例として、暫定基準を超えるアフラトキシン B₁ を検出した「ピスタチオナッツ」、指定外添加物であるサイクラミン酸 (甘味料) を使用した「醤油」等が挙げられる。

エ 腸管出血性大腸菌 O157 の検査結果 (表5-5、表5-6)

細菌検査 6,243 検体のうち、1,544 検体について O157 の検査をあわせて実施した。この結果、O157 を検出したものはなかった。

(2) 表示の検査及び指導 (表5-7)

食品等 313,911 件の表示検査を実施したところ、1,416 件の表示違反を発見した (違反率 0.5%)。当該食品の製造者、販売者に対して、適正表示に修正後販売するよう指導した。

(3) 生食用かき関係営業者の一斉監視指導 (表5-8)

魚介類販売業、飲食店営業等の生食用かきを取り扱っていると思われる施設 8,567 軒に立ち入ったところ、そのうち 4,881 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。この結果、「かきの取扱方法等に関する要綱」に適合していない 386 軒に対して改善を指導した。また、403 軒から 727 検体の取去検査を実施したところ 23 検体が不良で、このうち 1 検体が成分規格違反 (大腸菌最確数 330/100g 検出) であった。

(4) ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導 (表5-9)

ふぐ取扱い施設 6,939 軒に立ち入り、監視指導を行った。この結果、「東京都ふぐの取扱い規則条例」に違反していた 91 軒に対して、始末書の徴収等の行政措置を行い、改善を指導した。

(5) 食肉関係営業者の一斉監視指導 (表5-10)

焼肉店等、主として肉類を提供する飲食店営業、並びに食肉処理業、食肉販売業、7,117 軒 (立入延べ軒数 8,765 軒) に立ち入り、監視指導を行った。このうち、生食用に処理された食肉ではないにもかかわらず「生食用」と称して取り扱っていたり、施設の衛生管理に不備のあった 623 軒については、衛生指導注意票の交付や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。また、密殺やへい死した食肉が流通することを防止するため、養豚場及び牛舎 66 軒に立ち入ったが、異常は発見されなかった。

(6) 飲食店 (宴会施設) 等の一斉監視指導 (表5-11)

宴会施設を有する飲食店、ホテル、社員給食施設等 3,217 軒に立ち入り、監視指導を行った。このうち、食品や調理器具の取扱いが不良であった 111 軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(7) 夜間営業の一斉監視指導 (表5-12)

居酒屋のほか、夜間にかけて食品を製造している施設、夕食の買い物で人出の多い時間帯のスーパーに対し、食品等が適切に取り扱われているかを確認するため、2,893 軒に立ち入り、監視指導を行った。この結果、施設の衛生保持

が十分でなかったり、食品の保存方法に問題のあった122軒について、衛生的な取扱いを行うよう始末書徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(8) レトルト類似食品の取り扱いに対する一斉監視(表5-13-1、表5-13-2)

スーパー等の販売店、そうざい製造業者、計3,427軒(立入延べ軒数5,533軒)に立ち入り、要冷蔵のレトルト類似食品の保存状況及び「要冷蔵」の表示が適切にされているか、監視指導を実施した。この結果、「要冷蔵」の表示が不適切であったり、販売時の温度管理が不適切であった221品目については、口頭注意を行い、改善を指導した。

(9) その他

ア 食品衛生講習会の実施状況

食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会を126回(受講者数3,809人)開催した。このうち、〇157を主題とした衛生講習会は31回(受講者数506人)であった。

イ 独自の計画による一斉監視

独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な祝祭日のイベント出店者等に対する監視指導を130回(実施軒数3,243軒)実施した。

ウ 現場簡易検査実施結果(表5-14)

535軒の営業施設に対して、まな板、手指、食品等1,822検体の現場簡易検査を行い、施設の汚染実態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。

表5-1 食品衛生歳末一斉監視実施状況結果(総括表)

実施者		項目	全都	都保健所	食品環境指導センター	衛生検査所	特別区	平成10年度全都(参考)	
立入軒数			63,601	11,084	5,236	3,249	44,032	61,286	
立入延べ軒数			91,720	13,209	5,485	23,499	49,527	76,759	
行政措置軒数			2,998	318	184	106	2,390	2,099	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	2				2	1	
		販売禁止	2			1	1	2	
		その他	0					0	
	処分以外の措置	始末書	102		1	5	96	117	
口頭注意		2,829	307	173	86	2,263	1,998		
その他		114	11	10	20	73	72		
収去検査結果	収去軒数		2,824	211	355	226	2,032	2,997	
	不良のあった軒数		263	11	9	18	225	246	
	合計	検体数	15,176	445	8,239	1,924	4,568	16,069	
		判定	不良	302	14	10	24	254	305
			不良率(%)	2.0	3.1	0.1	1.2	5.6	1.9
	細菌検査	検体数	6,243	215	2,949	818	2,261	6,223	
		判定	不良	233	9	2	2	220	245
			不良率(%)	3.7	4.2	0.1	0.2	9.7	3.9
	化学検査	検体数	8,933	230	5,290	1,106	2,307	9,846	
		判定	不良	69	4	9	22	34	60
不良率(%)			0.8	1.7	0.2	2.0	1.5	0.6	
表示検査結果		検体数	313,911	50,643	114,397	32,407	116,464	322,882	
		不適正件数	1,416	236	356	79	745	1,210	
		不適正率(%)	0.5	0.5	0.3	0.2	0.6	0.4	
ふぐ取扱い関係		実施軒数	6,939	984		942	5,013	14,263	
営業監視指導		違反軒数	91	4		6	81	108	
生かき関係		実施軒数	8,567	1,687		915	5,965	15,659	
営業監視指導		取扱要綱違反軒数	386	40		1	345	347	

表 5-2 業種別立入検査状況結果

項目	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	実施軒数	行政措置の内訳（回数）						
					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	
業種 \ 合計	63,601	91,720	2,824	2,998	2	2	0	102	2,829	114	
製造業関係	魚肉ねり製品製造業	216	385	123	15				4	9	2
	菓子製造業	2,802	3,371	635	219				32	160	29
	食肉製品製造業	141	196	38	7	1	1			4	2
	そうざい製造業	564	730	117	26	1			4	19	3
	つけ物製造業	138	213	28	9				3	5	1
	魚介類加工業	254	338	42	5						5
	食肉処理業	589	1,290	17	78						78
	食鳥処理場	278	332		6						6
	その他の要許可製造業	833	1,039	85	24				2	21	1
	許可を要しない製造業	305	550	4	8						7
小計	6,120	8,444	1,089	397	2	1	0	45	314	39	
販売業関係	食肉販売業	4,738	5,932	74	286				4	279	3
	乳類販売業	4,255	4,984	42	53				2	51	
	魚介類販売業	6,380	17,025	616	273				13	241	22
	食料品等販売業	7,009	11,750	466	383		1		7	363	21
	その他の要許可販売業	426	779	13	10				1	7	3
	許可を要しない販売業	12,695	17,488	192	170				2	158	13
	小計	35,503	57,958	1,403	1,175	0	1	0	29	1,099	62
調理業関係	飲食店（旅館・ホテル）	316	399		14				2	12	1
	飲食店（すし）	1,449	1,677	1	71					71	
	飲食店（仕出し）	414	514	11	26					26	
	飲食店（弁当）	1,846	2,052	23	92				1	92	1
	飲食店（許可を要する給食）	617	702	3	12					12	
	飲食店（そうざい）	3,635	4,158	264	154				11	143	4
	その他の飲食店営業	12,480	14,361	23	1,043				14	1,046	6
	喫茶店営業	754	929		8					8	
	許可を要しない集団給食	467	526	7	6					6	1
小計	21,978	25,318	332	1,426	0	0	0	28	1,416	13	

表 5-3 食品別収去検査結果

項目 食品名 \ 合計	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	
	15,176	6,243	233 (6)	3.7% (0.1%)	8,933	69 (61)	0.8% (0.7%)	263
調理パン	14	14	2	14.3%				
弁当類	29	27	3	11.1%	2			1
サラダ	135	95	4	4.2%	40	4	10.0%	4
卵加工品	300	152	2	1.3%	148			2
煮豆・きんとん	649	332	6	1.8%	317			5
その他のそうざい	946	489	32	6.5%	457	4 (3)	0.9% (0.7%)	32
漬物	530	102	3	2.9%	428	12 (12)	2.8% (2.8%)	13
生食用かき	727	475	21 (1)	4.4% (0.2%)	252	2	0.8%	20
加工用生かき	89	14			75			
その他の 生鮮魚介類	400	256	1	0.4%	144			1
魚卵加工品	398	90	5	5.6%	308	18 (18)	5.8% (5.8%)	19
魚肉ねり製品	1,323	634	14 (5)	2.2% (0.8%)	689	4 (4)	0.6% (0.6%)	14
その他の魚介類 加工品	730	121	2	1.7%	609	6 (6)	1.0% (1.0%)	7
生菓子	1,172	859	125	14.6%	313	2 (2)	0.6% (0.6%)	118
その他の菓子 及び菓子材料	398	23	1	4.3%	375	5 (5)	1.3% (1.3%)	6
食肉 (食鳥肉を除く)	254	150	2	1.3%	104			1
食鳥肉	83	60			23			1
食肉製品	1,455	593	3	0.5%	862	4 (4)	0.5% (0.5%)	6
めん類・皮類	57	22	3	13.6%	35			3
乳・乳製品	1,157	426			731			
清涼飲料水	226	13			213			
調味料	619	264			355	1 (1)	0.3% (0.3%)	1
野菜・果実	1,019	187			832	2	0.2%	2
農産物加工品	1,537	309			1,228	3 (3)	0.2% (0.2%)	2
その他の加工食品	922	536	3	0.6%	386	2 (2)	0.5% (0.5%)	4
食品添加物	6				6			
器具・容器包装 おもちゃ	1				1	1 (1)	100.0% (100.0%)	1

()内は法違反の再掲

表 5-4 食品別収去検査結果

(輸入食品の再掲)

項目 食品名 \ 合計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査の結果 不良軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率		不良	不良率	
	2,901	427	0	0.0%	2,474	7	0.3%	6
調理パン								
弁当類								
サラダ								
卵加工品	2	2						
煮豆・きんとん								
その他のそうざい	52	9			43			
漬物	23	10			13	2 (2)	15.4% (15.4%)	1
生食用かき	2	2						
加工用生かき								
その他の生鮮魚介類	57	14			43			
魚卵加工品	21	2			19	1	5.3%	1
魚肉ねり製品	16	6			10			
その他の魚介類加工品	15				15			
生菓子	6				6			
その他の菓子及び菓子材料	234				234	2 (2)	0.9% (0.9%)	2
食肉 (食鳥肉を除く)	77	51			26			
食鳥肉	20	16			4			
食肉製品	169	60			109			
めん類・皮類	7				7			
乳・乳製品	9	3			6			
清涼飲料水	200	7			193			
調味料	228	16			212	1 (1)	0.5% 0.5%	1
野菜・果実	568	32			536			
農産物加工品	803	65			738	1 1	0.1% 0.1%	1
その他の食品	392	132			260			
食品添加物								
器具・容器包装 おもちゃ								

表 5-5 食品別収去検査結果

(O157検査の再掲)

項目 食品名 \ 合計	検体数	判定	
		不良	不良率
		0	0.0%
調理パン	4		
弁当類	9		
サラダ	52		
卵加工品	69		
煮豆・きんとん	96		
その他のそうざい	205		
漬物	28		
生食用かき	191		
加工用生かき	1		
その他の生鮮魚介類	5		
魚卵加工品	50		
魚肉ねり製品	98		
その他の魚介類加工品	39		
生菓子	317		
その他の菓子及び菓子材料	28		
食肉 (食鳥肉を除く)	113		
食鳥肉	19		
食肉製品	86		
めん類・皮類			
乳・乳製品	14		
清涼飲料水			
調味料			
野菜・果実	80		
農産物加工品	22		
その他の食品	18		
食品添加物			
器具・容器包装 おもちゃ			

表 5-6 法違反事例一覧

	違反事項	品名	違反内容	違反検体数
細菌検査	第7条第2項	魚肉ねり製品	大腸菌群陽性	5
		生食用かき	成分規格を超える大腸菌最確数を検出	1
			小計	6
化学検査	第4条第2号	農産物加工品	措置基準を超えるアフラトキシンB ₁ を検出	1
	第6条	調味料	サイクラミン酸(甘味料)の使用	1
	第7条第2項	魚卵加工品	発色剤(亜硝酸塩)の過量使用	10
		食肉製品	発色剤(亜硝酸塩)の過量使用	3
		そうざい	甘味料(サッカリン)の不正使用	1
		漬物	保存料(ソルビン酸)の過量使用	1
		農産物加工品	二酸化硫黄の過量残存	2
	第10条第2項	容器包装	蛍光物質の検出	1
	第11条第2項	魚介類加工品	着色料使用の表示なし	5
			甘味料(サッカリン)及び着色料使用の表示なし	1
		魚肉ねり製品	保存料(ソルビン酸)の表示なし	3
			着色料使用の表示なし	1
		魚卵加工品	発色剤(亜硝酸塩)の表示なし	2
			着色料使用の表示なし	5
		食肉製品	酸化防止剤(アスコルビン酸)の表示なし	1
		その他の菓子	漂白剤(亜硫酸塩)の表示なし	1
		及び製菓材料	着色料使用の表示なし	2
		その他の加工食品	着色料使用の表示なし	1
		その他の加工食品	甘味料(サッカリン)の表示なし	1
		その他のそうざい	着色料使用の表示なし	1
		漬物	甘味料(サッカリン)の表示なし	3
			保存料(ソルビン酸)の表示なし	1
	漂白剤(亜硫酸塩)の表示なし		1	
	着色料使用の表示なし		5	
	生菓子	着色料使用の表示なし	2	
	第7条第2項及び第11条第2項	製菓材料	二酸化硫黄の過量残存及び表示なし	2
		漬物	二酸化硫黄の過量残存及び表示なし	1
		小計	61	
		違反検体数合計	67	

※ ここでは、検出された着色料の個々の物質名については省略した。

表 5-7 食品別表示検査結果

項目 食品名 \ 合計	総検査件数	総表示不適正件数	現場で発見した表示不適正件数の内訳						検査の結果表示違反が判明した検体数	
			無表示	名称	期限表示	製造者	食品添加物	その他		
\ 合計	313,911	1,416	432	34	196	214	441	160	38	
マーガリン	3,206	1					1		0	
酒精飲料	6,420								0	
清涼飲料水	13,758	3	2				1		0	
食肉製品	17,601	92	10	3	1	16	4	74	1	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ	4,874								0	
シアン化合物を含有する豆類	659								0	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	5,465	7	4			2	1	0	
	上記以外の冷凍食品	14,187	4	3			1		1	
放射線照射食品	48								0	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	16,146								0	
鶏卵	鶏の殻付き卵	7,769	34	16		4	4	11	0	
	鶏の液卵	184	2	2					0	
て記に右に掲げるもの(容器包装に入れられた食品)であつたものを除く	食肉	15,698	64	19	5	18	14	1	7	0
	生かき	9,926	8	2	2				4	0
	魚肉ねり製品	17,153	11	4			1	6		3
	即席めん類	9,438	6	6				2		0
	めん類(皮類を含む)	7,547	4			1	3			0
	弁当・調理パン	16,526	200	101	4	46	32	15	5	0
	そうざい	26,829	266	110	9	55	43	32	20	3
	生菓子	19,106	68	25	7	12	8	9	10	3
	ゆでだこ	2,694	9					9		0
	その他の加工食品	65,774	407	127	4	59	93	129	28	27
かんきつ類・バナナ	5,188	81					81		0	
乳・乳製品	17,121	1	1						0	
乳・乳製品を主原料とする食品	4,707								0	
ばら売りかんきつ類・バナナ	4,003	148					148		0	
添加物	1,884								0	

表 5-8 生食用かき関係業者の一斉監視指導結果

項目 業種 \ 合計	実施軒数	収去実施軒数	生食用かき取扱軒数	かきの取扱方法に関する要綱に違反する軒数	違反の内訳				検査の保存		
					取扱い無届	生食用かき	製品の販売	期限切れ	保存基準	その他	検査保存施設
\ 合計	8,567	403	4,881	386	364	2	10	13	29	1,551	
魚介類販売業	一般	2,647	61	1,298	69	61	1	2	6	3	305
	デパート・スーパー	1,505	306	1,260	38	24	1	6	7	13	316
	移動販売車	31		6							61
市場内仲卸し業者	104	25	47							97	
飲食店営業	4,280	11	2,270	279	279		2		13	772	

表 5-9 ふぐ取扱い関係業一斉監視指導結果

項目 業種 \ 合計	実施軒数	違反発見軒数	違反の内訳				行政措置の内訳			
			10条 無免許	11条 調理師の義務	12条 無認証	その他	始末書	指導票	衛生注意	口頭注意
\ 合計	6,939	91	17	8	16	71	18	2	92	
ふぐ取扱所(認証書を受けている施設)	3,780	54	1	6		52	2		57	
ふぐ加工製品販売所(届出の施設)	1,136	11	5		5	6	5		11	
上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業	2,023	26	11	2	11	13	11	2	24	

表 5-10 食肉関係業者等の一斉監視指導結果

業種	項目	立入り軒数	軒数立入り延べ	収去軒数	生食用食肉を 提供・販売 していた軒 数	「生食用」表示		実施軒数	行政措置の内訳		
						有	無		行政措置 始末書	衛生注意 指導票	口頭注意 その他
業種	合計	7,117	8,765	212	645	87	558	623	1	6	639
飲食店営業	焼肉店	873	911	51	301	4	297	301		1	300
	一般	2,074	2,191	46	122	30	92	112			115
	その他	322	357		12		12	24			24
食肉販売業		3,194	3,753	97	182	48	134	159	1	3	172
食肉処理業		514	1,190	16	27	5	22	25			27
その他（内臓処理業者等）		140	363	2	1		1	2		2	1

※ この他、養豚場、牛舎 66 軒に立ち入り、密殺が行われていないか確認を行った。

表 5-11 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果

業種	項目	立入り軒数	不良軒数	不良の内訳					行政措置の内訳		
				表示	施設基準	保存基準	運営基準	その他	衛生注意 指導票	口頭注意	
業種	合計	3,217	111	1	30	4	88	13	1	135	
飲食店営業	旅館・ホテル	245	3		1		3			4	
	仕出し	176	13		7	1	9			17	
	一般	2,136	79	1	18	3	66	10	1	97	
	その他	426	10		4		6	1		11	
給食団	工場・事業所	115	5				4	1		5	
	その他	119	1					1		1	

表 5-12 夜間営業の一斉監視指導結果

業種	項目	立入り軒数	不良軒数	不良の内訳					行政措置の内訳		
				表示	施設基準	保存基準	運営基準	その他	始末書	衛生注意 指導票	口頭注意 その他
業種	合計	2,893	122	1	26	8	55	62	1	3	148
飲食店営業	一般	2,288	87		20	3	38	53	1	1	112
	旅館・ホテル	43	3				2	1			3
	その他	297	12		2		9	1			12
製造業・加工業		84	8		4		3	1		2	6
スーパー・百貨店		102	9	1		5		3			9
その他の量販店		79	3				3	3			6

表 5-13-1 レトルト類似食品の一斉監視指導結果

施設別監視結果

業種	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	不備取扱い 軒数	品目数 取扱い不備	不備の内容				
						常温保存	が10℃以上 冷蔵ケース	表示の不 適	「要冷蔵」 表示の不 適	その他
業種	合計	3,427	5,533	98	221	165	10	39	7	
販売業	スーパー	1,451	1,863	45	130	85	5	38	2	
	デパート	144	191	2	3	3				
	問屋	132	528							
	その他	1,363	2,546	49	86	76	5		5	
製造業		189	197	1	1			1		
その他		148	208	1	1	1				

表 5-13-2 レトルト類似食品の一斉監視指導結果について

食品別監視結果

業種 \ 項目	取扱い品目数	取扱い不備品目数	不備の内容			
			常温保存	が10℃以上冷蔵ケース	表示の不適合「要冷蔵」	その他
合計	8,715	221	165	10	39	7
シチュー、カレー類	2,813	46	32	6	8	
そうざい類	4,346	99	82	2	13	2
その他(麻婆ソース・たれ他)	1,556	76	51	2	18	5

表 5-14 現場簡易検査結果

検査件数(合計)	細菌検査	スタンプ法	コリテップ	その他
	1,822	化学検査	残留塩素	放射能
		57	22	45

実施軒数 535 軒

一斉収去検査成績に基づく措置基準(細菌)

品名	項目	成績					
		細菌数(1gあたり)	大腸菌群(1gあたり)	サルモネラ	大腸菌	黄色ブドウ球菌(0.1gあたり)	腸炎ビブリオ
加熱済そうざい・弁当類		100,000	100	陽性	陽性	陽性	
未加熱そうざい		1,000,000	3,000	陽性	陽性	陽性	
洋生菓子		100,000	100	陽性	陽性	陽性	
和生菓子		500,000	1,000	陽性	陽性	陽性	
魚肉ねり製品		100,000	(注)	陽性	(注)	陽性	
生食用かき			(注)		(注)		陽性

(注)は法で定められた基準があるもの

表 5-15 生食用かきの検査結果

項目	検体数	判定		細菌数(1g当たり)			大腸菌細確数(100g当たり)		腸炎ビブリオ(+)	TTCテスト(-)	オキシテトラサイクリン(-)	
		不良数	不良率(%)	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	<10				≤230
合計	59	11	18.6	2	37	20	51	6	2	*11	0	0

※:は不良検体に該当する。

オキシテトラサイクリンは24検体について実施した。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 5-16 洋生菓子、正月用菓子の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数(1g当たり)						大腸菌群(1g当たり)		
		不良数	不良率(%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	(-)	<10	<10 ²
合計	47	1	2.1	4	5	16	16	5	*1	34	6	7

※:は不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表 5-17 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)						大腸菌群 (1gあたり)	
		不良数	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ <	(-)	(+))
品名\合計	49	1	2.0	35	7	5	1	0	1	49	0
揚げ物	24	0	0.0	14	4	5	1			24	
かまぼこ	14	0	0.0	13	1					14	
その他	11	1	9.1	8	2				*1	11	

※：は不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表 5-18 正月用食品の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)								大腸菌群 (1gあたり)		
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	(-)	<10	≤10 ²	
品名 \合計	58	1	1.8	26	13	6	8	3	1	1	50	6	2	
そうざい 加熱済	煮豆	12	0	0.0	8	3	1				12			
	煮豆以外の煮物	8	0	0.0	5	1		1	1		8			
	卵焼き	7	0	0.0	6		1				7			
	その他	11	0	0.0	5	4		2			11			
未加熱そうざい	20	1	5.3	2	5	4	5	2	1	*1	12	6	2	

※：は不良検体に該当する。

大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 5-19 生菓子の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		
		法違反数	法違反率 (%)	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					
品名 \合計	45	0	0.0	31	1	31	0	25	0	25	0	28	9	14	0	
和生菓子	ようかん	16	0	0.0	16	0	16	0	14	0	14	0	13	1	9	0
	その他の和菓子	12	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	11	7	1	0
	製菓材料 (あん)	4	0	0.0	1	0	1	0							3	0
洋生菓子	生菓子	6	0	0.0	6	0	6	0	2	0	2	0	3	1		
	焼菓子	3	0	0.0	2	0	2	0								
	製菓材料	4	0	0.0	1	1	1	0	4	0	4	0	1	0	1	0

表 5-20 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤		
		法違反数	法違反率 (%)	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
品名 \合計	52	0	0.0	51	13				51	0	30	3	30	0	13	4	8	0
揚げ物	24	0	0.0	23	3	0.54	1.10	0.78	23	0	17	2	17	0	2	0	2	0
かまぼこ	14	0	0.0	14	3	0.83	1.10	0.96	14	0	4	0	4	0	8	3	1	0
ちくわ	4	0	0.0	4	2	1.20	1.40	1.30	4	0	4	0	4	0	1	0	2	0
その他	10	0	0.0	10	5	0.71	1.30	1.01	10	0	5	1	5	0	2	1	3	0

表 5-21 正月用食品の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫黄		
		法違反数	法違反率 (%)	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					
品名 \ 合計	58	0	0.0	52	4	52	2	37	0	37	0	23	1	23	0	
漬物	塩漬	6	0	0.0	6	0	6	0	6	0	6	0	2	0	1	0
	酢漬	5	0	0.0	5	1	5	0	3	0	3	0	3	0	2	0
	醤油漬	4	0	0.0	4	1	4	0	3	0	3	0	3	1	3	0
	たくあん漬	3	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	1	0
加熱済そうざい	煮豆・佃煮	13	0	0.0	11	2	11	*1	6	0	6	0	4	0	5	0
	その他の煮物	7	0	0.0	4	0	4	*1	3	0	3	0	1	0	5	0
	卵焼き	5	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	2	0		
	上記以外の加熱済そうざい	9	0	0.0	9	0	9	0	3	0	3	0	4	0	3	0
未加熱そうざい	6	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	1	0	3	0	

*安息香酸 0.01~0.03g/kg 検出 (原料の醤油に由来)

表 5-22 魚介類加工品の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料		甘味料		酸化防止剤 (BHA/BHT)		発色剤		着色料		漂白剤	
		法違反数	法違反率 (%)	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
品名 \ 合計	52	0	0.0	24	3	9	0	12	2	17	12	21	9	11	0
魚介乾製品	19	0	0.0	6	1			11	2	2	0	3	1	8	0
いくら、すじこ、たらこ	14	0	0.0	3	0	1	0			14	12	11	8		
魚介類のそうざい	13	0	0.0	10	2	3	0	1	0	1	0	2	0		
魚介類の漬物	6	0	0.0	5	0	5	0					5	0	3	0

第6 平成11年度食品衛生監視事業（1～3月分）の実施結果について

1. 概要（表6-1、表6-2）

調理業、製造業及び販売業5,091軒（立入延べ軒数6,479軒）に立ち入り、監視指導を行った。

また、463検体の食品等について収去検査を実施したところ、3検体の不良が発見された（不良率0.6%）。このうち法違反品はなかった。収去検査結果や食品の取り扱い等が不良であった施設に対して、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。さらに、食品衛生講習会、営業者に対する技術的な助言を通じて、食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進に努めた。

2. 実施結果

(1) 輸入食品等の一斉監視

ア 監視指導結果（表6-1）

調理営業をはじめ製造業、販売業3,068軒（立入延べ軒数3,750軒）に立ち入り、食品の取り扱い、邦文表示の有無等を確認した。このうち、輸入食品の取り扱いに問題のあった21軒に対して口頭注意を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果（表6-3）

49検体について化学検査を実施したところ、法違反品は発見されなかった。

(2) 食品の取り扱い等改善の確認が必要な施設の監視

ア 監視指導結果（表6-1）

平成11年度に実施した細菌検査の結果が不良で指導を行った施設105軒（立入延べ軒数135軒）に改善状況を確認するため立ち入り、監視指導、収去検査を行った。収去検査の結果不良であった施設や衛生的な取り扱いに問題のあった施設28軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果（表6-4）

30検体について細菌検査を実施したところ、3検体が不良であった（不良率10.0%）。

(3) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視

ア 監視指導結果（表6-1）

食鳥通知に基づき、食肉販売業等359軒（立入延べ軒数790軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、衛生管理が不良であった1軒に対して口頭注意を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査（表6-5）

38検体中、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(4) 抗菌性物質等検査（表6-6）

69検体を検査したところ、抗菌性物質、農薬、内寄生虫用剤のいずれも検出されなかった。

(4) 生食用食肉の等の一斉監視

焼肉店、しゃぶしゃぶ店、鳥料理店等、主として肉類を提供する飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業等2,170軒（立入延べ軒数2,431軒）に立ち入り、監視指導を行った。

このうち、生食用に処理された食肉ではないにもかかわらず「刺身」や「たたき」と称して提供していたり、施設の衛生管理に不備のある24軒については、衛生指導注意票の交付や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(5) 表示の検査及び指導（表6-7）

56,086件の表示検査を実施したところ、196件の表示違反を発見した（違反率0.3%）。当該食品の製造者、販売者に対し適正表示に修正後販売するよう指導した。

(6) 食品関係保健所計画事業

各保健所が設定したテーマに基づき給食調理施設、豆腐製造業等13軒（立入延べ軒数46軒）に立ち入りを行った。また、253検体の食品等について収去検査を実施したところ、法違反品はなかった。

(7) 自主的衛生管理推進事業（表6-8）

食品製造施設におけるHACCP導入に向けて、「ステップ2、ステップ3」を用い、食品営業者913軒（立入延べ軒数1,231軒）に立ち入り助言等を行った。また、自主的衛生管理についての講習会を7回（参加人数160人）開催した。

(8) その他（食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視）（表6-9）

食品衛生に関する正しい知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会及び展示会等を122回（受講者数4,023人）開催した。また、夜間営業施設、祭礼及び自治体・団体の催事等に対する一斉監視を39回（実施軒数1,758軒）実施した。

一斉収去検査成績に基づく措置の基準（細菌）

対象食品	項目	成績				
		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 (0.1g 当たり)	サルモネラ
加熱済そうざい類・弁当類		100,000	1,000	陽性	陽性	陽性
サラダ等・未加熱そうざい		1,000,000	3,000	陽性	陽性	陽性
調理パン		1,000,000	1,000	陽性	陽性	陽性
洋生菓子		100,000	100	陽性	陽性	陽性
ゆでめん類		100,000	陽性	陽性	陽性	陽性

表 6-1 業種別立入検査状況

事業名	業種	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	実施軒数	行政措置の内訳（延べ件数）					
							行政処分			その他の措置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他
事業名	業種	合計	6,004	7,710	120	63	0	0	0	1	62	0
輸入食品等の一斉監視指導	調理業 (飲食店営業、喫茶店営業)		1,509	1,786	4	15					15	
	製造業 (そうざい製造業など)		569	692		4					4	
	販売業 (量販店)		341	420	8							
	販売業 (問屋)		8	11								
	上記以外の販売業		641	841	13	2					2	
食品の取扱い等改善の確認が必要な施設の監視指導	調理業 (飲食店営業、喫茶店営業)		75	93	13	14				1	13	
	製造業 (そうざい製造業など)		8	19	5	1					1	
	販売業 (食肉販売業など)		22	23	1	13					13	
食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視			359	790	61	7					7	
食品関係保健所計画事業			13	46	11							
保健所で計画した一斉監視等			1,546	1,758	4	7					7	
小計			5,091	6,479	120	63	0	0	0	1	62	0
自主的衛生管理推進事業			913	1,231								

表 6-2 収去検査結果

事業名	項目	総検体数	細菌検査		化学検査			
			検体数	判定		検体数	判定	
				良	不良		良	不良
事業名	合計	463	297	294	3	166	166	0
輸入食品等の一斉監視指導			49				49	49
食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導			30	30	27	3		
食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導			117	38	38		79	79
食品関係保健所計画事業			253	215	215		38	38
独自に実施した一斉収去検査			14	14	14			

表 6-3 輸入食品等の一斉監視指導における化学検査結果

項目 品名 \ 合計	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料		漂白剤			酸化防止剤			その他 検体数								
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸			その他			検体数	検出数	検体数	検出数	二酸化硫黄			BHA/BHT		その他									
				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	検体数	検出数	検体数	検出数
						最小	最大	平均																				
品名 \ 合計	49	0	0	30	2				30	2	28	10	18	0	15	2				12	1	9	0	5				
調味料	13	0	-	11	0	-	-	-	11	*1	7	1	4	0	1	0	-	-	-	4	0	3	0					
菓子・製菓材料	8	0	-	3	1	0.0	0.0	0.0	3	0	6	6	4	0	5	2	0.1	0.1	0.1	2	0			*3				
果実加工品	7	0	-	4	0	-	-	-	4	0	3	0	5		3	0	-	-	-			1	0					
漬物	6	0	-	6	1	0.0	0.0	0.0	6	0	4	0	3	0	2	0	-	-	-			1	0					
農産物加工品	6	0	-	2	0	-	-	-	2	0	3	1	1	0	3	0	-	-	-	2	*2	1	0					
油脂	5	0	-	1	0	-	-	-	1	0	2	0			1	0	-	-	-	4	0	2	0	*4				
清涼飲料	2	0	-	2	0	-	-	-	2	0	2	1	1	0								1	0					
魚介類加工品	1	0	-	1	0	-	-	-	1	0	1	1																
食肉製品	1	0	-																					*5				

- * 1 { 天然由来 (安息香酸を検出)
原材料の醤油に由来 (安息香酸を検出)
- * 2 原材料の油脂に由来
- * 3 ポリソルベートについて検査を実施
- * 4 酸価・過酸価物価について検査を実施
- * 5 発色剤について検査を実施

表 6-4 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細菌検査結果

項目 品名 \ 合計	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)								大腸菌群 (1gあたり)			大腸菌最確数 (100gあたり)			黄色ブドウ球菌 (一)
		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	≤230	230<	
品名 \ 合計	30	3	10.0	7	3	5	2	8	4	1	17	9	1	2	1	0	0	1
そうざい類																		
加熱済み	9	0	-	7		2					8	1						
未加熱	8	1	12.5		1			6		*1	4	1	1	2				
調理パン	2	0	-						2		1	1						
洋生菓子	3	0	-	1	1		1				1	2						
ゆでめん類	3	1	33.3		1		1		*1		2	1						
すし種・刺身	4	1	25.0			1	1	1	1		1	3					*1	
生食用かき	1	0	-			1									1			

※：不良検体に該当する。

大腸菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウスを検出した検体はなかった。

表 6-5 食鳥肉(食肉販売業等)の細菌検査結果

項目 品名 \ 合計	検体数	細菌数 (1gあたり)					大腸菌群 (1gあたり)			黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	リステリア (+)
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10	<10 ²	<10 ³				
品名 \ 合計	38	2	16	17	1	2	10	17	11	2	14	12	8
国産食鳥肉	28	1	12	14		1	5	12	11		13	12	5
輸入食鳥肉	10	1	4	3	1	1	5	5		2	1		3

*カンピロバクター、O157、VRE (バンコマイシン耐性腸球菌) は検出されなかった。

表6-6 食鳥肉（食肉販売業等）の抗菌性物質等検査結果

項目	抗菌性物質			農薬 ^{※4}	内寄生虫用剤 ^{※5}
	簡易検査法 ^{※1}	抗生物質等 ^{※2}	合成抗菌剤 ^{※3}		
検体数	合計	69	25	25	10
	国産	59	15	15	
	輸入	10	10	10	10
検出検体数		0	0	0	0

*1：抽出ディスク法によるスクリーニング検査

*2：マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系
抗生物質、並びにサルファ剤（分別推定法による）

*3：チアンフェニコール、トリメトプリム、オリメトプリム、ピリメタミン、
オキソリン酸、デコキネート、ナイカルバジン。なお、輸入食鳥肉については、
クロピドール、サリノマイシン、モネンシン、ラサロシドを追加

*4：総DDT、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ドを含む）
総BHC、総クロルデン、クロルピリホス、ヘキサクロロベンゼン

*5：フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン

表6-7 食品別表示検査結果

項目	総検査件数	総表示違反件数	現場で見つけた表示違反件数							検査の結果表示違反が判明した検体数
			無表示	名称	期限表示	住所氏名	製造者	食品添加物	その他	
食品名 \ 合計	56,086	196	43	9	47	15	68	14	0	
マーガリン	937									
酒精飲料	1,314									
清涼飲料水	2,857									
食肉製品	2,305	23				10		13		
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	987									
シアン化合物を含有する豆類	568									
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類（生かきを除く）	702								
	上記以外の冷凍食品	3,496								
放射線照射食品	0									
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	2,042									
卵鶏	鶏の殻付き卵	1,618	6	4		2				
	鶏の液卵	20								
（上記に掲げられた食品であって右に掲げるものを除く）	食肉	4,076	5		5					
	生かき	1,460								
	魚肉ねり製品	2,353								
	即席めん類	2,416								
	めん類（皮類を含む）	1,790								
	弁当・調理パン	4,163	34	8		23		3		
	そうざい	4,302	32	16		16				
	生菓子類	2,590	16	8		5	3			
	ゆでだこ	198								
	その他の加工食品	8,532	38	7	4	1	2	23	1	
	かんきつ類・バナナ	435	2					2		
添加物	484									
乳類	2,522									
乳製品	2,448									
乳・乳製品を主原料とする食品	1,043									
ばら売りがんきつ類・バナナ	428	40					40			

表 6-8 自主的衛生管理推進事業実施結果

業種	項目	期間中の立入施設数	期間中の立入延べ軒数	ステップ2の導入支援事業			HACCP 総括表作成事業 (ステップ3)			
				①	(再掲)	②	③	(再掲)	④	(再掲)
				済みの施設数	すでに導入指導していた施設数	①のうち、自主点検を実施していた施設数	済施設数	導入した施設数	作成した施設数	開始した施設数
	業種 \ 合計	913	1,231	309	286	48	29	18	4	1
飲食店営業	仕出し	46	60	22	17	4	3	3		
	弁当	245	279	38	35	14				
	そうざい	154	185	25	24	5				
	許可ある集団給食	192	248	143	137	6	1	1		
集団給食	学校	28	53	30	30	4	1	1		
	病院	21	55	15	14	2	1			
	事業所	17	20	16	11	4				
製造業	菓子製造業	121	166	6	6	5	7	3	2	1
	そうざい製造業	5	22	2		2	2	1		
	豆腐製造業	61	93	8	8	2	6	2		
	その他の製造業	23	50	4	4		8	7	2	

表 6-9 講習会及び一斉監視等実施状況

区分	食品衛生講習会								展 示 会 等	保健所が独自に 実施した一斉監視等				
	食品衛生実務講習会			食品取扱い業者 に対するその他 の講習会	食品取扱い業者 以外（消費者等）	食品衛生 に関する	祭礼・ 催し物等	夜間 営業者		その他				
	営業許可 新規・更新	業態別	その他											
保健所名 ＼合計	35 325	(12) (109)	23 1,138	(10) (682)	27 1,630	(1) (20)	25 471	(1) (25)	10 119	(2) (42)	2 220	16 1,176	9 469	14 113
多摩川	3 23	(3) (23)			5 124		2 68	(1) (25)				3 331		2 66
秋川	1 44				1 50								1 42	
八王子	3 42		1 47		3 240		2 5					1 32		4 8
南多摩	6 27	(6) (27)	5 152	(5) (152)			2 57					3 265	3 65	4 4
町田	1 13		3 136		6 440		4 61		3 59	(1) (9)				
多摩立川	3 50				2 29		7 92				1 160			
村山大和	1 3				1 362		4 106							1 6
府中小金井	6 29		5 205		5 119				1 3		1 60	1 105	2 121	
粕江調布	1 6								4 18			1 405		
三鷹武蔵野	7 29		2 25		3 246		1 31						1 116	1 4
多摩小平	2 51	(2) (51)	1 18						1 6				2 125	
多摩東村山	1 8	(1) (8)	2 501	(2) (501)	1 20	(1) (20)			1 33	(1) (33)				
島 し よ	大島		3 29	(3) (29)								3 9		
	三宅													1 12
	八丈		1 25				3 51					3 28		1 13
	小笠原											1 1		

注1 各欄の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を示す。

注2 各項右欄の括弧内数字は、〇157を主題とした講習会の再掲。

第7 食品関係保健所計画事業

平成11年度食品関係計画事業テーマ及び実施結果の概要

保健所	事業名	内容	結果の概要
多摩川	食肉製品製造業における HACCP システム導入に係る指導・助言について (ロースハム・ウイナーソーセージ)	総合衛生管理製造過程の承認申請があった施設に対し、厚生省の立ち入り審査の結果(指摘事項が多かった)を踏まえて、獣医衛生課と共に HACCP システム導入の指導・助言を行った。 9月及び10月に原材料、中間製品、製品、について細菌検査(細菌数、大腸菌、大腸菌群数、サルモネラ、嫌気性芽胞菌)、器具類・手指等の拭き取り検査、製品の添加物検査を実施した。	(1)一般衛生管理マニュアルについて ①加熱後の製品が原料肉や副原料と交差汚染しないよう取扱いを文書に規定し、チェックする等必要な対策を講じること ②食品が別区域に移動する場合は、人の移動でなく両区域で食品を受渡しをし、交差汚染を防止する (2)危害分析 発色剤の過少使用について危害分析すること (3)CCP ①「蒸煮」の管理基準、モニタリング方法等の再検討 ②「検品工程」の金属探知器による管理の再検討 まとめ 指導・指摘した事項がすぐに改善不可能なため、承認には長時間を要すと考えられるが、今後も支援を継続する
秋川	食中毒発生時における危機管理体制の構築	集団給食施設に対し①施設の概要②検診体制③事故発生時の連絡体制④事故発生時の処置体制⑤代替施設の確保 についてアンケート(無記名回答)調査を行った 回答があった施設58(実施施設数70)のうち訳:老人福祉施設16、保育園16、その他の社会福祉施設7、学校8、病院5、その他6平均300食/日	質問① 省略 質問② 検診について、施設内に医師がいる20施設、契約医師がいる33施設 質問③ 施設の食品衛生に係る最高責任者は「施設長」が50施設。異常が発生した場合、施設責任者に迅速な連絡体制ができていない53施設。保健所への連絡体制ができていない45施設 質問④ 検査実施58施設、患者の吐物や便の保管体制あり19施設、事故発生時、調理場を現状維持しておかなければいけないことを知っているのは44施設、従業員の健康調査がすぐ行える体制あり41施設、給食の継続に関する判断基準がある14施設 質問⑤ 代替調理施設あり7施設(内訳:施設内の他の場所3、関連施設1等)、なし51施設の給食確保の方法(仕出し・弁当をとる24、弁当を持参17、考えつかない11(すべて特別食を扱う社会福祉施設)、等) 今後も、講習会等をつうじて危機管理体制マニュアル作りをすすめる
八王子	自主的衛生管理の支援について (和菓子製造業)	和菓子の苦情(カビ・異物)の発生防止のため、中小規模が大部分を占める菓子製造業全体の衛生レベルの底上げを目標に自主的衛生管理の導入を支援した。 ①:モデル店A(モナカ)、B(栗饅頭)の危害分析及びCCPの決定はね上げ試験(簡易試験紙)、拭取り検査、落下真菌検査及び中間・最終製品の細菌・真菌検査 ②:改善指導 検査結果及び改善点について説明。作業マニュアル(CCP用)、器具洗浄マニュアル及びチェックリストの提示 ③:和菓子製造業者(93軒)に自主管理について講習会(1回目) ④:改善後の調査(自主管理導入後の製造所及び製品の衛生状態を評価した) ⑤:講習会(2回目) モデル店A、B店の自主管理試行結果を基に、自主管理の有用性を説明して各施設への導入を推進する。また、アンケートにより、自主管理支援前と後の業界全体の衛生レベルを評価した	①モデル店Aについて ア. 餡製造中の跳ね上げ試験では、床から20cmまで大腸菌群が確認された。 イ. 拭取り試験では、劣化した釜の木製のふた、床に置かれたボール、使い回しの餡を覆うビニールシート等が大腸菌群が検出され、一般生菌数も高い傾向があった。真菌類は <i>Walleimia sebi</i> , <i>Cladosporium sp.</i> が検出された。 ウ. 落下真菌は、特に餡製造室が検出率が高かった。整理整頓がなされていないこと、かつ原材料を保管しており汚染を助長 エ. 餡は1.5時間の加熱で製造されるが、加熱後バットで保管する際シートから汚染されている。 オ. モナカの皮から施設内で確認された真菌類が同様に検出された。また、保存試験の結果、保管中に細菌・真菌が増殖したことが分かった 以上から、CCPを小倉餡の加熱とし、その他の工程についてPP用チェックシートを作成した ②モデル店の改善点 ア. 整理整頓、カビが発生していた壁等の清掃 イ. 汚染が顕著だった釜の木製ふたの交換、成型用へらを竹製からステンレス製に変えた ウ. 製餡の保存に使うシートは使い捨てに変更 その結果、拭取り、落下真菌とも改善が見られた。しかし、原料のモナカの皮は依然と汚染されており、モナカのように仕入れ品を使用する場合、衛生管理が課題である。 ③モナカの保存試験(25℃) ア. 和紙で包装(乾燥)とイ. 無菌ビニールに入れる(湿度一定)の条件で行った アではモナカ由来で好乾菌の <i>Walleimia</i> が7日目。一般生菌数は10日後も変化せず。イでは、一般細菌数が8日目まで10 ⁵ 、 <i>Walleimia</i> のほか <i>Penicillium</i> が検出した。

保健所	事業名	内 容	結果の概要
南多摩	豆腐製造業におけるHACCPシステム導入支援について	対象：もめん豆腐 ①管内事業者の製品の細菌検査(21検体) ②モデル店(2施設)の聞き取り調査及び製品検査(中間製品、最終製品、拭き取り) ③モデル店の指導後の製品検査 ④講習会 1回目 上記①の結果 2回目 モデル店検査結果に基づくチェックリストの作成等	②細菌数は、大豆の浸漬工程で $10^4 \sim 6$ 、加熱で 10^4 に低下するが、凝固後 $10^3 \sim 4$ ③大腸菌群は加熱後検出されなく、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、大腸菌はまったく検出されなかった。 ④嫌気性芽胞数は、原料大豆から検出された ⑤井戸水を使用しているため、年間水温が 16°C で季節による変動は少ない。ただ、未殺菌の井戸水使用の1施設は浸漬後大豆の菌数が殺菌しせつより3から4オーダー高かった ⑥豆乳分離後の細菌数の増加は、豆乳の品温が 75°C 前後であることから、器具からの二次汚染である (2)拭き取り検査の結果 器具類の結果が悪かった。
南多摩	給食センターにおける食品の温度管理について	給食センター(3施設)が配送する食缶内の温度及び配送車のコンテナ内温度を継続的に測定する。 対象食品： ①スープ類、②サラダ類、③炒め物、④焼き物 等	①スープ類は、二重構造で内蓋がある保温容器に小分けされて配送されるため、配膳開始まで 65°C 以上に保たれていた ②スープ類以外は、 65°C 以下になってから30分以内に喫食されていない場合があった。回転釜の数の関係等から、スープ類以外を給食の前半に調理していることが原因 ③配膳車は冷蔵車を導入が1施設、冷蔵機能のない車が2施設。運搬時間は1コースあたり15分から30分。台数の関係で、給食までに2時間を超える学校があった。
町田	スチームコンベックで加熱調理を行ったハンバーグの殺菌効果について	対象2施設(ホテル宴会用厨房、一般飲食店)で使用する、スチームコンベック処理中のハンバーグ内中心温度の経時変化を測定し、サルモネラ、O157が除去可能な加熱条件を検討する。 ●調理方法 原料(A施設150g厚さ15mm、B施設180g厚さ30mm、中心部をレアで提供)を表面焙焼後、真空包装しスチームコンベック(A施設： $70^\circ\text{C} \cdot 70$ 分、B施設 $60^\circ\text{C} \cdot 50$ 分冷却後、注文に応じて湯煎して提供	(1)ハンバーグの中心温度変化 A施設：標準品は、13~30分後に 63°C 、25~62分後 68°C 達し、70分後の終了時は $68.1 \sim 69.3^\circ\text{C}$ 。設定温度 70°C に到達したものはなかった。 B施設：標準品は、37~45分後に 58°C 、50分後の終了時は $58.8 \sim 59.9^\circ\text{C}$ 。設定温度 60°C に到達したものはなかった。 庫内温度はA、B施設とも最大 1.5°C 程度の差があったが、いずれもハンバーグの設置場所による中心温度の差異はなかった。 (2)細菌検査結果 A施設：原料肉の一般細菌数 10^4 は調理後 <10 、 B施設：原料肉の一般細菌数 10^5 は調理後 10^3 と残存した (3)指導内容 サルモネラ及びO157のD値から、A施設は危害除去が達成されているが、B施設は完全に達成されていない。 現行より、 ①下処理工程を短時間に、 ②ハンバーグの厚さを薄く、 ③設定温度を高く、 ④処理時間を長くすること等の改善を指導した。
多摩立川	木綿豆腐製造中の細菌数の推移と菌数低減のための改善方法について	(1)昨年度結果 学校給食用押し豆腐の苦情が多発したため、原料の木綿豆腐について、実態調査を行ない、 ①原料豆は十分洗浄後、浸漬冷蔵保管し、再度洗浄後磨砕 ②機器類は毎日分解洗浄。分解洗浄のため製造ラインのパイプは直線構造が望ましい。 ③木製の機器はやめ、木綿製布は洗浄殺菌乾燥を十分行うことについて指導を行った。 (2)今年度 昨年度示した改善方策について、同様の施設に対し(18施設)検証した ①蒸煮釜出口及びろ過機出口のパイプの拭き取り検査 ②豆乳、木綿豆腐の細菌検査(20検体) (一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、耐熱性芽胞菌)	(1)パイプ拭き取り結果 1拭き取りあたりの細菌数が100万を超えたのが6施設あった。清掃済みのパイプ30拭き取り中9拭き取りから大腸菌群が検出された。耐熱性芽胞菌が40拭き取り中30拭き取りから $10^3 \sim 10^6$ の菌数で検出された。これらの結果は、洗浄可能なパイプの洗浄を強く指導したが、多くの施設でパイプの構造上、湯又は水で洗い流す程度の洗浄方法しか出来ないためパイプに「かす」が残って汚染の原因となっていると推測した。 (2)中間製品・最終製品検査結果 細菌数が1万/gを超えたものが豆乳の段階で3割、木綿豆腐では全体の6割を占めた。大腸菌群は4検体の豆乳、12検体の木綿豆腐から検出された。耐熱性芽胞菌が豆乳から $10^2 \sim 10^3$ の菌数で12検体、木綿豆腐は20検体すべてから $10^2 \sim 10^4$ の菌数で検出された。 (3)前年度実績比較 多くの施設において前年度指導点が実施されておらず、結果は前年同様芳しくなかった。しかし、4施設において検査成績に顕著な向上がみられたため、改善点を調査したところ、パイプの洗浄が3施設、豆の洗浄が1施設であった。特に成績優秀な1施設は、 ①放置による汚れの固化を防止するため、製造完了後直ちに洗浄作業を行う。 ②ラインの洗浄は、湯と苛性ソーダを併用し解体可能な部品はブラシで洗浄する。 ③布類、包丁など熱湯煮沸後、乾燥するなど衛生的な取扱いがなされていた。

保健所	事業名	内 容	結果の概要
村山大和	洋生菓子製造施設における HACCP 概念の導入	<p>対象：洋生菓子製造業（12 施設）</p> <p>調査内容：</p> <p>①カスタードクリームの細菌検査</p> <p>②製造工程の調査</p> <p>③講習会</p> <p>ステップ 2 及び HACCP システム</p> <p>④ HACCP システム導入支援（1 施設）</p> <p>・保健所と業者による HACCP チームの編成</p> <p>・作業工程図、作業マニュアル、チェックリストの作成</p> <p>・現場調査及び細菌検査（食品 13 検体、拭き取り 22 検体）</p> <p>・改善指導</p> <p>・改善後の細菌検査</p> <p>・プランの検討</p>	<p>(1)カスタードクリームの検査結果（12 検体）</p> <p>製造直後に収去したため、概ね良好</p> <p>①細菌数 100/g を超えたものは 2 検体</p> <p>②大腸菌群はすべて < 10（3 検体が陽性）</p> <p>③黄色ブドウ球菌は増菌で 1 検体が陽性</p> <p>④サルモネラはすべて陰性</p> <p>(2)カスタードクリームの製造方法</p> <p>カスタードクリームの加熱は沸騰が目安。沸騰後の加熱時間（施設数）は、直後（1）、10 秒前後（2）、1 分以内（2）、2 分以内（1）、3 分以内（4）であった。</p> <p>ただし、加熱時間を正確に測定する施設はなかったことから実際には短いと考えられる。</p> <p>大腸菌群が陽性になる理由としては、加熱不足や未殺菌の生クリームへの混入が考えられる。</p> <p>(3)作業マニュアルは 1 施設も作成しておらず、点検チェックリストも作成は 1 施設のみであった。（点検内容は中心温度計で温度を測定するのみで、加熱時間の記録はなかった）</p> <p>(4)全施設に HACCP システムの導入を促し、消極的であった 1 施設に対し、導入支援を行った。</p> <p>①汚染区域と非汚染区域の明確化</p> <p>②生クリームに使用する調理器具の衛生的取扱い等を指導し、CCP をカスタードクリームの加熱工程と冷却工程に設定し、プランの導入を支援した。</p>
府中小金井	シルバー世代のための食品保健教室の開催結果について	<p>対象：デイサービス対象者の家族介護者（通知合計 311 名）</p> <p>在宅サービスセンター等に出張講習会（4 回）</p> <p>内容</p> <p>①食中毒予防について</p> <p>②台所の食品衛生について</p> <p>資料：平成 11 年に実施した拭き取り検査の結果</p> <p>③食品の購入時のポイント</p> <p>④アンケート調査及びクイズ調査</p>	<p>参加者合計 77 名</p> <p>受講者は熱心に聴講し、生卵、生食用魚介類の保管、調理方法の質問や保健行政に関する要望（保健所は日曜日でも開庁してほしい等）があった。</p> <p>(1)アンケート結果（複数回答）</p> <p>①食品の購入時注意事項</p> <p>期限表示 89%、清潔なお店 73%</p> <p>②家庭での調理に気をつけていること</p> <p>調理前手を洗う 86%、包丁・まな板の洗浄 80%</p> <p>③お年寄りの食生活ではじめに気をつけること</p> <p>栄養面 74%、衛生面 49%</p> <p>(2)クイズ結果（例）</p> <p>①腸炎ビブリオによる食中毒は新鮮な魚からは起きない（正解率 71%）</p> <p>②食品が変色・腐敗していなければ食中毒にかからない（正解率 89%）</p> <p>③サルモネラ食中毒は卵が原因となることが多い（正解率 88%）</p>
泊江調布	飲食店等における殺菌剤・消毒剤等の使用実態調査	<p>対象：集団給食（許可）、弁当屋、仕出し屋から無作為に 150 店舗。</p> <p>アンケートを送付し回答を集計。回答数は 42 施設。</p> <p>内訳：</p> <p>集団給食 16（平均 257 食）</p> <p>仕出し 11（平均 259 食）</p> <p>弁当屋 15（平均 546 食）</p>	<p>主なアンケート結果（ ）内は施設数</p> <p>①薬剤を使用している（41）うち、薬剤別には洗浄剤系（29）、消毒剤系（28）、除菌剤系（13）</p> <p>②使用薬剤数では、最大 8 種類（1）、最少 1 種類（7）で平均 1 施設あたり 3.3 種類</p> <p>施設別では集団給食では、57 種類（平均 3.56 種類）・仕出しでは 39 種類（平均 3.55 種類）・弁当屋では 35 種類（平均 2.33 種類）</p> <p>③使用方法は、メーカーの指定どおりが約 7 割（30）であった</p> <p>④使用効果では、とても効果があったが 34%（14）、まあまあ効果があった 66%（27）</p> <p>⑤誤用防止対策（約 8 割が実施）として、容器で区別、保管場所で区別等</p> <p>⑥食品衛生法における洗浄剤の規制を遵守（36%）、知っている（50%）、知らない（14%）</p>
三鷹武蔵野	地方物産展で販売される食品の衛生実態確認事業	<p>対象：集団給食（許可）、弁当屋、仕出し屋から無作為に 150 店舗。</p> <p>アンケートを送付し回答を集計。回答数は 42 施設。</p> <p>内訳：</p> <p>集団給食 16（平均 257 食）</p> <p>仕出し 11（平均 259 食）</p> <p>弁当屋 15（平均 546 食）</p>	<p>弁当、そうざい、菓子、調味料等合計 47 検体中、6 検体（細菌検査 2、化学検査 4）が違反となり違反率は 12.8% と高かった。</p> <p>違反事例</p> <p>●11 条（ソルビン酸が検出されたみそ、二酸化硫黄が検出されたあんず・乾燥果実、安息香酸が検出された佃煮）、</p> <p>●大腸菌群が検出（試飲用お茶、生菓子）</p>

保健所	事業名	内 容	結果の概要
多摩小平	活魚料理を提供する飲食店における海水魚水槽中の腸炎ビブリオ汚染実態調査	(1)実施時期：7月～9月 (2)対象：飲食店23軒(24水槽)、卸売業者等12施設 (3)実態調査 ①活魚及び海水の流通ルート ②海水魚水槽の衛生管理 ③取扱い魚種・貯留日数 (4)水槽水の細菌検査及び理化学検査	(1)実態調査 ①海水は、海水は、一般に海辺の井戸から汲み上げた海水(未殺菌)を卸売業者(紫外線及びオゾン等で殺菌)が活魚と共に飲食店(殺菌装置無し)に供給される。 ②活魚水槽の水温は、卸売業者、飲食店とも16～18℃に設定されていたが、冷却装置が充分でなく20℃を超える施設が約4割あった ③海水は、還流ろ過により浄化され、人工海水の使用及び給餌、投薬はなかった ④活魚の貯留日数は一般に2～3日であった (2)理化学検査 ①塩分濃度は平均2.7‰、pH7.4であり、比較海水に比差はなく、現状は適正な塩分濃度及びpHであった。 (3)細菌検査 ①衛生管理上の汚染指標菌として細菌数及び大腸菌群を検査したが、細菌数は平均101/mオーダーであった。 大腸菌群は10/72(14%)の水槽から検出し、その菌数の範囲は0～27個/mlであった。これらは都の措置基準値(刺し身)以下であり特に問題はない ②調理人は魚の背びれ等に刺し傷を負う機会が多いこと及び黄色ブドウ球菌は耐塩性があることから黄色ブドウ球菌を検査したが0/27の水槽で、本菌による汚染はなかった。 ③腸炎ビブリオは2/72(2.8%)の水槽から検出されたが、前回調査(昭和61、62年度)結果16/30(53.3%)の水槽から検出に比べ、有意に改善されたといえる。
多摩東村山	病院・社会福祉施設等給食施設における配膳車車輪の細菌汚染実態調査	給食施設の区画は明確にしているものの、配膳車が給食施設の非汚染作業区域と院内の施設を往来している施設もみられる。昼食配膳前の配膳車の車輪の拭取り検査及びアンケートを行った。 ①実施期間：4月から8月 ②対象：病院21(床ドライ10)、社会福祉施設8(床ドライ6) ③拭取り検査：前輪(2個各1/4ずつ100cm ²)、棚、保管場所の床、給食施設の入り口各10×10cmを拭取り1mlについて大腸菌群を測定した	(1)アンケート結果 ①配膳車を給食施設内にいていたのは、約半数の16施設(社会福祉施設6割、病院6割) ②配膳車は社会福祉施設では各階の食堂、病院では病室前の廊下までいくのが多かった そのうち、給食施設に入れるとき車輪の消毒を実施していたのは病院の4施設のみ (2)拭取り検査結果 ①大腸菌群検査(平均大腸菌群数：個/cm ²)：車輪0.67、保管場所の床86.57、給食施設入口の床204.09、棚0.16 ②配膳車を給食施設に入れるか入れないか、床がドライ・ウエットか、給食施設内の非汚染作業区域・汚染作業区域との区画の有無、これらに有意差はみられなかった
島しょ(大島・三宅・八丈)	伊豆諸島における食品輸送実態調査	島しょ地域の食品の大部分は、東京等から長時間の海上輸送で流通される。輸送会社では、貨物輸送約款で食品の腐敗等に対し免責されているものの、ドライアイスで冷却した保冷コンテナと冷凍コンテナ(電力)を提供している。輸送中の温度管理について、今年度も大島航路(所要航海時間約12時間)及び八丈航路(所要航海時間約11時間)についてコンテナ内温度及び品温の実態調査を実施した。(5月実施)	(1)貨物表面平均温度(測定箇所3～18) 大島航路 普通コンテナ(以下「コンテナ」省略)17.5℃、保冷15.1℃、冷凍-6.5℃ 八丈航路 普通21.6℃、保冷15.6℃、冷凍-2.3℃ (2)コンテナ内部温度 大島航路：普通15℃、保冷15℃、冷凍-4℃ 八丈航路：普通15℃、保冷12℃、冷凍-9℃ (3)輸送会社に対する主な指導 ・保冷及び冷凍コンテナの充実を図ること ・貨物量にあった冷却剤の用意 ・搬入の際の扉の開閉を短時間ですること ・冷凍コンテナの電源を荷受け時から常にいれておくこと

第8 自主的衛生管理推進事業（製造業における HACCP 総括表の作成事業）

食品の製造施設等に対し、「HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理」の導入について技術的な支援を行なった。

食品の製造業等でHACCPの導入について高い関心をもっていながら経営規模等から独自にはその導入が困難な施設を抽出し、保健所が主体となって、「ステップ3（HACCPシステムの導入）」等を用いたHACCP総括表を作成し、その導入を指導した。

(1) 作成したプラン

当該施設の代表的な食品を選定し、以下を作成した。

- ①フロチャート、②特定要因図、③HACCP総括表

(2) HACCPプランによる営業者指導

作成したHACCP総括表を営業者に示した。全面的な導入が困難な場合には、可能な部分からの導入や当該施設の実態に合わせて総括表を改善した上で導入を指導した。

(3) 研修会の実施

食品衛生監視員のHACCPに関する知識の向上等に資するため、各保健所が作成したHACCPプラン等の報告及び意見交換等を実施した。

実施は以下のとおり

実施保健所	対象業種	対象食品
多摩川	菓子製造業	洋生菓子（ショートケーキ）
秋川	飲食店営業（仕出し）	炊米飯
八王子	めん類製造業	ゆでうどん
南多摩	豆腐製造業	豆腐（もめん）
	菓子製造業	パン（食パン）
町田	集団給食（病院）	コールスローサラダ
多摩立川	集団給食（特別養護施設）	五目卵焼き
村山大和	アイスクリーム製造業	アイスマイルク
	菓子製造業	シュークリーム
府中小金井	そう菜製造業	厚焼卵
粕江調布	そう菜製造業	カリールー
	菓子製造業	イチゴショートケーキ
三鷹武蔵野	食肉処理業	食肉
多摩小平	菓子製造業	和菓子（ぬれ甘納豆）
多摩東村山	めん類製造業	包装茹でうどん

第 2 節 その他の事業

第 1 現場簡易検査

業種別一斉監視及び重点監視の際、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及び調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合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。

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成 11 年度の実施結果については、表 1 から表 6 のとおりである。

第 2 夜間営業等監視事業

夜間をはじめ、通常の監視を行うことが困難な時間帯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 11 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。

第 3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的をも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展者に対して、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 11 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	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
保健所\合計	10,529	28,645	49,229	49,096	46,552	2,544	133	130	3	
平成11年	4月	116	654	1,278	1,270	1,246	24	8	8	—
	5月	1,758	4,948	9,707	9,706	9,415	291	1	1	—
	6月	5,185	13,073	20,941	20,905	19,816	1,089	36	36	—
	7月	1,798	5,378	9,413	9,408	8,778	630	5	5	—
	8月	776	1,920	3,013	3,001	2,760	241	12	9	3
	9月	352	1,272	2,415	2,386	2,270	116	29	29	—
	10月	493	858	1,381	1,380	1,316	64	1	1	—
	11月	3	94	188	188	149	39	—	—	—
平成12年	12月	5	49	124	124	118	6	—	—	—
	1月	1	10	20	20	20	—	—	—	—
	2月	8	184	297	256	240	16	41	41	—
	3月	34	205	452	452	424	28	—	—	—

表2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目	立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所\合計	10,529	28,645	49,229	49,096	46,552	2,544	133	130	3
多摩川	1,330	2,673	2,679	2,679	2,545	134	—	—	—
秋川	370	702	1,284	1,284	1,201	83	—	—	—
八王子	998	2,582	2,942	2,942	2,629	313	—	—	—
南多摩	770	2,191	2,529	2,529	2,419	110	—	—	—
町田	726	2,778	5,421	5,368	5,100	268	53	50	3
多摩立川	1,356	1,993	2,096	2,096	1,880	216	—	—	—
村山大和	527	1,723	3,270	3,270	3,167	103	—	—	—
府中小金井	823	2,201	4,735	4,735	4,538	197	—	—	—
狛江調布	1,035	3,037	3,835	3,835	3,491	344	—	—	—
三鷹武蔵野	510	1,663	5,073	5,073	4,787	286	—	—	—
多摩小平	619	2,290	3,543	3,543	3,411	132	—	—	—
多摩東村山	752	2,577	6,849	6,849	6,661	188	—	—	—
島しょ	713	2,235	4,973	4,893	4,723	170	80	80	—

表3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法	項目	検体数	検査件数	判 定	
				良	不良
	\合計	28,645	49,229	46,682	2,547
細菌検査	小計	28,513	49,096	46,552	2,544
	スタンプスブレッド法	25,227	44,906	42,716	2,190
	コリテップ	2,577	2,611	2,397	214
	ふきとり	232	534	495	39
	混釈	213	464	376	88
	インスタントBGLB	58	59	52	7
	その他	206	522	516	6
	化学検査	小計	132	133	130
残留塩素		85	85	85	—
洗浄度検査		7	8	5	3
TTC検査		—	—	—	—
AVテスト		—	—	—	—
蛍光物質検査		—	—	—	—
その他		40	40	40	—

表4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目	検体数	検査件数	判定		検査項目											
					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		セレウス	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体\合計	28,513	49,096	46,552	2,544	2,344	250	21,891	1,256	16,464	1,011	4,267	4	1,579	10	7	13
食品	2,865	5,324	5,020	304	367	73	2,101	176	932	44	605	1	1,015	10	0	0
調理器具	11,214	17,945	16,997	948	723	68	10,436	774	3,622	99	1,691	2	518	0	7	5
手指	11,757	20,798	19,752	1,046	841	95	6,821	121	10,459	830	1,593	0	38	0	0	0
その他	2,677	5,029	4,783	246	413	14	2,533	185	1,451	38	378	1	8	0	0	8

表5 現場簡易検査結果検体別検査結果（化学）

項目	検体数	検査件数	判定		検査項目											
					残留塩素		洗浄度検査		TTC検査		AVテスト		蛍光物質検査		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体\合計	132	133	130	3	85	-	5	3	-	-	-	-	-	-	40	-
食品	18	18	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	-
調理器具	7	8	5	3	-	-	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	107	107	107	-	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	-

表6 現場簡易検査実施月別検査結果

項目	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	良
営業種目\合計	10,529	28,645	49,229	46,682	2,547	46,552	2,544	130	3	
飲食店営業	旅館、ホテル	617	1,661	3,045	2,920	125	2,882	125	38	-
	バーキャバレー	24	40	40	39	1	31	1	8	-
	一般飲食店	4,365	8,411	10,786	10,159	627	10,112	627	47	-
	すし屋	891	2,366	4,159	3,928	231	3,924	231	4	-
	そば屋	801	1,962	3,170	3,011	159	3,011	159	-	-
	仕出し屋	137	723	1,484	1,371	113	1,362	110	9	3
	弁当屋	214	775	1,634	1,549	85	1,548	85	1	-
	そう菜店	80	246	596	571	25	570	25	1	-
	許可ある集団給食	220	1,375	2,752	2,596	156	2,591	156	5	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
喫茶店営業	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
製造業	菓子製造業	565	1,399	2,330	2,230	100	2,227	100	3	-
	アイスクリーム類製造業	112	166	360	303	57	303	57	-	-
	豆腐製造業	376	807	1,295	1,249	46	1,249	46	-	-
	めん類製造業	39	65	96	75	21	75	21	-	-
	その他	23	106	185	173	12	173	12	-	-
販売業	食肉販売業	577	1,389	2,468	2,366	102	2,366	102	-	-
	魚介類販売業	478	1,300	2,336	2,163	173	2,163	173	-	-
	食料品類販売業	212	206	267	253	14	253	14	-	-
	その他	48	45	73	69	4	69	4	-	-
学校給食	293	2,788	5,899	5,687	5,686	5,686	212	1	-	
その他の集団給食	456	2,803	6,218	5,934	284	5,921	284	13	-	
許可を必要としない製造業	1	12	36	36	-	36	-	-	-	

表7 夜間営業施設等※監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	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	発見無許可軒数	立入軒数	不良軒数	発見無許可軒数	立入軒数	不良軒数	発見無許可軒数	立入軒数	不良軒数
実施月\合計	80	471	3,406	14	1	2,687	13	1	55	0	0	589	1	0	75	0
平成11年	4月	1	4	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5月	5	31	305	0	0	204	0	0	11	0	0	86	0	0	4
	6月	12	72	401	0	0	279	0	0	3	0	0	93	0	0	26
	7月	3	20	96	0	0	91	0	0	2	0	0	2	0	0	1
	8月	2	10	37	1	0	31	0	0	2	0	0	4	1	0	0
	9月	6	55	319	1	1	286	1	1	2	0	0	31	0	0	0
	10月	7	35	368	0	0	290	0	0	5	0	0	72	0	0	1
	11月	7	33	261	1	0	248	1	0	6	0	0	7	0	0	0
	12月	19	121	1,076	3	0	766	3	0	15	0	0	252	0	0	43
平成12年	1月	4	19	116	0	0	105	0	0	1	0	0	10	0	0	0
	2月	7	35	199	0	0	169	0	0	6	0	0	24	0	0	0
	3月	7	36	204	8	0	194	8	0	2	0	0	8	0	0	0

※ 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

表8 夜間営業施設等※監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	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	発見無許可軒数	立入軒数	不良軒数	発見無許可軒数	立入軒数	不良軒数	発見無許可軒数	立入軒数	不良軒数
保健所\合計	80	471	3,406	14	1	2,687	13	1	55	0	0	589	1	0	75	0
多摩川	7	61	542	0	0	474	0	0	4	0	0	52	0	0	12	0
秋川	4	17	120	1	0	108	0	0	2	0	0	10	1	0	0	0
八王子	4	24	339	0	0	113	0	0	11	0	0	170	0	0	45	0
南多摩	16	49	321	0	0	235	0	0	6	0	0	79	0	0	1	0
町田	8	24	175	0	0	169	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0
多摩立川	6	48	175	0	0	159	0	0	3	0	0	9	0	0	4	0
村山大和	2	10	34	3	0	34	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
府中小金井	8	74	662	1	1	524	1	1	10	0	0	123	0	0	5	0
粕江調布	8	44	322	1	0	265	1	0	10	0	0	47	0	0	0	0
三鷹武蔵野	1	11	116	8	0	111	8	0	1	0	0	4	0	0	0	0
多摩小平	6	60	357	0	0	316	0	0	0	0	0	41	0	0	0	0
多摩東村山	7	43	222	0	0	163	0	0	6	0	0	49	0	0	4	0
島しょ	3	6	21	0	0	16	0	0	0	0	0	1	0	0	4	0

※ 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

表9 縁日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	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）		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数
実施月\合計	115	289	6,542	115	6	2,319	35	3	87	1	0	800	6	3	12	0	0
平成11年	4月	5	16	393	16	0	184	14	0	1	0	0	27	1	0	0	0
	5月	5	16	515	6	1	273	0	0	0	0	0	85	1	1	0	0
	6月	3	6	53	8	0	19	5	0	0	0	0	5	2	0	0	0
	7月	15	42	1,226	2	2	488	0	0	30	0	0	125	2	2	1	0
	8月	25	64	642	11	3	248	8	3	6	0	0	67	0	0	0	0
	9月	4	8	206	4	0	104	4	0	0	0	0	43	0	0	0	0
	10月	16	36	743	13	0	160	0	0	2	0	0	67	0	0	1	0
	11月	27	58	1,661	52	0	351	4	0	7	1	0	128	0	0	2	0
平成12年	12月	3	4	14	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1月	4	14	518	2	0	246	0	0	1	0	0	133	0	0	0	0
	2月	1	2	42	0	0	18	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0
3月	7	23	529	1	0	227	0	0	40	0	0	114	0	0	8	0	

縁日、祭礼等監視指導結果（実施月別）続き

項目	業態ごとの内訳												
	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	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
実施月\合計	0	0	0	81	4	0	355	6	7	1,357	54	1,531	9
平成11年	4月	0	0	0	0	0	56	0	0	48	0	77	1
	5月	0	0	1	1	0	34	1	1	24	0	98	3
	6月	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	18	1
	7月	0	0	40	0	0	43	0	0	75	0	424	0
	8月	0	0	0	0	0	43	1	0	135	1	143	1
	9月	0	0	0	0	0	9	0	0	19	0	31	0
	10月	0	0	2	0	0	20	1	0	264	12	227	0
	11月	0	0	33	3	0	53	1	0	752	40	335	3
平成12年	12月	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	9	0
	1月	0	0	5	0	0	36	2	0	0	0	97	0
	2月	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	7	0
3月	0	0	0	0	0	50	0	6	25	1	65	0	

表10 縁日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	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)		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数
保健所\合計	115	289	6,542	115	6	2,319	35	3	87	1	0	800	6	3	12	0	0
多摩川	6	17	513	2	0	253	0	0	0	0	0	110	0	0	0	0	0
秋川	1	3	149	3	0	83	3	0	0	0	0	38	0	0	0	0	0
八王子	5	31	896	2	2	342	0	0	0	0	0	121	2	2	0	0	0
南多摩	14	38	918	14	4	271	5	3	7	0	0	91	1	1	1	0	0
町田	1	3	113	0	0	52	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0
多摩立川	3	8	333	2	0	156	2	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0
村山大和	3	4	244	31	0	9	0	0	2	1	0	1	0	0	1	0	0
府中小金井	15	51	1,288	39	0	511	20	0	8	0	0	158	1	0	0	0	0
狛江調布	8	30	1,032	0	0	469	0	0	66	0	0	158	0	0	9	0	0
三鷹武蔵野	2	4	110	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
多摩小平	5	14	338	0	0	133	0	0	2	0	0	74	0	0	1	0	0
多摩東村山	5	10	251	14	0	22	5	0	2	0	0	9	2	0	0	0	0
島しょ	47	76	357	8	0	8	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0

縁日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別） 続き

項目	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												
						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	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無鑑札発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
保健所\合計	115	289	6,542	115	6	0	0	0	81	4	0	355	6	7	1,357	54	1,531	9
多摩川	6	17	513	2	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0	73	0	15	0
秋川	1	3	149	3	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	20	0
八王子	5	31	896	2	2	0	0	0	0	0	0	47	0	0	218	0	168	0
南多摩	14	38	918	14	4	0	0	0	31	3	0	85	2	1	24	0	408	3
町田	1	3	113	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	35	0
多摩立川	3	8	333	2	0	0	0	0	1	0	0	11	0	0	67	0	64	0
村山大和	3	4	244	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	188	30	43	0
府中小金井	15	51	1,288	39	0	0	0	0	3	1	0	79	2	0	287	13	242	2
狛江調布	8	30	1,032	0	0	0	0	0	43	0	0	41	0	6	24	0	222	0
三鷹武蔵野	2	4	110	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0
多摩小平	5	14	338	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	127	0
多摩東村山	5	10	251	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	131	3	87	4
島しょ	47	76	357	8	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	345	8	0	0