

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	143
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	143
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	143
第 2 平成 26 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	146
第 3 平成 26 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	158
第 4 平成 26 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	173
第 5 平成 26 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	184
第 6 平成 26 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	199
第 7 食品関係保健所計画事業	211
第 2 節 その他の事業	216
第 1 現場簡易検査	216
第 2 夜間営業等監視事業	216
第 3 臨時営業等監視事業	216

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26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26年度は、近年、ノロウイルス食中毒や肉の生食が原因と考えられる食中毒が多発していることを踏まえ、重

点的な食中毒対策の監視指導を実施した。また、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や、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、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26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までのおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成26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 ○行商弁当の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○食物アレルギー対策 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,232
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 ○全国高等学校総合体育大会（インターハイ）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） 	8,712
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） 	6,917
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 ○食肉の生食等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） 	3,717
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 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,339

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 平成26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 ☆夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導	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	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 ⑥食物アレルギー対策	【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 ⑥食物アレルギー対策	【主な対象業種】 ①飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) ②食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等) ③食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ④自動車営業、行商 ⑤給食供給者(学校給食、保育施設等) ⑥食鳥処理場等 ⑦食物アレルギー対策 ⑧全国高等学校総合体育大会(インターハイ)に係る食品衛生関係施設	【主な対象業種】 ①飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) ②食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等) ③食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ④自動車営業、行商 ⑤給食供給者(学校給食、保育施設等) ⑥食鳥処理場等 ⑦食物アレルギー対策 ⑧全国高等学校総合体育大会(インターハイ)に係る食品衛生関係施設	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策 ②食物アレルギー対策 ③食品の製造業 (魚肉ねり製品、食肉製品等) ④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤米飯加工委託工場 ⑥夏期に不良食品等を製造した施設 ⑦食鳥処理場等(大島)	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策 ②飲食店営業(宴会施設等) *ノロウイルス対策 ③食品の製造業 (魚肉ねり製品、そうざい、菓子、魚介類加工品、つけ物、食肉製品、食肉処理業、飲食店等) ④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤ふぐ取扱関係営業者 ⑥夜間営業者 ⑦食鳥処理場等(大島)	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策 ②飲食店営業(宴会施設等) *ノロウイルス対策 ③食品製造業 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他) ④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤歳末に不良食品等を製造した施設 ⑥食鳥処理場等					
収去検査	②③④⑤で実施	①②③④⑤⑥⑦で実施	①②③④⑤⑥⑦で実施	①②③④⑤⑥⑦で実施	①②③④⑤⑥⑦で実施	②③④⑥⑦で実施	③④で実施	③④⑥⑦で実施	③④で実施	③④⑤⑥で実施		
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

区分 対象食品		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		10,776	1,100	13	1.2%	4,694	727	11	1.5%	6,082	373	2	0.5%
4月 ～ 5月	給食供給者等の一斉監視	1,265	131	1	0.8%	796	104	1	1.0%	469	27		
	食品製造業の一斉監視	488	52			128	31			360	21		
	食品販売業の一斉監視	478	41			118	20			360	21		
	食鳥肉の一斉監視	570	20			110	10			460	10		
	計画事業ほか												
	小計	2,801	244	1	0.4%	1,152	165	1	0.6%	1,649	79	0	0.0%
6月 ～ 8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	379	45	2	4.4%	345	42	1	2.4%	34	3	1	33.3%
	サラダ・そうざい類	686	74	3	4.1%	402	54	3	5.6%	284	20		
	生菓子	313	32	1	3.1%	118	17	1	5.9%	195	15		
	地域流通食品	1,063	66			60	8			1,003	58		
	食肉	133	19			133	19						
	すし種・刺身	198	33			198	33						
	アイスクリーム類	135	27	2	7.4%	135	27	2	7.4%				
	豆腐原料大豆	15	5							15	5		
	豆腐	168	28	2	7.1%	168	28	2	7.1%				
	食品のアレルギ―物質検査	3	3							3	3		
	その他												
	計画事業ほか												
	小計	3,093	332	10	3.0%	1,559	228	9	3.9%	1,534	104	1	1.0%
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	25	25							25	25		
	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	1,170	133	1	0.8%	439	85			731	48	1	2.1%
	改善確認が必要な施設の監視	207	30			207	30						
	その他	83	5			29	3			54	2		
	計画事業ほか												
	小計	1,485	193	1	0.5%	675	118	0	0.0%	810	75	1	1.3%
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	318	31			154	22			164	9		
	生菓子類	412	46			203	33			209	13		
	生食用かき	11	11			11	11						
	魚肉ねり製品	267	37	1	2.7%	76	19	1	5.3%	191	18		
	食肉製品	272	24			46	12			226	12		
	魚介類加工品・魚卵加工品	179	13							179	13		
	農産加工品												
	その他												
	計画事業ほか												
	小計	1,459	162	1	0.6%	490	97	1	1.0%	969	65	0	0.0%
1月 ～ 3月	改善確認が必要な施設の監視	212	30			193	27			19	3		
	食品販売業の一斉監視	525	47			140	25			385	22		
	食品製造業の一斉監視	517	68			353	55			164	13		
	食鳥肉の一斉監視	684	24			132	12			552	12		
	その他												
	計画事業ほか												
	小計	1,938	169	0	0.0%	818	119	0	0.0%	1,120	50	0	0.0%

第2 平成26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5,232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79軒から食品等を収去し、244品目の検査を実施した。その結果、1検体の不良食品を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設52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316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、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3-1-5、表3-1-8、表3-1-9）

給食供給施設41軒からそうざい、調味料等を収去し、131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を超える細菌数と黄色ブドウ球菌を検出した「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等の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食肉等の生食による食中毒を予防するため、生食用食肉取扱施設や未加熱又は加熱不十分の食肉をメニューとして提供している飲食店等に対して350件の立入りをを行い、食品及び器具の衛生的な取扱いや生食用食肉の衛生基準に適合する食肉以外の食肉を原料としたメニューは提供しないこと等について、監視指導を実施した。

このうち、19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571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、6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、表3-1-11）

菓子製造業等の食品製造施設18軒から菓子等を収去し、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。

(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1,669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、13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、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) 行商、行商弁当製造施設の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

行商用弁当の不適切な取扱いによる食中毒等の食品事故を未然に防止するため、弁当を販売する行商人及び行商弁当製造施設に対して9件の監視指導を実施した。

このうち、1軒に対して口頭注意等を行い、衛生管理の徹底を図った。

(6) 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26年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画」（平成26年4月1日付25福保健食第2537号）により、食鳥処理場に対して29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3-1-5、表3-1-14、表3-1-15）

食肉処理場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1検体、黄色ブドウ球菌を1検体、ウェルシュ菌を8検体、カンピロバクター・ジェジュニを5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23,443品目の表示検査を実施し、10品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.04%）。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168品目、保健機能食品310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、ばいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ326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4,841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、9品目について表示違反を発見した（違反率0.19%）。違反の内訳は「原産地」（6件）、「無表示」（3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46回実施し、1,185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35回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は41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39回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は16回実施しており、それぞれ905名、1,034名、965名、395名が参加した。

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 (衛生指導注意書交付)	その他	
合計	5,232	52	52	0	0	0
製造・処理施設	737	6	6			
販売施設	1,709	18	18			
調理施設	2,772	28	28			
その他	14					

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 (衛生指導注意書交付)	その他				
ア 給食供給者等の監視指導 (再掲)	316	2	2			41	131	1	
イ 生食用食肉等を提供する飲食店等の監視指導 (再掲)	350	19	19						
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	571	6	6			18	52		
エ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,669	13	13			11	41		
オ 行商、行商弁当製造施設の監視指導 (再掲)	9	1	1						
カ 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)	29					10	20		
キ 食物アレルギー対策 (再掲)	199								

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		244	1	0	0	2,801	1,152	2	0	1,649	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品	1				9				9		
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	20				570	110			460		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓	2				6	4			2		
農産物等	穀類及びその加工品											
	野菜類・果物類及びその加工品	26				364	52			312		
菓子類	洋生菓子	10				99	42			57		
	和生菓子	12				83	56			27		
	その他の菓子・菓子材料	15				168	35			133		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	14				136	14			122		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	4				58	5			53		
	調味料	20				355				355		
	加熱済そうざい	89	1			684	662	2		22		
	未加熱そうざい	17				133	133					
	そうざい半製品											
	弁当類	2				15	15					
	調理パン	1				6	6					
	ゆでめん類											
	豆腐											
上記以外の食品	11				115	18			97			
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

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		6	0	0	0	102	0	0	0	102	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品											
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類 及びその 加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品											
乳・乳類 等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品											
	野菜類・果物類及びその加工品	5				87				87		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料											
飲料・ 氷雪・ 水	清涼飲料水											
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の 食品	缶詰・びん詰	1				15				15		
	調味料											
	加熱済そうざい											
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品											
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類											
	豆腐											
上記以外の食品												
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

【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	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3-1-8 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		フェルシ菌	
		不良数	不良率 (%)	<10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	≤10 ⁷	<10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	104	1	1.0	61	17	12	7	4	2	1	100	1	2	1	104	0	104	0	103	1	10	1	93	0	2	0
加熱済そうざい	84	1	1.2	56	16	7	2	2		I	83		1	84		84		83	I	8		74			2	
未加熱そうざい	17			3	1	5	5	1	2		14	1	1	1	17		17				1		17			
弁当類	2			2							2			2		2		2		2		1				
調理パン	1								1		1			1		1		1				1				

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			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		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	検体数	検出数
合計	27	0	0.0	27	3	27	2	27	0	27	0	24	2	24	0	5	0	23	3	18	0
魚介類加工品	1			1		1		1		1		1		1		1				1	
野菜類・果物類及びその加工品	5			5	3	5	1	5		5		4	2	4		3		5	3	1	
その他の菓子・菓子材料	3			3		3		3		3		3		3				2		1	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1				1			
調味料	17			17		17	1	17		17		15		15		1		15		15	

※1 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3-1-10 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）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群数 (1g当たり)			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 ⁵	10 ⁵ ~10 ⁶	10 ⁶ ~10 ⁷	10 ⁷ ~10 ⁸	10 ⁸ ~10 ⁹	(-)	<10 ³	10 ³ ~10 ⁴	10 ⁴ ~10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否	
合計		31	0	0.0	15	8	4	2	1	0	4	19	0	0	17	0	18	0	18	0	5	0	8	0
アイスクリーム類・氷菓		1														1		1					1	
野菜類・果物類及びその加工品		1			1							1												
洋生菓子		4			1	1	2				4				4	4		4			3			
和生菓子		8			4	1	1	2			8				8	8		8			2			
その他の菓子・菓子材料		5			2	2			1		5				5	5		5						
清涼飲料水		7			7																		7	
その他の食品		5			4	1					5													

※1 アイスマイルクの成分規格（細菌数、大腸菌群）、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）

品名	項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤 ※2		成分規格 ※3					
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ※1		タール色素		二酸化硫黄		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	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		21	0	0.0	16	0	16	3	16	1	16	0	15	0	15	0	2	0	16	1	8	0	2	0	8	0
アイスクリーム類・氷菓		1																							1	
野菜類・果物類及びその加工品		2			2		2		2			1		1		1		2		1		1				
洋生菓子		1			1		1		1			1		1				1								
和生菓子		2			2		2		2			2		2				1		1						
その他の菓子・菓子材料		3			2		2		2			3		3				3		1						
清涼飲料水		7			4		4	3	4	1	4		4		4			4	1	4					7	
その他の食品		5			5		5		5			4		4		1		5		1		1				

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロースを検査した。

※2 エリソルビン酸、BHA、BHTを検査した。

※3 アイスマイルクの成分規格（乳固形分、乳脂肪分）、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3-1-12 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

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 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	≤10 ¹⁰	≤10 ⁷	(-)	<10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	20	0	0.0	9	3	4	2	2	1	1	4	16	0	0	20	0	20	0	20	0	3	0	5	0
野菜類・果物類 及びその加工品	8				1	3	2	2	1	1		8			8		8		8		3		5	
洋生菓子	3			3							3				3		3		3					
和生菓子	2			2							2				2		2		2					
その他の菓子・ 菓子材料	2			1	1						2				2		2		2					
缶詰・びん詰食品	1			1							1				1		1		1					
加熱済そうざい	4			2	1	1					4				4		4		4					

表3-1-13 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料						着色料			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素	
				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	21	0	0.0	18	3	18	1	18	0	18	0	18	0	18	0	2	0	19	1
野菜類・果物類 及びその加工品	11			10	1	10	1	10		10		8		8				9	1
洋生菓子	2			2		2		2		2		2		2				2	
その他の菓子・ 菓子材料	2			1		1		1		1		2		2				2	
缶詰・びん詰	2			1	1	1		1		1		2		2				2	
調味料	3			3		3		3		3		3		3		1		3	
加熱済そうざい	1			1	1	1		1		1		1		1		1		1	

※1 検体により、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドA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		カンピロバクター		カンピロバクター		腸管出血性大腸菌	
			<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
			合計	10	0	0	0	0	2	6	2	2	2	4	1	1	9	1	9	1	2	8	10	0	5	5	10	0
食鳥処理場	Aランク	2				1	1				1	1		2		2			2	2		2		2		2		
	Bランク	1					1				1				1				1	1		1		1		1		
	Cランク	5				1	3	1	2	1	1		1	5		4	1	2	3	5		2	3	5		5		
	Dランク	2					1	1			1	1		2		2			2	2		2		2		2		

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 ^{※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	5	5		5		5	
	Dランク	2	2		2		2	

※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を実施した。

※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシム、スルファモノメトキシム、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、ダノフロキサシン、オキシリン酸、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、ナイカルバジン、ジグラスリル、クロピドール、フロルフエニコール、デコキネートを検査した。

※3 5-プルピルスルフォニル-1H-ベンズイミダゾール-2アミン、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-16 食品別表示検査

項目 食品名	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反 ・不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳			
								無表示	期限表示	その他	
合計	23,443	168	310	10	0	0	0	1	1	8	
マーガリン	230		6								
酒 精 飲 料	821										
清 涼 飲 料 水	1,008		24								
食 肉 製 品	1,170		51	1						1	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類	356		6								
シアン化合物を含有する豆類											
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	273									
	上記以外の冷凍食品	1,807									
放射線照射食品											
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	954		4								
鶏の卵	鶏の殻付き卵	446									
	鶏の液卵	6									
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	1,716									
	生 か き	88									
	生 め ん 類 (ゆでめん類を含む)	578									
	即 席 め ん 類	1,176		4							
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	1,417			1					1	
	そ う ざ い	2,009									
	魚 肉 練 り 製 品	746									
	生 菓 子 類	1,109			1					1	
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	647			3					3	
	ゆ で が に	48									
	そ の 他 の 加 工 食 品	3,945	144	76	4				1	1	2
	かんきつ類・バナナ・あんず等※1	409									
添 加 物	88		5								
乳 ・ 乳 製 品	1,206		134								
乳・乳製品を主原料とする食品	381										
ばら売りがんきつ類・バナナ・あんず等※1	483										
遺伝子組換え作物に係る食品※2	326	24									

※1 かんきつ類、バナナ、あんず、おうとう、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも、りんご
 ※2 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

項目 食品名		総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							
				無表示	名称	原産地	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日	その他
合計		4,841	9	3	0	6	0	0	0	0	0
生 鮮 品	畜産物	1,385					・	・	・	・	
	水産物	876	2	1		1	・	・	・	・	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,173					・	・	・	・	
原産地表示の必要な加工食品		1,156	1			1				・	
カット野菜・フルーツ		251	6	2		4					

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		42	1,129	4	56
肉の生食		33	860	2	45
ノロウイルス		38	985	3	49
寄生虫・植物性自然毒等		36	949	3	16
食物アレルギー対策		15	391	1	4

第3 平成26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167,170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26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、平成26年度全国高等学校総合体育大会（インターハイ）の東京都を含む南関東での開催に伴い、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4,416軒から食品等を収去し、8,951品目の検査を実施した。その結果、466検体の不良食品等を発見した（不良率5.2%）。このうち、18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5,313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 45,320 項目を実施した。その結果、562 項目が不良であった。食品別には、「洋生菓子」、「生食用食肉」、「調理パン」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」等14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 44,285 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、食品から検出されはならないクマホスが検出された「はちみつ」等4検体であっ

た。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目8,951品目のうち、輸入食品等の検査は775品目(8.7%)であった。このうち不良検体は4検体(不良率0.5%)であり、3検体が法違反であった。

(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8,202件の立入検査を実施した。

その結果、416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1,392軒から弁当類等を収去し、2,287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8,262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、298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

行商弁当の製造施設等、食品製造業835軒から弁当類等を収去し、1,669品目の検査を実施した。その結果、94検体が不良となった。

(4) 食肉等の取扱い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、18,103件の立入りをを行い、牛肝臓の生食での提供禁止や生食用食肉の規格基準の遵守等について監視指導を実施するとともに、豚肉や鶏肉、ジビエ（野生鳥獣）等の食肉に加え、内臓肉、加工処理を行った食肉等についても取扱いや加熱調理方法等について監視指導を実施した。

その結果、牛肝臓を生食で提供していた8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528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162軒から食肉等を収去し、480品目の検査を実施した。その結果、2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している。そこで、全都一斉監視事業を実施し、届出の有無や食品の取扱い等監視指導の徹底を図った。また、食品営業自動車についても一斉監視指導を行った。

行商については、2,233件の監視指導を実施し、鑑札不携帯や食品の取扱い等361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974件の監視指導を実施し、66軒に対して改善を指導した。

イ 収去検査

営業自動車10軒、行商人40人から弁当等を収去し、300品目の検査を実施した。その結果、18検体が不良となった。

(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298,571品目について表示検査を行った。

その結果、571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」、「生菓子類」、「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34,740品目について遺伝子組換えに関わる表示、32,910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62,556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、164品目の表示違反を発見した(違反率0.3%)。違反の内訳は「原産地」(94件)、「無表示」(10件)等であった。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、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961回実施し、40,812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663回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は834回、アニサキス等の寄生虫、有毒魚、自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は674回、全国高等学校総合体育大会(インターハイ)における食品衛生に関する内容を盛り込んだ講習会は7回実施しており、それぞれ29,482名、36,948名、30,447名、199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10,665施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を64,108件、化学検査を2,693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)

調理パンや弁当類、生菓子等228検体を収去し、細菌検査1,559項目を実施した。

その結果、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「アイスマルク」1検体等、9検体が不良となった。このうち法違反となったのは2検体であった。

イ 化学検査 (表3-1-19、表3-1-32、表3-1-34、表3-1-38、表3-1-39)

調理パンや弁当類、生菓子等104検体を収去し、化学検査1,534項目を実施した。

その結果、表示にある着色料(食用青色1号、食用黄色4号)が不検出の「のり巻き」1検体が不良となった。

表3-1-19 平成26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				167,170	74,891	8,712	17,831	65,736
行政措置実施軒数				5,313	3,407	104	165	1,637
行政措置の内訳	行政処分	営業停止						
		販売禁止		1			1	
		その他						
	処分以外の措置	指導文書交付		5,238	3,322	95	184	1,637
		口頭注意		59	57		2	
		その他		118	107	9	2	
収去検査結果	収去軒数			4,416	3,870	121	378	47
		検査品目数		8,951	6,048	332	1,827	744
	判定	不良		466	449	10	3	4
		不良率(%)		5.2%	7.4%	3.0%	0.2%	0.5%
	細菌検査項目数			45,320	36,462	1,559	4,985	2,314
		判定	不良		562	547	10	1
		不良率(%)		1.2%	1.5%	0.6%	0.0%	0.2%
	化学検査項目数			44,285	12,437	1,534	22,455	7,859
		判定	不良		6	1	2	2
		不良率(%)		0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%
(再掲)	輸入食品検査品目数		775	171	32	474	98	
	判定	不良		4		2	2	
	不良率(%)		0.5%			0.4%	2.0%	
表示検査結果	品目数		298,571	94,751	47,346	118,772	37,702	
	不良		571	462	67	15	27	
	不良率(%)		0.2%	0.5%	0.1%	0.0%	0.1%	
現場簡易検査	実施軒数		10,665	7,718	2,504	67	376	
	検査件数		66,801	43,097	17,131	2,842	3,731	
衛生講習会	実施回数		961	717	164	9	71	
	受講者数		40,812	31,348	7,661	156	1,647	

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	167,170	5,313	5,238	59	118	1
製造・処理施設	16,544	337	304	8	34	1
販売施設	94,587	2,090	2,101	6	9	
調理施設	52,178	2,336	2,286	43	74	
その他	3,861	550	547	2	1	

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))			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	3,384	170	160	3	23	1,392	2,287	173	
	給食施設	3,901	164	161	2	1				
	ホテル・宴会場	660	66	65	1					
	その他	257	16	15	1					
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等	8,158	283	252	7	33	2	795	1,380	77
	行商弁当製造施設	104	15	15				40	289	17
ウ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		18,103	528	525	5			162	480	2
エ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	974	66	64	2			10	27	4
	行商(弁当類を除く)	79	4	4						
	行商(弁当類)	2,154	357	356	1			40	273	14
オ インターハイ関係施設の監視指導 (再掲)		450	72	72				18	44	3

表3-1-22 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		8,951	466	18	12	89,605	45,320	562	14	44,285	6	4
魚介類等	魚介類	129				1,081	703			378		
	すし種・さしみ	786	53		1	6,090	5,436	64		654		
	その他の魚介類加工品	277				3,372	1,006			2,366		
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取	9				136	46			90		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	37				1,085	110			975		
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	13	1			79	79	3				
	殺菌液卵	1				2	2					
	未殺菌液卵	1				8	8					
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	893	5	2	1	8,358	3,519	5	2	4,839		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	115				495	153			342		
	乳製品	151				1,083	156			927		
	乳類加工品	8				66	5			61		
	アイスクリーム類・氷菓	377	30	12		2,274	2,017	33	12	257		
農産物等	穀類及びその加工品	235				2,269	266			2,003		
	野菜類・果物類及びその加工品	868	18	2	2	19,190	2,060	24		17,130	2	2
菓子類	洋生菓子	70	13	1		650	288	14		362	1	1
	和生菓子	149	3			1,479	614	3		865		
	その他の菓子・菓子材料	395	1			4,838	962	1		3,876		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	205				2,140	185			1,955		
	酒精飲料	27				396				396		
	氷雪	2				4	4					
	水	3				6	6					
その他の食品	缶詰・びん詰	54				871				871		
	調味料	96	1			1,824	231	1		1,593		
	加熱済そうざい	1,400	48			11,074	9,889	58		1,185		
	未加熱そうざい	864	95		3	6,080	5,724	111		356		
	そうざい半製品	89				1,318	486			832		
	弁当類	871	114		4	6,589	6,488	149		101	2	
	調理パン	323	51			2,570	2,298	58		272		
	ゆでめん類	49	5			532	322	8		210		
	豆腐	263	26			1,852	1,773	28		79		
上記以外の食品	148	2	1	1	1,529	484	2		1,045	1	1	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	4				59				59		
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装	28				185				185		
	おもちゃ	11				21				21		

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		775	4	3	4	17,141	1,805	1	0	15,336	3	3
魚介類等	魚介類	20				253	104			149		
	すし種・さしみ	57	1		1	901	560	1		341		
	その他の魚介類加工品	2				52	22			30		
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取	31				955	74			881		
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	60				1,770	470			1,300		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品	26				273	71			202		
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品	52				249				249		
	野菜類・果物類及びその加工品	303	2	2	2	9,868	424			9,444	2	2
菓子類	洋生菓子	3				26	5			21		
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	65				613	30			583		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	18				232				232		
	酒精飲料	24				372				372		
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	46				755				755		
	調味料	34				562	38			524		
	加熱済そうざい	2				17				17		
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品	2				35	5			30		
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類											
	豆腐											
	上記以外の食品	13	1	1	1	124	2			122	1	1
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	3				46				46		
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装	3				17				17		
	おもちゃ	11				21				21		

表3-1-24 収去検査等により判明した法違反

	違反条文	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反検体
細菌検査	第6条	病原微生物による汚染	食肉	豚ひき肉	腸管出血性大腸菌陽性	1
	第11条 第2項	成分規格違反	食肉製品	タコスミート	大腸菌群陽性	1
			アイスクリーム	ソフトクリーム		3
			アイスマルク	ソフトクリーム		4
			ラクトアイス	ソフトクリーム		5
	小 計					14
化学検査	第11条 第2項	添加物の使用基準違反	果物類	【輸】乾燥果実（もも）	二酸化硫黄 2.1g/kg検出	1
	第19条 第2項	表示違反	果物類	【輸】ライム	表示にないイマザリル 0.0008g/kg検出	1
			生菓子	マンゴーゼリー	表示にない食用赤色106号検出	1
	第11条 第2項	成分規格違反	その他の食品	【輸】はちみつ	クマホス 0.01ppm検出	1
	小 計					4
違 反 検 体 総 数						18

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	違反・不適正表示項目内訳					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)	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)		無表示	期限表示	その他																														
合計		298,571	34,740	32,910	571	0	0	30	137	44	400																														
マ	ー	ガ	リ	ン	2,584	227	346																																		
酒	精	飲	料		7,361	535	531																																		
清	涼	飲	料	水	17,052	2,423	3,394	4		2	1	1	3																												
食	肉	製	品		14,284	1,492	1,477	6			2	1	3																												
魚	肉	ハム・魚	肉ソー	セージ・	6,133	463	798																																		
鯨	肉	ベー	コン	類																																					
シ	ア	ン	化	合	物	を	含	有	す	る	豆	類																													
冷	凍	食	品		215																																				
冷	凍	食	品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	7,348		10	1				1																													
				上記以外の冷凍食品	16,598	3,638	3,330	5		1	4		1																												
放	射	線	照	射	食	品		19																																	
容	器	包	装	詰	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品																													
8,835	1,354	1,253																																							
鶏	の	卵	鶏の殻付き卵	4,294	6	149																																			
			鶏の液卵	58		15																																			
容	器	包	装	入	ら	れ	た	食	品	(上	に	掲	げ	た	も	の	を	除	く)	右	に	掲	げ	た	も														
																												食	肉	23,270	13	20	14		1	2	5	7			
																												生	か	き	940			2				3			
																												生	め	ん	類	5,508	272	267	1			1			
																															(ゆ	で	めん	類	を	含	む)				
																												即	席	め	ん	類	7,202	384	352	1		1			
																												弁	当	・	調	理	パン	19,745	906	839	264	18	37	8	222
																												そ	う	ざ	い		23,733	1,632	1,516	60		22	2	36	
																												魚	肉	練	り	製	品	8,936	845	786					
																												生	菓	子	類		9,005	617	541	46		13	7	28	
																												切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	17,801	4	30	31		2	11	5	15				
																												ゆ	で	が	に		626								
そ	の	他	の	加	工	食	品	64,071	15,048	13,911	116	6	37	14	68																										
かん	き	つ	類	・	バナ	ナ	・	あん	ず	等 ^{※1}	4,041			3		2		1																							
添	加	物			1,414	300																																			
乳	・	乳	製	品	14,305	1,498	2,397	1																																	
乳	・	乳	製	品	を	主	原	料	と	す	る	食	品	6,208	849	948	10																								
ば	ら	売	り	かん	き	つ	類	・	バナ	ナ	・	あん	ず	等 ^{※1}	3,926					6																					
遺	伝	子	組	換	え	作	物	に	係	る	食	品	^{※2}	3,059	2,234																										

※1 かんきつ類、バナナ、あんず、おうとう、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも、りんご

※2 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3-1-26 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			62,556	164	10	7	94	0	0	0	6	47
一般監視	生鮮品	畜産物	7,221	5		1	4	・	・	・	・	
		水産物	21,487	17	2		15	・	・	・	・	
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	20,968	91	5	4	54	・	・	・	・	28
	原産地表示の必要な加工食品		10,485	21	3						・	18
	カット野菜・フルーツ		1,715	8			1				6	1
重点監視	畜産物		224					・	・	・	・	
	水産物		184	1			1	・	・	・	・	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)		272	21		2	19	・	・	・	・	

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）										テングライズ処理・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	馬刺し等（馬レバー除く）	馬レバー	豚刺し（豚レバー除く）	豚レバー	その他		
合計		6,560	911	8	86	67	67	341	515	18	60	86	17	251	838
飲食店営業	焼肉専門店	723	218	5	50	42	64	6	145	3	7	11	4	23	37
	焼鳥店	474	158		3			140	30	1	12	16	1		41
	居酒屋	1,790	450	2	30	17	2	184	282	12	37	55	9	21	79
	ステーキ・ハンバーグ専門店	61	2												29
	その他	1,835	36	1	2	5		10	15	1	4	4	3	5	106
食肉販売業	スーパー・デパート	849	12			1	1		9	1				182	328
	その他	591	25					1	26					16	172
食肉処理業		191	9			2			8					4	18
その他		46	1		1										28

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		54	53	21	20	8	39	5	2
飲食店営業		49	50	20	19	8	39	5	1
食肉販売業		3							
食肉処理業		2	3	1	1				1
その他									

表3-1-29 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		739	33,740	222	7,072
肉の生食		521	25,495	142	3,987
ノロウイルス		673	31,856	161	5,092
寄生虫・有毒魚・自然毒		564	26,976	110	3,471
インターハイ関係 衛生指導		7	199	0	0

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	
10,665	66,801	64,108	57,786		545		5,777
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		2,693	1,244		99		1,350

【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		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ			
		不良数	不良率(%)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	≤10 ¹⁰	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))				
合計	104	4	3.8	24	29	12	15	11	5	6	1	1	84	14	3	1	1	1	103	1	104	0	103	1	13	0	13	0	4	0
野菜類・果物類 及びその加工品	5			1				1	1	1	1	3	1	1				5	5	5									2	
その他の菓子・ 菓子材料	4			4								4						4	4	4										
加熱済そうざい	37			16	14	4	3					36	1					37	37	37										
未加熱そうざい	16	3	8.8		3	2	3	4	1	3			10	4	1		1	16	16	16										
弁当類	28	1	3.6	1	9	4	7	4	2	1			22	5		1	27	1	28	28	13			13					2	
調理パン	14			2	3	2	2	3	1	1			9	4	1			14	14	13	1									

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

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		過酸化水素		アスコルビン酸		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	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	81	0	0.0	69	5	69	0	67	0	67	0	3	0	66	5	19	3	1	0	2	0	3	0	4	0	3	1		
魚介類加工品	1			1		1		1		1																			
食肉加工品	3			3		3		3		3				3													3	1	
野菜類・果物類 及びその加工品	17			15	4	15		14		14		2		14	4	7	2	1		1		1							
その他の菓子・ 菓子材料	13			10		10		12		12		1		11	1	3													
清涼飲料水	1			1		1		1		1				1															
酒精飲料	1			1		1		1		1				1		1	1												
缶詰・びん詰	12			9		9		10		10				11		4						1			2				
調味料	10			9		9		7		7				10		1				1		1							
加熱済そうざい	14			13	1	13		11		11				9		3									2				
未加熱そうざい	6			6		6		5		5				4															
弁当類	3			1		1		2		2				1		1													

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

※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。

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 ³)		(-)	(+) (10 ³)	(-)	(+) (10 ³)	(-)	(+) (10 ³)		
											4	12	1	0							17	0
合計	17	1	5.9	11	1	3	1	0	1	0	4	12	1	0	17	0	17	0	17	0	11	0
洋生菓子	5	1	20.0	4					1		4		1		5		5		5		3	
和生菓子	12			7	1	3	1				12				12		12		12		8	

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		酸化防止剤					
		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		その他 ^{※2}		タール色素		二酸化硫黄		エリソルビン酸	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	15	0	0.0	13	0	13	1	13	0	13	0	13	0	13	0	4	0	8	1	4	0	1	0
洋生菓子	6			4		4		4		4		5		5				6	1	1		1	
和生菓子	9			9		9	1	9		9		8		8		4		2		3			

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 ⁴)		(-)	(+) (10 ³)	(-)	(+) (10 ³)	(-)	(+) (10 ³)	(-)	<3		
											44	8	7	2									58	3
合計	61	2	3.3	3	4	9	21	14	8	2	44	8	7	2	58	3	61	0	61	0	19	9	2	31
すし種・さしみ	33				1	3	14	9	6		20	4	7	2	33		33						2	31
豆腐	28	2	7.1	3	3	6	7	5	2	2	24	4			25	3	28		28		19	9		

注 **斜体太字** は不良検体等に該当する。

表3-1-36 食肉の収去検査結果（細菌検査）

品名		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			19	0	0.0	4	15	19	0	19	0	19	0
生食用	馬	肉	3			3		3		3		3	
加熱用	牛肉	挽肉	3				3	3		3		3	
		成型肉	7			1	6	7		7		7	
		その他	0										
		牛豚合い挽肉	3				3	3		3		3	
		ハンバーグパテ	3				3	3		3		3	
		豚肉	0										
		鶏肉	0										

表3-1-37 アイスcream類の収去検査結果（細菌検査）

品名		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)					大腸菌群	
						(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)
合計			27	2	7.4	27	0	27	0	27	0	13	6	3	4	1	20	2
アイスcream	ソフト		1			1		1		1		1					1	
	ハード		2			2		2		2		1	1				2	
アイスマルク	ソフト		14	1	7.1	14		14		14		10	2	2			13	<i>I</i>
	ハード		2			2		2		2				2			2	
ラクトアイス	ソフト		1	1	100.0	1		1		1			1					<i>I</i>
	ハード		5			5		5		5			1	1	2	1		
氷菓			2			2		2		2		1	1				2	

注 *斜体太字* は不良検体等に該当する。

表3-1-38 大豆の収去検査結果（化学検査）

品名		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			3			3		
輸入	カナダ		2			2		

表3-1-39 食品のアレルギー物質検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	結果		小麦	
			陽性数	陽性率 (%)	検体数	検出数
合計		3	0	0.0	3	0
菓子類		1			1	
加熱済そうざい		2			2	

第4 平成26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6,917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75軒から食品等を収去し、193品目の検査を実施した。その結果、1検体の違反食品を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設106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1,264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日付衛生発第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3-1-50）

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87回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等4,855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

食品の製造施設やアレルギーマテリアル対応食を導入する給食施設におけるアレルギーマテリアルのコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示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1,323件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

その結果、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。

イ 収去検査

給食供給施設や菓子製造業等19軒から加熱済そうざい、めん類、菓子等を収去し、アレルギーマテリアル「乳」7検体、「卵」9検体、「そば」9検体の計25品目の検査を実施した。

その結果、アレルギーマテリアル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173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施設等11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3-1-50）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を63回実施し、飲食店営業者等3,678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740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。

このうち、27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15軒から菓子等を収去し、28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1,915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、15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33軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、121品目の検査を実施した。

その結果、表示にない着色料を検出した菓子1検体が違反となった。

(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24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。

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4軒からパン等を収去し、6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26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、109件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、4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17軒から洋生菓子、そうざい

等を収去し、30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。

(8) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査 (表3-1-48)

食品等37,427品目の表示検査を実施し、44品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.12%)。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248品目、保健機能食品372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3-1-48)

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332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3-1-49)

食品の販売施設等に立ち入り、生鮮食品等6,588品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、5品目について表示違反を発見した(違反率0.08%)。違反の内訳は「原産地」(5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。

(9) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-50)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を103回実施し、5,557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63回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は87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62回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は35回実施しており、それぞれ3,678名、4,855名、3,896名、1,844名が参加した。

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	6,917	106	96	0	9	0	
製造・処理施設	889	27	22		5		
販売施設	2,171	17	15		2		
調理施設	3,853	62	59		2		
その他	4						

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))				収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
			行政指導			不利益処分			
			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)	1,264								
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,323	1	1			19	25		
ウ 生食用食肉等を提供する 飲食店の監視指導 (再掲)	173	11	11						
エ 食品製造業の監視 指導 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	739	27	21		6	15	28	
	行商弁当 製造施設	1							
オ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,915	15	13		2	33	121	1	
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)	24					4	6		
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)	109	4	2		2	17	30		

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		193	1	1	1	1,485	675	0	0	810	1	1
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品	2				13	13					
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類 及びその 加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	3				65	11			54		
乳・乳類 等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓	1				5	5					
農産物等	穀類及びその加工品	6				24				24		
	野菜類・果物類及びその加工品	50				367	232			135		
菓子類	洋生菓子	2				13	13					
	和生菓子	10				74	46			28		
	その他の菓子・菓子材料	17	1	1	1	117	39			78	1	1
飲料・ 氷雪・ 水	清涼飲料水	36				325	36			289		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の 食品	缶詰・びん詰	2				39				39		
	調味料	6				91				91		
	加熱済そうざい	23				125	71			54		
	未加熱そうざい	9				55	46			9		
	そうざい半製品											
	弁当類	12				94	87			7		
	調理パン	3				22	22					
	ゆでめん類	2				2				2		
	豆腐	8				47	47					
上記以外の食品	1				7	7						
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

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		19	1	1	1	232	21	0	0	211	1	1
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品											
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品											
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品											
	野菜類・果物類及びその加工品	4				34	8			26		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	4	1	1	1	55	6			49	1	1
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	6				53	7			46		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	1				20				20		
	調味料	4				70				70		
	加熱済そうざい											
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品											
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類											
	豆腐											
上記以外の食品												
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

表 3-1-44 食品のアレルギー物質検査結果

項目 品名	検体数	結果		乳		卵		そば	
		陽性数	陽性率 (%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	25	0	0.0	7	0	9	0	9	0
穀類及び その加工品	5			1				4	
菓子類	6			3		2		1	
調味料	1							1	
加熱済そうざい	9			3		6			
未加熱そうざい	2					1		1	
ゆでめん類	2							2	

【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		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (+)	適	否	
合計	85	0	0	28	7	2	4	6	1	1	29	1	1	64	3	41	0	32	0	11	0	50	0	10	0	18	0
魚介類加工品	1							1						1		1											
野菜類・果物類 及びその加工品	40							1	4				5					5		2		39		10			
洋生菓子	1							1					1					1									
和生菓子	7			4	3								7					7		2		3					
その他の菓子・ 菓子材料	4			1	1				1				3	1	3	I	4	4		1							
清涼飲料水	18			16																					18		
加熱済そうざい	5			5									5					5		1		2					
未加熱そうざい	3			1		1			1				2	1				3		1		2					
弁当類	3			1		1			1				3					3		3		3					
調理パン	2				2								2					2		1		1					
その他の食品	1				1								1					1									

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（一部の検体は大腸菌群、腸球菌、緑膿菌））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				着色料		漂白剤		酸化防止剤		品質保持剤		水分含量	物価・過酸化 物価・粗脂肪	成分規格 ※1				
		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		スクラロース		その他※2		タール色素		二酸化硫黄		プロピレン グリコール				検体数	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							
合計	48	1	2.1	33	2	33	1	37	4	5	2	7	0	28	2	12	2	4	0	1	0	1	3	18	0	
穀類及び その加工品	1			1		1								1						1		1				
野菜類・果物類 及びその加工品	9			8	2	8		7				2		6	1	7	2									
和生菓子	2			2		2		2				1		1		1										
その他の菓子・ 菓子材料	5	1	20.0	3		3		4		2		2		3	I			1					1			
清涼飲料水	18			8		8	1	13	4	2	2	1		9				1						18		
缶詰・びん詰	2			2		2		2						2		1										
調味料	5			5		5		5				1		4		1		2								
加熱済そうざい	4			2		2		2		1				2										2		
未加熱そうざい	1			1		1		1								1										
弁当類	1			1		1		1								1										

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

※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、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。

※3 検体により、エリソルビン酸、BHA、BHT、EDTA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。

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		腸管出血性大腸菌		成分規格 ^{※1}		
		不良数	不良率 (%)	<10 ²	10 ² ~10 ³	10 ³ ~10 ⁴	10 ⁴ ~10 ⁵	10 ⁵ ~10 ⁶	10 ⁶ ~10 ⁷	(-)	10 ² ~10 ³	10 ³ ~10 ⁴	10 ⁴ ~10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否		
合計	30	0	0.0	6	4	4	5	5	5	0	1	24	2	1	1	28	2	30	0	30	0	13	2	14	0	1	0
アイスクリーム類・氷菓	1															1	1	1								1	
野菜類・果物類及びその加工品	1								1					1		1	1	1						1			
洋生菓子	1				1						1					1	1	1						1			
その他の菓子・菓子材料	3			2	1							3				3	3	3			3						
加熱済そうざい	4				1	2	1					4				4	4	4						3			
未加熱そうざい	3							1	2			1	1	<i>1</i>		3	3	3						3			
弁当類	8			3		1	1	2	1			7	1			8	8	8			4	1		5			
調理パン	1								1			1				1	1	1						1			
豆腐	8			1	1	1	3	2				8				6	<i>2</i>	8	8		6	1					

注 **斜体太字** は不良検体等に該当する。

※1 アイスミルクの成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

表 3-1-48 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		37,427	248	372	44	0	0	0	0	0	45
マーガリン		442		15							
酒	精飲料	1,132									
清涼飲料水		1,593		91							
食肉製品		1,878									
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ベーコン類		451		14							
シアン化合物を含有する豆類		11									
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	472									
	上記以外の冷凍食品	2,093									
放射線照射食品											
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,235									
鶏の卵	鶏の殻付き卵	706									
	鶏の液卵	4									
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	2,454									
	生かき	675									
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	1,040									
	即席めん類	1,622									
	弁当・調理パン	2,164			31						31
	そうざい	3,473			7						7
	魚肉練り製品	1,300									
	生菓子類	2,300									
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	1,124									
	ゆでがに	102									
	その他の加工食品	7,040	213	137	6						7
	かんきつ類・バナナ・あんず等	486									
添加物	141		6								
乳・乳製品	1,426		78								
乳・乳製品を主原料とする食品	679		31								
ばら売りがんきつ類・バナナ・あんず等	1,052										
遺伝子組換え作物に係る食品※1	332	35									

※1 かんきつ類、バナナ、あんず、おうとう、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも、りんご
 ※2 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 3-1-49 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		6,588	5	0	0	5	0	0	0	0	0
生 鮮 品	畜産物	1,839					・	・	・	・	
	水産物	1,400					・	・	・	・	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,898	5			5	・	・	・	・	
原産地表示の必要な加工食品		1,128								・	
カット野菜・フルーツ		323									

表 3-1-50 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		92	4,747	11	810
肉の生食		58	3,132	5	546
ノロウイルス		76	4,045	11	810
寄生虫・有毒魚・自然毒等		57	3,328	5	568
食品のアレルギー対策		31	1,332	4	512

第5 平成26年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

※ 食品衛生歳末一斉監視事業は都・区・八王子市・町田市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要 (表3-1-51)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して77,776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1,384軒から食品等を収去し、3,872品目の検査を実施した。その結果、157検体の不良食品等を発見した (不良率4.1%)。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2,176軒に対しては、法違反に対する行政処分、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行等を通じて、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3-1-51、表3-1-54、表3-1-55、表3-1-56)

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査14,076項目を実施した。その結果、175項目が不良であった。食品別には、「洋生菓子」、「調理パン」、「和生菓子」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」等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23,487項目を実施した。その結果、17項目が不良であった。食品別には、「調味料」、「その他の菓子・菓子材料」、「洋生菓子」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、表示にない着色料 (食用赤色2号) が検出された「上生菓子」等6検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,872品目のうち、輸入食品等の検査は424品

目 (11.0%) であった。このうち、不良検体は3検体 (不良率0.7%) であり、2検体が法違反であった。

(2) ノロウイルス対策の一斉監視指導 (表3-1-53、表3-1-62)

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10,708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、451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85軒から食品等を収去し、116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158回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ5,361人が参加した。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表3-1-53)

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5,115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、177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

つけ物製造業や菓子製造業等、685軒からつけ物等を収

去し、1,550品目の検査を実施した。その結果、120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3-1-53、表3-1-59、表3-1-60)

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7,820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、牛肝臓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195軒に対して改善指導を行った。

イ 収去検査

食肉販売業等5軒から食肉等を収去し、13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3-1-53、表3-1-61)

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13,717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、398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3-1-53)

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2,595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137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3-1-57)

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190,634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、277品目の表示違反・不適正を発見した (違反・不適正率0.1%)。このうち、不良率の高い食品は「添加物」「生かき」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23,186品目について遺伝子組換えに関わる表示、21,713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3-1-58)

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38,174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、522品目の表示違反を発見した (違反率1.4%)。違反の内訳は「原産地」(308件)、「製造者等」(152件)、「無表示」(30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3-1-62)

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186回実施し、6,002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101回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は158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104回実施し、それぞれ3,511名、5,361名、3,357名が参加した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-63)

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348施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を4,334件、化学検査を329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3-1-64、表3-1-66、表3-1-68)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等97検体を収去し、細菌検査490項目を実施した。

その結果、「魚肉ねり製品の成分規格」を逸脱して大腸菌群を検出した「魚介類加工品」1検体が不良であり、法違反となった。

イ 化学検査 (表3-1-65、表3-1-67、表3-1-69、表3-1-70)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等65検体を収去し、化学検査969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3-1-51 平成26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				77,776	29,339	3,717	9,982	34,738
行政措置実施軒数				2,176	1,290	86	84	716
行政措置の内訳	行政処 分	営 業 停 止						
		販 売 禁 止						
		そ の 他						
	処分以外 の措置	指 導 文 書 交 付		2,206	1,264	83	145	714
		口 頭 注 意		31	26	2	1	2
		そ の 他		59	50	5	3	1
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		1,384	1,099	57	196	32	
	検 査 品 目 数		3,872	2,346	162	872	492	
	判 定	不 良	157	152	1	3	1	
		不 良 率 (%)	4.1%	6.5%	0.6%	0.3%	0.2%	
	細 菌 検 査 項 目 数		14,076	9,433	490	2,039	2,114	
	判 定	不 良	175	173	1		1	
		不 良 率 (%)	1.2%	1.8%	0.2%		0.0%	
	化 学 検 査 項 目 数		23,487	11,859	969	4,828	5,831	
	判 定	不 良	17	10		7		
		不 良 率 (%)	0.1%	0.1%		0.1%		
(再掲)	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		424	155	8	235	26	
	判 定	不 良	3	2		1		
		不 良 率 (%)	0.7%	1.3%		0.4%		
表示検査結果		品 目 数	190,634	67,871	23,556	77,061	22,146	
		不 良	277	200	11	35	31	
		不 良 率 (%)	0.1%	0.3%	0.0%	0.0%	0.1%	
現場簡易検査		実 施 軒 数	348	237	37	27	47	
		検 査 件 数	4,663	1,164	1237	1,553	709	
衛生講習会		実 施 回 数	186	149	16	5	16	
		受 講 者 数	6,002	5,220	366	83	333	

表3-1-52 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票交付)	その他	
合計	77,776	2,176	2,206	31	59	
製造・処理施設	7,077	199	210	7	28	
販売施設	47,549	922	953	5	10	
調理施設	22,353	1,026	1,015	19	18	
その他	797	29	28		3	

表3-1-53 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))			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 (衛生指導注意票交付)	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)	8,013	362	362	1	1	16	25	1
	弁当調理施設 (仕出しを含む)	926	38	36	2		53	75	5
	旅館・ホテル	186	4	4			3	8	
	集団給食施設 (学校給食、高齢者施設、保育園)	1,583	47	47			7	8	
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等	5,085	169	183	5	24	685	1,550	120
	行商弁当製造施設	30	8	8					
ウ 食肉の生食での提供に対する監視指導 (再掲)		7,820	195	193	2		5	13	
エ ふぐ取扱関係業者の監視指導 (再掲)		13,717	398	397	12	13			
オ 夜間営業者の監視指導 (再掲)		2,595	137	134	1	2			

表3-1-54 食品別収去検査

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		3,872	157	8	6	37,563	14,076	175	2	23,487	17	14
魚介類等	魚介類	162	1	1	1	738	572	1	1	166		
	すし種・さしみ	59	2			615	368	2		247		
	その他の魚介類加工品	617	2	1	1	7,179	2,199	2	1	4,980		
冷凍食品	無加熱摂取	15				88	33			55		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	26				270	62			208		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	12				43	25			18		
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	1				7	7					
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵	2				28	11			17		
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	355				4,225	1,161			3,064		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	15				56	7			49		
	乳製品	35				144	43			101		
	乳類加工品	8				61	30			31		
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品	101	1			607	112	1		495		
	野菜類・果物類及びその加工品	493	5			6,645	955	6		5,690	2	
菓子類	洋生菓子	619	110	2	2	4,658	3,334	122		1,324	4	4
	和生菓子	134	11	1		1,473	737	13		736	1	1
	その他の菓子・菓子材料	175	2	1	1	2,180	412			1,768	6	5
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	103	1	1		427	42			385	1	1
	酒精飲料	1				19				19		
	氷雪											
	水	16				32				32		
その他の食品	缶詰・びん詰	33				594	4			590		
	調味料	59	2	1	1	496	131	1		365	3	3
	加熱済そうざい	446	7			4,719	2,150	9		2,569		
	未加熱そうざい	104	6			941	694	8		247		
	そうざい半製品	1				21				21		
	弁当類	37	1			286	286	1				
	調理パン	36	5			269	269	7				
	ゆでめん類	19				166	108			58		
	豆腐	19	1			134	122	2		12		
	上記以外の食品	164				432	200			232		
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	3				6	2			4		
	その他添加物	1				1				1		
器具類	器具及び容器包装	1				3				3		
	おもちゃ											

表3-1-55 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	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		424	3	2	1	6,475	1,050	0	0	5,425	5	4
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ	14				268	125			143		
	その他の魚介類加工品	18				114	38			76		
冷凍食品	無加熱摂取	9				57	20			37		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	1				7	7					
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6				12	12					
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	33				1,236	274			962		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品	2				6	1			5		
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品	9				68	12			56		
	野菜類・果物類及びその加工品	226				3,050	480			2,570		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	41	1			625	24			601	1	
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	5	1	1		65				65	1	1
	酒精飲料	1				19				19		
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	24				492				492		
	調味料	12	1	1	1	184	21			163	3	3
	加熱済そうざい	8				152				152		
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品	1				21				21		
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類	6				53	36			17		
	豆腐											
上記以外の食品	8				46				46			
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

表3-1-56 収去検査等により判明した法違反品

	違反条項	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反検体
細菌検査	第11条第2項	成分規格違反	生食用鮮魚介類	生かき	細菌数 5.3×10 ⁴ 検出	1
			魚肉ねり製品	ちくわ	大腸菌陽性	1
	小 計					2
化学検査	第19条第2項	表示違反	和生菓子	上生菓子	表示にない着色料（食用赤色2号）検出	1
			洋生菓子	チョコレートケーキ	表示にない着色料（食用黄色4号、食用黄色5号）検出	2
			清涼飲料水	【輸】炭酸飲料(オレンジ味)	表示にない着色料（食用黄色5号）検出	1
			菓子	フルーツケーキ	表示にないソルビン酸、着色料（食用黄色4号、食用黄色5号、食用青色1号、食用赤色102号）検出	1
	第11条第2項 第19条第2項	添加物の使用基準違反 表示違反	調味料	【輸】バナナケチャップ	安息香酸 0.97g/kg 検出（過量使用） 表示にない着色料（食用黄色5号）、 サッカリン 0.38g/kg 検出	1
小 計					6	
違 反 検 体 総 数						8

表3-1-57 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	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		190,634	23,186	21,713	277	0	0	7	106	42	169	
マーガリン		1,662	290	332								
酒 精 飲 料		4,002	243	243								
清 涼 飲 料 水		8,582	1,001	1,476	5			3	2		3	
食 肉 製 品		9,505	1,210	1,207								
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類		3,674	347	601								
シアン化合物を含有する豆類		149										
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	4,811			7			1	4	1	2	
	上記以外の冷凍食品	10,540	2,309	1,770	3				1		2	
放射線照射食品		4										
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		4,758	476	478								
鶏の卵	鶏の殻付き卵	2,574		88	3					1	2	
	鶏の液卵	30		9								
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	13,551			10				4	2	5	
	生 か き	3,337			16				2		14	
	生 め ん 類 (ゆでめん類を含む)	3,428	334	302	1					1		
	即 席 め ん 類	4,180	261	217	1				1			
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	10,258	476	387	30				18	2	10	
	そ う ざ い	15,892	1,426	1,237	16				9	1	6	
	魚 肉 練 り 製 品	7,396	755	702	4					2	2	
	生 菓 子 類	6,669	824	778	13					5	13	
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	11,968			15					8	1	6
	ゆ で が に	1,180										
	そ の 他 の 加 工 食 品	40,781	10,504	9,262	126			3	43	26	91	
	かんきつ類・バナナ・あんず等 ^{※1}	3,218			2					1		1
添 加 物	1,025	162		6							6	
乳 ・ 乳 製 品	9,028	1,354	1,692	9					8		1	
乳・乳製品を主原料とする食品	4,154	743	932									
ばら売かんきつ類・バナナ・あんず等 ^{※1}	2,918			10					5		5	
遺伝子組換え作物に係る食品 ^{※2}	1,360	471										

※1 かんきつ類、バナナ、あんず、おうとう、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも、りんご

※2 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3-1-58 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目		総検査品目数	表示違反品目数	表示違反の内容								
				無表示	名称	原産地	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日	その他	
食品名												
合計		38,174	522	30	3	308	1	152	3	2	25	
一般監視	生鮮品	畜産物	4,799	67		1	66	・	・	・	・	
		水産物	13,745	159	3		142	・	・	・	・	14
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	11,669	111	22		88	・	・	・	・	1
	原産地表示の必要な加工食品		6,488	168	5	1	1	1	152	3	・	7
	カット野菜・フルーツ		747	2							2	
重点監視	畜産物		254					・	・	・	・	
	水産物		198	11		1	7	・	・	・	・	3
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)		274	4			4	・	・	・	・	

表3-1-59 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

項目	立入軒数	取扱種類(軒数)									
		生又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱い軒数	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
業種											
合計	3,752	475	2	22	15	12	152	295	17	31	29
飲食店営業	3,011	439	2	22	13	10	152	261	17	31	29
食肉販売業	515	25			2			25			
食肉処理業	134	9				2		7			
その他	92	2						2			

表3-1-60 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		67	11	3	2	3	9	0	0
飲食店営業		63	11	3	2	3	9		
食肉販売業		3							
食肉処理業		1							
その他									

表3-1-61 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				違反の内容					
				行政指導			不利益処分	(東京都ふぐの取扱い規制条例)					
				口頭注意	衛生注意指導票(含む)指導文書交付	その他		10条	11条	12条	17条	18条	その他
合計		6,081	398	397	12	10	0	5	16	3	139	19	230
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		2,619	137	138	2	3		4	16	2		4	118
ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)		2,361	254	252	9	7		1		1	133	12	112
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		1,101	7	7	1						6	3	

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3-1-62 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		148	5,033	38	969
肉 の 生 食		77	3,019	24	492
ノ ロ ウ イ ル ス		129	4,721	29	640
寄生虫・有毒魚・自然毒		87	3,053	17	304

表3-1-63 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	
348	4,663	4,334	2,076				2,258
		化学検査 小 計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		329	60		6		263

【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3-1-64 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）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		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ	
		不良数	不良率 (%)	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	22	0	0.0	10	4	3	3	1	0	1	21	1	0	22	0	22	0	22	0	5	0	12	0	3	0
魚介類加工品	2			1	1						2			2		2		2							
肉・卵類及びその加工品	1			1							1			1		1		1		1		1			
穀類及びその加工品	1			1							1			1		1		1		1					
野菜類・果物類及びその加工品	6				2	1	2		1		6			6		6		6				4		2	
加熱済そうざい	9			7	1	1					9			9		9		9		3		6			
未加熱そうざい	3					1	1	1			2	1		3		3		3				1		1	

表3-1-65 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）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			
		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		タール色素		二酸化硫黄		エリソルビン酸		TBHQ	
				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	9	1	9	0	8	0	8	0	8	0	4	0	2	0	1	0
魚介類加工品	3			3		3		2		2		2		2		1			
野菜類・果物類及びその加工品	1			1		1		1		1		1							
加熱済そうざい	4			4	1	4		4		4		4		1		1		1	
その他の食品	1			1		1		1		1		1		1					

※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。

表3-1-66 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（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		腸管出血性大腸菌	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	33	0	0.0	14	10	4	3	2	21	12	0	0	33	0	33	0	33	0	2	0	12	0
洋生菓子	20			6	9	2	3		20				20		20		20				8	
和生菓子	7			4	1			2		7			7		7		7		1		2	
その他の菓子・菓子材料	6			4		2			1	5			6		6		6		1		2	

表3-1-67 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		TBHQ	
		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
合計	13	0	0.0	10	1	10	0	8	0	8	0	1	0	11	2	4	0	1	0
洋生菓子	2			1		1								2					
和生菓子	5			4		4		3		3				3	1				
その他の菓子・菓子材料	6			5	1	5		5		5		1		6	1	4		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、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-68 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}	
				不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
		合計	42	1	2.4	16	3	0	0	19	0	19	0	12	0	11	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	9											9				9	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	2											2				2	
非加熱食肉製品	1											1				1	
生食用かき	11													11			
魚肉ねり製品	19	1	5.3	16	3			19		19						18	1

※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3-1-69 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		酸化防止剤				成分規格 ^{※3}			
				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		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	適	否
合計	30	0	0.0	30	5	30	0	21	2	21	0	2	0	18	1	1	0	3	0	12	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	10			10	3	10		6		6		2		10	1	1		3		10	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	2			2		2		1		1				1						2	
魚肉ねり製品	18			18	2	18		14	2	14				7							

※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 ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

※3 食肉製品の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-70 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				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		タール色素		二酸化硫黄		過酸化水素		エリソルビン酸		その他※2		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	13	0	0.0	4	1	4	0	4	1	4	0	11	4	1	0	2	0	1	0	1	0	5	0
魚介類加工品	5			4	1	4		4	1	4		5	1					1		1			
魚卵加工品	8											6	3	1		2						5	

※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 BHA、BHTを検査した。

※3 いくら・すじこ・たらこの成分規格（亜硝酸根）を検査した。

第6 平成26年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-71、表3-1-73）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して5,339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67軒から食品等を収去し、169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。

食品の取扱い等が不良であった施設74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3-1-72）

平成26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、72件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、5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3-1-75、表3-1-76）

改善確認が必要な施設等13軒から弁当類、そうざい等を収去し、30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。

(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3-1-72）

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273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3-1-85）

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43回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,382人に普及啓発を行った。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-72）

生食用食肉及び牛肝臓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、焼肉店、居酒屋等の飲食店、食肉販売店、食肉処理業等に対して、監視指導を行った。また、鶏肉や豚肉、ジビエ（野生鳥獣）等について、その内臓肉を含め、その取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。

飲食店営業者等に対して682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施設等34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3-1-85）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を31回実施し、飲食店営業者等1,156人に普及啓発を実施した。

(4) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-72、表3-1-77、表3-1-78）

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。

菓子製造業等に対して716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、8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

菓子製造業等の食品製造施設28軒から菓子等を収去し、68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（表3-1-72、表3-1-79、表3-1-80）

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1,568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、14軒に対して口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

イ 収去検査

食品販売施設14軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、47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) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導（表3-1-72、表3-1-81、表3-1-82）

ア 監視指導

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成26年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画」（平成26年4月1日付25福保健食第2537号）により、食鳥処理場に対して60件の監視指導を実施した。その結果、1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

食鳥処理業12軒から食鳥肉を収去し、24品目の検査を実施した。

その結果、サルモネラ菌を5検体、黄色ブドウ球菌を3検体、ウェルシュ菌を1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6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。

(7) 食品のアレルギー物質検査（表3-1-72）

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルギー物質のコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示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・学童が好んで喫食すると思われる菓子類の製造業等に対して403件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

(8) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査（表3-1-83）

食品等30,397品目の表示検査を実施し、15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132品目、保健機能食品

150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3-1-83）

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222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3-1-84）

食品の販売施設等に立ち入り、生鮮食品等5,228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。

(9) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-85）

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50回実施し、1,511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31回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は43回、アニサキス等の寄生虫や自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は31回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は18回実施し、それぞれ1,156名、1,382名、1,184名、832名が参加した。

表3-1-71 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	5,339	74	73		1	
製造・処理施設	859	11	11			
販売施設	1,766	15	15			
調理施設	2,714	48	47		1	
その他						

表3-1-72 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)	72	5	5			13	30		
イ 社会福祉施設等の監視指導 (ノロウイルス対策) (再掲)	273					-	-	-	
ウ 食肉の生食等取扱い施設 (再掲)	682	34	34						
エ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	714	8	8			28	68	
	行商弁当製造施設	2							
オ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,568	14	14			14	47		
カ 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)	60	1	1			12	24		
キ 食品のアレルギー対策 (再掲)	403								

表3-1-73 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	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		169	0	0	0	1,938	818	0	0	1,120	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品	2				14	9			5		
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	25				692	140			552		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品	7				80	40			40		
	野菜類・果物類及びその加工品	14				190	29			161		
菓子類	洋生菓子	15				101	77			24		
	和生菓子	33				239	143			96		
	その他の菓子・菓子材料	18				160	82			78		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	4				57	4			53		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	4				28	5			23		
	調味料	7				91	21			70		
	加熱済そうざい	15				119	119					
	未加熱そうざい	4				25	25					
	そうざい半製品											
	弁当類	10				63	63					
	調理パン	6				33	33					
	ゆでめん類											
	豆腐	4				28	28					
	上記以外の食品	1				18				18		
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

表3-1-74 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		13	0	0	0	180	15	0	0	165	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品											
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品											
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品	1				21				21		
	野菜類・果物類及びその加工品	7				93	13			80		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	1				19				19		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	2				30	2			28		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	2				17				17		
	調味料											
	加熱済そうざい											
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品											
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類											
	豆腐											
	上記以外の食品											
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

【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・ テンダー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3-1-75 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

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		ウェルシュ菌		腸炎ビブリオ		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 ⁸	(-)	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	27	0	0.0	8	5	5	5	1	2	1	0	25	1	1	27	0	26	0	25	1	9	1	7	0	1	0	14	0
肉・卵類及びその加工品	1			1								1			1		1		1								1	
穀類及びその加工品	2			2								2			2		2		2		2						2	
野菜類・果物類及びその加工品	1									1		1			1										1		1	
和生菓子	3			1		1		1				2	1		3		3		3									
その他の菓子・菓子材料	1				1							1			1		1		1									
加熱済そうざい	6			3	2	1						6			6		6		6		2		6					6
未加熱そうざい	1					1						1			1		1		1		1		1					1
弁当類	7			1	1	1	2		2			6	1		7		7		6	I	3							2
調理パン	3				1		2					3			3		3		3									1
豆腐	2					1	1					2			2		2		2		1	1						

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

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

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料							
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※1}			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	3	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	1			1		1		1		1		1							
和生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1			
調味料	1			1		1		1		1		1		1		1		1	

※1 スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-77 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		腸管出血性大腸菌	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	55	0	0.0	22	11	14	6	1	1	10	44	1	55	0	55	0	55	0	14	0	22	0
穀類及びその加工品	3				1	1			1		2	1	3		3		3				3	
洋生菓子	10			1	4	3	2			10			10		10		10				3	
和生菓子	18			7	3	7	1			18			18		18		18		8		5	
その他の菓子・菓子材料	10			7	1	1	1			10			10		10		10		5		3	
調味料	1			1						1		1		1		1					1	
加熱済そうざい	7			5		2				7		7		7		7					6	
弁当類	3			2	1					3		3		3		3			1		1	
調理パン	3						2	1		3		3		3		3						

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（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 ※1		品質保持剤 プロピレングリコール		水分含量		
		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		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数		
合計	13	0	0.0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	8	1	1	0	2	1	1	1	1
穀類及びその加工品	1			1		1		1						1								1	1	1
和生菓子	7			5		5		5		6		6		4	1									
その他の菓子・菓子材料	3			2		2		2		2		2		2										
缶詰・びん詰	1																1		1	1				
調味料	1			1		1		1		1		1		1					1					

※1 検体により、EDTA、BHA、BHTを検査した。

表3-1-79 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 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	適	否
合計	25	0	0.0	16	6	2	1	3	19	23	0	23	0	23	0	1	0	7	0	2	0
魚介類	1						1			1		1		1							
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	3			1	2				3	3		3		3		1		2			
洋生菓子	3			3					3	3		3		3				1			
和生菓子	3			1	2				3	3		3		3							
その他の菓子・ 菓子材料	2			1	1				2	2		2		2				1			
清涼飲料水	2			2																2	
缶詰・びん詰	1			1					1	1		1		1							
調味料	2			2					2	2		2		2				1			
加熱済そうざい	3			1	1				2	2		2		2							
未加熱そうざい	2			2	1				3	3		3		3							
豆腐	2			2					2	2		2		2				2			

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-80 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（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 ※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		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						
合計	22	0	0.0	19	4	19	0	18	0	18	1	3	0	18	2	5	0	5	0	2	0
穀類及び その加工品	1			1		1								1				1			
野菜類・果物類 及びその加工品	9			8	3	8		7		7		1		8	2	3		2			
洋生菓子	2			1		1		2		2	1	1		1		1					
和生菓子	1			1		1		1		1											
その他の菓子・ 菓子材料	2			2	1	2		2		2				2				1			
清涼飲料水	2			2		2		2		2		1		2						2	
缶詰・びん詰	2			1		1		2		2				1							
調味料	2			2		2		2		2				2				1			
その他の食品	1			1		1								1		1					

※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 検体により、TBHQ、EDTA、エリソルビン酸、BHA、BHT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。

表3-1-81 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		カビバクタージジエ		カビバクターコリ		腸管出血性大腸菌		
			<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計		12	0	0	0	1	7	4	0	4	5	2	1	0	7	5	9	3	11	1	11	1	6	6	11	1	12	0
食鳥処理場	Aランク	2				2					1	1			1	1	1	1	1	1	2		1	1	2		2	
	Bランク	1					1			1						1		1	1	1			1	1			1	
	Cランク	7				5	2			2	4	1			5	2	6	1	7	7			3	4	6	1	7	
	Dランク	2				1	1			1	1				1	1	2		2	2	1	1	2		2		2	

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(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 ^{※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		12	12	0	12	0	12	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	
	Dランク	2	2		2		2	

※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を検査した。

※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファモノメトキシシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、ダノフロキサシン、オキシリン酸、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、ナイカルバジン、ジグラズリル、クロピドール、フロルフェニコール、デコキネートを検査した。

※3 5-プルピルスルフォニル-1H-ベンズイミダゾール-2アミン、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-83 食品別表示検査結果

項目 食品名	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反 ・不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
								無表示	期限表示	その他
合計	30,397	132	150	15	0	0	0	4	1	10
マーガリン	312		4							
酒 精 飲 料	1,032									
清 涼 飲 料 水	1,557		42							
食 肉 製 品	1,520									
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類	329		12							
シアン化合物を含有する豆類										
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	332								
	上記以外の冷凍食品	2,254								
放射線照射食品										
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,179									
鶏の卵	鶏の殻付き卵	531								
	鶏の液卵	10								
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	1,876								
	生 か き	435								
	生 め ん 類 (ゆでめん類を含む)	658								
	即 席 め ん 類	1,411								
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	1,808			1					1
	そ う ざ い	3,074								
	魚 肉 練 り 製 品	920								
	生 菓 子 類	1,883			2				1	1
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	915								
	ゆ で が に	93								
	そ の 他 の 加 工 食 品	4,725	102	42	12				4	8
	かんきつ類・バナナ・あんず等 ^{※1}	448								
添 加 物	203									
乳 ・ 乳 製 品	1,601		48							
乳・乳製品を主原料とする食品	288		2							
ばら売りがんきつ類・バナナ・あんず等 ^{※1}	781									
遺伝子組換え作物に係る食品 ^{※2}	222	30								

※1 かんきつ類、バナナ、あんず、おうとう、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも、りんご
 ※2 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3-1-84 JAS法等に基づく食品別表示検査結果

項目 食品名		総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							
				無表示	名称	原産地	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日	その他
合計		5,228	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,237					・	・	・	・	
	水産物	786					・	・	・	・	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,260					・	・	・	・	
原産地表示の必要な加工食品		1,457								・	
カット野菜・フルーツ		488									

表3-1-85 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		44	1,441	6	70
肉の生食		27	1,098	4	58
ノロウイルス		38	1,323	5	59
寄生虫・有毒魚・自然毒		28	1,139	3	45
食物アレルギー対策		16	791	2	41

第7 食品関係保健所計画事業

平成26年度 保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
西多摩	<p><事業名> 西多摩地区における山野草の実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>有毒植物による食中毒事例は全国的に報告され死者も発生している。事例の多くは知識不足や誤食が原因で、厚生労働省も以前から消費者や事業者に対し情報提供や注意喚起を実施している。</p> <p>西多摩保健所は管内に自然豊かな山間部を有しており、自生している山野草を取り扱う飲食店や販売店があることから、管内の飲食店、販売店を対象に山野草の取扱状況及び意識調査を実施した。</p> <p>また、山野草への関心が高まり食中毒事例が頻発していることから、管内の住民を対象に山野草の意識調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施期間：平成26年6月から平成27年1月 ・調査対象及び調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 管内飲食店等168施設に対し聞き取り調査 (2) 山野草販売店12施設に対し聞き取り調査 (3) 管内住民111名に対し聞き取り調査 (4) 東京都森林事務所森林産業課造林係に対し聞き取り調査 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 飲食店：山野草提供施設は57軒。メニューは一般的に知られている山野草を揚げ物、煮物、和え物として提供。食材の入手方法は自ら採取が26軒、知人から譲渡が16軒の他、直売所や八百屋で購入する施設もあった。生で提供している施設は1軒。年長者からの伝授や書籍等からの入手等、取扱者個々の努力により習得した知識や経験に基づき提供されていた。 (2) 販売店：農産物直売所では、登録農家が栽培・採取したものを、土産物販売店では、販売者自身が採取したり知人から仕入れていた。有毒植物混入の確認は、農産物直売所では農家の申告を信頼し、販売員は必ずしも確認していなかった。一方、土産物販売店では販売員自身が知識を有し陳列時に確認可能との認識を持っていた。 (3) 住 民：入手方法は販売店等での購入が72名、知人から譲渡が80名、自生植物の採取が42名。情報源はテレビ・ラジオが73名、書籍類が29名、インターネットが27名。61名が身近な食材でも有毒植物があることを、75名が有毒植物で死ぬ可能性があることを知っており、56名が有毒植物を識別する自信があるが、山野草と有毒植物の混生を知っている人は10名だった。よって、有毒な山野草があるとの認識は浸透しているが、有毒植物に関する具体的な情報提供がより一層必要であることが伺えた。 (4) 東京都森林事務所：森林整備における造林方法の一つである人工造林の過程において、苗木育成時に殺虫剤を使用しているものの、山野草に影響する散布方法は実施していなかった。 <p><まとめ等></p> <p>調査により、多摩地区山間部における飲食店や販売店での山野草の流通量は少なく限定的であるが、その実態を把握することができた。有毒植物の混入事例が他自治体で報告されており、経験や勘を過信した判断は禁物で、正確な知識の習得及び最新情報の収集に定期的に努めることが必要である。よって、今後、実際に取扱いのある山野草に関する情報を抜粋したリーフレットを作成し、監視指導に活用することで、山野草による食中毒の未然防止に努めていく。</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～幼児への衛生教育～</p> <p><実施目的></p> <p>幼児期は食中毒になると重症化しやすいことから、幼児における食中毒予防は重要である。食中毒予防の三原則は食品衛生の基本事項であり、幼児期からその概念に触れることは、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、幼児への普及啓発は、幼児らを通じてその保護者等へも啓発内容が伝わる相乗効果も期待される。</p> <p>幼児らへの食品衛生の普及啓発として、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。</p> <p>そこで、南多摩保健所では、平成24年度に、幼児らに効果的に普及啓発するためのツールとして、多摩市内の1保育園とペープサート（紙人形芝居）を試作した。平成25年度は、多摩市内の18の認可保育園にペープサートの材料等を配布し、使用実態を調査したところ、多くの園で園児らの反応は良好であった。</p> <p>平成26年度はこのペープサートを保育園や都民にも広く活用してもらうため、より効果的な普及</p>

	<p>啓発方法を検証した。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施期間：平成26年4月から平成27年2月まで ・調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 広報活動：情報誌及び講習会による広報・ホームページの内容充実 (2) アンケート：日野市及び稲城市の保育園を対象に本ペープサートの紹介・使用実態等調査 (3) 実演活動：街頭相談等で都民に向け実演 <p><調査結果及び考察></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 情報誌(2誌)及び講習会(5回)で広報。8月にペープサートの実演動画をホームページに掲載。 (2) 49の保育園(日野市34園、稲城市15園)からペープサートの使用実態等についてのアンケート調査結果を回収(回答無：稲城市4園)。 <table border="1" data-bbox="359 488 1412 719"> <thead> <tr> <th>使用実態等</th> <th>園数</th> <th>詳細</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ペープサートを知っていた</td> <td>23園</td> <td>知った媒体：講習会14園、広報誌1園、保健所のホームページ1園、その他7園</td> </tr> <tr> <td>ペープサートを作成した</td> <td>12園</td> <td>材料の準備等問題なく作成できた園：11園</td> </tr> <tr> <td>ペープサートを実演した</td> <td>18園</td> <td>大きさ等問題なく実演できた：13園 実演中、園児は興味を持って見ていた：16園 実演後、園児は話題にしていた：14園</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> (3) 街頭相談(2回)及び近隣の1小学校の職場訪問で実演した。 (小学校低学年の児童の多くは興味を持って見ていた) <p><まとめ等></p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育園に対しては講習会を利用した広報が最も効果的であった。 ・ペープサートを利用した園の多くで作成、実演の面で問題なかった。 ・ペープサートは4、5歳児だけでなく、小学校低学年にも効果的と思われた。 	使用実態等	園数	詳細	ペープサートを知っていた	23園	知った媒体：講習会14園、広報誌1園、保健所のホームページ1園、その他7園	ペープサートを作成した	12園	材料の準備等問題なく作成できた園：11園	ペープサートを実演した	18園	大きさ等問題なく実演できた：13園 実演中、園児は興味を持って見ていた：16園 実演後、園児は話題にしていた：14園
使用実態等	園数	詳細											
ペープサートを知っていた	23園	知った媒体：講習会14園、広報誌1園、保健所のホームページ1園、その他7園											
ペープサートを作成した	12園	材料の準備等問題なく作成できた園：11園											
ペープサートを実演した	18園	大きさ等問題なく実演できた：13園 実演中、園児は興味を持って見ていた：16園 実演後、園児は話題にしていた：14園											
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 食物アレルギー事故防止対策の推進について</p> <p><実施目的></p> <p>近年、食物アレルギーに対する社会的認知が進み、食品事業者の意識も高まりつつあるが、残念ながら平成24年度には都内で食物アレルギーによる死亡事故が報告された。これを受け、学校等の給食関係者も一層の関心を払い、食物アレルギー事故防止対策を見直しているが、その対応には苦慮している。</p> <p>多摩立川保健所では、平成19年度から、食物アレルギー事故の未然防止を目的に調査研究を実施し、その結果をもとに食物アレルギー事故防止対策について普及啓発を行うなど、給食関係者に対する支援を実施している。</p> <p>平成24年度及び25年度は、小麦アレルゲンの拡散抑制と乳アレルゲンの効果的な洗浄方法についての知見を得て、給食関係者にフィードバックを行った。</p> <p>平成26年度は、全年齢における患者数が最も多い卵について、給食調理現場における実態を把握するため、当所管内の保育園を対象に調査を行った。また、実態調査の結果を踏まえ、コンタミネーションによる食物アレルギー事故を未然に防ぐための簡便かつ具体的な方法を普及することを目的に、調理器具等への残留傾向及びその洗浄方法を調査検討した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) アンケート調査：立川市及び東大和市内の保育園28園を対象に、食物アレルギーを有する児童の人数、原因物質の種類、実施している食物アレルギー事故防止対策等について、アンケート調査を行った。 (2) アレルゲン拭取り検査：立川市内の保育園を対象に、調理の後、洗浄又は清掃をした調理器具、食器、施設の卵アレルゲン拭取り検査を行った。 (3) 卵洗浄実験：保健所検査室において、調理器具(ボウル、菜箸、泡立て器、フライ返し、フライパン)に付着した卵アレルゲン物質を効果的に除去するための洗浄方法について検討を行った。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) アンケート調査の結果、保育園定員の合計2,605名中、何らかの食物アレルギーを有する児童が107名おり、このうち卵アレルギーを持つ児童数は72名であった。また、ほとんどすべての保育園で、専用食器の使用をはじめ、誤配膳及び誤食防止対策を複数講じていた。一方で、アレルギー対応食専用の調理器具を用意していると回答したのは5園/28園に留まった。 (2) 拭取り検査の結果、食器類からは卵アレルゲンを検出しなかった。一方で、一部の調理器具からは卵アレルゲンを検出した。また、喫食机や洗浄用具からも卵アレルゲンを検出した。 (3) 卵洗浄実験では、卵アレルゲンは、洗浄前に薬剤によるつけ置きを行うだけでは除去が困難であり、洗浄の前に温水による予洗いと弱アルカリ性洗剤溶液によるつけ置きを行うことで、効果的に卵アレルゲンを除去できることがわかった。一方で、菜箸(先端)及び加熱調理に用いたステンレス製のフライ返しでは、前述の洗浄方法によっても除去が困難であった。 												

	<p><まとめ等></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 保育園のアンケート調査からは、食物アレルギーを有する児童のうち、卵アレルギーを有する児童が最も多く、保育園において卵アレルギー対策を講じることが重要であることが改めて明らかとなった。また、調理器具への卵アレルギーの残留は懸念しているものの、誤配膳及び誤食防止対策と比べて、調理時におけるコンタミネーション対策は進んでいないことがわかった。 ・ 保育園調理場における卵アレルギー拭取り検査の結果、食器類への残留は認められなかったが、調理器具への残留を認めたことから、調理器具から効果的に卵アレルギーを除去する方法を普及啓発する必要があると考えられた。また、喫食机や洗浄用具からも卵アレルギーを検出したため、今後、清掃方法等を検討する必要がある。 ・ 卵洗浄実験からは、卵アレルギーは調理器具に残留しやすいが、洗浄の前に、温水による予洗いと弱アルカリ性洗剤溶液等によるつけ置きを行うことで、卵アレルギーを効果的に除去できることがわかった。一方で、器具の形状、材質及び卵の加熱の有無により、前述の洗浄によっても除去できない調理器具もあり、可能な限り調理器具を専用化することが望ましいと考えられた。
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> スーパーマーケット等の包装台に関する実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>スーパーマーケット等の包装台に設置しているふきん（台拭き・手拭き）、包装台及び買い物かごの衛生管理に関する実態調査報告は見受けられない。そこで、包装台を設置しているスーパーマーケット等の事業者並びに利用する消費者の意識調査のためにアンケート調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調査期間：平成26年8月～11月 ・ 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 事業者：アンケート用紙を配布し、包装台に設置しているふきん、包装台及び買い物かごについての設問に回答する方法で行った。 (2) 消費者：街頭相談等のイベント開催時にアンケート用紙を配布し、利用する店舗の包装台等に関する設問に回答する方法で行った。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 事業者へのアンケート調査結果 <ul style="list-style-type: none"> ・ 回答を得た96%の店舗で、包装台にふきん（台拭き・手拭き等）を設置しており、85%で用途が決まっていたが、その種類・用途を明記している店舗はわずか5%であった。 ・ 洗浄の頻度は定期的に行っている店舗が90%で、その内、1日1回または2回ふきんの交換を行う店舗が80%以上を占めたが、洗浄方法は店舗によって様々であった。 ・ 包装台の清掃は98%の店舗で行っており、定期的に行っている店舗は87%であった。清掃方法はふきんと同様に店舗によって様々であった。買い物かごの洗浄は、92%の店舗で行っており、その内91%の店舗が定期的実施していた。 (2) 消費者へのアンケート調査結果 <ul style="list-style-type: none"> ・ 調査期間中、1,510名から回答を得られ、利用するスーパーマーケット等に、ふきんがあると回答した消費者は85%であった。「きれいかどうか」を心配する消費者が64%を占め、実際にふきんを利用していると回答した消費者の数を上回っていた。包装台についても49%の消費者が「きれいかどうか」を気にしており、衛生面を意識している消費者の多さがうかがえた。買い物かごについては、洗浄・消毒の状況が気になると回答した消費者が29%で、ふきんや包装台の衛生面に比べ関心は低かった。 ・ ふきんの用途については、台拭き・手拭き共に手を湿らせて「ビニール袋を開く」ために使用している人が半数近くを占めた。台拭きでは、本来の台を拭くために使用している人が35%、「ビニール袋を開く」ために使用する人が43%で、台拭きと手拭きを区別せず使用していることが明らかになった。 <p><まとめ等></p> <p>本調査により、事業者が意図するふきんの使用用途を明記していないため、消費者がその用途と異なる利用をしていることが明らかになった。事業者は、消費者に誤解を与えないように用途を明記するとともに、ふきんの適切な洗浄を実施する必要がある。そこで、普及啓発資料として「包装台に関するチェックシート（案）」を作成し、店舗の監視時や講習会等で配布し指導を行う所存である。また、今回の調査結果をまとめたものを、アンケート調査対象店舗へフィードバックしていく。</p>
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 給食施設で使用される魚介類のヒスタミン調査</p> <p><実施目的></p> <p>平成25年度、管内の給食施設7施設で同時に「いわしのつみれ汁」によるヒスタミン食中毒が発生した。調査した中で、製造から流通段階でのヒスタミン産生の可能性が考えられたほか、施設職員の認識不足による課題も浮かび上がった。そこで、給食施設で使用される魚介類のヒスタミン等の検査、取扱状況の実態調査、並びに調理員等への意識調査を行った。調査結果は、ヒスタミン食中毒予</p>

	<p>防のための普及啓発に活用する。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・調査対象：管内の保育園及び小中学校（委託給食会社を含む。）給食施設 201 施設、給食施設職員 603 名、給食施設に納入している魚介類販売業者 2 施設 ・調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食施設 <ul style="list-style-type: none"> ・使用魚介類の原材料及び調理済み食品におけるヒスタミン類及びヒスタミン産生菌の検査 ・魚介類の納入から調理までの取扱い状況調査及び調理時の室温測定 (2) 給食施設職員へのヒスタミン食中毒に関するアンケート調査 (3) 管内納入業者での仕入れから給食施設納入までの取扱い状況調査 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食施設調査結果 <ul style="list-style-type: none"> ・20 施設に対し、延べ 30 品目の魚介類メニューの検査を行った。原材料 28 検体及び調理品 29 検体のいずれから、ヒスタミン類は検出されなかった。原材料 28 検体中 9 検体から、ヒスタミン産生菌を $1.0 \times 10^1/g \sim 7.0 \times 10^2/g$ 検出した。 ・納入時及び調理開始時の品温等に概ね問題はなかったが、一部で常温解凍が行われていた。また、一部の保育園で調理時間内の室温が 40℃を超える時間帯が見られた。 (2) 給食施設職員へのアンケート調査 <ul style="list-style-type: none"> ・ヒスタミン食中毒に関する基本的な知識を有していると回答した人は約 4 割であったが、予防対策等すべてを理解できているとは言えなかった。 ・一部に納入時の立ち会いや品温測定を行っていない施設があった。また、検食（試食）を管理職が行っている施設が半数以上であり、一部には行っていない施設もあった。 (2) 納入業者調査結果 <ul style="list-style-type: none"> ・仕入れ時及び納入時の運搬には、保冷車又は冷蔵車を使用していた。作業環境は室温で、1～4 時間かけて解凍、切身加工等の作業をしていた。 <p><まとめ等></p> <p>今回の検査では、給食施設で使用された魚介類からヒスタミンは検出されなかったが、ヒスタミン産生菌は 3 割程度から検出された。給食施設での取扱状況におおむね問題はなく、直ちにヒスタミン食中毒につながる可能性は低いものと考えられた。ただし、一部の施設では常温解凍や最長 3 時間にわたる室温での取扱い、調理室の室温が 40℃以上になる等の実態があり、給食施設でのヒスタミン産生を防止するために適切な温度管理を指導する必要がある。今後は、給食施設職員全体の意識向上や管理職の検食への理解に向けた普及啓発、さらに納入業者への情報提供を行っていく。</p>
<p>島しょ保健所</p>	<p><事業名> 島しょ地域における海上輸送時の冷蔵食品の温度管理について</p> <p><実施目的></p> <p>平成 24 年度末に「大島、神津島航路」、平成 25 年度末に「三宅島、八丈島航路」で「離島流通効率化事業」を活用して蓄冷板式電気冷蔵コンテナが新たに導入及び更新された。そこで、島しょ保健所管内各島への冷蔵コンテナ等の海上輸送の現状について調査し、「大島、神津島航路」及び「三宅島、八丈島航路」の冷蔵コンテナにおける海上輸送時の庫内及び積荷の各温度を調査した。</p> <p>また、各島内での冷蔵食品の搬送状況を把握するため、港から各店舗までの冷蔵食品の搬送方法と店舗での検品時における問題点について調査を行った。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・調査期間：平成 26 年 7 月から平成 26 年 9 月 ・調査対象：船舶会社及び各島の店舗 ・調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 冷蔵コンテナ内温度調査：竹芝ふ頭から大島、神津島、三宅島、八丈島への各航路での冷蔵コンテナに温度計を設置して海上輸送時の庫内及び積荷温度を測定 (2) 聞き取り調査：船舶会社に対して当所管内各島への冷蔵コンテナの輸送状況、各島内の冷蔵食品の取扱いが多い店舗に対して各島内での冷蔵食品の輸送方法及び新たな冷蔵コンテナ導入及び更新後における問題点について調査 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 冷蔵コンテナの温度測定調査 <ul style="list-style-type: none"> ・施設のコンセントが不足し冷蔵コンテナをドライアイスで冷却するなどにより庫内及び積荷の温度が設定温度を逸脱したが、荷受け時から船への積み込みまで通電し荷受け時の扉の開閉回数を抑える等の管理を適切に行えば庫内及び積荷は設定温度以下を維持できていた。 (2) 聞き取り調査 <ul style="list-style-type: none"> ・搬送時間の短い店舗は冷蔵食品の搬送に保冷等の機能を有さない車両を使用し、搬送時間の長い店舗は保冷等の機能を有する車両を使用していた。新たなコンテナ導入以降、検品時に冷蔵食品で問題があったとする店舗はなかった。

	<p><まとめ等></p> <p>調査結果に基づき、調査対象とした船舶会社に対して施設設備の整備、冷蔵コンテナの適切な維持管理と更新、荷受け時における冷蔵コンテナ内温度の上昇を防止する更なる対策を検討するよう申し入れた。今後は、船舶会社の温度管理の記録を確認し、情報の共有など連携を強化する。さらに、島しょ各町村及び支庁等に冷蔵コンテナの定期的な更新や施設設備の改善への協力を求め、島しょ地域での食の安全性の確保に努める。</p> <p>また、各島における島内での冷蔵食品の搬送状況について各島の食品を取り扱う事業者や消費者に周知し、講習会等により食品の温度管理について意識の向上を図る。</p>
--	--

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

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

これは、調理従事者や食品販売業者等の食品の取扱い状況や調理器具及び調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合等を科学的なデータとして迅速に把握することができるため、汚染源の追求及び食中毒の事故防止に対して非常に効果的である。

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成26年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱施設及びその営業者や従事者等に対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。平成26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26年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 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	3,871	14,152	26,979	26,979	26,030	949	0	0	0	
平成26年	4月	13	26	26	26	24	2			
	5月	1,137	3,352	6,129	6,129	5,940	189			
	6月	1,930	6,846	12,467	12,467	12,049	418			
	7月	516	2,028	4,449	4,449	4,223	226			
	8月	58	161	215	215	199	16			
	9月	117	732	1,552	1,552	1,526	26			
	10月	44	93	200	200	185	15			
	11月	19	325	704	704	674	30			
	12月	37	589	1,237	1,237	1,210	27			
平成27年	1月									
	2月									
	3月									

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	3,871	14,152	26,979	26,979	26,030	949	0	0	0
西多摩	716	1,447	1,447	1,447	1,389	58			
南多摩	341	1,542	2,600	2,600	2,516	84			
多摩立川	689	1,422	1,578	1,578	1,489	89			
多摩府中	910	2,798	6,521	6,521	6,306	215			
多摩小平	682	4,513	9,222	9,222	8,963	259			
島しょ	533	2,430	5,611	5,611	5,367	244			

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	14,152	26,979	26,030	949	
		細菌検査					
	小計		14,152	26,979	26,030	949	
	スタンプスプレッド法		14,118	26,945	25,997	948	
	コリテップ		34	34	33	1	
	ふきとり						
	インスタントBGLB						
	その他						
化学検査		小計					
		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	検案件数	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	14,152	26,979	26,030	949	9,856	131	7,898	599	427	2	531	1	0	0	22	0	2,783	216	4,513	0
食品	268	532	529	3	221	3	7										2		257	
調理器具	4,505	8,312	8,127	185	4,387	87	1,367	28	91	1	155	1			11		1,136	68	980	
手指	6,097	11,668	11,065	603	2,346	12	5,304	540	62		63				11		1,343	51	1,936	
その他	3,282	6,467	6,309	158	2,902	29	1,220	31	274	1	271						302	97	1,340	

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果(化学)

項目	検体数	検案件数	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

営業種目	項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
合計		3,871	14,152	26,979	26,030	949	26,030	949	0	0
飲食店営業	旅館・ホテル	343	1,152	2,240	2,100	140	2,100	140		
	バー・キャバレー	4	8	8	8		8			
	一般飲食店	1,673	3,526	5,783	5,538	245	5,538	245		
	すし屋	170	382	659	628	31	628	31		
	そば屋	295	655	1,196	1,164	32	1,164	32		
	仕出し屋	21	53	80	79	1	79	1		
	弁当屋	11	29	53	52	1	52	1		
	そう菜店	21	51	111	99	12	99	12		
	許可ある集団給食	30	246	638	623	15	623	15		
	その他	11	49	196	196		196			
喫茶店営業		6	12	17	15	2	15	2		
製造業	菓子製造業	258	644	1,216	1,186	30	1,186	30		
	アイスクリーム類製造業	2	4	8	8		8			
	豆腐製造業	104	244	430	422	8	422	8		
	めん類製造業	15	28	31	30	1	30	1		
	その他	19	70	182	175	7	175	7		
販売業	食肉販売業	161	363	618	603	15	603	15		
	魚介類販売業	83	175	315	291	24	291	24		
	食料品等販売業	31	76	129	127	2	127	2		
	その他	19	31	33	33		33			
学校給食		226	3,171	6,565	6,376	189	6,376	189		
その他の集団給食		348	3,112	6,325	6,135	190	6,135	190		
その他		20	71	146	142	4	142	4		

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
実施月	12	74	341	17	2	300	16	2	5	0	0	33	1	0	3	0
合計																
4月																
5月																
6月																
7月																
8月																
9月																
10月																
11月																
12月	12	74	341	17	2	300	16	2	5	0	0	33	1	0	3	0
1月																
2月																
3月																
平成26年																
平成27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
保健所 合計	12	74	341	17	2	300	16	2	5	0	33	1	0	3	0	
西多摩	2	10	38	3		37	3				1					
南多摩	1	7	15	2	2	11	2	2			4					
多摩立川	1	13	37	3		36	3				1					
多摩府中	2	20	149	3		118	2		5		23	1		3		
多摩小平	1	13	44	4		40	4				4					
島しょ	5	11	58	2		58	2									

※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 縁日、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		
実施月計	59	153	3,155	505	26	675	110	17	3	185	12	5	15	2	0	1	0	5	3	1	15	0	0	1,964	336	226	24	
4月	5	12	185	17	1	60	3			14								1	1	1	1	1		70	8	37	5	
5月	3	12	370	32	1	195	22	1		67	4										4			42	4	60	2	
6月	2	3	20	3		7	1			1											1			8	1	3	1	
7月	4	9	99	15		3	3						2											65	4	8		
8月	21	58	964	171	8	272	65	8		29	2		9					3	1					541	92	80	6	
9月	2	3	35	3																				35	3			
10月	4	11	384	95	16	14	9	8		9	6	5						1	1					353	76			
11月	15	34	952	153		72				31			4	2		1								832	148	5	1	
12月																												
平成26年																												
平成27年	3	11	146	16		52	7			34											9			18		33	9	

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当た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	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳												その他									
						飲食店営業（臨時）		飲食店営業（その他）		菓子製造業（臨時）		菓子製造業（その他）		要許可製造業		要許可販売業		行商		臨時出店者							
						立入軒数	不良軒数	立入軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数				
保健所	59	153	3,155	505	26	675	110	17	3	185	12	5	15	2	0	1	0	5	3	1	15	0	0	1,964	336	226	24
西多摩	7	22	434	77	9	171	25	8	1	17			2	1				3	2	1	1			225	47	1	1
南多摩	3	6	144	16		23			3	1			6	1		1								96	11	3	1
多摩立川	10	26	814	216		113	28		9	35			4											615	179	22	
多摩府中	8	35	929	85	1	331	39	1	2	118	5		2									13		270	18	186	21
多摩小平	8	22	507	109	16	35	18	8	3	13	7	5						1	1		1			450	80		
島しょ	23	42	327	2		2				1			1					1			1			308	1	14	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。