

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	139
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	139
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	139
第 2 平成 27 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	142
第 3 平成 27 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	154
第 4 平成 27 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	169
第 5 平成 27 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	180
第 6 平成 27 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	195
第 7 食品関係保健所計画事業	207
第 2 節 その他の事業	212
第 1 現場簡易検査	212
第 2 夜間営業等監視事業	212
第 3 臨時営業等監視事業	212

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27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27年度は、近年多発する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について、重点的な対策を

行った。また、今年度施行された食品表示法に関する普及啓発や監視指導を実施した。さらに、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いでいることから、アレルギー物質に係る表示検査や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27年度東京都食品衛生監視指導計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成27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） 	4,998
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 ○表示の一斉監視指導 ○再発防止のための監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,576
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 ○行商の一斉監視指導 ○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） 	5,052
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 ○自動車営業・行商の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,312
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー対策 ○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 ○行商の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,506

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 平成27年度 保健所 食品衛生監視指導計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	4-5月事業		夏期一斉監視事業	夏期一斉監視事業		9-11月事業		歳末一斉監視事業		1-3月事業		
全保健所一斉監視事業	【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飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) ③食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等) ④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤自動車営業、行商 ⑥給食供給者(学校給食、保育施設等) ⑦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飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) 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自動車営業、行商 ⑥給食供給者(学校給食、保育施設等) ⑦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飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) 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自動車営業、行商 ⑥給食供給者(学校給食、保育施設等) ⑦食物アレルギー対策	【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ふぐ取扱い関係営業者	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策	【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 (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 ⑦食物アレルギー対策
収去検査	②③④⑤で実施		①②③④⑥⑦で実施			②③④⑥⑦で実施		③④で実施		③④⑤⑥⑦で実施		
自主管理推進事業						食品衛生自主管理認証制度の普及 HACCP導入型基準の周知及び技術的支援						
表示監視						表示の検査・指導(栄養表示除く)、米トレ法に基づく表示に関するもの						
保健所計画事業						(各保健所又は圏域ごとに地域の実情等を考慮し、計画を定めて実施)						
その他主な実施内容						危機管理対策(大規模食中毒発生時対応訓練等を含む。)						
						食の安全に関する食育の推進						

表 3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

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		10,067	1,080	8	0.7%	4,518	711	6	0.8%	5,549	369	2	0.5%
4月 ～ 5月	給食供給者等の一斉監視	1,141	128			810	107			331	21		
	食品製造業の一斉監視	410	43	2	4.7%	108	26	2	7.7%	302	17		
	食品販売業の一斉監視	471	46			138	23			333	23		
	食鳥肉の一斉監視	456	16			88	8			368	8		
	計画事業ほか												
	小計	2,478	233	2	0.9%	1,144	164	2	1.2%	1,334	69	0	0.0%
6月 ～ 8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	293	38			242	34			51	4		
	サラダ・そうざい類	489	67	4	6.0%	376	57	3	5.3%	113	10	1	10.0%
	生菓子	500	40			143	20			357	20		
	地域流通食品	1,209	81			107	16			1,102	65		
	食肉	190	19			190	19						
	すし種・刺身	198	33			198	33						
	アイスクリーム類	140	28			140	28						
	豆腐原料大豆	12	4							12	4		
	豆腐	168	28			168	28						
	食品のアレルギ―物質検査	1	1							1	1		
	その他												
	計画事業ほか												
小計	3,200	339	4	1.2%	1,564	235	3	1.3%	1,636	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	19	19							19	19		
	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	1,224	126			502	81			722	45		
	改善確認が必要な施設の監視	201	33	1	3.0%	201	33	1	3.0%				
	その他	85	5			31	4			54	1		
	計画事業ほか												
小計	1,529	183	1	0.5%	734	118	1	0.8%	795	65	0	0.0%	
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	293	39			144	26			149	13		
	生菓子類	355	40			181	29			174	11		
	生食用かき	12	12			12	12						
	魚肉ねり製品	276	37			76	19			200	18		
	食肉製品	147	24			44	12			103	12		
	魚介類加工品・魚卵加工品	185	14	1	7.1%					185	14	1	7.1%
	農産加工品												
	その他												
	計画事業ほか												
小計	1,268	166	1	0.6%	457	98	0	0.0%	811	68	1	1.5%	
1月 ～ 3月	改善確認が必要な施設の監視	210	31			178	26			32	5		
	食品のアレルギ―物質検査	9	8							9	8		
	食品販売業の一斉監視	551	57			162	30			389	27		
	食品製造業の一斉監視	299	43			170	29			129	14		
	食鳥肉の一斉監視	513	18			99	9			414	9		
	その他	10	2			10	2						
	計画事業ほか												
小計	1,592	159	0	0.0%	619	96	0	0.0%	973	63	0	0.0%	

第2 平成27年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,998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75軒から食品等を収去し、233品目の検査を実施した。その結果、2検体の不良食品等を発見した。

食品の取扱い等が不良であった施設90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237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43軒からそうざい、調味料等を収去し、128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) 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）

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、鶏肉や豚肉等について、その内臓肉を含め、取扱い等について監視指導を行った。飲食店営業者等に対して318件の立入りをを行い、30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。このうち食肉を生食又は不十分な加熱で提供していた6軒に対して、改善指導を行った。

(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435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、9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13軒から菓子等を収去し、43品目の検査を実施した。

その結果、「洋生菓子の衛生規範」に適合せず、大腸菌群を検出した洋生菓子2検体が不良となった。

(4) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

スーパー、デパート等の食品販売施設1,068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、18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軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、46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2件の立入りをを行い、届出の有無及び食品の取扱い等について監視指導を実施した。

(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27年度食鳥肉の衛生確保事業の実施計画について」（平成27年4月1日付26福保健食第2297号）により、食鳥処理場に対して50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8軒から食鳥肉を収去し、16品目の検査を実施した。

その結果、サルモネラ菌を4検体、カンピロバクター・ジェジュニを4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) 食物アレルギー対策の一斉監視指導（表3-1-5）

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705件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

(7) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-16）

食品等31,173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0.0%）。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1,964品目、保健機能食品4,005品目、アレルギーに係る表示12,877品目についても、併せて表示検査を実施した。

(8) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-17）

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57回実施し、1,748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30回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は49回、寄生虫・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会は27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19回、HACCP導入型基準に関する内容を盛り込んだ講習会は11回実施しており、それぞれ942名、1,461名、822名、672名、367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 (衛生指導注意票含む)	その他	
合計	4,998	90	86	0	4	0
製造・処理施設	651	11	10		1	
販売施設	1,484	21	20		1	
調理施設	2,851	58	56		2	
その他	12					

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			未加熱又は加熱不十分の 食肉の販売・提供軒数
	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 (衛生指導注意票含む)	その他				
ア 給食供給者等の監視指導 (再掲)	237	2	2			43	128		
イ 生食用食肉等を提供する 飲食店等の監視指導(再掲)	318	30	30						6
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	435	9	8		1	13	43	2	
エ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,068	18	18			11	46		
オ 行商、行商弁当製造施設 の監視指導(再掲)	2								
カ 食鳥肉(食鳥処理場)の 監視指導(再掲)	50					8	16		
キ 食物アレルギー対策(再 掲)	705								

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		233	2	0	0	2,478	1,144	2	0	1,334	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	16				456	88			368		
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				40	26			14		
	野菜類・果物類及びその加工品	17				223	53			170		
菓子類	洋生菓子	15	2			108	58	2		50		
	和生菓子	16				141	67			74		
	その他の菓子・菓子材料	13				186	28			158		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	12				150	12			138		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	1				19				19		
	調味料	21				324	10			314		
	加熱済そうざい	69				515	513			2		
	未加熱そうざい	36				265	265					
	そうざい半製品											
	弁当類	1				5	5					
	調理パン	2				13	13					
	ゆでめん類											
	豆腐											
上記以外の食品	7				33	6			27			
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		10	0	0	0	182	17	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											
	野菜類・果物類及びその加工品	5				78	17			61		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	2				42				42		
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				19				19		
	調味料	2				43				43		
	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/gを 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
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	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	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
ハンバーグ用ハテ・挽肉・ テンドライス [※] 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）

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		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
			不良数	不良率 (%)	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計		107	0	0.0	54	24	9	10	5	5	0	101	4	0	2	107	0	107	0	104	0	19	0	85	0
穀類及びその加工品		3			2			1				3				3		3		3		1		2	
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	
その他の菓子・菓子材料		1				1						1				1		1						1	
加熱済そうざい		65			41	18	4	2				64	1			65		65		65		14		52	
未加熱そうざい		33			6	5	5	7	5	5		28	3		2	33		33		33		4		27	
弁当類		1			1							1				1		1		1					
調理パン		2			2							2				2		2		2				1	

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）

品名	項目	検体数	判定		保存料								着色料		甘味料			漂白剤		酸化防止剤※1		過酸化物質	酸価					
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		タール色素		サッカリン		アセスルファムK		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	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	17	3	17	0	17	0	17	0	17	0	16	3	19	0	19	0	1	0	1	0	1	0	1	1
野菜類・果物類及びその加工品		4			4	3	4		4		4		1		4	3	4		4									
和生菓子		1			1		1		1		1						1		1									
調味料		15			12		12		12		12				12		14		14		1		1					
その他の食品		1																							1		1	

※1 エチレンジアミン四酢酸、BHA/BHT、エリソルビン酸を検査した。

表3-1-10 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	適	否	
																							0
合計	26	2	7.7	10	4	4	4	4	0	5	14	1	1	16	0	16	0	16	0	2	0	5	0
穀類及びその加工品	2			1		1					2												
洋生菓子	7	2	28.6			3	2	2		5	<i>1</i>	<i>1</i>	7		7		7						
和生菓子	8			2	4		1	1			8		8		8		8		2				
その他の菓子・菓子材料	1			1						1			1		1		1						
清涼飲料水	5			4			1															5	
その他の食品	3			2				1		3													

注 **斜体太字**は不良検体等に該当する。

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-11 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤		成分規格 ※1				
		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		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	17	0	0.0	15	0	15	0	15	0	15	0	14	0	14	0	13	0	2	0	5	0	
穀類及びその加工品	2			2		2		2		2		2		2				2				
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1						
和生菓子	4			2		2		2		2		4		4		4						
その他の菓子・菓子材料	1			1		1		1		1		1		1		1						
清涼飲料水	5			5		5		5		5		5		5		5					5	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1		1						
その他の食品	3			3		3		3		3						1						

※1 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、ヒ素、鉛）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取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸炎ピロリ菌		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	23	0	0.0	17	2	1	1	2	0	0	4	18	0	0	22	0	22	0	22	0	4	0	8	0	1	0
野菜類・果物類 及びその加工品	5			1		1	1	2				5			5		5		5		4		5			
洋生菓子	4			4							4				4		4		4				1			
和生菓子	2			1	1							2			2		2		2				1			
その他の菓子・菓子材料	3			2	1							3			3		3		3							
清涼飲料水	1			1																				1		
調味料	2			2								2			2		2		2							
加熱済そうざい	3			3								3			3		3		3				1			
未加熱そうざい	3			3								3			3		3		3							

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-13 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		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		適	否			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					
合計	23	0	0.0	19	1	19	0	22	0	22	2	2	0	16	2	4	0	2	0	1	0	
野菜類・果物類 及びその加工品	7			6	1	6		6		6				4	1	1						
洋生菓子	3			3		3		3		3	1			1								
その他の菓子・菓子材料	7			6		6		7		7	1	1		7	1	3		1				
清涼飲料水	1			1		1		1		1				1						1		
調味料	4			3		3		4		4		1		3				1				
加熱済そうざい	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、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

※2 検体により、アスパルテム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

※3 TBHQ、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）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		カンピロバクテリウム		カンピロバクテリウム		腸管出血性大腸菌	
			<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
			合計	8	0	0	0	0	3	4	1	0	5	2	1	0	4	4	8	0	8	0	8	0	4	4	8	0
食鳥処理場	Aランク	2					2				1	1			2	2		2		2		1	1	2		2		
	Bランク	1				1				1				1		1		1		1		1		1		1		
	Cランク	4				2	2			3	1			2	2	4		4		4		1	3	4		4		
	Dランク	1						1		1				1		1		1		1		1		1		1		

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	8	8	0	8	0	8	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	4	4		4		4	
	Dランク	1	1		1		1	

※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シン、スルファモノメトキシシン、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

	検査品目数	遺伝子組換え	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)										措置数	内訳 (複数計上可)			取去検査 (食品表示法)						
						無表示	衛生事項			品質事項				保健事項			文書指導	口頭指導	その他	通報した品目数	指示・公表数	検査検体数	違反検体数			
							期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原産地	輸入加工食品 の原産国	栄養成分表示 その他	栄養成分表示 その他												
															無表示									期限表示	食品添加物	その他
合計	31,173	1,964	4,005	12,877	10	3	0	0	5	3	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0	0	0	63	0		
加工食品※1	農産物	1	89		10	20																				
	粉類	2	208			68																			2	
	でん粉	3	120			5																				
	野菜加工品	4	438	5	30	92																			4	
	果実加工品	5	475		10	64																				
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	290		21	52																				
	香辛料	7	285			64																				
	めん・パン類	8	775		30	541	1			1								1		1						
	穀類加工品	9	330	25	31	64																				
	菓子類	10	2,210	173	404	1,443																				13
	豆類の調製品	11	339	128		117																				1
	砂糖類	12	232			5																				
	その他の農産加工食品	13	626	78		236																				2
	畜産物	14	993		280	676	2			2								2		2						
	酪農製品	15	1,531		443	1,101																				
	加工卵製品	16	452		120	405																				
	その他の畜産加工食品	17	600		20	451																				
	水産物	18	954		50	244																				
	加工海藻類	19	552		50	58																				
	その他の水産加工食品	20	610		40	193																				1
	その他	21	1,681	298	493	1,239																				12
	調味料及びスープ	22	514	72	219	94																				
	食用油脂	23	3,141	989	1,200	2,721	1	1																		19
	調理食品	24	3,306	170	197	1,536																				2
	飲料等	25	1,245		357	118	1	1										1		1						7
小計	21,996	1,938	4,005	11,607	5	2			3								4		4						63	
生鮮食品※2	農産物 (食肉を除く。山菜類及びたけのこを含む。)	26	281																							
	米穀	27	131			25																				
	麦類	28	123			5																				
	雑穀	29	259	26		33																				
	豆類	30	1,305			7	3			3							3		3							
	野菜	31	1,442			26																				
	果実	32	226			5																				
	その他の農産食品	33	1,362			525	1	1		1							1		1							
	畜産物	34																								
	食肉	35	579			482																				
	乳	36	255			25	1			1							1		1							
食用鳥卵	37	1,988			84																					
水産物 (ラワン、セロ、スズキ、シラス、ツノシ、切り身、刺身(盛り付けたものを除く)、お魚、刺身に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを除く。)	38	568			7																					
魚類	39	357			26																					
貝類	40	7																								
水産動物類	41	105			5																					
海産ほ乳動物類	42	189			15																					
海藻類																										
小計	8,988	26		1,255	5	1			2	3							5		5							
添加物	42	189			15																					

※1 食品表示基準 別表第一による。
 ※2 食品表示基準 別表第二による。

表 3-1-17 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		54	1,695	3	53
肉 の 生 食		29	902	1	40
ノ ロ ウ イ ル ス		47	1,416	2	45
寄生虫・植物性自然毒等		26	817	1	5
食物アレルギー対策		19	672		
HACCP 導入型基準の周知		11	367		

第3 平成27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 3-1-18、表 3-1-19)

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して163,653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27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。

また、大量調理施設、食品製造業等4,007軒から食品等を収去し、7,823品目の検査を実施した。その結果、394検体の不良食品等を発見した (不良率5.0%)。このうち、13検体は食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設4,963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 3-1-18、表 3-1-21、表 3-1-22、表 3-1-23)

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査 40,510 項目を実施した。その結果、484 項目が不良であった。食品別には、「生食用食肉」、「調理パン」、「上記以外の食品 (その他の食品)」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6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 34,372 項目を実施した。その結果、31 項目が不良であった。

このうち法違反となったのは、添加物の使用基準に合わない「しらす干し」等7検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目7,823品目のうち、輸入食品等の検査は897品目 (11.5%) であった。このうち不良検体は5検体 (不良率 0.6%) であり、4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 3-1-20)

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7,029件の立入検査を実施した。

その結果、311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1,136軒から弁当類等を収去し、1,739品目の検査を実施した。その結果、110検体が不良となった。

(3) 食品製造業の一斉監視指導 (表 3-1-20)

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8,057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、207軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

つけ物製造業やそうざい製造業等、838軒からつけ物等を収去し、1,738品目の検査を実施した。その結果、89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 3-1-20、表 3-1-25、表 3-1-26)

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、18,096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した。また、豚肉 (内臓肉を含む。) については、生食用としての提供を禁止する規格基準が策定されたことから、生食用として豚の食肉等を販売しないこと及び豚の食肉等は中心部まで十分に加熱して喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことについて指導を徹底した。さらに、鶏肉やジビエ (野生鳥獣) について

その内臓肉を含め、取扱い等について監視指導を行った。その結果、牛肝臓を生食で提供していた2軒、豚刺し等を提供していた37軒、豚肝臓を生食で提供していた96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875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85軒から食肉等を収去し、399品目の検査を実施した。その結果、4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3-1-20)

ア 監視指導

自動車営業や行商で販売される弁当類等の不衛生な取扱いによる食中毒の発生を防止するため、自動車営業について868件、行商について1,772件の監視指導を行い、衛生管理の徹底を図った。

その結果、営業自動車43軒、行商人259人に対して、食品の取扱い等について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(6) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-18、表3-1-24)

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。また、近年、食品の原産地に関する消費者の関心も高まっている。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341,053品目について表示検査を行った。

その結果、889品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.3%)。このうち、不良率の高い食品は「豆類」、「野菜」、「調理食品」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42,802品目について遺伝子組換えに関わる表示、38,398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。

(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3-1-27)

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930回実施し、38,971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659回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は786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568回、HACCP導入型基準に関する内容を盛り込んだ講習会は316回、行商(弁当類・そう菜類)許可制に関する内容を盛り込んだ講習会は226回実施しており、それぞれ29,162名、34,154名、24,300名、14,767名、9,817名が参加した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-28)

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10,557施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を68,362件、化学検査を1,527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3-1-18、表3-1-29、表3-1-31、表3-1-33から表3-1-35)

調理パンや弁当類、生菓子等235検体を収去し、細菌検査1,564項目を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合せず大腸菌を検出した「そうざい」1検体等、3検体が不良となった。このうち法違反となったの検体はなかった。

イ 化学検査 (表3-1-18、表3-1-30、表3-1-32、表3-1-36、表3-1-37)

調理パンや弁当類、生菓子等104検体を収去し、化学検査1,636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「ポテトサラダ」1検体が不良となった。

表3-1-18 平成27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				163,653	68,387	7,576	22,737	64,953
行政措置実施軒数				4,963	3,053	154	202	1,554
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		1	1			
		販売禁止		1				1
		その他		1	1			
	処分以外の措置	指導文書交付		4,915	2,973	148	240	1,554
		口頭注意		48	47			1
		その他		88	79	8	1	
収去検査結果	収去軒数			4,007	3,513	123	332	39
		検査品目数		7,823	5,231	339	1,613	640
	判定	不良		394	388	4	1	1
		不良率(%)		5.0%	7.4%	1.2%	0.1%	0.2%
	細菌検査項目数			40,510	32,322	1,564	5,148	1,476
		判定	不良	484	481	3		
		不良率(%)	1.2%	1.5%	0.2%	0.0%	0.0%	
	化学検査項目数			34,372	14,470	1,636	12,003	6,263
		判定	不良	31	26	2	2	1
		不良率(%)	0.1%	0.2%	0.1%	0.0%	0.0%	
	(再掲)	輸入食品検査品目数		897	213	33	570	81
		判定	不良	5	5			
	不良率(%)	0.6%	2.3%	0.0%	0.0%	0.0%		
表示検査結果	品目数		341,053	78,893	47,646	151,544	62,970	
	不良		889	285	22	543	39	
	不良率(%)		0.3%	0.4%	0.0%	0.4%	0.1%	
現場簡易検査	実施軒数		10,557	7,547	2,534	79	397	
	検査件数		69,889	43,252	17,019	4,739	4,879	
衛生講習会	実施回数		930	682	175	9	64	
	受講者数		38,971	29,359	7,644	146	1,822	

表3-1-19 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	163,653	4,963	4,915	48	88	3
製造・処理施設	15,574	295	310	4	23	1
販売施設	95,893	1,959	1,952	6	8	1
調理施設	48,727	2,399	2,343	37	56	0
その他	3,459	310	310	1	1	1

表3-1-20 事業別立入検査実施状況、取去検査実施状況

		立入検査実施状況						取去検査実施状況			HACCP 確認軒数 (再掲)
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	取去軒数	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 大量調理 施設の監視 指導 (再掲)	弁当・仕出し屋	2,890	110	92	7	21	1,136	1,739	110	1	
	給食施設	3,740	177	177							
	ホテル・宴会場	364	17	15	2						
	その他	35	7	6		1					
イ 食品製造 業の監視指 導 (再掲)	製造業等 (つげ物除く)	7,842	193	211	4	17	811	1,688	86	35	
	つげ物製造業(条例)	137					7	22			
	つげ物製造業(報告)	11	1	1							
	行商弁当製造施設	67	13	13			20	28	3		
ウ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		18,096	875	883	7	1	85	399	4		
エ 自動車営 業 ・行商の監視 指導(再掲)	自動車営業	868	43	43			6	11	1		
	行商 (弁当類を除く)	87	10	10							
	行商 (弁当類)	1,685	249	248	1		24	26	5		

表3-1-21 食品別取去検査結果

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		7,823	394	13	8	74,882	40,510	484	6	34,372	31	10
魚介類等	魚介類	147				1,132	728			404		
	すし種・さしみ	606	41			5,581	4,992	50		589		
	その他の魚介類加工品	197	3	3	1	1,983	684	2	2	1,299	1	1
冷凍食品	無加熱摂取	60				422	225			197		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	36				335	138			197		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	39				460	128			332		
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	10	3			96	96	3				
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵	2				20	12			8		
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	774	1	1	1	7,871	2,833	1	1	5,038		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	78				364	126			238		
	乳製品	123				677	156			521		
	乳類加工品	8				101	26			75		
	アイスクリーム類・氷菓	315	22	4		2,164	1,965	29	3	199	2	2
農産物等	穀類及びその加工品	223				1,720	191			1,529		
	野菜類・果物類及びその加工品	887	10		1	13,926	2,030	11		11,896	2	
菓子類	洋生菓子	97	9			1,080	418	9		662		
	和生菓子	104	4			1,198	549	6		649		
	その他の菓子・菓子材料	298	2	2	1	3,775	483			3,292	3	3
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	102				1,029	151			878		
	酒精飲料	95				304				304		
	氷雪	2				4	4					
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	70	2	2	2	1,239	16			1,223	3	3
	調味料	83	1	1	1	1,662	358			1,304	1	1
	加熱済そうざい	1,079	35			9,085	7,851	40		1,234	2	
	未加熱そうざい	905	89			6,530	6,030	109		500	9	
	そうざい半製品	40	2			317	275	2		42		
	弁当類	670	90			5,701	5,326	121		375	3	
	調理パン	309	50			2,622	2,445	70		177	2	
	ゆでめん類	65	4			526	324	6		202		
	豆腐	208	15			1,549	1,520	15		29	2	
上記以外の食品	158	11		1	1,315	430	10		885	1		
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	32				93				93		
	おもちゃ	1				1				1		

表3-1-22 食品別取去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	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		897	5	4	5	14,180	2,486	0	0	11,694	7	6
魚介類等	魚介類	15				169	51			118		
	すし種・さしみ	58				827	478			349		
	その他の魚介類加工品	6				49	25			24		
冷凍食品	無加熱摂取	47				338	176			162		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	10				60	21			39		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	28				353	74			279		
	生食用凍結鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	2				28	28					
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	67				2,184	616			1,568		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品	24				258	112			146		
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓	1				16	2			14		
農産物等	穀類及びその加工品	25				133				133		
	野菜類・果物類及びその加工品	289				5,635	530			5,105		
菓子類	洋生菓子	7				101				101		
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	90	1	1	1	1,172	77			1,095	2	2
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	10				176	24			152		
	酒精飲料	51				166				166		
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	61	2	2	2	1,016	16			1,000	3	3
	調味料	47	1	1	1	924	180			744	1	1
	加熱済そうざい	3				55	10			45		
	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	45	1		1	486	66			420	1		
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	10				33				33		
	おもちゃ	1				1				1		

表3-1-23 収去検査等により判明した法違反

	違反法・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	食品衛生法第6条第3号	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
	食品衛生法第11条第2項	成分規格違反	魚肉ねり製品	はんぺん	大腸菌群陽性	2
			アイスクリーム	ハードアイスクリーム		1
			アイスマイルク	ソフトクリーム		1
			ラクトアイス	ソフトクリーム		1
	小 計					
化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	調味料	【輸】チリソース	表示にないサッカリンナトリウム0.01g/kg検出	1
			菓子材料	【輸】フルーツミックスシロップ	表示にない食用赤色2号、食用赤色40号、安息香酸0.34g/kg検出	1
			和菓子	らくがん	表示にない食用黄色5号検出	1
	食品衛生法第11条第2項 食品表示法第5条	添加物の使用基準違反、 添加物表示なし	びん詰	【輸】竹の子漬物	表示にないEDTAカルシウム二ナトリウム0.33g/kg検出	1
	食品衛生法第10条、 第11条第2項	指定外添加物の使用、 添加物の使用基準違反	びん詰	【輸】レモンピクルス	TBHQ0.023g/kg検出 BHT0.22g/kg検出	1
	食品衛生法第11条第2項	添加物の使用基準違反	魚介類加工品	しらす干し	過酸化水素0.006g/kg検出	1
		成分規格違反	アイスクリーム	ハードアイスクリーム	乳脂肪分6.8% 乳固形分14.8%	1
	小 計					
違 反 検 体 総 数						13

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-25 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	生又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱い軒数	取扱種類(軒数)										テンダライズ処理・タンブリング処理・結着処理食肉等取扱施設指導軒数	挽肉調理品取扱施設指導軒数	HACCP確認軒数(再掲)
				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(ハツケ品)	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		6,838	1,130	2	90	62	60	411	594	15	37	96	18	199	875	13
飲食店営業	焼肉専門店	825	275		58	21	53	10	171	6	4	8	2	20	41	
	焼鳥店	623	181		6	1		134	36	1	9	22	1	3	77	
	居酒屋	2,188	563	2	24	24	2	250	314	7	22	62	13	27	205	
	ステーキ・ハンバーグ専門店	76	2			2								2	21	
	その他	1,854	58		2	9	1	14	31		2	4	2	4	141	
食肉販売業	スーパー・デパート	602	11			3			8					120	230	
	その他	500	31				3	3	27	1				18	141	
食肉処理業		147	9			2	1		7					5	19	13
その他		23														

表3-1-26 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				
					牛刺し	牛タタキ	牛ユツケ	その他	生食用食肉の加工
合計		89	46	27	12	7	39	9	2
飲食店営業		83	44	26	11	7	38	9	1
食肉販売業		3							
食肉処理業		3	2	1	1		1		1
その他									

表3-1-27 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		717	32,561	213	6,410
肉 の 生 食		526	25,704	133	3,458
ノ ロ ウ イ ル ス		632	29,842	154	4,312
寄生虫・有毒魚・自然毒		472	21,675	96	2,625
HACCP導入型基準の周知		285	14,464	31	303
行商(弁当類・そう菜類) 許 可 制 の 周 知		204	9,513	22	304

表3-1-28 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	
10,557	69,889	68,362	55,799		513		12,050
		化学検査 小 計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		1,527	375		595		557

【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/gを 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
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	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	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・ テンド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、O103、O121、O145を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-29 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							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		カンピロバクター	
		不良数	不良率(%)	<10 ³	10 ³ ~10 ⁴	10 ⁴ ~10 ⁵	10 ⁵ ~10 ⁶	10 ⁶ ~10 ⁷	10 ⁷ ~10 ⁸	10 ⁸ 以上	<10 ³	10 ³ ~10 ⁴	10 ⁴ ~10 ⁵	10 ⁵ ~10 ⁶	10 ⁶ 以上	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
				3	2.8	31	21	20	19	9	6	1	0	97	4	5	2	0	97	1	107	0	106	1	3	0	61	0	3
合計	107																												
野菜類・果物類及びその加工品	6			1	1	2	2				6					4	6	6			4	3							
その他の菓子・菓子材料	4			3	1						4					4	4	4											
缶詰・びん詰	1			1							1					1	1	1											
調味料	2			2							2					2	2	2											
加熱済そうざい	44	3	6.8	15	12	8	5	2	I	I	39	2	2	1	43	I	44	44			23								1
未加熱そうざい	13			1	3	4	4	1			9	2	2			13	13	13			7								
弁当類	19			3	5	8	1	1	1		18		1			13	19	19			13								
調理パン	15			3	2	1	7	1	1		15		1			14	15	14	1		11								
ゆでめん類	3			2				1			3					3	3	3		3	3								

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

表3-1-30 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料				漂白剤		酸化防止剤				発色剤					
		法違反反数	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		その他 ^{※3}		二酸化硫黄		エリソルビン酸		BHA/BHT		その他 ^{※4}		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	79	0	0.0	66	5	66	1	61	0	61	5	10	1	62	7	1	0	12	0	4	0	8	0	7	0	1	1
食肉加工品	1			1		1								1								1				1	1
穀類及びその加工品	2			2		2		2		2				2													
野菜類・果物類及びその加工品	28			25	3	25		22		22	5	3	1	22	4			5				1					
その他の菓子・菓子材料	9			6	2	6		9		9		2		7								4		2			
缶詰・びん詰	11			9		9		8		8		3		9				5		4		2		5			
調味料	11			9		9		11		11		2		11		1											
加熱済そうざい	8			7		7		4		4				3	1												
未加熱そうざい	1			1		1		1		1				1													
そうざい半製品	1			1		1								1	1			1									
弁当類	4			2		2		2		2				3													
その他の食品	3			3		3	1	2		2				2	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、アスパルテーム、サイクラミン酸等を検査した。

※3 スーダンⅠ、スーダンⅡ、スーダンⅢ、スーダンⅣを検査した。

※4 検体により、EDTA、TBHQを検査した。

表3-1-31 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		セレウス		腸管出血性大腸菌	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	20	0	0.0	9	5	1	3	2	0	0	20	0	0	0	20	0	20	0	20	0	1	0	14	0
洋生菓子	9			6	2	1					9				9	9	9						5	
和生菓子	11			3	3		3	2			11				11	11	11				1		9	

表3-1-32 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		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		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		
合計	20	0	0.0	19	0	19	2	19	0	19	0	19	0	19	4	1	0	18	0	2	0	3	0
洋生菓子	10			9		9		9		9		9		10	4	1		9		2		3	
和生菓子	10			10		10	2	10		10		9		9				9					

※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3-1-33 すし種・刺身、豆腐の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ(最確数)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<3
合計	61	0	0.0	1	6	14	22	12	6	0	48	11	2	0	60	1	61	0	57	4	20	8	33	0
すし種・さしみ	33				1	7	14	9	2		20	11	2		32	1	33		29	4			33	
豆腐	28			1	5	7	8	3	4		28				28		28		28		20	8		

表3-1-34 食肉の取去検査結果（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	8	11	17	2	18	1	19	0
生食用	馬	肉	2			2		2		2		2	
加熱用	牛肉	挽肉	4			2	2	4		4		4	
		成型肉	3			1	2	3		3		3	
		その他	2			2		2		2		2	
		牛豚合い挽肉	5			1	4	5		5		5	
		ハンバーグパテ	0										
		豚肉	1				1	1		1		1	
		鶏肉	2				2		2	1	1 ^{※1}	2	

※1 カンピロバクター・ジェジュニを検出した。

表3-1-35 アイスクリーム類の取去検査結果（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			28	0	0.0	28	0	28	0	28	0	18	4	5	1	0	28	0
アイスクリーム	ソフト		6			6		6		6		4	2				6	
	ハード		6			6		6		6		2		3	1		6	
アイスマルク	ソフト		12			12		12		12		9	1	2			12	
	ハード																	
ラクトアイス	ソフト		4			4		4		4		3	1				4	
	ハード																	

表3-1-36 大豆の取去検査結果（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			4	0	0.0	4	0	0
国産			2			2		
輸入	カナダ		2			2		

表3-1-37 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		1	0	0.0	1	0
未加熱そうざい		1			1	

第4 平成27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3-1-38、表3-1-40）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して5,052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68軒から食品等を収去し、183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105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3-1-39）

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1,257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3-1-47）

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88回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等5,125人に普及啓発を行った。

(2) 食品のアレルギー物質検査（表3-1-39、表3-1-42）

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・学童が好んで喫食と思われる菓子類の製造業等に対して1,234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16軒から加熱済そうざい、めん類、菓子等を収去し、アレルギー物質「乳」9検体、「卵」10検体、の計19品目の検査を実施した。

その結果、アレルギー物質を検出した検体はなかった。

(3) 生食用食肉等を提供する飲食店等の監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、これらの食肉を取り扱う施設に対し、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準並びに生食用食肉の衛生基準の遵守について監視指導を行った。牛肉や豚肉等に加え、鶏肉やジビエ（野生鳥獣）等についても、内臓肉を含めて、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192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8軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-47）

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4,017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3-1-39）

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705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、17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3-1-39、表3-1-43、表3-1-44)

菓子製造業等の食品製造施設13軒から菓子等を収去し、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。

(5) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-39)

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1,236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、21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3-1-39、表3-1-43、表3-1-44)

食品販売施設34軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、122品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった食品はなかった。

(6) 行商の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-39)

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者に対して食品の取扱い等について5件の監視指導を行い、不衛生な食品の取扱いによる食中毒の未然防止を図った。

(7) 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3-1-39)

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32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3-1-39)

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、7品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(8) 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3-1-39)

平成27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、60件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、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3-1-39、表3-1-45)

改善確認が必要な施設等13軒から洋生菓子、そうざい等を収去し、33品目の検査を実施した。その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合せず、10万/gを超える細菌数を検出した加熱済そうざい1検体が不良となった。

(9) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-46)

食品等33,366品目の表示検査を実施し、47品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.1%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,510品目、保健機能食品1,133品目、アレルギーに係る表示14,686品目についても、併せて表示検査を実施した。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-47)

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100回実施し、5,602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88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27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20回、HACCP導入型基準に関する内容を盛り込んだ講習会は25回、行商(弁当類・そう菜類)の許可制への移行に関する内容を盛り込んだ講習会は26回実施しており、それぞれ4,017名、5,125名、2,462名、982名、2,448名、1,714名が参加した。

表 3-1-38 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			不利益処分	
			口頭注意	衛生指導注意票(含む)指導文書交付	その他		
合計	5,052	105	108	0	4	0	
製造・処理施設	759	17	17		2		
販売施設	1,264	21	25		1		
調理施設	3,022	66	65		1		
その他	7	1	1				

表 3-1-39 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	衛生指導注意票(含む)指導文書交付	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)	1,257	1	1						
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,234	1	2			16	19		
ウ 生食用食肉等を提供する 飲食店の監視指導 (再掲)	192	8	8						
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)	701	17	17		6	13	30	
	行商弁当 製造施設	4							
オ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,236	21	25		1	34	122		
カ 行商 (再掲)	行商(弁当類除く)	1							
	行商(弁当類)	4							
	弁当等 人力販売業								
キ 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)	32					4	7		
ク 食品の取扱い等の改善確認が 必要な施設の監視指導 (再掲)	60	2	1		1	13	33	1	

表3-1-40 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		183	1	0	0	1,529	734	1	0	795	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ	2				12	12					
	その他の魚介類加工品	2				10	10					
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											
農産物等	穀類及びその加工品	2				7	6			1		
	野菜類・果物類及びその加工品	47				435	324			111		
菓子類	洋生菓子	14				137	53			84		
	和生菓子	17				121	62			59		
	その他の菓子・菓子材料	16				73	27			46		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	32				347	32			315		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	5				81	5			76		
	調味料	4				38	5			33		
	加熱済そうざい	23	1			95	80	1		15		
	未加熱そうざい	5				40	40					
	そうざい半製品	1				6	6					
	弁当類	5				31	31					
	調理パン	2				16	16					
	ゆでめん類	1				1				1		
	豆腐	2				14	14					
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3-1-41 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		38	0	0	0	472	45	0	0	427	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				78	5			73		
菓子類	洋生菓子	2				30	6			24		
	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	24				282	24			258		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	3				46	5			41		
	調味料	3				17	5			12		
	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 3-1-42 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	
		陽性数	陽性率 (%)	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	19	0	0.0	9	0	10	0
穀類及び その加工品	1					1	
菓子類	8			6		2	
加熱済そうざい	9			3		6	
ゆでめん類	1					1	

【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/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
生めん類	300万/gを超えるもの	—	陽性	陽性	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	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、O103、O121、O145 を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表 3-1-43 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 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	適	否	
																											適
合計	81	0	0	31	7	2	6	1	0	9	22	0	0	64	1	65	0	36	0	7	0	42	0	6	0	16	0
魚介類加工品	2			1		1								2		2		2									
野菜類・果物類 及びその加工品	39			1	1		3						5		38	1	39		10		2		37		6		
洋生菓子	7			6			1			7				7		7		7		3							
和生菓子	9			3	5		1			9				9		9		9		2		1					
清涼飲料水	16			16																					16		
缶詰・びん詰	1			1						1				1		1		1									
調味料	1			1						1				1		1		1									
加熱済そうざい	3			2			1			3				3		3		3				1					
未加熱そうざい	1				1					1				1		1		1				1					
調理パン	1					1				1				1		1		1				1					
豆腐	1							1		1				1		1		1				1					

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表 3-1-44 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 ※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	45	0	0.0	37	3	37	1	38	1	38	4	8	3	30	5	7	1	6	0	16	0
野菜類・果物類 及びその加工品	7			7	2	7		4	1	4		2		5	3	2	1				
洋生菓子	4			4		4		4		4	1	2	1	4				2			
和生菓子	6			2		2		6		6				3							
その他の菓子・ 菓子材料	3			2		2		2		2				2							
清涼飲料水	17			15		15	1	15		15	3	2	2	11	1	2		2		16	
缶詰・びん詰	4			3	1	3		3		3		2		4	1	3		1			
調味料	3			3		3		3		3				1				1			
加熱済そうざい	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、サイクラミン酸、ズルチン、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。

※3 検体により、エリソルビン酸、EDTAを検査した。

※4 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、ヒ素、鉛、スズ）を検査した（スズは金属容器入りのみ実施）。

表 3-1-45 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		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		真菌		
		不良数	不良率 (%)	<10 ⁴	10 ⁴ ~10 ⁵	10 ⁵ ~10 ⁶	10 ⁶ ~10 ⁷	10 ⁷ 以上	(-)	10 ³ 以下	10 ⁴ ~10 ⁵	10 ⁶ 以上	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	<3	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
合計	33	1	3.0	6	8	8	2	5	2	2	3	28	0	2	0	33	0	33	0	33	0	2	0	9	0	4	3
魚介類	2					1		1				2				2	2		2		2						
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	1					1					1					1	1		1								
洋生菓子	3				2	1					3					3	3		3								
和生菓子	2							1		1	2					2	2		2							2	
その他の菓子・菓子材料	5			2	2	1					5					5	5		5							2	
加熱済そうざい	9	1	11.1	2	2	2	1	1	I		8	1			9	9		9					3				
未加熱そうざい	4			1	1				2		3	1			4	4		4					4				
そうざい半製品	1			1							1				1	1		1								1	
弁当類	3					1	1	1			3				3	3		3					1			1	
調理パン	1							1			1				1	1		1					1				
豆腐	1				1						1				1	1		1									

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

表 3-1-46 食品別表示検査結果

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)										措置品目数	内訳 (複数計上可)			通報した品目数	指示・公表数	取去検査 (食品表示法)					
						衛生事項			品質事項			保健事項					文書指導	口頭指導	その他			検査検体数	違反検体数				
						無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地の	加工食品の 原産地の	輸入加工食品 の原産国	その他	栄養成分表示	機能性表示									その他			
																									0	2	0
合計	33,366	1,510	1,133	14,686	47	0	2	0	45	1	0	0	2	5	1	0	47	0	46	2	1	0	60	0			
加工食品※1	農産物	1	73		11																						
	粉類	2	285		97																						
	でん粉	3	114		1																						
	野菜加工品	4	907		240	1			1								1				1	1			7		
	果実加工品	5	791		145	1			1								1				1				1		
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	361		32	76																					
	香辛料	7	386		58																						
	めん・パン類	8	1,188		10	811	2			2								2			2					5	
	穀類加工品	9	377	22	51																						
	菓子類	10	2,765	236	165	1,984	3			2				1			3			3						12	
	豆類の調製品	11	419	176	2	104																					2
	砂糖類	12	234		2	1																					
	その他の農産加工食品	13	864	168	424																						
	畜産物	14	1,092		605	1				1								1			1						
	酪農製品	15	1,459		308	1,035																					
	加工卵製品	16	596		543																						
	その他の畜産加工食品	17	1,070		670																						
	水産物	18	1,138		485	19				19								19			19						1
	加工海藻類	19	559		75																						
	その他の水産加工食品	20	698		261																						
	その他	21	1,941	255	86	1,653																					4
	調味料及びスープ	22	389	125	146	112																					
	食用油脂	23	3,831	352	3,306	17				17								17			17						7
	調理食品	24	1,562	111	9	904	1			2					4		1			1	1	1					2
	その他の加工食品	25	1,795		363	367	1		1								1			1	1						16
飲料等	25	1,795		363	367	1		1								1			1	1						16	
小計	24,894	1,445	1,123	14,019	46		1	45					1	4		46			45	2	1					58	
生鮮食品※2	農産物 (きのこ類、山菜類及びけしのこを含む。)	26	268																								
	米穀	27	91		2																						
	麦類	28	89																								
	雑穀	29	193	61	25																						
	豆類	30	1,361		5																						2
	野菜	31	1,474	3	10	39																					
	果実	32	240	1																							
	その他の農産食品	33	1,488		416																						
	畜産物	34																									
	食肉	35	538		100	1			1				1	1	1		1			1	1						
	乳	36	172																								
食用鳥卵	37	1,729		32																							
その他の畜産食品	38	311		3																							
水産物 (ワンド、セロリアス、ドレス、フレイム、切肉、刺身(盛り合わせたものを除く)、むしや、刺し身(刺したものを除く)、むしや、刺し身(刺したものを除く)、むしや、刺し身(刺したものを除く)を含む。)	39	285		41																							
魚類	40	5																									
貝類	41	185		4																							
水産動物類	42	43																									
海産ほ乳動物類	43																										
海藻類	44																										
小計	8,429	65	10	667	1		1		1				1	1	1	1			1	1						2	
添加物	42	43																									

※1 食品表示基準 別表第一による。
 ※2 食品表示基準 別表第二による。

表 3-1-47 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		88	5,082	12	520
肉 の 生 食		57	3,733	6	284
ノ ロ ウ イ ル ス		77	4,642	11	483
寄生虫・有毒魚・自然毒等		26	2,365	1	97
食品のアレルギー対策		20	982		
HACCP 導入型基準の周知		24	2,398	1	50
行商（弁当類・そう菜類） 許可制の周知		26	1,714		

第5 平成27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3-1-48）

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81,421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1,340軒から食品等を収去し、3,454品目の検査を実施した。その結果、153検体の不良食品等を発見した（不良率4.4%）。このうち、7検体は食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,351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3-1-48、表3-1-51、表3-1-52、表3-1-53）

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査14,343項目を実施した。その結果、182項目が不良であった。食品別には、「ゆでめん類」、「調理パン」、「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、成分規格に違反して230/100gを超えるE. coli最確数を検出した「生かき」2検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査24,848項目を実施した。その結果、7項目が不良であった。食品別には、「洋生菓子」、「野菜類・果物類及びその加工品」、「加熱済そうざい」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、表示にない着色料（食用黄色4号、食用青色1号）がスポンジケーキから検出された「ロールケーキ」等5検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,454品目のうち、輸入食品等の検査は358品目（10.4%）であった。このうち、不良検体は2検体（不良率0.6%）であり、2検体とも法違反であった。

(2) ノロウイルス対策の一斉監視指導（表3-1-50、表3-1-58）

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10,178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159軒から食品等を収去し、287品目の検査を実施した。その結果、18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169回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ4,658人が参加した。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導（表3-1-50）

ア 監視指導

年末年始用食品の製造期に当たり、平常時と異なる生産体制（短期間かつ大量）において不適切な食品が製造されることがないように、食品製造業における食品の取扱い、製造工程等について監視指導を行った。

魚肉ねり製品製造業、菓子製造業等に対して4,851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、194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、625軒からつけ物等を収去し、1,341品目の検査を実施した。その結果、112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3-1-50、表3-1-55、表3-1-56)

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8,450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、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱い指導など計138軒に対して改善指導を行った。

イ 収去検査

食肉販売業等52軒から食肉等を収去し、286品目の検査を実施した。その結果、12検体が不良となった。

(5) ふぐ取扱い関係営業者の監視指導 (表3-1-50、表3-1-57)

ア 監視指導

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品取扱届出施設、その他飲食店営業・魚介類販売業等に対して14,917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、468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3-1-50)

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2,458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136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 食品表示法に基づく表示監視 (表3-1-54)

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197,026品目について添加物表示、期限表示、アレルギー表示、原産地表示等、食品表示法に基づく表示

検査を行った。

その結果、1,066品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.5%)。このうち、不良率の高い食品は「香辛料」「果実加工品」「加工魚介類」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22,485品目について遺伝子組換えに関わる表示、19,870品目について保健機能食品に関わる表示、78,883品目についてアレルギーに関わる表示の検査を実施した。

(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3-1-58)

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190回実施し、5,413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108回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は169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100回、HACCPを用いた衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は42回、行商(弁当類及びそう菜類)の許可制への移行に関する内容を盛り込んだ講習会は26回実施しており、それぞれ3,268名、4,658名、2,617名、1,404名、845名が参加した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-59)

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529施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を4,748件、化学検査を431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3-1-60、表3-1-62、表3-1-64)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等98検体を収去し、細菌検査457項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

イ 化学検査 (表3-1-61、表3-1-63、表3-1-65、表3-1-66)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等68検体を収去し、化学検査811項目を実施した。

その結果、表示にないステビオサイド及びレバウディオサイドAを検出した「小肌酢漬」1検体が違反となった。

表3-1-48 平成27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				81,421	29,153	3,312	12,887	36,069	
行政措置実施軒数				2,351	1,408	91	139	713	
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		2,375	1,398	93	172	712	
		口頭注意		31	28		1	2	
		その他		38	35	1	2		
収去検査結果	収 去 軒 数				1,340	1,108	52	156	24
	検 査 品 目 数				3,454	2,017	166	833	438
	判 定	不 良		153	150	1	2		
		不 良 率 (%)		4.4%	7.4%	0.6%	0.2%	0.0%	
	細 菌 検 査 項 目 数				14,343	10,076	457	1,974	1,836
	判 定	不 良		182	182				
		不 良 率 (%)		1.3%	1.8%	0.0%	0.0%	0.0%	
	化 学 検 査 項 目 数				24,848	12,508	811	5,428	6,101
	判 定	不 良		7	3	2	2		
		不 良 率 (%)		0.0%	0.0%	0.2%	0.0%	0.0%	
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数				358	133	7	182	36
	(再掲) 判 定	不 良		2			2		
不 良 率 (%)		0.6%	0.0%	0.0%	1.1%	0.0%			
表示検査結果		品 目 数		197,026	62,864	22,930	77,436	33,796	
		不 良		1,066	214	34	791	27	
		不 良 率 (%)		0.5%	0.3%	0.1%	1.0%	0.1%	
現場簡易検査		実 施 軒 数		529	434	18	43	34	
		検 査 件 数		5,179	1,771	283	2,382	743	
衛生講習会		実 施 回 数		190	151	19	5	15	
		受 講 者 数		5,413	4,700	330	86	297	

表3-1-49 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意書等)	その他	
合計	81,421	2,351	2,375	31	38	
製造・処理施設	7,062	222	230	17	17	
販売施設	51,615	994	999	3	4	
調理施設	21,374	1,072	1,083	11	17	
その他	1,370	63	63			

表3-1-50 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			H A C C P 確認軒数
		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 (衛生指導注意書等)	その他					
ア ノロウイルス対策の監視指導 (再掲)	宴会施設 (居酒屋、レストラン、飲食店)	7,199	338	334	1	4	10	29	1	1	
	弁当調理施設 (仕出しを含む)	1,323	48	51	1	1	96	174	17		
	旅館・ホテル	137	10	10			2	4			
	集団給食施設 (学校、高齢者施設、保育園)	1,519	55	54	1		51	80			
イ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等	4,829	193	200	17	17	625	1,341	112	28	
	行商弁当製造施設	22	1	1							
ウ 食肉の生食での提供に対する監視指導 (再掲)		8,450	138	138			52	286	12		
エ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	341	33	33		1					
	行商 (弁当類除く)	34									
	行商 (弁当類)	410	60	60							
	弁当等人力販売業	351									
オ ふぐ取扱い関係業者の監視指導 (再掲)		14,917	468	465	10	9					
カ 夜間営業者の監視指導 (再掲)		2,458	136	136	1						

表3-1-51 食品別取去検査

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		3,454	153	7	6	39,191	14,343	182	2	24,848	7	7
魚介類等	魚介類	164	2	2	2	851	677	2	2	174		
	すし種・さしみ	47				595	358			237		
	その他の魚介類加工品	558	2	1	1	7,502	1,991	1		5,511	2	2
冷凍食品	無加熱摂取	20				20	20					
	凍結前加熱済・加熱後摂取	43	1			327	97	2		230		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	19				321	20			301		
	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	1				6	6					
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	283	1			3,564	1,042	1		2,522		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	17				101	18			83		
	乳製品	30				184	57			127		
	乳類加工品	8				98	47			51		
	アイスクリーム類・氷菓	4				10				10		
農産物等	穀類及びその加工品	107	1			642	151	1		491		
	野菜類・果物類及びその加工品	437	6	2	2	6,406	756	6		5,650	2	2
菓子類	洋生菓子	523	90	1		4,864	3,756	111		1,108	2	2
	和生菓子	93	10			1,043	448	12		595		
	その他の菓子・菓子材料	124				1,969	349			1,620		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	25				150	22			128		
	酒精飲料	28				105				105		
	氷雪											
	水	2				5	1			4		
その他の食品	缶詰・びん詰	49				813	10			803		
	調味料	59				952	357			595		
	加熱済そうざい	460	11	1	1	5,466	2,351	12		3,115	1	1
	未加熱そうざい	114	13			1,023	818	14		205		
	そうざい半製品	14				346	46			300		
	弁当類	58	2			482	436	3		46		
	調理パン	40	9			279	269	11		10		
	ゆでめん類	30	4			314	80	5		234		
	豆腐	8	1			40	36	1		4		
上記以外の食品	52				461	117			344			
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	1				2				2		
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装	35				243				243		
	おもちゃ											

表3-1-52 食品別取去検査【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			358	2	2	2	6,077	634	0	0	5,443	2	2
魚介類等	魚介類												
	すし種・さしみ		18				333	132			201		
	その他の魚介類加工品		13				172	62			110		
冷凍食品	無加熱摂取		14				14	14					
	凍結前加熱済・加熱後摂取		3				17	4			13		
	凍結前未加熱・加熱後摂取		9				264	4			260		
	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		23				517	154			363		
乳・乳類 等	牛乳・加工乳・その他の乳												
	乳製品		1				8	8					
	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		4				55				55		
	野菜類・果物類及びその加工品		130	2	2	2	2,538	102			2,436	2	2
菓子類	洋生菓子												
	和生菓子												
	その他の菓子・菓子材料		29				517				517		
飲料・ 氷雪・ 水	清涼飲料水		2				18				18		
	酒精飲料		27				104				104		
	氷雪												
	水												
その他の 食品	缶詰・びん詰		33				704	6			698		
	調味料		22				345	105			240		
	加熱済そうざい		17				368	35			333		
	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		13				103	8			95			
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3-1-53 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	食品衛生法第11条第2項	成分規格違反	生食用鮮魚介類	生かき	E. coli最確数5,400/100g検出	1
					E. coli最確数460/100g検出	1
	小 計					2
化学検査	食品衛生法第11条第2項	添加物の使用基準違反	洋生菓子	ロールケーキ	スポンジケーキから食用黄色4号、食用青色1号検出	1
			加熱済そうざい	エリンギ和え物	二酸化硫黄 0.037g/kg 検出	1
	食品衛生法第11条第2項	成分規格違反	野菜類	【輸】 チコリ	メタラキシル及びメフェノキサム 0.04ppm 検出	1
	食品衛生法第11条第3項			【輸】 さといも	クロルピリホス 0.04ppm 検出	1
	食品表示法第5条	添加物表示なし	魚介類加工品	小肌酢漬	ステビオサイド 0.14g/kg、レバウディオサイドA 0.22g/kg 検出	1
	小 計					5
違 反 検 体 総 数						7

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-54 食品別表示検査

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で 不適正表示 品目数	内 設 (複数計上可)													措置品目数	内 訳 (複数計上可)			通 報 し た 品 目 数	指 示 ・ 公 表 数	取 去 検 査 (食品表示法)				
						無 表 示	衛 生 事 項			品 質 事 項				保 健 事 項		文 書 指 導	口 頭 指 導	そ の 他		検 査 検 体 数	違 反 検 体 数								
							期 限 表 示	食 品 添 加 物	そ の 他	生 鮮 食 品 の 原 産 地	加 工 食 品 の 原 産 地	輸 入 加 工 食 品 の 原 産 国	そ の 他	栄 養 成 分 表 示	機 能 性 表 示							そ の 他							
																									33	54	97	172	11
合 計	197,026	22,485	19,870	78,883	1,066	346	33	54	97	172	11	8	358	5	0	0	1,066	3	1,040	24	25	1	952	1					
加工食品※ 1	農産物	1	295	7	7	86																							
	粉類	2	1,289	359	241	563	3	1						2				3	3										
	でん粉	3	486	78	2	114																			1				
	野菜加工品	4	8,398	1,991	1,894	3,816	44	10	2	2	1		5	24				44	43	1	1				109				
	果実加工品	5	6,113	1,659	1,645	2,811	99	4			2							99	99							24			
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	2,768	83	332	376	23	1			1		1	20				23	23										
	香辛料	7	2,143	98	98	283	37											37	37							2			
	めん・パン類	8	7,460	1,044	1,000	4,488	6	2		3	1							6	4	2	2					21			
	穀類加工品	9	2,348	518	485	1,038																					3		
	菓子類	10	11,819	2,198	1,480	6,511	54	15	8	7	19				8			54	54		1					110			
	豆類の調製品	11	4,662	1,707	750	2,711	17	4	1						12			17	17								40		
	砂糖類	12	972	156	163	222																							
	その他の農産加工食品	13	3,237	1,055	868	1,760	19	2						7	10			19	19										
	畜産物	14	7,893	883	904	3,797	9	1	4	4								9	9								55		
	酪農製品	15	8,338	1,053	1,997	5,879	1			1								1	1								18		
	加工卵製品	16	2,046	118	120	1,501	3	1	1	1								3	3								22		
	その他の畜産加工食品	17	1,729	237	241	1,033	2			1				1				2			2	2							
	水産物	18	12,413	1,011	1,088	7,210	157	67	11	4	7		1	65	5			157	1	155	1	2				209	1		
	加工海藻類	19	2,729	336	360	833	19	12					1	6				19	19								3		
	その他の水産加工食品	20	2,750	196	269	1,242	15	10	2		1			2				15	14	1							75		
	その他	21	5,613	1,493	1,331	3,053	62	18			6				38			62	62									36	
	調味料及びスープ	22	1,946	404	449	759	5	2			1			1	1			5	5									1	
	食用油脂	23	20,843	2,277	1,607	14,769	109	40	1	31	39		3	6				109	93	16	16						158		
	調理食品	24	5,475	749	775	2,107	17	7		1	3			6				17	1	17								8	
	その他の加工食品	25	7,469	1,126	1,601	2,688	17	8			2			7				17	16	1	1							12	
飲料等	25	7,469	1,126	1,601	2,688	17	8			2			7				17	16	1	1							12		
小 計	131,234	20,836	19,707	69,650	718	204	31	48	90		11	8	338	5			718	2	693	24	25					907	1		
生鮮食品※ 2	農産物 (肉類、魚類、卵類及び加工品を除く)	26	1,653		10	8				1			8				8	1	7								1		
	米穀	26	1,653		10	8				1			8				8	1	7								1		
	麦類	27	174	11		17																							
	雑穀	28	387	29		15																							
	豆類	29	1,658	291		80	3			3							3	3											
	野菜	30	14,998	501	4	1,853	85	9			76						85	85											
	果実	31	10,625	634	12	1,663	60	5		6	1	48					60	60										8	
	その他の農産食品	32	859	107	5	84																							
	畜産物	33	9,478		5	1,314	41	36	2	2	1							41	41									1	
	食肉	33	9,478		5	1,314	41	36	2	2	1							41	41									1	
乳	34																												
食用鳥卵	35	1,886		59	585																								
その他の畜産食品	36	229			52																								
水産物 (肉類、魚類、卵類を除く)	37	14,330		5	2,081	120	74		3	34			9				120	120									1		
魚類	37	14,330		5	2,081	120	74		3	34			9				120	120									1		
貝類	38	5,447			1,048	16	9			7							16	16										19	
水産動物類	39	1,796			175	15	9		1	2			3				15	15										15	
海産ほ乳動物類	40	379			105																								
海藻類	41	1,166			60																								
小 計	65,065	1,573	100	9,132	348	142	2	6	7	172			20				348	1	347								44		
添加物	42	727	76	63	101																							1	

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

(注) 品質事項については、特別区・八王子市・町田市を除く。

表3-1-55 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	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	テンダライズ処理・タンブリング処理・結着処理食肉等取扱施設指導軒数	挽肉調理品取扱施設指導軒数	H A C C P 確認軒数 (再掲)	
			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 (ハツケ品)	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		3,967	422	0	28	37	20	129	256	12	0	0	8	107	440	12
飲 食 店 営 業		3,273	387		28	36	17	129	225	11			8	8	281	
食 肉 販 売 業		567	30				3		26	1				96	147	
食 肉 処 理 業		110	5			1			5					3	11	12
そ の 他		17													1	

表3-1-56 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		102	31	1	13	6	32	2	1
飲 食 店 営 業		97	30		13	6	32	2	
食 肉 販 売 業		3							
食 肉 処 理 業		2	1	1					1
そ の 他									

表3-1-57 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

種 別	項 目	立入軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			不利益処分	違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)					
				行政指導				10条	11条	12条	17条	18条	その他
				口頭注意	衛生注意指導票(含む)指導文書交付	その他							
合 計		6,186	468	465	10	9	0	4	27	4	283	5	140
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		2,662	190	188	1	3		4	27	3		2	135
ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)		2,367	262	263	3	2					268	3	5
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		1,157	16	14	6	4				1	15		

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3-1-58 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		134	4,660	56	753
肉 の 生 食		67	3,013	41	255
ノ ロ ウ イ ル ス		117	3,975	52	683
寄生虫・有毒魚・自然毒		64	2,449	36	168
HACCP導入型基準の周知		41	1,382	1	22
行商（弁当類・そう菜類） 許 可 制 の 周 知		26	845		

表3-1-59 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小 計	スタンプ法		コリテップ		その他
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
529	5,179	4,748	1,624				3,124
		化学検査 小 計					その他
		431	126		15		290

【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
洋生菜子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—	—
正月用生菜子 (寄せ物、羊かん等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	—
魚肉ねり製品	10万/g を超えるもの	陽性	—	陽性	陽性	—	—	—
乾燥食肉製品	—	—	陽性	—	—	—	—	リステリア 陽性
非加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
特定加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
生食用食肉 (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、O103、O121、O145を含む。

表3-1-60 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	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))
合計	26	0	0.0	17	2	1	2	1	1	2	26	0	0	26	0	26	0	26	0	5	0	3	0
魚介類加工品	1							1			1			1		1							
野菜類・果物類 及びその加工品	6			1		2		1	2	6			6		6		6		1		1		
加熱済そうざい	19			17	1	1				19			19		19		19		4		2		

表3-1-61 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	
		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	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	13	0	0.0	12	3	12	0	10	0	9	1	6	0	3	0
魚介類加工品	1			1	1	1		1		1					
野菜類・果物類 及びその加工品	4			4	1	4		2		1	1			1	
加熱済そうざい	8			7	1	7		7		7		6		2	

※1 検体により、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。

表3-1-62 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		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	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))
合計	29	0	0.0	11	5	6	5	1	1	19	9	1	0	29	0	29	0	29	0	12	0
洋生菓子	20			7	3	5	5			19		1		20		20		20		10	
和生菓子	6			2	1	1		1	1	6				6		6		6		2	
その他の菓子・菓子材料	3			2	1					3				3		3		3			

表3-1-63 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		スクラロース		タール色素		二酸化硫黄		B	H	A	EDTA
		法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	
合計	11	0	0.0	9	0	9	0	7	0	7	0	2	0	9	1	2	0	1	0	1	0
洋生菓子	2			2		2		2		2											
和生菓子	1													1	1						
その他の菓子・菓子材料	4			3		3		2		2		2		4		1		1			
缶詰・びん詰	4			4		4		3		3				4		1				1	

※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

表3-1-64 食肉製品・生食用かき・魚肉ねり製品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		リステリア		ノロウイルス		成分規格 ^{※1}	
				<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
		不良数	不良率(%)														
合計	43	0	0.0	17	1	1	0	19	0	19	0	12	0	11	1	31	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	8											8				8	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	4											4				4	
生食用かき	12												11	1			
魚肉ねり製品	19			17	1	1		19		19						19	

※1 加熱食肉製品（加熱後包装）の成分規格（E. coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌）及び加熱食肉製品（包装後加熱）の成分規格（大腸菌群、クリストリジウム属菌）、魚肉ねり製品の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-65 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		成分規格 ^{※1}					
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン				アセスルファムK		タール色素	
		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	24	7	24	0	24	0	24	0	1	0	12	0	12	0	13	4	13	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	8			4	2	4		4		4				1		1		3		8	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	4			2		2		2		2								2		4	
魚肉ねり製品	18			18	5	18		18		18		1		11		11		8	4	1	

※1 加熱食肉製品の成分規格（亜硝酸根）、魚肉ねり製品の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-66 魚介類加工品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤			酸化防止剤				成分規格 ※4				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセスルファムK		その他※2		タール色素		二酸化硫黄		過酸化水素		エリソルビン酸		その他※3		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	14	1	7.1	7	1	1	0	7	0	7	0	1	1	10	4	2	0	2	0	1	0	1	0	4	0
魚介類加工品	10	1	10	6	1			6		6		1	1	6	2	2		2		1		1			
魚卵加工品	4			1		1		1		1				4	2									4	

注 **斜体太字**は不良検体等に該当する。

※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

※2 ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

※3 BHA、BHTを検査した。

※4 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27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3-1-67、表3-1-69）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,506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56軒から食品等を取去し、159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80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3-1-68）

平成27年度に実施した一斉取去等で結果が「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、230件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、2軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

イ 取去検査（表3-1-71、表3-1-72）

改善確認が必要な施設等14軒から菓子類、そうざい等を取去し、31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3-1-68）

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618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3-1-80）

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32回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,314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3-1-68）

生食用食肉、牛肝臓及び豚の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、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、鶏肉やジビエ（野生鳥獣）等についても、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351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5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3-1-80）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を27回実施し、飲食店営業者等1,219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3-1-68、表3-1-73、表3-1-74）

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677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、12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 取去検査

菓子製造業等の食品製造施設17軒から菓子等を取去し、51品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(5) 食品販売業の一斉監視指導（表3-1-68、表3-1-75、表3-1-76）

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1,034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、16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軒から農産物加工品、缶詰・びん詰等を収去し、59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) 行商の一斉監視指導 (表3-1-68)

ア 監視指導

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者等に対して許可の有無や食品の取扱い等について76件の監視指導を行った。

その結果、7軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、不衛生な食品の取扱い等の改善を図った。

(7) 食鳥肉 (食鳥処理場) の一斉監視指導 (表3-1-68、表3-1-77、表3-1-78)

ア 監視指導

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成27年度食鳥肉の衛生確保事業の実施計画について」(平成27年4月1日付26福保健食第2297号)により、食鳥処理場に対して21件の立入りをを行い、収去検査により食中毒菌が検出された施設に対し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

イ 収去検査

食鳥処理業9軒から食鳥肉を収去し、18品目の検査を実施した。

その結果、サルモネラ菌を6検体、黄色ブドウ球菌を2検体、ウェルシュ菌を7検体、カンピロバクター・ジェジュニを5検体、カンピロバクター・コリを2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。

(8) 食品のアレルギー物質検査 (表3-1-68)

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・学童が好んで喫食と思われる菓子類の製造業等に対して1,034件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

イ 収去検査

めん類製造業7軒からめん類を収去し、アレルギー物質「そば」8検体の検査を実施した。その結果、中華麺1検体からアレルギー物質「そば」を検出したため、当該施設に対してコンタミネーションの防止等の指導を行った。

(9) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-79)

食品等27,553品目の表示検査を実施し、51品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.2%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,348品目、保健機能食品1,651品目、アレルギーに係る表示12,198品目についても、併せて表示検査を実施した。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-80)

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48回実施し、1,743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27回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は32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11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17回、HACCP導入型基準の追加等に関わる講習会を12回実施しており、それぞれ1,219名、1,314名、815名、647名、829名が参加した。

表3-1-67 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	4,506	80	69	0	11	0
製造・処理施設	741	13	10		3	
販売施設	1,083	24	19		5	
調理施設	2,679	43	40		3	
その他	3					

表3-1-68 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)	230	2	2			14	31		
イ 社会福祉施設等の監視指導 (ノロウイルス対策) (再掲)	618	2	2						
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,034	6	5		1	7	8		
エ 食肉の生食等取扱い施設 (再掲)	351	5	5						
オ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等 (めん類製造所、行商弁当製造施設除く)	641	12	9		3	14	48	
	めん類製造所	35					3	3	
	行商弁当製造施設	1							
カ 食品販売業の監視指導 (再掲)	1,034	16	11		5	14	59		
キ 行商 (再掲)	行商	1							
	弁当等 人力販売業	75	7	7					
ク 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)	21					9	18		

表3-1-69 食品別取去検査結果

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		159	0	0	0	1592	619	0	0	973	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ	2				12	12					
	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	19				518	104			414		
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	5				6				6		
	野菜類・果物類及びその加工品	19				161	61			100		
菓子類	洋生菓子	10				58	51			7		
	和生菓子	21				137	79			58		
	その他の菓子・菓子材料	21				168	61			107		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	4				13	4			9		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	7				136				136		
	調味料	7				102	5			97		
	加熱済そうざい	17				118	105			13		
	未加熱そうざい	9				62	58			4		
	そうざい半製品	1				2				2		
	弁当類	7				61	44			17		
	調理パン	2				10	10					
	ゆでめん類	4				8	5			3		
	豆腐	3				18	18					
	上記以外の食品	1				2	2					
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3-1-70 食品別取去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	通報した品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		22	0	0	0	274	27	0	0	247	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	7				63	13			50		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	4				55	5			50		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	2				6	2			4		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	5				96				96		
	調味料	3				52	5			47		
	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	1				2	2					
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/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
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	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	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・ テンダライス [†] 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026、0111、0157、0103、0121、0145を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-71 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		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		真菌		成分規格※1	
		不良数	不良率 (%)	<10 ³	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10 ³	≤10 ³	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	適	否	
																												6
合計	26	0	0.0	6	6	5	6	2	1	4	22	0	26	0	26	0	26	0	7	0	1	0	12	0	0	2	2	0
すし種・さしみ	2					1	1				2		2		2		2										2	
洋生菓子	4			1	1	1	1			4		4		4		4		4					1					
和生菓子	4				2	1	1			4		4		4		4		4								2		
加熱済そうざい	8			4	3	1				8		8		8		8		8		4			6					
未加熱そうざい	3			1		1	1			3		3		3		3		3					3					
弁当類	2						1	1		2		2		2		2		2			1		2					
豆腐	3						1	1	1	3		3		3		3		3		3								

※1 生食用鮮魚介類の成分規格（腸炎ビブリオ最確数）を検査した。

表3-1-72 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				着色料	
		法違反数	法違反率 (%)	サッカリン		アセスルファムK		タール色素	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	5	0	0.0	3	0	3	0	2	2
和生菓子	5			3		3		2	2

表3-1-73 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ		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	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	29	0	0.0	6	9	3	7	2	2	3	26	0	29	0	29	0	29	0	10	0	3	0	4	0
野菜類・果物類及びその加工品	5				1	1	1	1	1		5		5		5		5				3			
洋生菓子	3				2	1				3			3		3		3							
和生菓子	6			2	1		2		1		6		6		6		6		3					
その他の菓子・菓子材料	8			2	3	1	2				8		8		8		8		6					
加熱済そうざい	3			2	1						3		3		3		3						1	
未加熱そうざい	2				1		1				2		2		2		2						2	
弁当類	2						1	1			2		2		2		2		1				1	

表3-1-74 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		成分規格 ※2			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸	安息香酸	パラオキシン安息香酸エステル類	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	適	否	
合計	14	0	0.0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	6	0	4	0	1	0	4	0
野菜類・果物類及びその加工品	2																						2
和生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1					
その他の菓子・菓子材料	6			2		2		2		2		2		2		2		2					2
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1			
調味料	3			3		3		3		3		3		3		1							
加熱済そうざい	1															1							

※1 検体により、エリソルビン酸を検査した。

※2 豆類の成分規格（シアン化合物）、生あんの成分規格（シアン化合物）を検査した。

表3-1-75 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		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁷	(-)	<10	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	適	否
合計	30	0	0.0	14	9	3	1	1	1	3	24	27	0	27	0	27	0	1	0	2	0	6	0	3	0
その他の肉・卵類及びその加工品	1			1							1	1		1											
野菜類・果物類及びその加工品	5			1		2		1	1	5	5		5		5					2		2			
洋生菓子	2			2						2		2		2		2						1			
和生菓子	4			3	1					4	4		4		4		1					1			
その他の菓子・菓子材料	3			1	2					3	3		3		3										
清涼飲料水	2			2																				2	
調味料	1			1						1	1		1		1										
加熱済そうざい	5			2	3					5	5		5		5										
未加熱そうざい	3				1	1	1			3	3		3		3							1			
弁当類	2				2					2	2		2		2							1			
ゆでめん	1			1						1	1		1		1										
その他の食品	1																							1	

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格（恒温試験・細菌試験）を検査した。

表3-1-76 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※3		漂白剤		酸化防止剤 ※4		成分規格 ※5					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他※1		サッカリン		アセスルファミン		その他※2		二酸化硫黄		検体数	検出数	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										
合計	27	0	0.0	23	3	23	0	22	0	22	2	7	1	16	2	3	0	4	0	2	0		
野菜類・果物類及びその加工品	7			7	3	7		7		7	1	1		4	2	1							
洋生菓子	1			1		1		1		1	1	1											
和生菓子	1			1		1		1		1													
その他の菓子・菓子材料	4			3		3		3		3		1		3				2					
清涼飲料水	2																					2	
缶詰・びん詰	6			6		6		6		6		3		5		2		1					
調味料	3			3		3		3		3		1		3				1					
未加熱そうざい	1			1		1																	
そうざい半製品	1							1		1													
弁当類	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、アスパルテーム、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

※3 検体により、タール色素、バラレッド、スーダンⅠ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳを検査した。

※4 検体により、TBHQ、BHA、BHTを検査した。

※5 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、ヒ素、鉛、スズ）を検査した。

表3-1-77 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・ジジエニ		カンピロバクター・コリ		腸管出血性大腸菌		
			<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
			9	0	0	0	0	6	3	0	2	0	5	2	0	3	6	7	2	2	7	9	0	4	5	7	2	9
食鳥処理場	Aランク	2				2				2			1	1	2			2	2		1	1	2			2		
	Bランク	2				2				1	1			2	2			1	1	2		2			1	1	2	
	Cランク	5				2	3		2	2	1			2	3	3	2	1	4	5		1	4	4	1	5		
	Dランク																											

表3-1-78 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		9	9	0	9	0	9	0
食鳥処理場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク	2	2		2		2	
	Cランク	5	5		5		5	
	Dランク							

※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、オキシリニック酸、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3-1-80 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		46	1,662	2	81
肉 の 生 食		26	1,141	1	78
ノ ロ ウ イ ル ス		32	1,314	0	0
寄生虫・有毒魚・自然毒		11	815	0	0
食物アレルギー対策		16	644	1	3
HACCP・自主管理推進		12	829	0	0

第7 食品関係保健所計画事業

平成27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> キャンプ場及び釣り堀等における調理設備の衛生管理状況実態調査</p> <p><実施目的> 西多摩保健所管内には豊かな自然や行楽地があり、施設に調理場を設け、調理器具を貸し出しているバーベキュー場、キャンプ場及び釣り堀等が多数存在している。しかしながら、利用者自身が調理する施設については施設情報がないため、調理設備や衛生状態は把握できていない。そのような中、昨年度においては西多摩保健所管内のキャンプ場で有症状事例も発生している。</p> <p>そこで、西多摩保健所では屋外調理設備の衛生管理状況を把握するため、キャンプ場及び釣り堀等の屋外施設でのシンク・まな板・包丁等の衛生管理状況の実態調査を実施することとした。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：平成27年6月から平成27年11月</p> <p>(2) 調査対象：西多摩保健所管内のキャンプ場35施設及び釣り堀17施設</p> <p>(3) 調査方法：調査対象施設の中で、調査協力が得られた施設（キャンプ場9施設・釣り堀5施設）に対し、施設・設備及び調理器具等の立ち入り調査、及び調査票による聞き取り調査を行った。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 調理器具類の貸し出し・管理 調査した全ての施設で調理器具の貸し出しを行っていた。その中で、屋外に保管設備がない状態で調理器具を保管している施設がキャンプ場2施設、調理器具の洗浄を利用者に全て任せているキャンプ場が1施設あった。</p> <p>(2) 洗浄設備・トイレ 洗浄設備に手洗い用石鹸が無い施設がキャンプ場6施設あった。また、トイレに手洗い用の石鹸が無い施設がキャンプ場3施設・釣り堀1施設であった。</p> <p>(3) 使用水・管理 井戸水を使用している施設はキャンプ場3施設・釣り堀3施設、沢水・湧水を使用している施設はキャンプ場2施設・釣り堀2施設であった（複数回答有）。また、調理器具の洗浄や調理用として、水質検査をしていない井戸水や沢水などが使用されている施設は釣り堀3施設であった。さらに、これらの給水栓は、水道水が出る給水栓と隣り合っているなど施設内に混在しており、給水栓によっては飲用適でない旨の張り紙をしていなかった。</p> <p>(4) 飲食物の提供 魚の提供については、魚の掴み取りを行っている又は近隣河川で釣りが出来るキャンプ場3施設、及び釣り堀5施設において、内臓処理を行い提供していた。その他の食材の提供については、カット済みの野菜や肉を販売している施設がキャンプ場7施設・釣り堀3施設であった。</p> <p>(5) 廃棄物処理 廃棄物容器については、衛生害虫の誘因・発生を防ぐと共に野生動物が近づかないようにするため、キャンプ場1施設を除き全施設で蓋付きのゴミ箱を設けていた。中には、金網付き小屋や専用のコンテナで保管するなど徹底した対策を講じている施設もキャンプ場2施設でみられた。</p> <p><まとめ等></p> <p>飲用適か未確認の沢水を使用している釣り堀1施設においては、事業者に対し沢水などの危険性について説明し、飲用不可の注意書きを掲示させた。このように、今後は衛生的な課題がある他の施設についても、調理器具を衛生的に保管できる保管庫や手洗い石鹸を用意してもらう等の指導・助言を行い、施設の改善に繋げていく予定である。</p> <p>また、施設利用者については、生水の危険性、手洗い、調理時の注意事項などを記載したリーフレットを作成し配布する予定である。</p> <p>今後もキャンプ場・釣り堀に潜む食品衛生における危険性について引き続き調査し、注意喚起・普及啓発していく。</p>

<p>南多摩</p>	<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。そのため幼児らの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る。また、幼児らがこの啓発で得たことを保護者等へ普及啓発する相乗効果も期待される。幼児らへの普及啓発として、保健所職員による寸劇や親子教室の開催が行われている。しかし、人員や経費の問題から、幼児らを啓発する機会が限られているのが現状である。</p> <p>当所は平成24年度、多摩市内の1保育園の協力を得て幼児らに効果的に普及啓発できるペープサートを試作した。25年度に多摩市内の認可保育園にペープサートの材料等を配布し、使用実態調査を行ったところ、多くの園で園児らの反応は良好であった。昨年度は日野市、稲城市の保育園に活用依頼を行い、また講習会やイベント時に広報活動を行った。</p> <p>本年度は保育園以外の子ども関連施設での活用依頼や、保育園での継続利用に関する実態調査を行ったので報告する。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：平成27年7月から平成28年2月まで</p> <p>(2) 対象及び実施内容</p> <p>①稲城市子ども家庭支援センター：センター及び児童館での活用依頼</p> <p>②稲城市保健センター：健診時等での活用依頼</p> <p>③稲城市立中央図書館：ペープサートの貸出依頼</p> <p>④管内保育園：昨年度までに活用依頼を行った保育園に対して継続的に利用しているか等のアンケート調査</p> <p>⑤食品事業者及び都民：講習会時にキット配布、イベント時に実演</p> <p><結果概要></p> <p>①(1)子ども家庭支援センターでの1歳児親子向けの実演(12月)</p> <p>保護者の感想：親子で聞くものとして分かりやすい内容で時間的にもちょうど良い</p> <p>(2)子ども家庭支援センター職員が市内6か所の児童館に赴いて実演予定</p> <p>②12月から稲城市立中央図書館での貸出開始</p> <p>集会行事用作品として貸出登録を依頼したところ、1件の貸出し実績あり</p> <p>③保健センター職員による実演は時間的人員余裕がなく難しい</p> <p>④管内3市79保育園(多摩市18園、日野市44施設、稲城市17施設)を対象にアンケートを実施し、74園から回収</p> <p>(1)活用依頼時にペープサートを使用：35園(多摩市16園、日野市15園、稲城市4園)</p> <p>(2)活用依頼以降も使用している：21園(多摩市7園、日野市12園、稲城市2園)</p> <p>(3)使用していない園のうち、今後使用する考えがある</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今後使用する：8園(日野市7園、稲城市1園) ・問題点が改善されれば使用する：5園(多摩市1園、日野市3園、稲城市1園) ・完成品等をもらえれば使用する：15園(日野市10園、稲城市5園) <p>⑤以下のイベント等で実演</p> <p>永山フェスティバル(9月)、小学校の職場訪問(10月)、日野産業まつり(11月)</p> <p><まとめ等></p> <ul style="list-style-type: none"> ・幼児向けに作成したペープサートは、親子で遊びに来る施設等で主に保護者に向けて実演することにも有効な媒体であった。 ・地域の子ども関連施設で核となる施設(子ども家庭支援センター)の協力が得られれば、複数の施設(児童館)での普及啓発が可能となり効率よく啓発できる。 ・図書館での貸出は、保健所からの広報を目にしなない対象にも周知されることが期待できる。 ・保育園へのアンケートの結果、活用依頼の後も全体(74園)の約3割(21園)で使用されており、幼児への普及啓発に有効な媒体と考えられた。 ・現在使用していない保育園(53園)のうち、約5割(28園)が「今後使用する考えがある」と回答しており、幼児への食品衛生知識の啓発に対する意識は高いものと思われた。
<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>学校や保育園等の食物アレルギーに対し、給食関係者は事故防止対策に取り組んでいるが、子供のアナフィラキシー事故が度々報告されている。</p> <p>当所では平成19年度から食物アレルギー事故の防止対策を目的に調査を実施してきた。今年度は管内の保育園、小学校の給食施設を対象に実態調査を行うとともに当所検査室で卵アレルゲンについて食品への移行実験と器具の洗浄実験を行った。得られた調査結果をもとに施設関係者に普及啓発を行うことで食物アレルギー事故防止対策を実施する。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施期間：平成27年4月～平成28年1月 I 保育園等への実態調査

	<p>①保育園（3市48保育園）へのアンケート調査 ②保育園等におけるアレルギー拭取り調査（卵・小麦・乳） ③給食のアレルギー移行調査（卵・小麦・乳）</p> <p>II 当所検査室での実験 ①食品へのアレルギー移行実験（卵） ②器具の材質別洗浄実験（卵）</p> <p><結果概要> I 保育園等への実態調査 ①保育園へ事前にアンケート調査することで実態と問題点を把握した。 ②拭取りを実施したすべての給食施設で食器・調理器具から何らかのアレルギーを検出した。 ③拭取りを実施した給食施設で前日に検査対象アレルギーを使用後、翌日同じ器具を使用して調理した給食のアレルギー移行の有無を検査した。給食への移行は確認されなかった。</p> <p>II 当所検査室での実験 ①洗浄不良の鍋、卵液の付着した菜箸を使用して作成したスープに卵アレルギーが移行するかどうか実験したところ、菜箸を使用した検体から卵アレルギーが検出した。 ②卵が付着した器具（菜箸、泡立て器、フライ返しを材質別に2,3種用意）を洗浄後、拭取り検査したところ、次亜塩素酸ナトリウムと弱アルカリ性洗剤の混合溶液につけ置きした条件では、すべての調理器具でステンレス製のものに洗浄効果が認められた。</p> <p><まとめ等> 本調査では、給食施設での拭取り検査の結果、調理施設内の様々な箇所からアレルギーが検出された。調理器具等、直接食材に触れるものからもアレルギーが検出されたが、給食にはアレルギーの移行はなかった。施設で使用している食器を次亜塩素酸ナトリウムと食器用洗剤の混合溶液につけ置く前と後とで拭取り検査をしたところ、つけ置きの効果が認められた。 卵に使用した菜箸をスープの調理に使用した実験では卵アレルギーが検出したことからアレルギーの付着した器具の使用による事故の可能性が指摘された。これらの結果からアレルギー対応食は先に調理する、使用頻度の高い調理器具はアレルギー対応食専用とする、専用化できない調理器具や食器は混合溶液につけ置きするといった対策をとることが重要と考えられた。得られた調査結果を施設関係者に講習会で普及啓発した。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> ジビエ等に対する意識及び利用状況等の調査</p> <p><実施目的> 現在、様々な動物の肉が販売されており、イノシシやシカのように以前から狩猟で得られる鳥獣肉の他、かつては肉として目にすることがなかった動物の肉も通信販売等で容易に購入できるようになっている。 これら（ここでは総称して「ジビエ等」と言う。）は好奇心で生や半生で食べることが懸念されることから、これらによる食中毒を予防するためには、消費者や食品事業者のジビエ等に対する意識を把握して普及啓発をすることが効果的であると考えられるため、アンケート調査を行った。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成27年5月から平成28年1月まで 対象および方法 ① 消費者：市民まつり等での食品衛生相談、当所から依頼した学校においてアンケート用紙を配布して調査をおこなった。 ② 事業者：飲食店営業や食肉販売業等、ジビエ等を取扱う事業者に対し、アンケート用紙を配布して調査をおこなった。</p> <p><結果概要> ①消費者 計2903名から回答を得た。全体のうち、ジビエ等を食べたことがあると回答した人は44%であり、種類は多い順にイノシシ、シカ等、30種類に上った。シカについては刺身で食べたという回答が特に多かった。ジビエ等に対する印象では、「おいしい」等の良い印象と、「臭いがある」等の悪い印象をもつ人がほぼ半々だった。ジビエ等を食べるきっかけとしては、「旅先の名物」、「同席者や友人の勧め」のような、周囲の状況から食べるケースが上位を占めた。今後食べたい料理法では「中まで火が通った」が大半だったが、特に10代から20代において「刺身」という回答の割合が高かった。また、肉を生や生に近い状態で食べることについて、46%が「食中毒を起こすかもしれない」と回答したが、「新鮮ならばよい」「飲食店で食べればよい」等、生食に懸念がないとする回答も全体の半数に上った。</p> <p>②事業者 管内でジビエ等を提供している飲食店36軒に取扱い状況の調査を行った。提供している肉の種類はシカ、イノシシ等11種類に上った。購入先としては通常取引している食肉卸売業者をあげる事業者が大半だった。調理方法はグリルや煮込み等が多かったが、中心部まで火が通っていない「ダチョ</p>

	<p>ウのカルパッチョ」、「シカのわら焼き」を提供していた施設がそれぞれ1軒あったため、取扱いをやめるか中心部まで加熱するよう指導した。また、肉に付着している病原体を答えるクイズを行ったところ、全てを正解できた事業者はいなかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>今回のアンケートから、消費者がジビエ等を食べるきっかけは旅先の名物や飲食店の店員の勧めなど、周辺からの影響が大きいことが分かった。また、新鮮であることや飲食店で食べること等、条件が合えば肉を刺身やあぶり等の料理方法で食べても食中毒の心配がないと考えている消費者は少なくないことも分かった。これを裏付ける事象として、シカを刺身で食べた例が46件あったことが挙げられる。ジビエ等による食中毒はE型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌等により重篤な症状を引き起こす場合があるにも関わらず、一部の事業者はそのリスクをあまり認識していない恐れあることがクイズの結果からうかがわれた。</p> <p>そのため、事業者については、未加熱の肉に関する衛生上の危害を認識し、購入時は適正な表示があることを確認し、調理時は中心部まで加熱調理を行って客に提供する責務がある。また、消費者についても、肉類は新鮮であっても中心部まで加熱してから食べることを知っておく必要がある。我々は今後も本調査により得られた情報を活用し、事業者の指導や都民へ普及啓発を図ることでジビエ等の安全確保に努めていきたい。</p>
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 調理施設で使用される洗浄用スポンジ等の衛生実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>昨年度、管内の事業者から取去した弁当から大腸菌が検出される事例があった。この事業者への指導の中で、調理器具と併せてスポンジの消毒を実施したことにより改善が見られたことから、スポンジを介した食品の二次汚染が疑われた。</p> <p>そこで今回、調理施設で使用される洗浄用スポンジやたわしなどの取扱いや汚染の実態を把握するとともに、汚染されたスポンジがもたらす影響を注意喚起するためのモデル実験を行い、今後の監視指導に資する若干の知見を得たので報告する。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 スポンジ等の汚染実態調査（対象：管内の食品調理事業者19施設） 調理場で使用しているスポンジ等の揉出液の細菌検査およびスポンジ等の取扱状況に関する聞き取り調査を行った。 2 汚染スポンジを用いたモデル実験 大腸菌群液に浸した汚染スポンジを用いて、器具や手指への汚染の移行度を評価する実験を行った。 3 揉出液及びスポンジ中の大腸菌群の動態確認実験 汚染実態調査で採取した複数の揉出液中での、大腸菌群の動態を調べる実験を行った。また、スポンジ中に残存する有機栄養分が、乾燥過程での大腸菌群の動態に与える影響について評価する実験を行った。 4 調理従事者への意識調査（対象：管内の食品関係事業者777名） スポンジの取扱状況に関するアンケート調査を実施した。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 延べ61検体の検査を行った。一般細菌数は、揉出液1ml当たり最大1200万cfuであった。大腸菌群数は、揉出液1ml当たり最大160万cfuであった。大腸菌は揉出液61検体中17検体から検出され、検出率は28%であった。 2 器具への移行実験においては、洗浄直後のボウル・ザルへの大腸菌群の移行は軽微であり、5時間室温に放置し乾燥させたボウル、ザルからはともに大腸菌群は検出されなかった。5時間袋に入れて30℃で放置したボウル、ザルからは、ともに洗浄直後と同程度の大腸菌群が検出された。手指への移行実験については、設定した4条件すべての手指から大腸菌群が検出され、握った直後>流水5秒洗浄>流水30秒洗浄>風乾の順に多く検出された。 3 揉出液の中には、一定時間後に添加した大腸菌群が増加するものと減少するもの、菌数に変化が見られないものがあった。 有機栄養分がないスポンジでは、乾燥させると添加した大腸菌群は検出されなくなった。有機栄養分を添加したスポンジでは、乾燥後も添加した大腸菌群の100分の1程度が残存した。 4 298名（38%）から回答を得た。スポンジ等を用途別に「使い分けている」と回答したのは88%であった。交換の目安については、61%が「汚れや破損が目立ったら」、34%が「定期的」と回答した。スポンジ等を「消毒している」と回答したのが81%で、その方法については56%が「塩素」と回答し、消毒の頻度は50%が「毎日」と回答した。 <p><まとめ等></p> <p>有機栄養分が蓄積したスポンジ中で増殖した大腸菌群が、乾燥後も定着する可能性があることがわかった。また、スポンジの消毒が不十分な場合、大腸菌群に高度に汚染されたスポンジを使用することによって、手指や器具を介して食品を汚染するリスクがあることも判明した。現状多くの事業者は</p>

	<p>スポンジが細菌の汚染源となりうる認識を持ち、塩素系漂白剤を用いた消毒を行っているものの、残存する有機栄養分の影響で期待される消毒効果が発揮されていないケースが相当あるものと予想された。</p> <p>塩素系漂白剤を用いて適切に消毒効果を発揮するためには、スポンジ中の食品残渣等や有機栄養分の除去が必要となるが、そのための作業が煩雑になる可能性もある。加熱による簡便なスポンジの消毒方法として、これまでに熱湯をかける消毒方法や、電子レンジを用いた消毒方法等が報告されている。これらの方法を参考にしながら、当所でも特に食数の多い給食施設や仕出し弁当屋を中心に、今後の監視指導の中で煮沸等の加熱による消毒方法を啓発していきたい。</p>
島しょ保健所	<p><事業名> 島しょ地域における有毒植物・有毒魚介類のアンケート実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>アシタバやくさや等、島しょ地域には海の幸・山の幸が豊富に存在する。しかし一方で、離島という地理的特性から、食品流通に関して物理的障害も存在する。このような条件下ゆえに、島しょ地域では島に自生する野草や海で取れる魚介類に対する依存性が、他の地域よりも高いと推測される。ところが、自然の恵みであるこれらの中には時に有毒なもの存在し、誤った判別が健康危害に繋がる可能性がある。そこで、管内の島民に対して有毒植物・有毒魚介類に関するアンケートを実施、その結果を分析し島民に正しい判別方法を指導することにより、島しょ地域における野草や魚介類等の自然毒による食品事故を予防することを目的とする。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 実施期間 平成27年6月～平成27年12月 2. 調査対象 島しょ保健所管内の食品関係事業者・島民等 3. 調査方法 アンケート記入方式 4. 回収方法 (1) 直接提出 (2) FAX (3) 郵送 <p><結果概要></p> <p><アンケートの結果></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 回答者について。 回答者は499名で、女性が全体の64%、大島・八丈島の2島で全体の過半数を占めた。平均年齢は55歳で男女に差は見られなかった。 2. 調査結果について。 (1) 自分で採ったりもったりする野草の自給性は高かった。 (2) 採る・もろう・購入する野草は、いずれの場合もトップはアシタバであった。 (3) 小笠原諸島のみ回答に顕著な違いが見られ、野草や魚の種類に特徴が見られた。 (4) 判別が困難で致死性がある有毒植物及び有毒魚介類の存在はよく知られていた。 (5) 有毒植物も、有毒魚介類ともに判別する自信が無い島民が多かった。 (6) 島民の情報源は、テレビがトップで次に友人であった。ただし、50代以下の年代からネットの割合が増えていた。 (7) 有毒植物よりは有毒魚介類の方が判別困難と感じている島民が多かった。 <p><まとめ等></p> <p>野草を採ったりもったりする人は多く、小笠原諸島を除く島しょにおける野草の代表はアシタバであったが、アシタバと類似した植物との判別点については、あまり知られていなかった。接する機会の多いアシタバでさえも判別が怪しい状況では、他の植物はなおさら判別点が知られていないのではないかと考えられた。</p> <p>情報源は、テレビがトップだが、若年層ではネットが増えてきており知人からが60代以降でも第2位と重要な情報源になっており、保健所ホームページへの掲載や講習会での指導、リーフレットによる情報伝達は重要な手段であると考えられた。</p> <p>判別困難で致死性がある有毒植物及び有毒魚介類の存在を知りながら判別に自信がないという回答が多く、誤った判別による食品事故の可能性が懸念されるため、引き続き有毒植物等の判別方法についての啓発が必要と考えられる。</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27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27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27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	3,908	14,465	27,428	27,428	26,418	1,010	0	0	0
平成27年	4月	15	30	30	30				
	5月	1,047	3,275	6,192	6,192	6,037	155		
	6月	2,089	7,154	13,085	13,085	12,614	471		
	7月	442	1,951	3,852	3,852	3,593	259		
	8月	3	40	82	82	66	16		
	9月	201	998	2,123	2,123	2,072	51		
	10月	52	791	1,623	1,623	1,582	41		
	11月	40	79	79	79	71	8		
	12月	18	107	283	283	278	5		
平成28年	1月	1	40	79	79	75	4		
	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	3,908	14,465	27,428	27,428	26,418	1,010	0	0	0
西多摩	760	1,315	1,315	1,315	1,246	69			
南多摩	341	1,563	2,617	2,617	2,525	92			
多摩立川	645	1,349	1,505	1,505	1,393	112			
多摩府中	956	2,893	6,838	6,838	6,585	253			
多摩小平	634	4,920	9,832	9,832	9,640	192			
島しょ	572	2,425	5,321	5,321	5,029	292			

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	14,465	27,428	26,418	1,010
		細菌検査	小計	14,465	27,428	26,418
		スタンプスプレッド法	13,042	23,201	22,299	902
		コリテップ	39	39	36	3
		ふきとり	1,384	4,188	4,083	105
		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	検査件数	判定		細菌検査																	
					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		セレウス		大腸菌		一般細菌		その他			
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良		
検体合計	14,465	27,428	26,418	1,010	9,630	135	7,773	612	0	364	0	363	2	0	0	360	1	3,008	260	4,920	0	
食品	246	493	480	13	198	11	17	1	1	1		37	1					3			224	
調理器具	4,527	8,281	8,080	201	4,273	86	1,333	29	75			116						1,219	86	1,064		
手指	6,389	12,263	11,629	634	2,160	16	5,288	541	80			64				360	1	1,411	76	2,266		
その他	3,303	6,391	6,229	162	2,999	22	1,135	41	208			146	1					375	98	1,366		

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果(化学)

項目	検体数	検査件数	判定		化学検査																		
					残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		油脂酸化検査										
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良									
検体合計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食品																							
調理器具																							
手指																							
その他																							

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 合計 営業種目		立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
合計		3,908	14,465	27,428	26,418	1,010	26,418	1,010	0	0
飲食店 営業	旅館・ホテル	388	1,322	2,406	2,208	198	2,208	198		
	バー・キャバレー	4	8	8	8		8			
	一般飲食店	1,717	3,406	5,775	5,533	242	5,533	242		
	すし屋	164	374	582	557	25	557	25		
	そば屋	322	695	1,261	1,211	50	1,211	50		
	仕出し屋	18	43	71	71		71			
	弁当屋	25	69	145	142	3	142	3		
	そう菜店	12	33	57	56	1	56	1		
	許可ある集団給食	30	213	558	548	10	548	10		
	その他	1	1	2	2		2			
喫茶店営業		3	8	9	8	1	8	1		
製 造 業	菓子製造業	232	592	1,085	1,062	23	1,062	23		
	アイスクリーム類製造業	4	14	42	42		42			
	豆腐製造業	95	227	398	387	11	387	11		
	めん類製造業	29	70	124	121	3	121	3		
	その他	16	37	60	56	4	56	4		
販 売 業	食肉販売業	144	316	534	517	17	517	17		
	魚介類販売業	64	138	273	247	26	247	26		
	食料品等販売業	54	116	240	220	20	220	20		
	その他	14	24	27	25	2	25	2		
学校給食		203	3,324	6,736	6,511	225	6,511	225		
その他の集団給食		354	3,369	6,911	6,765	146	6,765	146		
その他		15	66	124	121	3	121	3		

表3-2-7 夜間営業施設等^{※1}監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施 延人数	立入軒数	不良軒数 ^{※2}	無許可 発見 軒数	業態ごとの内訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他		
						立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数
実施月	9	69	284	12	0	255	12	0	3	0	0	25	0	0	1	0	
合計																	
4月																	
5月																	
6月																	
7月																	
8月																	
9月																	
10月																	
11月																	
12月	9	69	284	12	0	255	12	0	3	0	0	25	0	0	1	0	
1月																	
2月																	
3月																	
平成28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3-2-8 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施 延人数	立入軒数	不良軒数 ※2	無許可 発見 軒数	業態ごとの内訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他		
						立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数
保健所 合計	9	69	284	12	0	255	12	0	3	0	0	25	0	0	1	0	
西多摩	1	9	41	2		38	2					3					
南多摩	1	5	23	2		12	2	3				8					
多摩立川	1	14	36	1		34	1					2					
多摩府中	2	21	99	5		89	5					9			1		
多摩小平	1	13	39	2		36	2					3					
島しょ	3	7	46			46											

※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	60	160	3,484	562	29	845	237	18	127	17	0	249	17	6	12	1	0	0	0	4	1	0	25	12	5	1,910	262	312	15	
4月	7	20	242	33		64	10					14	3										2	1		106	13	56	6	
5月	4	16	446	66		218	59		2			64	2										7	1		71	1	84	3	
6月	1	1	13	0		1																				9		3		
7月	5	13	161	6					20																	131	6	10		
8月	17	48	913	170	5	392	134	5	30	15		39	1		8	1			2	1		1			380	16	61	2		
9月	3	4	160	16		92	15					46														22	1			
10月	8	20	609	115	19	15	5	13	6	1		8	4	6	3				1							558	103	18	2	
11月	10	24	730	118		5			64	1		34			1											606	117	20		
12月																														
平成27年																														
平成28年									5			8							1				6	6	5	13		2		
3月	2	8	159	32		42	14					36	7									9	4		14	5	58	2		

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

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。

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																							
						飲食店営業（臨時）		飲食店営業（その他）		菓子製造業（臨時）		菓子製造業（その他）		要許可製造業		要許可販売業		行商		臨時出店者		その他							
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数				
保健所	60	160	3,484	562	29	845	237	18	127	17	0	249	17	6	12	1	0	0	0	4	1	0	25	12	5	1,910	262	312	15
西多摩	8	20	535	66	5	218	32	5	12	6		64	2		4	1			1	1		2	1		234	23			
南多摩	4	10	118	15	5	23	3		6	1		10	1		1							5	5		72	5	1		
多摩立川	10	25	839	235		130	92		88	1		38			3										532	139	48	3	
多摩府中	10	43	1,201	167		455	105		17	9		128	10		2							17	5		356	26	226	12	
多摩小平	7	23	505	71	19	15	5	13	2			8	4	6	1					1					469	62	9		
島しょ	21	39	286	8		4			2			1			1				2			1	1		247	7	28		

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

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。