

第5 平成19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3-1-64及び表3-1-65)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等44,193軒(延べ80,499軒)に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。特に、この時期は年末年始用食品の製造・流通が増加するため、年末年始用食品の製造施設の監視及び表示の一斉監視指導を重点的に行った。このうち、2,380軒に対して始末書の徴収や営業停止等の行政措置を行い、施設の改善を図った。また、例年ノロウイルスによる食中毒が多発する冬期前に、食中毒防止対策として、社会福祉施設、宴会施設等を中心とする飲食店及び生食用かき等取扱い業者に対する重点的な監視指導を行った。

この他、食品製造業やふぐ取扱い施設や夜間営業施設等の特定業態に対する一斉監視指導を実施し、食品関係業者の食品衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 食品別収去検査結果

ア 細菌検査結果(表3-1-64、表3-1-66及び表3-1-69)

食品等4,820検体について検査を実施したところ、125検体が不良であった。不良率は2.6%であり、昨年度の2.9%を0.3ポイント下回った。

食品別の不良率は、「サラダ」(9.6%)、「洋生菓子」(8.1%)、「弁当類」(5.2%)の順に高かった。このうち、「さつまあげ」「揚げボール」(魚肉ねり製品)の3検体が食品衛生法(以下法という。)違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-69に記載した。

イ 化学検査結果(表3-1-64、表3-1-66及び表3-1-69)

食品等7,409検体について検査を実施したところ、16検体が不良であった。不良率は0.2%であり、昨年度の0.3%を0.1ポイント上回った。

食品別の不良率は、「その他のそうざい」(1.3%)、「その他の魚介類加工品」(1.2%)、「魚卵加工品」「清涼飲料水」(0.7%)の順に高かった。このうち、表示にない着色料(黄5)を検出した「清涼飲料水」や表示にないソルビン酸を検出した「いか」(魚介類加工品)など12検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-69に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-64、表3-1-67及び表3-1-69)

総収去検体数12,229検体のうち、輸入食品は3,056検体(25.0%)であった。このうち、不良検体は細菌検査1検体、化学検査1検体の2検体であり、不良率は0.07%であった。このうち、キャップ部分から鉛を検出したオリーブオイル(トルコ)1検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-69に記載した。

エ 腸管出血性大腸菌O157(以下「O157」という。)の検査結果(表3-1-68)

O157による食中毒防止と汚染防止を目的とし、細菌検査4,820検体のうち、1,191検体についてO157の検査を実施した。その結果、食肉1検体からO157を検出した。

(2) 表示の監視指導結果

ア 表示の一斉監視指導

平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、アレルギー物質の表示欠落や期限表示の誤記載等による自主回収事例が現在も相次いで報告されている。このため、お歳暮やクリスマス用、正月用など様々な食品が都内に大量に流通する年末に、これらの適正な表示を徹底するため、スーパー・デパート等食品の販売業、食肉販売業、食肉処理業等に立ち入り、食品表示の監視指導を行った。その結果、違反の発見された施設には、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

イ 食品別表示検査結果(表3-1-70)

食品等228,558品目の表示検査を実施し、1,031品目の表示違反を発見した(違反率0.5%)。このうち、違反率の高い食品は「ばら売りかんきつ類・バナナ」(1.4%)、「弁当・調理パン」、「生食用鮮魚介類」「上記以外の農産物」(1.0%)、「食肉」(0.7%)の順であった。また、項目別違反件数は、「製造者住所氏名」(237件)、「無表示」(224件)、「期限表示」(213件)の順に多かった。また、総検査品目のうち29,641品目について保健機能食品、113,669品目についてアレルギー物質、90,614品目についてJAS法等他法令の表示検査を実施した。

ウ 遺伝子組換え食品の表示検査結果(表3-1-71)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）9,746品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反のある食品はなかった。

- エ JAS法に基づく表示検査結果(表3-1-72及び表3-1-73)
- スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等3,242軒(延べ18,222軒)に立ち入り、監視指導を行った。その結果、172品目の表示違反を発見した。当該食品の販売者には、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

(3) ノロウイルス対策

ア 概要(表3-1-74、表3-1-75)

例年、ノロウイルス食中毒が多発する冬期前に、大規模な患者発生につながる社会福祉施設等に対し、重点的な監視指導を行うとともに、病院給食についてもノロウイルスによる食中毒が発生していることから、監視指導を強化した。また、歳末には忘年会等の会食が原因となる集団食中毒の発生が危惧され、ノロウイルスによる食中毒の原因食品として最も多いのが会食料理、次いで生食用かきであることから、宴会施設等を有する飲食店への監視指導及び生食用かき等を取り扱う営業者に対して適切な取扱いを指導した。

イ 社会福祉施設に対する重点的一斉監視指導結果(表3-1-74)

老人福祉施設、保育所等1,398軒(延べ1,728軒)に立ち入り、ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、食品の取扱い及び衛生管理等について監視指導を行った。このうち、44軒の施設について調理従事者の検便検査134検体及び施設のふき取り検査83検体等を実施した。当該施設に対して、手洗いの徹底等、ノロウイルス食中毒の未然防止のための指導を行った。

また、調理従事者及び栄養士等を対象に、ノロウイルスの感染経路や感染予防のポイント、排泄物等の処理方法等についての具体的な解説を行う講習会を33回実施し、793名が参加した。

ウ 生食用かき取扱い営業者の一斉監視指導結果(表3-1-64及び表3-1-75)

デパート・スーパー等の魚介類販売業、飲食店営業等8,043軒(延べ22,250軒)に立ち入り、生食用かきの取扱いについて監視指導を行ったところ、3,194軒の施設で生食用かきの取扱いがあった。このうち、

「かきの取扱方法等に関する要綱」に違反する施設199軒に対し、適切な取扱いについて指導を行った。違反内訳は生食用かき取扱い無届や加熱調理用を生食用として販売・提供していた等であった。なお、検査を保存していた施設は18軒あり、509軒に対して検査保存の指導を行った。

エ 飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導結果(表3-1-77)

仕出し業者、飲食店(宴会施設)等4,263軒(延べ5,481軒)に立ち入り、施設の衛生管理等について監視指導を行った結果、237件の違反・不適事項を発見した。違反・不適事項の内容は、食品の取扱いや施設の管理に関する管理運営基準違反等であった。当該施設に対しては、始末書の徴収や衛生注意指導票、口頭注意等などの行政措置を行った。

(4) 食品製造業の一斉監視指導結果(表3-1-65)

菓子製造業、食肉処理業等の食品製造業4,475軒(延べ7,140軒)に立ち入り、製造記録の確認を中心に監視を行った。このうち、219軒に対して始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行った。違反・不適の内容は、食品の取扱いや施設の管理に関する管理運営基準違反や表示基準等であった。

(5) ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導結果(表3-1-76)

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品販売所、その他飲食店営業・魚介類販売業等7,027軒(延べ12,398軒)に立ち入り、ふぐ及びふぐ加工品の取扱いについて監視指導を行った。このうち、103軒が東京都ふぐの取扱い規制条例に違反していた。違反の内訳は、第10条(従事の制限等)違反が14件、第11条(ふぐ調理師の義務)違反が18件、第12条(ふぐ取扱所の認証)違反が27件、その他の違反が62件であった。当該施設に対しては、始末書の徴収や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(6) 夜間営業の一斉監視指導結果(表3-1-78)

夜間帯に営業する施設及びスーパー・デパート等販売店2,958軒(延べ3,532軒)に立ち入り、衛生的な食品の取扱い、施設の衛生状態、表示等について監視指

第3章 保健所における監視指導事業

導を行った。このうち、食品の取扱いや施設基準等に不備があった104軒について、始末書の徴収や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(7) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-79）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する情報をわかりやすく提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を236回実施し、9,192名が参加した。このうち、食品の適正表示推進者等育成事業に関するものは16回、ノロウイルスを主題としたものは180回実施し、前者は414名、後者は7,521名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-81）

279軒の施設に対して、その衛生状態を把握し、改善指導を行うことを目的として現場簡易検査を実施した。食品、手指、調理器具等に対し、細菌検査2,117件、化学検査144件の合計2,261件の検査を実施した。

(8) その他（表3-1-80）

縁日・祭礼や山間地等通常の監視指導では実施することが困難な施設への一斉監視や、街頭相談の実施等の普及啓発事業等、各保健所の独自の計画等による食品衛生監視を71回実施した。その結果、2,444軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に624名が参加した。

(9) 都保健所が実施した取去検査結果

ア 細菌検査結果（表3-1-82、表3-1-83及び表3-1-85）

法違反となった検体は、大腸菌群が検出され成分規格違反となった「揚げ物」（魚肉ねり製品）3検体であった。また、「一斉取去検査成績に基づく措置基準等」に適合せず不良となった検体は、「洋生菓子」4検体であった。

イ 化学検査結果（表3-1-86から表3-1-89）

法違反となった検体はなかった。

ウ 生食用かき検査結果（表3-1-84）

法違反となった検体はなかった。また、全検体についてノロウイルスの検査を実施したが、ノロウイルスが検出された検体はなかった。

表3-1-64 平成19年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		健康安全研究センター (広域監視部)	市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所	(参考) 平成18年度 全 都		
		全 都	特別区 八王子市					
立 入 軒 数		44,193	34,885	4,631	2,165	2,512	45,660	
立 入 延 軒 数		80,499	42,510	7,334	12,532	18,123	84,703	
行政措置実施軒数		2,380	1,562	116	84	618	2,587	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	1	1	0	0	0	7
		販売禁止	0	0	0	0	0	1
		その他	2	2	0	0	0	6
	処分以外の措置	始末書等	113	103	7	3	0	107
		口頭注意	2,328	1,527	108	76	617	2,566
		その他	42	15	1	25	1	46
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		1,766	1,410	100	196	60	1,922
	不良のあった軒数		125	115	5	5	0	158
	合 計	総検体数	12,229	3,151	305	7,903	870	13,722
		判定	不良	141	129	7	5	0
	不良率 (%)		1.2%	4.1%	2.3%	0.1%	0.0%	1.3%
	細菌検査	検体数	4,820	1,699	138	2,574	409	5,227
		判定	不良	125	116	7	2	0
	不良率 (%)		2.6%	6.8%	5.1%	0.1%	0.0%	2.9%
	化学検査	検体数	7,409	1,452	167	5,329	461	8,495
		判定	不良	16	13	0	3	0
	不良率 (%)		0.2%	0.9%	0.0%	0.1%	0.0%	0.3%
	(輸入食品)	検体数	3,056	345	24	2,640	47	5,350
判定		不良	2	0	0	2	0	16
	不良率 (%)	0.1%	0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	0.3%	
表示検査結果		品目数	228,558	97,099	31,649	72,003	27,807	231,898
		不良	1,031	579	128	122	202	1,162
		不良率 (%)	0.5%	0.6%	0.4%	0.2%	0.7%	0.5%
生食用かき関係 営業者監視指導	実施延軒数	22,250	7,094	1,420	1,069	12,667	21,742	
	取扱要綱違反軒数	199	188	2	6	3	207	
ふぐ取扱い関係 営業者監視指導	実施延軒数	12,398	6,087	1,212	1,505	3,594	11,865	
	違反軒数	103	95	6	1	1	91	

表3-1-65 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					違反・不適の内容									
						行政処分			行政処分以外		施設基準等	管理運営基準等				製造基準等	表示基準	その他		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意		その他	施設の管理	機械器具の取扱い	食品の取扱い				その他	
合 計		44193	80499	1766	2380	1		2	113	2328	42	326	303	90	683	308	7	806	363	
製造業	魚肉ねり製品製造業	1	130	290	73	10			5	7		1			5		3	1	2	
	菓子製造業	2	2256	3135	490	121			22	100	4	13	19	15	50	5		37	15	
	食肉製品製造業	3	66	105	17	3				1	4				1		3		1	
	そうざい製造業	4	393	611	101	21			5	16		2	3	3	4			11	5	
	つけ物製造業	5	117	100	14															
	魚介類加工業	6	131	305	22	6			2	6		3		1	4				2	
	食肉処理業	7	336	1145	32	40				41	1	3	29	3	14	1		13		
	食鳥処理場	8	76	101	1	1				1					1					
	その他の要許可製造業等	9	773	1100	65	16			1	16		3	6	3	4			13		
	許可を要しない製造業等	10	197	248	4	1				1					1					
販売業	食肉販売業	11	2319	3741	31	83			1	87		6	7		27	3		57	3	
	乳類販売業	12	2582	3773		18				18		2	1		9	1		5		
	魚介類販売業	13	3859	16834	266	579			5	570	16	11	8	2	211	135		147	134	
	食料品等販売業	14	3932	8072	319	324			10	326	4	15	5	2	90	5		255	6	
	その他の要許可販売業	15	305	708	8	92				94		1	3	5	8	45		31	7	
	許可を要しない販売業	16	7564	15690	96	112			3	122	5	1	2		14	13		124	8	
調理営業	飲食店営業	旅館・ホテル	17	198	244	1	14				15		5	5	4	6	3			
		仕出し・弁当屋	18	1420	1915	57	86			6	84		10	17	5	24	2		52	2
		集団給食	19	928	1135	9	31			2	29	1	3	11	6	11	2			2
		そうざい	20	1696	2309	150	69			13	60		5	9	5	21	1		53	5
		そば屋	21	458	536		14				14		5	2		3	1			3
		その他	22	11779	14818	10	691			1	1	37	673	6	230	151	34	163	83	5
	給食供給者(届出)	23	1258	1552		37			1	1	35		1	18	2	12	8	1		4
	その他	24	1420	2032		11					12	1	6	7						

表3-1-66 食品別収去検査

項目 食品名	総検 体数	細菌検査					化学検査					不収 去 結 果 数
		検体数	判定			検体数	判定					
			良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)			
合 計	12229	4820	4695	125	(3)	7409	7393	16	(12)	125		
調 理 パ ン	1	67	57	55	2	()	10	10	()	1		
弁 当 類	2	67	58	55	3	()	9	9	()	3		
サ ラ ダ	3	138	94	85	9	()	44	44	()	8		
卵 加 工 品	4	193	91	91	()	()	102	102	()			
煮豆・きんとん	5	334	161	160	1	()	173	173	()	1		
その他のそうざい	6	733	419	401	18	()	314	310	4	(3)	18	
生 食 用 か き	7	323	259	254	5	()	64	64	()	5		
加 工 用 か き	8	2	1	1	()	()	1	1	()			
その他の生鮮魚介類	9	222	140	140	()	()	82	82	()			
魚 肉 ね り 製 品	10	1096	541	529	12	(3)	555	555	()	8		
魚 卵 加 工 品	11	225	74	74	()	()	151	150	1	()	1	
そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	12	391	140	140	()	()	251	248	3	(3)	3	
洋 生 菓 子	13	988	818	752	66	()	170	170	()	65		
和 生 菓 子	14	267	152	150	2	()	115	115	()	1		
その他の菓子・ 菓子 材 料	15	963	256	254	2	()	707	704	3	(1)	1	
食 肉 (食鳥肉除く)	16	1520	443	443	()	()	1077	1077	()			
食 鳥 肉	17	61	29	29	()	()	32	32	()			
食 肉 製 品	18	358	169	167	2	()	189	189	()	2		
めん類・皮類	19	32	16	16	()	()	16	16	()			
つ け も の	20	268	53	53	()	()	215	215	()			
乳・乳製品	21	397	173	173	()	()	224	224	()			
清 涼 飲 料 水	22	207	57	57	()	()	150	149	1	(1)	1	
調味料・香辛料	23	491	205	204	1	()	286	285	1	(1)	2	
野 菜 ・ 果 実	24	1250	29	29	()	()	1221	1221	()			
農 産 物 加 工 品	25	856	209	208	1	()	647	645	2	(2)	3	
冷 凍 食 品	26	229	66	66	()	()	163	163	()			
そ の 他 の 食 品	27	525	110	109	1	()	415	414	1	(1)	2	
食 品 添 加 物	28	1			()	()	1	1	()			
器具・容器包装 お も ち や	29	25			()	()	25	25	()			

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-67 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

項目 食品名	総検 体数	細菌検査				化学検査				不収 去結 果 軒 数
		検体数	判定			検体数	判定			
			良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)	
合 計	3056	451	450	1	()	2605	2604	1	(1)	2
調 理 パ ン	1				()				()	
弁 当 類	2				()				()	
サ ラ ダ	3				()				()	
卵 加 工 品	4				()				()	
煮豆・きんとん	5	4	1	1	()	3	3		()	
その他のそうざい	6	39	8	8	()	31	31		()	
生 食 用 か き	7	3	2	2	()	1	1		()	
加 工 用 か き	8				()				()	
その他の生鮮魚介類	9	42	20	20	()	22	22		()	
魚 肉 ね り 製 品	10				()				()	
魚 卵 加 工 品	11	36	9	9	()	27	27		()	
その他の魚介類加工	12	25	10	10	()	15	15		()	
洋 生 菓 子	13	4			()	4	4		()	
和 生 菓 子	14				()				()	
その他の菓子・菓子材料	15	426	67	67	()	359	359		()	
食 肉 (食鳥肉除く)	16	991	235	235	()	756	756		()	
食 鳥 肉	17	41	10	10	()	31	31		()	
食 肉 製 品	18	56	27	27	()	29	29		()	
めん類・皮類	19	3			()	3	3		()	
つ け も の	20	45	2	2	()	43	43		()	
乳・乳製品	21				()				()	
清 涼 飲 料 水	22	1			()	1	1		()	
調味料・香辛料	23	86	19	18	1 ()	67	66	1	(1)	2
野 菜 ・ 果 実	24	765	20	20	()	745	745		()	
農産物加工品	25	357	21	21	()	336	336		()	
冷 凍 食 品	26	50			()	50	50		()	
その他の食品	27	82			()	82	82		()	
食 品 添 加 物	28				()				()	
器具・容器包装 お も ち や	29				()				()	

表3-1-68 食品別収去検査【0157検査の再掲】

項目 合 計	検体数	検査結果		
		検出せず	検出	法違反 (再掲)
食品名	1191	1190	1	()
調理パン	1	12		()
弁当類	2	23		()
サラダ	3	55		()
卵加工品	4	22		()
煮豆・きんとん	5	51		()
その他のそうざい	6	230		()
生食用かき	7	89		()
加工用かき	8			()
その他の生鮮魚介類	9	8		()
魚肉ねり製品	10	113		()
魚卵加工品	11	18		()
その他の魚介類加工品	12	33		()
洋生菓子	13	271		()
和生菓子	14	27		()
その他の菓子・菓子材料	15	22		()
食肉 (食鳥肉除く)	16	93	92	1 ()
食鳥肉	17	4	4	()
食肉製品	18	35	35	()
めん類・皮類	19	3	3	()
つけもの	20	23	23	()
乳・乳製品	21	7	7	()
清涼飲料水	22	5	5	()
調味料・香辛料	23	3	3	()
野菜・果実	24			()
農産物加工品	25	24	24	()
冷凍食品	26	7	7	()
その他の食品	27	13	13	()
食品添加物	28			()
器具・容器包装 おもち	29			()

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-69 収去検査等により判明した法違反品

違反事項	食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体	
細菌検査	第11条第2項	魚肉ねり製品	さつま揚げ	成分規格違反	大腸菌群陽性	2
		魚肉ねり製品	揚げボール		大腸菌群陽性	1
	小 計				3	
化学検査	第18条第2項	調味料【輪】	オリーブオイル	成分規格違反	キャップ部分から鉛（内蓋220μg/g、外蓋340μg/g）検出	1
		そうざい	そうざい	添加物表示なし	表示に無いソルビン酸0.02g/Kgを検出	3
			桜えび		表示に無い着色料（赤102）を検出	1
		魚介類加工品	赤酢いか		表示に無い着色料（黄4）を検出	1
			いか		表示に無いソルビン酸0.45g/Kgを検出	1
	第19条第2項	菓子	せんべい		表示に無い着色料（赤3）を検出	1
		清涼飲料水	清涼飲料水		表示に無い着色料（黄5）を検出	1
	農産物加工品	ドライフルーツ	山くらげ		表示に無い着色料（赤40）を検出	1
			砂糖菓子（製菓材料）		表示に無い着色料（黄4、青1）を検出	1
		その他の食品	砂糖菓子（製菓材料）		表示に無い着色料（青2、赤102）を検出	1
	小 計				12	
	違反検体総数					15

表3-1-70 食品別表示検査

項目 食品名	総検査品目数	総表示違反品目数	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										除去検査の結果、表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)	JAS法等他法令に關する検査品目数(再掲)			
				無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他				JAS法等他法令					その他		
									遺伝子組換	保健機能食品	アレルギー物質	その他								
合計	228,558	1,031	1,017	224	38	213	237	110				34	175	87	14	29,641	113,669	90,614		
マーガリン	1,700															424	867	323		
酒 精 飲 料	4,461															420	859	1,403		
清 涼 飲 料 水	6,979	1													1	1,538	2,644	1,954		
食 肉 製 品	11,345	22	22	9		4	4									2,161	8,099	4,298		
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	2,746															700	1,858	1,192		
シアン化合物を含有する豆類	114																	8		
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	4,781	3	3	1		1											952	2,363	
	上記以外の冷凍食品	8,299	10	9	5	1	2							1	1	1,500	5,060	2,924		
放射線照射食品																				
容器包装加熱加工加熱殺菌食品	4,996	2	2	2												1,311	3,463	1,478		
鶏の卵	鶏の殻付き卵	2,766														445		998		
	鶏の液卵	135																47		
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたものを除く	食 肉	16,175	110	110	41		4	31										16	18	
	生 か き	6,022	25	25	1		2	1										1	21	
	魚 肉 ね り 製 品	11,334	4	4			1	1	1								1,095	8,488	5,188	
	即 席 め ん 類	3,838															501	2,887	1,021	
	めん類(皮類を含む)	3,639	2	2			1	1									453	2,723	1,228	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	12,085	124	124	49	7	12	33	8								1,036	8,403	2,983	
	そ う ざ い	18,026	116	113	20	1	21	52	12						3	1,367	13,444	5,913		
	生 菓 子 類	8,409	36	36	5	3	13	14									857	6,017	2,207	
	生 食 用 鮮 魚 介 類	11,452	115	115	9		25	29											28	25
	ゆ で が に	1,414	2	2			2													
	ゆ で だ こ	1,615	9	9			9	1												
	その他の加工食品	51,010	329	320	82	25	115	70	50				4	30	13	9	12,980	37,902	19,257	
	かんきつ類・バナナ	2,570	10	10					10											
添 加 物	1,426	2	2			1	1												1	
乳・乳製品	9,230															1,944	6,875	2,910		
乳・乳製品を主原料とする食品	3,423															909	2,608	1,200		
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,026	29	29					28											1	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	827	1	1			1														
とうもろこし	172																			
ば れ い し ょ	813																			
粟 穂	8																			
綿 実	2																			
上記以外の農産物	5,919	61	61																61	
上記以外の水産物	5,670	17	17																17	
上記以外の畜産物	2,763	1	1																1	
そ の 他	368																			

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-71 遺伝子組換え食品に係る表示検査（再掲）

食品名	項目	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	原材料名以外のところ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		9,746	-	13	5,861	2,430	1,442	-
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		762			274	454	34	
大豆加工品		4,070		12	2,569	516	973	
とうもろこし		169			39	123	7	
とうもろこし加工品		1964		1	1468	276	219	
ばれいしょ		809			99	705	5	
ばれいしょ加工品		1962			1408	350	204	
菜種		8			2	6		
綿実		2			2			

表3-1-72 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	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	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日		その他
合計		30,321	172	172	43	6	117	-	1	-	-	6	-
生鮮品	水産物	9,608	39	39	3		33	/	/	/	/	3	
	畜産物	9,173	45	45	27		16	/	/	/	/	2	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	6,327	68	68	1	6	60	/	/	/	/	1	
原産地表示の必要な加工食品		4,621	20	20	12		8		1		/		
カット野菜・フルーツ		592											

表3-1-73 JAS法等に基づく表示立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳(件数)	
					口頭注意	その他
合 計		3242	18222	70	93	-
スーパー・ デパート	スーパー・デパート軒数	293	438			
	食肉販売業	208	320	1	1	
	魚介類販売業	213	335	22	25	
	食料品等販売業	238	358			
	その他	185	243	14	34	
の 上 販 売 以 外	食肉販売業	129	231	5	5	
	魚介類販売業	1249	12473	5	5	
	食料品等販売業	490	1864	7	7	
	その他	409	1521	5	5	
食 肉 処 理 業		75	763	10	10	
そ の 他		46	114	1	1	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-74 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

事業名	業態	項目	監視指導軒数	監視指導延軒数	検査実施軒数	検査検体の内訳			行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (延べ件数)			講習会実施回数	講習会参加人数
						検便検体数	拭取り検体数	その他検体数		始末書等	口頭注意	その他		
る社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導	合計		1,398	1,728	44	134	83	18	41	4	37	1	33	793
	老人福祉施設		384	498	27	72	55	18	19	2	16	1	14	276
	保育所		487	626	7	14	4		3		3		9	335
	都認証保育施設		47	57					2	1	1		1	2
	許可外保育施設		32	40					1		1			
	上記以外の社会福祉施設等		234	261	5	20	12		7		7		7	152
	病院給食施設		214	246	5	28	12		9	1	9		2	28

表3-1-75 生食用かき取扱業者の一斉監視指導

項目	立入軒数	立入延軒数	生食用かき取扱い軒数	収去軒数	かきの取扱方法等に関する要綱に反する軒数	違反の内訳					検食の保存	
						生食用かき取扱い無届	期限表示外の販売・提供	加熱調理用を生食用として販売・提供	保存基準違反	その他	検食保存施設	検食の保存を指導した施設
合計	8043	22250	3194	208	199	186	1	5	-	10	18	509
魚介類販売業	小計	3178	15853	1706	198	44	31		5	10	12	194
	一般	1974	14104	653	25	37	28		5	6	3	65
	デパート・スーパー	1178	1632	1038	173	7	3			4	9	129
	自動車	26	117	15								
飲食店営業	4853	6328	1485	10	155	155	1				6	313
その他	12	69	3									2

表3-1-76 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目	立入軒数	立入延軒数	違反発見軒数	違反の内容				行政措置の内訳		
				10条	11条	12条	その他	始末書	衛生注意指導票	口頭注意等
合計	7027	12398	103	14	18	27	62	25	4	83
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	3569	5686	73	2	17	2	57	3	1	70
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	860	1966	1	1		1	3	1		3
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	2598	4746	29	11	1	24	2	21	3	10

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-77 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導

	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳						行政措置の内訳				
				施設基準等	管理運営基準				*その他	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意
					施設の管理	機械器具類の 取扱い	食品の取扱い	その他						
合計	4263	5481	182	51	57	14	63	38	14	-	3	1	186	
飲食店営業	旅館・ホテル	153	177	10	3	3	3	6	2				11	
	一般	3044	3953	151	42	48	8	45	34	13		2	156	
	仕出し	279	351	5	2	2		2	1			1	4	
	その他	557	733	13	4	4	3	7	1	1		1	12	
届出給食	工場・事業所	20	25											
	その他	155	176	3				3					3	
その他	55	66												

表3-1-78 夜間営業一斉監視指導

	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳						行政措置の内訳				
				施設基準等	管理運営基準				*その他	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意
					施設の管理	機械器具類の 取扱い	食品の取扱い	その他						
合計	2958	3532	104	21	38	4	32	11	16	-	4	-	106	
飲食店営業	旅館・ホテル	18	31	2	1			1					2	
	集団給食施設	1	1											
	一般	2461	2941	92	19	37	4	26	10	12	3		95	
	その他	198	244	2		1		1		1			2	
給食供給者（届出）	-	-												
製造業・加工業	12	15												
販売業	スーパー・デパート	104	127	6	1			4		2			6	
	その他の量販店等	38	42	2				1		1	1		1	
その他	126	131												

表3-1-79 講習会実施結果

種 類		項 目	回 数			人 数		
			回数	適正表示推進者等育成事業(再掲)※2	ノロウイルス(再掲)※3	人数	適正表示推進者等育成事業(再掲)※2	ノロウイルス(再掲)※3
合 計			236	16	180	9192	414	7521
食 品 営 業 者 等 *1	営業許可新規・更新		44	2	38	1006	48	831
	業 態 別		61	4	49	2855	122	2541
	食品衛生責任者		14	1	11	1048	75	803
	そ の 他		34	2	25	1695	60	1327
消 費 者			57	6	40	1409	107	1094
そ の 他			26	1	17	1179	2	925

注1 ※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

2 ※2：食品の適正表示推進者等育成事業の一環として、食肉販売業、魚介類販売業等に対し、「食品衛生実務講習会（表示講習）」を教材として使用した講習会を再掲した。

3 ※3：ノロウイルスを主題にした講習会の回数及び参加人数を再掲した。

表3-1-80 その他保健所の企画による事業

		回数	実施軒数	参加人数	主な事業内容
合 計		71	2,444	624	
一 斉 監 視	縁 日 祭 礼	4	297		ボロ市、歳の市等
	夜 間 ・ 早 朝	5	281		市場の早朝監視・夜間一斉監視
	保 健 所 の 企 画 によるもの	24	1,615		業態別・地域別監視等
普及啓発事業		17		624	食品衛生街頭相談等
その他の事業		21	251		保健所計画事業

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-81 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数 (合計)	細菌検査						
		小計	スタンプ法	コリテップ	その他			
279	2261	2117	1795	2	320			
		化学検査						
		小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	ルミスター	その他
		144	87	0	0	0	51	6

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

※ 太ワクは成分規格

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	カストリウム属菌	リステリア
未加熱そうざい (マリネ、酢物等)	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-	-	-
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/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-	-	-
野菜の漬物	-	-	陽性	陽性	陽性	陽性	-	-	-
洋生菜子 正月用生菜子 (寄せ物、羊かん等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-	-	-
魚肉ねり製品	10万/g を超えるもの	陽性	-	陽性	陽性	-	-	-	-
乾燥食肉製品	-	-	陽性	-	-	-	-	-	陽性
非加熱食肉製品	-	-	100/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	-	-	-	陽性
特定加熱食肉製品	-	-	100/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	-	-	1,000/gを超えるもの	陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	-	陽性	-	-	-	-	-	1,000/gを超えるもの	陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	-	-	陽性	1,000/gを超えるもの	陽性	-	-	-	陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	-	最雑数 230/100gを超えるもの	-	-	最雑数100/g を超えるもの	陽性	-	-

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-82 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）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)			腸炎 ビブリオ
		不良 数	(%) 不良 率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	(-)
合計	39	-	-	17	11	3	3	2	3	-	31	7	1	4
加熱 そうざい	煮 豆	9		7	2						9			
	佃 煮	4			4						3	1		
	そ の 他	9		5	2	1		1			8	1		
未 加 熱 そ う ざ い	5			3	1	1					4	1		
つ け も の	塩 漬	5					2			3		4	1	3
	し ょ う ゆ 漬	3		2	1						3			
	そ の 他	3				1	1	1			3			
そ の 他	1				1						1			1

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

表3-1-83 洋生菓子・正月用和菓子の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				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 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)
合計	32	4	12.5	5	10	8	2	5	1	1	15	8	5	3	1	32	-
洋生菓子	ケ ー キ	24	3	12.5	4	6	6	2	5		1 ^{※1}	11	7	3	3	24	
	シュークリーム	4				2	2					2		2		4	
	そ の 他	2	1	50.0		1					I		1		I	2	
和 生 菓 子	2			1	1							2				2	

注1 太枠内斜体太字 は、不良検体に該当する。

注2 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

注3 ※1 原材料にクリームチーズ、サワークリームを使用しているため参考値とした。

表3-1-84 生食用かきの検査結果

項目 品名	検体数	判定		ノロウイルス (-)
		不良数	(%) 不良率	
生食用かき	14	0	-	14

表3-1-85 魚肉ねり製品・食肉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 (1g当たり)		大腸菌	クロストリウム属	
		違反数	(%) 違反率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	< 10	
合計	49	3	6.1	23	4	1	2	43	3	3	3	
魚肉ねり製品	揚げ物	10	3	30.0	7	1	1	1	7	3		
	はんぺん	2			2				2			
	蒲鉾	8			8				8			
	ちくわ	3			1	1		1	3			
	その他	7			5	2			7			
肉加製品	加熱後包装	14							12		2	
	包装後加熱	3							3			3
非加熱食肉製品	1								1			
乾燥食肉製品	1										1	

注1 太枠内斜体文字 は法違反検体である。

注2 魚肉ねり製品で黄色ブドウ球菌及びサルモネラを検出した検体はなかった。

注3 食肉製品で黄色ブドウ球菌、サルモネラ及びブリストテリアを検出した検体はなかった。

表3-1-86 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料 ^{※2}		甘味料 サッカリン・アセスルファムカリウム		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤		
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		その他 ^{※1}		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	BHA	TBHQ	EDTA
				検体数	検出数	検体数	検出数							検体数	検体数	検体数
合計	18	0	-	14	-	14	1	10	1	10	-	1	-	1	-	1
洋生菓子	ケーキ	12		9		9	1 ^{※4}	5		4				1		
	その他	3		2		2		3	1	3		1				1
和生菓子	1			1		1		1		1						
その他	2			2		2		1		2						

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりプロピオン酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

注4 ※4 ケーキから安息香酸を0.01g/Kg検出した。(キャリアオーバーとして処理した。)

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-87 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料 ^{※2}		甘味料				漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤						発色剤				
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		着色料 ^{※2}		サッカリン・アセスルファムカリウム	サイクラミン酸	スチルチン	アスパルテーム	漂白剤 ^{※3}		アスコルビン酸		エリソルビン酸		BHA/BHT	EDTA	TBHQ	トコフェロール	発色剤		
					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	検出数	検体数	検出数	検体数
合計		72	0	-	63	8	63	-	41	8	49	1	6	4	1	20	-	5	2	4	-	5	2	5	-	2	1
加熱 そうざい	煮豆	11			11		11		5		8		2	2		6		1		1							
	佃煮	6			5	1	5		1		4					1											
	その他	9			9		9		3		4						3	2	3						2	1	
漬物	塩漬	5			5		5		3		4		1			1											
	しょうゆ漬	4			3	2	3		1		3					1											
	その他	8			8	4	8		5	3	6			1	2		1										
調味料		1			1		1		1		1														1		
豆腐類		1			1		1									1											
農産物加工品		13			11	1	11		8	2	8	1	2	2		5						1	1	1			
菓子類		9			4		4		9	3	7		1			3						1		1			
その他		5			5		5		5		4											3	1	2			

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-88 魚卵加工品・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				着色料		甘味料			発色剤	漂白剤※2	酸化防止剤					過酸化水素	成分規格		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン・アセスルファミカリウム		アスパルテーム		BHA/BHT			TBHQ	トコフェロール		アスコルビン酸				エリソルビン酸	
				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	検出数
合計	54	0	-	41	1	41	1	30	9	30	-	-	3	9	9	1	4	2	4	2	7	1	8
魚卵加工品	たらこ	7		3		3		6	4	3									1	1	1		6
	数の子	3		2		2	1※3	3	1	3				2					1		1		
	その他	4		1		1		4	2	1			2										2
魚介加工品	煮干	6		4		4		1						1	5		3	2					
	その他	9		6		6		6	2	5				1	1	1						1	
魚肉ねり製品	揚げ物	8		8	1	8				6				2	2		1		2	1	3		
	蒲鉾	6		6		6		5		5				1									
	ちくわ	3		3		3				2											1		
	その他	8		8		8		5		5			1	2	1						1		

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

注2 ※2 二酸化硫黄を検査した。

注3 ※3 数の子松前漬から安息香酸0.03g/Kgを検出した。(キャリアオーバーとして処理した。)

表3-1-89 食肉製品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料※2		甘味料		発色剤		酸化防止剤					漂白剤	成分規格	
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン・アセスルファミカリウム				トコフェロール		アスコルビン酸		BHA	エリソルビン酸				
				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	19	0	-	19	7	18	-	9	-	8	-	9	8	2	5	4	1	4	-	4	11
ソーセージ	12			12	6	12		6		5		6	5	1	2	2		2		3	5
ハム	2			2		2		1									1				2
ベーコン	4			4		4		1		3		2	2	1	2	1		2		1	3
その他	1			1	1			1				1	1		1	1					1

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

第6 平成19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3-1-90及び表3-1-91）

監視事業実施期間中、食品の製造業、調理業、販売業等2,215軒（延べ3,057軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。その結果、食品の取扱い等や収去検査結果が不良であった44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、施設の改善を図った。また、平成19年9月～11月及び歳末一斉監視事業における一斉収去検査並びに現場簡易検査において、細菌検査結果が「特に不良と認めるもの」であった施設、又は苦情等に関連した施設129軒（延べ176軒）に対して、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。

また、食品製造業等31軒から77検体の食品等を収去し、検査を実施したところ、不良検体はなかった。

一方、歳末一斉監視事業に引き続き、社会福祉施設に対する重点的な監視指導を実施し、ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図った。

この他、食品衛生講習会や各保健所独自の計画による一斉監視指導等を実施し、食品関係者及び消費者等の食品衛生知識の向上並びに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

ア 監視指導結果（表3-1-90及び表3-1-91）

平成19年9月～11月及び歳末一斉監視事業における一斉収去検査並びに現場簡易検査において、細菌検査結果が、「特に不良と認めるもの」であった施設、苦情等に関連した施設129軒（延べ176軒）に対し、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の取扱い等が不良であった25軒に対し、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因の調査等を行い改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-91から表3-1-94）

弁当、そうざい、生菓子等について細菌検査40検体及び化学検査8検体の収去検査を実施した。その結果、洋生菓子1検体から「収去検査成績に基づく措置基準」を超える細菌数が検出され、不良となった。

また、農産物加工品1検体から表示にない酸化防止剤（エリソルビン酸）を検出し、法違反となった。

(2) 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-105）

平成19年9月～11月及び歳末一斉監視事業において、ノロウイルスによる大規模食中毒の発生を未然に防止するため、社会福祉施設等に対して重点的な監視指導を実施した。これまでに監視指導や検査を実施した施設等のうち201軒（延べ274軒）に対して、その監視結果や検査結果を踏まえた監視指導を実施した。口頭注意等の行政措置を実施した施設はなかったが、引き続き衛生管理を徹底するよう監視指導を行った。

イ 講習会実施結果（表3-1-105）

社会福祉施設等201軒の給食調理従事者、栄養士等を対象として、ノロウイルスの二次感染予防や嘔吐物の処理方法等、食中毒を未然に防止するための講習会を11回実施し、93名の参加者があった。

(3) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-90）

食品製造メーカーにおけるずさんな衛生管理や原材料の偽装表示、不適切な食品の取扱い、期限表示の改ざん等が明らかとなり、食品製造業者全般に対する消費者の不信感が非常に高まっている。そのため、歳末一斉監視事業に引き続き各種食品製造業者に対する監視指導を強化し、菓子製造業等889軒（延べ1,209軒）に立ち入り、監視指導を行った。このうち、食品の取扱い等が不良であった11軒について、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-91、表3-1-96、表3-1-97）

菓子製造業等31軒から細菌検査51検体及び化学検査26検体の収去検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(4) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-90）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成19年3月29日付18福保健食第4422号「平成19年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場61軒（延べ91軒）について監視指導を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-91、表3-1-98及び表3-1-99）

食鳥処理場12軒から食鳥肉13検体を収去し、細菌検査、抗菌性物質等の化学検査を実施した。その結果、サルモネラを5検体、ウェルシュ菌を1検体から検出した。抗菌性物質等を検出した検体はなかった。

(5) アレルギー物質を含む食品の収去検査

ア 監視指導結果（表3-1-90）

平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いでいる。また、一般の自主回収事例においても、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が後を絶たない。

そこで、めん類製造業及びスーパー・デパート等の食料品等販売業等986軒（延べ1,398軒）に立ち入り、表示検査等を行い、1軒に対し口頭注意を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-91、表3-1-95）

「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成13年3月21日付食企発第2号）に基づき、平成19年9月～11月期に収去検査を実施した「そば」のうち、スクリーニング検査で陽性（10 μ g/g以上検出）となった施設に対し、改善確認の観点から収去検査を実施した。その結果、表示にないアレルギー物質が検出されたものはなかった。

(6) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-100）

食品等35,956件の表示検査を実施し、158品目の表示違反を発見した（違反率0.4%）。このうち、違反率の高い食品は「生食用鮮魚介類」（2.1%）、「上記以外の農産物」（1.8%）、「上記以外の水産物」（1.2%）の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」（103件）、「無表示」（20件）、「食品添加物」（13件）の順に多かった。表示違反品については、当該食品の製造者、販売者等に対して適正な表示を行うよう指導

した。併せて、保健機能食品1,878品目、アレルギー物質を含む食品11,685品目について表示検査を実施した。その結果、アレルギー物質に関する違反が3件あった。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-101）

大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）、菜種及び綿実1,893品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反となった食品はなかった。

ウ 「農林物質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。）に基づく表示検査結果（表3-1-102及び表3-1-103）

スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等2,173軒（延べ2,932軒）に立ち入り、10,896品目について表示検査を実施した。その結果、110品目について表示違反を発見した（違反率：1.0%）。違反の内訳は、「原産地」（94件）が最も多く、特に水産物についての原産地表示違反が48件と目立った。当該食品の販売者には、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

エ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-104）

菓子製造業、そうざい製造業等1,632軒（延べ2,436軒）に立入検査を実施したところ、627軒で特定原材料を含む食品を取り扱っていた。監視の結果、菓子製造業で1件、飲食店営業で2件、アレルギー物質「乳」「卵」に関する表示違反があり、口頭注意の行政措置を実施した。また、180軒に対して、推奨20品目に関する表示指導を実施した。

(7) 食品関係保健所計画事業

ア 監視指導結果（表3-1-90）

20軒（延べ25軒）に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。その結果、食品の取扱い等が不良である施設はなかった。

(8) その他

ア 講習会の実施結果（表3-1-106）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を66回実施し、2,791名が参加した。こ

第3章 保健所における監視指導事業

のうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものは55回、食育に関する内容を盛り込んだものは1回実施し、前者は2,623名、後者は16名が参加した。

イ 保健所独自の計画による一斉監視等（表3-1-107）

各保健所が独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な施設等延べ56軒に対して、一斉監視指導を14回実施した。

表3-1-90 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		2215	3057	69	44	-	-	-	1	42	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	製造業	29	42	9	9					8	1
	飲食店	60	86	10	7					7	
	販売業	40	48	5	9				1	8	
アレルギー物質を含む食品の一斉監視指導	めん類製造業	19	27	1	1					1	
	その他	967	1371								
食品製造業の一斉監視指導	菓子製造業	543	740	10	10					10	
	その他製造業等	346	469	21	1					1	
食鳥肉の一斉監視指導		61	91	12	3					3	
食品関係保健所計画事業		20	25								
その他保健所で独自に計画した事業		130	158	1	4					4	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-91 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	法違反(再掲)		良	不良	法違反(再掲)
合計	205	129	128	1	-	76	75	1	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	48	40	39	1		8	7	1	1
アレルギー物質を含む食品の一斉監視指導	4					4	4		
食品製造業の一斉監視指導	77	51	51			26	26		
食鳥肉の一斉監視指導	26	13	13			13	13		
食品関係保健所計画事業	-								
上記以外の事業	50	25	25			25	25		

表3-1-92 法違反に対する措置

化学検査	違反事項	食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体
	第19条2項	農産物加工品【輸】	果甘露煮	添加物表示なし	表示にないエリスルビン酸を0.02g/Kg検出	1
違	反	総	検	体	数	1

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

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	—	—
洋生菜子	10万/gを 超えるもの	100/gを 超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
和生菜子	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	—	230/100gを 超えるもの※	—	—	100/gを 超えるもの※	陽性

注1 太枠は成分規格に該当する。

2 ※は最確数法による。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-93 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における収去検査結果（細菌検査）

品目	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		その他	
			不良数	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)		(+)
合計		40	1	2.5	11	13	9	1	3	1	-	28	9	2	-	1	-	38	-	5
そうざい 加熱済	煮物	9			4	4	1					9						9		
	焼物	3			1		2					2	1					3		
そうざい 未加熱	サラダ	4				1	2	1					3	1				4		
	和え物	1				1						1						1		
	魚介類 及びその加工品	2					1					1	1					1		1 ^{※2}
	豆腐及び その加工品	1				1						1						1		1 ^{※3}
	肉・卵類及び その加工品	1										1								1 ^{※4}
	弁当	10			4	2	3		1			7	2			1 ^{※1}		10		
	生菓子	8	1	12.5	2	3			2	<i>I</i>		6	1	1				8		2 ^{※3}
	その他	1				1							1					1		

- 注1 **太枠内斜体字** は不良検体に該当する。
 注2 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。
 注3 ※1 寿司のため参考とし、不良検体としない。
 注4 ※2 腸炎ピブリオの検査を実施した。
 注5 ※3 セレウス菌の検査を実施した。
 注6 ※4 クロストリジウムの検査を実施した。

表3-1-94 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 品目	検体数	判定		保存料 ^{※2}				着色料		甘味料		漂白剤	酸化防止剤				発色剤	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検出数		サッカリンナトリウム ・アセスルファムK			アスコルビン酸	EDTA	BHA /	亜硝酸ナトリウム		
				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	8	1	12.5	7	2	7	-	5	1	5	-	1	1	2	1	1	1	1
加熱済みそうざい	3			3		3		1		2								
未加熱そうざい	1			1		1		1										
肉及びその加工品	1			1	1	1								1			1	1
農産物及びその加工品	1	1	100.0					1		1		1	1	1	※1	1		
漬物	1			1	1	1		1	1	1								
生菓子	1			1		1		1		1								

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

注2 ※1 表示にないエリソルビン酸を検出した。

注3 ※2：ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類及びデヒドロ酢酸を検査した。

表3-1-95 アレルギー物質を含む食品の収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		そば	
		法違反数	法違反率 (%)	(-)	(+)
合計	4	-	-	3	1
めん類	うどん	2		1	1
	中華めん	2		2	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-96 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品目	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		セレウス		その他
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	< 100	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	51	-	-	15	12	13	6	4	-	37	11	3	48	-	50	-	11	-	2
加熱済 そうざい	煮物	5		2	1			1		4		1	4		4				2 ^{*1}
	揚げ物	1		1						1			1		1				
	炒め物	5		3	1			1		5			5		5		1		
	焼物	1		1						1			1		1				
未加熱 そうざい	サラダ	5		1	1	3				2	3		5		5				
	和え物	4				2		2		1	1	2	4		4				
魚介類加工品	2					1	1			2					2				
農産物加工品	2				2					2			2		2		2		
漬物	1			1						1			1		1				
弁当	5			1		2	2			4	1		5		5				
生菓子	13			2	6	4	1			10	3		13		13		6		
菓子	2			1			1			1	1		2		2				
めん及び皮類	1				1					1			1		1				
調味料	2			2						2			2		2		2		
その他	2					1	1				2		2		2				

注1 サルモネラを検出した検体はなかった。

注2 ※1 リステリア及びクロストリジウムを検査した。

表3-1-97 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査結果）

品目	項目	検体数	判定		保存料 ^{※5}				着色料		甘味料				漂白剤※1	発色剤	酸化防止剤				成分規格			
			法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		着色料		サッカリンナトリウム・アセスルファムK		アスパルテーム				サイクラミン酸	ズルチン	アスコルビン酸	エリソルビン		BHA /	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
合計		26	-	-	21	2	21	-	14	1	20	1	1	-	1	1	8	2	3	2	4	-	-	6
弁当及びそうざい		3			3	1	3		1	1	3										1			
生菓子		4			4		4		2		4													
農産物加工品		5			3		3		2		2					3		1	1	1				2 ^{※2}
肉類及びその加工品		1			1		1		1		1					1								1 ^{※3}
魚介類加工品		2			2		2		1		2					2	2							
漬物		3			3	1	3		2		3			1	1	2								
調味料		2			2		2		2		2	1	1						1		1			
添加物		3																						3 ^{※4}
その他		3			3		3		3		3								1	1	1			

注1 ※1 二酸化硫黄の検査を実施した。

注2 ※2 「豆類」及び「生あん」の成分規格の検査を実施した。

注3 ※3 「食肉製品（加熱食肉製品）」の成分規格の検査を実施した。

注4 ※4 「粗製海水塩化マグネシウム」の成分規格の検査を実施した。

注5 ※5 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類及びデヒドロ酢酸を検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-98 食鳥肉(食鳥処理場)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)			黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウエルシュ菌 (1g当たり)		リステリア		カンピロバクター ・ジエジユニク		カンピロバクター ・ユリ		0157		
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10	< 10 ²	< 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
		(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
合計	13	2	7	4	4	5	4	13	-	8	5	12	1	13	-	13	-	13	-	13	-	
食鳥処理業	Aランク	3		2	1		2	1	3		2	1	3		3		3		3		3	
	Bランク	2	2			1		1	2		2		2		2		2		2		2	
	Cランク	8		5	3	3	3	2	8		4	4	7	1	8		8		8		8	

表3-1-99 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤 ^{*3}		
	分別推定法 ^{*1}		合成抗菌剤 ^{*2}				
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	13	-	13	-	13	-	
食鳥処理業	Aランク	3		3		3	
	Bランク	2		2		2	
	Cランク	8		8		8	

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：オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、デコキネート、オキシリン酸、ジクラズリル、ナイルカルパジン、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、アンプロリウムを検査した。

3 ※3：フルペンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表3-1-100 表示の検査

項目 食品名	総検査件数	現場で発見した表示違反件数										除去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)	JAS法等他法令に関する検査品目数(再掲)			
		総表示違反品目数	現場で発見した表示違反品目数	無表示							その他							
				無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質					JAS法等他法令	その他	
合計	35,956	158	167	20	12	8	12	13	-	-	3	103	-	1	1,878	11,685	16,915	
マーガリン	344														69	146	151	
酒 精 飲 料	649															66	212	
清 涼 飲 料 水	1,423														200	365	511	
食 肉 製 品	1,543	2	2	2							2				104	657	603	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	321														74	169	176	
シアン化合物を含有する豆類	5																	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	676														237	292	
	上記以外の冷凍食品	2,893													143	1,473	2,082	
放射線照射食品																		
容器包装加熱加工加熱殺菌食品	918														42	416	392	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	660													36		419	
	鶏の液卵	12																
容器包装に入れた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食 肉	2,084	23	23	3							23					1,310	
	生 か き	693	1	1	1												368	
	魚 肉 練 り 製 品	1,306													132	627	524	
	即 席 め ん 類	958													79	618	570	
	めん類(皮類を含む)	850													33	558	530	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,229	9	9	3		3	1	2				1		24	1,113	662	
	そ う ざ い	2,492	12	12	6	1	1		4				3		10	1,142	857	
	生 菓 子 類	2,049	8	8	5		4	2				1				992	660	
	生食用鮮魚介類	1,288	27	27		10							17					773
	ゆ で が に	149																80
	ゆ で だ こ	176																88
	その他の加工食品	6,584	36	34	1		9	1					24	1	519	1,723	1,776	
	かんきつ類・バナナ	339	3	3					2					1				183
添 加 物	246															67	114	
乳・乳製品	1,400													270	809	679		
乳・乳製品を主原料とする食品	582													144	346	355		
ばら売りにかんきつ類・バナナ	376	4	4					4									295	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	194															107	108	
とうもろこし	71															9	36	
ば れ い し ょ	141															45	104	
葉 種	-																	
綿 実	-																	
玄 米 ・ 精 米	418																152	
上記以外の農産物	1,311	23	23									23					819	
上記以外の水産物	883	11	11									11					617	
上記以外の畜産物	690																410	
そ の 他	7																7	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-101 遺伝子組換え食品に係る表示検査（再掲）

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	原材料名以外のところ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	1,893	-	-	787	686	420	-
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	194			43	147	4	
大豆加工品	680			275	111	294	
とうもろこし	71			18	52	1	
とうもろこし加工品	424			232	131	61	
ばれいしょ	136			4	132		
ばれいしょ加工品	388			215	113	60	
菜種	-						
綿実	-						

表3-1-102 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名	総検査品目数	総表示違反品目数	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	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日	その他	
合計	10,896	110	110	-	11	94	3	-	2	-	-	-
生鮮品	水産物	2,393	59	59		11	48	/	/	/	/	
	畜産物	2,543	22	22			22	/	/	/	/	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,675	24	24			24	/	/	/	/	
原産地表示の必要な加工食品	4,073	3	3				3			/		
カット野菜・フルーツ	212	2	2						2			

表3-1-103 JAS法等に基づく表示立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳(件数)	
					口頭注意	その他
合計		2173	2932	21	50	-
スーパー、 デパート	スーパー・デパート軒数	267	387			
	食肉販売業	262	382	2	5	
	魚介類販売業	261	381	3	6	
	食料品等販売業	267	387	2	5	
	その他(野菜・果物)	180	271			
の 上 記 以 外	食肉販売業	262	352	2	8	
	魚介類販売業	238	290	7	13	
	食料品等販売業	420	513	3	11	
	その他(野菜・果物)	191	231	1	1	
食肉処理業		24	33			
その他		68	92	1	1	

表3-1-104 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業種	項目	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	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳			推奨20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		1632	2436	627	3	3	-	3	-	180
製造業及び加工業	菓子製造業	430	597	152	1	1		1		43
	そうざい製造業	55	99	27						14
	めん類製造業	30	42	17						
	その他	60	114	36						13
飲食店営業	そうざい店	358	544	112						23
	弁当屋	451	646	126						8
	その他	248	394	157	2	2		2		79

※ 特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表示違反食品(及び混入していた特定原材料)の種類:卵、乳

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-105 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

事業名	項目 業 態	監視指導軒数	監視指導延軒数	検査実施軒数	検査検体の内訳			行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (延べ件数)			講習会実施回数	講習会参加人数
					検便検体数	拭取り検体数	その他検体数		始末書等	口頭注意	その他		
社会福祉施設等に対する食中毒予防のための重点的一斉監視指導	合 計	201	274	-	-	-	-	-	-	-	-	11	93
	老人福祉施設	79	112									3	15
	保育所	37	49									3	53
	都認証保育施設	9	9										
	許可外保育施設	7	7										
	上記以外の社会福祉施設等	44	56									3	19
	病院給食施設	25	41									2	6

表3-1-106 講習会の実施状況

種 類	項 目	回 数			人 数		
		回数	ノロウイルス (再掲)	食育 (再掲)	人数	ノロウイルス (再掲)	食育 (再掲)
合 計		66	55	1	2791	2623	16
食品業者等*1	営業許可新規・更新	22	22		686	686	
	業 態 別	5	4		84	81	
	食品衛生責任者	8	7		1204	1185	
	そ の 他	25	17		696	553	
消 費 者		-		-			
そ の 他		6	5	1	121	118	16

※1 食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

※2 「ノロウイルス (再掲)」には、ノロウイルスに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

※3 「食育 (再掲)」には、食育に関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

表3-1-107 保健所が独自に実施した一斉監視指導

種類		回数	実施延軒数	備考
合計		14	56	
一 斉 監 視	業態別（業種：行商）	3	16	
	業態別（業種：氷雪製造業）	2	2	漁協一斉監視
	業態別（業種：飲食店営業、食料品等販売業等）	4	10	観光施設一斉監視
その他		5	28	冷凍食品取扱店一斉監視

第7 食品関係保健所計画事業

平成19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> 西多摩圏域における食品安全に関する新たな普及啓発の試み</p> <p><実施目的> これまでの保健所における食品衛生行政は、事業者に対する監視指導に重点を置いており、都民に対する普及啓発は、本庁における事業展開を主体としていた。 一方、当所管内は都内の1/4を超える面積に約40万人の人口が散在しており、市街地と農山村の差も大きい。また、高齢者人口の割合が高く、いわゆるIT弱者や都庁から距離のある住民の多くにとっては、食品安全に関する行政からの情報を得る機会が十分とは言えない。そこで、地域住民に対する食品安全に関する効果的な情報提供の方法、普及啓発のあり方を検討した。</p> <p><実施内容及び結果概要></p> <p>(1) 都民が求めている普及啓発のあり方を把握するため、事業者が考える消費者への普及啓発のあり方をアンケート調査した。その結果、都民に提供すべき情報は、「食品の安全性や栄養成分に関する情報」という回答が7割を占めた。また、保健所からの発信を期待する情報として、「最新の食品衛生情報」と「食品衛生の豆知識」が約5割を占めた。</p> <p>(2) 都民への効果的な普及啓発のため、幅広い年齢層の都民が食中毒予防の基礎的知識を身につけられるような簡単なクイズを作成した。作成した「食品衛生〇×クイズ」は、産業祭の街頭相談において試行し、利用者のアンケート調査により「参考になった」(48%)、「少し参考になった」(48%)の回答を得た。</p> <p>(3) 食品安全に関する相談事例を、「相談受付票」及び「食品システム」により記録・集計することにより、情報を体系的に把握した。</p> <p>(4) (3)により把握した情報を基に、保健所窓口へ寄せられる相談を主体として、「営業許可」「食中毒」「表示」「食品に関する疑問」の4分野に絞り込み、各分野約30問、計約120問の「食品安全FAQ」を作成した。作成した「食品安全FAQ」については、「食品衛生〇×クイズ」とともにCD化し、管内の市町村の市民対応窓口等に配布する予定である。</p> <p><まとめ等></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ パソコンを用いた普及啓発は各年齢層に抵抗なく受け入れられ、有効な手段となり得ることが確認された。 ・ 都民との双方向のコミュニケーションを円滑に行うには、都民からのFAQを事前的に的確に把握し、関連資料等をコンパクトにまとめたものを使い勝手よく準備しておくことが最も有効であると考えられる。 ・ 保健所の役割は、都民に対して常時直接的に普及啓発を行うことではなく、市町村や事業者が行う普及啓発を支援するための支援と情報発信を行うことであると考えられる。当事業はそのための手法を確立するきっかけとしたい。
南多摩	<p><事業名> 社会福祉施設(高齢者)の調理場への汚染持込の防止について(継続)</p> <p><実施目的> 高齢者が入所している社会福祉施設では、給食の配膳等により施設内の汚染が調理場内へ持ち込まれるおそれがある。本事業では、感染症対策係と連携して、社会福祉施設の危機管理体制確立(食中毒・感染症予防)の一環として施設のノロウイルス汚染状況を調査し、調理場内への汚染持込の可能性について検討した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成19年11月～平成19年12月 対象施設：管内社会福祉施設(高齢者)7施設 検査方法：拭取り検査46検体(約100cmを拭取り)及び検便検査34検体 検査項目：ノロウイルス</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 拭取り検査結果</p> <p>ア 厨房関係</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理室内ドアノブ・・・・・・・・・・4検体全て(-) 調理者用トイレ便座・・・・・・・・・・7検体全て(-) 調理者用トイレ取っ手・・・・・・・・・・4検体全て(-)

	<p>配膳車の車輪・・・・・・・・・・1検体全て（－）</p> <p>イ 食堂関係 入所者用テーブル・・・・・・・・・・4検体全て（－） 手洗いシンク・取っ手・・・・・・・・・・5検体全て（－）</p> <p>ウ 入所者関係 入所者トイレ（手すり）・・・・・・・・・・5検体全て（－） 入所者トイレ（便座）・・・・・・・・・・4検体全て（－） 入所者トイレ（その他 ボタン等）・・2検体全て（－） エレベーターのスイッチ・・・・・・・・・・3検体全て（－） その他（遊具等）・・・・・・・・・・7検体全て（－）</p> <p>(2)検便検査 調理従事者・・・・・・・・・・34名分全て（－）</p> <p><まとめ等> 調査対象施設では、入所者と通所サービスを受ける人間が同一の多目的ホールおよび食堂を利用しており、外部から持込まれた汚染が施設内に拡大する危険性がある。今回ノロウイルスは検出されなかったが、当所では感染症発生時の調理場への汚染防止に活用するため、A4サイズ1枚の簡便な点検表を作成して各施設に配布した。高齢者福祉施設は、感染症発生時のマニュアル等が比較的整備されていたため、次年度からは保育園や幼稚園など、ノロウイルス集団感染症の可能性があり、かつ発生時の対策が不十分なところを中心に汚染防止対策に取り組む。</p>
町田	<p><事業名> 高齢者福祉施設の食中毒要因に関する実態調査（継続）</p> <p><実施目的> 近年の高齢化社会の進展にともない、高齢者福祉施設の数が急増し、サービスの内容も多様化し、利用者数も増加している。また、高齢者福祉施設におけるノロウイルス等による感染症の集団発生や食中毒の発生報告も増加している。その集団発生が食中毒であるか感染症であるかの判断が困難な事例も見受けられる。また、給食施設で発生しやすい典型的なウェルシュ菌食中毒なども後を絶たない。従来、高齢者福祉施設等の集団給食に関しては、調理場や調理従事者に対する衛生指導が中心であり、居住空間等の調理場以外の衛生状態についてはあまり調査がなされず、その実態は十分に把握されていない。そこで、平成17年度から19年度にかけて、高齢者福祉施設全体の汚染状況を把握し、施設への指導に資することを目的として、調理場外における食中毒の要因の有無を探るために、調理従事者の検便及び調理場関係の拭き取り検査の他居住空間の拭き取り検査を行った。それらの結果等を高齢者福祉施設に還元することにより、自主的な衛生管理の一助となることを目指した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年10月～平成20年2月 対象施設：管内高齢者福祉施設13施設（延べ15施設） 実施内容： (1)調理従事者検便検査（各施設5～6名） 【検査項目】ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びエンテロトキシン産生性ウェルシュ菌（以下「ウェルシュ菌」という。） (2)調理場関係及び居住空間の拭き取り検査 調理場関係（シンク、ドアノブ、手洗い設備等）並びに居住空間（汚物処理室のシンクや廊下の手すり等）を検査 【検査項目】ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、ウェルシュ菌、黄色ブドウ球菌</p> <p><検査結果概要> (1)調理従事者検便検査の結果 76検体中、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びウェルシュ菌はすべて陰性であった。なお、2検体からウェルシュ菌を検出した。 (2)調理場関係の拭き取り検査 45検体中、調理場内（シンク、ドアノブ、手洗い設備等）の拭き取り検体の検査結果はすべて陰性であったが、調理従事者用トイレ19検体中1検体から黄色ブドウ球菌が検出された。 (3)居住空間の拭き取り検査 229検体中、ウェルシュ菌を23検体（洗濯室の洗浄層、トイレの便座、ドアノブ、廊下の手すり等）、黄色ブドウ球菌を5検体（洗濯室の洗濯物入れかご、便座等）、ノロウイルスを1検体（汚物処理室の処理用シンク）検出した。</p> <p><まとめ等> 3年間を通して、調理場の拭き取り検査では食中毒起因菌は検出されなかった。しかし、居住空間</p>

	<p>の拭き取り検体から食中毒起因菌が検出されたことから、居住空間の汚染を調理場内に持ち込ませない指導が重要であることが示唆された。そこで、施設側とリスクコミュニケーションを実施することにより、居住空間の汚染を減らし、その汚染を調理場内に持ち込ませない等、衛生管理の向上を図った。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> フリーチョイス（自由選択）方式の飲食店におけるアレルギー物質表示等に関する実態調査</p> <p><実施目的> 現在、飲食店等で調理・加工され消費者へ直接提供・販売される食品については、アレルギー物質表示が義務とされていない。 そこで、表示義務のない食品による健康被害を防止する観点から、「消費者が食品を自由に選択して喫食、購入できるフリーチョイス方式」（以下、「フリーチョイス方式」という。）の飲食店営業を対象に、ポップ表示やメニュー表示の実施状況、営業者のアレルギー物質表示に対する意識調査及びアレルギー物質の検査を実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成19年9月～平成20年2月 対象施設：管内のフリーチョイス方式の飲食店営業 46施設 レストラン、ホテル等（以下、「レストラン」という。）：22施設 スーパー等のそうざい店（以下「そうざい店」という。）：24施設 調査方法：(1)調査対象施設に対するアンケート及び聞き取り調査 アレルギー物質表示の有無、食品の取扱い状況等について調査を行った。 (2)アレルギー物質検査 アレルギー物質表示のない食品の「乳」及び「そば」のスクリーニング検査を行った。 (ア)「乳」スクリーニング検査 そうざい8品目、飲料2品目 計10品目 (イ)「そば」スクリーニング検査 うどん2品目、パスタ2品目、そうざい6品目 計10品目 (3)細菌検査（細菌数、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌） そうざい18品目、うどん2品目、パスタ2品目、米飯2品目、菓子1品目 計25品目</p> <p><結果概要> (1)アンケート調査結果 (ア)アレルギー物質表示の有無 表示をしている施設は16軒（35%）、表示を一部している施設は8軒（17%）、表示をしていない施設は22軒（48%）であった。また「レストラン」は、「そうざい店」と比べてアレルギー物質表示が進んでないことが判明した。 (イ)特定原材料の認知度 28%の施設が「知らない」と回答した。 (ウ)取り扱い食品中のアレルギー物質 35%の施設が把握していなかった。 (エ)POP表示などによる食品名表示 70%の施設が行っていたが、そのうちアレルギー物質表示を行っていた施設（一部未実施を含まない）はその約半数であった。 (オ)コンタミネーション防止対策 対策を講じていない施設が46%であった。 (カ)特定のアレルギー物質を含まない代替食品等の準備 レストラン22施設のうち、41%で実施していた。 (キ)今後のアレルギー物質表示の予定 アレルギー物質表示をしていない30軒（一部未実施を含む）のうち、64%が改善の意向を示したが、30%の施設においては、その予定がないと回答した。 (ク)今回調査した施設では、アレルギー物質による健康被害又は苦情はなかったが、4施設で消費者からアレルギーに関する問い合わせがあった。</p> <p>(2)アレルギー物質検査 (ア)「乳」スクリーニング検査：スーパーで販売していた「カレーコロッケ」1検体が、スクリーニング検査及び確認検査で陽性となった。 (イ)「そば」スクリーニング検査：すべて陰性であった。</p> <p>(3)細菌検査 「野菜の胡麻酢和え」と「ゆでうどん」各1検体について、「細菌数」の不適合基準（$10^5/g$）を超えた。</p>

	<p><まとめ等> アレルギー物質の表示義務がない食品について、実態調査をした結果、対象とした飲食店営業46施設の48%がアレルギー物質を表示しておらず、35%は、提供している食品中にアレルギー物質が含まれているかどうかを把握していないなど、アレルギー物質表示の重要性を認識していないことが判明した。</p> <p>フリーチョイス方式の飲食店では、①調理器具や調理スペースを共有している、②使用原材料が不定期に変更される、③提供、販売されている食品名や商品名の表示がない、④提供している食品の専用トング等を消費者が共用してしまうなどの理由から、アレルギー物質による健康被害の発生が危惧される場所である。</p> <p>今後は、原材料のコンタミネーション防止や食品の提供・販売等の取扱い・表示方法等の監視指導の実施や普及啓発方法などの検討を行い、アレルギー物質による消費者の健康被害を未然に防止するよう努めていく。</p>
多摩府中	<p><事業名> 福祉作業所における菓子製造業及び給食施設等の衛生実態調査</p> <p><実施目的> 近年、福祉作業所で食品関連の作業を導入する施設があり、管内においてもクッキーやパンなどの製造を行う作業所がある。しかし、食品の衛生管理や他の作業の有無などその実態は必ずしも明らかでない。そこで、食品製造を行う福祉作業所を対象に汚染実態調査等を行い、必要な改善指導及び食中毒予防等の知識の普及を図った。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成19年10月から平成20年2月まで 対象施設：菓子等食品製造を行う福祉作業所 6施設 実施内容： (1) 聞き取り調査 汚染拡大に関与する要因を把握するため、トイレの履物の設置状況や施設の清掃・消毒方法、食品の取扱いなどについて、聞き取り調査を実施した。</p> <p>(2) 拭き取り検査 感染者のふん便は、ノロウイルスの主要な汚染源と考えられることから、ふん便による汚染が想定される場所や汚染拡大への関与が想定される器具等合計587検体について、当所検査室において検査を実施した。</p> <p>なお、環境中のノロウイルス検出は困難なため、指標に糞便系大腸菌群を選択するとともに、汚染の指標として大腸菌群も併せて、拭き取り法で検査を実施した。なお、検査は食品衛生検査指針に基づき実施した。</p> <p>(3) 施設への指導 本調査終了後、施設関係者に対して調査結果を踏まえた現場指導を実施するとともに、食品衛生講習会を開催し、ノロウイルス等食中毒予防対策、食品表示、調査結果について周知した。</p> <p><結果概要> (1) 聞き取り調査 (ア) トイレの衛生管理 調理作業着でのトイレ利用、履き替えをしない施設が2施設あった。</p> <p>(イ) 清掃用具の衛生管理 全施設で食品施設専用に設置するが、3施設は清掃用具の消毒が未実施であった。消毒を実施している施設でも、清掃用具の保管場所が汚染されているなど問題があった。</p> <p>(ウ) 食品取扱施設の衛生管理 施設内を往き来する台車等の車輪の消毒が行われず、3施設で食品担当者以外の入室、個人の飲食物の持込があった。調理場の履き替えをしない施設が1施設あり、残り5施設も調理場用履物の適切な消毒は行われていなかった。なお、手洗いマニュアルは全施設が整備していた。</p> <p>(エ) 食品の取扱い・表示 全施設で完成品の異物目視検査を実施していたが、ふるい掛けなど製造時の異物混入対策を実施していたのは3施設で、素手で完成品に触れて包装作業をする施設も2施設あった。なお、表示の責任者を明確に定めている施設は3施設だった。</p> <p>(2) 拭き取り検査 糞便系大腸菌群が、調理場内の履物(2施設)、清掃後の床(2施設)、シンク蛇口(2施設)及び清掃用具置き場(1施設)、消毒後のモップ(1施設)から検出された。</p> <p>また、トイレ入り口(1施設)、作業所の床(1施設)のほか清掃・消毒後の調理場の床(2施設)、食堂(1施設)から101個以上の大腸菌群を検出した。</p> <p><まとめ等></p>

	<p>調査の結果、福祉作業所では、素手による完成品の包装作業、食品取扱施設専用の履物の不適切な洗浄、食品取扱者以外の食品取扱施設への立入、トイレや食品取扱施設専用の履物がない、調理作業着のままでトイレ使用、清掃道具やその保管場所の不備など基本的な衛生管理がなされていない施設があることが分かった。</p> <p>調査結果を踏まえ、講習会を開催したところ全施設から、今回の調査について今後の衛生管理に役立つとの回答を得るとともに、自主的衛生管理の必要性を認識し前向きな取り組みを検討するなど、十分な成果が得られた。</p> <p>なお、福祉作業所では食品表示への理解や食品衛生に関する知識が不十分な施設もあることから、講習会を通じた普及啓発を図るなど継続的な衛生指導が必要と考えられた。</p>
<p>多摩府中 武蔵野三鷹 地域センター</p>	<p><事業名> 給食現場における食器具類の消毒実態調査</p> <p><実施目的> ノロウイルス感染症が多発する近年、保育園、学校、高齢者施設等の集団給食施設では、食事の際の嘔吐等により汚染された食器類が厨房に持ち込まれるケースがあり、洗浄担当者への感染等が危惧されている。食器具類を適切に洗浄・消毒することはノロウイルス食中毒予防の重要なポイントである。</p> <p>現在、食器具類の消毒には次亜塩素酸ナトリウムや熱湯、消毒保管庫等が利用されている。しかし、患者吐物による汚染を想定した場合、塩素濃度及び温度がノロウイルス不活化に十分なレベルかどうか、実態は明らかでない。</p> <p>そこで、これらの実態調査を行い、結果を踏まえ改善指導を行うことで、食中毒予防のための一助とすることを目的とした。</p> <p>なお、本年度は、ノロウイルス感染時の幼児の嘔吐発症率が高いことに着目し、保育園の給食施設を対象とした。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成19年9月から平成20年2月まで 対象施設：武蔵野市及び三鷹市内の認可保育園（39施設） 調査方法： (1) 聞き取り調査 食器ごとの洗浄・消毒方法、消毒用の機器・薬剤等（全39施設） (2) 食器具類の消毒に関する現場検査 使用機器の種類が異なる8施設に対して、現状の消毒方法に問題がないか、確認のため検査を実施した。 (ア) 消毒用塩素剤希釈時の残留塩素濃度測定 調理従事者が普段どおり調整した消毒用塩素剤希釈液の残留塩素濃度を、超高濃度残留塩素計を用いて測定した。 (イ) 消毒保管庫の温度変化測定 (3) 食器具類の消毒に関する模擬実験 洗浄・消毒時に想定される問題点について、実態確認のための実験を行った。 (ア) 食器洗浄時の水はね実態調査 蛍光塗料を塗布した平皿（直径23cm）をシンクで水洗いし、飛沫がどの程度飛散するかを蛍光で確認した。 (イ) 熱湯消毒時の温度低下実態調査 水分を含ませ軽く絞ったスポンジタワシ4個、またはふきん6枚を入れた洗面器に熱湯を注ぎ込み、熱湯の温度変化を測定した。 (ウ) 汚染食器を想定した塩素濃度の低下実態調査 スポーツ飲料、肉汁を消毒用塩素剤希釈液（250ppm）と混ぜ合わせ、5分経過後の残留塩素濃度を測定した。また、平皿にミートソース等を付着させ、ペーパータオルで軽くふき取った後、消毒用塩素剤希釈液（250ppm）に5分間浸漬したときの残留塩素濃度を測定した。 (4) 施設指導 調査結果を踏まえたチラシを作成し、管内保育園に配布した。事前アンケートによりチラシ案に対する意見・疑問点等を募集、改善を図った。</p> <p><結果概要> (1) 聞き取り調査 ・約8割の施設で食器具類の種類により消毒方法を変えていたことから、各消毒方法ごとに注意点を示す必要があると思われた。 ・【消毒保管庫】食器が重なっているなど、入れ方に問題のある施設が約7割、定期的なメンテナンス契約を結んでいない施設が8割。 ・【消毒保管庫】設定温度が85℃未満の施設が16%。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・【紫外線殺菌庫】包丁等の水気を切らずに使用していた施設が17%。 ・消毒後の食器具収納時に手指等による汚染を特に意識していない施設が11%。 ・食器に吐物が付着した場合の対処方法が口頭・文書等で周知されていない施設が11%。 <p>(2) 食器具類の消毒に関する現場検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消毒保管庫の設定温度と実測温度の差が-7.6℃～+9.2℃であったことから、定期的な保守管理が必要と考えられた。 ・保管庫内上下で最小0.4℃、最大10.1℃の温度差があることが分かった。食器の適切な格納等により熱風がまんべんなく行き渡るように使用する必要があると考えられた。 ・消毒目的に希釈した塩素溶液の濃度が200ppmを下回っている施設が75%あったことから、ノロウイルスの消毒に必要な塩素濃度及び誤差が生じにくい塩素剤の希釈方法を検討・周知する必要がある。 <p>(3) 食器具類の消毒に関する模擬実験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染された食器をシンクで洗浄した場合、シンク内壁や周辺まで汚染が拡大する様子が蛍光塗料を使った実験により確認された。 ・まな板、ふきん、スポンジに熱湯をかけた場合、かけ終わった直後から急速に表面温度が低下することから、熱湯消毒では、まんべんなく、1分近く熱湯をかけ続ける必要があることが分かった。 ・有機物等による塩素濃度の低下については、肉汁、ミートソースなどを消毒液に混入して塩素濃度を測定したが、試料の種類によっては混濁してしまい、正確に測定できない場合があった。(原因不明) <p><まとめ等></p> <p>本調査により、給食現場で実際に行われている食器具類の消毒方法の中には、機器・薬剤等の不適切な使用等により、ノロウイルス不活化に十分な効果が得られない場合があることが判明した。</p> <p>従って、本調査で消毒方法ごとの注意点を事態に即した内容でまとめ、周知したことは、食器具を介した感染または汚染拡大の防止に寄与するものとする。</p>												
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 自主管理に簡易スタンプ検査を用いている食品関係施設の実態調査(継続)</p> <p><実施目的></p> <p>当所では、集団給食施設等における自主管理支援の一環として簡易スタンプ検査を実施している。平成18年度は、それら施設の活用実態を把握するためにアンケート調査を行った。その結果、衛生状態の改善や職員の意識向上など、簡易スタンプ検査による一定の効果が確認されたものの、検査を十分に活用できていない施設の存在も明らかになった。</p> <p>そこで、今年度は実施方法を一部見直し、より施設の実態に合わせた自主管理の支援を目指した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成19年6月から11月まで</p> <p>対象施設：管内の病院及び社会福祉施設で1回100食以上又は1日250食以上を提供している給食施設</p> <p>実施内容：</p> <p>施設から申込みを受け、簡易スタンプ検査を実施、検査結果に対する助言や個別指導等を行うことで自主的衛生管理を支援した。</p> <p>実施回数：各施設月に1回まで</p> <p>検体数：原則各施設1回10検体まで(うち5検体は共通検体として同じ検体を検査)</p> <p>検査項目：大腸菌群、黄色ブドウ球菌及び雑菌</p> <p>判 定：スタンプ検査の判定基準は、下表のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="411 1518 1327 1594"> <tr> <td>コロニー数</td> <td>0</td> <td>1～10</td> <td>11～100</td> <td>101～1000</td> <td>1001以上</td> </tr> <tr> <td>判 定</td> <td>—</td> <td>+</td> <td>++</td> <td>+++</td> <td>∞</td> </tr> </table> <p>不良：大腸菌群+++以上、黄色ブドウ球菌+以上</p> <p><結果概要></p> <p>申込みのあった30施設について、簡易スタンプ検査を実施した。</p> <p>(1) 共通検体</p> <p>共通検体として、①シンク蛇口の取っ手 ②冷蔵庫の取っ手 ③調理場のドアノブ ④トイレ出入り口のドアノブ ⑤まな板(合成樹脂製で使用開始時のもの)を検査した。大まかな傾向としては、「ノブ」より「取っ手」で菌の検出が多く、また、「冷蔵庫」より「シンク蛇口」の「取っ手」の方で不良率が高く、雑菌の検出も多い傾向にあった。もう一検体の「まな板」は使用開始時の状態を指定して検査を実施し、結果は比較的良好であった。これら共通検体については、全体の結果を集計して各施設へ提供した。</p> <p>(2) 自由検体</p> <p>自由検体は合計603検体実施した。最も実施が多かったのは「手指」(208検体)で、次いで「食器・割烹具」(115検体)、「取っ手類」(76検体)、「食品取扱設備」(72検体)、「食品」(50検体)、「そ</p>	コロニー数	0	1～10	11～100	101～1000	1001以上	判 定	—	+	++	+++	∞
コロニー数	0	1～10	11～100	101～1000	1001以上								
判 定	—	+	++	+++	∞								

	<p>の他」(82 検体)であった。「その他」の中には、洗濯場内や、入居者用施設、介護用品等、食品衛生に直接関係のない検体も含まれた。</p> <p>検査成績に対するコメントは、結果を正しく判断するための助言や、見直すべき点の具体的な指摘を中心に記入した。また、施設側からの相談や立入り指導の依頼について、その都度個別に対応した。</p> <p><まとめ等></p> <p>今年度は、昨年度の結果を踏まえ、簡易スタンプ検査実施後の支援の充実を図った。これにより、施設側が簡易スタンプ検査の結果をより有効に活用していく上で、一定の効果はあったものとする。また、継続して検査を実施した施設については状況に合わせた支援を行いやすく、その後の改善等を確認することもでき、より効果的であった。</p> <p>自主管理に対する認識や実施状況は施設により様々であるが、今年度の実施結果を今後の監視指導等に役立てていきたい。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名> 小離島の食中毒調査マニュアル作成のためのアンケート調査について（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>島しょ保健所では、食品衛生監視員が常駐していない島（以下「小離島」という。）を所管し、交通機関や天候等により直ちに現地入りできないため、食中毒の迅速な初動調査ができない場合がある。そのため、「小離島で食中毒が発生した際の初動体制マニュアル」（以下「小離島マニュアル」という。）を平成18年3月に作成し、診療所への調査機材（採便管など）の配置や役場への協力依頼を行ってきた。</p> <p>今回、「小離島マニュアル」の改訂版作成のため、他府県の小離島における食中毒調査についてアンケートを実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成19年4月から平成20年3月まで 対象施設：全国の保健所 調査方法：①小離島の保有数と規模、②交通関係、③診療所・役場、④食中毒調査について、それぞれアンケート調査を実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>アンケートの回答数は78件で、小離島ありの回答は49件、なしは29件であった。</p> <p>(1) 小離島の保有数と規模 「1島」が14件と最も多かったが、次に「5島以上」の回答が12件と多かった。</p> <p>(2) 交通関係 定期船がどの島もあった。また、漁船借り上げや役場所有船、海上タクシーといった回答があった。</p> <p>(3) 診療所・役場 診療所と役場の連携については、「なし」の回答が多かったが、食中毒調査への協力等連携している保健所もあった。</p> <p>(4) 食中毒調査 過去5年間で、14保健所、計16件の食中毒事件が発生していた。</p> <p>食中毒調査時の問題点として、「島への交通手段」との回答が最も多く、次いで「検体の確保」「聞き取り調査」「所内体制（職員不足等）」、「その他（現地での事務施設や事務機器の確保等）」の回答があった。</p> <p>診療所等に採便管を配置するなど、事前準備をしている保健所はなかった。小離島での食中毒対応マニュアル等は、通常の対応マニュアルを活用している保健所1件以外になかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>食中毒発生時の一番の問題点は、小離島への交通手段であり、緊急対応時には漁船の借り上げやヘリコプターのチャーターなど定期運航でない交通手段の確保が必要な場合もある。そこで、初動調査時に柔軟な対応ができるように関係機関や内部での事前の調整をすることが大切である。また、すでに出張所間の協力体制などは定めているが、迅速な応援体制づくりをさらに進めていく。</p> <p>今後も、関係機関との連携を強化し、小離島を抱える保健所が活用できる「小離島マニュアル」を作成していきたい。</p>

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19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19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19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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-2-1 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			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
実施月	5,918	21,935	45,352	44,995	43,570	1,425	357	311	46	
平成19年	4月	71	388	727	727	677	50	—	—	—
	5月	1,373	4,532	9,805	9,805	9,670	135	—	—	—
	6月	2,895	9,638	17,686	17,653	17,100	553	33	31	2
	7月	715	2,281	5,046	5,022	4,713	309	24	24	—
	8月	254	1,092	2,047	1,825	1,744	81	222	185	37
	9月	87	639	1,498	1,498	1,456	42	—	—	—
	10月	395	1,951	4,661	4,647	4,508	139	14	14	—
	11月	46	991	2,805	2,741	2,662	79	64	57	7
平成20年	12月	75	362	867	867	846	21	—	—	—
	1月	4	13	50	50	49	1	—	—	—
	2月	2	43	135	135	120	15	—	—	—
	3月	1	5	25	25	25	—	—	—	—

表3-2-2 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		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	5,918	21,935	45,352	44,995	43,570	1,425	357	311	46
西多摩	982	1,975	1,975	1,955	1,890	65	20	20	—
南多摩	479	2,044	3,483	3,483	3,394	89	—	—	—
町田	250	1,564	3,660	3,384	3,239	145	276	232	44
多摩立川	1,269	3,631	4,373	4,373	4,212	161	—	—	—
多摩府中	1,461	5,251	9,010	9,010	8,611	399	—	—	—
多摩小平	1,021	5,592	16,042	16,042	15,725	317	—	—	—
島しょ	456	1,878	6,809	6,748	6,499	249	61	59	2

表3-2-3 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
		合計	21,935	45,352	43,881	1,471
細菌検査	小計	21,621	44,995	43,570	1,425	
	スタンプスプレッド法	20,594	42,238	40,984	1,254	
	コリテップ	137	137	133	4	
	ふきとり	790	2,320	2,184	136	
	インスタントBGLB	—	—	—	—	
	その他	100	300	269	31	
化学検査	小計	314	357	311	46	
	残留塩素	—	—	—	—	
	洗浄度検査	—	—	—	—	
	TTC検査	—	—	—	—	
	AVテスト	—	—	—	—	
	蛍光物質検査	279	318	273	45	
	その他	35	39	38	1	

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目 検体	検体数	検査件数	判定		細菌検査																	
					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ピブリオ		セレウス		大腸菌		一般細菌		真菌		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
合計	21,621	44,995	43,570	1,425	18,086	651	14,649	591	1,592	7	1,308	5	640	88	1,173	14	6,102	68	8	—	12	1
食品	1,033	2,717	2,619	98	949	66	571	22	81	—	237	2	7	1	77	5	685	1	—	—	12	1
調理器具	7,050	12,493	12,089	404	6,728	287	2,345	47	486	3	319	3	321	37	268	3	1,619	24	3	—	—	—
手指	8,300	16,601	16,038	563	5,470	128	7,766	401	368	4	258	—	149	25	227	—	1,800	5	—	—	—	—
その他	5,238	13,184	12,824	360	4,939	170	3,967	121	657	—	494	—	163	25	601	6	1,998	38	5	—	—	—

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目 検体	検体数	検査件数	判定		化学検査												
					残留塩素		洗浄度検査		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			
合計	314	357	311	46	—	—	—	—	—	—	—	—	—	273	45	38	1
食品	35	39	38	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	38	1
調理器具	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
手指	279	318	273	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	273	45	—	—
その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

第3章 保健所における監視指導事業

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
		5,918	21,935	45,352	43,881	1,471	43,570	1,425	311	46
飲食店営業	旅館・ホテル	384	874	2,581	2,468	113	2,448	113	20	—
	バー・キャバレー	7	13	13	13	—	13	—	—	—
	一般飲食店	2,288	4,660	6,225	5,875	350	5,874	350	1	—
	すし屋	342	902	1,863	1,799	64	1,799	64	—	—
	そば屋	506	1,139	1,737	1,693	44	1,693	44	—	—
	仕出し屋	18	46	81	79	2	79	2	—	—
	弁当屋	37	103	238	234	4	234	4	—	—
	そう菜店	51	194	403	395	8	386	8	9	—
	許可ある集団給食	124	1,109	3,002	2,914	88	2,910	88	4	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	喫茶店営業	5	13	15	15	—	15	—	—	—
製造業	菓子製造業	388	1,487	3,345	3,267	78	3,266	78	1	—
	アイスクリーム類製造業	30	60	179	162	17	162	17	—	—
	豆腐製造業	212	487	861	848	13	848	12	—	1
	めん類製造業	26	48	58	55	3	55	3	—	—
	その他	33	147	376	331	45	331	45	—	—
販売業	食肉販売業	284	692	1,316	1,279	37	1,279	37	—	—
	魚介類販売業	170	423	915	862	53	862	53	—	—
	食料品等販売業	22	29	49	49	—	49	—	—	—
	その他	22	24	31	26	5	26	5	—	—
	学校給食	299	3,766	8,381	8,178	203	8,149	198	29	5
	その他の集団給食	658	5,591	13,335	13,009	326	12,852	298	157	28
	その他	12	128	348	330	18	240	6	90	12

表3-2-7 夜間営業施設等※1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※1	無許可発見軒数※2	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	17	142	893	20	5	609	15	4	13	0	0	57	5	1	214	0
平成19年	4月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	5月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	6月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	7月	3	17	42	5	1	33	1	1	3	—	—	4	4	—	2
	8月	2	16	136	—	—	135	—	—	—	—	—	1	—	—	—
	9月	1	14	54	—	—	53	—	—	—	—	—	1	—	—	—
	10月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	11月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	12月	7	53	443	14	3	210	13	2	3	—	—	21	1	1	209
平成20年	1月	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	2月	2	21	89	1	1	80	1	1	2	—	—	7	—	—	—
	3月	2	21	129	—	—	98	—	—	5	—	—	23	—	—	3

※1 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。

※2 清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

※3 営業許可の期限切れの施設に対して至急許可申請を指導。無認証のみぐ取扱所に対して、取扱いをやめるよう指導、始末書の徴収。

表3-2-8 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施保健所別）

項目 保健所	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	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
合計	17	142	893	20	5	609	15	4	13	0	0	57	5	1	214	0
西多摩	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
南多摩	1	8	4	4	—	—	—	—	—	—	—	4	4	—	—	—
町田	2	14	100	1	1	50	1	1	1	—	—	6	—	—	43	—
多摩立川	2	27	351	2	2	214	1	1	3	—	—	18	1	1	116	—
多摩府中	6	70	329	1	1	238	1	1	9	—	—	27	—	—	55	—
多摩小平	1	13	53	3	1	52	3	1	—	—	—	1	—	—	—	—
島しょ	5	10	56	9	—	55	9	—	—	—	—	1	—	—	—	—

※1 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。

※2 手洗い不備、清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

※3 営業許可の期限切れの施設に対して至急許可申請を指導。無認証のみぐ取扱所に対して、取扱いをやめるよう指導、始末書の徴収。

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※1	無許可摘発軒数※2	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	
実施月	60	174	4,021	139	3	1,253	52	2	569	12	0	540	3	0	60	1	0	30	2	0	348	32	1	109	3	0	396	24	716	10	
平成19年	4月	3	10	150	8	—	72	1	—	4	—	—	15	—	—	4	—	—	—	—	—	28	5	—	5	—	—	21	2	1	—
	5月	2	10	252	—	—	160	—	—	7	—	—	57	—	—	3	—	—	—	—	—	1	—	—	4	—	—	—	—	20	—
	6月	4	4	28	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	25	—	—	—
	7月	4	13	302	5	—	71	3	—	43	—	—	52	—	—	2	—	—	—	—	—	16	—	—	8	—	—	64	2	46	—
	8月	10	30	463	6	—	69	2	—	167	1	—	49	—	—	11	—	—	—	—	—	13	1	—	2	—	—	74	2	78	—
	9月	3	7	54	1	—	17	1	—	12	—	—	1	—	—	4	—	—	—	—	—	12	—	—	1	—	—	—	—	7	—
	10月	10	30	1,073	32	—	389	6	—	125	3	—	87	—	—	4	1	—	11	2	—	109	1	—	13	—	—	151	15	184	4
	11月	16	37	1,088	69	2	431	39	2	22	—	—	178	—	—	29	—	—	—	—	—	114	21	—	45	—	—	53	3	216	6
	12月	2	3	14	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	8	—	—	—
平成20年	1月	1	4	137	—	—	40	—	—	2	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	14	—	—	—	—	—	57	—
	2月	1	4	53	5	1	4	—	—	21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	4	1	1	1	—	—	—	—	—	—
	3月	4	22	407	13	—	—	—	—	160	8	—	81	3	—	2	—	—	—	—	7	—	—	16	2	—	—	—	—	107	—

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列等について改善を指導。

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導、臨時出店無届施設に対して指導。

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※1	無許可摘発軒数※2	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	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
保健所 合計	60	174	4,021	139	3	1,253	52	2	569	12	0	540	3	0	60	1	0	30	2	0	348	32	1	109	3	0	396	24	716	10
西多摩	3	12	191	10	1	67	2	-	26	1	-	13	-	-	-	-	-	11	-	-	55	6	1	2	1	-	17	-	-	-
南多摩	3	10	216	4	-	86	2	-	2	-	-	29	-	-	-	-	-	1	-	-	7	1	-	14	-	-	-	-	77	1
町田	2	11	161	7	-	72	1	-	24	1	-	15	-	-	-	-	-	7	-	-	43	5	-	-	-	-	-	-	-	
多摩立川	9	21	1,178	8	1	321	2	1	127	-	-	194	-	-	19	-	-	-	-	-	40	-	-	56	-	-	62	1	359	5
多摩府中	10	59	1,441	35	-	531	9	-	218	10	-	245	3	-	2	1	-	11	2	-	74	-	-	25	2	-	99	8	236	-
多摩小平	5	13	476	75	1	176	36	1	5	-	-	44	-	-	1	-	-	-	-	-	79	20	-	-	-	-	128	15	43	4
島しょ	28	48	358	-	-	-	-	-	167	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-	50	-	-	12	-	-	90	-	1	-

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列等について改善を指導。

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導、臨時出店無届施設に対して指導。