

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	125
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	125
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	125
第 2 平成 23 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	128
第 3 平成 23 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	143
第 4 平成 23 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	162
第 5 平成 23 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	173
第 6 平成 23 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	192
第 7 食品関係保健所計画事業	205
第 2 節 その他の事業	211
第 1 現場簡易検査	211
第 2 夜間営業等監視事業	211
第 3 臨時営業等監視事業	211



## 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23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23年度は、近年、肉の生食が原因と考えられる食中毒が多発していることから、生や生に近い状態の食肉の取扱いがある飲食店、販売店等を対象に対し、食肉の取扱いや調理方法、温度管理等について、重点的な監視指導を实

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23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23年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食提供者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導</li> <li>○生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食品販売業の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	5,085
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○大量調理施設に対する一斉監視指導</li> <li>○食品製造業に対する一斉監視指導</li> <li>○食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導</li> <li>○自動車営業、行商に対する一斉監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○再発防止のための監視指導</li> <li>○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	5,639
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）</li> <li>○食品のアレルギー物質検査</li> <li>○生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食品販売業の一斉監視指導</li> <li>○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</li> <li>○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</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	6,679
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○ノロウイルス対策</li> <li>○食品製造業等の一斉監視指導</li> <li>○食肉の生食での提供に対する監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業の一斉監視指導</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	2,582
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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</li> <li>○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）</li> <li>○食品のアレルギー対策</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食品の販売業の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	5,001

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧  
平成23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
全保健所一斉監視事業	4-5月専業	4-5月専業	夏期一斉監視事業 ☆夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導 【主な対象業種】 ①生食用食肉等を提供する施設（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等） ②飲食店営業（すし・仕出し・そらざい・大規模施設等） ③食品の製造業（そらざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等） ④食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ⑤自動車営業、行商	夏期一斉監視事業 ☆夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導 【主な対象業種】 ①生食用食肉等を提供する施設（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等） ②飲食店営業（すし・仕出し・そらざい・大規模施設等） ③食品の製造業（そらざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等） ④食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ⑤自動車営業、行商	夏期一斉監視事業 ☆夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導 【主な対象業種】 ①生食用食肉等を提供する施設（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等） ②飲食店営業（すし・仕出し・そらざい・大規模施設等） ③食品の製造業（そらざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等） ④食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ⑤自動車営業、行商	9-11月専業	9-11月専業	9-11月専業	歳末一斉監視事業 ☆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社会福祉施設、給食供給者等 *ノロウイルス対策	1-3月専業	1-3月専業	1-3月専業
	取去検査 自主管理 進捗 事業 表示 監視	①②③④⑤で実施 ⑤食鳥処理場等	①②③④⑤で実施 ⑤食鳥処理場等	①②③④で実施	①②③④⑤で実施 ⑤食鳥処理場等	①②③④⑤で実施 ⑤食鳥処理場等	②食品の製造業（魚肉ねり製品、食肉製品等） ③食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ④米穀加工委託工場 ⑤夏期に不良食品等を製造した施設 ⑥食鳥処理場等（大島）	②食品の製造業（魚肉ねり製品、そらざい、菓子、魚介類加工業、つけ物、食肉製品、食肉処理業、飲食店等） ④食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ⑤ふぐ取扱い関係営業業者	②飲食店営業（宴会施設等） *ノロウイルス対策 ③食品の製造業（菓子、酒類（清酒）、あん類、そらざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他） ④食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ⑤歳末に不良食品等を製造した施設 ⑥食鳥処理場等	②飲食店営業（宴会施設等） *ノロウイルス対策 ③食品の製造業（菓子、酒類（清酒）、あん類、そらざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他） ④食品の流通・販売施設（スーパー、デパート、各販売業等） ⑤歳末に不良食品等を製造した施設 ⑥食鳥処理場等	③④⑤⑥で実施	③④⑤⑥で実施
保健所計画事業	食品衛生自主管理認証制度の普及											
その他主な実施内容	表示の検査・指導・啓発（食品衛生法、JAS法、米トレ法に基づく表示に関するもの） （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） 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				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
	合計	7,033	1,132	15	1.3	3,216	716	11	1.5	3,817	421	4	1.0
4月～5月	給食施設の一斉監視	1,184	134	1	0.7	626	104	—	—	558	30	1	3.3
	食品製造業の一斉監視	488	54	3	5.6	105	27	2	7.4	383	27	1	3.7
	食品販売業の一斉監視	290	20	—	—	2	2	—	—	288	18	—	—
	食鳥肉の一斉監視	552	24	—	—	108	12	—	—	444	12	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小計	2,514	232	4	1.7	841	145	2	1.4	1673	87	2	1.9
6月～8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	195	39	—	—	184	36	—	—	11	3	—	—
	サラダ・そうざい類	223	50	—	—	183	37	—	—	40	13	—	—
	生菓子	138	29	1	3.4	88	15	1	6.7	50	14	—	—
	地域流通食品	430	108	—	—	110	34	—	—	320	74	—	—
	食肉	192	32	—	—	192	32	—	—	—	—	—	—
	すし種・刺身	215	36	—	—	215	36	—	—	—	—	—	—
	アイスクリーム類	66	33	3	9.1	66	33	3	9.1	—	—	—	—
	豆腐原料大豆	11	11	—	—	—	—	—	—	11	11	—	—
	豆腐	131	33	1	3.0	131	33	1	3.0	—	—	—	—
	食鳥肉	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
小計	1,601	371	5	1.3	1,169	256	5	2.0	432	115	—	—	
9月～11月	社会福祉施設等の一斉監視 (ノロウイルス対策)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	食品のアレルギー物質検査	43	43	1	2.4	—	—	—	—	43	43	1	2.4
	生食用食肉等を提供する 飲食店等	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	食品販売業の一斉監視	1,003	114	1	0.9	252	64	1	1.6	751	50	—	—
	学校給食用パン・めん類製 造業等の一斉監視	1	1	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—
	改善確認が必要な施設の 監視	224	44	1	2.3	224	44	1	2.3	—	—	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
小計	1,271	202	3	1.5	476	108	2	1.9	795	99	1	1.0	
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	39	13	—	—	24	9	—	—	15	4	—	—
	生菓子	89	41	1	2.4	64	32	—	—	25	9	1	11.1
	生食用かき	12	12	—	—	12	12	—	—	—	—	—	—
	魚肉ねり製品	89	43	—	—	46	27	—	—	43	16	—	—
	食肉製品	80	21	—	—	14	11	—	—	66	10	—	—
	魚介類加工品・魚卵加工品	40	14	—	—	7	2	—	—	33	12	—	—
	農産加工品	64	21	—	—	36	13	—	—	28	8	—	—
	その他	6	2	—	—	6	2	—	—	—	—	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小計	419	167	1	0.6	209	108	—	—	210	59	1	1.7
1月～3月	改善確認が必要な施設の 監視	404	53	—	—	206	40	—	—	198	13	—	—
	食品販売業の一斉監視	342	39	—	—	67	20	—	—	275	19	—	—
	食品製造業の一斉監視	350	46	2	4.3	149	28	2	7.1	201	18	—	—
	食鳥肉の一斉監視	132	22	—	—	99	11	—	—	33	11	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
小計	1,228	160	2	1.3	521	99	2	2.0	707	61	—	—	

## 第2 平成23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5,085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211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414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、17軒に対し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3-1-9及び表3-1-10）

給食供給施設43軒からそうざい、調味料等134検体を収去し、細菌検査104検体及び化学検査30検体

の検査を実施した。

その結果、「野菜類・果物類及びその加工品」1検体が違反となった。

#### (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353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、5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20軒から菓子等40検体を収去し、細菌検査27検体及び化学検査27検体の検査を実施した。

その結果、「洋生菓子の衛生規範」に適合せず、大腸菌群を検出した洋生菓子2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876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、14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18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1,164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、74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。

(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23年3月31日付22福保健食第2699号「平成23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24件の監視指導を実施した。その結果、行政措置を実施した施設はなかった。

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12軒から食鳥肉19検体を収去し、細菌検査12検体、抗菌性物質等の化学検査12検体の検査を実施した。その結果、黄色ブドウ球菌を1検体、サルモネラ菌を8検体、ウェルシュ菌を5検体、リステリアを1検体、カンピロバクター・ジェジュニを5検体、カンピロバクター・コリーを2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21,037品目の表示検査を実施し、9品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.04%）。このうち、項目別違反件数は「ばら売りかんきつ類・バナナ」（0.4%）、「そうざい」（0.23%）、「弁当・調理パン」（0.13%）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684品目、遺伝子組換えに関わる表示2,348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372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、4,960品目について表示検査を実施した。その結果、4品目について表示違反を発見した（違反率：0.08%）。違反の内訳は「原産地」（4件）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73回実施し、2,286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43回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを43回、米トレーサビリティ法に関する内容を盛り込んだものを21回実施し、それぞれ1,317名、1,328名、637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				
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他		
合計	5,085	110	107	1	3	-	
製造・処理施設	382	5	5	-	-	-	
販売施設	881	14	14	-	-	-	
調理施設	3,800	91	88	1	3	-	
その他	22	-	-	-	-	-	

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)	124	3	2	-	1	-	
	給食供給者 (届出)	290	14	14	-	-	-	
イ 生食用食肉等を提供する飲食店の監視指導 (再掲)		1,164	74	73	1	-	-	
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)		353	5	5	-	-	-	
エ 食品の販売業の監視指導 (再掲)		876	14	14	-	-	-	
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)		24	-	-	-	-	-	



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）	43	134	1
	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）		1	1	-
ウ 食品製造業の監視指導（再掲）		20	40	2
エ 食品の販売業の監視指導（再掲）		9	18	-
オ 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導（再掲）		12	19	-

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		211	3	1	1	2,494	841	2	0	1,653	1	1
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	1	0	0	0	5	0	0	0	5	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	23	0	0	0	574	126	0	0	448	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	1	0	0	0	2	2	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	40	4	0	0	36	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	16	1	1	1	288	24	0	0	264	1	1
菓子類	洋生菓子	10	2	0	0	95	31	2	0	64	0	0
	和生菓子	14	0	0	0	155	53	0	0	102	0	0
	その他の菓子・菓子材料	7	0	0	0	109	5	0	0	104	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	7	0	0	0	98	12	0	0	86	0	0
	酒精飲料	1	0	0	0	6	0	0	0	6	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	22	0	0	0	380	0	0	0	380	0	0
	加熱済そうざい	89	0	0	0	551	524	0	0	27	0	0
	未加熱そうざい	9	0	0	0	81	42	0	0	39	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	1	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	調理パン	1	0	0	0	6	6	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	7	0	0	0	98	6	0	0	92	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		8	0	0	0	158	0	0	0	158	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	6	0	0	0	126	0	0	0	126	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	2	0	0	0	32	0	0	0	32	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調味料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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 (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*及びタンブリング* 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3-1-10 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	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料 <sup>※3</sup>		漂白剤 <sup>※4</sup>		酸化防止剤								
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸	その他 <sup>※1</sup>	サッカリン	アセスルファムK	その他 <sup>※2</sup>	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸	その他 <sup>※5</sup>	検体数	検出数	検体数	検出数				
品名																								
合計	30	1	3.3	30	3	90	0	26	1	26	0	10	1	351	8	4	0	1	0	7	0			
調味料	21	0	0.0	21		63		18		18				247		2					5			
酒精飲料	1	0	0.0	1		3																1		
野菜・果物及びその加工品	7	1	14.3	7	3	21		7	1	7		10	1	91	8	1							2	
その他	1	0	0.0	1		3		1		1				13										

- 注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。
- 2 ※2 検体により、アスパルテーム、グリチルサリチル酸、ステロイド、レバウディオサイドA、サイクラミン酸、ズルチン、スクラロースを検査した。
- 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、トプチルヒドロキノンを検査した。
- 6 ※6 網体大虫 は法違反検体に該当する。

表3-1-11 食品製造業の一方監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)										大腸菌数 (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	成分 規格 ※1					
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	≤ 10 <sup>8</sup>	≤ 10 <sup>9</sup>	(-)							≤ 10 <sup>2</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	27	2	7.4	13	3	1	3	5	0	1	0	1	0	1	18	4	16	0	16	0	3	0	5	
乳類加工品	1	0	0.0												1									
穀類及び その加工品	2	0	0.0	1	1										2									
洋生菓子	5	2	40.0		1		2	2							3	2	5		5					
和生菓子	9	0	0.0	5		1	1	2			1				8	2	10		10			3		
その他の菓子 ・菓子材料	2	0	0.0	1											1				1					
清涼飲料水	5	0	0.0	5																				5
その他	3	0	0.0	1	1			1							3									

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 斜体太字 は不良検体に該当する。

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 <sup>※1</sup>		甘味料 <sup>※2</sup>		酸化防止剤 <sup>※3</sup>		漂白剤 <sup>※4</sup>		その他 <sup>※5</sup>
		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	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数									
合計	27	0	0.0	21	0	21	1	21	0	21	0	221	0	33	0	6	0	7	1	30
穀類及び加工品	2	0	0.0	2		2		2		2		26						2		
野菜類及びその加工品	1	0	0.0	1		1		1		1		13		2				1	1	
洋生菓子	4	0	0.0	2		2		2		2		52		4						
和生菓子	8	0	0.0	6		6		6		6		65		10				3		
その他の菓子・菓子材料	1	0	0.0	2		2		2		2				2		2				
清涼飲料水	5	0	0.0	3		3		3		3		26		4		2				30
その他	6	0	0.0	5		5	1	5		5		39		11		2		1		

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ミカリウム、検体により、アスパルテームを検査した。

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

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 検体により、清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、カドミウム、As<sup>3+</sup>）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				甘味料				着色料※3	漂白剤※4		酸化防止剤※6		成分規格※6		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセラムアール			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					
合計	18	0	0.0	13	1	40	0	13	1	13	0	2	0	156	7	0	21	2	12
魚介類加工品	1	0	0.0					1	1								3	1	
その他の菓子・菓子材料	5	0	0.0	5		15		5	5	2				52	2	2		6	
野菜類・果物類及びその加工品	5	0	0.0	4		13		3	3					65	3	3		5	
清涼飲料水	2	0	0.0																12
調味料	1	0	0.0	1		3		1	1										
加熱済そうざい	2	0	0.0	1		3		1	1					13		1		7	1
未加熱そうざい	2	0	0.0	2	1	6		2	1	2				26	2	1			

注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

2 ※2 検体により、サイクラミン酸、ズルチン、スクラロースを検査した。

3 ※3 ターナル色素を検査した。

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、トプチルヒドロキノンを検査した。

6 ※6 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、ヒ素、鉛、カドミウム、スズ）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)				サルモネラ		(ウエルシュエリ菌 相当たり)		リステリア		カンジダ・シジモネラ		カンジダ・シジモネラ		0 1 5 7				
		< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	< 10 <sup>7</sup>	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)		
		0	4	7	1	2	2	6	2	0	11	1	4	8	7	5	11	1	7	5	10	2	12	
合計	12	0	4	7	1	2	2	6	2	0	11	1	4	8	7	5	11	1	7	5	10	2	12	
食鳥処理業	Aランク	4	1	3				3	1	3	1	1	3	3	1	4		3	1	3	1	3	1	4
	Bランク	4	2	1	1	1	1	1	1	4		1	3	2	2	3	1	2	2	4		4	4	
	Cランク	4	1	3		1	1	2		4		2	2	2	2	4		2	2	2	3	2	4	
	Dランク																							

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 <sup>※3</sup>	
	合成抗菌剤 <sup>※2</sup>		殺虫剤 <sup>※3</sup>	
	検出数	検出数	検出数	検出数
合計	0	12	0	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 オルメトプロラム、トリメトプロラム、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、スルファジミジン、スルファモノメトキシニ  
スルファジメトキシニ、スルファキニキサリンを検査した。

3 ※3 フルベンダゾール、5-ブロピルホルホル1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾールを検査した。

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)	保健機能食品 (再掲)		無表示	期限表示	その他		
合 計		21,037	2,348	684	9	0	0	2	5	0	4
マ ー ガ リ ン		190	9	22	0	0	0	( 0 )	0	0	0
酒 精 飲 料		552	68	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
清 涼 飲 料 水		907	201	52	0	0	0	( 0 )	0	0	0
食 肉 製 品		846	32	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ ・ 鱈 肉 ベ ー コ ン 類		344	7	32	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	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	357	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,229	222	53	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 貯 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		810	155	125	0	0	0	( 0 )	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	288	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	鶏の液卵	8	0	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)で右に掲げたものを除く	食 肉	2,523	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	生 か き	14	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	生 め ん 類 (ゆでめん類を含む)	492	22	9	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	即 席 め ん 類	689	104	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	1,575	233	0	2	0	0	( 0 )	2	0	0
	そ う ざ い	1,745	213	64	4	0	0	( 0 )	3	0	1
	魚 肉 練 り 製 品	532	10	49	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	生 菓 子 類	942	28	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)	785	128	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	ゆ で が に	37	2	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	そ の 他 の 加 工 食 品	4,145	679	123	2	0	0	( 2 )	0	0	2
か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	191	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0	
添 加 物	106	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0	
乳 ・ 乳 製 品	815	44	78	0	0	0	( 0 )	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	300	18	77	0	0	0	( 0 )	0	0	0	
ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	243	0	0	1	0	0	( 0 )	0	0	1	
遺 伝 子 組 換 え 作 物 に 係 る 食 品 * 1		372	173	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)の表示検査を計上する。

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		4,960	4	0	0	4	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	2,062	1	0	0	1	-	-	-	-	0
	水産物	752	0	0	0	0	-	-	-	-	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,390	3	0	0	3	-	-	-	-	0
原産地表示の必要な加工食品		616	0	0	0	0	0	0	0	0	0
カット野菜・フルーツ		140	0	0	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	69	2,152	4	134
カンピロバクター*1	39	1,183	4	134
ノロウイルス*2	41	1,220	2	108
米トレーサビリティ法*3	21	637	0	0

※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込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

※3 「米トレーサビリティ法」には、米トレーサビリティ法に関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

## 第3 平成23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・町田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167,207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、食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある集団給食施設等に対する監視指導や鶏肉、牛レバー等の食肉を取り扱っている飲食店や食肉販売店等に対する監視指導を最重要課題として実施した。

また、8,582検体の食品等について取去検査を実施し、517検体の不良食品等を発見した（不良率6.0%）。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4,628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10,817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567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8,100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218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16,010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806軒で、テンダライズ処理※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191軒であった。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適合な食肉を生食用として提供、販売をしていたり、食品の衛生的取扱が不適切な施設等655軒に対して、口頭注意等の行政措置を行った。

- ※1 テンダライズ処理とは、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3,310件について監視指導を実施した。

その結果、鑑札不携帯等376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1,533件について監視指導を実施した。

その結果、無許可等73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) 食品別取去検査結果

## ア 細菌検査結果（表3-1-19、及び表3-1-23）

食品等43,497項目について検査を実施したところ、663項目が不良であった。不良率は1.5%であった。

食品別には、「生食用食肉」(4.8%)、「調理パン」(3.5%)、「弁当類」(3.0%)の順に不良率が高かった。このうち、成分規格を超える細菌数、大腸菌群を検出した「アイスクリーム」など9項目の法違反であった。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37,496項目について検査を実施したところ、3項目が不良であった。不良率は0.01%であった。

食品等別には、「凍結前未加熱・加熱後摂取」(0.31%)、「洋生菓子」(0.20%)、「上記以外の食品」(0.08%)の順に不良率が高かった。このうち、表示にないエリソルビン酸を検出した「マンゴプリン」など3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8,582検体のうち、輸入食品等は800検体(9.3%)であった。このうち不良検体は5検体で、不良率は0.6%であった。このうち、基準値を超えるイベルメクチンを検出したうなぎ蒲焼1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、326,903品目について監視指導を行った。

その結果、505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326,903品目の表示検査を実施し、505品目の表示違反を発見した(違反率0.2%)。このうち、違反率の高い食品は「生かき」(0.6%)、「弁当・調理パン」(0.5%)の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」(296件)、「期限表示」(45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28,585品目について保健機能食品、28,698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、これらを図る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、70,493品目について監視指導を行った。

その結果、56品目の表示違反を発見した。違反の内訳は「原産地」(27件)、「名称」(10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1,028回実施し、45,153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899回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は868回実施し、前者は40,928名、後者は38,924名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-30)

13,165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70,555件、化学検査を2,823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、「洋生菓子」1検体、「豆腐」1検体の合計2検体であった。アイスクリーム類では3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、法違反となった検体はなかった。

ウ 大豆(豆腐原料)の遺伝子組換え体検査結果(表3-1-38)

大豆11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。

表3-1-19 平成22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 町 田 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 町 田 市							
立入件数				167,207	76,510	5,639	21,794	63,264		
行政措置実施軒数				4,628	3,311	93	53	1,171		
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		
	処分の措置以外	指導文書交付		85	84	0	0	1		
		口頭注意		4,682	3,309	110	92	1,171		
		その他		119	109	5	3	2		
収去検査結果	収去軒数				4,769	4,287	165	219	98	
	検査品目数				8,582	6,428	347	1,107	700	
	判定	不良		517	502	5	4	6		
		不良率(%)		6.0%	7.8%	1.4%	0.4%	0.9%		
	細菌検査項目数				43,497	34,484	1,443	5,253	2,317	
	判定	不良		663	648	6	1	8		
		不良率(%)		1.5%	1.9%	0.4%	0.0%	0.3%		
	化学検査項目数				37,496	12,467	1,558	14,511	8,960	
	判定	不良		3	0	0	3	0		
		不良率(%)		0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%		
	(再掲) 輸入食品	検査品目数				800	189	35	487	89
		判定	不良		5	2	0	1	2	
不良率(%)			0.6%	1.1%	0.0%	0.2%	2.2%			
表示検査結果		品目数		326,903	116,539	43,966	130,195	36,203		
		不良		505	402	26	17	60		
		不良率(%)		0.2%	0.3%	0.1%	0.0%	0.2%		
現場簡易検査		実施軒数		13,165	9,941	2,886	61	277		
		検査件数		73,578	49,175	18,234	4,407	1,762		
衛生講習会		実施回数		1,028	782	170	15	61		
		受講者数		45,153	34,895	7,853	392	2,013		

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	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他	
合計	167,207	4,628	4,682	85	119	1
製造・処理施設	11,990	344	326	12	30	0
販売施設	96,522	1,575	1,611	12	24	0
調理施設	53,500	2,373	2,331	35	63	1
その他	5,195	336	414	26	2	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	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他	
ア 大量調理施設の監視指導 (再掲)	弁当・仕出し屋	4,116	229	217	6	25	0
	給食施設	4,944	299	295	4	1	0
	ホテル・宴会場	557	34	33	1	0	0
	その他	1,200	5	4	0	1	0
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)		8,100	218	199	13	30	0
ウ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		16,010	655	656	2	3	0
エ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	1,533	73	68	3	3	0
	行商	3,310	376	453	27	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	1,736	2,552	197
	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）		899	1,735	103
ウ 食肉（生食用食肉を含む）等の取扱施設の監視指導（再掲）		188	616	7
エ 自動車営業・行商の監視指導（再掲）	自動車営業	61	84	31
	行商			

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		8,582	517	11	4	81,031	43,497	663	9	37,469	3	3
魚介類等	魚介類	254	0	0	0	1,388	649	0	0	739	0	0
	すし種・さしみ	756	65	1	0	5,466	5,408	76	1	58	0	0
	その他の魚介類加工品	216	7	3	1	3,146	1,136	8	3	2,010	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	5	0	0	0	114	12	0	0	102	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	13	1	1	1	391	65	0	0	326	1	1
	凍結前未加熱・加熱後摂取	19	0	0	0	757	95	0	0	662	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	1	0	0	0	14	8	0	0	6	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	7	2	0	0	41	41	2	0	0	0	0
	殺菌液卵	2	0	0	0	24	8	0	0	16	0	0
	未殺菌液卵	1	0	0	0	8	8	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	1,132	5	0	0	9,339	4,001	7	0	5,325	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	79	1	0	0	335	165	1	0	160	0	0
	乳製品	44	1	0	0	782	217	2	0	565	0	0
	乳類加工品	9	0	0	0	74	26	0	0	48	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	381	27	4	0	2,268	1,968	29	5	300	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	236	1	0	0	2,358	273	1	0	2,066	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	529	18	0	0	14,468	1,567	22	0	12,901	0	0
菓子類	洋生菓子	70	12	1	1	848	338	12	0	510	1	1
	和生菓子	141	4	0	0	1,298	608	4	0	690	0	0
	その他の菓子・菓子材料	203	0	0	0	2,679	357	0	0	2,322	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	81	0	0	0	1,293	124	0	0	1,169	0	0
	酒類飲料	8	0	0	0	20	0	0	0	20	0	0
	氷雪	3	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	水	16	0	0	0	325	285	0	0	40	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	60	0	0	0	574	18	0	0	556	0	0
	調味料	129	0	0	0	2,268	173	0	0	2,095	0	0
	加熱済そうざい	1,536	60	0	0	11,538	9,464	90	0	2,078	0	0
	未加熱そうざい	810	84	0	0	5,719	5,119	105	0	600	0	0
	そうざい半製品	1	0	0	0	13	0	0	0	13	0	0
	弁当類	928	130	0	0	6,328	6,063	182	0	265	0	0
	調理パン	356	60	0	0	2,543	2,266	79	0	277	0	0
	ゆでめん類	64	9	0	0	547	382	11	0	165	0	0
	豆腐	292	24	0	0	1,789	1,789	26	0	0	0	0
上記以外の食品	174	6	1	1	2,102	858	6	0	1,244	1	1	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	3	0	0	0	41	0	0	0	41	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	23	0	0	0	127	0	0	0	127	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】

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		800	5	1	1	14,915	2,388	6	0	12,583	1	1
魚介類等	魚介類	157	0	0	0	728	297	0	0	431	0	0
	すし種・さしみ	46	3	0	0	432	432	5	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	6	0	0	0	117	28	0	0	89	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	2	0	0	0	74	0	0	0	74	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	4	1	1	1	141	14	0	0	127	1	1
	凍結前未加熱・加熱後摂取	7	0	0	0	486	21	0	0	465	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	204	1	0	0	2,968	1,094	1	0	1,874	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	16	0	0	0	410	118	0	0	292	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	38	0	0	0	222	13	0	0	209	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	167	0	0	0	6,590	145	0	0	6,485	0	0
菓子類	洋生菓子	1	0	0	0	25	0	0	0	25	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	44	0	0	0	852	93	0	0	775	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	8	0	0	0	166	6	0	0	160	0	0
	酒糟飲料	7	0	0	0	16	0	0	0	16	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	2	0	0	0	16	4	0	0	12	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	32	0	0	0	459	0	0	0	459	0	0
	調味料	26	0	0	0	601	89	0	0	512	0	0
	加熱済そうざい	7	0	0	0	143	10	0	0	133	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	21	0	0	0	455	24	0	0	431	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	5	0	0	0	14	0	0	0	14	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		アイスマルク	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性、及び細菌数 $7.0 \times 10^5/g$ 検出	1
		アイスマルク	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	大腸菌群陽性	1
		魚肉練製品	揚げかまぼこ	規格違反	大腸菌群陽性	1
		魚肉練製品	はんぺん	規格違反	大腸菌群陽性	1
		魚肉練製品	タンサク揚	規格違反	大腸菌群陽性	1
		生食用生鮮魚介類	貝の盛り合わせ	規格違反	腸炎ピブリオの最確数 1,100/g 検出	1
小 計					8	
化学検査	第11条 第3項	冷凍食品	【輸】うなぎ蒲焼	動物医薬品基準違反	イベルメクチン 0.025ppm 検出	1
	第19条 第2項	洋生菓子	カットマンゴプリン	表示違反	表示にないエリソルビン酸 0.33g/kg を検出	1
		容器包装詰加圧加熱殺菌	カレー		表示にないエリソルビン酸 0.06g/kg を検出	1
	小 計					3
違反検体総数						11

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-26 食品別表示検査結果

食品名	項目	検査品目数		正表示品目数	現場で発見した違反・不適表示品目数	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)			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		326,903	28,698	28,585	505	0	35	296	45	153
マーガリン		3,143	214	321	0	0	0	0	0	0
酒精飲料		7,896	674	691	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		14,649	479	1,483	8	0	0	5	2	1
食肉製品		14,734	528	676	7	0	1	6	0	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ベーコン類		6,636	99	494	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類		441	0	0	0	0	0	0	0	0
食冷凍		7,878	264	264	3	0	2	0	1	2
切り身・むき身の鮮魚介類(生かきを除く)		15,602	1,157	799	4	0	0	2	0	2
上記以外の冷凍食品		11	0	0	0	0	0	0	0	0
放射線照射食品		9,466	786	837	2	0	0	2	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		4,195	103	207	1	0	1	0	1	0
鶏卵		161	3	3	0	0	0	0	0	0
鶏の殻付き卵		32,675	7,784	7,784	46	0	1	26	4	15
食肉		1,263	0	0	7	0	0	4	2	1
生かき		7,368	252	248	4	0	0	2	0	2
生めん類(ゆでめん類を含む)		8,978	354	511	3	0	0	3	0	0
即席めん類		23,335	377	405	109	0	6	66	4	40
弁当・調理パン		27,055	698	588	64	0	0	42	5	17
そうざい		11,137	251	486	1	0	0	1	0	0
魚肉練り製品		12,143	438	505	22	0	3	3	3	16
生菓子類		18,643	842	842	61	0	6	41	6	14
切り身・むき身の生食用鮮魚介類(生かきを除く)		1,153	12	12	2	0	0	0	0	2
ゆでがに		64,907	10,365	8,818	156	0	15	89	17	40
その他の加工食品		4,034	81	81	1	0	0	0	0	1
かんきつ類・バナナ		2,089	159	81	0	0	0	0	0	0
添加物		13,351	712	1,632	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品		6,123	342	694	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品を主原料とする食品		4,333	68	68	4	0	0	4	0	0
ばら売りがんきつ類・バナナ		3,504	1,656	55	0	0	0	0	0	0
遺伝子組換え作物に係る食品※1										

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしよ、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。

表3-1-27 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	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	
合計		70,493	56	7	10	27	2	0	1	0	10	
一般監視	生鮮品	畜産物	11,420	4	0	2	1	-	-	-	-	1
		水産物	24,202	17	2	7	1	-	-	-	-	7
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	21,209	24	0	1	24	-	-	-	-	0
	原産地表示の必要な加工食品		10,023	8	2	0	1	2	0	1		2
	カット野菜・フルーツ		2,513	3	3	0	0	0	0	0	0	0
重点監視	畜産物		304	0	0	0	0	-	-	-	-	0
	水産物		582	0	0	0	0	-	-	-	-	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)		240	0	0	0	0	-	-	-	-	0

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	生食又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱い軒数	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	取扱食肉の種類(軒数)			
				牛レバー	牛タタキ・牛刺し	鶏レバー等	鶏刺し		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
合計		8,261	806	348	276	173	125	191	37	36	17	176
飲食店営業	焼肉専門店	1,002	204	26	134	102	10	5	2	0	3	2
	焼鳥屋	299	49	13	4	5	34	0	0	0	0	0
	居酒屋	2,104	339	188	69	61	56	1	1	0	0	0
	ステーキ・ハンバーグ専門店	100	10	0	7	0	1	4	4	0	0	2
	その他	2,228	61	13	30	4	19	4	2	2	0	0
販売業	スーパー・デパート	1,034	58	46	9	0	0	161	27	30	10	162
	その他	960	54	39	16	1	2	4	0	2	0	5
食肉処理業		338	26	22	3	0	3	12	1	2	4	5
その他		196	5	1	4	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-29 講習会

内 容	対象者		事業者向け		一般向け	
	回数	受講人数	回数	受講人数	回数	受講人数
合計	813	38,131	215	7,022		
カンピロバクター（再掲）	719	34,919	180	6,009		
ノロウイルス（再掲）	716	33,761	152	5,163		

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
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	
13,165	73,578	70,555	64,149		754		5,852
		化学検査 小 計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		2,823	1,169	5	0	0	1,649

【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・デンタライズ及びクランプ処理された食肉等	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	
		不良数	不良率 (%)	< 10 <sup>10</sup>	≧ 10 <sup>2</sup>	≧ 10 <sup>3</sup>	≧ 10 <sup>4</sup>	≧ 10 <sup>5</sup>	≧ 10 <sup>6</sup>	≧ 10 <sup>7</sup>	< 10	≧ 10 <sup>2</sup>	≧ 10 <sup>3</sup>	≧ 10 <sup>4</sup>	≧ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	107	0	0.0	31	17	26	12	9	5	0	85	5	4	1	0	95	0	92	95	0	0	
肉・卵類加工品	3			3							3					3		3	3			
乳類加工品	1					1					1					1		1	1			
穀類及びその加工品	1			1							1					1		1	1			
野菜類・果物類及びその加工品	5			3		1		1			4	1			5		4	5				
その他の菓子・菓子材料	9			4	1	3					8				8		7	8				
清涼飲料水	8			2																		
水	3			3																		
調味料	1				1						1					1					1	
加熱済そうざい	26			7	6	7					19	1			20		20	20				
未加熱そうざい	11			2	2	1	8	1	3		12	1	3	1	17		15	17				
弁当類	23			2	4	8	2	6	1		20	2	1		23		23	23				
調理パン	13			2	3	5	1	1	1		13				13		17	13				
上記以外の食品	3			2			1				3				3		1	3				

表3-1-32 生菜子の細菌検査結果

項目	検体数	判定 不良数	判定 (%) 率	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
				< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>				
品名																			
合計	15	1	6.7	4	4	2	2	2	0	1	4	9	1	0	1	15	13	15	
洋菓子	5	1	20.0	1	3	1					4		1			5	4	5	
和菓子	10			3	1	1	2	2		1		9			1	10	9	10	

注1 斜体太字 は不良検体に該当する。

表3-1-33 豆腐の細菌検査結果

項目	検体数	判定 不良数	判定 (%) 率	細菌数 (1g 当たり)								大腸菌群 (1g 当たり)				セレウス菌 (1g 当たり)		
				< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>
品名																		
豆腐	33	1	3.0	6	4	5	1		31		2	32	1	30	1	1	1	

注1 斜体太字 は不良検体に該当する。

注2 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

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	品名	検体数	判定		大腸菌	0157	026	0111	カンピロバクター シネシユニ コリ	サルモネラ	
			不良数	不良率 (%)						(-)	(+)
加熱用	合計	32	-	-	8 (-) 24 (+)	32	32	32	32	30	2
	挽肉	2			2	2	2	2	2	1	1
	牛肉	8			3	5	8	8	8	8	
	成型肉										
	その他	4			2	2	4	4	4	4	
	牛豚合い挽肉	10			1	9	10	10	10	10	
	ハンバーグパテ	3				3	3	3	3	3	
	豚肉	2				2	2	2	2	1	1
	鶏肉	3			2	1	3	3	3	3	

表3-1-35 すし種・刺身の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ヒパリオ最雑数 (1g当たり)			
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	<10						≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>
合計	36	0	0.0	0	0	11	14	8	2	0	24	7	3	2	36	0	36	0	36
まぐろ	11					3	5	3			7	2	2		11		11		11
サーモン	8					3	2	1	2		6	1	1		8		8		8
いか	3					2		1			2	1			3		3		3
たいてい	1						1					1			1		1		1
アジ	2					1	1				2				2		2		2
ほたて	2						2				2				2		2		2
えび	2					1		1			2				2		2		2
ひらめ	1						1				1				1		1		1
かつお	6					1	2	2			2	2	2	2	6		6		6

表3-1-36 アイスクリーム類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群		
			法違反数	法違反率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	(-)	(+)	
合計		33	3	9.1	17	8	3	3	1	1	1	30	3
アイス クリーム	ソフト	4			2	1		1				4	
	ハード												
アイス ミルク	ソフト	17	3	17.6	9	4	1	1	1	1	1	14	3
	ハード												
ラクト アイス	ソフト	7			3	2	1	1				7	
	ハード												
氷菓		5			3	1	1					5	

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。



表3-1-38 大豆の遺伝子組換え体検査結果

項目 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		11	-	-	-	2	9
大豆	国産	3		-			3
	アメリカ	5		-		1	4
	カナダ	3		-		1	2

第4 平成23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6,679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、205検体の食品等について収去検査を実施し、3検体の不良食品を発見した。このうち1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52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3-1-50）

(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、1,257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17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65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3,951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、収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、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269件の立ち入りを行い、表示検査等を実施した。

(イ) 収去検査

食品製造業等から、めん類、菓子等42検体を収去し、アレルギー物質「乳」（17検体）、アレルギー物質「卵」（15検体）、アレルギー物質「そば」（10検体）の検査を行った。その結果、食料品等販売業施設の菓子材料1検体からアレルギー物質「乳」が検出され、製造者を所管する自治体に調査依頼を行った。

(3) 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709件の立ち入りを行い、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2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14軒から菓子等23検体を収去し、検査を実施した。その結果、違反・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

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3-1-45、表3-1-46）

##### （ア）監視指導

食品販売施設に対して1,790件の立入を行い、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち13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27軒から清涼飲料水、農産物加工品等74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、加熱済みそうざいの衛生規範を逸脱して、細菌数を検出した加熱処理そうざい1検体が不良となった。

#### （5）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15件の立入を行い、食品の取扱い等について監視指導を行った。

##### （イ）取去検査

学校給食用パン、めん類の製造施設等1軒から1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。

#### （6）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取去等で結果が「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3-1-47）

##### （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49件の立入を行い、改善状況の確認を行った。このうち21軒からは、そうざい等計44検体を取去し、改善確認のため、細菌検査を実施した。その結果、加熱済みそうざいの衛生規範を逸脱して、細菌数を検出した加熱処理そうざい1検体が不良となった。

##### （7）表示の検査指導

##### ア 食品別・項目別表示検査結果（表3-1-48）

食品等29,522品目の表示検査を実施し、22品目の表示違反・不適正を発見した。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。

##### イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-48）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実249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3-1-49）

生鮮食品等7,515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、5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。

##### （8）その他

##### ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-50）

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実施し、肉の生食に関する内容を盛り込んだものを70回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを77回実施し、前者は4,052名、後者は4,861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))			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	6,679	52	54	0	2	0
製造・処理施設	732	2	2	0	0	0
販売施設	1,789	13	12	0	1	0
調理施設	4,122	37	40	0	1	0
その他	36	0	0	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))			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 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	1,257	17	17	0	0	0
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	269	0	0	0	0	0
ウ 食品製造業 (再掲)	709	2	2	0	0	0
エ 食品の販売業 (再掲)	1,790	13	12	0	1	0
オ 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)	15	0	0	0	0	0
カ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	49	0	0	0	0	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	不良品目数 ・ 法違反
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）	20	42	1
ウ 食品製造業（再掲）	14	23	0
エ 食品の販売業（再掲）	27	74	1
オ 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）	1	1	0
カ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 （再掲）	21	44	1

表3-1-42 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		205	3	1	1	1,354	490	2	0	865	2	2
魚介類等	魚介類	2	0	0	0	12	12	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	1	0	0	0	1	0	0	0	1	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	3	0	0	0	65	12	0	0	53	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	6	0	0	0	10	5	0	0	5	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	33	0	0	0	292	121	0	0	171	0	0
菓子類	洋生菓子	12	0	0	0	100	55	0	0	45	0	0
	和生菓子	9	0	0	0	56	35	0	0	21	0	0
	その他の菓子・菓子材料	37	1	1	1	115	25	0	0	91	2	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	19	0	0	0	352	18	0	0	334	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	4	0	0	0	47	0	0	0	47	0	0
	調味料	1	0	0	0	20	0	0	0	20	0	0
	加熱済そうざい	46	2	0	0	182	120	2	0	62	0	0
	未加熱そうざい	7	0	0	0	23	20	0	0	3	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	11	0	0	0	48	46	0	0	2	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	2	0	0	0	2	0	0
	豆腐	2	0	0	0	11	11	0	0	0	0	0
上記以外の食品	4	0	0	0	4	0	0	0	4	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	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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		20	0	0	0	334	27	0	0	307	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	7	0	0	0	116	15	0	0	101	0	0
菓子類	洋生菓子	1	0	0	0	24	5	0	0	19	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	2	0	0	0	21	0	0	0	21	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	7	0	0	0	145	7	0	0	138	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	3	0	0	0	28	0	0	0	28	0	0
	調味料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	42	1	2.4	17	1	15	0	10	0
魚介類加工品	1		-			1			
穀類加工品	1		-			1			
食肉製品	5		-					5	
生菓子	1		-	1					
菓子	22	1	4.5	10	1	9		3	
そうざい	1		-	1					
ゆでめん	1		-			1			
その他	4		-	2		2			

表 3-1-45 食品製造業、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 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 026	大腸菌 0111	大腸菌 0157	大腸菌	サルモネラ	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		成分規格 ※1
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)	(+)	(-)	(-)	(-)	(+)	適合
合計	64	1	1.6	15	5	4	1	-	-	3	8	18	2	19	19	19	43	2	28	17	28	-	21
上記以外の肉・卵類 及びその加工品	1																						8
野菜類・果物類 及びその加工品	23			2	1	1				2	4	2	19	19	19	21	2	6	17	6			
洋生菓子	8			6	2		1				8					8		8		8			
和生菓子	2			2							2					2		2		2			
その他の菓子・菓子材料	3			2	1						3					3		3		3			
清涼飲料水	18																						18
加熱済そうざい	6	1	16.7	3	1	1				2	6					6		6		6			
未加熱そうざい	2					2					2					2		2		2			
豆腐	1			1							1					1		1		1			

注 1 ※1 非加熱食肉製品の成分規格（大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌）及び清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。  
 2 斜体太文字 は不良検体である。

表 3-1-46 食品製造業、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 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		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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	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	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	50	-	-	40	2	40	1	40	-	40	-	2	-	377	-	77	3	4	-	13	3	109
上記以外の肉・卵類 及びその加工品	1	-	-	1		1		1		1						2						1
野菜類・果物類 及びその加工品	16	-	-	13	1	13		13		13				91		22				6	3	
洋生菓子	3	-	-	3		3		3		3				26		6						
和生菓子	1	-	-	1		1		1		1				18		2				1		
その他の菓子・菓子材料	3	-	-	3		3		3		3				89		6				2		
清涼飲料水	18	-	-	12		12	1	12		12		2		143		29	3	3				
缶詰・びん詰	4	-	-	3		3		3		3				26		6		1		2		108
調味料	1	-	-	1		1		1		1				18		2				1		
加熱済そうざい	3	-	-	3	1	3		3		3				26		2				1		

注1 ※1 検体により、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。  
 注2 ※2 タール色素を検査した。  
 注3 ※3 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、グリチルリチン酸、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。  
 注4 ※4 検体により、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸を検査した。  
 注5 ※5 二酸化硫黄を検査をした。  
 注6 ※6 食肉製品の成分規格（亜硝酸根）及び清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、カドミウム、スズ）の検査をした。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-47 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 (0.1g当たり)		セレウス菌	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ (最確数)	成分規格 ※1
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	< 10 <sup>7</sup>	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	< 10	(-)	< 3	適合
合計	44	1	2.3	6	8	12	10	3	4	0	36	4	3	0	0	0	44	-	44	-	44	-	1	1	2	2
魚介類	2						2				2					2		2		2				1	2	
アイスクリーム・氷菓	1																1		1		1					2
穀類及びその加工品	1			1							1						1		1		1					
洋生菓子	3						1	2			3						3		3		3					
和生菓子	5				1	3	1				5						5		5		5					
その他の菓子・菓子材料	2			1	1						2						2		2		2					
加熱済そうざい	18	1	5.6	4	4	5	4		<b>I</b>		14	3	1			18		18		18						
未加熱そうざい	2						1		1			1	1				2		2		2					
弁当類	9				2	3	1	1	2		8		1				9		9		9					
豆腐	1					1					1						1		1		1		1			

注1 アイスマルクの成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

2 **斜体太文字** は不良検体である。



表 3-1-48 食品別・項目別表示検査結果

項目 食品名		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)	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		29,522	1,108	437	22	0	0	0	5	3	14
マーガリン		269	3	15	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料		640	10	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		1,312	0	82	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品		1,553	0	0	3	0	0	0	0	0	3
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類		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)	525	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,525	43	4	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		992	32	33	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	443	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	鶏の液卵	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
右に掲げたもの 容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で	食肉	1,988	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	生かき	343	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	632	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	945	33	4	0	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン	2,124	144	10	3	0	0	0	0	3	3
	そうざい	2,828	207	8	0	0	0	0	0	0	0
	魚肉練り製品	906	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	生菓子類	1,751	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	1,014	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでがに	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	6,903	516	134	11	0	0	0	5	0	4
	かんきつ類・バナナ	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物		84	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品		755	0	90	1	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品を主原料とする食品		677	0	54	0	0	0	0	0	0	0
ばら売りかんきつ類・バナナ		411	0	0	2	0	0	0	0	0	2
遺伝子組換え作物に係る食品※1		249	120	0	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 3-1-49 J A S 法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名		総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							
				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		7,515	5	0	0	5	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	2,656	0	0	0	0	/	/	/	/	0
	水産物	1,536	1	0	0	1	/	/	/	/	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	2,094	4	0	0	4	/	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品		1,043	6	0	0	6	0	0	0	/	0
カット野菜・フルーツ		186	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 3-1-50 講習会の実施状況

項目 内容	業者		一般	
	回数	受講人数	回数	受講人数
肉の生食	62	3,883	8	169
ノロウイルス	65	3,951	12	910

## 第5 平成23年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

※ 食品衛生歳末一斉監視事業は都・区・八王子市・町田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3-1-51)

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74,692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、4,048検体の食品等について取去検査を実施し、162検体の不良食品等を発見した。このうち、10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1,692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3-1-51)

## ア 細菌検査結果

食品等14,103項目について検査を実施したところ、195項目が不良であった。

食品別には、「洋生菓子」(4.9%)、「豆腐」(4.2%)、「そうざい半製品」(3.8%)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」等2検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-57に記載した。

## イ 化学検査結果

食品等28,477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。

食品別には、「その他の菓子・菓子材料」(0.3%)、「洋生菓子」(0.1%)の順に不良率が高かった。このうち、表示にない赤色3号を検出した魚肉練り製品等8検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-57に記載した。

## ウ 輸入食品の検査結果

総検査検体4,048検体のうち、輸入食品は518検体(12.8%)であった。このうち不良検体は6検体で、不良率は1.2%であった。このうち、一律基準値を超えるジ

フェノコナゾール及びフルシラゾールを検出したスナックえんどう等6検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-57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3-1-53、表3-1-54、表3-1-61)

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、9,733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317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120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4,201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3-1-53)

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5,668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、209軒に対して始末書徴取、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3-1-58)

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197,575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、294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3-1-59)

スーパー・デパート等食品の販売業等に立ち入り、42,737品目について表示検査を行った。その結果、10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3-1-60)

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14,255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、123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4件、第11条(ふぐ調理師の義務)違反が8件、第12条(ふぐ取扱所の認証)違反が5件、その他の違反(認証書の掲示等)が90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3-1-63)

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3,611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54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3-1-61)

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170回実施し、6,260名が参加した。このうち、肉の生食に関するものは145回、ノロウイルスに関するものは149回、アニサキス・植物性自然毒等に関するものは64回実施し、それぞれ5,413名、5,049名、2,166名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-62)

465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5,439件、化学検査を255件実施した。

(8) 都保健所が実施した取去検査結果

ア 細菌検査結果等(表3-1-63から表3-1-66)

「一斉取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。

イ 化学検査結果(表3-1-67から表3-1-70)

化学検査の結果、表示にないアセチルサルファムカリウムを検出した「洋生菓子」1検体が法違反であった。

表3-1-51 平成23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	特 別 区 八 王 子 市								
立入件数				74,692	31,684	2,582	15,424	25,002			
行政措置実施軒数				1,692	1,113	37	44	498			
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		52	52	0	0	0			
		口頭注意		1,654	1,045	36	75	498			
		その他		64	61	1	2	0			
収去検査結果	収去軒数				1,420	1,141	61	185	33		
	検査品目数		判定		不良		162	155	1	3	3
					不良率 (%)		4.0%	6.4%	0.8%	0.3%	0.7%
					細菌検査項目数		14,103	8,472	426	2,967	2,238
			判定		不良		195	189	0	1	5
					不良率 (%)		1.4%	2.2%	0.0%	0.0%	0.2%
					化学検査項目数		28,477	13,480	718	7,796	6,483
			判定		不良		11	8	1	2	0
					不良率 (%)		0.0%	0.1%	0.1%	0.0%	0.0%
					輸入食品(再掲)		検査品目数		518	289	3
			判定		不良		6	4	0	2	0
					不良率 (%)		1.2%	1.4%	0.0%	1.0%	0.0%
表示検査結果					品目数		197,575	80,208	21,848	80,569	14,950
				不良		294	228	2	22	42	
				不良率 (%)		0.1%	0.3%	0.0%	0.0%	0.3%	
				現場簡易検査		実施軒数		465	357	58	50
				検査件数		5,694	1,955	1,345	2,394	0	
				衛生講習会		実施回数		170	138	14	11
				受講者数		6,260	5,351	303	422	184	

表3-1-52 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	74,692	1,692	1,654	52	64	0
製造・処理施設	6,434	236	193	13	42	0
販売施設	44,057	797	818	18	8	0
調理施設	22,567	567	555	14	14	0
その他	1,634	92	88	7	0	0

表3-1-53 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 ノロウイルス 対策 (再掲)	宴会施設 (居酒屋、レストラン、 一般飲食店)	6,838	231	231	0	0	0
	弁当調理施設 (仕出しを含む)	1,446	29	28	0	1	0
	旅館・ホテル	181	8	6	2	4	2
	集団給食施設 (学校給食、高 齢者福祉施設、保育施設等)	1,268	49	49	0	0	0
イ 食品製造業等の一斉監視指導 (再掲)		5,668	209	171	13	37	0
ウ ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		14,255	123	117	1	8	0
エ 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		3,611	54	50	1	3	0

表3-1-54 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）	宴会施設（居酒屋、レストラン、一般飲食店）	2	10	2	1	0	2
	弁当調理施設（仕出しを含む）	59	74	5	0	0	0
	旅館・ホテル	0	0	0	1	0	2
	集団給食施設（学校給食、高齢者福祉施設、保育施設等）	1	2	0	36	31	37
ウ	食品製造業等の一斉監視指導（再掲）	608	1,178	119	/	/	/
エ	ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導（再掲）	2	2	0	/	/	/
オ	夜間業者の一斉監視指導（再掲）	0	0	0	/	/	/

表3-1-55 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		4,048	162	10	3	42,565	14,103	195	2	28,477	11	11
魚介類等	魚介類	172	5	1	0	641	590	7	1	53	0	0
	すし種・さしみ	42	0	0	0	567	336	0	0	231	0	0
	その他の魚介類加工品	703	5	2	0	8,666	2,398	5	1	6,268	1	1
冷凍食品	無加熱摂取	7	0	0	0	87	27	0	0	60	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	27	0	0	0	293	87	0	0	206	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	4	0	0	0	30	6	0	0	24	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	2	0	0	0	34	34	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	2	0	0	0	12	12	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	1	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	403	0	0	0	5,324	1,871	0	0	3,465	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	51	0	0	0	515	12	0	0	503	0	0
	乳製品	60	0	0	0	295	73	0	0	222	0	0
	乳類加工品	3	0	0	0	24	24	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	126	0	0	0	735	97	0	0	638	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	583	3	3	3	8,358	624	0	0	7,735	3	3
菓子類	洋生菓子	477	114	1	0	3,983	2,867	141	0	1,116	1	1
	和生菓子	118	12	0	0	1,601	565	19	0	1,036	0	0
	その他の菓子・菓子材料	228	5	3	0	2,267	401	2	0	1,866	6	6
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	46	0	0	0	591	81	0	0	510	0	0
	酒精飲料	16	0	0	0	148	0	0	0	148	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	30	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	43	0	0	0	406	25	0	0	381	0	0
	調味料	65	0	0	0	552	98	0	0	454	0	0
	加熱済そうざい	452	7	0	0	4,757	2,057	9	0	2,700	0	0
	未加熱そうざい	94	4	0	0	698	531	4	0	167	0	0
	そうざい半製品	3	1	0	0	26	26	1	0	0	0	0
	弁当類	49	4	0	0	334	334	5	0	0	0	0
	調理パン	21	1	0	0	275	158	1	0	117	0	0
	ゆでめん類	10	0	0	0	70	39	0	0	31	0	0
豆腐	10	1	0	0	43	24	1	0	19	0	0	
上記以外の食品	181	0	0	0	1,062	574	0	0	488	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	7	0	0	0	11	1	0	0	10	0	0
	その他添加物	5	0	0	0	10	0	0	0	10	0	0
器具類	器具及び容器包装	7	0	0	0	23	4	0	0	19	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



表3-1-56 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		518	6	6	3	7,744	1,056	0	0	6,688	9	9
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	8	0	0	0	160	72	0	0	88	0	0
	その他の魚介類加工品	18	0	0	0	299	96	0	0	203	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	2	0	0	0	82	27	0	0	55	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	12	0	0	0	12	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	2	0	0	0	34	34	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	1	0	0	0	6	6	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	49	0	0	0	1,817	413	0	0	1,404	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	3	0	0	0	9	7	0	0	2	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	24	0	0	0	75	0	0	0	75	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	169	3	3	3	2,940	119	0	0	2,821	3	3
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	1	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0
	その他の菓子・菓子材料	105	3	3	0	1,004	205	0	0	799	6	6
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	29	0	0	0	131	3	0	0	128	0	0
	酒類飲料	16	0	0	0	148	0	0	0	148	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	33	0	0	0	338	9	0	0	329	0	0
	調味料	31	0	0	0	237	0	0	0	237	0	0
	加熱済そうざい	15	0	0	0	262	35	0	0	227	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	10	0	0	0	166	30	0	0	136	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	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3-1-57 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 $7.4 \times 10^4/g$ 検出	1
		魚肉練り製品	つみれ	規格違反	大腸菌群陽性	1
	小 計					2
化学検査	第10条及び第11条第2項	菓子	【輸】ひまわり種子加工品	規格違反	指定外添加物サイクラミン酸の使用及びサッカリンナトリウムの過量使用 (0.49~0.56g/kg)	3
	第11条第2項及び第3項	生鮮野菜	【輸】スナックえんどう	規格違反	クロルピリホス 0.03ppm 及びイソカルボホス 0.02ppm、プロピコナゾール 0.07ppm 検出	1
	第11条第3項	生鮮野菜	【輸】スナックえんどう	規格違反	ジフェノコナゾール 0.07ppm 及びフルシラゾール 0.10ppm 検出	1
	第19条第2項	洋生菓子	豆乳レアチーズストロベリー	表示違反	表示にないアセスルファムカリウムを検出	1
		魚肉練り製品	いわしえびつみれ		表示にない赤色3号を検出	1
		細竹水煮	【輸】細竹水煮		表示にないエリソルビン酸を検出 表示のあるL-アスコルビン酸が不検出	1
	小 計					8
	違反検体総数					

表3-1-58 食品別表示検査

食品名	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)	遺伝子組換え(再掲)	保健機能食品(再掲)	遺伝子組換え(再掲)	保健機能食品(再掲)	無表示	期限表示
合計	197,575	11,327	294	317	12	0	129	69
マーガリン	59	143	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	189	189	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	272	764	5	0	0	0	5	0
食肉製品	347	347	21	0	0	0	4	14
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ペーロン類	85	362	3	0	0	0	0	3
シアン化合物を含有する豆類	94	0	0	0	0	0	0	0
冷食	5,134	0	2	0	1	0	0	0
冷凍	8,363	274	0	0	0	0	0	0
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装菌加圧加熱殺菌食品	6,331	479	1	0	0	0	0	0
鶏の卵	2,624	108	0	0	0	0	0	0
鶏の液卵	58	0	0	0	0	0	0	0
食肉	15,128	0	12	0	1	0	1	8
生かき	3,619	0	15	0	0	0	11	2
生めん類(ゆでめん類を含む)	4,159	249	1	0	0	0	0	0
即席めん類	4,397	147	6	0	0	0	6	0
弁当・調理パン	11,413	234	27	0	0	0	11	0
そうざい	15,848	235	20	0	0	0	6	5
魚肉練り製品	8,011	727	2	0	0	0	2	0
生菓子類	7,937	441	4	0	0	0	1	1
切り身・むき身の生食用鮮魚介類(生かきを除く)	12,498	0	32	0	0	0	12	9
ゆでがに	1,479	0	4	0	0	0	3	0
その他の加工食品	39,355	4,903	110	218	9	0	41	27
かんきつ類・バナナ	2,407	0	9	0	0	0	8	0
添加物	1,534	117	1	0	1	0	0	0
乳・乳製品	9,882	623	1	0	0	0	0	0
乳・乳製品を主原料とする食品	5,642	180	0	0	0	0	0	0
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,285	0	18	0	0	0	18	0
遺伝子組換え作物に係る食品 <sup>※1</sup>	2,087	1,308	0	99	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、綿実及びアブラムシ(作物である食品)の表示検査の結果を計上する。

表3-1-59 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		42,737	10	4	1	4	0	0	1	0	0
生鮮品	畜産物	7,617	0	0	0	0	/	/	/	/	0
	水産物	13,495	4	2	0	2	/	/	/	/	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	13,117	5	2	1	2	/	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品		6,950	1	0	0	0	0	0	1	/	0
カット野菜・フルーツ		1,558	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-60 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	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他		10条	11条	12条	
種別										
合計		123	117	1	8	0	4	8	5	90
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		113	109	1	5	0	2	8	1	86
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		4	4	0	0	0	0	0	0	4
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		6	4	0	3	0	2	0	4	0

表3-1-61 講習会の実施状況

対象者	回数				受講人数			
	回数	肉の生食 (再掲)	ノロウイルス (再掲)	アニサキス・植物 性自然毒等 (再掲)	人数	肉の生食 (再掲)	ノロウイルス (再掲)	アニサキス・植物 性自然毒等 (再掲)
合計	170	145	149	64	6,260	5,413	5,049	2,166
食品事業者	132	116	120	59	5,045	4,611	4,201	2,064
一般	38	29	29	5	1,215	802	848	102

注1 ※1:「肉の生食」には、肉の生食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。

3 ※3:「アニサキス・植物性自然毒等」には寄生虫・植物性自然毒等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3-1-62 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
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	
465	5,694	5,439	3,806		0		1,633
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		255	98	0	0	0	157

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

※ 太ワクは成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	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	—	—	—	リストリア 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	—	リストリア 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	リストリア 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	リストリア 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	—	リストリア 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 超えるもの  ノロウイルス 陽性

表3-1-63 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだけ等）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)			O157	腸炎 ビブリオ
		不良数	不良率 (%)	< 10	≧ 10 <sup>2</sup>	≧ 10 <sup>3</sup>	≧ 10 <sup>4</sup>	≧ 10 <sup>5</sup>	≧ 10 <sup>6</sup>	≧ 10 <sup>7</sup>	< 10	≧ 10 <sup>2</sup>	≧ 10 <sup>3</sup>			
合計	26	0	0.0	12	4	3	2	2	0	1	24	0	0	23	(-)	(-)
魚介類加工品	2			1			1				2			2		1
肉・卵類加工品	2			1	1						2			2		
穀類加工品	1						1				1			1		
野菜類・果物類 及びその加工品	12			5	2	1	1			1	10			12		1
加熱済みそうざい	7			5	1	1					7			4		
未加熱そうざい	2					1	1				2			2		

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-64 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)				
		不良数	不良率 (%)	< 10	≧ 10 <sup>2</sup>	≧ 10 <sup>3</sup>	≧ 10 <sup>4</sup>	≧ 10 <sup>5</sup>	≧ 10 <sup>6</sup>	≧ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≧ 10 <sup>2</sup>	≧ 10 <sup>3</sup>	≧ 10 <sup>4</sup>
合計	32	0	0.0	7	9	8	8	0	0	0	22	10	0	0	0
洋生菓子	22			3	6	7	6			22					
和生菓子	8			2	3	1	2					8			
その他の菓子・菓子材料	2			2								2			

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。



表3-1-65 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		12	0	0	12

表3-1-66 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
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-)	(-)
合計		27	0	0.0	14	1	1	0	19	0	8	3
魚肉ねり製品	揚げ物	8			6	1	1		8			
	蒲鉾	6			6				6			
	ちくわ	1			1				1			
	その他	1			1				1			
食肉製品	加熱後包装	11							3		8	3

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、カンピロバクター及びリステリアを検出した検体はなかった。

表3-1-67 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

品名	項目	判定		保存料		着色料 <sup>※2</sup>		甘味料				発色剤		漂白剤 <sup>※3</sup>		酸化防止剤		プロピレングリコール		水分含量	
		検体数	不良数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか <sup>※1</sup>	検体数	検出数	サッカリン・アセスルファムカリウム	アセスルファムカリウム	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	EDTA	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計		14	0	0.0	13	2	7	1	9	0	9	2	0	0	1	4	1	0	1	0	1
魚介類加工品		1			1				1		1										
肉・卵類加工品		1			1		1		1		1										
穀類加工品		1			1		1											1			1
野菜類・果物類及びその加工品		7			5	1	3	1	4		4	2			3	1					
加熱済みそうざい		4			5	1	2		3		3				1						

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、安息香酸エステル類、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 ターナル色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-68 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

品名	項目	判定		保存料		着色料 <sup>※2</sup>		甘味料				漂白剤 <sup>※3</sup>	
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸 ほか <sup>※1</sup>	検体数	検出数	検体数	検出数	サッカリン	アセスルファムカリウム	検体数	検出数	検体数
合計	検体数	9	11.1	7	4	0	5	0	5	1	2	1	1
洋生菓子	検体数	5	20.0	3	1		3		3	1			
和生菓子	検体数	3		3	2		2		2		1		1
酒精飲料	検体数	1		1	1								1

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

注2 ※2 ターラ色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

注4 ※4 斜体文字は法違反検体に該当する。

表3-1-69 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

品目	項目	検体数	判定		保存料		着色料 <sup>※2</sup>		甘味料				酸化防止剤		成分規格 (いくら・すじこ 及びたらこ) 亜硝酸根	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸 ほか <sup>※1</sup>		検出数		サッカリン	アセスルファムカリウム		BHA/BHT	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		11	0	0.0	9	1	4	1	3	0	3	0	1	0	4	4
魚介類加工品		6			6		2		2		2		1			
魚卵加工品		5			3	1	2	1	1		1				4	4

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、ジヒドロ酢酸を検査した。  
 注2 ※2 ターナル色素を検査した。

表3-1-70 魚肉ねり製品・食肉製品の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料		着色料※2		甘味料				漂白剤※3				酸化防止剤				成分規格 (食肉製品) 亜硝酸根	
			法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸 ほか※1	検体数	検出数	検体数	検出数	サッカリン	アセスルファムカリウム	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	
合計		26	0	0.0	28	2	16	2	15	0	15	0	3	0	2	0	3	0	12	11		
魚肉ねり製品	揚げ物	8			8		1		5		5		3									
	蒲鉾	4			4		2		2		2											
	ちくわ	1			1																	
	その他	3			3	2	3	2														
製食品	加熱後包装	10			12		10	8	8		8			2		3		12	11			

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23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3-1-71、表3-1-74）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して5,001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、130検体の食品等について取去検査を実施した。その結果、2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27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3-1-72、表3-1-73、表3-1-76、及び表3-1-77）

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35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4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28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、違反・不良となった検体はなかった。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）（表3-1-72及び表3-1-86）

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299件のに立ち入りを行い、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51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1,497人が参加した。

(3) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-72、表3-1-73、表3-1-78、表3-1-79）

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723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4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20軒から洋生菓子、調理パン等45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、「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検体が不良となった。

## (4) 食品の販売業の一斉監視指導(表3-1-72、表3-1-73、表3-1-80及び表3-1-81)

## 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1,539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10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18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3-1-72、表3-1-73、表3-1-82及び表3-1-83)

## ア 目的

食鳥肉の安全性を確保するため、平成23年3月31日付22福保健食第2699号「平成23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

32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11軒から食鳥肉17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、黄色ブドウ球菌を2検体、サルモネラ菌を10検体、ウェルシュ菌を4検体、リステリアを1検体、カンピロバクター・ジェジュニを10検体検出した。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3-1-84)

## ア 食品別・項目別表示検査

食品等23,429品目の表示検査を実施し、21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51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3-1-85)

生鮮食品等7,492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、違反となった食品はなかった。

## (7) 講習会等の実施結果(表3-1-86)

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56回実施し、1,576名が参加した。このうち、肉の生食に関する内容を盛り込んだものを38回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを51回、アニサキス・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだものを28回実施し、それぞれ1,219名、1,497名、965名が参加した。

表3-1-71 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	5,001	27	25	0	4	0
製造・処理施設	746	4	4	0	2	0
販売施設	1,528	10	9	0	1	0
調理施設	2,716	13	12	0	1	0
その他	11	0	0	0	0	0

表3-1-72 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)	35	4	4	0	0	0
イ 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	299	2	2	0	0	0
ウ 食品製造業 (再掲)	723	4	4	0	2	0
エ 食品の販売業 (再掲)	1,539	10	9	0	1	0
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	32	0	0	0	0	0



表3-1-73 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）	10	28	0
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）	20	45	2
エ 食品の販売業（再掲）	18	44	0
オ 食鳥肉（食鳥処理場）（再掲）	11	17	0

表3-1-74 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		130	2	0	0	1,605	525	2	0	1,080	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	5	0	0	0	29	29	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	5	0	0	0	68	8	0	0	60	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	20	0	0	0	540	110	0	0	430	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	14	0	0	0	211	39	0	0	172	0	0
菓子類	洋生菓子	8	2	0	0	48	44	2	0	4	0	0
	和生菓子	6	0	0	0	32	17	0	0	15	0	0
	その他の菓子・菓子材料	7	0	0	0	30	22	0	0	8	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	6	0	0	0	109	6	0	0	103	0	0
	酒糟飲料	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	2	0	0	0	14	2	0	0	12	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	6	0	0	0	86	25	0	0	61	0	0
	調味料	6	0	0	0	137	21	0	0	116	0	0
	加熱済そうざい	19	0	0	0	114	95	0	0	19	0	0
	未加熱そうざい	8	0	0	0	69	30	0	0	39	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	37	37	0	0	0	0	0
	調理パン	2	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	3	0	0	0	15	15	0	0	0	0	0
上記以外の食品	5	0	0	0	55	15	0	0	40	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3-1-75 食品別収去検査結果【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	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		14	0	0	0	202	33	0	0	169	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	85	15	0	0	70	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	1	0	0	0	7	1	0	0	6	0	0
	酒類飲料	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	2	0	0	0	14	2	0	0	12	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	1	0	0	0	23	0	0	0	23	0	0
	調味料	1	0	0	0	24	5	0	0	19	0	0
	加熱済そうざい	1	0	0	0	24	5	0	0	19	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	2	0	0	0	24	5	0	0	19	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 <sup>2</sup> 及びタンブリング <sup>2</sup> 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。

表3-1-76 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		芽胞		黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		セレンス		腸炎ビブリオ		成分規格 ※1
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	< 10 <sup>7</sup>	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適合
合計	40	0	0.0	14	6	11	6	3	0	0	37	2	0	0	0	39	0	40	0	40	0	3	4	1		
すし種・さしみ	4					2	2				3	1				4		4		4			4			
菓子・菓子材料	1					1					1					1		1		1						
魚介類加工品	1			1													1		1					1		
加熱済そうざい	15			6	3	4	1	1			15					15		15		15						
肉・卵類及びその加工品	1			1							1					1		1		1		1				
調味料	3			1		1					3					3		3		3		1				
豆 腐	2			2	1						2					2		2		2						
弁当類	6			1	2	2	1				6					6		6		6		1				
未加熱そうざい	4			1			2	2			3	1				4		4		4						
野菜類・果物類及びその加工品	1										1					1		1		1						
その他	2			1		1					2					2		2		2						

注1 ※1 魚肉ねり製品の成分規格（細菌）を検査した。

表3-1-77 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保 存 料								着色料※1		甘味料※2		発色剤		漂白剤	
		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	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数								
合計	13	0	0.0	12	0	11	1	12	0	12	0	116	1	26	0	2	0	5	0
魚介類加工品	2			2		2		2		2		13		6		1		1	
調味料	5			5		4	1	5		5		65		10				2	
未加熱そうざい	2			1		1		1		1		13		2		1			
野菜類・果物類及びその加工品	4			4		4		4		4		25	1	8				2	

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、アスパルテーム、グリチルリチン酸、スクラロース、ステピオサイド、レパウディオサイドAを検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-78 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 (0.1g当たり)		セレス	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	(-)	(+) )	(-)	(+) )	(-)	(+) )	(-)
合計	28	2	7.1	11	6	3	3	5	0	6	20	1	1	0	28	0	28	0	28	0	9
菓子・菓子材料	2			1	1						2				2		2		2		2
加熱済そうざい	1				1						1				1		1		1		
缶詰・びん詰	5			5							5				5		5		5		
肉・卵類及びその加工品	1					1					1				1		1		1		
調理パン	2			1		1					2				2		2		2		
豆腐	1				1						1				1		1		1		
弁当類	1			1							1				1		1		1		1
未加熱そうざい	1							1			1				1		1		1		
野菜類・果物類及びその加工品	3			1	1			1			3				3		3		3		
洋生菓子	8	2	25	2	2		2	2		6		1	1		8		8		8		4
和生菓子	2						1	1			2				2		2		2		2
その他	1					1					1				1		1		1		

表3-1-79 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 <sup>※1</sup>		甘味料 <sup>※2</sup>		酸化防止剤 <sup>※3</sup>		漂白剤 <sup>※4</sup>		成分規格 <sup>※5</sup>
		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	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	18	-	-	14	0	14	0	14	0	14	0	114	3	21	1	2	0	1	0	3
菓子・菓子材料	2			1		1		1		1								1		2
缶詰・びん詰	2			2		2		2		2		26		4						
穀類及びその加工品	1																			1
肉・卵類及びその加工品	2			2		2		2		2		13		2						
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		13		2						
野菜類・果物類及びその加工品	6			5		5		5		5		39		12		2				
洋生菓子	1			1		1		1		1										
和生菓子	1											12	1							
その他	2			2		2		2		2		11	2	1	1					

注1 ※1 タール色素を検査した。

2 ※2 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

3 ※3 検体により、エチレンジアミン四酢酸、エリソルビン酸を検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 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 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 (0.1g当たり)		成分規格 ※1 適合
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	(-)	(+) )	(-)	(+) )	(-)	(+) )		
																					9	
合計	20	-	-	9	0	0	2	1	0	0	10	0	0	1	11	0	12	0	12	0	9	
水	2																				2	
すし種・さしみ	1						1			1				1		1			1			
菓子・菓子材料	1			1						1				1		1			1			
魚介類加工品	1			1											1				1		1	
加熱済そうざい	3			2			1			3				3		3			3			
清涼飲料水	6																				6	
調味料	1			1						1				1		1			1			
未加熱そうざい	1							1						1	1	1			1			
野菜類・果物類 及びその加工品	3			3						3				3		3			3			
和生菜子	1			1						1				1		1			1			

注 ※1 清涼飲料水、魚肉ねり製品の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-81 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 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		成分規格 ※5 適合		
		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		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	-	-	12	3	15	0	15	0	15	0	1	0	123	7	26	3	5	0	2	0	48
水	2																					12
魚介類加工品	3			3		3		3		3				13		2		4				
加熱済そうざい	1			1		1		1		1				13		2						
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		13		4		1				
清涼飲料水	6			4		4		4		4				38	1	8	3			1		36
調味料	1			1		1		1		1				13		2						
野菜類・果物類 及びその加工品	4			2	2	4		4		4				21	5	8				1		
その他	1			1		1		1		1				12	1							

注1 ※1 検体により、タール色素を検査した。

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、ズルチンを検査した。

3 ※3 検体により、エチレンジアミン四酢酸、BHA/BHTを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、カドミウム、スズ）の検査をした。

表3-1-82 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・ ジエジエニ		カンピロバクター・ コリー		0157	
		<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)
合計	11	0	0	1	2	8	0	5	5	1	9	2	1	10	7	4	10	1	10	11	0	11	0	11	0	11	0
Aラック	3	-	-	1	1	1	-	1	2	-	2	1	-	3	2	1	3	-	3	3	-	3	-	3	-	3	-
Bラック	4	-	-	-	1	3	-	2	1	1	3	1	-	4	2	2	4	-	4	4	-	4	-	4	-	4	-
Cラック	4	-	-	-	-	4	-	2	2	-	4	-	1	3	3	1	3	1	3	4	-	4	-	4	-	4	-
Dラック	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-83 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

区分	項目	抗菌性物質				内寄生虫用剤、殺虫剤			
		抗生物質 ※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	検体数	検出数	検体数	検出数
食鳥処理業	合計	11	0	11	0	11	0	11	0
	Aラック	3	-	3	-	3	-	3	-
	Bラック	4	-	4	-	4	-	4	-
	Cラック	4	-	4	-	4	-	4	-
	Dラック	-	-	-	-	-	-	-	-

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、エンプロキサシンを検査した。

2 ※2: スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、クロピドール、ダノフロキサシン、フロルフェニコール、スルファキノキサリン、スルファジアジン、スルファジメトキシ、スルファモノメトキシ、オンコリン酸、オルメトプリム、ジクラズリル、デコキネート、トリメトプリム、ナイカルバジン、ピリメタミンを検査した。

3 ※3: フルベンダゾール、レバミゾールを検査した。



表3-1-84 食品別・項目別表示検査結果

項目 食品名		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)	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		23,429	586	724	21	0	0	( 0 )	2	1	20
マーガリン		231	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
酒精飲料		500	0	29	0	0	0	( 0 )	0	0	0
清涼飲料水		1,137	0	236	0	0	0	( 0 )	0	0	0
食肉製品		1,103	0	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		294	0	1	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	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	417	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,292	0	0	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		700	0	0	1	0	0	( 0 )	0	0	1
鶏の卵	鶏の殻付き卵	361	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	鶏の液卵	14	0	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	1,478	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	生かき	325	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	490	2	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	即席めん類	699	6	2	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	弁当・調理パン	1,782	7	0	1	0	0	( 0 )	0	0	1
	そうざい	2,223	238	0	9	0	0	( 0 )	0	1	8
	魚肉練り製品	698	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	生菓子類	1,443	0	0	1	0	0	( 0 )	0	0	1
	切り身・むき身の生食用鮮魚 介類(生かきを除く)	695	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	ゆでがに	62	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	その他の加工食品	5,175	282	283	9	0	0	( 0 )	2	0	9
	かんきつ類・バナナ	186	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
	添加物		381	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0
乳・乳製品		559	0	146	0	0	0	( 0 )	0	0	0
乳・乳製品を主原料とする食品		728	0	27	0	0	0	( 0 )	0	0	0
ばら売りかんきつ類・バナナ		260	0	0	0	0	0	( 0 )	0	0	0
遺伝子組換え作物に係る食品*1		196	51	0	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3-1-85 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							
			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	7,492	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,411	0	0	0	0	/	/	/	0
	水産物	1,440	0	0	0	0	/	/	/	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,348	0	0	0	0	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品	3,170	0	0	0	0	0	0	0	/	0
カット野菜・フルーツ	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-86 講習会の実施状況

対象者	回数				受講人数			
	回数	肉の生食 (再掲)	ノロウイルス (再掲)	アニサキス・植物性自然毒等 (再掲)	人数	肉の生食 (再掲)	ノロウイルス (再掲)	アニサキス・植物性自然毒等 (再掲)
合計	56	38	51	28	1,576	1,219	1,497	965
食品事業者	56	38	51	28	1,576	1,219	1,497	965
一般	0	0	0	0	0	0	0	0

※1 「肉の生食」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。

※3 「アニサキス・植物性自然毒等」には、寄生虫・植物性自然毒等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23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＞ 集団給食施設で使用されているミキサー類の衛生学的調査</p> <p>＜実施目的＞ ミキサー類は構造、用途の違いにより、「ミキサー」と「ブレンダー」に大別される。ミキサー類は、集団給食施設で広く使用されており、老人保健・福祉施設（以下老健施設）等では介護食（刻み食等）調理の際に頻繁に使用されている。しかし、それらの衛生状態については多く知られていない。当所は平成23年1月から3月の間、管内集団給食施設を対象に、ATPふきとり検査を実施し、食品衛生上のリスクが想定される箇所のスクリーニングを行った。その結果、施設で使用されるミキサー類の刃の部分の洗浄・殺菌が必ずしも十分ではない実態を知った。本事業ではこのことを精査するため、追加調査を行い、現状の衛生状態を把握し改善方法について検証を行った。</p> <p>＜実施内容＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施機関 平成23年1月から12月まで(本調査は5月から12月)</li> <li>・対象施設 管内集団給食施設</li> <li>・調査方法       <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ミキサー類の使用状況調査 施設で使用するミキサー類の用途、種類、保有台数、洗浄方法についてのアンケート(71施設中47施設が回答)</li> <li>(2) ミキサー類洗浄水の細菌検査 13施設42台のミキサー類を対象に、一般細菌および大腸菌群の検査を実施           <ol style="list-style-type: none"> <li>ア. 作業合間の洗浄殺菌後の細菌検査 (13施設42台)</li> <li>イ. 洗浄殺菌指導後の細菌検査 (4施設13台)</li> <li>ウ. 朝食使用前の細菌検査 (6施設16台)</li> <li>エ. 熱風消毒保管庫指導後の細菌検査 (1施設1台の細菌数の推移)</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul> <p>＜結果概要＞</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ミキサー類の使用状況調査 回答があった施設ではミキサー類を平均3台保有し、9割の施設でミキサー類を複数台保有していた。保育園を除く集団給食施設でミキサー類は主に介護食の調理に使用される他、未加熱の原材料の下処理と兼ねて用いられていた。</li> <li>(2) ミキサー類洗浄水の細菌検査       <ol style="list-style-type: none"> <li>ア. 作業合間の洗浄殺菌後の細菌検査 8施設13台から、105/ミキサーを超える細菌数が検出された。大腸菌群は5施設12台が陽性で、うち2台から推定大腸菌が検出された。104/ミキサー未満の汚染度の低いものはミキサーで6/18台、ブレンダーで12/24台あった。</li> <li>イ. 洗浄殺菌指導後の細菌検査 200ppm次亜塩素酸Naを用いた洗浄殺菌指導後再検査の結果、細菌数はブレンダーで低減が見られたが、ミキサーでは劇的な改善には至らなかった。大腸菌群は、指導した洗浄殺菌法を継続した結果、すべての施設で陰性になった。</li> <li>ウ. 朝食使用前の細菌検査 16台のうち10台が104/ミキサー未満で良好だった。特に成績のよい2施設では、ミキサー類を熱風消毒保管庫で保管していた。一方、1施設2台から大腸菌群が検出され、それらの細菌数は105/ミキサーを超えていた。この施設は、後に部品の分解洗浄が一部行われていないことが判明した。</li> <li>エ. 熱風消毒保管庫指導後の細菌検査 1施設でミキサーの殺菌に熱風消毒保管庫の使用を指導したところ、細菌数の低減が見られた。</li> </ol> </li> </ol> <p>＜まとめ等＞</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業合間のミキサー類からは相当数の細菌数、大腸菌群が検出され、ミキサーはブレンダーと比べて刃の部品内部に汚れが残存しやすく、殺菌が難しいことが示唆された。ミキサー類の汚染原因は、投入する食材に由来するものと、ミキサー類の構造上の問題が考えられた。</li> <li>2. ミキサー類の細菌数および大腸菌群は、80℃を超える温度で殺菌洗浄することで減少することが示唆された。しかし、メーカー側は器具の劣化を憂慮して、ミキサー類に高温をかけることを推奨していない。本事業では、施設の作業負担や施設設備の現状を考慮したうえで、食器洗浄機およ</li> </ol>

	<p>び熱風消毒保管庫を用いた殺菌方法を提案した。</p> <p>3. 今後も施設の協力を得ながら、より効果的で器具の劣化に影響しにくい殺菌方法を検討をする とともに、熱風消毒保管庫による殺菌方法の実証データを収集する。また、本事業の調査結果に基づき、ミキサー類を使用する施設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>
南多摩	<p>&lt;事業名&gt; 飲食店のフリードリンクコーナーの汚染実態調査</p> <p>&lt;実施目的&gt;</p> <p>ファミリーレストランを中心に設置されているフリードリンクコーナーには清涼飲料水のサーバー（以下「飲料サーバー」という。）や氷等が置かれている。氷については、フリードリンクコーナーに氷保管庫がありトングやスコップ等で取る形態（以下「保管庫式」という。）と、アイスディスペンサーにより供給される形態（以下「機械式」という。）がある。このような営業形態について、東京都では「客席内の一部を利用する飲食店営業等の衛生管理基準」（以下「都通知」という。）を定めている。しかし、飲料や氷を客が自由に取り分けるため汚染される機会が多いと思われ、適切な衛生管理がなされていない可能性も考えられる。</p> <p>本事業では、フリードリンクコーナーの衛生状態を把握するため、細菌による汚染実態調査とともに営業者からの聞き取り調査により衛生管理の実態を調査し、営業者の自主的衛生管理の向上をはかることとした。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>実施期間：平成23年8月～平成24年1月 対象施設：フリードリンクコーナーを設置する管内飲食店 17軒 調査方法：1 飲料、氷の細菌検査 滅菌カップや滅菌袋を使用し採取（計 38検体） 2 拭取り検査 飲料サーバーのノズル及び壁面、氷保管庫内壁、氷採取器具、アイスディスペンサーのノズル等の拭取り（計 90検体） 検査項目：細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 3 検査結果の判定 食品衛生法に基づく成分規格（清涼飲料水及び氷雪）、現場簡易検査の基準を参考として作成した判定基準により結果を判定した。 4 営業者にフリードリンクコーナーの管理方法等の聞き取り調査</p> <p>&lt;調査結果及び考察&gt;</p> <p>1 汚染実態調査</p> <p>(1)飲料、氷の細菌検査 飲料は全ての検体で検査結果は概ね良好だった。氷は保管庫式9軒中2軒（施設A、施設B）、機械式8軒中2軒（施設C、施設D）で判定基準を超える細菌数が検出された。大腸菌群、黄色ブドウ球菌は全ての検体で陰性だった。</p> <p>(2)飲料サーバー、氷保管庫、アイスディスペンサーの拭取り検査 飲料サーバー：ノズル3検体から103以上の細菌数が検出され、壁面と底面から大腸菌群を検出した施設が1軒あった。黄色ブドウ球菌は全ての検体で陰性だった。 氷保管庫：保管庫壁面では、施設A、Bから102を超える細菌数を検出した。施設Aでは保管庫（壁面、扉取っ手及びふち）から大腸菌群が検出され、広範囲に汚染があった。氷自体は判定基準を超えなかったが、保管庫壁面から102以上の細菌数と共に大腸菌群を検出した施設が1軒あった。氷採取器具（取っ手及び採取面）は全ての検体で検査結果は良好だった。 アイスディスペンサー：ノズルについて8軒中6軒（施設C、Dを含む）から102以上の細菌数が検出された。</p> <p>2 聞き取り調査 飲料サーバーは営業者が日常的に行うメンテナンスと飲料サーバーのメーカーによる定期メンテナンスが行われていた。氷保管庫は全ての施設で取り外しが不可能で清掃がしづらい構造であり、営業者により清掃方法に差があった。アイスディスペンサーは機種により営業者が分解洗浄できるもの、メーカーでも分解洗浄できないもの、ノズル部のみはずせるもの等メンテナンス方法に違いがあった。なお、都通知を認識している営業者はいなかった。</p> <p>3 氷から基準を超える細菌数が検出された施設の再検査 保管庫式の施設A、B、機械式の施設Cについて、営業者自ら清掃方法等管理の見直しを行った後再度検査を実施したところ施設B、Cは検査結果は良好であり改善がみられた。施設Aについては拭取り検査の細菌数、大腸菌群の検出数に改善がみられた。</p> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>多くの施設において飲料、氷、拭取り検査の結果は概ね良好であった。しかし、一部の施設では氷から判定基準を超える細菌数が検出された。これらの施設は拭取り検査からも細菌数が比較的多く検出され、大腸菌群が検出された箇所もあった。氷から判定基準を超える細菌数が検出された施設</p>

	<p>設では、清掃が不十分であるなど業者による管理の方法に問題があることがわかった。業者が適切な管理をするためには、効果の高い清掃を実施するとともに、自主検査による汚染状況の把握が重要と考える。また、監視等の際に、都通知に基づく衛生管理を行うよう周知を図る必要がある。今回の結果を業者に通知したところ、業者者自らが清掃方法等を見直すことにより改善がみられ、業者の自主的衛生管理の向上に寄与できたと考える。</p>
多摩立川	<p>&lt;事業名&gt; 食物アレルギー防止対策の推進について（継続）</p> <p>&lt;実施目的&gt; 東京都の平成21年度の調査※によると、都内の3歳児の14.4%が食物アレルギーを持っており、10年前の2倍に増加している。（※：アレルギー疾患に関する3歳児全都調査）当所では、平成19年度から、食物アレルギー防止対策に関する調査研究を実施し、飲食店等で食品を調理、製造する上での管理ポイントを究明し、業者、学校給食施設等に普及啓発したところである。本年度は、昨年度に引き続き保育園を対象に、食物アレルギー対策の実態調査を行い、そこで得られた知見をもとに管内の小学校、保育園等の給食関係者に普及啓発を行った。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 実施期間 平成23年4月から平成24年3月まで</li> <li>2 対象施設 管内の保育園（15施設）</li> <li>3 調査方法等       <ol style="list-style-type: none"> <li>ア 保育園に対する事前アンケート調査</li> <li>イ 食品のアレルギー物質検査</li> <li>ウ 保育園給食施設内のふき取り検査</li> <li>エ 保育園調理場内における小麦の飛散状況</li> </ol> </li> </ol> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ア 事前にアンケートをとり、問題点の把握と立入り施設の選定に供した</li> <li>イ 乳アレルギー対応食16検体のうちスープ類1検体から「乳」を、小麦アレルギー対応食8検体のうちそうざいから1検体検出した。それ以外のアレルギー対応食からは目的のアレルギー物質は検出しなかった。</li> <li>ウ 調理施設内の作業台、冷蔵庫取手等から「小麦」、「卵」、「乳」が検出された。食品の調理時におけるアレルギー物質の食品へのコンタミネーションの可能性が示唆された。</li> <li>エ 6箇所に設置したシャーレからは検出されなかった。</li> </ol> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>今回検査した対応食については、提供される食物アレルギー児には適切に対応されていたものと言える。しかしながら、作業台や取手等からアレルギー物質が検出されたことから、調理施設内におけるコンタミネーション防止対策の徹底が必要であると考えられる。</p> <p>今回の実態調査の結果を踏まえて、小学校、保育園の給食関係者を対象に食物アレルギー対策講習会を実施し、普及啓発をおこなった。今回の調査でわかった注意しなければならないポイントを説明するとともに、保育園のアレルギーガイドラインに基づく次に挙げる管理ポイントを中心に講習を実施した。</p>
多摩府中	<p>&lt;事業名&gt; フリーチョイスコーナーの衛生実態調査～スーパーマーケットのそうざい類～</p> <p>&lt;実施目的&gt; 近年、スーパーマーケット、レストラン、弁当屋、パン屋、ホテルなど様々な業態で、フリーチョイスコーナーを採用している。この方法は客が好みの食品を自分で取り分けることから、器具類の使用が客まかせになり、店側の衛生的な管理運営面は十分とはいえない状況にある。また、多くの場合、客が行き交う場所に食品が露出する状態で陳列されており、異物混入等食品衛生上の問題が内在している。</p> <p>そこで、平成23年度はスーパーマーケットのフリーチョイスコーナーを対象として、販売管理方法及び食品の取扱い等について調査し、業者の衛生意識向上につなげていくこととした。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 調査期間：平成23年9月から平成23年11月まで</li> <li>2 対象施設：管内スーパーマーケット20施設のフリーチョイスコーナー（そうざい売場）</li> <li>3 調査方法       <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 実態状況調査           <ol style="list-style-type: none"> <li>ア 衛生管理状態について、監視員による調査票を用いた調査</li> <li>イ 衛生管理方法等について、食品衛生責任者へのアンケート調査</li> </ol> </li> <li>(2) トング等の拭き取り検査 トングの持ち手部分及び食品を挟む部分を拭き取り、一般細菌数、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌を検査した。</li> </ol> </li> </ol>

	<p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>1 衛生管理状況</p> <p>トングは、全ての施設で専用置場に衛生的に置かれていた。しかし、生の食肉と加熱済みそうざいのトングを共用している施設が1施設あった。二次汚染を引き起こす可能性があるため、トングの置き方だけでなく、客に分かるよう明確な区別や、売り場を離す等の管理方法が必要である。また、トングの交換頻度については、開店から閉店まで交換しない施設が2施設あった。</p> <p>異物混入対策については、一部の食品において現状何も対策が講じられていなかった。フリーチョイスコーナーは食品が露出している特性上、フタをはじめとする異物混入について営業者が自ら対策を考える必要がある。また、出入り口に近い売場では、虫やほこりの混入が起りやすいと考えられるため、売場は店舗の奥に配置することや、外部からの虫の侵入防止対策を施す等の対策が必要である。</p> <p>2 衛生教育等</p> <p>社内マニュアルは11施設が整備していた。内容は、調理・販売陳列方法、器具洗浄方法、苦情発生時の対応方法についてであった。</p> <p>従業員に対して定期的に食品衛生に関わる講習を7割以上の15施設が行っていた。客から商品情報について聞かれた時に、そうざい売場の全ての従業員が答えられる施設は半数に留まったため、客への情報提供の一環でPOP表示を行うことは有効と考えられる。</p> <p>アレルギー表示を実施していない施設は15施設で、その内、客からの問い合わせにそうざい売場の全ての従業員が答えられる施設はなかった。アレルギー情報の不足については健康被害が想定されるため、表示内容を営業者が自主的に検討するとともに、商品情報について答えられるよう、営業者として従業員の教育を徹底する必要がある。</p> <p>3 トング等の拭き取り検査結果</p> <p>トング等の持ち手部分及び食品を挟む部分をそれぞれ拭き取り検査をしたところ、黄色ブドウ球菌はいずれからも検出されず、一部の施設を除いて著しい細菌汚染はみられなかった。</p> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>異物混入対策については、一部の食品について十分な対策が現状講じられていなかった。また、各営業者によってマニュアルの有無や従業員教育等、衛生管理の取り組みの差が大きいことが明らかになった。一部の施設では、客からのクレームが発生した際に、十分な説明ができない可能性がある。</p> <p>トングの細菌検査からは、著しい細菌汚染は見られなかったが、生肉と加熱済みそうざいのトングを共用している様子が1施設で見られた。</p> <p>今後は、営業者の自主的な衛生管理を促進させるため、本調査結果を営業者にフィードバックする予定である。営業者は衛生管理状況を把握し、パート・アルバイトを含めた従業員に対して、教育を行う等、食品衛生知識の向上が期待できると考える。</p> <p>引き続き、本調査の結果を活用し、そうざい売場の監視指導を効果的、効率的に行ない、さらに他業態のフリーチョイスコーナーについても調査を行う予定である。</p>
<p>多摩小平</p>	<p>&lt;事業名&gt; 肉の生食に対する意識調査(継続)</p> <p>&lt;実施目的&gt;</p> <p>従前より、鶏わさやレバ刺しなど肉の生食を原因とするカンピロバクター食中毒及び腸管出血性大腸菌食中毒が多発していたが、事業者・消費者ともに食中毒に罹患する危険性についての認識が不足している現状がある。そこで本所は、平成22年度に「食中毒生食防止キャンペーン」の取組み、その中で食品衛生について正しい知識が浸透していると期待される学校給食調理従事者を対象に、肉の生食に関する意識調査を行なった。</p> <p>ところが、平成23年4月に焼肉チェーン店においてユッケを原因とする食中毒事件が起こったことから、生食用食肉の規格基準が設定されるなど、食品行政として肉の生食を取り巻く状況を再検討するきっかけとなった。そこで、平成23年度においても学校給食調理従事者を対象に、事件後意識変化を把握するためについて引き続き調査を実施した。</p> <p>加えて高校生・大学生を対象に、上記の食中毒事件のインパクトの程度や肉の生食に関する実態を調査し比較したところ、普及啓発の取組み効果や必要性について知見が得られたので報告する。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>(1) 学校給食調理従事者に対するアンケート調査</p> <p>ア 調査対象：管内5市（清瀬市・小平市・東久留米市・東村山市・西東京市）の公立小中学校給食調理従事者等（以下「給食従事者」と記す）</p> <p>イ 実施期間及び人数</p>

	<p>①平成22年7月29日から8月30日まで (411人)                  ②平成23年8月10日から8月26日まで (404人)                  (2) 大学生・高校生に対するアンケート調査                  ア 調査対象：大学祭実行委員等の大学生及び高校生(以下「高大生」と記す)                  イ 実施期間及び人数                  平成23年7月6日から10月18日まで (200人)</p> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>(1) ユッケを原因とする食中毒事件認知率は90%以上。                  (2) 死者が出たことで給食従事者の65%に行動変化があった。                  (3) 肉の生食が、日本の食文化として定着しているとはいえない。                  (4) 事件後の都の取組みとして、指導や普及啓発は続けるべきだが、法律や条例での規制が必要と考えるのは約3割。                  (5) 腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒による犠牲者をなくすために必要なのは、「加熱調理の徹底」と「食中毒に罹る危険性を知ること」と回答。(6) 高大生の45%は事件後でも肉の生食料理を食べたい、理由はおいしいから。(7) 給食従事者では、「お肉を生で食べようとしている家族や友人に食中毒の危険性を伝える」は昨年度と比較して11ポイント増加。(8) 子どもに生肉料理を与える理由は子どもが好きだから。一方で、高大生が食べ始めたきっかけは両親や周りの大人が食べていたから。</p> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>(1) 22年度、23年度と連続してアンケートを行い、食中毒事件後の意識変化をみた。肉を生食する最大の理由は、「おいしいから」。給食従事者でリスクを十分認知していても子どもに食べさせることに抵抗のない者もいた。高大生の食べたきっかけは両親や周りの大人が食べていたから。                  (2) 食中毒事件後に意識変化がみられたのは2点。「鶏わさやレバ刺しなどの生肉料理を食べようと思いませんか」で5ポイント減少、「お肉を生で食べようとしている家族や友人に、食中毒の危険性を伝えようと思いませんか」で11ポイント増加していた。                  (3) 生食は日本の食文化であるといわれている。給食従事者も「法律や条例で提供を禁止すべき」としたのは約3割。高大生は、食中毒事件の報道を知っているのに、45%の人が生肉料理を食べたいと回答。一方、調理従事者では10%程度である。両者の差は、正しいリスク情報の到達度の差である。正しい情報を付与する講習会の効果で、「知らなかった」から「リスクがわかった」へ変化させ、「食べたい」を10%程度まで減少させる可能性がある。高大生と給食従事者に、日本の生食文化について聞いた。対象のうち半数以上に選択されたメニューを生食文化と仮定すると、どちらの対象でも、肉の生食料理は選択されなかった。食文化といえるほど肉の生食料理は定着していない。現状でも、生肉料理を強い指導にもかかわらず提供を続けている飲食店は存在する。高大生でカンピロバクターのリスクを認知しているのは4割である。リスクを認知して喫食する消費者ばかりでないため、規制強化も必要。肉の生食メニューを口にする機会を減らし、食習慣として定着させない。                  (4) 行政は正しい情報を伝達する責任がある。しかし、高大生は最も保健所との関係が薄い。そこで、正しい知識を持つ給食従事者や食品関係業者に、肉の生食の危険性を伝えるリスクコミュニケーターになってもらえる仕組みづくりを検討する。</p>
<p>島しょ保健所</p>	<p>&lt;事業名&gt; 「旅館・民宿」を対象とした食中毒予防の普及啓発について(新規)</p> <p>&lt;実施目的&gt;                  昨年度、島しょ保健所管内では、旅館・民宿(以下、旅館等という)を原因施設とする食中毒事件が2件発生した。これを受けて、管内の旅館等を対象とした、施設の衛生管理や食品の取扱い等の実態把握及び業者に対する食中毒予防のための効果的な普及啓発方法の検討を目的とする。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>1 実施期間                  平成23年5月から平成24年2月まで</p> <p>2 実施施設                  管内の飲食店営業許可を取得している旅館等</p> <p>3 調査内容等                  ・旅館等の実態調査                  (監視用チェックリストの作成及び監視時の聞き取り調査)                  ・アンケート調査</p>

	<p>(講習会等で取り扱ってほしい内容及び食品衛生に関する相談事項等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普及啓発資材の作成 (2種類)</li> </ul> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 旅館等の実態調査             <p>不適率が最も高かったチェックリストの項目は、調理場の手洗い設備 (30.2%) であった。その他に不適率が20%を超えた項目は、作業場内の整理整頓 (25.0%)、及び調理従事者の健康管理 (20.1%) であった。</p> <p>管内には、自宅の一部を利用して営業している施設があり、このような施設の一部の調理場では、調理とは関係のない家庭用品が置かれ、手洗い設備周辺や調理場内の整理整頓がされていなかった。</p> </li> <li>2 アンケート調査             <p>営業者が最も関心のある内容は食中毒であった。少数ではあったが、調理器具等の具体的な洗浄・消毒方法について教えてほしいという回答もあった。</p> </li> <li>3 普及啓発資材の作成             <p>1及び2の調査結果をふまえ、食中毒予防に関するリーフレット (A4サイズ両面1枚) 及び洗浄・消毒方法についてのポスター (A4サイズ片面1枚) を作成した。</p> </li> </ol> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>今回の調査を通して、自宅の一部を利用して営業している施設の営業者は、調理場が許可施設であるという意識が低い傾向がみられた。そのため、このような施設の営業者に対しては、調理場が許可施設であることを再認識させ、衛生管理に係る意識の向上を図る必要性が認められた。</p> <p>また、島しょ地域は食品衛生協会等の団体による活動が弱く、衛生管理に関する情報源が少ない。そのため、保健所からの情報発信の重要性が相対的に高くなっている。</p> <p>今後は、今回のアンケート調査等をもとに作成した資材を活用しながら更なる普及啓発を行い、旅館等の衛生管理の向上を図っていく。</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23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23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23年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
実施月	4,423	16,104	31,129	31,031	30,032	999	98	98	0	
平成23年	4月	18	36	36	36	34	2	0		
	5月	1,154	3,615	7,056	7,056	6,881	175	0		
	6月	2,427	7,933	13,975	13,970	13,545	425	5	5	0
	7月	354	1,259	2,982	2,982	2,827	155	0		
	8月	105	702	1,277	1,253	1,200	53	24	24	0
	9月	78	778	1,673	1,639	1,586	53	34	34	0
	10月	165	991	2,202	2,186	2,171	15	16	16	0
	11月	58	181	530	530	489	41	0		
	12月	58	578	1,345	1,326	1,252	74	19	19	0
平成24年	1月	2	15	30	30	26	4	0		
	2月	4	16	23	23	21	2	0		
	3月	0	0	0	0	0	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 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	4,423	16,104	31,129	31,031	30,032	999	98	98	0
西多摩	802	1,729	1,844	1,751	1,689	62	93	93	0
南多摩	415	2,191	3,824	3,824	3,581	243	0		
多摩立川	797	1,966	1,966	1,966	1,862	104	0		
多摩府中	1,171	3,358	6,402	6,402	6,193	209	0		
多摩小平	768	4,557	10,245	10,245	10,140	105	0		
島しょ	470	2,303	6,848	6,843	6,567	276	5	5	0

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
		合計	16,104	31,129	30,130	999
細菌検査	小計		16,104	31,129	30,130	999
	スタンプスプレッド法		15,569	29,945	28,974	971
	コリテップ		45	45	43	2
	ふきとり		384	985	959	26
	インスタントBGLB					
	その他		8	56	56	0
化学検査	小計		98	98	98	0
	残留塩素					
	洗浄度検査		93	93	93	0
	TTC検査					
	AVテスト					
	蛍光物質検査					
	その他		5	5	5	0

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		腸炎ビブリオ		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
16,006	31,031	30,032	999	12,314	320	8,549	560	2,588	14	1,023	0	8	0	8	0	985	105	4,557	0
491	1,178	1,156	22	474	17	106	5	100	0	93	0	8	0	8	0	8	0	359	0
5,534	9,679	9,447	232	5,236	145	1,256	20	1,134	10	279	0	0	0	0	0	440	57	1,102	0
6,453	12,715	12,172	543	3,424	32	5,517	475	878	1	227	0	0	0	0	0	281	35	1,845	0
3,528	7,459	7,257	202	3,180	126	1,670	60	476	3	424	0	0	0	0	0	256	13	1,251	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		
98	65	98	0	0	0	93	0	0	0	0	0	0	0	5	0
5	5	5	0											5	
93	93	93	0	93	0										
0	0	0	0												
0	0	0	0												

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 合計 営業種目		立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
		<b>5,267</b>	<b>19,387</b>	<b>39,716</b>	<b>38,515</b>	<b>1,201</b>	<b>38,450</b>	<b>1,201</b>	<b>65</b>	<b>0</b>
飲食店 営業	旅館・ホテル	338	1,134	3,264	3,125	139	3,122	139	3	0
	バー・キャバレー	13	26	26	25	1	25	1	0	0
	一般飲食店	1,827	3,751	6,046	5,819	227	5,818	227	1	0
	すし屋	227	524	1,064	1,015	49	1,015	49	0	0
	そば屋	394	860	1,502	1,421	81	1,421	81	0	0
	仕出し屋	23	155	292	287	5	287	5	0	0
	弁当屋	30	126	282	273	9	273	9	0	0
	そう菜店	65	248	675	657	18	657	18	0	0
	許可ある集団給食	73	800	1,485	1,450	35	1,376	35	74	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業		3	3	3	3	0	3	0	0	0
製 造 業	菓子製造業	320	867	1,706	1,631	75	1,630	75	1	0
	アイスクリーム類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐製造業	144	355	648	638	10	638	10	0	0
	めん類製造業	25	52	83	80	3	80	3	0	0
	その他	7	19	39	39	0	39	0	0	0
販 売 業	食肉販売業	199	470	907	886	21	886	21	0	0
	魚介類販売業	100	240	548	522	26	522	26	0	0
	食料品等販売業	31	68	174	154	20	154	20	0	0
	その他	25	37	41	39	2	39	2	0	0
学校給食		188	2,472	4,807	4,678	129	4,678	129	0	0
その他の集団給食		388	3,838	7,427	7,278	149	7,259	149	19	0
その他		3	59	110	110	0	110	0	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	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	無許可発見軒数
	合計	9	87	538	15	0	383	14	0	26	0	123	1	0	6	0		
平成23年	4月																	
	5月	1	13	135	6		76	6	0	23	0	32	0	0	4	0		
	6月																	
	7月																	
	8月																	
	9月	1	13	58	5		46	5	2			10						
	10月																	
	11月																	
	12月	7	61	345	4		261	3	1			81	1		2			
	1月																	
	2月																	
	3月																	

\*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、早期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	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	無許可発見軒数
保健所	9	87	538	15	0	383	14	0	26	0	0	123	1	0	6	0	
西多摩	1	9	33	0	0	31	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	
南多摩	1	6	46	0	0	37	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	
多摩立川	1	14	110	0	0	66	0	0	0	0	0	44	0	0	0	0	
多摩府中	3	38	268	13	0	179	13	0	26	0	0	57	0	0	6	0	
多摩小平	1	13	60	2	0	51	1	0	0	0	0	9	1	0	0	0	
島しょ	2	7	21	0	0	19	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	
合計	9	87	538	15	0	383	14	0	26	0	0	123	1	0	6	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行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や巻の食品等の荷さばき場も含む。

\*2 手洗いや不備、清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-8 蔵日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳												その他															
						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				
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	
合計	68	142	2,489	181	7	671	33	3	412	58	3	232	1	0	0	79	9	1	3	0	0	21	1	0	18	0	0	750	51	303	28		
4月																																	
5月	3	11	342	17	2	217	16	2	10			77	1	0											2	0	0				36	0	
6月	2	3	13	0	0																							13					
7月	6	8	80	3	0	2			18															2				58				3	
8月	16	34	397	23	1	196	9	1	58	5	0	45	0	0	6	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2	0	0	64	6	23	3		
9月	2	3	30	3	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	3	0	0	0		
10月	9	16	342	38	2	6	0	0	133	21	1	4	0	0	34	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	121	9	44	6			
11月	18	38	896	90	2	71	4	0	159	32	2	29	0	0	36	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	452	30	146	17			
12月	2	4	4	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0		
平成23年																																	
1月																																	
2月	4	7	63	3	0	31	3	0	14	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	9	0	0	
3月	6	18	322	4	0	147	1	0	15	0	0	71	0	0	2	0	0	0	0	0	14	1	0	10	0	0	16	0	44	2	2		
平成24年																																	

※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 休日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳												臨時出店者		その他										
						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		
						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				
保健所	68	142	2,489	181	7	671	33	3	412	58	3	232	1	0	79	9	1	3	0	0	21	1	0	18	0	0	750	51	303	28
西多摩	6	16	259	0	1	108	0	1	10	0	0	36	0	0	1	0	0	3	0	0	6	0	0	0	0	0	90	0	5	0
南多摩	3	7	114	12	0	32	4	0	17	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	55	8	0	0	
多摩立川	6	16	615	48	0	134	9	0	8	5	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	388	30	51	4	
多摩府中	6	27	729	33	2	377	18	2	6	0	0	151	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	39	5	144	9	
多摩小平	5	14	428	80	1	6	2	0	262	53	1	4	0	0	63	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	3	84	13	
島しょ	42	62	344	8	3	14	0	0	109	0	2	3	0	0	15	0	1	0	0	15	1	0	0	0	0	169	5	19	2	

※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。