

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	135
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	135
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	135
第 2 平成 25 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	138
第 3 平成 25 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	150
第 4 平成 25 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	165
第 5 平成 25 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	177
第 6 平成 25 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	204
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25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25年度は、前年度に全国でノロウイルス食中毒が多発したことから、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設や宴会施設のほか、発症した場合に重症化するおそれのある社会福祉施設等を中心にノロウイルス

対策について、重点的な監視指導を実施した。また、平成15年以降、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されていることから、アレルギー物質の表示検査を行うとともに、これらを含む可能性のある食品の収去検査を実施した。

そのほか、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25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25年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食提供者等の一斉監視指導 ○生食用食肉等を提供する飲食店等の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,711
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○大量調理施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○自動車営業、行商の一斉監視指導 ○スポーツ祭東京2013に係る食品衛生関係施設の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○再発防止のための監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,234
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー対策 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	6,063
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○ノロウイルス対策の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉の生食での提供に対する監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,037
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,401

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 平成25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月事業	4-5月事業	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	夏期一斉監視事業	9-11月事業	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	9-11月事業	9-11月事業	歳末一斉監視事業	1-3月事業	1-3月事業	1-3月事業	
	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等	【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食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、粉末食品、菓子等） ③食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ④給食供給者（学校給食、保育施設等） ⑤食鳥処理場等
収去検査													
自主管理推進事業													
表示監視													
保健所計画事業													
その他主な実施内容													

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	10,485	1,165	21	1.8	4,105	749	21	2.8	6,380	416	—	—
4月 ～ 5月	給食供給者等の一斉監視	1,234	140	1	0.7	665	108	1	0.9	569	32	—	—
	食品製造業の一斉監視	513	59	3	5.1	110	30	3	10.0	403	29	—	—
	食品販売業の一斉監視	494	41	—	—	110	20	—	—	384	21	—	—
	食鳥肉の一斉監視	605	22	—	—	99	11	—	—	506	11	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小計	2,846	262	4	1.5	984	169	4	2.4	1,862	93	—	—
6月 ～ 8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	526	62	1	1.6	243	40	1	2.5	283	22	—	—
	サラダ・そうざい類	281	37	1	2.7	192	30	1	3.3	89	7	—	—
	生菓子	357	36	1	2.8	114	19	1	5.3	243	17	—	—
	地域流通食品	1,033	67	—	—	48	9	—	—	985	58	—	—
	食肉	138	23	—	—	138	23	—	—	—	—	—	—
	すし種・刺身	168	28	1	3.6	168	28	1	3.6	—	—	—	—
	アイスクリーム類	110	22	—	—	110	22	—	—	—	—	—	—
	豆腐原料大豆	15	5	—	—	—	—	—	—	15	5	—	—
	豆腐	192	32	—	—	192	32	—	—	—	—	—	—
	国体関係施設の監視指導	206	35	3	8.6	206	35	3	8.6	—	—	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
小計	3,026	347	7	2.0	1,411	238	7	2.9	1,615	109	—	—	
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―物質検査	34	34	—	—	—	—	—	—	34	34	—	—
	生食用食肉等を提供する飲食店等の一斉監視	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	食品製造業及び販売業の一斉監視	1,163	132	—	—	383	84	—	—	780	48	—	—
	改善確認が必要な施設の監視	171	33	2	6.1	171	33	2	6.1	—	—	—	—
	国体関係施設の監視指導	78	13	3	23.1	78	13	3	23.1	—	—	—	—
	その他	63	3	—	—	9	1	—	—	54	2	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
小計	1,509	215	5	2.3	641	131	5	3.8	868	84	—	—	
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	345	40	—	—	173	27	—	—	172	13	—	—
	生菓子類	308	42	3	7.1	162	32	3	9.4	146	10	—	—
	生食用かき	11	11	—	—	11	11	—	—	—	—	—	—
	魚肉ねり製品	265	38	—	—	76	19	—	—	189	19	—	—
	食肉製品	123	24	—	—	50	12	—	—	73	12	—	—
	魚介類加工品・魚卵加工品	170	14	—	—	—	—	—	—	170	14	—	—
	農産加工品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他	1	1	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小計	1,223	170	3	1.8	472	101	3	3.0	751	69	—	—
1月 ～ 3月	改善確認が必要な施設の監視	311	45	2	4.5	183	36	2	5.6	128	9	—	—
	食品販売業の一斉監視	598	52	—	—	111	24	—	—	487	28	—	—
	食品製造業の一斉監視	408	51	—	—	203	38	—	—	205	13	—	—
	食鳥肉の一斉監視	550	20	—	—	90	10	—	—	460	10	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	計画事業ほか	14	3	—	—	10	2	—	—	4	1	—	—
小計	1,881	171	2	1.2	597	110	2	1.8	1,284	61	—	—	

第2 平成25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、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,711件の立入りをを行い、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、食肉販売業等87軒から食品等を収去し、262品目の検査を実施した。その結果、4検体の不良食品等を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設108軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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。

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) 給食供給者等の一斉監視指導

ア 監視指導（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381件の立入りをを行い、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、27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（表3-1-5、表3-1-8及び表3-1-9）

給食供給施設42軒からそうざい、調味料等を収去し、140品目の検査を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」を逸脱して10万/gを超える細菌数を検出した「加熱済そうざい」1検体が不良となった。

(2) 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（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306件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底等について指導した。

このうち、1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。

(3) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

菓子等の食品の製造施設に対して528件の立入りをを行い、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、12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（表3-1-5、表3-1-10及び表3-1-11）

菓子製造業等の食品製造施設23軒から菓子等を収去し、59品目の検査を実施した。

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3検体が不良となった。

(4) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

スーパー、デパート等の食品販売施設1,175件の立入りをを行い、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、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、11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（表3-1-5、表3-1-12及び表3-1-13）

食品販売施設11軒から漬物等を収去し、41品目の検査を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成25年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画」（平成25年3月25日付24福保健食第2476号）により、食鳥処理場に対して39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（表3-1-6、表3-1-14及び表3-1-15）

食肉処理場11軒から食鳥肉を収去し、22品目の検査を実施した。

その結果、サルモネラ菌を3検体、ウェルシュ菌を7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 (表3-1-16)

食品等20,731品目の表示検査を実施し、25品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.1%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示504品目、保健機能食品281品目についても、併せて表示検査を実施した。

イ 遺伝子組換え作物に係る食品の表示検査 (表3-1-16)

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397品目について遺伝子組換え作物に係る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 (表3-1-17)

食品の販売施設等に立ち入り、生鮮食品等3,397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、8品目について表示違反を発見した(違反率0.2%)。違反の内訳は「原産地」(4件)、「名称」(3件)、「無表示」(1件)であった。当該食品取扱施設には、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51回実施し、1,402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講習会は43回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は44回、アニサキス等の寄生虫や有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は44回実施しており、それぞれ、115名、1,134名、1,139名が参加した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-4 施設別立入検査実施状況

	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 (衛生指導注意票等)	その他	
合計	4,711	108	107	0	1	0
製造・処理施設	584	14	13	0	1	0
販売施設	1,175	19	19	0	0	0
調理施設	2,922	74	74	0	0	0
その他	30	1	1	0	0	0

表3-1-5 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
			行政指導						
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票等)	その他				
ア 給食供給者等の監視指導 (再掲)	381	27	27	0	0	0	42	140	1
内訳 アレルギー対応食に係る監視指導	265	1	1	0	0	0	-	-	-
イ 生食用食肉等を提供する飲食店の監視指導 (再掲)	306	1	1	0	0	0	0	0	0
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	528	12	11	0	1	0	23	59	3
エ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,175	11	11	0	0	0	11	41	0
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)	39	0	0	0	0	0	11	22	0

表3-1-6 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)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		262	4	0	0	2,846	984	5	0	1,862	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	1	0	0	0	4	4	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
	生食用凍結鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	22	0	0	0	605	99	0	0	506	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	2	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	28	0	0	0	430	36	0	0	394	0	0
菓子類	洋生菓子	16	3	0	0	160	59	4	0	101	0	0
	和生菓子	20	0	0	0	159	60	0	0	99	0	0
	その他の菓子・菓子材料	11	0	0	0	138	22	0	0	116	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	16	0	0	0	159	16	0	0	143	0	0
	酒精飲料	1	0	0	0	5	0	0	0	5	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	8	0	0	0	113	10	0	0	103	0	0
	調味料	15	0	0	0	271	6	0	0	265	0	0
	加熱済そうざい	86	1	0	0	530	502	1	0	28	0	0
	未加熱そうざい	20	0	0	0	118	118	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	3	0	0	0	32	12	0	0	20	0	0
	弁当類	3	0	0	0	19	19	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	90	8	0	0	82	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-7 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)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		16	0	0	0	257	18	0	0	239	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
	生食用凍結鮮魚介類	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	10	0	0	0	168	13	0	0	155	0	0
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	6	0	0	0	89	5	0	0	84	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】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

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	最確数100個 /gを超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバク ター, 0157陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライス及びカンパリング 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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-8 給食供給者等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		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		ウェルシュ菌		
		不良数	不良率 (%)	<10 ³	10 ³ ≤10 ⁴	10 ⁴ ≤10 ⁵	10 ⁵ ≤10 ⁶	10 ⁶ ≤10 ⁷	(-)	<10 ³	10 ³ ≤10 ⁴	10 ⁴ ≤10 ⁵	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (<10 ³)			
合計	108	1	0.9	56	21	14	10	4	3	0	3	102	3	0	108	0	108	0	108	0	8	0	108	0	0	1
穀類及びその加工品	2			1	1							2			2		2		2		1		2			
野菜類・果物類及びその加工品	1			1								1			1		1		1				1			
洋生菓子	3			2	1						3				3		3		3				3			
加熱済そうざい	80	1	1.3	48	15	12	3	1	I		78	2			80		80		80		4		80			1
未加熱そうざい	20			2	4	2	7	3	2		19	1			20		20		20		1		20			
弁当類	2			2							2				2		2		2		2		2			

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

表3-1-9 給食供給者等の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※2}		タール色素		二酸化硫黄		アスコルビン酸		その他 ^{※3}	
				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	32	0	0.0	31	5	31	0	24	3	24	0	5	0	27	8	5	0	2	0	2	0
野菜類・果物類及びその加工品	10			10	5	10		8	3	8	0	3		9	6	1					
その他の菓子・菓子材料	1			1		1								1							
酒精飲料	1			1		1									1						
缶詰・びん詰	1							1		1				1	1						
調味料	16			16		16		13		13		2		14		1		2		2	
加熱済そうざい	2			2		2		1		1				1		1					
その他	1			1		1		1		1				1	1	1					

※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

※2 検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸等を検査した。

※3 検体により、エリソルビン酸、BHA/BHT等を検査した。

表3-1-10 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※1		
		不良数	不良率 (%)	<10	≦10 ²	≦10 ³	≦10 ⁴	≦10 ⁵	≦10 ⁶	≦10 ⁷	(-)	<10	≦10 ²	≦10 ³	≦10 ⁴	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (+)	適	否	
合計	30	3	10.0	12	3	5	6	3	1	0	19	3	0	0	0	15	1	16	3	16	0	2	0	8	0
野菜類・果物類 及びその加工品	2					1	1				2														
洋生菓子	8	3	37.5	3	1	2	1	1			5	3				7	1	8		8		2			
和生菓子	8				1	2	3	2			8					8		8		8					
その他の菓子・ 菓子材料	4			1	1		1		1		4														
清涼飲料水	8			8																				8	

注 **斜体太字** は不良検体等に該当する。

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-11 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料 ※2		着色料		漂白剤		酸化防止剤 ※3		成分規格 ※4				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		その他※1		タール色素		二酸化硫黄				適	否			
				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	29	0	0.0	28	0	28	4	28	0	28	0	3	0	19	0	16	2	9	0	5	0	8	0	
野菜類・果物類 及びその加工品	2			2		2		2		2						2								
洋生菓子	3			3		3		3		3		2		1		3					2			
和生菓子	6			6		6	1	6		6				5		2	1							
その他の菓子・ 菓子材料	2			2		2		2		2				1		1		2						
清涼飲料水	8			7		7	2	7		7		1		4		4	1	3		1			8	
缶詰・びん詰	2			2		2		2		2				2		1		1						
その他	6			6		6	1	6		6				6		3		3		2				

※1 パラオキシ安息香酸メチル等を検査した。

※2 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウムを検査した。

※3 L-アスコルビン酸、BHA/BHT等を検査した。

※4 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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-12 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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※1		
		不良数	不良率 (%)	<10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	(-)	<10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	20	0	0.0	14	3	0	2	1	0	1	18	0	0	19	0	20	0	19	1	2	0	3	0	1	0
魚介類加工品	1			1											1		1							1	
野菜類・果物類 及びその加工品	4			3	1						4			4	4	4	4					2			
洋生菓子	1			1						1				1	1	1									
和生菓子	4			2	2						4			4	4	4	4								
その他の菓子・菓子材料	3			3							3			3	3	3	3		1						
缶詰・びん詰食品	2			2							2			2	2	2	2								
加熱済そうざい	2			2							2			2	2	2	2		1						
未加熱そうざい	2					1	1				2			2	2	2	2					1			
弁当類	1					1					1			2	1	1	1								

※1 魚肉ねり製品の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-13 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセスルファムK		その他※2		タール色素		二酸化硫黄	
				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	21	0	0.0	21	3	21	0	19	2	19	1	3	0	19	4	4	0
野菜類・果物類 及びその加工品	9			9	2	9		9	1	9	1	1		8	2	2	
洋生菓子	2			2		2		2	1	2		1		2		1	
和生菓子	2			2		2		2		2				2		1	
その他の菓子・菓子材料	4			4		4		3		3				4	1		
缶詰・びん詰	3			3	1	3		3		3		1		3	1		
加熱済そうざい	1			1		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 検体により、サイクラミン酸、スクラロース等を検査した。

表3-1-14 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウェルシュ菌		リステリア		カビ・ロバクター・ジジエ		カビ・ロバクター・コリ		腸管出血性大腸菌			
			<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計		11	0	0	0	0	4	5	2	1	6	2	2	0	8	3	11	0	4	7	10	1	1	10	11	0	11	0
食鳥処理場	Aランク	2				2				1		1		2		2		2	2			1	1	2		2		
	Bランク	1					1					1			1		1		1	1			1	1		1		
	Cランク	8				2	4	2	1	5	1	1		6	2	8		4	4	7	1		8	8		8		

表3-1-15 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	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		
合計		11	11	0	11	0	11	0
食鳥処理場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク	1	1		1		1	
	Cランク	8	8		8		8	

※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）を実施した。

※2 オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、デコキネート、オキシリン酸、ジクラズリル、ナイカルバジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシム、スルファジメトキシム、スルファキノキサリンを検査した。

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

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-16 食品別表示検査

食品名	項目	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数			通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
					遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)			無表示	期限表示	その他
合計		20,731	504	281	25	0	0	0	7	4	14
マーガリン		218	30	2	0	0	0	0	0	0	0
酒	精飲料	528	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		878	0	52	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品		804	0	0	5	0	0	0	3	0	2
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類		339	0	5	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)	335	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,128	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		717	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	359	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	鶏の液卵	5	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	1,703	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生かき	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	517	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	683	55	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン	1,796	0	0	5	0	0	0	0	0	5
	そうざい	1,922	0	0	1	0	0	0	1	0	0
	魚肉練り製品	548	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生菓子類	998	0	0	1	0	0	0	0	1	0
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	728	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでがに	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	4,031	362	57	8	0	0	0	0	3	5
	かんきつ類・バナナ	283	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	984	0	165	2	0	0	0	0	0	2	
乳・乳製品を主原料とする食品	351	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	324	0	0	3	0	0	0	3	0	0	
遺伝子組換え作物に係る食品※1		397	57	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)の表示検査を計上した。

表3-1-17 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							
				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		3,397	8	1	3	4	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,137	0	0	0	0	・	・	・	・	0
	水産物	696	3	0	1	2	・	・	・	・	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	999	5	1	2	2	・	・	・	・	0
原産地表示の必要な加工食品		400	0	0	0	0	0	0	0	・	0
カット野菜・フルーツ		165	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-18 講習会実施状況

内容	対象者	事業者		一般	
		回数	受講人数	回数	受講人数
合計		47	1,339	4	63
肉の生食		40	1,068	3	47
ノロウイルス		41	1,087	3	47
寄生虫・有毒魚・自然毒		43	1,134	1	5

第3 平成25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、表 3-1-20)

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して167,716件の立入りをを行い、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。

平成25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及び食肉の生食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。加えて、第68回国民体育大会・第13回全国障害者スポーツ大会（スポーツ祭東京2013）の東京都での開催に伴い、関係施設の監視指導を実施した。

また、大量調理施設、食品製造業等4,547軒から食品等を収去し、9,174品目の検査を実施した。その結果、494検体の不良食品等を発見した（不良率5.4%）。このうち、19検体は食品衛生法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設4,377軒に対しては、法違反に対する行政措置、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

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

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) 一斉収去検査 (表 3-1-19、表 3-1-22、表 3-1-23、表 3-1-24)

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査 44,236 項目を実施した。その結果、633 項目が不良であった。食品別には、「未殺菌液卵」、「洋生菓子」、「弁当類」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「アイスクリーム」など13検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査 33,787 項目を実施した。その結果、6 項目が不良であった。

このうち法違反となったのは、農薬の一律基準を超えてピフェントリンを検出した「ブルーベリー」など6 検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目9,174品目のうち、輸入食品等の検査は839品目(9.1%)であった。このうち不良検体は4検体(不良率0.5%)であり、4検体とも法違反であった。

(2) 大量調理施設の一斉監視指導 (表 3-1-21)

ア 監視指導

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9,234件の立入検査を実施した。

その結果、509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

弁当・仕出し屋等1,549軒から弁当類等を収去し、2,335品目の検査を実施した。その結果、173検体が不良となった。

(3) 食品製造業の一斉監視指導 (表 3-1-21)

ア 監視指導

そうざい製造業をはじめとした食品製造業に7,978件の立入りをを行い、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。

その結果、219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

つけ物製造業やそうざい製造業等、786軒からつけ物等を収去し、1,403品目の検査を実施した。その結果、75検体が不良となった。

(4) 食肉等の取扱施設の一斉監視指導 (表 3-1-21、表 3-1-27、表 3-1-28)

ア 監視指導

食肉の生食による食中毒を未然に防止するために、飲食店や食肉販売業等に対し、19,099件の立入りをを行い、生食での提供が禁止された牛レバーや規格基準が設定された牛たたき等の生食用食肉の取扱い等について監視指導を行った。

その結果、牛レバーを生食で提供していた2軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鶏刺し等を取り扱

う施設に対する取扱い指導を含め、計613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

食肉販売業等208軒から食肉等を収去し、560品目の検査を実施した。その結果、11検体が不良となった。

(5) 自動車営業・行商の一斉監視指導（表3-1-21）

ア 監視指導

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、衛生管理の徹底を図った。また、食品営業自動車についても一斉監視指導を行った。

行商については、2,139件の監視指導を実施し、鑑札不携帯や食品の取扱い等180人に口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

また、営業自動車について856件の監視指導を実施し、41軒に対して改善を指導した。

(6) 表示の一斉監視指導

ア 食品別表示検査（表3-1-19、表3-1-25）

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、食品等302,245品目について表示検査を行った。

その結果、517品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.2%）。このうち、不良率の高い食品は「弁当・調理パン」、「生かき」、「そうざい」の順であった。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33,000品目について遺伝子組換えに関わる表示、29,841品目について保健機能食品に関わる表示の検査を実施した。

イ JAS法等に基づく表示検査（表3-1-26）

夏期は、魚介類を原因とする食中毒が多発する時期であり、これらを扱う施設に対して製品の取扱いや表示等の監視を行う必要がある。そこで、スーパー・デパート等食品

の販売業や食肉処理業等に立ち入り、生鮮食品等65,383品目について、JAS法等に基づく表示検査を行った。

その結果、763品目の表示違反を発見した（違反率1.2%）。違反の内訳は「原産地」（523件）、「無表示」（205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、適正表示への改善を図った。

(7) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-29）

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1,115回実施し、51,781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講習会は704回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は837回、アニサキスなど寄生虫、有毒魚、自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は634回、国民体育大会における食品衛生に関する内容を盛り込んだ講習会は18回実施しており、それぞれ29,439名、34,763名、27,359名、814名が参加した。

イ 現場簡易検査（表3-1-30）

食品を取り扱う施設の衛生状態を把握し、効果的な改善指導を行うことを目的として、現場簡易検査を実施した。検査は11,350施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を68,881件、化学検査を2,914件実施した。

(8) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査（表3-1-19、表3-1-31、表3-1-33、表3-1-35から表3-1-37、表3-1-39）

調理パンや弁当類、生菓子等238検体を収去し、細菌検査1,411項目を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」を逸脱して10万/gを超える細菌数を検出した「加熱済そうざい」1検体及び「弁当類」1検体等、7検体が不良となった。

イ 化学検査（表3-1-19、表3-1-32、表3-1-34、表3-1-38）

調理パンや弁当類、生菓子等109検体を収去し、化学検査1,615項目を実施した。

その結果、違反となった検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-19 平成25年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施期間		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					
立 入 件 数				167,716	75,168	7,234	19,687	65,627
行政措置実施軒数				4,377	2,715	223	126	1,313
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	指 導 文 書 交 付		4,229	2,572	215	127	1,315
		口 頭 注 意		83	78	0	2	3
		そ の 他		190	178	8	3	1
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数			4,547	3,986	153	344	64
		検 査 品 目 数		9,174	6,207	347	1,829	791
	判 定	不 良		494	476	7	7	4
		不 良 率 (%)		5.4%	7.7%	2.0%	0.4%	0.5%
	細 菌 検 査 項 目 数			44,236	34,911	1,411	5,749	2,165
		判 定	不 良	633	620	7	2	4
		不 良 率 (%)	1.4%	1.8%	0.5%	0.0%	0.2%	
	化 学 検 査 項 目 数			33,787	12,162	1,615	11,698	8,312
		判 定	不 良	6	1	0	5	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		839	310	33	410	86	
	判 定	不 良	4	0	0	2	2	
	不 良 率 (%)	0.5%	0.0%	0.0%	0.5%	2.3%		
表 示 検 査 結 果	品 目 数		302,245	102,599	44,275	117,210	38,161	
	不 良		517	402	69	21	25	
	不 良 率 (%)		0.2%	0.4%	0.2%	0.0%	0.1%	
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数		11,350	8,378	2,526	42	404	
	検 査 件 数		71,795	45,036	17,965	3,315	5,479	
衛 生 講 習 会	実 施 回 数		1,115	790	209	11	105	
	受 講 者 数		51,781	36,022	12,959	206	2,594	

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))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意書交付)	その他	
合計	167,716	4,377	4,229	83	190	0
製造・処理施設	16,641	267	223	8	57	0
販売施設	94,185	1,714	1,709	7	23	0
調理施設	52,860	2,076	1,992	52	104	0
その他	4,030	320	305	16	6	0

表3-1-21 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況						収去検査実施状況		
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
				行政指導						
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意書交付)	その他				
ア 大量調理施設の監視指導 (再掲)	弁当・仕出し屋	4,201	198	176	13	23	0	1,549	2,335	173
	給食施設	3,969	243	241	2	0	0			
	ホテル・宴会場	756	51	51	0	0	0			
	その他	308	17	17	0	0	0			
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等 (つけ物除く)	7,529	184	154	8	42	0	774	1,326	72
	つけ物製造業 (条例)	310	13	13	0	0	0	12	77	3
	つけ物製造業 (報告)	139	22	22	0	0	0	0	0	0
ウ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		19,099	613	606	6	2	0	208	560	11
エ 自動車営業・行商の監視 指導(再掲)	自動車営業	856	41	41	0	0	0	14	22	5
	行商	2,139	180	166	16	0	0	75	112	58
オ 国体関係施設の監視指導 (再掲)		965	54	51	3	0	0	55	122	8

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-22 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		通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
			法違反(再掲)	項目数			細菌検査			化学検査		
							法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	
合計		9,174	494	19	9	78,023	44,236	633	13	33,787	6	6
魚介類等	魚介類	176	0	0	0	1,090	793	0	0	297	0	0
	すし種・さしみ	728	56	2	2	6,198	5,469	60	2	729	0	0
	その他の魚介類加工品	244	2	1	0	2,470	864	2	1	1,606	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	17	0	0	0	275	61	0	0	214	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	18	0	0	0	225	46	0	0	179	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	26	0	0	0	769	41	0	0	728	0	0
	生食用凍結鮮魚介類	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	2	0	0	0	24	8	0	0	16	0	0
	未殺菌液卵	5	1	0	0	32	24	1	0	8	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	846	0	0	0	7,900	3,092	0	0	4,808	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	193	2	2	2	531	322	2	2	209	0	0
	乳製品	102	0	0	0	610	151	0	0	459	0	0
	乳類加工品	5	0	0	0	42	7	0	0	35	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	389	27	8	0	2,340	2,040	30	8	300	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	255	1	0	0	2,386	298	0	0	2,088	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	1,028	14	5	5	13,457	2,468	10	0	10,989	5	5
菓子類	洋生菓子	101	14	0	0	1,216	417	17	0	799	0	0
	和生菓子	149	4	0	0	1,280	610	5	0	670	0	0
	その他の菓子・菓子材料	187	0	0	0	2,593	303	0	0	2,290	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	178	0	0	0	1,542	223	0	0	1,319	0	0
	酒精飲料	32	0	0	0	292	0	0	0	292	0	0
	氷雪	3	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	水	6	0	0	0	14	8	0	0	6	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	77	0	0	0	763	5	0	0	758	0	0
	調味料	113	0	0	0	1,622	357	0	0	1,265	0	0
	加熱済そうざい	1,362	37	0	0	10,115	8,871	47	0	1,244	0	0
	未加熱そうざい	945	81	1	0	6,222	5,654	101	0	568	1	1
	そうざい半製品	24	1	0	0	209	112	1	0	97	0	0
	弁当類	1,043	181	0	0	7,431	7,332	260	0	99	0	0
	調理パン	324	46	0	0	2,464	2,121	63	0	343	0	0
	ゆでめん類	60	5	0	0	596	359	8	0	237	0	0
	豆腐	245	21	0	0	1,681	1,615	24	0	66	0	0
上記以外の食品	231	1	0	0	1,494	545	2	0	949	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	2	0	0	0	14	14	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	39	0	0	0	92	0	0	0	92	0	0
	おもちゃ	18	0	0	0	27	0	0	0	27	0	0

表3-1-23 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)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		839	4	4	4	13,438	1,979	2	2	11,949	2	2
魚介類等	魚介類	13	0	0	0	171	106	0	0	65	0	0
	すし種・さしみ	44	2	2	2	816	456	2	2	360	0	0
	その他の魚介類加工品	6	0	0	0	121	26	0	0	95	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	9	0	0	0	165	30	0	0	135	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	1	0	0	0	16	4	0	0	12	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	26	0	0	0	769	41	0	0	728	0	0
	生食用凍結鮮魚介類	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	79	0	0	0	2,427	573	0	0	1,854	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	14	0	0	0	214	96	0	0	118	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	15	0	0	0	81	0	0	0	81	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	349	2	2	2	5,624	469	0	0	5,372	2	2
菓子類	洋生菓子	1	0	0	0	15	0	0	0	15	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	79	0	0	0	1,044	35	0	0	1,045	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	10	0	0	0	156	9	0	0	147	0	0
	酒精飲料	30	0	0	0	264	0	0	0	288	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	59	0	0	0	529	0	0	0	619	0	0
	調味料	54	0	0	0	752	82	0	0	743	0	0
	加熱済そうざい	8	0	0	0	91	16	0	0	95	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	5	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の食品	14	0	0	0	140	26	0	0	121	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	3	0	0	0	6	0	0	0	6	0	0
	おもちゃ	18	0	0	0	27	0	0	0	27	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-24 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	生食用鮮魚介類	【輸】生うに 生食用	成分規格違反	腸炎ビブリオの最確数 120/g検出	1
					腸炎ビブリオの最確数 210/g検出	1
		魚肉ねり製品	はんぺん		大腸菌群陽性	1
		牛乳	牛乳		細菌数 2.3×10 ⁵ /ml検出	1
			牛乳			
		アイスクリーム	ソフトクリーム		大腸菌群陽性	1
		アイスマルク	ソフトクリーム			3
		ラクトアイス	ソフトクリーム			1
			バニラアイス			2
			あずきアイス			1
小 計						13
化学検査	第11条第2項	野菜類	【輸】 チコリ	農薬の残留基準違反	チアベンダゾール 0.06ppm検出	1
	第11条第3項	果物類	【輸】 ブルーベリー	農薬の一律基準違反	ビフェントリン 0.03ppm 検出	1
	第19条第2項	農産物加工品	漬物	表示違反	表示にないソルビン酸0.08g/kg 検出	1
			味付けメンマ		表示にないアセスルファムカリウム0.11g/kg 検出	1
			たくあん		表示にないグリチルリチン酸0.01g/kg、ステビオサイド0.03g/kg、レバウディオサイドA0.02g/kg 検出	1
	未加熱そうざい	裂きイカの和え物	表示にないソルビン酸0.18g/kg 検出		1	
小 計					6	
違反検体総数						19

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-25 食品別表示検査結果

食品名	項目	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
									無表示	期限表示	その他
合 計		302,245	33,000	29,841	517	0	0	20	184	26	293
マ ー ガ リ ン		2,641	225	350	0	0	0	0	0	0	0
酒 精 飲 料		5,937	521	521	4	0	0	0	0	0	4
清 涼 飲 料 水		16,392	2,219	3,173	1	0	0	0	0	0	1
食 肉 製 品		12,982	1,437	1,441	9	0	0	0	0	0	9
魚 肉 ハム・魚 肉 ソーセージ・ 鯨 肉 ベー コ ン 類		5,728	435	826	1	0	0	0	1	0	0
シアン化合物を含有する豆類		123	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)	7,835	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	16,897	3,519	3,215	18	0	0	2	10	1	4
放 射 線 照 射 食 品		6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		8,294	891	814	2	0	0	0	1	0	1
鶏 の 卵	鶏 の 殻 付 き 卵	3,668	0	256	2	0	0	0	2	0	0
	鶏 の 液 卵	41	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	23,025	0	2	18	0	0	0	1	0	13
	生 か き	910	0	0	5	0	0	4	1	0	4
	生 め ん 類 (ゆでめん類を含む)	6,091	289	297	6	0	0	0	0	2	4
	即 席 め ん 類	6,892	426	443	10	0	0	0	5	1	3
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	21,507	1,008	967	134	0	0	2	43	5	85
	そ う ざ い	24,397	1,466	1,348	103	0	0	2	60	5	43
	魚 肉 練 り 製 品	8,430	501	431	0	0	0	0	0	0	0
	生 菓 子 類	10,168	872	659	20	0	0	0	5	0	14
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	17,595	0	0	15	0	0	1	1	3	11
	ゆ で が に	602	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そ の 他 の 加 工 食 品	69,118	14,918	12,368	140	0	0	9	43	9	85
	か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	3,988	0	0	12	0	0	0	1	0	4
添 加 物	1,678	422	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳 ・ 乳 製 品	14,805	1,185	1,946	5	0	0	0	0	0	6	
乳・乳製品を主原料とする食品	6,007	791	784	0	0	0	0	0	0	0	
ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	4,007	0	0	12	0	0	0	10	0	2	
遺 伝 子 組 換 え 作 物 に 係 る 食 品 ^{※1}	2,481	1,875	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)の表示検査を計上した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-26 JAS法等に基づく食品別表示検査（特別区・八王子市・町田市を除く）

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			65,383	763	205	25	523	0	0	0	0	10
一般監視	生鮮品	畜産物	7,707	54	5	0	49	・	・	・	・	0
		水産物	21,970	176	37	17	120	・	・	・	・	2
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	20,456	521	160	8	351	・	・	・	・	2
	原産地表示の必要な加工食品		12,042	2	1	0	1	0	0	0	・	0
	カット野菜・フルーツ		1,391	1	0	0	1	0	0	0	0	0
重点監視	畜産物		489	0	0	0	0	・	・	・	・	0
	水産物		656	1	0	0	0	・	・	・	・	1
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)		672	8	2	0	1	・	・	・	・	5

表3-1-27 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	生又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱軒数	取扱種類（軒数）									テンダライズ処理・タンブリング処理・結着処理食肉等取扱施設指導軒数	挽肉調理品取扱施設指導軒数
				牛肝臓	牛の胃や腸など	牛ユッケ・牛タタキ・牛刺し等	牛ユッケ等（パック品）	鶏刺し及び鶏レバー等	馬刺し及び馬レバー等	豚刺し（豚レバー除く）	豚レバー	その他		
合計		7,840	918	2	90	27	48	286	503	61	85	28	271	846
飲食店営業	焼肉専門店	715	240	2	57	7	42	3	153	11	8	5	22	27
	焼鳥店	539	175	0	5	2	0	146	29	13	16	5	0	29
	居酒屋	1,695	403	0	22	15	5	129	237	31	57	12	1	107
	ステーキ・ハンバーグ専門店	58	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	12
	その他	2,710	50	0	6	2	1	8	31	5	4	6	0	81
食肉販売業	スーパー・デパート	1,004	14	0	0	0	0	0	18	0	0	0	207	357
	その他	907	25	0	0	1	0	0	25	1	0	0	37	212
食肉処理業		210	9	0	0	0	0	0	8	0	0	0	3	21
その他		2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-28 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

業 種	項 目	報告施設数	立入軒数	指導施設数	取扱い種類				生食用食肉の加工
					牛刺し	牛タタキ	牛ユツケ	その他	
合 計		46	22	8	8	0	30	3	2
飲 食 店 営 業		42	20	6	8	0	30	3	0
食 肉 販 売 業		2	0	0	0	0	0	0	0
食 肉 処 理 業		2	2	2	0	0	0	0	2
そ の 他		0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-29 講習会

内 容	対 象 者	事 業 者		一 般	
		回数	受講人数	回数	受講人数
合 計		829	41,844	286	9,937
肉 の 生 食		494	23,061	210	6,378
ノ ロ ウ イ ル ス		632	28,095	205	6,668
寄生虫・有毒魚・自然毒		518	23,069	116	4,290
国体関係衛生指導		17	808	1	6

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	その他	
11,350	71,795	68,881	61,488		572		6,821	
		化学検査 小 計	2,914	1,495	2	252	0	1,165

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	—	—	陽性	O157等 ^{※1} 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、O157等 [※] ¹ 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌O26、O111、O157を含む。

※2 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、地域流通食品の取去検査結果（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		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		カンピロバクター		腸管出血性大腸菌		成分規格※1	
		不良数	不良率 (%)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	(-)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否	
合計	79	2	2.5	21	15	16	10	7	6	2	0	69	4	4	74	4	78	0	78	0	3	0	4	0	76	0	1	0	
野菜類・果物類 及びその加工品	5					1	1			2	<i>I</i>	5			5		5		5						4				
その他の菓子・ 菓子材料	1				1							1			1		1		1						1				
缶詰・びん詰	1			1								1			1		1		1										
加熱済そうざい	28	1	3.6	14	5	6	1			<i>I</i>		27	1	28		28		28					4		28				
未加熱そうざい	7					2	3	2				4	3		6	<i>I</i>	7		7						7				
弁当類	21	1	4.8	5	4	6	4	1		<i>I</i>		19	2	21		21		21		3				21					
調理パン	15			1	5	1	1	4	3			12	1	2	12	<i>3</i>	15		15						15				
その他の食品	1																										1		

注 *斜体太字* は不良検体等に該当する。

※1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格（細菌試験、恒温試験）を検査した。

表3-1-32 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤				発色剤				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセスルファムK		その他※2		タール色素		二酸化硫黄		エリソルビン酸		その他※3		亜硝酸根		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	87	0	0.0	76	7	76	0	58	2	58	0	5	0	69	10	20	0	3	0	3	1	1	1	
乳類加工品	1			1		1								1										
野菜類・果物類 及びその加工品	37			33	7	33		25	2	25		3		34	7	15		2		1				
その他の菓子・ 菓子材料	8			8		8		7		7				7	2	2								
缶詰・びん詰	8			5		5		7		7				6		1				1				
調味料	3			3		3		3		3	1			3		1		1		1	1			
加熱済そうざい	12			9		9		8		8				9	1	1							1	1
未加熱そうざい	5			5		5		2		2				2										
そうざい半製品	1			1		1		1		1				1										
弁当類	4			4		4		2		2	1			2										
調理パン	8			7		7		3		3				4										

※1 検体により、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 検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸等を検査した。

※3 検体により、EDTA、BHA/BHTを検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-33 生菓子の収去検査結果（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		サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		腸管出血性 大腸菌		
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	19	1	5.3	2	4	4	5	2	2	0	9	10	0	0	19	0	19	0	19	0	19	0
洋生菓子	9	1	11.1	1	3	2	2		I		9				9		9		9		9	
和生菓子	10			1	1	2	3	2	1		10				10		10		10		10	

注 **斜体太字** は不良検体等に該当する。

表3-1-34 生菓子の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料						着色料		漂白剤			
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息 香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他*2		タール色素		二酸化硫黄	
		法違反 数	法違反 率 (%)	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数	検体 数	検出 数
合計	17	0	0.0	12	0	12	0	12	0	12	0	16	0	16	1	3	0	12	2	3	0
洋生菓子	5			5		5		5		5		5		5	1	2		5			
和生菓子	11			6		6		6		6		10		10		1		6	2	3	
その他の菓子・ 菓子材料	1			1		1		1		1		1		1				1			

表3-1-35 すし種・刺身、豆腐の収去検査結果（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		サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ (最確数)		
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<3
合計	60	1	1.7	0	4	11	19	21	5	0	0	49	9	2	60	0	60	0	59	1	24	8	0	28
すし種・さしみ	28	1	3.6			5	12	8	3			19	8	1	28		28		27	I				28
豆腐	32				4	6	7	13	2			30	1	1	32		32		32		24	8		

注 **斜体太字** は不良検体等に該当する。

表3-1-36 食肉の取去検査結果（細菌検査）

項目		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		カンピロバクター ジェジュニ/コリ		腸管出血性 大腸菌	
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		23	0	0.0	5	18	18	5	21	2	23	0
加熱用	牛肉	挽肉	5		1	4	5		5		5	
		成型肉	2		2		2		2		2	
		その他	1		1		1		1		1	
	牛豚合い挽肉		6		1	5	6		6		6	
	ハンバーグパテ		2			2	1	1	2		2	
	豚肉		3			3	2	1	3		3	
	鶏肉		4			4	1	3	2	2	4	

表3-1-37 アイスcream類の取去検査結果（細菌検査）

項目		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		成分規格							
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	細菌数 (1g当たり)							
品名											<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	大腸菌群		
																	(-)	(+)
合計		22	0	0.0	22	0	22	0	22	0	12	1	7	2	0	22	0	
アイスクリーム	ソフト	3			3		3		3		1	1	1			3		
	ハード																	
アイスマルク	ソフト	13			13		13		13		9		3	1		13		
	ハード	1			1		1		1				1			1		
ラクトアイス	ソフト	5			5		5		5		2		2	1		5		
	ハード																	

表3-1-38 大豆の取去検査結果（化学検査）

項目		検体数	判定		遺伝子組換え体 検出量		
			法違反数	法違反率 (%)	検出せず	5%未満検出	5%を超える
合計		5	0	0.0	5	0	0
国産		2			2		
輸入	アメリカ	2			2		
	カナダ	1			1		

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-39 国体関係施設の一斉監視指導における取去検査結果（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		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		
		不良数	不良率 (%)	<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	0	(-) <10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	0	(-) (+)	(-) (+)	(-) (+)	(-) (+)	(-) (+)	(-) (+)			
合計	35	3	8.6	2	3	10	9	7	1	0	0	27	2	3	0	30	5	33	0	33	0	6	0	33	0
加熱済そうざい	8			1	2	3		1			8				8		8		8					8	
未加熱そうざい	5						1	1	1		2				4	1	3		3					3	
弁当類	22	3	13.6	1	1	7	8	5			17	2	3		18	4	22		22		6		22		

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

第4 平成25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3-1-40、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6,063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。

また、食品製造業、食品販売業等87軒から食品等を収去し、215品目の検査を実施した。その結果、5品目の不良食品等を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設175軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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。

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 監視指導（表3-1-41）

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った。

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）に対して1,470件の立入りをを行い、「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）等により、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41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（表3-1-51）

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73回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等3,382人に普及啓発を行った。

(2) 食品のアレルギーマテリアル検査（表3-1-41、表3-1-44）

ア 監視指導

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、アレルギーマテリアルのコントロール

が適切であるか確認するため、食品製造業及び食品販売施設の監視指導を実施した。

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1,447件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

その結果、12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

給食供給施設や菓子製造業等20軒から加熱済そうざい、めん類、菓子等を収去し、アレルギー物質「乳」11検体、「卵」10検体、「そば」9検体、「小麦」4検体の計34品目の検査を実施した。

その結果、アレルギー物質を検出した検体はなかった。

(3) 生食用食肉等を提供する飲食店等の監視指導

ア 監視指導（表3-1-41）

生食用食肉の規格基準の遵守や提供食肉の安全性を確保するために、飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理業等に対して監視指導を行った。また、鶏肉、内臓肉を含めて、その他の食肉について取扱いや加熱調理方法について監視指導を行った。

飲食店営業等に対して314件の立入検査を行い、食肉を生食又は不十分な加熱で提供していた8軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-51）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を51回実施し、飲食店営業者等3,101人に普及啓発を実施した。

(4) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-41）

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を未然に防止するとともに、取扱食品の表示事項について適正化を図った。

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、適宜監視を実施した。

菓子製造業等に対して638件の立入りをを行い、「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、期限表示の設定方法、表示等について監視指導を行った。

第3章 保健所における監視指導事業

- このうち、14軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。
- イ 収去検査（表3-1-41、表3-1-45、表3-1-46）
菓子製造業等の食品製造施設17軒から菓子等を収去し、29品目の検査を実施した。
その結果、違反・不良となった検体はなかった。
- (5) 食品販売業の一斉監視指導
ア 監視指導（表3-1-41）
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）に対して1,319件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。
その結果、62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（表3-1-41、表3-1-45、表3-1-46）
食品販売施設44軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、119品目の検査を実施した。
その結果、違反・不良となった検体はなかった。
- (6) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導
ア 監視指導（表3-1-41）
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、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に対して70件の立入りをを行い、「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）、衛生規範等により食品の取扱い等について監視指導を行った。
その結果、2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（表3-1-41）
学校給食用パン・めん類の製造施設等5軒からパン等を収去し、7品目の検査を実施した。
その結果、違反・不良となった検体はなかった。
- (7) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導
ア 監視指導（表3-1-41）
平成25年度（4月から8月まで）に実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等に対して、フォローアップを実施するため、102件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。
その結果、8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（表3-1-41、表3-1-47）
改善確認が必要な施設等18軒から洋生菓子、そうざい等を収去し、33品目の検査を実施した。
その結果、「洋生菓子の衛生規範」に適合せず、10万/gを超える細菌数を検出した洋生菓子等、計2検体が不良となった。
- (8) スポーツ祭東京2013関係施設の一斉監視指導
ア 監視指導（表3-1-41）
第68回国民体育大会・第13回全国障害者スポーツ大会（スポーツ祭東京2013）に関係する食品関係施設に対して、大会における食中毒等の発生の未然防止を図るため1,814件の監視指導を行った。
その結果、116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（表3-1-41、表3-1-48）
弁当・仕出し屋等7軒から弁当類、そうざいを収去し、13品目の検査を実施した。
その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合せず、大腸菌を検出した弁当等、計3検体が不良となった。
- (9) 表示の検査指導
ア 食品別表示検査（表3-1-49）
食品等29,276品目の表示検査を実施し、56品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.2%）。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。
- イ 遺伝子組換え作物に係る食品の表示検査（表3-1-49）
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199品目について遺伝子組換え作物に係る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（表3-1-50）
食品の販売施設等に立ち入り、生鮮食品等6,041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、7品目について表示違反を発見した（違反率0.1%）。違反の内訳は「原産地」（5件）、「無表示」（2件）であった。当該食品取扱施設には、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。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-51)

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131回実施し、6,278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講習会は51回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は73回、アニサキス等の寄生虫や有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は54回、国民体育大会における食品衛生に関する内容を盛り込んだ講習会は4回実施しており、それぞれ3,101名、3,382名、2,987名、126名が参加した。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-40 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 (衛生指導注意票含む)	その他	
合計	6,063	175	174	0	2	0
製造・処理施設	777	18	18	0	1	0
販売施設	1,652	70	69	0	1	0
調理施設	3,592	83	83	0	0	0
その他	42	4	4	0	0	0

表 3-1-41 事業別立入検査状況及び収去検査実施結果

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
			行政指導						
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他				
ア 社会福祉施設等の監視指導 (ノロウイルス対策) (再掲)	1,470	41	41	0	0	0			
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,447	12	12	0	1	0	20	34	0
ウ 生食用食肉等を提供する 飲食店の監視指導 (再掲)	314	8	8	0	0	0	0	0	0
エ 食品製造業の監視指導 (再掲)	638	14	14	0	1	0	17	29	0
オ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,319	62	62	0	0	0	44	119	0
カ 学校給食用パン・めん類製造所 及び米飯加工委託工場 (再掲)	70	2	2	0	0	0	5	7	0
キ 食品の取扱い等の改善確認が 必要な施設の監視指導 (再掲)	102	8	7	0	1	0	18	33	2
ク 国体関係施設の監視指導 (再掲)	1,814	116	116	0	0	0	7	13	3

表3-1-42 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)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		215	5	0	0	1,509	641	5	0	868	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	2	1	0	0	12	12	1	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
	生食用凍結鮮魚介類	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	5	0	0	0	69	14	0	0	55	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	12	0	0	0	48	17	0	0	31	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	48	0	0	0	294	235	0	0	59	0	0
菓子類	洋生菓子	4	1	0	0	21	15	1	0	6	0	0
	和生菓子	11	0	0	0	91	33	0	0	58	0	0
	その他の菓子・菓子材料	13	0	0	0	63	17	0	0	46	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	38	0	0	0	418	18	0	0	400	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	14	0	0	0	172	20	0	0	152	0	0
	調味料	3	0	0	0	22	5	0	0	17	0	0
	加熱済そうざい	37	2	0	0	156	120	2	0	36	0	0
	未加熱そうざい	6	0	0	0	32	26	0	0	6	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	10	1	0	0	54	54	1	0	0	0	0
	調理パン	5	0	0	0	27	27	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	豆腐	4	0	0	0	23	23	0	0	0	0	0
上記以外の食品	1	0	0	0	5	5	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

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-43 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		14	0	0	0	211	18	0	0	193	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
	生食用凍結鮮魚介類	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	1	0	0	0	4	0	0	0	4	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	3	0	0	0	67	3	0	0	64	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	9	0	0	0	129	15	0	0	114	0	0
	調味料	1	0	0	0	11	0	0	0	11	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		小麦		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	検体数	検出数
合計	34	0	0.0	11	0	10	0	4	0	9	0
肉・卵類及び その加工品	1	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
穀類及び その加工品	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
菓子類	9	-	-	4	0	5	0	-	-	-	-
清涼飲料水	2	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-
加熱済そうざい	13	-	-	4	0	5	0	4	0	-	-
ゆでめん類	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
その他の食品	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	—	—	陽性	O157等 ^{※1} 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、O157等 [※] ¹ 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンプリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌O26、O111、O157を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

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）

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		サルモネラ 属菌		黄色ブドウ 球菌		セレウス菌		腸管出血性 大腸菌		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	適	否
合計	84	0	0.0	15	5	2	5	1	0	1	33	4	1	0	65	1	28	0	38	0	28	0	4	0	49	0	18	0
肉・卵類及びその加工品	1			1						1					1	1			1									
穀類及びその加工品	2				1	1					2				2	2			2		1							
野菜類・果物類及びその加工品	42						4	1			11	4	1		41	1	5		37		5				42			
洋生菓子	1			1						1					1	1				1								
和生菓子	6			4	2						6				6	6				6					3			
その他の菓子・菓子材料	3			1	2						3				3	3				3	1			1				
清涼飲料水	18																									18		
缶詰・びん詰	4			4							4				4	4				4								
調味料	1			1							1				1	1				1								
加熱済そうざい	3			2			1				3				3	3				3	1			1				
未加熱そうざい	1										1				1			1						1				
弁当類	1					1					1				1	1				1								
豆腐	1			1							1				1	1				1	1			1				

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

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）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料 ※1		着色料		漂白剤		酸化防止剤		品質保持剤		水分含量	成分規格 ※2		
		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		※1		タール色素		二酸化硫黄		エチレンジアミン四酢酸		プロピレングリコール			検体数	適	否
				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	48	0	0.0	42	2	42	1	42	0	42	0	35	3	32	2	8	0	1	0	1	0	1	18	0	
穀類及びその加工品	2			2		2		2		2				1		1				1		1			
野菜類・果物類及びその加工品	6			6	2	6		6		6		4		2	1	1									
洋生菓子	1			1		1		1		1		1													
和生菓子	4			3		3		3		3		3		3	1										
その他の菓子・菓子材料	2			2		2		2		2		2		2											
清涼飲料水	18			16		16	1	16		16		13	3	15		3								18	
缶詰・びん詰	10			7		7		7		7		8		8		3		1							
調味料	2			2		2		2		2		2													
加熱済そうざい	2			2		2		2		2		1		1											
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		1													

※1 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウム、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチン、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

※2 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。

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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ (最確数)		腸管出血性 大腸菌	
		不良 数	不良 率 (%)	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<3	(-)	(+)
合計	33	2	6.1	3	4	9	6	8	3	0	2	24	4	3	33	0	33	0	32	1	2	0	0	2	2	0
すし種・さしみ	2	1	50.0				2					1	1		2		2		1	I				2		
洋生菓子	2	1	50.0			1			I		2				2		2		2							
その他の菓子・菓子材料	1			1								1			1		1		1							
加熱済そうざい	11			2	4	3	2				11				11		11		11							
未加熱そうざい	3					1		2				3			3		3		3							
弁当類	5					2		3				2			5		5		5							
調理パン	5					1	1	1	2			4	1	3	5		5		5						2	
豆腐	4					1	1	2				2	2		4		4		4		2					

注 斜体太字 は不良検体に該当する。

表 3-1-48 国体関係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		サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		腸管出血性 大腸菌				
		不良 数	不良 率 (%)	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	13	3	23.1	0	2	1	4	4	2	0	0	5	2	4	2	12	1	13	0	13	0	13	0		
加熱済そうざい	8	2	25.0		2	1	2	3				3	1	2	2	8		8		8				8	
未加熱そうざい	1								1				1		1		1		1					1	
弁当類	4	1	25.0				2	1	1			2	1	1		3	I	4		4				4	

注 斜体太字 は不良検体に該当する。

表 3-1-49 食品別表示検査結果

食品名	項目	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
									無表示	期限表示	その他
合計		29,276	695	630	56	0	0	0	2	0	21
マーガリン		302	0	31	0	0	0	0	0	0	0
酒 精 飲 料		628	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲 料 水		1,268	0	321	0	0	0	0	0	0	0
食 肉 製 品		1,427	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		476	0	18	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)	517	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,392	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		852	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	390	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	鶏の液卵	12	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	1,660	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)	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	即 席 め ん 類	919	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,150	152	0	12	0	0	0	0	0	10
	そ う ざ い	2,988	0	0	3	0	0	0	0	0	2
	魚 肉 練 り 製 品	895	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	生 菓 子 類	1,939	0	0	1	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)	852	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆ で が に	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そ の 他 の 加 工 食 品	7,082	428	117	34	0	0	0	0	0	5
	か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	243	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添 加 物	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳 ・ 乳 製 品	1,151	0	77	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	354	0	66	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	485	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
遺伝子組換え作物に係る食品※1	199	115	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)の表示検査を計上した。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-50 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		6,041	7	2	0	5	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,896	0	0	0	0	・	・	・	・	0
	水産物	1,245	2	2	0	0	・	・	・	・	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,740	5	0	0	5	・	・	・	・	0
原産地表示の必要な加工食品		876	0	0	0	0	0	0	0	・	0
カット野菜・フルーツ		284	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 3-1-51 講習会の実施状況

内容 対象者	事業者		一般	
	回数	受講人数	回数	受講人数
合計	119	5,464	12	814
肉の生食	47	2,883	4	218
ノロウイルス	68	2,814	5	568
寄生虫・有毒魚・自然毒等	51	2,919	3	68
国体関係衛生指導	4	126	0	—

第5 平成25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3-1-52)

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76,986件の立入りをを行い、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。

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、食品製造業等1,435軒から食品等を収去し、4,126品目の検査を実施した。その結果、166検体の不良食品等を発見した(不良率4.0%)。このうち、8検体は食品衛生法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,294軒に対しては、法違反に対する行政措置、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

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

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) 一斉収去検査 (表3-1-52、表3-1-55、表3-1-56、表3-1-57)

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査13,760項目を実施した。その結果、182項目が不良であった。食品別には、「洋生菓子」、「ゆでめん類」、「和生菓子」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、成分規格に違反して5万/gを超える細菌数を検出した「生かき」2検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査24,828項目を実施した。その結果、8項目が不良であった。食品別には、「和生菓子」、「調味料」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、表示にない赤色3号を検出した魚介類加工品等6検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目4,126品目のうち、輸入食品等の検査は535品目(13.0%)であった。このうち不良検体は2検体(不良率

0.4%)であり、2検体とも法違反であった。

(2) ノロウイルス対策の一斉監視指導 (表3-1-54、表3-1-63)

ア 監視指導

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、過去の同食中毒発生状況から発生件数の多い居酒屋等の一般飲食店及び大規模な患者発生につながりやすい大量調理施設等に対する監視指導を重点的に実施した。

宴会施設や集団給食施設等に対して11,202件の立入りをを行い、「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、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。

その結果、491軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の行政措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 収去検査

居酒屋等の一般飲食店や弁当調理施設等77軒から食品等を収去し、111品目の検査を実施した。その結果、6検体が不良となった。

ウ 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203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7,756人が参加した。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

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、食品製造業における食品の取扱い、製造工程等について監視指導を行った。

魚肉ねり製品製造業、菓子製造業等に対して4,984件の立入りをを行い、製造記録の確認等の監視指導を実施した。

その結果、211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

つけ物製造業や菓子製造業等、598軒からつけ物等を収去し、1,144品目の検査を実施した。その結果、102検体が

不良となった。

(4) 食肉の生食での提供に対する監視指導 (表3-1-54、表3-1-60、表3-1-61)

ア 監視指導

食肉等の生食による食中毒を防止するため、生食用食肉取扱施設や焼肉店、居酒屋等の飲食店、食肉販売店等に対して7,607件の立入りをを行い、食肉の取扱い状況の確認を行った。

その結果、牛レバーを生食で提供していた1軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱い指導を含め、計192軒に対して改善指導を行った。

イ 収去検査

食肉販売業等63軒から食肉等を収去し、64品目の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(5) ふぐ取扱い関係営業者の監視指導 (表3-1-54、表3-1-62)

ア 監視指導

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品取扱届出施設、その他飲食店営業・魚介類販売業等に対して14,435件の立入りをを行い、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。

その結果、378軒に対して、指導文書交付、口頭注意等の行政措置を行い、「東京都ふぐの取扱い規制条例」遵守の徹底を図った。

(6) 夜間営業の一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

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3,218件の立入りをを行い、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。

その結果、食品の取扱いや施設基準等に不備があった88軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(7) 表示の一斉監視指導

ア 食品別表示検査 (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、食品等188,481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、296品目の表示違反・不適正を発見した(違

反・不適正率0.2%)。このうち、不良率の高い食品は「そうざい」「弁当・調理パン」「その他の加工食品」の順であった。当該食品の製造者、販売者には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。また、総検査品目のうち17,761品目について遺伝子組換えに関わる表示、16,614品目について保健機能食品に関わる表示の検査を実施した。

イ JAS法等に基づく表示検査 (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、生鮮食品等36,942品目について、JAS法等に基づく表示検査を行った。その結果、248品目の表示違反を発見した(違反率0.7%)。違反の内訳は「原産地」(141件)、「無表示」(104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、適正表示への改善を図った。

(8) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-63)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を232回実施し、8,280名が参加した。このうち、肉の生食に関する講習会は129回、ノロウイルスに関する講習会は203回、アニサキス等の寄生虫や有毒魚・自然毒に関する講習会は132回実施し、それぞれ5,627名、7,756名、5,388名が参加した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-64)

食品を取り扱う施設の衛生状態を把握し、効果的な改善指導を行うことを目的として、現場簡易検査を実施した。検査は465施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を4,641件、化学検査を362件実施した。

(9) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査 (表3-1-65、表3-1-67、表3-1-69)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等101検体を収去し、細菌検査472項目を実施した。

その結果、「洋生菓子の衛生規範」を逸脱して10万/gを超える細菌数を検出した「洋生菓子」1検体等、3検体が不良となった。

イ 化学検査 (表3-1-66、表3-1-68、表3-1-70、表3-1-71)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等69検体を収去し、化学検査751項目を実施した。

その結果、違反となった検体はなかった。

表3-1-52 平成25年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施期間		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					
立 入 件 数				76,986	30,951	3,037	11,091	31,907
行政措置実施軒数				2,294	1,553	90	34	617
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	指 導 文 書 交 付		2,243	1,503	87	34	619
		口 頭 注 意		28	26	0	0	2
		そ の 他		66	61	3	0	2
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数			1,435	1,189	57	151	38
		検 査 品 目 数		4,126	2,665	170	787	504
	判 定	不 良		166	161	3	0	2
		不 良 率 (%)		4.0%	6.0%	1.8%	0.0%	0.4%
	細 菌 検 査 項 目 数			13,760	9,505	472	1,516	2,267
		判 定	不 良	182	177	4	0	1
		不 良 率 (%)	1.3%	1.9%	0.8%	0.0%	0.0%	
	化 学 検 査 項 目 数			24,828	13,298	751	4,034	6,745
		判 定	不 良	8	7	0	0	1
		不 良 率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
(再 掲)	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		535	362	5	142	26	
	判 定	不 良	2	2	0	0	0	
	不 良 率 (%)	0.4%	0.4%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	
表 示 検 査 結 果	品 目 数		188,481	77,996	22,291	67,026	21,168	
	不 良		296	244	29	4	19	
	不 良 率 (%)		0.2%	0.3%	0.1%	0.0%	0.1%	
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数		465	424	16	23	2	
	検 査 件 数		5,003	2,309	296	2,326	72	
衛 生 講 習 会	実 施 回 数		232	182	26	5	19	
	受 講 者 数		8,280	7,290	606	107	277	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-53 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 (衛生指導注意票等)	その他	
合計	76,986	2,294	2,243	28	66	0
製造・処理施設	7,205	255	221	7	45	0
販売施設	46,165	869	873	5	5	0
調理施設	22,409	1,122	1,102	16	15	0
その他	1,207	48	47	0	1	0

表3-1-54 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況						収去検査実施状況		
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
				行政指導						
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票等)	その他				
ア ノロウイルス対策の監視指導 (再掲)	宴会施設 (居酒屋、レストラン、飲食店)	8,167	347	342	5	0	0	13	15	1
	弁当調理施設 (仕出しを含む)	1,024	52	51	0	4	0	55	75	3
	旅館・ホテル	153	7	7	0	0	0	6	15	2
	集団給食施設 (学校、高齢者施設、福祉施設)	1,858	85	85	0	0	0	3	6	0
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)	つけ物製造業 (条例)	103	5	2	0	0	0	18	32	1
	つけ物製造業 (報告)	26	5	5	0	0	0	2	3	0
	その他の製造業	4,855	201	162	3	44	0	578	1,109	101
ウ 食肉の生食での提供に対する監視指導 (再掲)		7,607	192	190	2	0	0	63	64	0
エ ふぐ取扱い関係業者の監視指導 (再掲)		14,435	378	386	9	11	0	2	6	0
オ 夜間業者の監視指導 (再掲)		3,218	88	88	1	0	0	1	2	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)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		4,126	166	8	5	38,588	13,760	182	2	24,828	8	6
魚介類等	魚介類	215	2	2	2	766	560	2	2	206	0	0
	すし種・さしみ	81	0	0	0	1,023	655	0	0	368	0	0
	その他の魚介類加工品	555	1	1	1	7,104	1,888	0	0	5,216	1	1
冷凍食品	無加熱摂取	2	0	0	0	29	9	0	0	20	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	31	0	0	0	292	49	0	0	243	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	5	0	0	0	50	10	0	0	40	0	0
	生食用凍結鮮魚介類	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	1	0	0	0	7	7	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	6	6	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	484	1	1	0	3,062	1,359	0	0	1,703	1	1
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	50	0	0	0	124	42	0	0	82	0	0
	乳製品	127	0	0	0	514	171	0	0	343	0	0
	乳類加工品	10	0	0	0	85	35	0	0	50	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	125	1	0	0	762	162	1	0	600	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	524	2	2	1	7,121	833	0	0	6,288	2	2
菓子類	洋生菓子	527	114	0	0	4,462	3,289	130	0	1,173	0	0
	和生菓子	72	10	1	0	1,013	377	10	0	636	2	1
	その他の菓子・菓子材料	211	3	0	0	2,272	308	2	0	1,964	1	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	82	0	0	0	330	50	0	0	280	0	0
	酒精飲料	6	0	0	0	65	0	0	0	65	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	4	0	0	0	40	0	0	0	40	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	73	0	0	0	756	0	0	0	756	0	0
	調味料	125	1	1	0	817	176	0	0	641	1	1
	加熱済そうざい	458	12	0	1	5,323	2,082	12	0	3,241	0	0
	未加熱そうざい	124	13	0	0	1,020	803	18	0	217	0	0
	そうざい半製品	19	0	0	0	222	92	0	0	130	0	0
	弁当類	43	3	0	0	330	320	4	0	10	0	0
	調理パン	17	0	0	0	112	104	0	0	8	0	0
	ゆでめん類	14	2	0	0	84	54	2	0	30	0	0
	豆腐	11	1	0	0	81	47	1	0	34	0	0
	上記以外の食品	100	0	0	0	659	257	0	0	402	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	29	0	0	0	57	15	0	0	42	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】

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		535	2	2	1	5,296	368	0	0	4,928	2	2
魚介類等	魚介類	3	0	0	0	12	6	0	0	6	0	0
	すし種・さしみ	13	0	0	0	254	108	0	0	146	0	0
	その他の魚介類加工品	18	0	0	0	125	28	0	0	97	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	1	0	0	0	14	4	0	0	10	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	2	0	0	0	23	8	0	0	15	0	0
	生食用凍結鮮魚介類	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	9	0	0	0	117	37	0	0	80	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	21	0	0	0	134	48	0	0	86	0	0
	乳類加工品	2	0	0	0	40	14	0	0	26	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	17	0	0	0	63	0	0	0	63	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	199	1	1	1	2,347	83	0	0	2,264	1	1
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	7	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0
	その他の菓子・菓子材料	101	0	0	0	811	10	0	0	801	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	6	0	0	0	55	7	0	0	48	0	0
	酒精飲料	4	0	0	0	54	0	0	0	54	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	68	0	0	0	686	0	0	0	686	0	0
	調味料	36	1	1	0	253	0	0	0	253	1	1
	加熱済そうざい	6	0	0	0	85	0	0	0	85	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	7	0	0	0	183	0	0	0	183	0	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	15	0	0	0	15	15	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	生食用鮮魚介類	生かき	成分規格違反	細菌数 5.3×10 ⁴ 検出	1
					細菌数 8.8×10 ⁴ 検出	1
	小 計					2
化学検査	第11条第2項	調味料	【輸】麻辣豆腐の素	添加物の使用基準違反	安息香酸 0.25g/kg検出 (対象食品外への使用)	1
	第19条第2項	魚介類加工品	酢だこ	表示違反	表示にない着色料 (食用赤色3号) 検出	1
		加熱食肉製品 (加熱後包装)	ソーセージ		表示にないL-アスコルビン酸 0.89g/kg 検出	1
		農産物加工品	梅干し		表示にないアセスルファミウム 0.03g/kg 検出	1
			【輸】メンマ		表示にないエリソルビン酸0.04g/kg 検出、表示にあるL-アスコルビン酸不検出	1
	菓子類	吹き寄せ	表示にない着色料 (食用青色1号) 検出	1		
小 計					6	
違 反 検 体 総 数						8

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-58 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		188,481	17,761	16,614	296	0	0	10	148	27	130					
マ	ー	ガ	リ	ン	1,375	107	176	0	0	0	0	0				
酒	精	飲	料		3,945	243	243	0	0	0	0	0				
清	涼	飲	料	水	8,576	811	1,499	0	0	0	0	0				
食	肉	製	品		10,162	1,298	1,298	1	0	0	0	1				
魚	肉	ハム・魚	肉ソー	セージ・	3,776	251	448	0	0	0	0	0				
魚	肉	ベー	コン	類												
シアン化合物を含有する豆類		79	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	5,843	0	0	3	0	0	0	0	1	2					
	上記以外の冷凍食品	9,914	1,938	1,677	1	0	0	0	0	0	1					
放射線照射食品		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		5,432	526	530	0	0	0	0	0	0	0					
鶏の卵	鶏の殻付き卵	2,381	0	188	0	0	0	0	0	0	0					
	鶏の液卵	19	0	2	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	12,865	0	0	13	0	0	4	2	2	12				
	生	か	き	3,464	0	0	7	0	0	2	3	2	2			
	生	め	ん	類	3,490	182	175	0	0	0	0	0	0			
		(ゆでめん類を含む)														
	即	席	め	ん	類	4,098	212	186	0	0	0	0	0			
	弁	当	・	調	理	パン	11,367	447	394	39	0	0	0	20	6	14
	そ	う	ざ	い	15,310	792	652	65	0	0	0	38	2	24		
	魚	肉	練	り	製	品	6,998	352	351	2	0	0	1	0	1	1
	生	菓	子	類	7,513	751	689	18	0	0	0	12	0	6		
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)		10,974	0	0	13	0	0	0	5	0	8				
	ゆ	で	が	に	1,233	0	0	0	0	0	0	0	0			
	その他の加工食品		40,948	8,145	7,048	125	0	0	3	63	13	55				
かんきつ類・バナナ		2,904	0	0	7	0	0	0	4	0	3					
添	加	物	895	121	0	0	0	0	0	0	0	0				
乳	・	乳	製	品	7,860	622	756	0	0	0	0	0	0			
乳・乳製品を主原料とする食品		3,797	195	302	0	0	0	0	0	0	0					
ばら売りにかんきつ類・バナナ		2,232	0	0	2	0	0	0	1	0	1					
遺伝子組換え作物に係る食品※1		1,031	768	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)の表示検査を計上した。

表3-1-59 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			36,942	248	104	3	141	0	0	0	0	2
一般監視	生鮮品	畜産物	4,740	48	36	2	10	・	・	・	・	2
		水産物	14,603	113	57	0	56	・	・	・	・	0
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	10,891	80	10	0	70	・	・	・	・	0
	原産地表示の必要な加工食品		5,019	0	0	0	0	0	0	0	・	0
	カット野菜・フルーツ		907	0	0	0	0	0	0	0	0	0
重点監視	畜産物		249	1	0	1	0	・	・	・	・	0
	水産物		189	0	0	0	0	・	・	・	・	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)		344	6	1	0	5	・	・	・	・	0

表3-1-60 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	生又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱いは軒数	取扱種類(軒数)								
				牛肝臓	牛の胃や腸など	牛ユツケ・牛タタキ・牛刺し等	牛ユツケ等(パック品)	鶏刺し及び鶏レバー等	馬刺し及び馬レバー等	豚刺し(豚レバー除く)	豚レバー	その他
合計		3,340	340	1	12	13	14	135	196	9	20	3
飲食店営業		2,663	317	1	12	13	13	135	166	9	20	3
食肉販売業		514	15	0	0	0	0	0	23	0	0	0
食肉処理業		161	8	0	0	0	1	0	7	0	0	0
その他		2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-61 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

業 種	項 目	報告施設数	立入軒数	指導施設数	取扱い種類				生食用食肉の加工
					牛刺し	牛タタキ	牛ユツケ	その他	
合 計		49	7	2	3	0	23	1	1
飲 食 店 営 業		46	7	2	3	0	23	1	0
食 肉 販 売 業		2	0	0	0	0	0	0	0
食 肉 処 理 業		1	0	0	0	0	0	0	1
そ の 他		0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-62 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

種 別	項 目	立入軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			不利益処分	違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)					
				行政指導				10条	11条	12条	17条	18条	その他
				口頭注意	衛生注意指導票(含む)指導文書交付	その他							
合 計		6,777	378	386	9	11	0	6	12	1	163	10	177
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		2,859	119	119	2	2	0	5	12	0	3	6	85
ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)		2,750	246	256	4	5	0	0	0	0	152	3	88
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		1,168	13	11	3	4	0	1	0	1	8	1	4

注 東京都ふぐの取扱い規制条例 第10条(従事の制限等)、第11条(ふぐ調理師の義務)、第12条(ふぐ取扱所の認証)、第17条(ふぐ加工製品の取扱いに係る届出)、第18条(表示)

表3-1-63 講習会の実施状況

内 容	対象者	事業者		一 般	
		回数	受講人数	回数	受講人数
合 計		183	6,851	49	1,429
肉 の 生 食		105	5,078	24	549
ノ ロ ウ イ ル ス		162	6,660	41	1,096
寄生虫・有毒魚・自然毒		117	5,102	15	286

表3-1-64 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小 計	スタンプ法		コリテップ		その他
		化学検査 小 計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
465	5,003	4,641	2,183		0		2,458
		362	26	0	3	0	333

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

別添

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	クリストリジウム属菌	その他食中毒起因菌
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	—	—	O157等 ^{※1} 陽性
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼玉子、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	—	—	O157等 ^{※1} 陽性
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	—	—	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—	—
正月用生菓子 (寄せ物、羊かん等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	—
魚肉ねり製品	10万/g を超えるもの	陽性	—	陽性	陽性	—	—	—
乾燥食肉製品	—	—	陽性	—	—	—	—	リステリア 陽性
非加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
特定加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	—	カンピロバクター、 O157等 ^{※1} 陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	—	最確数 230/100gを超 えるもの	—	—	最確数 100/gを超 えるもの	—	ノロウイルス 陽性

※1 腸管出血性大腸菌O26、O111、O157を含む。

表3-1-65 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の取去検査結果（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		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		
		不良数	不良率 (%)	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	27	0	0.0	14	2	3	2	1	4	0	1	0	23	1	2	1	27	0	27	0	27	0	1	0	27	0
魚介類加工品	3			2			1						3				3	3			3					3
肉・卵類及びその加工品	1			1									1				1	1			1					1
野菜類・果物類及びその加工品	11			1	1	2	1	1	4		1		7	1	2	1	11	11			11		1			11
加熱済そうざい	12			10	1	1							12				12	12			12					12

表3-1-66 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		タール色素		二酸化硫黄	
				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	9	3	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	8	2	2	1
魚介類加工品	3			3	1	3		3		3		3		3		1			
野菜類・果物類及びその加工品	7			3	2	5		5		5		6		6		4	1	2	1
加熱済そうざい	3			3		3		3		3		2		2		3	1		

表3-1-67 洋生菓子・正月用和菓子等の取去検査結果（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		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	不良率 (%)	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	32	3	9.4	9	6	8	6	1	1	0	24	4	1	3	32	0	32	0	32	0	2	0	
洋生菓子	26	3	11.5	4	6	8	5	1	1		22		1	3	26		26		26				
和生菓子	3			2			1					3			3	3			3			2	
その他の菓子・菓子材料	3			3							2	1			3	3			3				

注 **斜体太字** は不良検体等に該当する。

表3-1-68 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤					
				ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※2}		タール色素		二酸化硫黄		アスコルビン酸		エリソルビン酸	
		法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	10	0	0.0	8	0	8	0	8	0	8	0	2	0	7	1	1	0	1	0	1	0
洋生菓子	4			4		4		2		2				2							
和生菓子	1			1		1		1		1											
その他の菓子・菓子材料	4			2		2		4		4		2		4	1	1			1		1
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1				1							

※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸等を検査した。

※2 検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸等を検査した。

表3-1-69 食肉製品・生食用かき・魚肉ねり製品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数(1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		リステリア		ノロウイルス		成分規格 ^{※1}	
				<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
		不良数	不良率(%)														
合計	42	0	0.0	18	1	2	0	19	0	19	0	12	0	11	0	31	0
加熱後包装食肉製品	10					2						10				10	
非加熱食肉製品	2											2				2	
生食用かき	11												11				
魚肉ねり製品	19			18	1			19		19						19	

※1 加熱食肉製品の成分規格（大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌）及び非加熱食肉製品の成分規格（大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌）、魚肉ねり製品の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-70 食肉製品・魚肉ねり製品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤				成分規格 ^{※2}			
				ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン		アセスルファムK		タール色素		二酸化硫黄		BHA		BHT					
		法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	適	否
合計	31	0	0.0	29	3	29	0	13	0	13	0	8	2	2	0	1	0	1	0	1	0	12	0
加熱後包装食肉製品	11			9		9		4		4		1										11	
非加熱食肉製品	1			1		1																1	
魚肉ねり製品	19			19	3	19		9		9		7	2	2		1		1					

※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

※2 食肉製品の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-71 魚介類加工品の収去検査結果（化学検査）

品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤			酸化防止剤 ※3		成分規格 ※4				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセスルファムK		その他※2		タール色素		二酸化硫黄		過酸化水素		検体数	検出数	適	否
				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	14	0	0.0	8	0	8	0	7	0	7	0	1	0	8	2	6	1	4	0	3	0	2	0
魚介類加工品	9			6		6		7		7		1		5	1	5	1	1		3			
魚卵加工品	5			2		2								3	1	1		3				2	

※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

※2 ステビオサイド、レバウディオサイドA、スクラロースを検査した。

※3 検体により、L-アスコルビン酸、エリスルビン酸、BHA、BHTを検査した。

※4 食肉製品の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

第6 平成25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3-1-72、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5,401件の立入りをを行い、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、食品製造業、食品販売業等57軒から食品等を収去し、171品目の検査を実施した。その結果、2検体の不良食品等を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設36軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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。

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

ア 監視指導（表3-1-73）

平成25年度（主として9月以降）に実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等に対して、フォローアップを実施するため、60件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、12軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

イ 収去検査（表3-1-76、表3-1-77）

改善確認が必要な施設等18軒から弁当類、そうざい、生菓子等を収去し、45品目の検査を実施した。

その結果、「洋生菓子の衛生規範」を逸脱して10万/gを超える細菌数と大腸菌群を検出した2検体が不良となった。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）

ア 監視指導（表3-1-73）

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、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。

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育施設、宴会施設等）に対して389件の立入りをを行い、「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）等により、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。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-86）

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47回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等2,055人に普及啓発を行った。

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

ア 監視指導

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を未然に防止するとともに、取扱食品の表示事項について適正化を図った。

菓子製造業やつけ物製造業等に対して662件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。

その結果、7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

菓子製造業等の食品製造施設19軒から洋生菓子、加熱済そうざい等を収去し、51品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(4) 食品販売業の一斉監視指導（表3-1-73、表3-1-80、表3-1-81）

ア 監視指導

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）に対して1,877件の立入りをを行い、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

その結果、8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13軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、52品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導（表3-1-73、表3-1-82、表3-1-83）

ア 監視指導（表3-1-73、表3-1-82、表3-1-83）

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成25年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画」により、食鳥処理場に対して44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

食鳥処理業10軒から食鳥肉を収去し、20品目の検査を実施した。

その結果、サルモネラ菌を8検体、黄色ブドウ球菌を2検体、ウェルシュ菌を9検体、カンピロバクター・ジェジュニを4検体、カンピロバクター・コリを1検体検出した。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 (表3-1-84)

食品等22,459品目の表示検査を実施し、5品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.0%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示489品目、保健機能食品526品目についても、併せて表示検査を実施した。

イ 遺伝子組換え作物に係る食品の表示検査 (表3-1-84)

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178品目について遺伝子組換え作物に係る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 (表3-1-85)

食品の販売施設等に立ち入り、生鮮食品等7,053品目について、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) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (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55回実施し、2,793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講習会は40回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は47回、アニサキス等の寄生虫や自然毒に関する講習会は40回実施し、それぞれ1,873名、2,055名、1,869名が参加した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-72 施設別立入検査実施状況

	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 (衛生指導注意票含む)	その他	
合計	5,401	36	36	0	0	0
製造・処理施設	646	10	10	0	0	0
販売施設	1,894	8	8	0	0	0
調理施設	2,843	18	18	0	0	0
その他	18	0	0	0	0	0

表3-1-73 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
			行政指導						
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他				
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 (再掲)	60	12	12	0	0	0	18	45	2
イ 社会福祉施設等(ノロウイルス対策)の監視指導 (再掲)	389	0	0	0	0	0	-	-	-
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	つけ物製造業 (条例)	11	0	0	0	0	0	0	0
	つけ物製造業 (報告)	2	0	0	0	0	0	0	0
	その他の製造業	649	7	7	0	0	0	19	51
エ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,877	8	8	0	0	0	13	52	0
オ 食鳥肉(食鳥処理場)の監視指導 (再掲)	44	0	0	0	0	0	10	20	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)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		171	2	0	0	1,881	597	4	0	1,284	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	2	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	2	0	0	0	11	11	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
	生食用凍結鮮魚介類	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	24	0	0	0	570	110	0	0	460	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	5	5	0	0	0	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	17	0	0	0	262	20	0	0	242	0	0
菓子類	洋生菓子	19	2	0	0	97	97	4	0	0	0	0
	和生菓子	12	0	0	0	113	49	0	0	64	0	0
	その他の菓子・菓子材料	26	0	0	0	254	64	0	0	190	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	4	0	0	0	42	2	0	0	40	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	8	0	0	0	93	15	0	0	78	0	0
	調味料	10	0	0	0	123	15	0	0	108	0	0
	加熱済そうざい	25	0	0	0	183	102	0	0	81	0	0
	未加熱そうざい	2	0	0	0	10	10	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	8	0	0	0	40	40	0	0	0	0	0
	調理パン	9	0	0	0	57	40	0	0	17	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	9	5	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	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】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		22	0	0	0	352	36	0	0	316	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
	生食用凍結鮮魚介類	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	11	0	0	0	169	15	0	0	154	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	1	0	0	0	19	0	0	0	19	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	2	0	0	0	29	1	0	0	28	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	68	10	0	0	58	0	0
	調味料	2	0	0	0	47	5	0	0	42	0	0
	加熱済そうざい	2	0	0	0	20	5	0	0	15	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】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	—	—	陽性	O157等 ^{※1} 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、O157等 [※] ¹ 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌O26、O111、O157を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

第3章 保健所における監視指導事業

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		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ (最確数)		
		不良数	不良率 (%)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁷	(-)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<3
合計	36	2	5.6	4	6	14	6	1	3	2	9	24	3	0	36	0	36	0	36	0	1	0	0	2
すし種・さしみ	2				1	1						2			2		2		2					2
洋生菓子	11	2	18.2	1		4	3	1	1	1	9		2	11		11		11						
和生菓子	1					1					1			1		1		1		1				
調味料	2				1					1	2			2		2		2		2				
加熱済そうざい	7			2	2	2	1				7			7		7		7		7				
弁当類	4			1		3					4			4		4		4		4				
調理パン	8				2	4			2		8			8		8		8		8				
その他	1					1						1		1		1		1		1				

注 **斜体太字** は不良検体に該当する。

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								甘味料				着色料		漂白剤	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸 エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		タール色素		二酸化硫黄	
				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	9	0	0.0	7	0	7	0	7	0	7	0	4	0	4	0	7	1	1	0
野菜類・果物類 及びその加工品	2			2		2		2		2		1		1		2	1		
その他の菓子・ 菓子材料	2															2			
調味料	2			2		2		2		2		2		2		1		1	
加熱済そうざい	1			1		1		1		1		1		1		1			
調理パン	1			1		1		1		1						1			
その他	1			1		1		1		1									

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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ (最確数)		カンピロバクター		腸管出血性 大腸菌		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<3	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適
合計	38	0	0.0	15	11	5	2	2	6	28	1	0	37	0	35	0	35	0	5	0	1	0	2	0	4	0	1	0
魚介類加工品	1							1			1		1		1		1				1							
肉・卵類及びその加工品	3												2										2		2		1	
洋生菓子	6				4	2			6				6		6		6								2			
和生菓子	4				1	1	1	1		4			4		4		4		2									
その他の菓子・菓子材料	10			8	2					10			10		10		10		1									
加熱済そうざい	8			4	4					8			8		8		8		2									
未加熱そうざい	2					2				2			2		2		2											
弁当類	4			3			1			4			4		4		4											

※1 加熱食肉製品の成分規格（大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌）を検査した。

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）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸 エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		タール色素		二酸化硫黄	
				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	9	1	9	0	9	0	9	0	11	1	11	0	11	3	4	0
野菜類・果物類及びその加工品	2			2	1	2		2		2		2	1	2		2	2	2	
和生菓子	2			2		2		2		2		1		1		2	1	1	
その他の菓子・菓子材料	4			2		2		2		2		3		3		4		1	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1					
調味料	3			2		2		2		2		3		3		2			
加熱済そうざい	1											1		1		1			

第3章 保健所における監視指導事業

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）

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		成分規格 ※1		
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	24	0	0.0	14	4	4	0	2	30	0	22	0	21	0	21	0	3	0
魚介類加工品	1				1				1		1		1		1			
野菜類・果物類 及びその加工品	4			4					4		4		4		4			
肉・卵類及び その加工品	1					1			1		1						1	
洋生菓子	2				1	1		2			2		2		2			
和生菓子	3			2		1		3			3		3		3			
その他の菓子・ 菓子材料	1					1		1			1		1		1			
清涼飲料水	2																2	
缶詰・びん詰	3			3				3			3		3		3			
調味料	1			1				1			1		1		1			
加熱済そうざい	6			4	2			6			6		6		6			

※1 生食用食肉の成分規格（腸内細菌科菌群）、清涼飲料水の成分規格（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）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		成分規格 ※3			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセスルファムK		その他※2		タール色素		二酸化硫黄		適	否
合計	28	0	0.0	21	3	21	0	22	0	22	1	3	0	25	5	10	1	2	0
野菜類・果物類 及びその加工品	9			7	3	7		7		7		1		9	3	4	1		
和生菓子	2			2		2		2		2				1		2			
その他の菓子・ 菓子材料	6			4		4		5		5				5	2	2			
清涼飲料水	2			2		2		2	1	1				1				2	
缶詰・びん詰	4			3		3		3		3				4		2			
調味料	2			2		2		1		1				2					
加熱済そうざい	3			1		1		2		2				3					

※1 検体により、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 検体により、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチン等を検査した。

※3 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3-1-82 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		ウェルシュ 菌		リステリア		カビ・バクテ リョフェジエ		カビ・バクテ リョコリ		腸管出血性 大腸菌			
		<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
		合計	10	0	0	0	2	4	4	0	2	2	3	3	0	2	8	8	2	1	9	10	0	6	4	9	1
食鳥 処理 場	Aランク	2				2					2			2	1	1		2	2		1	1	2		2		
	Bランク	1			1				1					1		1		1	1		1		1		1		
	Cランク	7			1	2	4		2	1	3	1		1	6	7		1	6	7		4	3	6	1	7	

表3-1-83 食鳥肉(食鳥処理場)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	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤 ^{※3}		
		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			
合計	10	10	0	10	0	10	0	
食鳥 処理 場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク	1	1		1		1	
	Cランク	7	7		7		7	

※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)を実施した。

※2 オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、デコキネート、オキソリン酸、ジクラズリル、ナイカルバジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシム、スルファジメトキシム、スルファキノキサリンを検査した。

※3 フルベンダゾール、5-プルピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾールを検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-84 食品別表示検査結果

食品名	項目	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
									無表示	期限表示	その他
合計		22,459	489	526	5	0	0	0	0	0	5
マーガリン		177	0	2	0	0	0	0	0	0	0
酒	精飲料	436	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		846	0	77	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品		1052	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		221	0	4	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)	325	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1470	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		733	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	333	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	鶏の液卵	17	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	1346	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生かき	331	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	355	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	650	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン	1740	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	そうざい	2435	85	0	1	0	0	0	0	0	1
	魚肉練り製品	569	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生菓子類	1539	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)	754	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでがに	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	4823	344	190	2	0	0	0	0	0	2
	かんきつ類・バナナ	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	1012	0	202	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	329	0	51	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
遺伝子組換え作物に係る食品 ^{※1}	178	60	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)の表示検査を計上した。

表3-1-85 JAS法等に基づく食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							
				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		7,053	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,662	0	0	0	0	・	・	・	・	0
	水産物	1,185	0	0	0	0	・	・	・	・	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,184	0	0	0	0	・	・	・	・	0
原産地表示の必要な加工食品		2,902	0	0	0	0	0	0	0	・	0
カット野菜・フルーツ		120	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-86 講習会の実施状況

内容	対象者	事業者		一般	
		回数	受講人数	回数	受講人数
合計		51	2,708	4	85
肉の生食		36	1,788	4	85
ノロウイルス		43	1,970	4	85
アニサキス・植物性自然毒等		36	1,784	4	85

第7 食品関係保健所計画事業

平成25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> 浅漬けの衛生学的調査</p> <p><実施目的> 当所管内には比較的大規模に「浅漬け」を製造している工場が3箇所ある。例年、取去検査を行っているが、時に大腸菌が検出され、その成績は芳しいとはいえないのが現状である。より安全な浅漬けを製造することを目的に、「刻み白菜浅漬け」（以下浅漬け）の製造工程調査及び原材料、製品、施設のふき取り等について大腸菌群及び大腸菌の検出傾向を調査した。</p> <p><実施内容> (1) 製造工程の調査 原材料情報（産地、仕入先、保管方法等）、製造工程、殺菌方法等について調査を行った。 (2) 白菜浅漬け等の細菌検査 白菜浅漬けの原料から製品までの製造の流れに沿って検体を採取し検査を行った。 ア 検体：工程別白菜66検体、鬼葉（白菜外葉）64検体、施設等のふき取り272検体 イ 検査項目：大腸菌、大腸菌群</p> <p><結果概要> 製造工程はいずれのメーカーも洗浄→カット→殺菌→漬け込み工程からなり大きな差異は認められなかった。 検体総数は402検体であった。大腸菌は3検体から検出された。 大腸菌群は約半数の検体から検出された。検出率は夏季と冬季で大きく異なり、ふき取りで2倍程度、白菜で10倍の相違が見られた。 鬼葉及び殺菌直後の白菜に大きな差がないにもかかわらず、漬け込み後の白菜ではメーカー間に大腸菌群数で1000倍程度の差異が認められた。電解水を常時流しながら使えるメーカーの成績は良好であった。製造に関わる手指、器具類の洗浄、殺菌方法が良好であることに一因があると考えられた。 夏季の鬼葉の37%は大腸菌群数が1000/gを超えていた。</p> <p><まとめ等> 大腸菌は合計3検体から検出された。検出率は決して高いとはいえなかった。 「刻み白菜漬け」はメーカーによって大腸菌群の検出状況に差が出た。器具類の洗浄の良否が食品中の大腸菌群数に影響を与えている一因と考えられた。少量多品種の製品を製造しているために、次から次へ原料を変えて製造しており、常に汚染原因の野菜が製造施設に入ってくることやザルや漬けダレが使いまわされているため、洗浄が不十分であると、殺菌効果も低下し製品の大腸菌群数に影響することが考えられた。 どのメーカーも器具の殺菌には殺菌剤を使用しているが、殺菌剤使用以前の洗浄の問題がより重要であり、タイミングと頻度、方法について今夏に向けて有効な対策を講じてゆく必要がある。 夏季の鬼葉の大腸菌群汚染率は高かった。刻み製品に除去すべき鬼葉が原料として使用されると危害度が増すと考えられるので注意を要する。</p>
南多摩	<p><事業名> ペープサートを用いた普及啓発の推進～保育園児への衛生教育～</p> <p><実施目的> 幼児期は食中毒になると重症化しやすい。そのため幼児らの食中毒予防は重要であり、保健所は、保育園においては調理従事者、家庭においては調理及び食事の選択をする立場の保護者への啓発を行っている。 幼児期に食中毒予防の三原則を伝えることは、将来にわたり食品衛生に対する意識を高めることに寄与し、啓発効果が高いと考えられる。また、幼児らがこの啓発で得たことを保護者等へ伝達普及する相乗効果も期待される。 幼児らへの普及啓発として、保健所職員による寸劇や親子教室の開催が行われている。しかし、人員や経費の問題から、幼児らを啓発する機会が限られているのが現状である。 そこで当所は昨年度、効果的に幼児らに普及啓発できる媒体を検討するため、1保育園と意見交換を行った。その結果、作成経費が安価で、手軽に使用できるペープサートとプリント教材を試作することができた。各試作品を保育園で使用したところ、園児の反応も良好であった。 本年度は園児らへ、昨年度試作したペープサートとプリント教材を管内保育園等で活用してもらうべく、多摩市認可保育園に配布し、より効果的な配布方法や内容等の検討を行ったので報告する。</p>

	<p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：平成25年4月から平成26年2月まで</p> <p>(2) 対象：多摩市内の18の認可保育園</p> <p>(3) 調査方法：園長会を通じ、18認可保育園に①園児用普及啓発資料としてペープサートの材料、その作り方説明書、プリント教材、②使用する保育士らに対して参考資料を配布。1ヵ月後、使用実態等についてアンケート調査した。</p> <p><調査結果及び考察></p> <p>アンケートは配布した園すべてから回収。</p> <p>(1) ペープサートの作成について：18園中16園が作成。</p> <p>(2) ペープサートの実演について：作成した16園すべてが実演。</p> <p>(3) ペープサートに対する園児の反応、教育効果について：園児らはペープサートの内容を話題にしていた。</p> <p>(4) プリント教材について：18園中8園が使用。</p> <p>(5) 職員用参考資料について：実演した16園中14園が参考になったと回答。</p> <p>(6) インターネットによる情報発信について：18園中16園が活用すると回答。</p> <p><まとめ等></p> <p>(1) ペープサート：多くの園で作成、実演の面で問題なく効果的であった。</p> <p>(2) プリント教材：年齢などを考慮すれば活用できる。</p> <p>(3) 職員用参考資料：今後も案内が必要である。</p> <p>(4) インターネットによる情報発信について：情報発信をしていく。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 食物アレルギー防止対策の推進について</p> <p><実施目的></p> <p>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、普及啓発を行ってきた。特に22年度以降は管内の保育園を対象として、食物アレルギー対策の実態調査を行い、その結果をもとに食物アレルギー防止対策について普及啓発を行っている。</p> <p>昨年度は厨房における食物アレルギー物質のコンタミネーションについての実験を行い、小麦粉の飛散及び乳の残留状況について調査を行った。その結果、小麦粉は無風条件下においても、粉ふるいを行うことにより半径3m以上飛散する可能性が示された。また乳は食器などの容器に残留しやすく、通常の洗浄を複数回行っても除去することが難しいということが示唆された。</p> <p>そこで本年度は、管内の小学校及び保育園等の給食事業者に対し、実際の調理現場においてコンタミネーションによる食物アレルギーの発生を未然に防止するための、簡便かつ具体的な方法を普及啓発することを目的として、以下の実験を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 調査期間 平成25年4月から平成26年2月まで</p> <p>(2) 対象施設 立川市学校給食共同調理場、東大和市内の保育園(1園)</p> <p>(3) 調査方法</p> <p>ア 給食中のアレルギー物質検査及び調理場内のアレルギー物質拭き取り検査</p> <p>イ 小麦ふるいによる小麦粉の飛散状況実験</p> <p>(ア) 作業台上での小麦ふるいによる保育園調理場内の小麦粉飛散状況</p> <p>(イ) フード直下での小麦ふるいによる保育園調理場内の小麦粉飛散状況実験</p> <p>(ウ) 小麦ふるい実施者の着衣に付着した小麦粉に関する実験</p> <p>ウ 牛乳洗浄実験</p> <p><結果概要></p> <p>ア 立川市学校給食共同調理場で調理されたアレルギー対応食9検体及び調理場内10箇所の拭き取り検査から、【卵】、【乳】および【小麦】は検出されなかった。</p> <p>イ</p> <p>(ア) 調理場内の作業台上で小麦ふるいを行った場合、換気扇により調理場外へ小麦粉が排出され、同時に調理場全体にも小麦が飛散していることが確認された。</p> <p>(イ) 換気扇直下で小麦ふるいを行うことにより、調理場内全体に広範囲に広がる小麦粉の飛散を抑えられることがわかった。しかしながら、調理従事者や調理器具等に付着していた小麦粉を作業者や器具の移動によって拡散させてしまう可能性が示された。</p> <p>(ウ) 小麦ふるいを行った際に衣服に小麦粉が付着し、作業者の移動に伴い周囲に小麦粉が飛散していることが示された。また、小麦ふるい後に作業衣を脱ぐことによって、その飛散が抑えられることがわかった。</p> <p>ウ 乳が入ったボウルを放置せず、すぐ洗浄を行えば、【乳】は残留しにくく、放置することによって【乳】は残留しやすくなり、弱アルカリ性洗剤を用いて温水洗浄を行った場合においても、【乳】が除去できないことがわかった。また、放置したボウルを洗浄する際は、温水でつけ置きを行うことが、更には温水に弱アルカリ性洗剤や薬剤を入れてつけ置きを行うことが、より効果的であることが示された。使用する洗浄用具については、スポンジに比べ、研磨剤入り不織布若しくはメラミンスポンジが【乳】の洗浄に適していることがわかった。</p>

	<p><まとめ等></p> <p>立川市学校給食共同調理場で調理されたアレルギー対応食及び調理施設内の拭き取り検査の結果から、【卵】、【乳】及び【小麦】が検出されなかったことより、本調理施設においては適切なアレルギー対策がとられていると考えられる。</p> <p>小麦粉の飛散実験結果からは、換気扇直下で小麦ふるいを行うこと及び小麦ふるい後は作業衣を脱ぐことが、コンタミネーションの防止に効果的であることが判明した。アレルギー対応食を作る際は、昨年の調査より考察した、小麦アレルギー対応食を一般食より先に調理し、一般食の調理終了後には調理場全体の洗浄を徹底すること等に加え、上記の対応を行うことがより効果的になると思われる。</p> <p>乳の洗浄実験結果から、放置した乳に対しては、弱アルカリ性洗剤または薬剤によるつけ置きを実施し、弱アルカリ性洗剤による温水洗浄を行うことが有効であることがわかった。洗浄用具としてはスポンジと比較し、研磨剤入り不織布若しくはメラミンスポンジが効果的であった。しかし実際の給食調理現場において、簡便かつ具体的な対応策としては、温水に弱アルカリ性洗剤を入れてつけ置きを行い、メラミンスポンジを用いて弱アルカリ性洗剤による温水洗浄を行うことが、最良であると思われた。</p> <p>これらの結果を踏まえ、これからも保育園や学校の調理従事者及び栄養士に対し講習会を実施し、食物アレルギー対策の幅広い普及啓発を行っていく。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 多摩地区における食品衛生自主管理認証施設に対する普及啓発</p> <p><実施目的></p> <p>東京都食品衛生自主管理認証制度は、制度の発足以来10年目を迎えるが、取得施設数が伸び悩んでいる。その最大の原因は、認証取得のメリットが感じられ難いことである。福祉保健局ホームページ「食品衛生の窓」内に認証制度を紹介するページが設けられ、取得施設名が公開されているが、このコーナーを閲覧する都民の数は限られており、売上の増加につながるか疑問視される。また、認証施設は認証を取得している旨のマークを商品や店舗に掲示することができるが、未だにこのマーク自体の認知度が低く、都民へアピールする効果も高いとは言えない。</p> <p>そこで、都民の制度に対する認知度の向上を図り、事業者の認証取得に対する意欲を高めるため、認証制度及び認証施設をPRするための普及啓発リーフレットを作成した。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 作成期間 平成25年5月から平成26年2月まで</p> <p>(2) 対象施設 多摩地区（八王子市及び町田市を含む）の認証施設</p> <p>(3) 作成手順及び内容</p> <p>ア 管轄保健所への協力依頼</p> <p>イ 代表的施設に対する取材</p> <p>ウ その他の施設に対する基本情報掲載可否の確認</p> <p>エ 普及啓発リーフレットの編集及び印刷</p> <p><結果概要></p> <p>(1) タイトル</p> <p>「『たべる』をまもる 信頼のマイスターリスト」と設定した。</p> <p>(2) 認証制度の概要説明</p> <p>本文1ページ目に本制度の概要を紹介するページを設けた。</p> <p>(3) 代表的施設の紹介</p> <p>飲食店等都民が直接利用できる施設や、一般消費者が購入可能な商品を製造している施設については、各々1ページ分の紹介コーナーを設け、施設のPR、主要商品の紹介、衛生管理のポイント及び基本情報について写真を添えて掲載した。</p> <p>(4) その他の施設の紹介</p> <p>卸売製造業及び福祉施設等、比較的都民が利用する機会の少ない業種については施設名及び基本情報のみの掲載とした。</p> <p>(5) インタビューコーナー</p> <p>各業種のうち代表的施設を選出し、認証取得に至った経緯、衛生管理の上で工夫をしている点、認証を取得して良かった点、メリットと感じる点について、インタビュー形式の記事を掲載した。</p> <p><まとめ等></p> <p>認証施設に対して取材を行った際、本制度を取得してどう感じているかについてインタビューを行ったところ、安価で個人店でも取得がしやすい、他の認証と比較して取り組みやすい、マニュアルが整備され衛生管理に対する意識が向上した等、認証を取得したことに対して一定のメリットを感じている様子が伺えた。</p> <p>一方、認証マークの認知度が低いと、商品や店舗にマークを掲げても売上の増加にはつながらなかったという声も多く聞かれ、認知度の低さが本制度の弱点であるという実態が浮き彫りになった。各事業者は、売上の増加のためというより、むしろ自社の自主的な衛生管理の向上の一助として本制度を活用していると思われた。</p> <p>今回作成したリーフレットは、多摩地区各保健所及び市役所等で配布し、制度の内容及び認証施設</p>

	<p>の取組について都民に広く周知するとともに、事業者の認証取得に対する意欲の向上につなげる一助として活用していきたい。また、一定期間経過後、配布数の状況を確認し、都民への周知状況を把握することで、リーフレットによる普及啓発の効果を検証していく予定である。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 寄生虫等を原因とする食中毒防止のための従事者等に対する意識調査</p> <p><実施目的></p> <p>近年、魚及びその加工品を原因食品とした食中毒が増加しており、その主な病因物質は、寄生虫であるアニサキス、クドア・セプテンブクタータ（以下クドア）が挙げられる。また、化学物質であるヒスタミンは、食中毒件数としては少ないものの、一度事故が起これば多数の発症者が出る傾向にある。</p> <p>そこで、これらの食中毒予防対策の推進を目的に、管内にある鮮魚介類を提供する飲食店の従事者や消費者を対象にアンケートを実施し、寄生虫等による食中毒に対する認知度を調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 方法</p> <p>(1) 従事者</p> <p>管内の鮮魚介類を提供する飲食店の営業者・従業員にアンケートを実施し、これらの食中毒に対する認知度を調査した。記入後に解答を配布して、食品衛生監視員が注意事項等について解説した。</p> <p>(2) 消費者</p> <p>街頭相談等のイベント時にアンケートを配布し、回収した。記入後に解答を配布して、食品衛生監視員がポイントを解説した。</p> <p>2 実施期間 平成25年7月～12月</p> <p>3 回答者 従事者722人、消費者1234人、合計1956人</p> <p><結果概要></p> <p>1 従事者の認知度</p> <p>病因物質の情報については、アニサキスについては正答率が約7割であったが、クドア、ヒスタミンについては低く、物質により差が見られた。また、食中毒の予防方法についての正答率は、回答者の半数以上が営業者や食品衛生責任者などであるにも関わらず、どれについても2割程度であり、正しい方法を理解している従事者は少ないことが明らかとなった。</p> <p>2 消費者との認知度の比較</p> <p>設問に対する回答の多くは、従事者の正答率の方が高かったが、食中毒の予防方法については、消費者との間に差は見られなかった。</p> <p>3 魚の取り扱い有無別の認知度</p> <p>魚の取り扱いが「ある」と回答したのは55%で、「なし」は28%であった。取り扱いの有無で比較すると、差は見られなかった。食中毒の予防方法についても、傾向は同様であり、日常的に魚を取り扱っていても、正しい予防方法を知らない従事者が多いことが明らかとなった。</p> <p>4 従事者の食中毒についての認知度</p> <p>食中毒の原因となりやすい魚種について不正解であった者の多くは、「知らない」と回答しており、特にクドア、ヒスタミンではその傾向が強くみられた。</p> <p>また、予防方法の回答内容については病因物質ごとに傾向が異なった。アニサキスでは正しい予防方法を誤認している従事者が多く、クドア、ヒスタミンでは知らないと回答する従事者が多く見られた。</p> <p>5 従事者の情報源</p> <p>従事者がどのような媒体を利用して情報を得ているか調査したところ、約4割が講習会、リーフレットと回答し、情報発信媒体として効果的であることを再認識した。しかし最も多かったのは未記入であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>魚介類を原因とする食中毒について、従事者の認知度を調査したところ、食中毒の正しい予防方法については、魚の取り扱いの有無に関わらず低く、消費者の認知度と差がないものがあった。その原因として、最近まで、これらによる食中毒事件が少なかったため、着目されていなかったことが挙げられる。また、今回の調査から、食中毒やその予防方法について積極的な情報収集を行っていないと考えられる従事者が3割以上いることが明らかとなった。そのため、かつて学んだ知識が更新されず認識されていると考えられる。このことより、これらの食中毒に焦点を当てた効果的な普及啓発を積極的に行っていく必要がある。そこで多摩府中保健所ではリーフレットを作成した。講習会や実査等で配布し、これらの食中毒の現在の認知度がどの程度であるかを認識してもらうと共に、各々についての正しい予防知識を、1人でも多くの従事者に認識を促していく所存である。</p>

<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 保健所におけるリスクコミュニケーションの充実</p> <p><実施目的> 昨年度計画事業の「食の安全調査隊」の運営協力を通じて得た手法を活用し、保健所によるリスクコミュニケーションの充実を図る。</p> <p><実施内容> 管内の都民向けに、グループでの意見交換を主体とした全2回の「食品の安全談話会」を開催した。各市報への掲載並びに、リーフレットの公共施設への配架、管内のスーパー店頭での配布により開催の周知を行った。また、当所管内の食品衛生推進員にも参加協力を依頼した。</p> <p>○第1回 平成26年1月16日 テーマ：どう防ぐ？身近にひそむ食中毒 実際に起きた食中毒事例について、予防法等を検討し発表するグループ活動を行った。また、調理時汚染実験等を行い、手指を介して細菌やウイルスが食品に付着することを疑似体験し、手洗いの重要性を確認した。</p> <p>○第2回 平成26年2月13日 テーマ：食べても大丈夫？食品添加物 食品添加物の使用状況が異なる3種類のハムを用意し、使用されている食品添加物、賞味期限などの表示や、色、におい、食感、味などを、食べて比較し、添加物との関連性を考えた。また、グループ活動として、食品添加物の安全性や必要性を検討し、発表を行った。</p> <p><結果概要> 1 参加者 第1回活動には一般都民11名、食品衛生推進員6名、第2回活動には一般都民9名、食品衛生推進員2名が参加した。約半数が市報で開催を知った。</p> <p>2 参加者からの評価 アンケートでは、ほぼ全員が内容が「わかりやすかった」又は「まあまあわかりやすかった」、疑問等の話し合いは全員が「できた」又は「まあまあできた」、満足度はほぼ全員が「満足」または「やや満足」と回答した。 感想として、「皆さんと話し合いながらの勉強で楽しかった。」「手洗いで洗い残しをつくらないことが、いかに難しいかが良く分かった。」「食品添加物をいたずらに怖がることも危険だと知った。」などがあった。</p> <p><まとめ等> 1 今回の事業におけるメリット ・参加者が自分の意見を話せたり、実験を通じて体感することにより、主体的に考え、内容をより理解することができた。 ・参加者の不安軽減につながった。 ・他参加者や職員との意見交換により、相互に影響し合うことでテーマの理解がより深まった。 ・地域に密着した募集方法を工夫することができた。 ・都民が何に興味を持っているのか、ニーズを直接把握することができた。</p> <p>2 今後の課題 ・時間と内容のバランス等改善すべき点が散見された。ノウハウの蓄積がないため、資料作成等の下準備にも時間を要した。 ・あらかじめ対象者を設定した募集方法や要望が高いテーマに集約した開催など、実施方法に工夫の余地がある。</p>
<p>島しょ保健所</p>	<p><事業名> 国体における仕出し弁当調製施設に対する監視指導について</p> <p><実施目的> 平成25度はスポーツ祭東京2013（以下「国体」という。）が開催され、島しょ地域は初めて国体の競技会場となった。国体開催に伴い全国から関係者が来島することで、飲食店営業施設が通常より大量の仕出し弁当を受注することが考えられ、各施設に対する効果的な衛生指導を検討する上で、その実態を明らかにする必要があった。</p> <p>調査結果を基に島しょ地域の仕出し弁当調製施設における衛生管理状況をまとめ、普及啓発資材を作成した。作成した資材を用いて監視指導を行い国体時の食中毒予防を図った。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成25年5月から平成26年2月まで 実施対象：管内の飲食店営業施設のうち国体開催期間中に仕出し弁当を調製した37施設 実施方法：昨年度作成した普及啓発資材及びチェックリストを5月から7月にかけて配布し、国体開催前まで継続的に指導を行った。</p> <p>スタンプ検査は調理従事者の手指、調理器具（まな板）、厨房施設（シンク、冷蔵庫取っ手）をふき取り大腸菌群及び黄色ブドウ球菌の検査を行った。国体終了後、食品の取扱い等について、調査票（別紙3）を用いてアンケートを実施した。</p>

	<p><結果概要> 仕出し弁当を調製した37施設に対し、延べ177回立入った。スタンプ検査結果は、95%以上が良となった。 アンケート調査の結果、実施率が改善された項目は検食とチェックリストの使用状況であった。検食を実施した施設は65%であり、昨年度より47ポイント増加した。また、チェックリストを用いて健康管理を行った施設は63%だった。昨年度と同様に実施率が高かった項目は、盛付け時の使い捨て手袋の使用と検収の実施であった。盛付け時に使い捨て手袋を使用した施設は87%であり、昨年度から6ポイント増加した。原材料の検収は昨年度から12ポイント増え、全ての施設で行っていた。実施率が改善されなかった項目は、検便の実施であった。</p> <p><まとめ等> 島しょ地域で国体が開催される前年より、仕出し弁当調製施設を対象に、保健所が独自に作成した普及啓発資材を利用して監視指導を実施してきた。その結果、事業者の衛生意識が向上し、国体時の食中毒の発生を防ぐことができた。 しかし、島しょ地域では不定期に仕出し弁当を調製している施設も多く、本事業の実施対象から外れた施設もある。今後は、仕出し弁当調製施設以外の業種についても島しょ地域の特性を踏まえた監視指導を行い、自主管理の推進を図り、当所管内の衛生水準の向上を図っていきたい。</p>
<p>島しょ保健所 (大島出張所)</p>	<p><事業名>平成25年台風26号災害時における食品衛生業務</p> <p><実施目的> 大島町では平成25年10月16日未明に通過した台風26号の影響により、未曾有の土砂災害が発生した。元町2丁目、3丁目及び神達地域で、家屋の倒壊や土砂流入等の大きな被害があり、島内その他一部地域でも停電や断水が発生した。 島しょ保健所大島出張所(以下「当出張所」とする。)では、大島町が設置した各避難所での炊き出し等による食中毒を予防するため、巡回指導及びモニタリングを実施した。また、被災地域の食品関連施設に対しては被害状況の確認及び営業再開に向けた衛生指導を行ったので、これらの概要と課題について報告する。</p> <p><実施内容> 1 避難所への対応 (1) 巡回指導 発災2日目以降、大島町が設置した避難所の運営を公衆衛生面から支援しすることを目的に、当出張所は専門職チーム(衛生監視、保健師、獣医、栄養士)による巡回指導を実施した。 (2) モニタリング 避難所の衛生状況を把握することを目的に、発災5日目から避難所が閉鎖された発災18日目までの毎日、所定の調査用紙に基づき、モニタリングを実施した。</p> <p>2 食品関係営業者への対応 (1) 被災地域の衛生指導 発災1日目から、大島町内で土砂災害の被害が大きかった地域の営業許可施設44施設に対して現地確認及び電話によって被害状況の確認を行った。発災30日目、被災地域のうち被害が確認された14施設を食品衛生推進員と巡回し、衛生指導を実施した。 (2) 営業再開に向けた取組 当出張所は、食品監視課と協議の上、被災した施設の営業再開に関する対応方針を定め、衛生指導を実施した。 都は、「台風26号による被害に係る食品衛生関係、薬事関係、環境衛生関係及び獣医衛生関係営業許可等手数料の免除について」(平成25年11月21日付25福保健健第790号 福祉保健局長通知)を発出した。</p> <p><結果概要> 1 避難所への対応 (1) 巡回指導 発災2日目以降、大島町が設置した避難所の運営を公衆衛生面から支援しすることを目的に、当出張所は専門職チーム(衛生監視、保健師、獣医、栄養士)による巡回指導を実施した。 (2) モニタリング 避難所の衛生状況を把握することを目的に、発災5日目から避難所が閉鎖された発災18日目までの毎日、所定の調査用紙に基づき、モニタリングを実施した。</p> <p>2 食品関係営業者への対応 (1) 被災地域の衛生指導 発災1日目から、大島町内で土砂災害の被害が大きかった地域の営業許可施設44施設に対して現地確認及び電話によって被害状況の確認を行った。発災30日目、被災地域のうち被害が確認された14施設を食品衛生推進員と巡回し、衛生指導を実施した。 (2) 営業再開に向けた取組 当出張所は、食品監視課と協議の上、被災した施設の営業再開に関する対応方針を定め、衛生指導を実施した。</p>

<p>都は、「台風26号による被害に係る食品衛生関係、薬事関係、環境衛生関係及び獣医衛生関係営業許可等手数料の免除について」（平成25年11月21日付25福保健健第790号 福祉保健局長通知）を 発出した。</p> <p><まとめ等></p> <p>島しょ保健所は4出張所2支所で7町村を管轄しており、少数の職員で多様な業務を担っている。島しょ地域は、陸路（道路・鉄道等）による本土との往来が不可である地理的条件により、災害時においても島外応援者の宿泊先や移動手段等は限られ、少数精鋭の現場体制が求められる。その上で地域の安全を確保するには、平常時に関係機関と協力して組織横断的な対策を、構築・実行することが重要である。</p> <p>当出張所は、今回の事例から得た経験、収集した情報に多角的な分析を加えることで、島しょの地域特性を補う、より現実的なマニュアル整備に貢献していきたい。</p>
--

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

業種別一斉監視及び重点監視の際、簡易かつ効率・科学的な方法として、スタンプスプレッド法等を用いた現場簡易検査を実施している。

これは、調理従事者や食品販売業者等の食品の取扱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25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

夜間をはじめ、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱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25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店者に対して、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25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	4,063	15,107	29,973	29,973	28,947	1,026	0	0	0	
平成25年	4月	23	30	30	30	30	0	-	-	-
	5月	1,176	3,658	6,591	6,591	6,464	127	-	-	-
	6月	1,911	5,889	11,219	11,219	10,892	327	-	-	-
	7月	535	2,491	6,006	6,006	5,734	272	-	-	-
	8月	80	364	740	740	696	44	-	-	-
	9月	133	634	1,415	1,415	1,295	120	-	-	-
	10月	160	1,467	2,860	2,860	2,765	95	-	-	-
	11月	5	83	231	231	222	9	-	-	-
	12月	16	74	296	296	296	0	-	-	-
平成26年	1月	21	356	463	463	436	27	-	-	-
	2月	2	51	102	102	98	4	-	-	-
	3月	1	10	20	20	19	1	-	-	-

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	4,063	15,107	29,973	29,973	28,947	1,026	0	0	0
西多摩	741	1,931	2,312	2,312	2,072	240	-	-	-
南多摩	333	1,298	2,025	2,025	1,959	66	-	-	-
多摩立川	733	1,965	1,966	1,966	1,833	133	-	-	-
多摩府中	1,021	3,001	7,498	7,498	7,345	153	-	-	-
多摩小平	746	4,729	9,766	9,766	9,553	213	-	-	-
島しょ	489	2,183	6,406	6,406	6,185	221	-	-	-

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

		項目	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
検査法		合計	15,107	29,973	28,947	1,026
細菌検査	小計		15,107	29,973	28,947	1,026
	スタンプスプレッド法		14,479	28,879	28,028	851
	コリテップ		19	19	19	0
	ふきとり		467	761	638	123
	インスタントBGLB		0	0	0	0
	その他		142	314	262	52
化学検査	小計		0	0	0	0
	残留塩素		-	-	-	-
	洗浄度検査		-	-	-	-
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		-	-	-	-
	蛍光物質検査		-	-	-	-
	その他		-	-	-	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果(細菌)

項目	検体数	検査件数	判定		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
検体合計	15,107	29,973	28,947	1,026	11,536	281	8,559	576	1,982	3	788	0	43	14	21	0	2,120	152	3,898	0
食品	513	1,067	1,010	57	449	49	140	8	8	0	54	0	8	0	11	0	21	0	319	0
調理器具	5,302	9,785	9,568	217	5,015	122	1,718	32	962	3	317	0	14	4	0	0	887	56	655	0
手指	6,316	13,077	12,480	597	3,271	26	5,629	496	827	0	182	0	1	0	3	0	897	75	1,670	0
その他	2,976	6,044	5,889	155	2,801	84	1,072	40	185	0	235	0	20	10	7	0	315	21	1,254	0

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果(化学)

項目	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							
検体合計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 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
合計		4,063	15,107	29,973	28,947	1,026	28,947	1,026	0	0
飲食店 営業	旅館・ホテル	310	950	2,530	2,403	127	2,403	127	0	0
	バー・キャバレー	7	14	14	14	0	14	0	0	0
	一般飲食店	1,650	3,583	7,094	6,896	198	6,896	198	0	0
	すし屋	183	422	926	894	32	894	32	0	0
	そば屋	401	863	1,532	1,498	34	1,498	34	0	0
	仕出し屋	27	186	346	284	62	284	62	0	0
	弁当屋	42	169	453	447	6	447	6	0	0
	そう菜店	54	165	365	345	20	345	20	0	0
	許可ある集団給食	35	285	674	657	17	657	17	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業		4	7	11	11	0	11	0	0	0
製 造 業	菓子製造業	268	663	1,096	1,084	12	1,084	12	0	0
	アイスクリーム類製造業	3	5	5	5	0	5	0	0	0
	豆腐製造業	114	315	463	434	29	434	29	0	0
	めん類製造業	6	8	9	9	0	9	0	0	0
	その他	33	419	676	572	104	572	104	0	0
販 売 業	食肉販売業	180	392	577	565	12	565	12	0	0
	魚介類販売業	85	177	418	395	23	395	23	0	0
	食料品等販売業	49	33	45	42	3	42	3	0	0
	その他	21	30	30	30	0	30	0	0	0
学校給食		189	232	3,135	5,826	5,624	202	5,624	202	0
その他の集団給食		368	354	3,247	6,695	6,553	142	6,553	142	0
その他		3	5	39	188	185	3	185	3	0

表3-2-7 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	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
実施月	12	73	383	24	0	368	23	0	0	0	0	15	1	0	0	0	
合計																	
4月																	
5月																	
6月																	
7月																	
8月																	
9月																	
10月																	
11月																	
12月	12	73	383	24	0	368	23	0	0	0	15	1	0	0	0	0	
1月																	
2月																	
3月																	
平成26年																	

※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 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 合計	12	73	383	24	0	368	23	0	0	0	15	1	0	0	0		
西多摩	1	6	44	7	0	43	7	0			1	0	0				
南多摩	1	7	42	1	0	39	1	0			3	0	0				
多摩立川	1	14	68	2	0	65	2	0			3	0	0				
多摩府中	2	20	74	4	0	74	4	0									
多摩小平	1	13	83	10	0	76	9	0			7	1	0				
島しょ	6	13	72	0	0	71	0	0			1	0	0				

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

※2 食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-9 緣日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	業態ごとの内訳																		その他										
	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※ ₁	無許可発見軒数※ ₂	飲食店営業（臨時）			飲食店営業（その他）			菓子製造業（臨時）			菓子製造業（その他）			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者		
						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
実施月	56	146	3,165	475	89	815	128	64	92	20	1	250	28	18	20	4	0	3	0	10	5	18	1	1	1,773	279	184	10	
合計																													
4月	4	10	98	3	0	41	2	0	1	0	0	6	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	37	1	10	0	
5月	4	15	383	20	2	184	17	2	1	0	0	64	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	79	0	47	2	
6月	2	2	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	
7月	6	11	135	24	0	34	1	0	20	9	0	2	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	70	13	6	0	
8月	12	37	896	163	75	378	95	58	47	1	0	85	17	12	12	2	0	0	7	5	0	0	0	327	42	40	1		
9月	2	4	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	4	0		
10月	4	10	348	76	8	3	3	3	6	6	1	4	4	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	328	63	6	0		
11月	17	41	1,005	167	0	102	1	0	11	4	0	52	2	0	4	1	0	0	0	0	0	0	0	819	159	17	0		
12月																													
平成25年	1	3	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
平成26年	1	1	14	1	0	10	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	
平成27年	3	12	243	21	4	61	9	1	6	0	0	36	4	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	9	1	51	6		

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

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。

表3-2-10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	業態ごとの内訳															その他													
	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	飲食店営業（臨時）			飲食店営業（その他）			菓子製造業（臨時）			菓子製造業（その他）			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者		
						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
保健所	56	146	3,165	475	89	815	128	64	92	20	1	250	28	18	20	4	0	3	0	0	10	5	18	1	1,773	279	184	10	
西多摩	7	22	468	88	8	157	39	3	28	1	0	40	4	0	6	2	0	2	0	6	5	1	0	0	228	37	0	0	
南多摩	5	13	206	6	0	23	0	0	16	0	0	4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	149	5	9	1	
多摩立川	11	25	867	197	55	203	45	43	27	13	0	63	12	12	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	552	125	17	0	
多摩府中	9	35	900	78	18	381	41	15	13	0	0	136	8	2	3	0	0	1	0	0	0	0	17	1	216	20	133	8	
多摩小平	5	15	425	95	8	3	3	3	6	6	1	4	4	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	411	82	0	0	
島しょ	19	36	299	11	0	48	0	0	2	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	217	10	25	1		

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たると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。