

第6 平成16年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-102及び表3-1-103）

実施期間中、調理業、製造業、販売業等へ計3,381軒（延べ軒数4,421軒）に立ち入り、食品の製造、取扱いについて監視指導を行った。また、食品営業施設等129軒から278検体の食品等を収去し、検査を実施したところ5検体の不良を発見した（不良率1.8%）。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった営業者88軒に対し、その程度に応じて始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。また、製造業等57軒（立入り96軒）に対し衛生レベルに応じた監視指導のための総点検調査の試行調査を行った。

このほか、食品衛生講習会の実施、各保健所独自の計画による一斉監視等を実施し、消費者及び食品関係営業者の食品衛生の知識向上や営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導結果（表3-1-102から表3-1-104及び表3-1-107）

ア 監視指導結果（表3-1-102）

平成16年度9月～11月及び歳末一斉における一斉収去検査及び現場簡易検査で細菌検査結果が「特に不良と認めるもの」であった施設等82軒（延べ軒数157軒）に立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった42軒に対し、始末書や口頭注意等の行政措置を実施するとともに、再度不良原因を検証し改善措置等を指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-103、表3-1-104及び表3-1-107）

そうざい、生菓子等について細菌検査57検体、化学検査10検体を収去し検査を行った。その結果、加熱済みそうざい1検体及び弁当1検体の合計2検体が措置基準を超え、不良となった。

(2) 生食用かき関係営業者の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-102）

飲食店営業及び魚介類販売業1,418軒（延べ軒数1,721軒）に立ち入り、「かきの取扱い方法等に関す

る要綱」に基づき監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良と判定された飲食店営業及び魚介類販売業5軒に対し、その程度に応じて口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-103及び表3-1-105）

34軒の魚介類販売業から生食用かきを収去し、37検体の検査を実施した。その結果、2検体からノロウイルスが検出され不良となった。

(3) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-102）

お彼岸、卒業・入学若しくは花見等の季節行事、行楽用の和生菓子又はそうざいを製造する施設では、繁忙期を迎えることに加え、気候が暖かくなることから、不良食品の発生が増えることが懸念される。これを防止することを目的として、菓子製造業等1,201軒（延べ軒数1,597軒）に立ち入り、衛生的取扱いの監視指導を実施した。このうち収去検査結果や食品の取扱い等が不良と判定された4軒について、その程度に応じて口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-103、表3-1-106及び表3-1-108）

細菌検査58検体、化学検査37検体について収去検査を実施した。その結果、洋生菓子1検体が不良となった。

(4) 食鳥肉（食鳥処理場等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-102）

平成16年3月30日付15健安食第3872号「平成16年度食鳥肉の衛生確保の実施について」に基づき、食鳥処理場17軒及び食肉販売業1軒（延べ軒数37軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、食品の取扱い等が不良であった施設は無かった。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査結果（表3-1-103及び表3-1-109）

食肉処理業13軒及び食肉販売業1軒から14検体について収去検査を行った。その結果、ウエルシ

ユ菌を8検体、サルモネラを7検体、カンピロバクター・ジェジュニを3検体、黄色ブドウ球菌1検体及びリステリアを1検体から検出した。

(4) 抗菌性物質等（表3-1-102及び表3-1-110）

上記同様の施設から計14検体について、抗菌性物質及び内寄生虫用剤の検査を実施したが、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(5) 表示の監視指導（表3-1-111及び表3-1-114）

ア 食品分類別表示の検査指導（表3-1-111）

食品等39,227件の表示検査を実施し、338件の表示違反を現場で発見した（違反率0.9%）。違反率の高かった食品分類は「ばら売りかんきつ類・バナナ」（1.2%）、「その他の加工品」（0.6%）、「そうざい」（0.5%）の順であった。当該食品の製造者及び販売者等に対しては、適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後、販売するよう指導した。併せて、アレルギー物質を含む食品について19,195品目、保健機能食品について1,480品目の表示検査を行った。

イ アレルギー物質を含む食品に係る立入り検査指導（表3-1-112）

アレルギー物質を含む食品に関係した違反や回収が多発していることから、菓子製造業等の製造業・加工業施設及び飲食店営業（弁当）等3,535軒（立入延べ軒数4,393軒）に立ち入り、特定原材料を含む食品を取扱う3,250軒に対し重点的に監視指導を行い、また、3,105軒に対し推奨19品目に関する表示指導を行った。その結果、特定原材料を含む旨の表示のない食品を取り扱っていた5軒に対し、口頭注意等の行政措置を行った。

ウ 遺伝子組換え食品に係る表示検査（表3-1-113）

1,914品目の食品について、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施したが、違反している食品はなかった。

エ JAS法に基づく表示検査指導（表3-1-114）

スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業などに立ち入り、6,110品目の食品についてJAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、273品目の表示違反を発見した（違反率4.5%）。表示内容別の件数では、「原産地」が208件と最も多く、次いで

「無表示」55件、「名称」9件の順であった。食品別の違反率では、「農産物」（7.5%）、「水産物」（5.7%）、「畜産物」（2.2%）の順であった。当該食品の販売者等に対して、適正な表示方法について口頭注意等の行政措置を行った。

(6) 食品関係保健所計画事業

ア 監視指導結果（表3-1-102）

58軒（立入延べ軒数99軒）に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。食品の取扱い等が不良と判定された7軒に対し、口頭注意等の行政処置を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-103）

食肉等について細菌検査27検体収去し、検査を実施した。不良と判定された検体はなかった。

(7) 衛生レベルに応じた監視指導のための総点検調査（試行調査）（表3-1-102及び表3-1-115）

「保健所食品衛生監視指導等検討委員会」において、効率的かつ効果的な監視体制等について検討した結果、「個々の施設の衛生状態を把握するために調査票を用いた採点を行い、ここの施設の点数に応じてそれぞれの監視回数を定める」こととした。

そこで、平成17年度から総点検調査を実施するにあたり、今期は試行調査として製造業22軒（立入延べ軒数38軒）、飲食店23軒（立入延べ軒数38軒）及び販売業12軒（立入延べ軒数20軒）の計57軒（立入延べ軒数96軒）に立ち入り、調査票に沿って監視指導し採点を行った。

(8) その他（表3-1-116）

ア 食品衛生講習会等の実施状況

食品営業者、集団給食施設関係者及び消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会等を104回実施し、受講者数は3,645人であった。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

各保健所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設の監視指導を13回、708軒について実施した。島しょ保健所三宅出張所においては、避難勧告解除に伴い営業を再開する98軒に対して帰島住民の安全を確保するため一斉監視指導を行った。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-102 業種別立入検査状況

事業名	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(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
合計		3,381	4,421	129	88				6	93	
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	製造業	18	43	11	6				1	8	
	飲食店	48	76	19	27				3	27	
	販売業	16	38	3	9				1	13	
生食用かき取扱い関係者の一斉監視指導	飲食店	991	1192		1					1	
	魚介類販売業	427	529	34	4				1	3	
食品製造業の一斉監視指導	菓子製造業	777	975	23	4					4	
	その他製造業等	424	622	18							
食鳥肉の一斉監視指導	食鳥処理場	17	35	13							
	食肉販売業	1	2	1							
食品関係保健所計画事業		58	99	6	7						7
衛生レベルに応じた監視指導のための総点検調査(試行調査)	製造業	22	38								
	飲食店	23	38								
	販売業	12	20								
その他保健所で独自に計画した事業		547	714	1	30						30

表3-1-103 収去検査結果

事業名	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	不良率	法違反(再掲)		良	不良	不良率	法違反(再掲)
合計	278	205	200	5	2.4	0	73	73	0	0.0	0
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	64	54	53	1	1.9		10	10			
生食用かき取扱い関係施設の一斉監視指導	37	37	35	2	5.4						
食品製造業の一斉監視指導	98	61	59	2	3.3		37	37			
食鳥肉の一斉監視指導	28	14	14				14	14			
食品関係保健所計画事業	27	27	27								
上記以外の事業	24	12	12				12	12			

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準 *太枠内は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ピブリオ	ノロウイルス
加熱済そうざい類 弁当類	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	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	陽性	陽性	-	-
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-
生食用かき	5万/g を超えるもの	-	最確数 230/100g を超えるもの	-	-	最確数 100/g を超えるもの	陽性

表3-1-104 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の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あたり)						大腸菌群数 (1gあたり)				その他	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³		≤ 10 ⁴
合計	54	1	1.9	9	17	10	11	3	4	37	14	1	1	1	2
加熱済み そうざい	煮物	7		3	2		2			5	1		1		
	揚げ物	5			4	1				5					
	炒め物	4					2	1	1 ^{*1}	2	1			1	
	その他	5		1		1	3			3	2				
未加熱 そうざい	9					4	2	1	2	2	6	1			
弁当	7	1	14.3		3	2	1		1	4	3				
調理パン	4			1	1	2				4					
洋生菓子	5			1	3			1		4	1				
和生菓子	5			2	2		1			5				2 ^{*2}	
その他	3			1	2					3					

- 注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。
 2 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。
 3 ※1 収去時賞味期限が切れていたため参考とした。
 4 ※2 セレウスの検査を実施した。

表3-1-105 生食用かきの検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)			大腸菌最確数 (100gあたり)		腸炎ピブリオ (1gあたり)		ノロウイルス			TTC テスト	
		不良数	不良率 (%)	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	< 18	≤ 230	< 3	≤ 10 ²	検査 検体数	-	+	+	±
合計	37	2	5.4	11	26	0	36	1	37	0	25	23	2	37	0

注 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-106 食品製造業の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)						大腸菌群数 (1g当たり)				セレウス菌		
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	検体数	検出数
合計	61	2	3.3	17	25	8	9	1	1	48	10	0	0	1	24	1
加熱済み そうざい	5			2	2		1			3	2				2	
煮物 炒め物	2				1		1			1	1					
未加熱 そうざい	1						1			1						
洋生菓子	21	2	9.5	4	9	5	2		1	18	2		1	2		
和生菓子	17			5	5	2	4	1		13	4			12		
あん	5			1	4					5				5	1	
調味料	3			3						3				3		
その他	7			2	4	1				5						

注1 ※1：アスコルビン酸、エリソルビン酸の検査を実施した。

2 ※2：過酸化水素の検査を実施した。

表3-1-107 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の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				着色料		甘味料		漂白剤		その他
		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	検体数	検出数	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数							
合計	10	0	0.0	9	2	9	0	7	4	7	1	2	0	2
加熱済み そうざい	1			1		1		1		1				
未加熱 そうざい	1			1		1				1				
つけもの	4			4	2	4		4	2	4	1	1		1※1
和生菓子	2			1		1		2	2	1				
魚肉練り製品	1			1		1								1※2
みそ	1			1		1						1		

注1 ※1：アスコルビン酸、エリソルビン酸の検査を実施した。

2 ※2：過酸化水素の検査を実施した。

表3-1-108 食品製造業の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				着色料		甘味料		漂白剤		亜硝酸根		酸化防止剤 BHA/BHT		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	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	37	0	0.0	27	0	27	3	25	2	20	0	11	0	4	0	4	0	10
加熱済みそうざい	5			5		5	3※1	5		4		1		4		3		2※2
洋生菓子	3			3		3		2		1								
和生菓子	8			6		6		7	1	6		2						
和洋菓子	4			3		3		3	1	2								
菓子パン	1							1								1		
製菓材料	3			2		2		1		3		1						
あん類	9			5		5		5		2		7						7※3
弁当	1			1		1												
調味料	2			2		2		1		2								
豆類	1																	1※4

注1 ※1：安息香酸0.02g/kg-0.04g/kgを検出した（原料由来）。

2 ※2：アスコルビン酸及びエリソルビン酸について検査を実施した。

3 ※3：生あんの成分規格検査（6検体）、シアン化水素（1検体）及び過酸化水素（1検体）について検査を実施した。

4 ※4：豆類の成分規格検査を実施した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-109 食鳥肉(食肉処理業および食肉販売業)の収去検査結果(細菌検査)

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)				大腸菌群 (1g当たり)				サルモネラ		ウエルシュ菌		リステリア		カンピロバクター		黄色ブドウ球菌	
		<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
		合計	14	2	5	7	3	6	4	1	7	7	6	8	13	1	11	3	13
食鳥処理業	Aランク	3	1	1	1	1	2			3			3	2	1	3		2	1
	Bランク	4	1	1	2	1	1	2		2	2	3	1	4		4		4	
	Cランク	5		2	3	1	2	1	1	1	4	2	3	5		2	3	5	
	Dランク	1			1			1		1		1		1		1		1	
食肉販売業	1		1			1				1		1	1		1		1		

注 O157を検出した検体はなかった。

表3-1-110 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤 ^{※3}	
		分別推定法 ^{※1}		合成抗菌剤 ^{※2}			
		検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数
合計	14	0	0	14	0	14	0
食鳥販売業	Aランク	3		3		3	
	Bランク	4		4		4	
	Cランク	5		5		5	
	Dランク	1		1		1	
食肉販売業	1		1		1		

注1 ※1：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)を検査した。

2 ※2：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、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。

3 ※3：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、レバミゾールを検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-112 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果

項目 食品名	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
		遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のごとくに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合計	1,914	0	0	1,521	191	202	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	156			124	32		
大豆加工品	645			535	41	69	
とうもろこし	64			55	9		
とうもろこし加工品	431			332	35	64	
ばれいしょ	67			38	29		
ばれいしょ加工品	551			437	45	69	
菜種	0						
綿実	0						

表3-1-113 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

項目 業種	立入軒数	立入延軒数	特定原材料を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反※1	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			推奨19品目に関する表示指導実施軒数
						始末書等	口頭注意	その他	
合計	3,535	4,393	3,250	8	1	0	5	0	3,105
製造業及び加工業	菓子製造業	833	1,035	707	1		1		676
	そうざい製造業	89	141	85					68
	めん類製造業	42	65	42					31
	その他	278	363	204					218
飲食店営業	そうざい店	463	593	452	7	1	4		377
	弁当屋	477	608	466					429
	その他	1,353	1,588	1,294					1,306

※1 特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表3-1-114 JAS法に基づく食品表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数				収去検査の結果表示違反が判明した品目数
						無表示	名称	原産地	その他	
合計		6,110	273	4.5	273	55	9	208	4	0
生鮮品	畜産物	1,620	35	2.2	35	1	1	33		
	水産物	1,532	88	5.7	88	21	2	65	3	
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	1,874	140	7.5	140	24	6	110		
原産地表示の必要な加工食品		901	9	1.0	9	8			1	
カット野菜・フルーツ		183	1	0.5	1	1				

表3-1-115 衛生レベル把握のための総点検調査実施結果

	監視施設数				得点											
					平均	最高	最低	飲食店			製造業			販売店		
	合計	飲食	製造	販売				平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低
合計	57	23	22	12	73.4	100	40	72.0	96	40	75.7	100	48	72.0	96	60
西多摩	5	2	2	1	73.6	92	48	64.0	80	48	84.0	92	76	72.0	72	72
八王子	5	2	2	1	84.0	96	60	78.0	96	60	94.0	96	92	76.0	76	76
南多摩	5	2	2	1	65.6	80	56	67.0	76	56	65.0	80	56	64.0	68	60
町田	5	2	2	1	72.0	80	64	72.0	72	72	72.0	80	64	72.0	72	72
多摩立川	5	2	2	1	91.2	100	80	84.0	88	80	96.0	100	92	96.0	96	96
多摩府中	12	6	3	3	70.7	96	56	74.0	96	56	78.7	88	68	74.7	88	64
多摩小平	10	4	4	2	70.0	88	40	69.0	88	40	72.0	88	64	68.0	72	64
大島	5	2	2	1	73.6	88	60	70.0	80	60	80.0	88	72	68.0	68	68
三宅	3	/	2	1	58.7	64	48	/	/	/	56.0	64	48	64.0	64	64
八丈	2	1	1	/	72.0	80	64	80.0	80	80	64.0	64	64	/	/	/
小笠原	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

表3-1-116 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所	区分	食品衛生講習会 及び展示会等						保健所が独自に実施した一斉監視等				
		合計	食品衛生講習会				食品衛生に関する 展示会等	一 斉 監 視				
			※1 食 品 関 係 者			消 費 者		催し物等 ・ 祭礼	業 態 別	夜間営業 施設等	そ の 他	
			更新 新規	営業許可	業 態 別							そ の 他
合計	104	48	45	9	2	0	12					6
	3,645	703	2,661	228	53	0	610	359	0	251	0	
西多摩※4		11	6	5			0					
		174	59	115			0					
八王子		12	7	4	1		1			1		
		283	140	134	9		21			21		
南多摩		12	6	4	2		2	1		1		
		217	58	122	37		235	109		126		
町田		10	2	4	2	2	0					
		333	35	138	107	53	0					
多摩立川		10	7	3			0					
		711	119	592			0					
多摩府中※5		24	11	10	3		4	2		2		
		1,157	154	929	74		252	195		57		
多摩小平		16	7	8	1		0					
		696	106	589	1		0					
島しょ	大島※6		5	2	3		3	3				
			56	32	24		55	55				
	三宅		4		4		0					
			18		18		0					
	八丈		0				2			2		
			0				47			47		
小笠原		0				0						
		0				0						

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延軒数を示す。

2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む

4 ※3は夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する施設、早朝の市場外食品営業施設も含む。

5 ※4は西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。

6 ※5は多摩府中保健所には武蔵野三鷹地域センター実施分も含む。

7 ※6は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

第3章 保健所における監視指導事業

第7 食品関係保健所計画事業

平成16年度 保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
西多摩	<p><事業名> 特定給食施設への健康危機管理サポート事業（新規）</p> <p><実施目的> 西多摩圏域は多くの特定給食施設を有する。これらのうち、特に高齢者、年少者、乳幼児など疾病等に対する抵抗性が弱いハイリスクグループを対象にした施設では、食中毒、感染症などの健康危機に対する取り組みが重要な課題となっている。</p> <p>そこで、平成15年度に作成した西多摩保健医療圏地域保健医療推進プランに基づき、これら特定給食施設の健康危機管理体制の充実を目的に、各種のサポート事業を行い、各施設の健康危機管理に対する取り組みの強化と意識の醸成を図ることとした。</p> <p>なお、本事業は、生活環境安全課環境衛生係、保健栄養係、保健対策課感染症対策係の協力を得て行った。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成16年9月から平成17年3月 対象業態：西多摩保健所管内の特定給食施設 実施内容：(1) 健康危機管理講習会 (2) 各施設の健康危機管理取り組み実態把握（複数回答可とし、33施設から回答が得られた） (3) 施設維持管理のための環境測定の実施</p> <p><結果概要> 1 健康危機管理講習会（「平常時対応」：48施設 52名、「健康危機管理マニュアル作成技術」：46施設 50名） 食中毒や感染症発生時の保健所への通報方法、立ち入りした保健所が行う再発防止のための指示事項、代替給食の方法、返却食器等による厨房内汚染の防止策などについて情報提供した。</p> <p>2 各施設の健康危機管理取り組み実態把握アンケート調査（対象33施設、（ ）内は上位1、2位までの回答） (1) 健康危機管理の情報入手先（各種講習会、保健所） (2) 危機管理マニュアルの作成では、施設全体の総合健康危機マニュアルとして（食中毒対応、感染症対応）、個別事項ごとでは（感染症対策、院内感染症対策） (3) 食中毒・感染症発生時の施設の体制では、責任者を含めた対策会議の設置が28施設、緊急連絡網の作成が24施設 (4) 危機管理マニュアルの周知方法は、施設全体での対応で、研修会での説明が9施設、会議1施設。各部門での対応では（マニュアルの掲示・備え付け、ミーティングで周知） (5) マニュアルに基づいた訓練では、実施したのは5施設のみであった。できなかった理由は（マニュアルが未完成、必要性感じず） (6) 代替給食については、給食休止の場合の態勢は（仕出し・給食受託業者利用、同一法人の調理施設利用） (7) 食中毒以外の疾病の発生の有無では（疥癬、MRSA） (8) 保健所への要望については（講習会・研修会等の情報提供、施設巡回等の指導）</p> <p>3 施設維持管理のための環境測定（希望のあった10施設） 室内環境測定、浴槽水調査、設備調査等について調査したところ、厨房内のグリスフィルタ等の清掃状況の悪い施設が若干あったことを除き、特に問題となるような施設はなかった。</p> <p><まとめ> 健康危機に対する予防対策は、各施設ともマニュアルを作成するなど前向きに取り組んでいる姿勢がみられるが、実際に面接してみると、ほとんどの施設で作成したマニュアルに具体的な対策が記述されていないと感じられた。特に代替給食の措置については、施設の多くは代替策があると判断しているが、実際には衛生的に配食する設備、車も保有していない。原因施設では、調理従事者が食品取り扱いの従事制限を受けることも考慮されていない。また、居室で感染症が発生した場合、厨房に返却される食器や残渣によって二次的に従事者や厨房内汚染を起こす可能性があることも認識されていなかった。自分の施設では事故が発生していないため、発生時の対応が具体的にイメージできないものと思われる。</p> <p>健康危機管理講習会では、具体的な情報を得た各施設から自施設の健康危機管理マニュアルに反映できるなどの高い評価の他、危機管理シミュレーションに保健所が参画して欲しいなどの要望を得た。</p> <p>今後は、所内の各セクションと協働し、保健所の持つ各種技術を地域に還元することを基本として、各施設の具体的な危機管理の推進を更に展開していく予定である。</p>
八王子	<p><事業名> 管内病院間の代替給食試行時の衛生的調査について（継続）</p> <p><実施目的> 管内の病院連携組織では、事故発生時の危機管理の一環として相互に食事を供給する代替給食訓練を行っている。平成14年度から始まった本事業では、訓練で調製される代替給食の細菌検査とその結果に基づく指導等を通して、衛生面からこの訓練をサポートしてきた。この訓練自体は事故に備えての対策であるが、活動を通して更なる衛生水準の向上を目指し、事故発生のリスクを低減させることを最終目的とし</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
八王子	<p>ている。</p> <p><実施内容> 実施月日：平成16年9月14日 対象施設：危機管理連携会会員の病院19施設、老人保健施設1施設 計20施設 実施内容： (1) 細菌検査 食中毒発生を想定した病院(2施設)へ、他の病院等給食施設で調製され、配送された給食(副食主体)54検体(3検体×18施設)について、健康安全研究センター多摩支所で細菌検査を実施。同時に手指・器具類について拭取り検査(簡易)を実施。 (2) 支援(「衛生管理レベルアッププログラム」) 手洗いキット、「HACCP導入のための衛生管理マニュアル」ビデオの貸出し等</p> <p><結果概要> 1 細菌検査結果 (1) 食品検査 細菌数は、1g当たり10万を超えた食品は7検体(13.0%)。3検体はサラダ等未加熱そう菜、4検体は加熱済そう菜で、その内2検体がミキサー食。大腸菌群は1g当たり1000を超えた食品は、3検体(5.6%)。2検体は加熱済そう菜であった。セレウス菌は、加熱済み食品3検体(5.6%)から検出。刻み食・極刻み食で各1検体ずつ検出。大腸菌は、ナムル1検体から検出。ウエルシュ菌は、ラーメンの付合わせのワカメから1検体検出。黄色ブドウ球菌及びサルモネラ属菌は検出されなかった。 いずれについても、使用器具類からの二次汚染や加熱不足、加熱後の食品の取扱い等調理工程における食品の取扱いに問題があると思われる。 (2) 拭き取り(簡易検査) 黄色ブドウ球菌は、手指292検体中23(7.9%)、器具類22検体中3(13.6%)が不良。大腸菌群は、手指280検体中5(1.8%)、器具類33検体中1検体(3.0%)が不良であった。</p> <p><まとめ> 14年度から15年度にかけて、細菌数の検出率の著しい減少が見られ、大腸菌群についても15年度から16年度にかけて減少し、黄色ブドウ球菌は16年度については検出しなかった。このことは、3年間の衛生管理講習会・配食訓練結果評価講習会(フィードバック)の開催等による危機管理連携会への支援と、各施設の取組みによる成果であると思われる。 しかし、加熱済み食品やミキサー食から基準値以上の細菌数・大腸菌群が検出し、刻み食・極刻み食から食中毒起因菌であるセレウス菌・ウエルシュ菌が検出され、また、ナムルからは大腸菌が検出されている。また、食品の検査では黄色ブドウ球菌は検出されなかったが、拭き取り検査では盛り付けやおにぎり調製中の手指から検出されており、今後も保健所の継続的な衛生管理指導と支援、各施設の衛生管理向上の取組みが必要であると思われる。 現状の衛生状態では、代替給食の献立が制約されることは免れず、安全性を重視した食品を選定せざるを得ない。咀嚼・嚥下困難者等については、市販されているいわゆる「やわらか食品」等を代替給食として用いることも考慮する必要がある。 どのレベルまで到達したら、実際の事故時に相互供給することが可能になるかを判定することは難しい課題であり、給食の供給による第二の事故が発生しないという保障はどこにもない。しかし、危機管理連携会は八王子市内の6病院が幹事となり、災害時の食事の供給も視野にいれ、代替給食の衛生水準の向上に努め、会員以外の病院等についても相互協力供給体制に取込むべく努力している。保健所としては、今後も支援していく方針である。</p>
南多摩	<p><事業名> デパート・スーパーにおける生鮮食品の表示実施状況について(継続)</p> <p><実施目的> 平成15年度から農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下JAS法という)の表示指導業務が、生活文化局から健康局(現福祉保健局)に移され、平成16年度からは保健所においてもその業務を実施することになった。本事業は、生鮮食品の表示指導を実施するにあたり、デパート・スーパー及び小売店における生鮮食品の表示状況を把握し、表示実施率の向上を図る資料とするため実施した。今回は、生鮮食品の産地・名称等の表示実施状況について、前年度から行っているデパート・スーパーにおける調査結果と今年度初めて実施した小売店の調査結果について比較検討したので報告する。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成16年10月から平成17年1月まで 対象施設：管内のデパート1軒、スーパー9軒、小売店17軒(青果店7、食肉販売店6、魚介類4)計27軒 実施内容：デパート・スーパー及び小売店で販売されている、農産物、畜産物、水産物の取扱い全品目について、それぞれ「名称」「産地」表示の実施状況調査、あわせて畜産物については「部位」表示を、水産物については「養殖」、「解凍」の表示実施状況を調査した。</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
南多摩	<p>協力機関:農林水産省 関東農政局 東京農政事務所</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 前年度デパート・スーパー調査の結果は、名称の表示については、農産物 5,132 品目中 17 品目 (0.33%)、畜産物 2,169 品目中 2 品目 (0.09%)、水産物 1,573 品目中 1 品目 (0.06%) が不良であったが、原産地の表示については、農産物 91 品目 (1.77%)、畜産物 4 品目 (0.18%)、水産物 18 品目 (1.14%) が不良であった。</p> <p>今年度のデパート・スーパー調査の結果は、名称の表示については、農産物 1,947 品目、畜産物 910 品目、水産物 558 品目を調査したが、100%実施していた。</p> <p>原産地の表示については、農産物 36 品目 (1.85%)、畜産物 0 品目 (0%)、水産物 4 品目 (0.72%) が不良であった。</p> <p>今年度、はじめて調査を実施した小売店調査の結果は、名称の表示については、農産物 437 品目中 15 品目 (3.43%)、畜産物 187 品目中 0 品目 (0%)、水産物 182 品目中 2 品目 (1.10%) が不良であった。</p> <p>原産地の表示については、農産物 437 品目中 359 品目 (82.15%)、畜産物 187 品目中 68 品目 (36.36%)、水産物 182 品目中 148 品目 (81.32%) が不良であった。</p> <p>畜産物の部位表示については、取扱いがあった 16 店舗全てで表示されていた。</p> <p>水産物の養殖表示及び解凍表示については取扱いがあった 14 店舗中デパート・スーパーの 10 店舗で表示がされていたが、小売店では 4 店舗とも表示されていなかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>デパート・スーパーでは、不良表示のほとんどが見切り品で、それ以外の表示は前年度同様良好であった。</p> <p>しかし、小売店においては低い実施率で、今後 JAS 法の表示指導が必要と痛感した。各店舗では JAS 法表示の主旨に対して理解を示しており、また、消費者からの要望もあるため、適切な指導を実施すれば十分な効果が期待できると思われる。</p> <p>なお、小売店から「市場の仲卸の表示が不適切」との指摘があった。小売店の指導実施には流通全体の表示指導（産地から小売店までの一貫した表示指導）が不可欠である。特に産地表示については、中小の小売店は仕入時に箱単位ではない少量仕入品もあり、早朝の仕入れにあたり、全ての商品を書き留めてくるのは不可能に近い状況がある。</p> <p>仲卸等が伝票等に記載するか、産地に帯封やシール等で個別に表示を行うよう指導する等の対応が必要である。</p> <p>また、元箱での表示確認は、全品が店頭で陳列されてしまった場合、容器のほとんどが廃棄物として処分されてしまうため、事前に仕入一覧表等に転記させる等の指導をする必要がある。</p> <p>さらに、青果・食肉・魚介それぞれ個別に JAS 法表示の周知と指導用教材（業種毎に単独の JAS 法表示のリーフレット等）の必要性を感じた。</p>
町田	<p><事業名> そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査（継続）</p> <p><実施目的></p> <p>スーパー等でそう菜等を購入者が自ら選び、トング等で持ち帰り容器等に入れる販売形態（以下、フリーチョイス販売という）が多く見受けられ、異物混入や二次汚染等が危惧される。平成 14 年度から町田保健所では「そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査」を実施している。今年度はフリーチョイス販売における汚染状況を把握し、取扱い面等の指導に資する目的として、そう菜類とともにフリーチョイス販売が多い業態であるパン類に着目し、調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成 16 年 9 月から 11 月</p> <p>対象業態：菓子製造業（パン類）</p> <p>実施方法：(1) フリーチョイス販売コーナーのトング、トレーの拭取り検査 検査項目（大腸菌群数、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌） (2) フリーチョイス販売していたパン類等（小麦粉含む）の細菌検査 検査項目（大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、一般生菌数） (3) 調査票を用いた実態調査 (4) 拭取り及び細菌検査の検査項目</p> <p><結果概要></p> <p>トング、トレーの細菌検査の結果は非常に良好であった。またパン類の細菌検査結果もおおむね良好であった。調査票を用いた聞き取り調査の結果、多くの施設で客用手洗いが設置されていないことや、ばら売りということで消費期限の表示がなされていないことが明らかになった。</p> <p><まとめ等></p> <p>パン類のフリーチョイス販売は店員が常時監視できる環境にあり、また多くの施設でトング、トレーが会計時に回収され、適宜洗浄されており、取扱いは良好であった。しかし、様々な危害の防止の観点から、客用手洗い設備の設置や異物混入防止、害虫対策についても注意が必要であると考えられた。一方でフリーチョイス販売品については、ばら売りということで、消費期限、添加物、アレルギー等の情報がなく、販売品も多種多様のことから、何らかの表示があることが望ましいと考えられた。また 3 年間の調査</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
町田	<p>を通じ、フリーチョイス販売に対しては、販売スペースは会計など店員が常時監視できる位置に設置するのが望ましいこと、トンク類など購入者が直接接触のものに対しては、購入者に手洗いを周知すると共に、こまめに取替え、洗浄・殺菌を確実に行う必要があることが非常に重要であると考えられた。</p>
多摩立川 (1)	<p><事業名> プロビデンス・アルカリファシエンスの衛生学的実態調査（継続）</p> <p><実施目的> 平成14年当所管内で発生した原因物質不明の食中毒事件において、プロビデンス・アルカリファシエンス (<i>Providencia alcalifaciens</i>) が患者ふん便から高頻度に検出され、当該事件への関与が推定された。その際、患者が発症前に鶏肉料理をほぼ毎日食べていたことが判明したが、原因食品を特定するには至らなかった。そのため、<i>P. alcalifaciens</i> の衛生学的実態調査を行い、今後の衛生指導に供することを目的とする。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成16年10月から平成17年1月 対象施設：当所管内4カ所の認定小規模食鳥処理業者、及び当所管外5カ所の食鳥処理業者 実施方法：鶏肉16検体、拭き取り55検体（調理器具、廃棄物入れ、床面等）、鶏ふん便15検体について、<i>P. alcalifaciens</i> 及びサルモネラ属菌について検査。鶏肉は大腸菌も検査した。</p> <p><結果概要> いずれからも <i>P. alcalifaciens</i> は検出されなかったが、鶏肉10検体（62.5%）から大腸菌が検出され、胸肉と赤もつからサルモネラが検出（いずれも07群のInfantis）された。サルモネラが検出された胸肉と赤もつは同一個体であった。また、この鶏肉を扱った施設の拭取り3検体からも同じ血清型のサルモネラが検出された。</p> <p><まとめ等> 調査対象施設では <i>P. alcalifaciens</i> は検出されず、食鳥処理施設等での汚染の機会は少ないものと推測される。東京都内では、その後同様な事例は発生していないが、再び <i>P. alcalifaciens</i> に起因する食中毒が発生する恐れがないとは言えない。今後、同様の事例が発生した場合等、<i>P. alcalifaciens</i> の汚染源調査を行うにあたって、土壌や水、動物のふん便等、今までの調査の枠を越え広域な範囲の調査が必要であると感じた。</p>
多摩立川 (2)	<p><事業名> 食品の安全・安心確保に向けた実践型消費者教育「食品衛生コラボレイター」（継続）</p> <p><実施目的> 今日、BSE、虚偽表示問題など食品の安全性や信頼性を揺るがす事件が続発し、食に対する消費者の不安や不信は極めて高まっている。このような中で、消費者の自立的な消費行動を、行政が消費者とのリスクコミュニケーションにより支援し、見学・実習など消費者自らが体験を通して食に関する知識を習得し、食の安全・安心を守る行政の取り組みを理解するとともに、懇談会やモニター活動によって意見や要望を表明できるよう本事業を計画した。</p> <p><実施内容> (1) 第6回事業（16年10月）講演会と食の安全を守るための保健所の取り組みを紹介 (2) 第7回事業（17年2月）食品工場見学会と食品工場への都の監視体制説明</p> <p style="margin-left: 20px;">※ 15年度実施事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 第1回事業（15年7月）講習、食品検査施設見学 イ 第2回事業（15年8月）講習、表示の読み取り実習 ウ 第3回事業（15年9月）食品流通、輸入監視施設見学 エ 第4回事業（15年10月）三者懇談会 オ 第5回事業（15年11月）交流会 カ 食品衛生コラボレイターによるモニターとアンケート（15年7月～10月） <p><結果概要> 本年度は、講演会及び工場見学を中心に実施したが、懇談会や検査施設見学と比べ、参加者の食に対する不安感の解消に役立った。参加者から「消費者自らが学び、知識をつけるべきである」との提案が寄せられ、自立的な消費行動を支援・誘導するという目的が達成出来た。</p> <p>参加者の各事業に対する満足度は高く、保健所業務への理解と関心を深めることもできた。</p> <p><まとめ等> 様々な事業の組合せによる本事業は、参加者の食に対する不安感の解消に役立ち、消費者教育及びリスクコミュニケーションの一手法として消費者の食品衛生行政に対する理解と関心を引き出すために先駆的な役割を果たすものであった。</p> <p>今後は、食品衛生行政への都民の理解と関心を深めるために、本事業を通じて得られた消費者意識等の有効活用をしていくと共に、消費者教育の場などで食品衛生業務を積極的に紹介していくこととする。</p>
多摩府中	<p><事業名> 対面販売されるそう菜のアレルギー物質表示について（継続）</p> <p><実施目的> 近年、乳幼児から成人に至るまで食物アレルギーを持つ人は年々増加の傾向にあり、こうした危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供の必要性が高まり、平成13年4月より、アレルギー物質</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
多摩府中	<p>を含んだ加工食品で容器包装に入れられたものについては、表示の義務が課せられた。しかし、店頭で対面販売される食品についてのアレルギー物質表示は免除されている。</p> <p>本事業は、対面販売される食品について、アレルギー物質の含有や店頭表示等の実態を把握するとともに、消費者が食品中のアレルギー物質含有の有無を容易に区別できるように、店頭表示させることを目的とした。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成16年8月から平成17年2月 対象施設：府中市、小金井市、調布市、狛江市、武蔵野市、三鷹市内の食肉販売業（一般）・飲食店営業（そう菜）の2つの許可を併せ持ち、その場で調理したそう菜を対面販売している店舗（71施設）。[いわゆる街のお肉屋さん等]</p> <p>実施方法</p> <p>(1) 実態調査：各店舗の定番商品（コロッケ、メンチカツ、から揚げ、とんかつ、串カツなど）について、アレルギー物質表示に関する調査、含まれているアレルギー物質の調査</p> <p>(2) アレルギー物質の店頭表示の指導、助言等</p> <p><結果概要></p> <p>(1) アレルギー物質表示の意識・実態調査</p> <p>調査対象71施設中、すでにアレルギー物質表示がなされている店舗は、10軒であった。また、アレルギー物質表示をしていない店舗の中で、アレルギー物質表示をしたいと思う業者は35軒あり、6割近くの業者が、アレルギー物質表示を望むものの、実際に表示するまでには至っていないことがわかった。そこで、アレルギー物質表示に関心のある店舗に対して表示指導を行った。その結果、全店舗が保健所の調査に基づいて作成する店頭表示を希望した。</p> <p>(2) 調査惣菜中に含まれるアレルギー品目</p> <p>343品目中、小麦323品目（94%）、卵209品目（61%）、乳106品目（31%）、落花生加工品4品目（1%）、豚肉256品目（75%）、大豆加工品202品目（59%）、鶏肉96品目（28%）、牛肉90品目（26%）であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>今回の調査から、そう菜に高い割合でアレルギー物質が含まれているにもかかわらず、自主的な表示があまり進んでいないことが分かった。デパートやスーパーでは、表示義務のある5品目の表示は比較的なされている。しかし、零細店舗では、アレルギー物質を含有する食品に関する知識が低いか、知識があっても消費者に対して表示する方法がわからないため表示に至らないという事情があった。そこに保健所が働きかけ、零細店舗のアレルギー物質表示に対する関心を高め、店頭表示が実施されるようになり、初期の目的が達成された。</p> <p>今後とも、積極的な監視、指導または講習会等を利用した情報提供により知識の向上を図ることが必要であり、そのことにより、アレルギー物質に起因する健康被害を未然に防止することができるものと思慮される。</p>
多摩小平	<p><事業名> 身近な食品の抗菌作用（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>近年、抗菌グッズがもてはやされ、定義も明確ではないまま「抗菌」という言葉が独り歩きしている。消費者や業者からの問い合わせも増え、「抗菌」に対する関心が高まってきた。当所では、古くから食品の保存性の向上に良いと言われている香辛料や調味料について、具体的にどのような作用があるのか、定量的に捉えたいと考え、ワサビ、カラシ、梅干、ニンニク等、いくつかの食品について実験を試みた。</p> <p><実施内容></p> <p>ペーパーディスク法に準じて試験を実施した。大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオを塗抹した標準寒天培地に、ワサビなどの検体をしみこませたペーパーディスクを培地上に静置した。液体以外のものは約8ミリの円形に整えて、培地上に静置した。24時間培養後、阻止円の大きさを計測した。腸炎ビブリオについては3%食塩を添加した培地を使用した。</p> <p><結果概要></p> <p>ニンニク、タバスコで大きな阻止円が得られた。しかし瓶詰めニンニクでは小さい阻止円しか得られず、生ニンニクとの違いが大きかった。梅干は量の多寡にかかわらず、同じ大きさの阻止円が得られた。米酢、すし酢はほとんど同じ結果であった。さまざまな阻止円が見られたが、その円の内部で菌が生きている場合とすでに死んでいる場合、また阻止円はどのくらいの期間持続できるのか、等の問題が残り、今後の課題となった。</p> <p><まとめ等></p> <p>ワサビ、ニンニク、梅干など、抗菌作用があるといわれている食品について、ペーパーディスク法に準じた検査を行った。30品目のうち13品目について阻止円が認められた。だがこの方法で阻止円が認められなくても、抗菌作用が無いとは言えない。「抗菌作用」の定義や検査法が確立されていない現在、「抗菌」について、どのように業者や消費者に説明して行くか、課題も多い。</p>
島しょ	<p><事業名> 平成12年三宅島噴火災害に対する食品衛生監視員の対応について（中間のまとめ）（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>平成12年6月26日の三宅島の火山活動開始から17年2月現在までの島しょ保健所三宅出張所食品衛生</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
	<p>監視員の業務内容を中間的に取りまとめ、現状について速報的に情報提供するとともに、自然災害という共通の課題を抱えている島しょ保健所各出張所・支所の将来に向けた業務資料とする。</p> <p><実施内容> 平成12年6月26日の三宅島火山活動の開始から平成17年2月28日現在までの保健所食品衛生監視員（獣医を含む）の三宅島噴火災害に対する対応について、各種資料の整理・収集、関係職員からの聴取等により、記録としてとりまとめた。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 全島避難中の三宅島に対する食品衛生対策</p> <p>(2) 三宅島に23回渡島し、防災関係機関である食品関係営業施設14軒に対して延べ186回の立入り、756件のスタンプ検査を実施した。その他、講習会の開催、「災害復興時の三宅島における健康危機管理マニュアル」の作成等の危機管理対応を行った。</p> <p>(3) 三宅島の帰島に関する対応 生活関係事業者アンケート実施を実施することにより、現状把握に努めるとともに、帰島する事業者を対象に衛生講習会を実施し、被災者である事業者に対して情報提供と衛生指導を行った。</p> <p>(4) 帰島後の食品衛生対策 三宅島に帰島し営業を行っている施設に対して、16年11月～17年2月末までの間に、延べ159回の立入り、528件のスタンプ検査を実施した。また、衛生講習会を4回実施した。</p> <p><まとめ等> 17年2月現在、食中毒や有症苦情等の飲食に起因する健康被害は一件も発生していない。これは、時にはガスマスクを着用しなければならない困難な状況の中で、食の安全に配慮しつつ島内における食生活を支えてきた食品関係事業者をはじめとする多くの関係者の尽力や協力によるものが大きい。本報告は4年8ヶ月の長期に渡る対応記録であり、記録の散逸により不明瞭な部分もあるため、今後、関係機関等の協力を得て、業務に役立てられるものとしていきたい。</p>

第8 自主管理推進事業(衛生レベル把握のための総点検(試行))

都では、HACCPの考え方に基づく自主管理を一層推進するため、平成13年3月に「自主管理推進事業基本方針」を策定し、これまで仕出し屋等の業態別に自主管理状態の総点検調査を実施してきた。

16年度は各々の衛生管理レベルに合った監視指導を実施するための試行調査を行った。

1 実施内容

(1) 総点検調査

ア 対象施設及び調査方法

飲食店営業、製造業、販売業に対し、「食品取扱施設調査票」を用い、施設の衛生状態の採点を実施。

調査票等の改善を行うため、調査実施者による意見をアンケートにより集約する。

イ 調査実施期間

平成17年1月4日～2月28日

(2) 実施結果

ア 実施施設：57施設（飲食店25、製造業20、販売業12）

イ 採点：平均73.4点、最高100点、最低40点

ウ 調査時間：一施設当たり平均28.5分、最長70分、最短10分

(3) 考察

実施施設数が少なく、また、規模も様々であるため、特徴や傾向等を見いだすことはできなかったが、実施者の意見等から調査票及び判断基準の見直しを行った。

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等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16年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、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16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3-2-7及び表3-2-8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16年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 実施月	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
合計	7,319	23,446	50,595	50,544	48,924	1,620	51	44	7	
平成16年	4月	62	323	396	396	352	44	—	—	—
	5月	1,374	4,952	12,849	12,849	12,704	145	—	—	—
	6月	3,984	10,222	18,790	18,790	18,279	511	—	—	—
	7月	1,247	3,856	8,362	8,362	7,870	492	—	—	—
	8月	84	664	1,206	1,206	1,158	48	—	—	—
	9月	173	998	2,431	2,431	2,343	88	—	—	—
	10月	260	956	2,753	2,753	2,660	93	—	—	—
	11月	74	573	1,418	1,418	1,399	19	—	—	—
平成17年	12月	13	184	566	566	554	12	—	—	—
	1月	11	143	389	373	329	44	16	14	2
	2月	25	437	974	946	853	93	28	23	5
	3月	12	138	461	454	423	31	7	7	—

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 保健所	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
合計	7,319	23,446	50,595	50,544	48,924	1,620	51	44	7
西多摩	1,071	2,173	2,235	2,235	2,163	72	—	—	—
八王子	616	1,906	2,353	2,353	2,267	86	—	—	—
南多摩	681	2,022	2,996	2,996	2,913	83	—	—	—
町田	392	1,423	3,212	3,212	3,184	28	—	—	—
多摩立川	1,430	2,578	3,182	3,182	3,099	83	—	—	—
多摩府中	1,804	6,032	9,561	9,561	9,111	450	—	—	—
多摩小平	999	5,787	22,734	22,734	22,348	386	—	—	—
島しょ	326	1,525	4,322	4,271	3,839	432	51	44	7

表3-2-3 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	23,446	50,595	48,968	1,627
細菌検査	小計		23,395	50,544	48,924	1,620
	スタンプスプレッド法		22,489	47,880	46,346	1,534
	コリテップ		227	227	220	7
	ふきとり		567	2,150	2,087	63
	混積		111	286	270	16
	インスタントBGLB		1	1	1	-
化学検査	小計		51	51	44	7
	残留塩素		23	23	23	-
	洗浄度検査		27	27	20	7
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		-	-	-	-
	蛍光物質検査		-	-	-	-
	その他		1	1	1	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目 合計 検体	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	
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体	23,395	50,544	48,925	1,619	5,763	12	18,259	747	15,953	700	7,233	74	1,449	24	146	10	122	52
食品	1,580	5,098	4,942	156	944	1	1,334	113	1,182	21	1,049	7	358	4	75	10	-	-
調理器具	8,388	15,509	14,907	602	1,381	11	7,805	392	3,267	103	1,988	55	337	1	23	-	106	40
手指	9,185	19,163	18,593	570	2,129	-	5,060	70	8,653	485	2,408	1	298	2	29	-	16	12
その他	4,242	10,774	10,483	291	1,309	-	4,060	172	2,851	91	1,788	11	456	17	19	-	-	-

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目 合計 検体	検体数	検査件数	判定		化学検査												
			良	不良	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	
検体	51	51	44	7	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
食品	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
調理器具	27	27	20	7	-	-	20	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	23	23	23	-	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

営業種目	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
		7,319	23,446	50,595	48,968	1,627	48,924	1,620	44	7
飲食店営業	旅館・ホテル	304	831	1,784	1,630	154	1,606	152	24	2
	バー・キャバレー	7	7	7	7	—	7	—	—	—
	一般飲食店	3,315	6,101	7,959	7,520	439	7,519	439	1	—
	すし屋	471	1,167	2,135	2,065	70	2,065	70	—	—
	そば屋	542	1,262	2,679	2,617	62	2,617	62	—	—
	仕出し屋	40	179	499	471	28	471	28	—	—
	弁当屋	20	50	140	134	6	134	6	—	—
	そう菜店	25	82	219	201	18	199	18	2	—
	許可ある集団給食	81	652	1,812	1,741	71	1,737	69	4	2
	その他	46	159	283	255	28	243	25	12	3
喫茶店営業		3	8	30	15	15	15	15	—	—
製造業	菓子製造業	461	1,146	2,796	2,737	59	2,737	59	—	—
	アイスクリーム類製造業	35	64	205	196	9	196	9	—	—
	豆腐製造業	275	635	1,422	1,407	15	1,407	15	—	—
	めん類製造業	59	79	142	135	7	135	7	—	—
	その他	15	20	41	35	6	35	6	—	—
販売業	食肉販売業	380	847	1,955	1,928	27	1,928	27	—	—
	魚介類販売業	259	620	1,356	1,300	56	1,300	56	—	—
	食料品等販売業	46	50	57	57	—	57	—	—	—
	その他	26	65	199	191	8	191	8	—	—
学校給食		357	3,979	9,029	8,844	185	8,844	185	—	—
その他の集団給食		542	5,395	15,666	15,307	359	15,307	359	—	—
その他		10	48	180	175	5	174	5	1	—

表3-2-7 夜間営業施設等*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	発見軒数 無許可	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 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
合計	19	157	1,276	18	2	951	8	—	18	0	2	189	8	—	118	2
平成15年	4月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	5月	1	8	40	—	—	37	—	—	1	—	—	2	—	—	—
	6月	4	40	392	8	—	257	—	—	4	—	—	108	7	—	23
	7月	1	4	31	6	—	31	6	—	—	—	—	—	—	—	—
	8月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	9月	1	4	38	—	2	14	—	—	8	—	2	16	—	—	—
	10月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	11月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	12月	9	80	592	1	—	468	—	—	3	—	—	32	—	—	89
平成16年	1月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	2月	1	7	28	—	—	25	—	—	2	—	—	—	—	—	1
	3月	2	14	155	3	—	119	2	—	—	—	—	31	1	—	5

* 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3-2-8 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	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
保健所 合計	19	157	1,276	18	2	951	8	—	18	—	2	189	8	—	118	2
西多摩	1	10	121	—	—	66	—	—	3	—	—	27	—	—	25	—
八王子	3	16	159	8	2	45	—	—	9	—	2	82	7	—	23	1
南多摩	2	14	260	4	—	163	2	—	—	—	—	31	1	—	66	1
町田	1	7	28	—	—	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
多摩立川	2	28	217	—	—	189	—	—	2	—	—	26	—	—	—	—
多摩府中	7	62	386	—	—	356	—	—	4	—	—	22	—	—	4	—
多摩小平	1	12	56	—	—	55	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
島しょ	2	8	49	6	—	49	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—

* 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3-2-9 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)			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	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	無鑑札発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数	
						合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計
実施月	61	200	5,037	197	42	1,713	43	13	83	5	—	596	15	12	13	—	—	5	5	5	26	—	—	151	14	12	2,049	113	401	2	
平成15年	4月	4	11	206	2	—	38	—	—	—	—	19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	149	2	—	—	
	5月	3	10	589	4	—	277	1	—	—	—	89	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	—	—	153	3	47	—		
	6月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	7月	7	26	661	2	—	318	—	—	6	—	58	—	—	1	—	—	—	—	—	7	—	—	15	—	—	244	2	12	—	
	8月	11	42	1,037	47	11	510	30	7	—	—	189	6	4	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—	192	11	139	—		
	9月	2	4	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	—	—	—	—	
	10月	9	23	631	16	—	139	—	—	24	—	66	—	—	9	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	288	14	100	2	
	11月	17	46	1,488	122	28	332	12	6	20	5	—	110	9	8	2	—	—	5	5	5	4	—	—	68	10	9	847	81	100	—
	12月	1	1	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—	—	
平成16年	1月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	2月	3	14	145	1	—	30	—	—	21	—	11	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	14	1	—	58	—	3	—		
	3月	4	23	261	3	3	69	—	—	12	—	54	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	25	3	3	99	—	—	—		

表3-2-10 緑日、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)			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	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	61	185	5,420	79	26	1,713	43	13	83	5	—	596	15	12	13	—	—	5	5	5	26	—	—	151	14	12	2,049	113	401	2
西多摩	1	2	65	—	—	34	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24	—	—	—
八王子	4	26	1,179	93	38	489	42	12	20	5	—	172	15	12	2	—	—	5	5	5	4	—	—	47	10	9	228	16	212	—
南多摩	6	17	643	7	—	158	1	—	15	—	—	54	—	—	4	—	—	—	—	—	2	—	—	41	1	—	246	3	123	2
町田	1	5	98	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	98	—	—	—	
多摩立川	12	26	945	36	1	285	—	1	6	—	—	98	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	524	36	32	—	
多摩府中	8	55	1,387	3	3	726	—	—	—	—	—	258	—	—	1	—	—	—	—	—	7	—	—	63	3	3	298	—	34	—
多摩小平	5	12	424	47	—	11	—	—	12	—	—	7	—	—	5	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	384	47	—	—
島しょ	24	57	296	11	—	10	—	—	30	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	247	11	—	—