

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	115
第 1 節	食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	115
第 1	都保健所で実施した監視指導事業の概要	115
第 2	平成 21 年度食品衛生監視事業(4 月分及び 5 月分)の実施結果について	118
第 3	平成 21 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	132
第 4	平成 21 年度食品衛生監視事業(9 月分から 11 月分まで)の実施結果について	152
第 5	平成 21 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	164
第 6	平成 21 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	182
第 7	食品関係保健所計画事業	195
第 2 節	その他の事業	202
第 1	現場簡易検査	202
第 2	夜間営業等監視事業	202
第 3	臨時営業等監視事業	202

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、「平成21年度東京都食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。

平成21年度は、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる社会福祉施設等の大量調理施設に対し、特にノロウイルスによる食中毒を防止するため、重点的な監視

指導を実施した。また、平成15年以降、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報告されていることから、アレルギー物質の表示検査を行うとともに、これらを含む可能性のある食品の収去検査を実施した。

また、保健所ごとに、縁日・祭礼等の衛生監視、地域で製造・消費される食品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

第1節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業

第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成21年度東京都食品衛生監視指導計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表 3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成 21 年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食提供者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	6,379
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別重点監視指導 ○食品製造業に対する一斉監視指導 ○食肉（生食用食肉を含む）等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○再発防止のための監視指導 ○行商等の一斉監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	10,172
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー物質検査 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導 ○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 ○生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	10,483
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○ノロウイルス対策 ○カンピロバクター対策 ○食品製造業等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,447
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品の販売業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	11,001

(注) 食品関係保健所計画事業は、各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

表 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

平成21年度 保健所 食品衛生監視指導計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	4-6月事業		夏期一斉監視事業			9-11月事業			歳末一斉監視事業		1-3月事業	
			☆夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導						☆歳末に食品を大量に取り扱う施設に対する監視指導			
	【主な対象業種】 ①飲食店営業 (生食用食肉等を提供する施設)		【主な対象業種】 ①飲食店営業 (生食用食肉等を提供する施設)			【主な対象業種】 ①飲食店 (宴会施設等)			【主な対象業種】 ①飲食店 (宴会施設等)		【主な対象業種】	
全保健所一斉監視事業	②食品の製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、菓子、粉末食品等)		②飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等)			②給食供給者(社会福祉施設等におけるノロウイルス対策)			②給食供給者(社会福祉施設等におけるノロウイルス対策)		①給食供給者(社会福祉施設等におけるノロウイルス対策)	
	③食品の販売業		③食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等)			③食品の製造業 (魚肉わり製品、食肉製品等)			③食品の製造業 (魚肉わり製品、そうざい、菓子、魚介類か工業、つけ物、めん類、食肉製品、食肉処理業、飲食店等)		②食品製造業 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他)	
	④給食供給者(学校給食、保育施設等)		④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等)			④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等)			④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等)		③食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等)	
	⑤食鳥処理場等		⑤自動車営業、行商			⑤学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場			⑤ふぐ取扱い関係業者		④歳末に不良食品等を製造した施設	
						⑥夏期に不良食品等を製造した施設			⑥夜間業者		⑤食鳥処理場等	
取去検査	②③④⑤で実施		②③④で実施			③④⑤⑥で実施			③④で実施		②③④⑤で実施	
自主管理推進事業	食品衛生自主管理認証制度の普及											
表示監視	表示の検査・指導(食品衛生法及びJAS法に基づく表示に関するもの)											
保健所計画事業	(各保健所又は圏域ごとに地域の実情等を考慮し、計画を定めて実施)											
その他主な実施内容	危機管理対策(大規模食中毒発生時対応訓練等を含む。)											
	食の安全に関する食育の推進											

表3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

対象食品	区分 合計	合計				細菌検査				化学検査			
		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
				不良数	不良率			不良数	不良率			不良数	不良率
		7,201	1,392	28	2.0%	4,169	819	24	2.9%	3,032	573	4	0.7%
4月～5月	給食施設の一斉監視	917	144	-	-	654	109	-	-	263	35	-	-
	食品製造業の一斉監視	343	68	1	1.5%	116	31	1	3.2%	227	37	-	-
	食品販売業の一斉監視	118	19	-	-	-	-	-	-	118	19	-	-
	食鳥肉の一斉監視	169	26	-	-	117	13	-	-	52	13	-	-
	計画事業ほか	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計	1,547	257	1	0.4%	887	153	1	0.7%	660	104	0	-
6月～8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	338	57	4	7.0%	299	50	3	6.0%	39	7	1	14.3%
	サラダ・そうざい類	514	81	3	3.7%	355	60	3	5.0%	159	21	-	-
	生菓子	194	30	-	-	96	16	-	-	98	14	-	-
	地域流通食品	550	116	-	-	81	23	-	-	469	93	-	-
	食肉	195	39	2	5.1%	195	39	2	5.1%	-	-	-	-
	すし種・刺身	222	37	2	5.4%	222	37	2	5.4%	-	-	-	-
	アイスクリーム類	180	36	2	5.6%	180	36	2	5.6%	-	-	-	-
	豆腐原料大豆	13	13	-	-	-	-	-	-	13	13	-	-
	豆腐	228	38	1	2.6%	228	38	1	2.6%	-	-	-	-
	食鳥肉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	計画事業ほか	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小計	2,434	447	14	3.1%	1,656	299	13	4.3%	778	148	1	0.7%	
9月～11月	社会福祉施設等の一斉監視 (ノロウイルス対策)	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食品のアレルギー物質検査	50	50	2	4.0%	-	-	-	-	50	50	2	4.0%
	生食用食肉等を提供する 飲食店等	66	11	4	36.4%	66	11	4	36.4%	-	-	-	-
	食品販売業の一斉監視	692	126	-	-	235	73	-	-	457	53	-	-
	学校給食用パン・めん類製 造業等の一斉監視	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	改善確認が必要な施設の 監視	199	39	2	5.1%	199	39	2	5.1%	-	-	-	-
	その他	54	9	-	-	26	5	-	-	28	4	-	-
	計画事業ほか	40	40	-	-	-	-	-	-	40	40	-	-
小計	1,101	275	8	2.9%	526	128	6	4.7%	575	147	2	1.4%	
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	184	32	-	-	99	17	-	-	85	15	-	-
	生菓子	236	45	2	4.4%	155	31	2	6.5%	81	14	-	-
	生食用かき	16	16	-	-	16	16	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	246	48	-	-	100	25	-	-	146	23	-	-
	食肉製品	180	36	-	-	72	18	-	-	108	18	-	-
	魚介類加工品・魚卵加工品	90	22	-	-	-	-	-	-	90	22	-	-
	地域流通食品	108	14	-	-	51	8	-	-	57	6	-	-
	その他	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	計画事業ほか	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計	1,060	213	2	0.9%	493	115	2	1.7%	567	98	0	-
1月～3月	改善確認が必要な施設の 監視	461	90	3	3.3%	330	66	2	3.0%	131	24	1	4.2%
	社会福祉施設等の一斉監視 (ノロウイルス対策)	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食品製造業の一斉監視	176	34	-	-	121	23	-	-	55	11	-	-
	食鳥肉の一斉監視	156	24	-	-	108	12	-	-	48	12	-	-
	その他	261	47	-	-	48	23	-	-	213	24	-	-
	計画事業ほか	5	5	-	-	-	-	-	-	5	5	-	-
	小計	1,059	200	3	1.5%	607	124	2	1.6%	452	76	1	1.3%

第2 平成21年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4及び表3-1-7）

本事業実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して6,379件の立ち入りを行い、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。また、給食供給者、食品製造業、健康食品製造業、食肉販売業等から257検体の食品等を収去し、検査を実施した。

学校給食や保育施設等の給食供給者に対して、食中毒の未然防止を図るため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。また、食品製造施設に対して、違反食品や異物混入等の苦情の未然防止を図るため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

一方、カンピロバクター食中毒が発生した際、原因食品として疑われることの多い未加熱又は加熱不十分の食肉（レバー刺身、ユッケ、鶏わさ等）を提供している飲食店（居酒屋、焼肉店、焼鳥店等）に対する監視指導を実施し、同食中毒及びその他の食中毒の発生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) 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

学校、保育施設、病院・診療所、その他（工場・事業所、寮等）の給食施設（飲食店営業を含む）に対して860件の監視を行い、食中毒の発生を未然に防止するため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。

その結果、1軒に対して口頭注意の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-9及び表3-1-10）

給食供給施設58軒からそうざい、調味料等144検体を収去し、細菌検査109検体及び化学検査35検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(2) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

清涼飲料水、菓子等の食品の製造施設に対して789件の監視を行い、違反食品や異物混入等の苦情を未然に防止するため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

このうち、11軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-11及び表3-1-12）

清涼飲料水製造業等の食品製造施設25軒からミネラルウォーター等51検体を収去し、細菌検査31検体及び化学検査37検体の検査を実施した。

その結果、「洋生菓子の衛生規範」を超えた細菌数を検出した洋生菓子1検体が不良となった。

(3) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

スーパー、デパート等の食品販売施設1,430件の監視を行い、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、流通食品の検査を実施した。また、併せて流通食品の表示について、監視指導を実施した。

このうち、26軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-13）

食品販売施設9軒から漬物等19検体を収去し、化学検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(4) 生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

カンピロバクター食中毒が発生した際、原因食品として疑われることの多い未加熱又は加熱不十分の食肉を提供している飲食店に対する監視指導を実施

し、同食中毒及びその他の食中毒の発生の未然防止を図った。居酒屋、焼肉店、焼鳥店等の飲食店に対して408件の監視を行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底等について指導した。

このうち、5軒について口頭注意の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成21年3月27日付20福保健食第3702号「平成21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49件の監視指導を実施した。その結果、4軒に対して口頭注意の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-14及び表3-1-15）

食肉処理場13軒から食鳥肉26検体を収去し、細菌検査13検体、抗菌性物質等の化学検査13検体の検査を実施した。その結果、サルモネラ菌を6検体、ウェルシュ菌を3検体から検出した。また、抗菌性物質等を検出した検体はなかった。

(6) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-16）

食品等22,542品目の表示検査を実施し、107品目の表示違反を発見した（違反・不適正率0.5%）。このうち、項目別違反件数は「ばら売りかんきつ類・バナナ」（2.3%）、「弁当・調理パン」（1.9%）、「そうざい」（1.0%）の順に多かった。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1,025品目、遺伝子組換えに関わる表示2,897品目について表示検査を実施した。また、収去検査の結果、表示違反が判明した食品はなかった。

イ 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（表3-1-16）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実及びアルファルファ437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 JAS法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-17）

食品の販売施設等に立ち入り、5,072品目について表示検査を実施した。その結果、54品目について表示違反を発見した（違反率：1.1%）。違反の内訳は「原産地」（39件）、「無表示」（13件）等であった。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。

(7) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-18）

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85回実施し、2,872名が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだものを55回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを59回実施し、前者は1,762名、後者は1,933名が参加した。

表3-1-4 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況						
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))				不利益処分
			行政指導			その他	
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他		
合計	6,379	79	78	-	3	-	
製造・処理施設	903	11	11	-	1	-	
販売施設	1,439	28	27	-	2	-	
調理施設	3,933	40	40	-	-	-	
その他	104	-	-	-	-	-	

表3-1-5 事業別立入検査状況

		立入検査実施状況					
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
				行政指導			
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
ア 給食供給者等の 監視指導 (再掲)	飲食店営業 (集団給食)	214	-	-	-	-	-
	給食供給者 (届出)	646	1	1	-	-	-
イ 生食用食肉等を提供する飲食店の監視指導 (再掲)		408	5	5	-	-	-
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)		789	11	11	-	1	-
エ 食品の販売業の監視指導 (再掲)		1,430	26	25	-	2	-
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)		49	4	4	-	-	-

表3-1-6 収去検査結果

		収去検査実施状況		
		収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 給食供給者等の監視指導（再掲）	飲食店営業（集団給食）	58	144	0
	給食供給者（届出）			
イ 生食用食肉等を提供する飲食店の監視指導（再掲）		0	0	0
ウ 食品製造業の監視指導（再掲）		25	51	1
エ 食品の販売業の監視指導（再掲）		9	19	0
オ 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導（再掲）		13	26	0

表3-1-7 食品別収去検査結果

食 品 名	項 目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合 計		257	1	0	0	2,540	952	1	0	1,588	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	1	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	26	0	0	0	403	182	0	0	221	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	1	0	0	0	30	16	0	0	14	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	24	0	0	0	380	30	0	0	350	0	0
菓子類	洋生菓子	12	1	0	0	80	35	1	0	45	0	0
	和生菓子	18	0	0	0	146	55	0	0	91	0	0
	その他の菓子・菓子材料	2	0	0	0	41	6	0	0	35	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	16	0	0	0	140	16	0	0	124	0	0
	酒類飲料	4	0	0	0	6	4	0	0	2	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	5	0	0	0	65	0	0	0	65	0	0
	調味料	28	0	0	0	473	0	0	0	473	0	0
	加熱済そうざい	75	0	0	0	444	444	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	21	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	7	0	0	0	30	30	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	2	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の食品	15	0	0	0	147	2	0	0	145	0	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-8 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査項目数	法違反・不良 品目数	法違反再掲	品目数 (再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		20	0	0	0	291	0	0	0	291	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	12	0	0	0	179	0	0	0	179	0	0
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	5	0	0	0	65	0	0	0	65	0	0
	調味料	3	0	0	0	47	0	0	0	47	0	0
	加熱済そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

【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	サルモネラ属菌	腸炎ピブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 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	—	0157 陽性
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	—	0157 陽性
すし種・刺身	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数 100個/gを超えるもの	—
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	—	0157 陽性
洋生菓子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157 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	—	0157 陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉(タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンビ [®] ロハク [®] -, 0157 陽性
ハンバーグ [®] 用パテ [®] ・挽肉 [®] ・テンダーライズ [®] 及びクプリック [®] 処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

太枠は成分規格を示す。

表3-1-9 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		腸管出血性 大腸菌 O157	
			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		109	-	-	57	29	14	2	5	1	1	105	2	1	1	109	-	109	-	109	-	109	-
加熱済そうざい	煮物	16	-	-	7	7	2	-	-	-	-	16	-	-	-	16	-	16	-	16	-	16	-
	焼物	15	-	-	11	3	1	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-
	揚物	7	-	-	6	-	1	-	-	-	-	7	-	-	-	7	-	7	-	7	-	7	-
	炒め物	6	-	-	4	2	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6	-	6	-	6	-	6	-
	和え物	7	-	-	2	4	1	-	-	-	-	7	-	-	-	7	-	7	-	7	-	7	-
	その他	24	-	-	17	3	3	1	-	-	-	24	-	-	-	24	-	24	-	24	-	24	-
未加熱そうざい		21	-	-	3	6	5	1	5	1	-	18	2	1	-	21	-	21	-	21	-	21	-
弁当		10	-	-	7	2	1	-	-	-	-	10	-	-	-	10	-	10	-	10	-	10	-
野菜		1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	1	-	1	-	1	-
漬物		1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-
その他の食品		1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-

表3-1-10 給食供給者（学校給食、保育施設等）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 ^{※1}				甘味料						着色料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤 ^{※5}		その他 ^{※6}	
		法違反数	法違反率（％）	ソルビン酸		その他		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※2}		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	35	-	-	35	4	35	1	29	1	29	0	4	-	29	5	14	-	7	2	1	-
調味料	23	-	-	23	-	23	-	18	-	18	-	-	-	19	-	6	-	3	2	-	-
漬物	10	-	-	10	4	10	-	9	1	9	-	4	-	9	5	6	-	3	-	-	-
その他の食品	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	1	-	2	-	1	-	1	-

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

2 ※2：検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

3 ※3：タール色素を検査した。

4 ※4：二酸化硫黄を検査した。

5 ※5：検体により、エリソルビン酸、BHA/BHT、トコフェロール、エチレンジアミン四酢酸を検査した。

6 ※6：亜硝酸根を検査した。

表3-1-11 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 (1mL当たり)						成分規格	大腸菌群	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	適合	(-)	≤ 10 ³
合計	31	1	3.2	12	4	8	2	1	4	8	5	1
清涼飲料水	8	-	-	8	-	-	-	-	-	8※1	-	-
和生菓子	11	-	-	1	1	5	1	1	2	-	9	2
洋生菓子	7	1	14.3	1	3	1	1	-	1	-	7	-
その他の食品	5	-	-	2	-	2	-	-	1	-	4	1

注1 ※1：清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）について検査した。

注2 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3-1-12 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※1		甘味料※2		酸化防止剤※3		漂白剤※4		その他※5		成分規格※6
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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	適合
				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	-	-	25	-	25	2	25	-	25	-	20	5	13	-	6	-	7	-	5	-	8
清涼飲料水	8	-	-	4	-	4	1	4	-	4	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	8
生菓子	11	-	-	8	-	8	-	8	-	8	-	6	5	4	-	1	-	-	-	-	-	-
粉末食品	12	-	-	9	-	9	1	9	-	9	-	7	-	3	-	5	-	4	-	5	-	-
その他の食品	6	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	3	-	2	-	-	-	3	-	-	-	-

注1 ※1 タール系色素を検査した。

2 ※2 サッカリン及びアセスルファムカリウムを検査した。

3 ※3 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA/BHTを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。重金属（ヒ素、鉛、カドミウム）を検査した。

5 ※5 検体により、ヒ素、カドミウム、鉛、エトキシキン、エチレンクロロヒドリンを検査した。

6 ※6 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、カドミウム、SS）の検査をした。

表3-1-13 食品販売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 ※1		甘味料						酸化防止剤						漂白剤 ※3	
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ※2		アスコルビン酸		エリソルビン酸		エチレンジアミン四酢酸		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	検体数	検出数				
合計	19	-	-	13	1	13	1	13	-	13	-	14	3	17	1	17	-	2	-	2	1	2	-	2	-	7	2
菓子	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	4	-	-	4	-	4	1	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	-	-	1	1	1	-	1	-	-	-
漬物	6	-	-	6	1	6	-	6	-	6	-	4	2	6	1	6	-	-	-	-	-	-	-	1	-	3	-
その他の農産物加工品	7	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	4	-	5	-	5	-	1	-	1	-	1	-	-	-	4	2

注1 ※1 タール色素を検査したほか、検体により、パラレッド、スダン（I～IV）を検査した。

2 ※2 検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸を検査した。

3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-14 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

項目	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		ウェルシュ菌 (1g当たり)		リステリア		カンピロバクター ・シジエ菌		カンピロバクター ・コリー		O157		
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
		区分																						
合計	13	3	5	5	0	5	2	4	2	13	-	7	6	10	3	13	-	13	-	13	-	13	-	
食鳥処理業	Aランク	5	1	2	2	-	-	-	4	1	5	-	3	2	2	3	5	-	5	-	5	-	5	-
	Bランク	3	1	2	-	3	-	-	-	-	3	-	2	1	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-
	Cランク	5	1	1	3	-	2	2	-	1	5	-	2	3	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-
	Dランク	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-15 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目	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	5	-	5	-	5	-
	Bランク	3	-	3	-	3	-
	Cランク	5	-	5	-	5	-
	Dランク	-	-	-	-	-	-

- 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、ナイルカルバジン、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ム、スルファジメトキシシム、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、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表3-1-16 食品別表示検査

食品名	項目	検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数		通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳					
			遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)		無表示	期限表示	その他			
合計		22,542	2,897	1,025	107	0	0	2	15	7	89
マーガリン		211	11	25	0	0	0	0	0	0	0
酒類飲料		681	75	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		913	126	56	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品		814	63	0	0	0	0	0	0	0	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類		273	24	47	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	430	22	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,382	329	83	0	0	0	0	0	0	0
放射線照射食品		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		839	164	120	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	314	0	4	1	0	0	0	1	0	0
	鶏の液卵	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0
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	食肉	1,610	0	0	4	0	0	0	0	0	4
	生かき	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	559	26	0	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	1,019	106	136	0	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン	1,663	277	0	41	0	0	0	5	4	32
	そうざい	1,869	307	8	19	0	0	0	0	1	18
	魚肉練り製品	733	33	89	0	0	0	0	0	0	0
	生菓子類	1,126	71	4	4	0	0	0	1	1	4
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	961	197	0	6	0	0	0	0	0	7
	ゆでがに	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	4,706	721	302	23	0	0	2	8	1	15
かんきつ類・バナナ	202	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物	91	8	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	1,039	83	109	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	314	57	42	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ	259	0	0	6	0	0	0	0	0	6	
遺伝子組換え作物に係る食品*1	437	195	0	3	0	0	0	0	0	3	

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-17 JAS法等に基づく食品表示検査

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件数							
				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		5,072	54	13	0	39	2	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,490	5	1	0	4	-	-	-	-	0
	水産物	1,345	13	5	0	8	-	-	-	-	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,418	24	3	0	21	-	-	-	-	0
原産地表示の必要な加工食品		700	11	3	0	6	2	0	0	-	0
カット野菜・フルーツ		119	1	1	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-18 講習会実施状況

項目 内容	業者		一般	
	回数	受講人数	回数	受講人数
合計	78	2688	7	184
カンピロバクター	52	1715	3	47
ノロウイルス	56	1886	3	47

※1 「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

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

第3 平成21年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

※ 食品衛生夏期対策事業は都・区・八王子市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要 (表 3-1-19)

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等160,696件の立入りをを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。今年度は、夏期に増加する腸炎ビブリオやカンピロバクターを中心とした食中毒の予防対策を実施するとともに、食品の表示に関する監視指導を最重要課題として実施した。

また、9,772検体の食品等について収去検査を実施し、639検体の不良食品等を発見した(不良率6.5%)。このうち、13検体は食品衛生法(以下「法」という。)に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設4,359軒に対し、法違反に対する行政処分、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生教室の開催等を通じて、食品衛生知識の向上及び食品関係営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 大量調理施設に対する一斉監視指導 (表 3-1-21)

大規模な食中毒が発生する可能性の高い大量調理施設における食品の取扱い等を監視指導するため、弁当屋、仕出し屋、ホテル、宴会場、集団給食施設等に対し10,665件の立入検査を実施した。

このうち、細菌検査結果が不良となった施設等769軒について、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(2) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表 3-1-21)

菓子製造業をはじめとした食品製造業に10,052件の立ち入りをを行い、施設における食品の取扱い、表示事項等について監視指導を実施した。

このうち、細菌検査結果が不良となった施設等265軒について、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(3) 食肉(生食用を含む)・挽肉等の一斉監視指導 (表 3-1-21、表 3-1-28)

都内では、鶏刺身等の鶏肉料理や牛生レバーの関与が疑われるカンピロバクター食中毒が多発している。そこで、食肉に関わる食中毒を未然に防止するため、飲食店営業及び食肉販売業等19,862件の立ち入りをを行い、営業者に対して生食用食肉をはじめとする食肉の取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。

その結果、生食用食肉の取扱いは1,369軒で、テングライズ処理^{※1}・タンプリング処理^{※2}・結着処理^{※3}された食肉の取扱いは351軒で、さらに挽肉・挽肉製品の取扱いは2,143軒で確認された。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適当な食肉を生食用として提供、販売をしていたり、食品の衛生的取扱いが不適切な施設等978軒に対して、口頭注意等の行政措置を行った。

- ※1 テングライズ処理とは、剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理
- ※2 タンプリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理
- ※3 結着処理とは、肉塊又は細切肉を結着材料(でんぷん、たん白等)により密着させる処理

(4) 自動車営業・行商の一斉監視指導結果 (表 3-1-21)

近年、都心区を中心にオフィス街等の路上で行商による弁当販売が増加しているが、固定化したワゴン、販売台を使用した販売がみられるほか、直射日光のあたる路上における長時間の販売や、路上で小分け、盛り付けを実施するなど、制度面と衛生面の両面において行商に関する問題が顕在化している。そこで、全都一斉監視事業を実施し、監視指導の徹底を図った。また、食品営業自動車についても一斉監視指導を行った。

行商2,235件について監視指導を実施した。

その結果、鑑札不携帯等208軒の違反を発見し、営業者に対して指導文書の交付や関係する自治体に対して情報提供等を行った。

また、営業自動車1,505件について監視指導を実施した。

その結果、無許可等114軒の違反を発見し、営業者に対して指導文書を交付する等、改善を指導した。

(5) 食品別収去検査結果

ア 細菌検査結果 (表3-1-19、及び表3-1-23)

食品等46,493項目について検査を実施したところ、817項目が不良であった。不良率は1.8%であった。

食品別には、「生食用食肉」(7.0%)、「弁当類」(4.3%)、「そうざい半製品」(2.7%)の順に不良率が高かった。このうち、成分規格を超えるE.coli最確数を検出した「生食用岩かき」(魚介類)、大腸菌群を検出したアイスクリームなど5項目が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-25に記載した。

イ 化学検査結果(表3-1-19,表3-1-23)

食品等35,748項目について検査を実施したところ、11項目が不良であった。不良率は0.03%であった。

食品等別には、「和生菓子」(0.4%)、「凍結前加熱済・加熱後摂取冷凍食品」(0.1%)、「弁当類」(0.1%)の順に不良率が高かった。このうち、指定外添加物(TBHQ)を検出した菓子(油菓子)や表示にない着色料を検出した「ようかん」(和生菓子)など8項目が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-25に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-19,表3-1-24)

総検査検体9,772検体のうち、輸入食品等は710検体(7.3%)であった。このうち不良検体は8検体で、不良率は1.1%であった。表示にないソルビン酸を検出した「大根漬」(漬物)など4検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-25に記載した。

(6) 表示の一斉監視指導検査結果

ア 概要(表3-1-19)

東京都自主回収報告制度において、賞味期限の誤記載や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報告されている。そこで、都内流通食品の表示適正化を図り、表示違反を防止するため、食品の製造業・加工業・販売業等に立ち入り、349,354品目について監視指導を行った。

その結果、1,013品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、改善を図った。

イ 食品別表示検査結果(表3-1-26)

食品等349,354品目の表示検査を実施し、1,013品目の表示違反を発見した(違反率0.3%)。このうち、違反率の高い食品は「弁当・調理パン」(1.0%)、「生かき」(0.7%)、「そうざい」(0.5%)の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」(321件)、「期限表示」(183件)の順に多かった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をす

るよう指導した。また、総検査品目のうち34,702品目について保健機能食品、36,041品目について遺伝子組み換えに関わる表示検査を実施した。

ウ JAS法等に基づく表示検査結果(表3-1-27)

夏期は、魚介類を原因とする食中毒が多発する時期であり、これらを扱う施設に対して製品の取扱いや表示等の監視を行う必要がある。そこで、スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等に立ち入り、56,315品目について監視指導を行った。

その結果、201品目の表示違反を発見した。違反の内訳は「原産地」(165件)、「無表示」(18件)等であった。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、改善を図った。

(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3-1-29)

食品関係者及び消費者等を対象に、都民にわかりやすく食品衛生に関する情報を提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を872回実施し、38,622人が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会は693回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は703回実施し、前者は30,236名、後者は31,349名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-30)

11,926軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を66,662件、化学検査を951件実施した。

(8) 都保健所が実施した取去検査結果

ア 細菌検査結果(表3-1-31から表3-1-36)

「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、「調理パン」1検体、「すし弁当」2検体、「そうざい」3検体、「豆腐」1検体、「食肉」2検体、「すし種・刺身」2検体、の合計11検体であった。アイスクリーム類では2検体が違反となった。

イ 化学検査結果(表3-1-37)

化学検査の結果、「弁当類」1検体で表示にない着色料が検出され、法違反となった。

ウ 大豆(豆腐原料)の遺伝子組換え体検査結果(表3-1-38)

第3章 保健所における監視指導事業

大豆13検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。
その結果、定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-19 平成21年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		全都	特別区 八王子市	都保健所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所
		全都	特別区 八王子市					
立入件数				160,696	74,323	10,172	25,863	50,338
行政措置実施軒数				4,359	3,813	176	42	328
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		0	0	0	0	0
		販売禁止		1	0	0	0	1
		その他		0	0	0	0	0
	処分以外 の措置	始末書等		242	238	1	0	3
		口頭注意		4,177	3,603	175	74	325
		その他		192	173	12	6	1
収去軒数				4,916	4,395	177	280	64
合計	判定	総検体数		9,772	6,751	426	1,741	854
		不良		639	615	13	2	9
		不良率(%)		6.5%	9.1%	3.1%	0.1%	1.1%
細菌検査	判定	項目数		46,493	36,050	1,664	5,423	3,356
		不良		817	792	16	0	9
		不良率(%)		1.8%	2.2%	1.0%	0.0%	0.3%
化学検査	判定	項目数		35,748	11,046	1,860	14,992	7,850
		不良		11	4	1	2	4
		不良率(%)		0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	0.1%
(再掲) 輸入食品	判定	検体数		710	163	42	385	120
		不良		8	1	0	2	5
		不良率(%)		1.1%	0.6%	0.0%	0.5%	4.2%
表示検査結果		品目数		349,354	126,485	50,072	135,237	37,560
		不良		1,013	586	177	90	160
		不良率(%)		0.3%	0.5%	0.4%	0.1%	0.4%
現場簡易検査		実施軒数		11,926	8,073	3,539	73	241
		検査件数		67,613	37,645	25,228	2,635	2,105
衛生講習会		実施回数		872	598	181	15	78
		受講者数		38,622	27,064	8,851	330	2,377

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-20 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	(衛生注意指導票交付 含む)	その他	
合計	160,696	4,359	4,177	242	193	1
製造・処理施設	13,719	408	358	14	44	0
販売施設	84,912	912	914	29	29	1
調理施設	58,314	2,844	2,694	67	120	0
その他	3,751	195	211	132	0	0

表3-1-21 事業別立入検査状況

		立入検査実施状況					
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
				行政指導			不利益処分
				口頭注意	(衛生注意指導票交付 含む)	その他	
ア 大量調理施設の監視指導 (再掲)	弁当・仕出し屋	4,462	229	203	9	33	0
	給食施設	5,138	502	495	4	5	0
	ホテル・宴会場	478	26	23	0	3	0
	その他	587	12	5	0	7	0
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)		10,052	265	234	11	34	0
ウ 食肉 (生食用食肉を含む) 等の取扱施設の監視指導 (再掲)		19,862	978	938	4	38	0
エ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	1,505	114	144	22	2	0
	行商	2,235	208	208	134	1	0

表3-1-22 事業別収去検査状況

		収去検査実施状況		
		収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 大量調理施設の監視指導（再掲）	弁当・仕出し屋	1,514	2,090	154
	給食施設			
	ホテル・宴会場			
	その他			
イ 食品製造業の監視指導（再掲）		1,036	2,240	112
ウ 食肉（生食用食肉を含む）等の取扱施設の監視指導（再掲）		451	932	65
エ 自動車営業・行商の監視指導（再掲）	自動車営業	58	72	41
	行商			

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-23 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		9,772	639	13	39	82,241	46,493	817	5	35,748	11	11
魚介類等	魚介類	304	3	1	1	1,189	932	3	1	257	0	0
	すし種・さしみ	1,045	97	0	4	7,344	6,789	110	0	555	0	0
	その他の魚介類加工品	234	4	1	1	3,515	1,222	4	0	2,293	1	1
冷凍食品	無加熱摂取	13	0	0	0	302	42	0	0	260	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	53	0	0	0	1,242	218	0	0	1,024	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	51	1	1	1	1,071	164	0	0	907	1	1
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	108	47	0	0	937	937	66	0	0	0	0
	殺菌液卵	2	0	0	0	24	8	0	0	16	0	0
	未殺菌液卵	3	0	0	0	24	16	0	0	8	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	1,286	0	0	0	9,943	4,556	0	0	5,387	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	60	0	0	0	278	119	0	0	159	0	0
	乳製品	77	0	0	0	1,077	218	0	0	859	0	0
	乳類加工品	8	0	0	0	130	29	0	0	101	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	424	38	4	0	2,750	2,266	52	4	484	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	193	0	0	1	1,563	135	0	0	1,428	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	740	3	2	2	10,625	1,720	1	0	8,905	3	3
菓子類	洋生菓子	125	10	0	0	1,776	679	11	0	1,097	0	0
	和生菓子	181	6	2	0	1,791	687	4	0	1,104	4	4
	その他の菓子・菓子材料	192	1	1	1	2,450	315	0	0	2,135	1	1
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	121	0	0	0	1,989	396	0	0	1,593	0	0
	酒精飲料	5	0	0	0	31	0	0	0	31	0	0
	氷雪	3	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	水	4	0	0	0	29	11	0	0	18	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	54	0	0	0	953	18	0	0	935	0	0
	調味料	128	0	0	0	1,750	407	0	0	1,343	0	0
	加熱済そうざい	1,387	74	0	1	10,261	8,451	97	0	1,810	0	0
	未加熱そうざい	796	104	0	0	5,304	4,945	120	0	359	0	0
	そうざい半製品	14	2	0	0	117	74	2	0	43	0	0
	弁当類	793	154	1	27	5,445	5,338	227	0	107	1	1
	調理パン	383	49	0	0	2,598	2,406	65	0	192	0	0
	ゆでめん類	105	12	0	0	908	503	13	0	405	0	0
	豆腐	406	34	0	0	2,439	2,371	42	0	68	0	0
上記以外の食品	356	0	0	0	1,911	515	0	0	1,396	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	2	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	116	0	0	0	466	0	0	0	466	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-24 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		710	8	4	4	11,213	1,867	7	0	9,346	5	5
魚介類等	魚介類	30	1	0	0	166	31	1	0	135	0	0
	すし種・さしみ	55	3	0	0	747	460	6	0	287	0	0
	その他の魚介類加工品	9	0	0	0	174	56	0	0	118	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	13	0	0	0	302	42	0	0	260	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	14	0	0	0	363	35	0	0	328	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	21	1	1	1	553	60	0	0	493	1	1
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	119	0	0	0	2,920	685	0	0	2,235	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	30	0	0	0	339	84	0	0	255	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	2	0	0	0	26	7	0	0	19	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	27	0	0	0	207	2	0	0	205	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	227	2	2	2	3,397	245	0	0	3,222	3	3
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	27	1	1	1	362	6	0	0	377	1	1
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	17	0	0	0	124	87	0	0	37	0	0
	酒精飲料	1	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	46	0	0	0	786	18	0	0	792	0	0
	調味料	25	0	0	0	248	28	0	0	241	0	0
	加熱済そうざい	2	0	0	0	13	0	0	0	37	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	30	0	0	0	253	21	0	0	232	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	15	0	0	0	70	0	0	0	70	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-25 収去検査等により判明した法違反

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	アイスクリーム	アイスクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		アイスクリーム	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		ラクトアイス	ソフトクリーム	規格違反	細菌数 8.8×10 ⁴ /g 検出	1
		ラクトアイス	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		生食用かき	生食用岩かき	規格違反	E. coli 最確数 330/100g 検出	1
小 計					5	
化学検査	第10条	油菓子	【輸】ゴーヤチップ	指定外添加物	TBHQ 検出	1
	第11条第2項	魚介類加工品	ちりめん	添加物の使用基準違反	最終製品から過酸化水素を検出	1
	第11条第3項	冷凍食品	【輸】グリーンアスパラガス	残留農業基準違反	イソカルボホス 0.09ppm 検出	1
	第19条第2項	生鮮果実	【輸】オレンジ	表示違反	表示にないチアベンダゾール及びイマザリルを検出	1
		漬物	【輸】さくら大根		表示にないソルビン酸を検出	1
		弁当類	焼きそば		表示にない食用赤色102号を検出	1
		和生菓子	ようかん		表示にない食用赤色106号及び食用黄色4号を検出	2
	小 計					8
違反検体総数					13	

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-26 食品別表示検査結果

項目 食品名	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食 品 (再掲)	現場で発見した違反・不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食 品 (再掲)	通報した品目 数 (再掲)	違反・不適正表示項目内訳			
								無表示	期限表示	その他	
合計	349,354	36,041	34,702	1,013	0	0	16	321	183	541	
マーガリン	3,382	484	662	1	0	0	0	0	1	0	
酒類飲料	8,056	553	559	4	0	0	0	2	1	1	
清涼飲料水	16,949	1,220	2,398	8	0	0	0	1	0	8	
食肉製品	15,752	984	1,569	20	0	0	1	2	7	13	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ベーコン類	5,390	328	656	4	0	0	0	0	2	2	
シアン化合物を含有する豆類	570	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食 冷 品 凍	切り身・むき身の鮮魚介類（生かきを除く）	7,276	46	46	13	0	0	1	7	3	3
	上記以外の冷凍食品	18,026	2,449	2,022	8	0	0	2	2	3	3
放射線照射食品	9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	9,129	1,886	2,074	6	0	0	1	0	1	5	
卵	鶏の殻付き卵	4,874	86	508	4	0	0	3	0	1	
	鶏の液卵	147	0	0	0	0	0	0	0	0	
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	食肉	27,238	382	382	49	0	0	2	2	40	
	生かき	1,426	0	0	10	0	0	8	1	1	
	生めん類（ゆでめん類を含む）	7,355	381	601	6	0	0	0	3	3	
	即席めん類	8,880	585	895	11	0	0	10	1	0	
	弁当・調理パン	22,263	1,073	1,084	216	0	0	1	96	37	102
	そうざい	27,635	1,885	1,736	144	0	0	0	56	18	71
	魚肉練り製品	11,290	730	856	4	0	0	0	0	1	3
	生菓子類	11,216	803	537	37	0	0	0	5	6	26
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類（生かきを除く）	25,012	332	332	86	0	0	0	21	26	40
	ゆでがに	1,239	10	10	1	0	0	0	0	1	0
	その他の加工食品	79,552	16,941	14,558	315	0	0	7	94	63	164
	かんきつ類・バナナ	5,527	50	50	25	0	0	0	4	0	21
添加物	1,452	154	22	1	0	0	1	0	0	1	
乳・乳製品	14,437	1,235	2,319	22	0	0	0	0	0	22	
乳・乳製品を主原料とする食品	6,044	380	722	1	0	0	0	1	0	0	
ばら売りがんきつ類・バナナ	4,301	26	26	17	0	0	0	7	0	10	
遺伝子組換え作物に係る食品*1	4,927	3,038	78	0	0	0	0	0	0	0	

※1 大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ（作物である食品）の表示検査の結果を計上する。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-27 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目			総検査品目数	表示違反品目数	表示違反の内容							
					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
食品名												
合計			56315	201	18	5	165	4	0	4	0	7
一般監視	生鮮品	畜産物	9812	11	1	1	9	-	-	-	-	-
		水産物	21146	20	2	2	9	-	-	-	-	7
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	15954	150	10	2	138	-	-	-	-	-
	原産地表示の必要な加工食品		6971	14	5	-	3	4	-	4	-	-
	カット野菜・フルーツ		1660	-	-	-	-	-	-	-	-	-
重点監視	畜産物		197	2	-	-	2	-	-	-	-	-
	水産物		222	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)		353	4	-	-	4	-	-	-	-	-

表3-1-28 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の 取扱い軒数	取扱い種類(軒数)					テンダライズ処理・ タンプリング処理・ 結着処理食肉 取扱い軒数	取扱い食肉の種類(軒数)				挽肉・挽肉製品 取扱い軒数
					牛レバー	牛タタキ ・牛刺し	馬刺し	鶏肉	その他		テンダライズ 処理のみ	タンプリング 処理のみ	両方の処理が されたもの	結着肉	
合計		8135	12324	1369	405	428	350	378	299	351	95	22	46	270	2143
飲食店営業	焼肉専門店	621	730	392	245	205	14	11	178	3	1	0	1	1	14
	焼鳥屋	542	628	192	24	11	18	166	17	2	0	0	0	2	60
	居酒屋	1918	2042	539	118	101	211	179	88	22	0	0	0	22	189
	その他	2721	3353	75	14	35	19	16	5	18	0	0	0	18	454
販売業 食肉	スーパー・ デパート	1084	1334	126	0	58	60	3	8	247	49	22	29	213	804
	その他	956	2425	40	4	15	29	3	2	26	20	0	8	6	543
食肉処理業		244	1661	5	0	3	1	0	1	29	25	0	4	4	62
その他		49	151	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4	4	17

表3-1-29 講習会

対象者 内 容	事業者向け		一般向け	
	回数	受講人数	回数	受講人数
合計	695	34248	177	4374
カンピロバクター（再掲）	553	26362	140	3874
ノロウイルス（再掲）	567	27499	136	3850

表3-1-30 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小 計	スタンプ法		コリテップ		その他
		化学検査 小 計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
11,926	67,613	66,662	60,908		992		4,762
		951	671	20	52	12	196

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太枠は成分規格を示す。

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ピブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 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	—	0157 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
すし種・刺身※1	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100個/gを超えるもの	—
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	—	0157 陽性
洋生菜子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157 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	—	0157 陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, 0157 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダーライス*及び肉ブリンク* 処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳	5万/mlを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

※1 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-31 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の細菌検査結果

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	0157	黄色ブドウ球菌		サルモネラ	成分規格
		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	(-)	(-)	(-)	(+)	(-)	適	
合計	125	6	4.8	24	34	26	20	12	7	1	105	7	6	5	1	124	52	123	1	124	1	
調理パン	14	1	7.1	1	4	1	2	2	3	<i>1</i>	11	1	1	<i>1</i>		14	14	13	<i>1</i>	14		
弁当類	おにぎり	12		3	3	4	2				12					12	12	12		12		
	その他	13		1	8	2	2				11	1	1			13	13	13		13		
弁当 すし	いなりすし・のり巻き	13	2	15.4	2	3	3	1	2	2	11		2			13	12	13		13		
	その他	1				1					1					1	1	1		1		
そうざい類	加熱済	煮物	14		5	3	1	4	1			13		1			14		14		14	
		焼き物	11		2	4	4	1				10	1				11		11		11	
		炒め物	4	1	25.0		2		1	1		3			<i>1</i>		4		4		4	
		揚げ物	7			3	3	1				7					7		7		7	
		その他	4			1	2	1				4					4		4		4	
	未加熱	サラダ	19	2	10.5	1	2	4	5	5	2	11	3	1	3	<i>1</i>	19		19		19	
		和え物	5					4		1		4	1				5		5		5	
清涼飲料水	1																				1	
農産物加工品	1			1							1					1		1		1		
漬物	2						2				2					2		2		2		
食肉製品	2			2							2					2		2		2		
菓子	2			2							2					2		2		2		

注1 斜体太字 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3-1-32 生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)		大腸菌	0157	サルモネラ	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	(-)	(-)	(-)	(-)
				品名											
合計	16	0	0.0	8	2	1	4	0	1	15	1	16	16	16	16
生菓子 洋生菓子	シュークリーム	4		2			2			4		4	4	4	4
	ケーキ	4		2		1	1			4		4	4	4	4
	プリン	1		1						1		1	1	1	1
	和生菓子	7		3	2		1		1	6	1	7	7	7	7

表3-1-33 豆腐の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				セレウス菌 (1g当たり)			
		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	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴
豆腐	38	1	2.6	3	3	5	14	9	3	1	34	3		1	26	1	10	1

注1 斜体太字 は不良検体に該当する。

注2 大腸菌、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3-1-34 食肉（生食用食肉を含む）・挽肉の細菌検査結果

項目		検体数	判定		大腸菌		0157	026	カンピロバクター ジエジユ ニ/コリ	サルモネラ		
			不良数	不良率 (%)								
品名					(-)	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)	(+)	
合計		39	2	5.1	13	26	39	39	39	38	1	
生食用	馬肉	2	—	—	2	0	2	2	2	2		
	牛肉	4	1	25.0	3	<i>1</i>	4	4	4	4		
	鶏肉	1	1	100.0	0	<i>1</i>	1	1	1	1		
加熱用	牛肉	挽肉	11	—	—	3	8	11	11	11	11	
		成型肉	6	—	—	3	3	6	6	6	6	
		その他	3	—	—	2	1	3	3	3	3	
	豚肉	挽肉	1	—	—	0	1	1	1	1	1	
		その他	1	—	—	0	1	1	1	1	1	
	牛豚合い挽肉		2	—	—	0	2	2	2	2	2	
	ハンバーグパテ		5	—	—	0	5	5	5	5	5	
	鶏肉	挽肉	2	—	—	0	2	2	2	2	1	1
	羊肉	その他	1	—	—	0	1	1	1	1	1	

注1 斜体太字 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3-1-35 すし種・刺身の細菌検査結果

品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌		黄色 ブドウ 球菌	サルモ ネラ	腸炎 ビブリオ 最確数 (1g当たり)
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	<10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(-)	<3
合計	37	2	5.4	0	1	3	16	14	3	17	12	5	2	1	36	1	37	37	37
まぐろ	11						4	6	1	3	6	1	1		11		11	11	11
サーモン	2							1	1	1			1		2		2	2	2
かつお	3	1	33.3				1	1	1		1	1		<i>1</i>	3		3	3	3
いか	2						2			2					2		2	2	2
たこ	3	1	33.3				1	2			3				2	<i>1</i>	3	3	3
ほたて	2					1	1			1	1				2		2	2	2
えび	1							1		1					1		1	1	1
かんぱち	3						1	2		2	1				3		3	3	3
たい	3						3			2		1			3		3	3	3
きんめだ い	1							1				1			1		1	1	1
とびっこ	1				1					1					1		1	1	1
つぶ貝	2					1	1			2					2		2	2	2
すずき	1						1					1			1		1	1	1
はまち	1					1				1					1		1	1	1
ひらめ	1						1			1					1		1	1	1

注1 斜体太字 は不良検体に該当する。

表3-1-36 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群	
			法違反数	法違反率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)
合計		36	2	5.6	14	8	10	2	2	35	1
アイス クリーム	ソフト	3			2	1				3	
	ハード	5	1	20.0	1	2	1	1		4	1
アイス ミルク	ソフト	9			6	2	1			9	
	ハード	9			1	2	5		1	9	
ラクト アイス	ソフト	5	1	20.0	2		2		1	5	
	ハード	1						1		1	
氷菓		4			2	1	1			4	

注1 **斜体太字** は法違反検体に該当する。

注2 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-37 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、生菓子、めん類・皮類、地域流通食品の化学検査結果

品名	検体数	判定		保存料				甘味料								着色料		漂白剤		酸化防止剤										その他			
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン・アセスルファムK		アスパルテーム		ビタミン酸		その他※2						アスコルビン酸		エリソルビン酸		EDTA		TBHQ		BHA/BHT			トコフェロール		
				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	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	120	1	0.8	96	12	96	2	82	2	0	0	8	0	4	1	92	17	40	2	11	6	13	0	8	0	2	0	6	0	0	0	0	4
弁当類	7	1	14.3	3		3		4							5	1			1	1													
そうざい	23		-	18		18		16							14	1	4	1	1	1			1				1						
洋生菓子	4		-	4		4		3							4																		
和生菓子	9		-	9		9		7							7		3																
菓子	10		-	9	1	9		7			1				10	2	3								1		2				2※3		
漬物	醤油漬	7		-	7	4	7		5						7	4	2		2	1	2												
	塩漬	4		-	4	2	4		4	1		2	2		4	2	2		1	1	1												
	酢漬	8		-	7	2	7		5						6	1	3																
食肉製品	1		-	1		1		1							1								1									1※4	
清涼飲料水	4		-	2		2	2	2	1				1	1	4	3			1		1											1※5	
農産物加工品	29		-	19	2	19		20				4	1		20	3	17	1	4	4	6		5		1		2						
魚介類加工品	2		-	2	1	2		2				1															1						
調味料	11		-	11		11		6							10		5		1		1		1										
その他	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、プロピオン酸について検査した。
 注2 ※2 検体によりスクラロース、グルチンについて検査した。
 注3 ※3 酸価、過酸化価について検査した。
 注4 ※4 食肉製品の成分規格について検査した。
 注5 ※5 清涼飲料水の成分規格について検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-38 大豆の遺伝子組換え体検査結果

品名		検体数	判定		検出量		
			法違反数	法違反率(%)	5%を超える	5%未満検出	検出せず
合計		13	-	-	-	0	13
大豆	国産	5		-			5
	輸入	アメリカ	3		-		3
		カナダ	2		-		2
		アメリカ・カナダ混合	3		-		3

第4 平成21年度食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-39及び表3-1-42）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して10,483件の立ち入りを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。

また、245検体の食品等について取去検査を実施し、8検体の不良食品を発見した。食品衛生法（以下「法」という。）に違反するものはなかった。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設214軒に対し、口頭注意等を行い、改善を指導した。

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）

ア 目的

ノロウイルス食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施し、同食中毒発生の未然防止を図る。

イ 対象施設

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育所、認可外保育施設、宴会施設を持つホテル・ブライダル施設等）

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-52）

(ア) 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、1,208件の立ち入りを行い、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち2軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

(イ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を78回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ4,133人が参加した。

(2) 食品のアレルギー物質検査

ア 目的

食物アレルギー患者の割合が高い乳幼児・学童が喫食するような食品について、アレルギー物質のコントロールが適切であるか、取去検査により確認する。

イ 対象施設

食品製造業及び食品販売施設

ウ 実施結果（表3-1-40及び表3-1-44）

(ア) 監視指導

主として乳幼児・学童が喫食する小麦製のめん類の製造業及び乳幼児・学童が好んで喫食と思われる菓子類の製造業等に対して451件の立ち入りを行い、表示検査等を実施した。その結果、3軒に対して、表示の改善指導を行った。

(イ) 取去検査

食品製造業等から、めん類、菓子等56検体を取去し、アレルギー物質「そば」（15検体）、アレルギー物質「卵」（23検体）、アレルギー物質「乳」（18検体）の検査を行った。その結果、1検体から表示にないアレルギー物質「卵」が検出され、被取去者に対し、コンタミネーションの防止等に関する指導を行った。

また、スーパー等の販売店から菓子類等33検体を取去し、アレルギー物質「そば」（1検体）、アレルギー物質「卵」（14検体）、アレルギー物質「乳」（18検体）の検査を行った。その結果、1検体から表示にないアレルギー物質「乳」が検出され、製造者を管轄する自治体に調査依頼を行った。

(3) 生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導

ア 目的

カンピロバクター食中毒が発生した際、原因食品として疑われることの多い未加熱又は加熱不十分の食肉を提供している飲食店に対する監視指導を実施し、同食中毒及びその他の食中毒の発生の未然防止を図った。

イ 対象施設

レバー刺身、ユッケ、鳥わさ等の未加熱又は加熱不十分の食肉を提供・販売している飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理業等

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-45、表3-1-52）

(ア) 施設に対する指導

居酒屋、焼肉店、焼鳥店等の飲食店に対して1,193件の監視を行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、

第3章 保健所における監視指導事業

従事者に対する教育研修の徹底等について、また、生食用以外の食肉を生食用として提供しないよう指導した。

このうち、27軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 取去検査

飲食店営業11軒から未加熱食肉11検体を取去し、細菌検査を実施した。その結果、「一斉取去検査成績に基づく措置基準」を逸脱して大腸菌を検出した3検体、大腸菌及びカンピロバクターを検出した1検体が不良となった。

(ウ) 講習会等による普及啓発

食品関係者及び消費者等を対象に、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会を94回実施し、4,827名が参加した。

(4) 食品の製造業の一斉監視指導

ア 目的

食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、不適切な食品の流通の未然防止を図る。取扱食品の表示事項について監視指導を行い、適正化を図る。

また、歳末期を控え、年末年始用食品（魚肉ねり製品、食肉製品等）を製造する施設に対して、適宜監視を実施する。

イ 対象施設

食品製造業

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41）

(ア) 監視指導

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（平成19年12月12日付食安発第1212007号厚生労働省通知）等に基づき、菓子製造業等に対して940件の立入りをを行い、期限表示の設定方法、表示等について監視指導を行った。このうち14軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 取去検査

菓子製造業18軒から菓子等31検体を取去し、検査を実施した。その結果、法違反・不良となった検体はなかった。

(5) 食品の販売業の一斉監視指導

ア 目的

食品販売施設における食品の取扱い、食品表示等の適正化を図るとともに、取扱食品の適法性を確認するため、施設への立入検査及び取去検査を実施する。

イ 対象施設

食品販売施設（スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等）

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41、表3-1-46、表3-1-47）

(ア) 監視指導

食品販売施設に対して1,619件の立入りをを行い、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち32軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(イ) 取去検査

食品販売施設47軒から清涼飲料水、農産物加工品等114検体を取去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、法違反・不良となった検体はなかった。

(6) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導

ア 目的

学校給食において提供される食品の衛生を確保するため、これら食品を製造する施設に対する立入検査を実施する。

イ 対象施設

学校給食用パン、めん類の製造施設及び米飯加工委託工場

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41）

(ア) 監視指導

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省通知別添）、衛生規範等を参考に、計45件の立入りをを行い、食品の取扱い等について監視指導を行った。このうち1軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 取去検査

学校給食用パン、めん類の製造施設等5軒から6検体を取去し、検査を実施した。その結果、法違反・不良となった検体はなかった。

(7) 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 目的

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設に対して、フォローアップを実施する。

イ 対象施設

今年度実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、苦情等に関連した施設等、特に必要と認められる施設を選定する。

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41、表3-1-48）

（ア）監視指導

今年度実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設等に対して92件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。このうち17軒からは、そうざい等計39検体を収去し、改善確認のため、細菌検査を実施した。その結果、「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を逸脱して大腸菌群を検出した未加熱そうざい1検体、大腸菌群及び細菌数を検出した調理パン1検体の合計2検体が不良となったことから、改善指導を徹底した。

（8）腸管出血性大腸菌O157食中毒対策（表3-1-40、表3-1-49）

ア 目的

今般、全国飲食チェーン店において提供した、結着等の加工処理を行った食肉が原因食品とされる腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が発生した。

そこで、結着等の加工処理を行った食肉等を取り扱う飲食店に対する監視指導を行い、腸管出血性大腸菌O157食中毒の未然防止を図る。

イ 対象施設

飲食店営業施設

（ア）テンダライズ処理、タンプリング処理、他の食肉の断材を結着させ成形する処理、漬け込み等、その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を施した食肉を取り扱う飲食店

（イ）ハンバーグなど、挽肉を使った料理を提供する飲食店

ウ 実施結果

（ア）衛生指導

食肉を扱う飲食店等に対して1,835件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底等について、必要な指導を実施した。このうち16軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

テンダライズ処理・タンプリング処理・結着処理等の食肉を扱う施設が15軒、挽肉調理品を扱う施設が581軒であった。

（9）表示の検査指導

ア 食品別・項目別表示検査結果（表3-1-50）

食品等35,263品目の表示検査を実施し、70品目の表示違反を発見した。表示違反については、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。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-50）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実500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」等（以下「JAS法等」）に基づく表示検査結果（表3-1-51）

生鮮食品等8,994品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、79品目について表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の販売者に対して、口頭注意等を行い、適正表示への改善を図った。

（9）その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-52）

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115回実施し、5,584名が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだものを94回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを93回実施し、前者は4,827名、後者は4,792名が参加した。

表 3-1-39 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	10,483	214	209	0	7	0
製造・処理施設	1,042	16	18	0	0	0
販売施設	1,893	38	35	0	3	0
調理施設	6,294	60	56	0	4	0
その他	1,254	100	100	0	0	0

表 3-1-40 事業別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
ア 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	1,208	2	2	0	0	0
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	451	3	3	0	0	0
ウ 生食用食肉等を提供する飲食店等 (再掲)	1,193	27	25	0	2	0
エ 食品製造業 (再掲)	940	14	16	0	0	0
オ 食品の販売業 (再掲)	1,619	32	29	0	3	0
カ 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場 (再掲)	45	1	1	0	0	0
キ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	92	4	4	0	0	0
ク 腸管出血性大腸菌O157 食中毒対策 (再掲)	1,835	16	14	0	2	0

表 3-1-41 収去検査結果

	収去検査実施状況		
	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 社会福祉施設等（ノロウイルス対策） （再掲）	-	-	-
イ 食品のアレルギー対策（再掲）	37	89	2
ウ 生食用食肉等を提供する飲食店等（再掲）	11	11	4
エ 食品製造業（再掲）	18	31	0
オ 食品の販売業（再掲）	47	114	0
カ 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場（再掲）	5	6	0
キ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設（再掲）	17	39	2
ク 腸管出血性大腸菌O157食中毒対策（再掲）	-	-	-

表3-1-42 食品別取去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数 通報した (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		245	8	0	1	1496	523	8	0	973	2	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	2	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	3	0	0	0	31	11	0	0	20	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	11	4	0	0	66	66	5	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	6	0	0	0	102	22	0	0	80	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	2	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	5	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	34	0	0	0	236	116	0	0	120	0	0
菓子類	洋生菓子	12	0	0	0	128	50	0	0	78	0	0
	和生菓子	3	0	0	0	8	0	0	0	8	0	0
	その他の菓子・菓子材料	49	2	0	1	59	0	0	0	59	2	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	37	0	0	0	474	28	0	0	446	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	2	0	0	0	44	5	0	0	39	0	0
	調味料	5	0	0	0	69	5	0	0	64	0	0
	加熱済そうざい	37	0	0	0	105	85	0	0	20	0	0
	未加熱そうざい	4	1	0	0	20	20	1	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	8	0	0	0	41	41	0	0	0	0	0
	調理パン	7	1	0	0	35	35	2	0	0	0	0
	ゆでめん類	10	0	0	0	10	0	0	0	10	0	0
	豆腐	3	0	0	0	17	17	0	0	0	0	0
上記以外の食品	5	0	0	0	24	0	0	0	24	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-43 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査項目数	法違反・不良 品目数	法違反再掲	品目数 (再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		19	0	0	0	334	33	0	0	301	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	5	0	0	0	66	21	0	0	45	0	0
菓子類	洋生菓子	1	0	0	0	6	0	0	0	6	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	7	0	0	0	176	7	0	0	169	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	2	0	0	0	44	5	0	0	39	0	0
	調味料	2	0	0	0	40	0	0	0	40	0	0
	加熱済そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 3-1-44 食品のアレルギー物質検査結果

項目 品名	検体数	結果		乳		卵		そば	
		陽性数	陽性率 (%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	89	2	2.2	36	1	37	1	16	0
魚介類加工品	1		-	1					
穀類加工品	5		-	1				4	
農産物加工品	1		-	1					
和生菓子	2		-			2			
菓子	47	2	4.3	24	1	23	1		
そうざい	20		-	9		11			
ゆでめん	10		-					10	
その他	3		-			1		2	

注 1 斜体太文字は不良検体である。

表 3-1-45 食肉の細菌検査

項目 品名	検体数	判定		0157 (-)	026 (-)	大腸菌		カンピロバクター ジエジエニ/コリ		サルモネラ	
		不良数	不良率 (%)			(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	11	4	36.4	11	11	7	4	10	1	11	0
生食用	牛肉	9	33.3	9	9	6	3	9	0	9	0
	鶏肉	2	50.0	2	2	1	1	1	1	2	0

注 1 斜体太文字は不良検体である。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-46 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

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 0157	大腸菌 026	大腸菌		成分規格 ※1
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	≦ 10 ²	(-)	(-)	(-)	(+)	適合
合計	73	-	-	17	0	3	3	0	0	1	22	2	23	21	43	2	28
清涼飲料水	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28
野菜漬物	22	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	22	21	20	2	-
生菓子	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	8	-	-
農産物加工品	5	-	-	3	-	1	1	-	-	-	5	-	-	-	5	-	-
その他	10	-	-	6	-	2	2	-	-	-	9	1	1	-	10	-	-

注1 ※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。
 2 サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

表 3-1-47 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査結果）

項目	検体数	判定		保存料										着色料※1		甘味料※2		酸化防止剤 ※3		成分規格※4
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	適合
				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	53	-	-	39	2	39	4	39	0	39	0	3	0	29	0	34	4	6	2	27
清涼飲料水	28	-	-	15	-	15	3	15	-	15	-	2	-	14	-	15	4	1	1	27
野菜漬物	4	-	-	4	-	4	1	4	-	4	-	-	-	3	-	1	-	-	-	-
生菓子	5	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	-	-	4	-	5	-	1	-	-
農産物加工品	6	-	-	6	2	6	-	6	-	6	-	1	-	2	-	3	-	1	-	-
調味料	4	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	-	-	2	-	4	-	2	-	-
その他の食品	6	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	-	-	4	-	6	-	1	1	-

注1 ※1 タール色素を検査した。
 注2 ※2 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウム、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチン、アスパルテーム、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
 注3 ※3 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸、ビタミンE、BHA/BHTを検査した。
 注4 ※4 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、ｶﾞﾙﾐﾝ、ｽｽﾞ）の検査をした。
 注5 漂白剤（二酸化硫黄）を検出した検体はなかった。

表 3-1-48 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取去検査結果（細菌検査結果）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					成分規格	
			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	適合
合計		39	2	5.1	5	9	6	8	3	2	1	30	0	1	2	1	2
加熱済そうざい		15	-	-	4	5	-	3	-	-	-	12	-	-	-	-	-
未加熱そうざい		3	1	33.3	-	-	-	-	1	2	-	-	-	1	1	<i>1</i>	-
調理パン		7	1	14.3	-	3	-	3	-	-	<i>1</i>	6	-	-	<i>1</i>	-	-
弁当		5	-	-	1	1	2	-	1	-	-	5	-	-	-	-	-
アイスクリーム類		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
すし種、刺身		2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-
豆腐		2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
洋菓子		2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-
調味料		1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-

注 1 斜体太文字は不良検体である。

2 サルモネラ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、腸管出血性大腸菌O26、大腸菌、セレウス、腸炎ピブリオを検出した検体はなかった。

表 3-1-49 腸管出血性大腸菌O157 食中毒対策

業種	項目	立入件数	テンダライズ処理・タンプリング処理・結着処理等の食肉							挽肉調理品			
			取扱軒数	加熱調理が完全に実施されていた施設軒数	加熱方法の情報提供を行っていた施設軒数	取扱食肉の種類 (軒数)				取扱軒数	加熱調理が完全に実施されていた施設軒数	加熱方法の情報提供を行っていた施設軒数	
						テンダライズ処理のみ	タンプリング処理のみ	両方の処理がされたもの	結着肉				その他
合計		1835	15	11	2	3	4	0	5	3	581	221	24
飲食店営業	ステーキ・ハンバーグ店		5	4	2	1	2	0	1	0	43	39	9
	ファミリーレストラン		3	3	0	0	0	0	3	0	40	40	2
	居酒屋		2	2	0	0	0	0	1	1	111	68	4
	その他		5	2	0	2	2	0	0	2	387	74	9

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-50 食品別・項目別表示検査結果

項目 食品名	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
								無表示	期限表示	その他
合計	35,269	2,100	436	70	0	0	1	31	15	26
マーガリン	386	13	40	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	927	30	8	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	1,676	0	59	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品	1,574	18	0	0	0	0	0	0	0	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鮭肉ベーコン類	459	0	2	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	686	0	2	0	0	0	2	0	0
	上記以外の冷凍食品	2,058	52	0	1	0	0	0	0	1
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品	1,105	39	40	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	667	0	5	3	0	0	3	0	0
	鶏の液卵	19	0	0	0	0	0	0	0	0
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	食肉	1,821	0	0	9	0	0	5	1	4
	生かき	393	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	942	8	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	1,387	12	1	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン	2,358	507	15	8	0	0	1	2	5
	そうざい	3,321	725	0	17	0	0	11	2	4
	魚肉練り製品	1,601	0	5	3	0	0	0	3	0
	生菓子類	2,167	4	6	2	0	0	0	0	2
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	1,368	0	0	2	0	0	0	0	2
	ゆでがに	99	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	6,876	573	192	20	0	0	6	7	8
	かんきつ類・バナナ	287	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物	157	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	1,049	6	55	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	856	4	8	0	0	0	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ	524	0	0	3	0	0	3	0	0	
遺伝子組換え作物に係る食品 ^{※1}	500	109	0	0	0	0	0	0	0	

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上した。

表 3-1-51 JAS法等に基づく食品別表示検査

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件数							
			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
食品名										
合計	8,994	79	19	1	54	5	0	1	0	1
生鮮品	畜産物	2,571	9	6	0	3	/	/	/	0
	水産物	2,237	14	0	1	13	/	/	/	1
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	2,895	37	11	0	26	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品		1,212	18	2	0	12	4	0	0	0
カット野菜・フルーツ		79	1	0	0	0	1	0	1	0

表 3-1-52 講習会の実施状況

項目	業者		一般	
	回数	受講人数	回数	受講人数
総計	94	4,829	21	755
カンピロバクター	79	4,170	15	657
ノロウイルス	78	4,133	15	659

※1 「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

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

第5 平成21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3-1-53)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して71,875件の立ち入りを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。特に、この時期流通量の増加する年末年始用食品の製造施設の監視指導を重点的に行った。

また、4,122検体の食品等について取去検査を実施し、188検体の不良食品等を発見した。このうち、11検体は食品衛生法(以下「法」という。)に違反していた。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,299軒に対し、法違反に対する行政措置、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行等を通じて、食品衛生知識の向上及び食品関係営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 一斉取去検査(表3-1-53)

ア 細菌検査結果

食品等16,165項目について検査を実施したところ、187項目が不良であった。

食品別には、「ゆでめん類」(6.1%)、「洋生菓子」(3.8%)、「アイスクリーム類・氷菓」(3.7%)の順に不良率が高かった。このうち、基準を超えた細菌数を検出した「生食用かき1検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-59に記載した。

イ 化学検査結果

食品等26,748項目について検査を実施したところ、18項目が不良であった。

食品別には、「その他の魚介類加工品」(0.1%)、「和生菓子」(0.1%)、「上記以外の肉・卵類及びその加工品」(0.1%)の順に不良率が高かった。このうち、着色料の使用基準違反が判明した「ストロベリームース」や表示にない着色料を検出した「大根漬物」など10検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-59に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果

総検査検体4,122検体のうち、輸入食品は673検体(16.3%)であった。このうち不良検体は3検体で、不良

率は0.4%であった。このうち、放射能の暫定限度違反の「ブルーベリージャム」や表示にないエリソルビン酸を検出した「合鴨スモーク」など3検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-59に記載した。

(2) 食中毒対策

ア 社会福祉施設等の一斉監視指導結果(ノロウイルス対策)(表3-1-55、表3-1-56、表3-1-63)

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、同食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等(高齢者福祉施設、保育施設、宴会施設等)に対する監視指導を重点的に実施した。

(ア) 施設に対する指導

「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」(平成18年3月東京都福祉保健局)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添)等に基づき、期間中、16,035件の立ち入りを行い、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち483軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

(イ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止(手洗い、排泄物・吐物の処理方法)等に関する衛生講習会を138回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ5,415人が参加した。

イ 飲食店営業等の一斉監視指導結果(カンピロバクター対策)(表3-1-55、表3-1-56、表3-1-63)

生又は生に近い状態の食肉が原因食品として疑われるカンピロバクター食中毒が多発している。

また、歳末期は、忘年会等の会食や宴会の機会が多くなるため、食中毒の未然防止のため、飲食店の営業者に対し、食肉の取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行う。

(ア) 施設に対する指導

レバ刺し、鶏刺し、とりわさ、鶏たたき等の生又は生に近い状態の食肉を提供している居酒屋、焼鳥屋、焼肉屋、鶏料理店などの飲食店営業施設等に対して

9,031件の立ち入りを行い、生食用食肉等の取扱いや加熱調理方法等について指導した。このうち360軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い及び施設の改善を図った。

(イ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、食肉の取扱い、生食することのリスクに関する衛生講習会を175回開催し、延べ5,643人が参加した。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導結果 (表3-1-55)

年末年始用食品の製造期に当たり、平常時と異なる生産体制(短期間かつ大量)において不適切な食品が製造されることがないように、食品の取扱い、製造工程等について監視指導するため、魚肉練り製品製造業、菓子製造業等の食品製造業5,311件の立ち入りを行い、製造記録の確認等の監視指導を実施した。このうち、223軒に対して始末書徴収、口頭注意等の措置を講じた。

(4) 表示の一斉監視指導検査結果結果

ア 食品衛生法に基づく表示検査結果 (表3-1-60)

多種多様な食品が大量に流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、食品の製造・加工及び販売施設に立ち入り、延べ211,628品目について添加物表示、期限表示、アレルギー表示等、食品衛生法に基づく表示検査を行った。その結果、655品目の表示違反・不適正食品を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。

イ JAS法等に基づく表示検査結果 (表3-1-61)

スーパー・デパート等食品の販売業等に立ち入り、42,921品目について表示検査を行った。その結果、263品目の表示違反を発見した。当該食品の販売者等に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

(5) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果

(表3-1-62)

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16,380件の立ち入りを行い、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、97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11件、第12条(ふぐ取扱所の認証)違反が6件、その他の違反(認

証書の掲示等)が72件であった。当該施設に対しては、指導文書交付、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3-1-55)

スーパー・デパート等販売店における夕刻繁忙時の食品の取扱い及び主に夜間帯に営業する施設を監視指導するため、夕刻から夜間にかけて5,434件の立ち入りを行い、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144軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(7) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-63)

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220回実施し、7,878名が参加した。このうち、カンピロバクターに関するものは175回、ノロウイルスに関するものは193回実施し、前者は5,643名、後者は6,458名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果 (表3-1-64)

495軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を4,573件、化学検査を276件実施した。

(8) 都保健所が実施した収去検査結果

ア 細菌検査結果等 (表3-1-65から表3-1-68)

「一斉収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」2検体であった。また、法違反の検体は発見されなかった。

イ 化学検査結果 (表3-1-69から表3-1-72)

化学検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置基準等」に適合しない検体及び法違反の検体は発見されなかった。

表3-1-53 平成21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		全 都	特別区 八王子市	都 保 健 所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所		
		全	都							
立入件数				71,875	33,144	3,447	14,578	20,706		
行政措置実施軒数				2,299	1,629	59	100	511		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		0	0	0	0	0		
		販売禁止		0	0	0	0	0		
		その他		0	0	0	0	0		
	処分以外の措置	始末書等		117	117	0	0	0		
		口頭注意		2,223	1,479	62	112	570		
		その他		86	68	3	15	0		
収去検査結果	収去軒数				1,625	1,243	84	258	40	
	検査品目数				4,122	2,533	186	886	517	
			判定	不良		188	176	2	6	4
				不良率(%)		4.6%	6.9%	1.1%	0.7%	0.8%
	細菌検査項目数				16,165	10,450	493	2,569	2,653	
			判定	不良		187	180	2	2	3
				不良率(%)		1.2%	1.7%	0.4%	0.1%	0.1%
	化学検査項目数				26,748	11,908	1,179	8,440	5,221	
			判定	不良		16	11	0	4	1
				不良率(%)		0.1%	0.1%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸入食品(再掲)		検査品目数		673	272	9	323	69	
			判定	不良		3	1	0	2	0
不良率(%)				0.4%	0.4%	0.0%	0.6%	0.0%		
表示検査結果		品目数		211,628	86,374	29,941	79,662	15,651		
		不良		655	374	81	72	128		
		不良率(%)		0.3%	0.4%	0.3%	0.1%	0.8%		
現場簡易検査		実施軒数		495	334	43	60	58		
		検査件数		4,849	1,200	455	2,303	891		
衛生講習会		実施回数		220	172	21	8	19		
		受講者数		7,878	6,102	502	708	566		

表3-1-54 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	71,875	2,299	2,223	117	86	0
製造・処理施設	7,087	259	227	6	55	0
販売施設	39,341	987	1,036	6	17	0
調理施設	23,762	921	909	12	13	0
その他	1,685	132	51	93	1	0

表3-1-55 事業別立入検査状況

	立入検査実施状況						
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
				行政指導			
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
ア ノロウイルス対策 (再掲)	社会福祉施設	874	61	59	1	1	0
	飲食店営業	10,602	326	327	2	1	0
	その他	4,559	96	94	0	2	0
イ カンピロバクター対策 (再掲)		9,031	360	359	0	1	0
ウ 食品製造業等の一斉監視指導 (再掲)		5,311	223	205	4	45	0
エ ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		16,380	97	90	1	7	0
オ 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		5,434	144	142	0	2	0

表3-1-56 事業別収去検査状況

		収去検査実施状況			ノロウイルス検査実施状況		
		収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	検査実施軒数	拭き取り検体数	その他検体数
ア ノロウイルス対策（再掲）	社会福祉施設	0	0	0	10	10	0
	飲食店営業	59	81	1	0	0	0
	その他	200	366	5	24	11	13
イ カンピロバクター対策（再掲）		44	125	0	/	/	/
ウ 食品製造業等の一斉監視指導（再掲）		620	1,608	101	/	/	/
エ ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導（再掲）		0	0	0	/	/	/
オ 夜間業者の一斉監視指導（再掲）		0	0	0	/	/	/

表3-1-57 食品別収去検査

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		4,122	188	11	7	42,913	16,165	187	1	26,748	16	12
魚介類等	魚介類	381	1	1	1	1,525	1,368	1	1	157	0	0
	すし種・さしみ	76	4	0	0	683	472	1	0	211	0	0
	その他の魚介類加工品	583	9	2	0	6,997	2,395	8	0	4,602	5	3
冷凍食品	無加熱摂取	1	0	0	0	26	7	0	0	19	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	11	0	0	0	183	67	0	0	116	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	9	0	0	0	130	46	0	0	84	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	1	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	1	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	455	3	3	1	5,897	1,925	0	0	3,972	4	4
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	22	0	0	0	102	28	0	0	74	0	0
	乳製品	43	0	0	0	275	90	0	0	185	0	0
	乳類加工品	7	0	0	0	101	26	0	0	75	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	8	1	0	0	104	27	1	0	77	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	95	1	0	0	624	116	1	0	508	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	494	6	4	4	7,654	923	1	0	6,731	5	4
菓子類	洋生菓子	590	125	1	0	4,615	3,518	133	0	1,097	1	1
	和生菓子	89	8	0	1	1,301	429	8	0	872	1	0
	その他の菓子・菓子材料	192	1	0	0	2,515	274	1	0	2,241	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	64	0	0	0	621	87	0	0	534	0	0
	酒類飲料	7	0	0	0	80	0	0	0	80	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	81	0	0	0	507	7	0	0	500	0	0
	調味料	63	0	0	0	854	206	0	0	648	0	0
	加熱済そうざい	512	7	0	0	5,476	2,483	8	0	2,993	0	0
	未加熱そうざい	75	14	0	0	791	634	15	0	157	0	0
	そうざい半製品	5	0	0	0	34	34	0	0	0	0	0
	弁当類	54	2	0	0	494	494	3	0	0	0	0
	調理パン	33	4	0	0	339	339	4	0	0	0	0
	ゆでめん類	6	2	0	0	39	33	2	0	6	0	0
	豆腐	5	0	0	0	30	30	0	0	0	0	0
上記以外の食品	104	0	0	0	747	88	0	0	659	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	6	0	0	0	9	1	0	0	8	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	37	0	0	0	119	0	0	0	119	0	0
	おもちゃ	12	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0

表3-1-58 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		673	3	3	3	8,727	1,240	0	0	7,487	3	3
魚介類等	魚介類	6	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	20	0	0	0	286	132	0	0	154	0	0
	その他の魚介類加工品	40	0	0	0	216	55	0	0	161	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	87	1	1	1	2,047	530	0	0	1,517	1	1
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	3	0	0	0	13	12	0	0	1	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	14	0	0	0	131	0	0	0	131	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	258	2	2	2	4,007	406	0	0	3,601	2	2
菓子類	洋生菓子	8	0	0	0	41	27	0	0	14	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	80	0	0	0	902	35	0	0	867	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	6	0	0	0	149	9	0	0	140	0	0
	酒類飲料	7	0	0	0	80	0	0	0	80	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	48	0	0	0	336	7	0	0	329	0	0
	調味料	14	0	0	0	150	0	0	0	150	0	0
	加熱済そうざい	12	0	0	0	109	7	0	0	102	0	0
	未加熱そうざい	1	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の食品	42	0	0	0	155	0	0	0	155	0	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	14	0	0	0	59	0	0	0	59	0	0
	おもちゃ	12	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-59 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	生食用かき	生食用かき	規格違反	細菌数 3.3×10^4 /g 検出	1
	小 計					1
化学検査	第6条2号	ジャム	【輸】ブルーベリージャム	放射能の暫定限度違反	放射能濃度（セシウム134及びセシウム137の合計）500Bq/Kgを検出	1
	第11条第2項	洋生菜子	ストロベリームース	添加物の使用基準違反	スポンジ部分に使用してはならない食用赤色102号を検出	1
	第19条第2項	野菜しょうゆ漬	大根漬物	表示違反	表示にないアセスルファミウムを検出	1
		食肉製品	ポークウインナー		表示にないソルビン酸、亜硝酸根を検出	1
		食肉製品	合鴨ロール		表示にないソルビン酸を検出	1
		食肉製品	【輸】合鴨スモーク		表示にないエリソルビン酸を検出	1
		野菜水煮	【輸】れんこん水煮		表示にないエリソルビン酸を検出	1
		魚介類加工品	明太子		表示にない食用赤色102号、食用黄色5号を検出	1
		魚介乾製品	干しエビ		表示にない食用赤色102号を検出	1
	野菜水煮	山菜水煮	表示にない食用青色1号を検出	1		
小 計					10	
違反検体総数						11

表3-1-60 食品別表示検査

項目 食品名	検査品目数	(再掲) 遺伝子 組換え	(再掲) 保健機 能食品	現場で発見 した違反・ 不適正表示 品目数	(再掲) 遺伝子 組換え	(再掲) 保健機 能食品	通 報 し た 品 目 数 (再掲)	違反・不適正表示項目内訳		
								無表示	期限表 示	その他
合計	211,628	25,192	24,818	655	10	10	13	202	151	309
マーガリン	1,996	204	277	0	0	0	0	0	0	0
酒類飲料	4,772	479	508	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	8,074	879	1,327	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品	10,427	1,322	1,366	15	0	0	0	4	7	4
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ベーコン類	3,007	250	590	2	0	0	0	1	1	0
シアン化合物を含有する豆類	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷 凍 食 品	切り身・むき身の鮮魚介類（生かきを除く）	5,351	0	0	6	0	0	4	1	1
	上記以外の冷凍食品	9,978	1,563	1,835	1	0	0	0	0	1
放射線照射食品	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	7,107	2,343	2,450	0	0	0	0	0	0	0
卵	鶏の殻付き卵	2,804	0	333	5	0	0	4	0	1
	鶏の液卵	422	0	17	0	0	0	0	0	0
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	食肉	16,728	0	0	34	0	1	5	9	24
	生かき	5,036	0	0	12	0	0	6	3	3
	生めん類（ゆでめん類を含む）	4,444	426	494	6	0	0	4	2	0
	即席めん類	4,996	532	638	5	0	0	5	0	0
	弁当・調理パン	13,626	1,034	794	68	0	0	16	15	37
	そうざい	16,609	1,320	1,159	87	0	0	31	14	43
	魚肉練り製品	8,993	797	829	7	0	0	2	3	2
	生菓子類	8,029	480	458	27	0	0	4	3	20
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類（生かきを除く）	13,106	0	0	51	0	0	13	19	19
	ゆでがに	1,637	0	0	6	0	0	1	3	2
	その他の加工食品	41,455	10,677	9,226	284	10	10	10	77	70
かんきつ類・バナナ	3,472	0	0	22	0	0	13	0	9	
添加物	1,000	100	25	1	0	0	0	0	1	
乳・乳製品	8,893	1,197	1,771	3	0	0	1	1	2	
乳・乳製品を主原料とする食品	4,608	327	649	1	0	0	0	1	0	
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,719	0	0	12	0	0	0	11	1	
遺伝子組換え作物に係る食品*1	2,154	1,262	72	0	0	0	0	0	0	

※1 大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ（作物である食品）の表示検査の結果を計上する。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-61 JAS法等に基づく食品別表示検査

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件数							
			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
食品名										
合計	42,921	263	87	9	151	7	2	1	0	9
生鮮品	畜産物	9,014	30	10	6	16	/	/	/	0
	水産物	15,218	42	20	2	18	/	/	/	3
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	11,950	161	42	1	115	/	/	/	3
原産地表示の必要な加工食品		5,450	26	11	0	2	7	2	1	3
カット野菜・フルーツ		1,289	4	4	0	0	0	0	0	0

表3-1-62 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				違反の内容			
		行政指導			不利益処分	(東京都ふぐの取扱い規制条例)			その他
		口頭注意	(衛生注意指導票含む) 指導文書交付	その他		10条	11条	12条	
種別									
合計	97	90	1	7	0	14	11	6	72
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	81	78	0	3	0	9	9	0	63
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	1	1	0	0	0	0	0	0	1
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	15	11	1	4	0	5	2	6	8

表3-1-63 講習会の実施状況

対象者	回数			受講人数		
	総計	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)	総計	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)
合計	220	175	193	7878	5643	6458
食品事業者	157	127	138	6678	4792	5415
一般	63	48	55	1200	851	1043

注1 ※1:「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

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

表3-1-64 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小計	スタンプ法		コリテップ		その他
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
495	4,849	4,573	1,853		0		2,720
		276	102	0	55	12	107

【参考】一斉取去検査成績に基づく措置基準

※ 太フクは成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	クロストリジウム属菌	その他食中毒起因菌等
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	—	
野菜の浅漬け	—	—	陽性	陽性	陽性	—	腸炎ビブリア 陽性
洋生菜子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
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	—	—	—	リステリア 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	—	リステリア 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	リステリア 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	リステリア 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	—	リステリア 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	—	—	—	腸炎ビブリア 最確数 100/gを を超えるもの ノロウイルス 陽性

表3-1-65 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	≤ 10 ³	(-)
合計		25	0	0.0	10	7	1	5	1	1	0	24	0	0	1	3
加熱そうざい	煮豆	5			4	1						5				
	佃煮	4			1	2		1				4				
	その他	7			4	1	1	1				7				
未加熱そうざい		1							1			1				
農産物加工品	酢漬	2				1		1				2				1
	塩漬	1								1					1	1
	その他	2			1			1				2				
魚介類加工品		3				2		1				3				1

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、0157を検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-66 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		31	2	6.5	9	7	6	6	3	0	0	29	1	1	0	0	31	0
洋生菓子	ケーキ	18	2	11.1	4	4	3	5	2			16	1	1			18	
	シュークリーム	3		0.0	1		2					3					3	
	その他	4		0.0	4							4					4	
和生菓子		6		0.0		3	1	1	1			6					6	

注1 **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。

表3-1-67 生食用かきの検査結果

品名	項目	検体数	判定		ノロウイルス
			不良数	(%) 不良率	(-)
生食用かき		16	0	0	16

表3-1-68 魚肉ねり製品・食肉製品の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				大腸菌群 (1g当たり)	大腸菌	クロストリジウム 属
			違反数	違反率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(-)	< 10
合計		43	0	0.0	21	3	0	1	25	18	0
魚肉ねり製品	揚げ物	6			6				6		
	蒲鉾	5			5				5		
	ちくわ	3			2	1			3		
	はんぺん	1			1				1		
	その他	10			7	2		1	10		
肉 加熱食 製品	加熱後包装	16								16	
	包装後加熱	0									
非加熱食肉製品		2								2	

注1 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2 食肉製品で黄色ブドウ球菌、サルモネラ及びブリストリアを検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-69 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

目 品 名	項	検体数	判定		保 存 料		甘 味 料							発 色 剤		漂 白 剤 ^{※3}		酸 化 防 止 剤								
			法 違 反 数	法 違 反 率 (%)	ソルビン酸ほか ^{※1}		着色料 ^{※2}		サッカリン・アセスルファムカリウム		サイ ラ シ 酸	ス ズ ル チ ン	ア ス パ ル テ ー ム					ス ク ラ ロ ー ス	アスコルビン酸		エリソルビン酸		BHA BHT	EDTA	TBHQ	トコ フ エ ロ ー ル
					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 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 出 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数		
合 計		22	0	0.0	20	7	13	4	15	0	3	2	0	1	1	0	8	0	2	0	1	0	0	1	0	0
加 熱 そ う ざ い	煮豆	7			6		4	1	5		1															
	佃煮	5			5	4	3	2	3		1	1		1		3										
	その他	2			2		2		2		1	1		1		2		1		1						
漬 物	酢漬	2			2		2		2																	
	塩漬	1			1	1			1						1											
	その他	3			3	2	2	1	2																	
農産物加工品		2			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3-1-70 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				漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸 ほか ^{※1}				サッカリン・アセスルファ ムカリウム		サイクラ ミン酸	スルチン			スクラロース	BHA BHT	TBHQ	EDTA	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	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検出数	検出数		
合計	14	0	0.0	12	1	8	1	7	0	1	1	0	4	0	1	0	1	1	0
洋生菓子	ケーキ	5		5		2		1							1				
	その他	1		1				1											
和生菓子	3			2		2		1					1						
その他	5			4	1	4	1	4		1	1		3				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。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-71 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 ^{※2}		甘味料				発色剤		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤				過酸化水素	
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}				サッカリン・アセラムカリウム		アスパルテーム	スクラロース				BHA BHT		アスコルビン酸		エリソルビン酸		検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	43	0	0.0	35	7	21	3	21	0	0	0	9	1	10	0	4	2	0	2	0	2
魚卵加工品	たらこ	6		2		5	2					6	1								
	数の子	1												1							1
	その他	8		6	3	3		3				2		5							1
魚介加工品	煮干	1														1					
	その他	4		4		3		3				1									
魚肉ねり製品	揚げ物	7		7	1			5								3					
	蒲鉾	4		4		4		2						1							
	ちくわ	3		3	1	1		2													
	その他	9		9	2	5	1	6						3			2		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3-1-72 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		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}				サッカリン・アセラムカリウム						BHA BHT	EDTA	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
合計	18	0	0.0	16	4	9	0	3	0	18	16	1	0	1	1	3	2	4	1
ソーセージ	11			9	3	5				11	10					3	2	4	1
ベーコン	2			2		2		1		2	2			1					
その他	5			5	1	2		2		5	4	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。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

第6 平成21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3-1-73及び表3-1-76）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して11,001件の立ち入りを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。

また、169検体の食品等について取去検査を実施し、3検体の不良食品を発見した。このうち、食品衛生法（以下「法」という。）に違反する検体はなかった。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設60軒に対し、口頭注意等を行い、改善を指導した。

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

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（表3-1-74、表3-1-75、表3-1-78、及び表3-1-79）

ア 目的

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設及び苦情等に関連した施設に対して、フォローアップを図る。

イ 対象施設

今年度実施した一斉取去等（主として9月以降の実施分）で結果が「不良」であった施設、苦情等に関連した施設等、特に必要と認められる施設

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

今年度実施した一斉取去等で結果が「不良」であった施設等に対して85件の立ち入りを行い、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、取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった7軒に対し、口頭注意等の措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

(イ) 取去検査

弁当、そうざい、生菓子等82検体を取去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」を逸脱して酸価2.7であった食用油脂1検体、「洋生菓子の衛生規範」を逸脱して大腸菌群を検出した洋生菓子2検体、の合計3検体が不良となったことから、改善指導を徹底した。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）（表3-1-74及び表3-1-88）

ア 目的

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、同食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施した。

イ 対象施設

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育施設、宴会施設等）

ウ 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、期間中497件の立ち入りを行い、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち2軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

エ 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を62回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ3,054人が参加した。

(3) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-74、表3-1-75、表3-1-80及び表3-1-81）

ア 目的

食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、不適切な食品の流通の未然防止を図る。取扱食品の表示事項について監視指導を行い、適正化を図る。

イ 対象施設

食品製造業（菓子、そうざい、酒類、あん類、食用油脂、調味料等、粉末食品、その他）

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

菓子製造業等に対して1,730件の立ち入りを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。このうち12軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 収去検査

菓子製造業23軒から洋生菓子、調理パン等34検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、違反又は不良となった検体はなかった。

(4) 食品の販売業の一斉監視指導(表3-1-74、表3-1-75、表3-1-82及び表3-1-83)

ア 目的

食品販売施設における食品の取扱い、食品表示等の適正化を図るとともに、取扱食品の適法性を確認するため、施設への立入検査及び収去検査を実施する。

イ 対象施設

食品販売施設(スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等)

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

食品販売施設に対して2,892件の立ち入りを行い、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち14軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(イ) 収去検査

食品販売施設17軒から清涼飲料水、農産物加工品等44検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、違反又は不良となった検体はなかった。

(5) 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導(表3-1-74、表3-1-75、表3-1-84及び表3-1-85)

ア 目的

食鳥肉の安全性を確保するため、平成21年3月27日付20福保健食第3702号「平成21年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場に対する監視指導を実施する。

イ 実施結果

(ア) 監視指導

61件の立ち入りを行い、監視指導を実施した。

このうち、収去検査により食中毒菌が検出された施設に対し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

(イ) 収去検査

食鳥処理業10軒から食鳥肉24検体を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査を実施した。その結果、ウェルシュ菌を1検体、サルモネラを2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。

(6) 表示の検査指導(表3-1-86)

ア 食品別・項目別表示検査

食品等29,153品目の表示検査を実施し、45品目の表示違反・不適正を発見した。表示違反・不適正については、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。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ313品目について遺伝子組換え食品等の表示検査を実施した。

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」等(以下「JAS法等」)に基づく表示検査結果(表3-1-87)

生鮮食品等10,308品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、56品目について表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の販売者に対して、口頭注意等を行い、適正表示への改善を図った。

(7) 講習会等の実施結果(表3-1-88)

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73回実施し、3,169名が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだものを68回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを70回実施し、前者は3,009名、後者は3,097名が参加した。

表3-1-73 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	11,001	60	59	0	2	0
製造・処理施設	1,903	13	13	0	1	0
販売施設	2,898	15	15	0	0	0
調理施設	6,095	31	30	0	1	0
その他	105	1	1	0	0	0

表3-1-74 事業別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	85	7	6	0	2	0
イ 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	497	2	2	0	0	0
ウ 食品製造業 (再掲)	1,730	12	12	0	0	0
エ 食品の販売業 (再掲)	2,892	14	14	0	0	0
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	61	0	0	0	0	0

表3-1-75 収去検査結果

	収去検査実施状況		
	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設（再掲）	25	82	3
イ 社会福祉施設等（ノロウイルス対策）（再掲）	-	-	-
ウ 食品製造業（再掲）	23	34	0
エ 食品の販売業（再掲）	17	44	0
オ 食鳥肉（食鳥処理場）（再掲）	10	24	0

表3-1-76 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		169	3	0	0	1,545	677	2	0	868	1	0
魚介類等	魚介類	1	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	1	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	3	0	0	0	42	5	0	0	37	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	22	0	0	0	401	189	0	0	212	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	6	0	0	0	60	10	0	0	50	0	0
菓子類	洋生菜子	16	2	0	0	88	82	2	0	6	0	0
	和生菜子	13	0	0	0	117	49	0	0	68	0	0
	その他の菓子・菓子材料	19	0	0	0	187	56	0	0	131	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	20	0	0	0	225	18	0	0	207	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調味料	5	0	0	0	70	10	0	0	60	0	0
	加熱済そうざい	21	0	0	0	140	101	0	0	39	0	0
	未加熱そうざい	12	0	0	0	72	45	0	0	27	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	13	0	0	0	80	65	0	0	15	0	0
	調理パン	7	0	0	0	35	35	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	4	1	0	0	10	0	0	0	10	1	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-77 食品別取去検査結果【輸入食品の再掲】

食 品	項 目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲)	通報した品目数	総検査項目数	(内訳)					
								細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合 計		10	0	0	0	0	104	13	0	0	91	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	1	0	0	0	5	5	5	0	0	0	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	3	0	0	0	29	29	0	0	0	29	0	0
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	1	0	0	0	9	9	0	0	0	9	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	4	0	0	0	35	35	3	0	0	32	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調味料	1	0	0	0	26	26	5	0	0	21	0	0
	加熱済そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

【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	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157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	—	0157陽性
弁当類(未加熱そうざいを含まないもの)	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157陽性
すし種・刺身 ^{※1}	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最雑数100個/gを超えるもの	—
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	—	0157陽性
洋生菜子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157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	—	0157陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉(タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, 0157陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・デンダライス ^{※2} 及びタンブリング ^{※2} 処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

注1 ※1 生食用鮮魚介類をいう。

2 太枠は成分規格に該当する。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-78 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	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				
		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	66	2	3.0	21	14	12	12	4	1	0	54	1	2	0	0
加熱済そうざい	18	-	-	7	4	3	4	-	-	-	12	-	-	-	-
洋生菓子	12	2	16.7	3	3	3	1	2	-	-	9	<i>1</i>	<i>1</i>	-	-
弁当	11	-	-	5	2	3	1	-	-	-	11	-	-	-	-
未加熱そうざい	8	-	-	-	1	1	3	2	1	-	7	-	1	-	-
和生菓子	4	-	-	3	1	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
調理パン	3	-	-	-	1	-	2	-	-	-	3	-	-	-	-
菓子	3	-	-	1	1	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-
食肉及び肉類加工品	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
その他	4	-	-	1	1	1	1	-	-	-	4	-	-	-	-

注1 斜体太文字は不良検体である。

注2 大腸菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクターを検出した検体はなかった。

表3-1-79 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	検体数	判定		保存料								着色料 ^{※1}		甘味料 ^{※2}		酸化防止剤 ^{※3}	漂白剤 ^{※4}	発色剤	その他 ^{※5}		成分規格 ^{※6}	
		不良数	(%) 不良率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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
合計	24	1	4.2	16	2	16	0	16	0	16	0	9	1	15	1	6	2	1	4	1	2	2
菓子	6	-	-	4	1	4	-	4	-	4	-	4	-	3	-	5	1	-	1	-	1	1
和生菓子	4	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-
油脂類	3	1	33.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	<i>1</i>	-	-
未加熱そうざい	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-
農産物加工品	2	-	-	2	1	2	-	2	-	2	-	-	-	2	1	-	1	-	-	-	-	-
弁当類	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	1	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1

注 斜体太文字は不良検体である。

※1 タール色素を検査した。

※2 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウムを検査した。

※3 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA/BHT、TBHQを検査した。

※4 二酸化硫黄を検査した。

※5 検体により、粗脂肪、酸価、過酸化価を検査した。

※6 生あん、豆類の成分規格(シアン化合物)の検査をした。

表3-1-80 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査結果）

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)		大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	セレウス
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	≦ 10 ²				
合計	23	-	-	8	8	4	3	0	0	0	23	0	23	23	23	6
菓子類	7	-	-	3	3	-	1	-	-	-	7	-	7	7	7	3
和生菓子	5	-	-	1	1	1	2	-	-	-	5	-	5	5	5	2
洋生菓子	4	-	-	1	-	3	-	-	-	-	4	-	4	4	4	-
調理パン	4	-	-	1	3	-	-	-	-	-	4	-	4	4	4	-
その他	3	-	-	2	1	-	-	-	-	-	3	-	3	3	3	1

表3-1-81 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料 ^{※2}		甘味料 ^{※3}		酸化防止剤 ^{※4}		漂白剤 ^{※5}		成分規格 ^{※6}		
		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	検体数	検出数	検体数	検出数	適合
				検体数	検出数	検体数	検出数											
合計	11	-	-	8	0	8	0	4	0	6	0	1	0	1	0	2		
菓子類	5	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	1	-	1		
和生菓子	3	-	-	3	-	3	-	1	-	3	-	-	-	-	-	-		
その他	3	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1		

注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸について検査した。

2 ※2 タール色素を検査した。

3 ※3 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウムを検査した。

4 ※4 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA/BHTを検査した。

5 ※5 二酸化硫黄を検査した。

6 ※6 生あん、豆類の成分規格(シアン化合物)の検査をした。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-82 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査結果）

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	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	セレウス	成分規格 *1
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	≦ 10 ²	(-)					
合計	23	-	-	3	2	1	0	0	0	0	6	0	6	6	6	6	1	17
清涼飲料水	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17
そうざい	3	-	-	1	1	1	-	-	-	-	3	-	3	3	3	1	-	
調味料	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2	2	2	-	-	
弁当	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	-	-	

注 ※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）、粉末清涼飲料の成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

表3-1-83 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査結果）

項目	検体数	判定		保存料				着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤*4		漂白剤*5		成分規格*6
		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	検体数	検出数	
				検体数	検出数	検体数	検出数									
合計	24	-	-	14	1	14	2	10	0	16	5	4	0	2	0	16
清涼飲料水	17	-	-	7	-	7	2	4	-	9	5	3	-	-	-	16
調味料	3	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	1	-	-
そうざい	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-
農産物加工品	2	-	-	2	1	2	-	1	-	2	-	1	-	1	-	-

注1 ※1 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について検査した。

2 ※2 検体により、タール色素、スーダン、バラレッドを検査した。

3 ※3 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウム、スクラロース、サイクラミン酸を検査した。

4 ※4 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸を検査した。

5 ※5 二酸化硫黄を検査した。

6 ※6 清涼飲料水、粉末清涼飲料の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、ｶﾞﾙﾐﾝ、ｽｽﾞ）の検査をした。

表3-1-84 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

項目	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		ウエルシユ菌		リステリア		カンピロバクタ ー・ジエジユニ		カンピロバクタ ー・コリ		O157		
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
		合計	12	6	4	2	0	6	3	3	0	12	-	10	2	11	1	12	-	12	-	12	-	12
食鳥処理業	Aランク	4	1	2	1	-	2	-	2	-	4	-	3	1	3	1	4	-	4	-	4	-	4	-
	Bランク	4	2	2	-	-	2	2	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-
	Cランク	4	3	-	1	-	2	1	1	-	4	-	3	1	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-
	Dランク	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-85 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤*		
		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	12	-	-	12	-	12	-	
食鳥処理業	Aランク	4	-	-	4	-	4	-
	Bランク	4	-	-	4	-	4	-
	Cランク	4	-	-	4	-	4	-
	Dランク	-	-	-	-	-	-	-

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、ナイルカルバジン、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、アンプロロウムを検査した。

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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-86 食品別・項目別表示検査結果

項目 食品名	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正 表示 項目内訳		
								無表示	期限表示	その他
合計	29,153	660	264	45	0	0	(4)	12	15	18
マーガリン	279	0	10	0	0	0	(0)	0	0	0
酒類飲料	836	57	0	0	0	0	(0)	0	0	0
清涼飲料水	1,565	0	64	0	0	0	(0)	0	0	0
食肉製品	1,296	0	0	1	0	0	(0)	0	1	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類	324	0	9	0	0	0	(0)	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類	7	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	651	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	2,077	63	0	0	0	(0)	0	0	0
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	794	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	556	0	0	1	0	(0)	1	0	0
	鶏の液卵	18	0	0	0	0	(0)	0	0	0
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	食肉	1,791	0	0	2	0	(2)	2	0	0
	生かき	572	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	644	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	即席めん類	939	0	2	0	0	(0)	0	0	0
	弁当・調理パン	2,101	54	0	6	0	(0)	0	6	0
	そうざい	2,402	22	0	8	0	(0)	4	4	0
	魚肉練り製品	956	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	生菓子類	1,762	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	1,039	0	0	3	0	(0)	0	2	1
	ゆでがに	114	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	その他の加工食品	5,460	307	140	16	0	(1)	5	2	9
	かんきつ類・バナナ	188	0	0	1	0	(1)	0	0	1
	添加物	426	0	0	0	0	(0)	0	0	0
乳・乳製品	861	0	27	0	0	(0)	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	882	0	12	0	0	(0)	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ	300	0	0	5	0	(0)	0	0	5	
遺伝子組換え作物に係る食品*1	313	157	0	2	0	(0)	0	0	2	

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上した。

表3-1-87 JAS法等に基づく食品別表示検査

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件数							
			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
食品名										
合計	10,308	56	20	0	34	2	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	2,002	6	2	0	4	/	/	/	0
	水産物	2,575	12	6	0	6	/	/	/	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	2,211	28	10	0	18	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品	3,292	9	1	0	6	2	0	0	/	0
カット野菜・フルーツ	228	1	1	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-88 講習会の実施状況

対象者	回数			受講人数		
	回数	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)	人数	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)
合計	73	68	70	3169	3009	3097
食品事業者	64	60	62	3099	2966	3054
一般	9	8	8	70	43	43

※1 「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

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

第7 食品関係保健所計画事業

平成21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> 冷凍ショーケースの温度管理状況に関する実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>冷凍ショーケースは、外気と庫内との温度差等の影響で冷却機に霜が付着すると冷却不良を起こす原因となることから、定期的に除霜を行う必要がある。冷凍ショーケースの多くは、冷却機をヒーターもしくはコンプレッサー等の排熱を利用して加熱することで除霜している。除霜は温度探知やタイマー機能により自動で行われることが多い。</p> <p>冷凍ショーケースの温度管理の方法としては、外面の温度表示パネルを定期的にチェックしている営業者が多いが、除霜中や夜間を含めた連続的な温度変化の実態は把握できていない。特に、除霜中は温度表示パネルに温度が表示されないため、温度変化の実態を把握しにくい。</p> <p>今年度、管内住民から冷凍ショーケースの除霜機能の故障が原因で冷凍食品が変色したと推定される苦情が寄せられた。また、これまでに都内の他保健所でも類似のことが原因と推定される苦情（変色、腐敗、温度管理不備等）が散見される。また、故障時に限らず除霜等による温度変化が大きいと、オープンショーケースに長期間陳列された食品は変色等の起こる可能性が懸念されるが、現状では温度変化の実態が明確に把握できていない。</p> <p>そこで今回、冷凍ショーケースの一日の温度変化の実態を調査し営業者へ情報提供することとした。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 調査期間 平成21年8月から平成22年2月 調査業者 管内のチェーンスーパー 5店舗 ショーケースの種類と調査数 <ul style="list-style-type: none"> オープンタイプ： 平型〔魚介、肉加工品、アイスクリーム〕 12台（14ヵ所） 縦型〔魚介、冷凍食品〕 5台（9ヵ所） クローズドタイプ： 縦型〔冷凍食品、魚介、アイスクリーム〕 5台（5ヵ所） 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> 測定開始時にショーケース外面に設置されている温度表示パネルの温度を記録した。温度記録計（（株）佐藤計量器製作所）のセンサーを冷凍ショーケース内（縦型：下段、平型：庫内底部）に設置し、約1日間の温度を測定・記録した。また、オープンタイプの縦型1台と平型2台では、複数の部位にセンサーを設置（縦型：各段、平型：冷気の吹き出し口付近と吹き出し口遠位）して温度を測定・記録した。 営業者に冷凍ショーケースのメンテナンス方法、冷凍品の管理方法などを聞き取り調査した。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 各ショーケースの温度測定結果（約1日） <ul style="list-style-type: none"> ほとんどのケースで表示温度よりも実測温度が高く、温度差平均はオープン平型4℃、縦型7.99℃、クローズド4.44℃でありオープン縦型の温度差が最も大きい傾向だった。冷却中、庫内の場所による温度差は平型6℃前後、縦型3.8℃だった。冷却中平均温度は、オープン縦型6ヵ所、平型2ヵ所、クローズド1ヵ所で-15℃を超えていた。除霜時最高温度の平均はオープン平型7.14℃、縦型9℃、クローズド-0.11℃だった。オープンタイプは除霜時の温度上昇が大きく、15℃を超えるものもあった。 除霜の回数及び時間（約1日） <ul style="list-style-type: none"> 除霜回数の平均（約1日あたり）はオープン平型3.2回、縦型5.1回、クローズド2.2回だった。除霜中に-15℃を上回る時間（約1日あたり）の平均はオープン平型172.1分、縦型393.4分、クローズド125.4分だった。バラつきは大きい、オープン縦型が最も除霜回数が多く、時間が長い傾向であった。 営業者からの聞き取り調査結果 <ul style="list-style-type: none"> 表示温度の確認は全店舗で1日3回～4回実施していた。3店舗ではショーケースをリース契約し、メンテナンスは外部業者に委託、除霜の設定変更はしていなかった。除霜時に庫内温度が上昇することは認識し、1店舗では苦情の経験があったが、問題意識は低いようであった。ショーケースを所有している店（1店舗）では、自社の技術者がメンテナンスを行い、除霜頻度や設定温度も正確に把握、設定変更等も行っていたが、庫内の温度差については認識が十分ではなかった。なお、3店舗で営業時間外はオープンショーケースにカバーを使用し、2店舗では、夜間に温度異常があった場合、警備業者に連絡がいく警報システムを導入していた。

	<p><まとめ等></p> <p>1 多くのショーケースで、表示温度よりも実測温度の方が高く、また、庫内に温度の偏りがみられた。ショーケースの温度センサーは、温度が最も低いと思われる冷気の吹き出し口付近に設置されていることが多いため、庫内全体の温度確認は表示パネルをみるだけでは不十分である。庫内温度を適切に管理するためには、センサーを複数箇所配備したショーケースに変更する、または庫内各所で温度を測定した上で、庫内の温度の偏りを考慮した温度設定をする、などの対策をとることが必要である。また、日常点検の際には、表示温度をみるだけでなく、商品の目視検査（解凍、変色の有無等）、庫内温度の実測等を行うよう指導していく必要がある。</p> <p>2 除霜時はすべてのショーケースで-15℃を超過し、特にオープンタイプのショーケースでは大きく庫内温度が上昇する傾向があり、最高 15℃を越すものもみられた。オープンタイプのショーケースは扉がないため商品を取り出しやすく、多くの販売店で使用されているが、温度変化の影響で食品の劣化が懸念される。不必要な除霜を避けるために、各店舗で可能な限り除霜時間、復帰温度の調整を行っていく必要がある。また、なお、今回の調査ではバックヤード等におかれている大型式冷凍庫等の調査は行っていないため具体的な方法は今後の検討課題ではあるが、長期間オープンタイプのショーケース内に食品を保管しないなどの管理方法の検討が求められる。</p>
<p>南多摩</p>	<p><事業名> 清涼飲料水自動販売機で製造される氷の汚染実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>清涼飲料水のコップ販売式自動販売機（以下「自販機」という。）は、喫茶店営業（自動販売機）の営業許可施設であり、調理基準が定められている。このうち自販機で製造される氷（以下「氷」という。）については、製造基準及び成分規格が定められているが、自販機の管理方法によっては汚染が起こる可能性がある。また、商品取出口ともなっている調製室内は、コップの設置不良による飲料の漏れや購入者の手指により、室内が汚染される可能性がある。本事業では、氷及び調製室内の衛生状態を把握するため、細菌による汚染実態を調査した。</p> <p><調査内容></p> <p>実施期間：平成 21 年 7 月～平成 22 年 2 月 対象施設：管内喫茶店営業（自動販売機）27 台 調査方法：(1)氷の細菌検査 客扱いにて滅菌カップに氷のみを採取（計 27 検体） (2)調製室内の拭取り検査 調製室内の底床部、壁面及びカップ抑え部（シュート）の拭取り（計 87 検体） 検査項目：(1)氷 …細菌数、大腸菌群 (2)拭取り…細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌</p> <p><調査結果及び考察></p> <p>(1)汚染実態調査</p> <p>ア 氷の細菌検査 4 台（4 検体）から、氷雪の成分規格（融解水 1ml 中 100 以下）を超える細菌数が検出された。大腸菌群は全ての検体で陰性であった。</p> <p>イ 調製室内の拭取り検査 全ての検体で、検査結果は概ね良好であった。</p> <p>(2)氷から成分規格を超える細菌数が検出された自販機の再検査 当該自販機 4 台から再度氷を採取し、細菌検査を実施した。その結果、3 台の氷から成分規格を超える細菌数を検出したため、当該施設を管理する事業者へ検査結果を通知し、メンテナンスの実施を指導した。メンテナンス実施後、氷、氷の原料水及び拭取り検査（前記 3 箇所及び氷シューター出口）を行ったところ、検査結果は良好であり、衛生状態の改善が認められた。</p> <p><まとめ等></p> <p>調査の結果、調製室内の衛生状態は概ね良好であった。しかし、一部の自販機において、氷から成分規格を超える細菌数が検出され、細菌による氷の汚染が実際に起こりうる事が判明した。当該自販機を管理する事業者へ聞き取り調査を行ったところ、自販機の構造、管理方法、稼働率等、様々な要因が汚染原因として示唆されたが、原因究明には至らなかった。今後も本調査を継続し、事業者の協力を得ながら、自販機の管理方法等を検討し、汚染原因の究明に努めていく。</p> <p>本事業の調査結果に基づき、自販機を管理する事業者の自主管理の推進に資するため、必要な情報提供を行いたい。</p>

<p>町田</p>	<p><事業名> 児童福祉施設の食中毒要因に関する調査（継続）</p> <p><実施目的> 平成20年度から、児童福祉施設全体の汚染状況を把握し、施設に対しての指導に資することを目的として、調理場外でも食中毒の要因となりうるものが存在しないかを探るために、調理場関係及び居住空間の拭き取り検査を行ってきた。それらの結果等を児童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すとともに、危機管理能力の向上を図ることを目的とした。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成21年11月 対象 (1)町田保健所管内児童福祉施設（6施設） ア、調査方法：調理場関係及び居住空間の拭き取り検査 イ、検査項目：大腸菌群、セレウス菌、黄色ブドウ球菌 (2)町田保健所管内児童福祉施設（59施設） ア、調査方法 (ア)調理場関係スタンプ検査 a 検査項目：大腸菌群 (イ)アンケート</p> <p><検査結果概要> 調理場関係及び居住空間の拭き取り検査では60検体中1検体からセレウス菌を検出したが、他に検出したものは無かった。 調理場関係スタンプ検査では、洗浄前の野菜と器具から大腸菌群を検出している。 アンケートの集計をみると、消毒については確実に行われていた。人員の配置については調理従事者と保育従事者が相互応援している施設があった。</p> <p><まとめ等> 拭き取り検査及びスタンプ検査からは不良事例は発見できなかった。 アンケートの結果から人員の配置が必ずしも専任ではないことがあり、また、乳幼児については食事の世話をしなければならぬため、単に調理場の衛生管理を徹底しても不十分であるといえる。そこで、講習会を実施し、居住空間を含めた園全体の衛生管理の向上を図った。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 飲食店等におけるアレルギー物質実態調査（継続）</p> <p><実施目的> 現在、飲食店等で調製され、消費者に直接提供・販売される食品については、アレルギー物質の表示が義務となっていない。 昨年度は、アレルギー物質表示を行っているフリーチョイス方式の飲食店等について、アレルギー物質の取扱い状況等に関する実態調査を行い、適正表示のための管理ポイントを示した。 本年度は、調査対象施設を一般飲食店、菓子製造業、給食施設に拡大し、これらの施設での適切なアレルギー防止手法を確立することを目的として、特にアレルギー防止対策を実施している施設を重点的に、管理体制の調査及び検証を行った。</p> <p><実施内容> (1)調査期間：平成21年9月から平成22年3月まで (2)対象施設及び対象食品 管内の飲食店営業A（一般）、B（そば）及び菓子製造業C、D（パン） 届出学校給食2施設(E、F)の計6施設（延8施設）並びにそこで調製された食品45品目 (3)調査方法 ア 食品のアレルギー物質検査 食品45検体について、各施設で汚染の可能性がありそうなアレルギー物質について、検査を実施した。 イ 施設内のふき取り検査 食品のアレルギー物質検査を行った計6施設（延8施設）について、アレルギー物質「そば」、「小麦」、「卵」及び「乳」それぞれ62検体の定性検査を実施した。 ウ 施設における食物アレルギー対策の取り組み状況調査 食物アレルギーに関する対応状況について、実態調査を行った。</p>

	<p><結果概要></p> <p>(1) 食品のアレルギーマテリアル検査 「そば」15検体、「卵」17検体、「乳」13検体の検査を実施したが、スクリーニング検査は、すべて陰性であった。</p> <p>(2) 施設内のふき取り検査 「そば」は、62検体中1検体が陽性で、飲食店Bのみから検出された。 「小麦」は、62検体中21検体が陽性で、全施設で検出された。 「卵」は、62検体中18検体が陽性で、全施設で検出された。 「乳」は、62検体中11検体が陽性で、飲食店Bを除く5施設で検出がされた。 アレルギーマテリアルの検出場所の傾向としては、昨年と同様、直接食品に触れる作業台や調理器具から多く検出された。また直接食品に触れることのない冷蔵庫や手洗い器の取手からも検出された。このことから、手指を介してアレルギーマテリアルが設備を汚染している実態が明らかになった。</p> <p>(3) 施設における食物アレルギー対策の取組み状況調査 各施設ともなんらかの対応をとってはいるが、アレルギーマテリアルによって、完全に調理区画を設けるなどの対策をとっている施設はなかった。また、食物アレルギーに関する事故、有症苦情等の発生があった施設はなかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>本年度は、アレルギーマテリアルについて、なんらかの対応をとっている調査対象施設を一般飲食店や学校給食施設等に広げて、調理工程におけるアレルギーマテリアルの管理方法について検討した。 その結果、食品からのアレルギーマテリアルの検出がなかった一方で、施設内の拭取りでは、検出されており、そのことから、調理器具や施設の洗浄方法の確立が必要と考えられた。 来年度は、調理器具等の洗浄試験を行い、アレルギーマテリアルを除去できる洗浄方法を確立したい。また、確立した洗浄方法を食品営業者や消費者に普及啓発し、アレルギーマテリアル防止に役立てられるようにしたい。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 食品営業施設における手指用乾燥機（ハンドドライヤー）の実態調査（継続）</p> <p><実施目的></p> <p>ノロウイルス食中毒等が多発する近年、その防止策として調理従事者の手洗いの重要性が増している。現在、手洗い後に付着した水滴を除去するため、コスト面などの理由からペーパータオルに代わり高速風による手指用乾燥機（以後、ハンドドライヤーという。）を設置する施設が増加しており、昨年度その衛生管理の実態等について調査した。今後、ハンドドライヤーの適正な使用方法等について普及啓発を図っていくため、昨年度の実施結果を踏まえ、ハンドドライヤー使用時における手の水滴の飛散状況及び手挿入部内の水滴の跳ね返りの検証等について調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>①実施期間：平成21年9月から平成22年2月まで ②対象施設：昨年度拭き取り検査を実施した6施設及び本年度新規2施設 計8施設 （内訳：スーパー3、デパート1、コンビニ1、製造業2、集団給食1） ③調査方法 ア 手挿入部内の拭き取り検査（3施設） 検査項目：大腸菌群、糞便系大腸菌（ノロウイルス汚染指標）、黄色ブドウ球菌 イ 手挿入部内の吹き出し口からのエアークレーム検査（8施設） 検査項目：大腸菌群 ウ 手に付着した水滴の飛散検証（8施設） エ 手挿入部内の水滴の跳ね返し検証（8施設）</p> <p><結果概要></p> <p>(1)手挿入部内の拭き取り検査の結果、昨年度と同様に大腸菌群等が検出されたため、従業員数が多く、1台あたりの使用頻度が高い大規模施設は、より清掃頻度を増やす必要があると思われる。なお、手挿入部内の清掃は、その材質から次亜塩素酸等による消毒が困難なものもあるため、ノロウイルス食中毒予防の観点からも今後メーカーにおける改良が望まれる。</p> <p>(2)ハンドドライヤー使用時に手に付着した水滴がマスクや白衣等に飛散することが全メーカーの機種で確認されたため、①設置場所、②更衣の重要性、③水滴飛散を抑える使用方法について、食品事業者に認識させる必要がある。</p> <p>(3)手挿入部に残った水滴がハンドドライヤーを介して手指等を汚染する可能性が示唆されたため、①正しい手洗いを実践して手挿入部内を汚染しないこと、②手挿入部内に水滴が残らないよう定期的な清掃を実施すること、③ハンドドライヤーの風量調節の確認について、同様に食品事業者に認識させることが重要であると考えられる。 今後、ハンドドライヤーを設置している食品事業者に対して、ハンドドライヤーの特性について注意喚起するとともに、適正な使用方法や清掃等について普及啓発を図っていく。</p>

	<p><まとめ等></p> <p>(1)手挿入部内の拭き取り検査の結果、昨年度と同様に大腸菌群等が検出されたため、従業員数が多く、1台あたりの使用頻度が高い大規模施設は、より清掃頻度を増やす必要があると思われる。なお、手挿入部内の清掃は、その材質から次亜塩素酸等による消毒が困難なものもあるため、ノロウイルス食中毒予防の観点からも今後メーカーにおける改良が望まれる。</p> <p>(2)ハンドドライヤー使用時に手に付着した水滴がマスクや白衣等に飛散することが全メーカーの機種で確認されたため、①設置場所、②更衣の重要性、③水滴飛散を抑える使用方法について、食品事業者に認識させる必要がある。</p> <p>(3)手挿入部内に残った水滴がハンドドライヤーを介して手指等を汚染する可能性が示唆されたため、①正しい手洗いを実践して手挿入部内を汚染しないこと、②手挿入部内に水滴が残らないよう定期的な清掃を実施すること、③ハンドドライヤーの風量調節の確認について、同様に食品事業者に認識させることが重要であるとする。</p> <p>今後、ハンドドライヤーを設置している食品事業者に対して、ハンドドライヤーの特性について注意喚起するとともに、適正な使用方法や清掃等について普及啓発を図っていく。</p>
<p>多摩府中 武蔵野三 鷹地域セ ンター</p>	<p><事業名> 仕出し弁当屋に対する衛生指導について</p> <p><実施目的></p> <p>仕出し弁当業者が調理した給食への異物混入事例に関して相談が寄せられたことを機に、現場で活用できる衛生管理手法の導入を目的に継続的な衛生指導を開始し、調理従事者への衛生意識の向上を図った。</p> <p><実施内容></p> <p>1 実施期間 平成21年7月～平成22年2月</p> <p>2 対象施設 飲食店営業（仕出し） 1施設</p> <p>3 実施方法</p> <p>(1)異物混入事例及び衛生指導内容の分析</p> <p>(2)当該施設への食品取扱い及び設備改善指導</p> <p>(3)衛生管理導入のための従業員の意識付け</p> <p><結果概要></p> <p>1 異物混入事例の分析</p> <p>報告された異物混入事例は月5～8件発生し、内容は髪の毛やビニール片などの混入であった。調理業務委託元の要望は、基本的な衛生管理に関する内容が多かった。</p> <p>2 当該施設への食品取扱い及び設備改善指導</p> <p>保健所が立ち入り、改善が必要と指摘される主な点は、①調理室内のドライ運用、②整理整頓、③食品類の取扱いの高さ、④二次汚染防止の4点が挙げられ、異物混入対策のように対応可能なものは速やかに改善させ、異物混入苦情は減少傾向にある。</p> <p>3 衛生管理導入のための従業員の意識付け</p> <p>食中毒や異物混入の発生原因となり得る問題点のうち、調理従事者への意識付けが必要な項目を選定し、「問題発見シート」「設備・取扱い改善シート」を作成して改善に役立てた。「設備・取扱い改善シート」により改善内容の継続を確認して記録すると同時に、改善前後のカラー写真を対比したポスターを施設内の改善箇所付近に掲示させ、調理従事者への意識向上に役立てた。</p> <p><まとめ等></p> <p>衛生管理の重要性を施設側に理解させるために、施設経営者や栄養士に対する事前説明を根気強く行った。また、施設側が主体となって衛生管理を進めることを目標としたため、改善までに時間を要したものの、施設側の意見を取り入れながら改善を図ったことで、保健所の指導内容に対する理解が得られ、施設側の取組意識の向上につながった。今後も、改善事項について定期的な自主点検を行わせるとともに、記録様式を改良を検討している。また、他の問題点についてもシート等を活用して改善させ、経営者と従業員が一体となって、自主的かつ継続的に衛生管理に取り組んでいく体制作りをバックアップしていく。</p>
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 「手形平板培地」を用いた手洗いキャンペーンの実施</p> <p><実施目的></p> <p>手洗いは食中毒や感染症予防の基本であり、ノロウイルスによる食中毒が多発する近年、その重要性も増している。しかし、実際にはその認識不足や不完全な手洗いが、毎年多くの食中毒の発生要因として指摘されている。</p> <p>そこで、一般細菌検査用の手形平板培地を用い、手洗いの効果を視覚的に示すことで正しい手洗い方法の啓発を行う。また、実施結果を分析し、より効果的な衛生指導の一助とする。</p>

	<p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間 平成21年9月から12月まで 2 対象 集団給食施設（社会福祉施設及び病院）等の調理関係者 3 実施内容 <ol style="list-style-type: none"> (1) 手形平板培地を用いた手洗い前・後の手指の細菌検査 (2) 調査票による手洗い方法等の調査 (3) 蛍光ローションを用いた手洗いトレーニング実施後の再検査 <p><結果概要></p> <p>培地の写真で手洗いの効果を視覚的に示し、個別にコメントを添えることで改善点を指導した。また、培地に生育したコロニーの数により結果を五段階に判定し、手洗いによる効果を確認した。</p> <p>●第一回検査：半数以上で細菌数が減少傾向にあり、手洗いによる一定の効果が確認された。しかし、約1割は細菌数の増加により判定区分が上昇していた。手指の皺などに存在する常在菌が手洗いによって浮き上がり、それが除去できず菌数に反映したものと考えられた。</p> <p>●手洗い方法：①液体石けんで洗う②ペーパータオルで拭く③アルコール系消毒剤で消毒④自然乾燥、という基本的な手順で実施している施設が約65%を占めていた。対象施設の手洗い環境は比較的整っており、固形石けんや布タオルの使用はなかった。</p> <p>●再検査：検査前に実施した蛍光ローションによるトレーニングの結果は概ね良好であった。しかし、細菌検査の結果は第一回目に比べ顕著な改善傾向は見られなかった。表面に付着した汚れを洗い流せていても、浮き上がった常在菌を除去することは難しいものと推察された。</p> <p><まとめ等></p> <p>手形平板培地を用いて細菌検査の結果を視覚的に示し、手洗いに対する意識を向上させることを目指した。実施後、結果の写真を施設内の掲示板に貼付するなどして活用している施設があり、施設内の意識の向上に一定の効果が見られた。</p> <p>細菌数は、既発表の論文においても一部で手洗い後に増加する傾向が指摘されていることから、手指の皺などから出現した常在菌によるものと推察された。この傾向は、蛍光ローションを使用した手洗いトレーニング実施後の再検査でも確認されたことから、常在菌を除去して細菌数を減少させる方法については、更に検討を進める必要がある。</p> <p>今後は、洗浄時間や培地の選択なども含めて適切な手洗い方法の検討を行うと共に、蛍光ローションなども併用することでより効果的な指導を実施していきたい。</p>
<p>島しょ保健所</p>	<p><事業名> 食品のコンテナ輸送時の温度管理について</p> <p><実施目的></p> <p>島しょで流通する多くの食品は、東京（内地）などから船でコンテナ輸送しているが、輸送時間が長時間に及ぶので食品の衛生状態を維持するためには温度管理が重要である。このため、平成4年度から島しょ保健所において食品の輸送に関する温度管理等について調査を実施しており、衛生管理の向上を図られてきたが、未だにその管理は十分とはいえない。そこで、引き続き実態調査を行い、衛生管理の向上を推し進める一助とする。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 記録計によるコンテナ内温度計測 <ol style="list-style-type: none"> ア 実施期間：平成21年5月～9月 イ 対象物：冷蔵コンテナ（ドライアイス・電気式）及び冷凍コンテナ（電気式） ウ 調査方法：竹芝棧橋のコンテナ内に温度記録計を装着し、食品の受入れ時（9時）から大島及び八丈島に到着した時間までの温度を計測 (2) 各島における輸送に関する調査 <ol style="list-style-type: none"> ア 実施期間：平成21年8月～11月 イ 調査方法：荷捌き場で放射温度計を使用して食品の表面温度の計測等 <p><結果概要></p> <p>大島に輸送した冷蔵コンテナ内温度は、5月～7月までおおよそ15℃～20℃の範囲を示し保存基準10℃を超える結果となった。温度記録計のコンテナ内の装着場所が上部と下部で温度差が5℃あった。ドライアイスの冷気が下に沈むと考えられる。</p> <p>これに対し、八丈島へ輸送した電気式冷蔵コンテナは恒常的に7℃を示し、良好な結果となった。食品の表面温度を計測した結果は、コンテナ内温度と同じような結果となった。</p> <p><まとめ等></p> <p>食品が荷主の手元に届くまで約24時間になる。その間、継続的に10℃以下を保つ方法として、電気式の冷蔵コンテナの導入等が考えられる。</p> <p>八丈町が電気式冷蔵コンテナを所有しているという例もあり、大島出張所では関係機関に働きかけ、</p>

	<p>大島町に対して電気式のコンテナ購入の要望書を提出してもらった。また、港に電源の設置について支庁に要望し実現した。そして船会社にコンテナ内温度の低下を要望したところ、カーテンの取付けやドライアイスポケットの設置をしてもらうことができた。</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21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21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21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	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	5,404	19,641	41,523	41,512	40,393	1,119	11	10	1	
平成21年	4月	59	278	689	689	686	3	0	0	0
	5月	1,177	4,246	8,863	8,863	8,714	149	0	0	0
	6月	2,900	9,335	19,543	19,532	18,967	565	11	10	1
	7月	487	1,753	4,521	4,521	4,357	164	0	0	0
	8月	152	464	1,164	1,164	1,078	86	0	0	0
	9月	98	557	1,010	1,010	989	21	0	0	0
	10月	336	1,572	3,136	3,136	3,042	94	0	0	0
	11月	139	1,012	1,837	1,837	1,821	16	0	0	0
	12月	43	270	455	455	438	17	0	0	0
平成22年	1月	1	14	14	14	12	2	0	0	0
	2月	5	85	126	126	126	0	0	0	0
	3月	7	55	165	165	163	2	0	0	0

表3-2-2 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	5,404	19,641	41,523	41,512	40,393	1,119	11	10	1
西多摩	933	1,847	1,847	1,847	1,790	57	0	0	0
南多摩	517	2,228	3,784	3,784	3,604	180	0	0	0
町田	194	1,085	1,963	1,963	1,949	14	0	0	0
多摩立川	1,079	2,988	3,225	3,225	3,094	131	0	0	0
多摩府中	1,280	4,411	12,421	12,421	12,027	394	0	0	0
多摩小平	857	4,800	10,629	10,629	10,511	118	0	0	0
島しょ	544	2,282	7,654	7,643	7,418	225	11	10	1

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

項目		検体数	検査件数	判定	
				良	不良
検査法		19,641	41,523	40,403	1,120
細菌検査	小計	19,630	41,512	40,393	1,119
	スタンプスプレッド法	19,045	40,126	39,030	1,096
	コリテップ	95	160	156	4
	ふきとり	139	629	629	0
	インスタントBGLB	0	0	0	0
	その他	351	597	578	19
化学検査	小計	11	11	10	1
	残留塩素	0	0	0	0
	洗浄度検査	0	0	0	0
	TTC検査	0	0	0	0
	AVテスト	0	0	0	0
	蛍光物質検査	0	0	0	0
	その他	11	11	10	1

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

	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		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
	19,630	41,512	40,393	1,119	15,979	350	10,428	473	3,531	16	1,007	3	373	10	426	0	4,076	267	4,573	0
食品	837	1,760	1,733	27	849	18	103	1	47	0	150	3	5	0	94	0	65	5	420	0
調理器具	6,832	12,230	11,886	344	6,626	211	1,199	12	1,134	12	279	0	78	0	169	0	1,295	109	1,106	0
手指	7,832	17,703	17,118	585	4,616	53	7,001	429	1,590	4	248	0	80	3	50	0	1,916	96	1,617	0
その他	4,129	9,819	9,656	163	3,888	68	2,125	31	760	0	330	0	210	7	113	0	800	57	1,430	0

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

	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		油脂酸化検査			
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良		
	11	11	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	1
食品	11	11	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	1
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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
		5,404	19,641	41,523	40,403	1,120	40,393	1,119	10	1
飲食店営業	旅館・ホテル	358	1,034	3,078	2,972	106	2,968	106	4	0
	バー・キャバレー	9	17	17	17	0	17	0	0	0
	一般飲食店	2,130	4,461	8,034	7,674	360	7,674	360	0	0
	すし屋	313	775	1,833	1,774	59	1,773	59	1	0
	そば屋	455	1,038	2,100	2,046	54	2,046	54	0	0
	仕出し屋	16	57	97	97	0	97	0	0	0
	弁当屋	42	119	258	249	9	249	8	0	1
	そう菜店	64	211	547	527	20	525	20	2	0
	許可ある集団給食	57	529	1,099	1,083	16	1,083	16	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業		3	4	5	5	0	5	0	0	0
製造業	菓子製造業	356	905	1,902	1,888	14	1,888	14	0	0
	アイスクリーム類製造業	14	20	51	45	6	45	6	0	0
	豆腐製造業	175	411	865	852	13	851	13	1	0
	めん類製造業	27	55	96	95	1	95	1	0	0
	その他	24	94	288	286	2	286	2	0	0
販売業	食肉販売業	242	571	1,167	1,139	28	1,139	28	0	0
	魚介類販売業	134	302	741	718	23	718	23	0	0
	食料品等販売業	24	57	145	137	8	137	8	0	0
	その他	30	51	51	45	6	45	6	0	0
学校給食		346	3,771	9,446	9,226	220	9,226	220	0	0
その他の集団給食		540	4,824	9,054	8,890	164	8,888	164	2	0
その他		45	335	649	638	11	638	11	0	0

表3-2-7 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施月別）

実施月	項目 合計	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※2	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	13	113	918	6	0	549	3	0	16	0	0	117	1	0	236	2
平成21年	4月	0	0	0	0	0											
	5月	1	13	117	0	0	81			5			31				
	6月	0	0	0	0	0											
	7月	0	0	0	0	0											
	8月	1	1	3	0	0	3										
	9月	1	13	101	0	0	68			8			23			2	
	10月	0	0	0	0	0											
	11月	1	13	132	0	0	126						6				
	12月	9	73	565	6	0	271	3		3			57	1		234	2
平成22年	1月	0	0	0	0	0											
	2月	0	0	0	0	0											
	3月	0	0	0	0	0											

※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。

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※2	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	13	113	918	6	0	549	3	0	16	0	0	117	1	0	236	2
西多摩	1	6	49	0	0	23						2			24	
南多摩	1	7	29	1	0	22						7	1			
町田	1	5	15	0	0	12						3				
多摩立川	1	14	64	0	0	60						4				
多摩府中	5	59	578	2	0	299			16			72			191	2
多摩小平	1	13	150	3	0	107	3					22			21	
島しょ	3	9	33	0	0	26						7				

※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。

表3-2-9 緑日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※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	無鑑札発見軒数	立入軒数
合計	63	149	3,721	235	24	984	21	5	399	48	11	397	1	0	83	5	1	60	3	0	203	21	5	64	1	2	989	104	542	31
平成21年	4月	6	15	377	32	3	22	3		110	12	1	11		24	2		13			4	3	2	12			76	1	105	11
	5月	4	13	473	4	0	238	3		28	1		78		16			3			10			6			1		93	
	6月	2	2	16	0	0				1																	15			
	7月	6	12	128	1	0	41	1		28			5		2												46		6	
	8月	11	33	701	14	9	360		1	69	11	7	109		4	1	1	6	1		27	1		2			59		65	
	9月	4	5	69	2	0				20					8			3	1		3	1					1		34	
	10月	6	12	547	43	0	29	2		21	4		16		1			4	1		9	4					456	31	11	1
	11月	15	29	735	120	6	78	5	2	96	18	3	32	1	18	1		7			73	4	1	4			330	72	97	19
	12月	1	1	4	0	0				2					2															
平成22年	1月	1	2	99	0	0	28			2			13		2			2			16								36	
	2月	2	4	88	1	0	22			3	1		10		2			2			15						4		30	
	3月	5	21	484	18	6	166	7	2	19	1		123		4	1		20			46	8	2	40	1	2	1		65	

※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。

表3-2-10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	業態ごとの内訳																													
	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	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	無鑑札発見軒数	立入軒数
保健所 合計	63	149	3,721	235	24	984	21	5	399	48	11	397	1	0	83	5	1	60	3	0	203	21	5	64	1	2	989	104	542	31
西多摩	4	10	111	2	2	13	2	2	7									9			55						27			
南多摩	7	18	549	20	1	182	4		68	7	1	51			30			14	2		44	5							160	2
町田	2	10	269	32	5	39	5	2	74	8		12			13	3		28			36	8	2	5		1			62	8
多摩立川	8	18	732	32	9	182	5		22	8	8	54			1	1	1							4			403	18	66	
多摩府中	8	39	1,238	20	4	543	3	1	66	8		263			8			8	1		31	4	2	55	1	1	54		210	3
多摩小平	5	13	564	129	3	25	2		66	17	2	17	1		9	1					24	4	1				388	86	35	18
島しょ	29	41	258	0	0				96						22			1			13						117		9	

※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。