

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	137
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	137
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	137
第 2 平成 29 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	140
第 3 平成 29 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	152
第 4 平成 29 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	167
第 5 平成 29 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	177
第 6 平成 29 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	193
第 7 食品関係保健所計画事業	205
第 2 節 その他の事業	210
第 1 現場簡易検査	210
第 2 夜間営業等監視事業	210
第 3 臨時営業等監視事業	210

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29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、食品衛生講習会等を行っている。

平成29年度は、平成28年度に都内の有料老人ホームで発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒や催事で提供された

加熱不十分な鶏肉を原因とした患者数600名を超えるカンピロバクター食中毒等を踏まえ、重点的な食中毒対策を行った。また、食品表示制度の適切な運用を図るため、原産地表示やアレルギー表示等に関する監視指導を実施した。

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29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29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 ○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 ○食品のアレルギー対策 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,024
6月～8月 【夏期一斉】	<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 ○行商・自動車営業の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,500
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等の一斉監視指導（0157、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 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○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） 	5,054
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○集団給食施設等の一斉監視指導（0157、ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○行商・自動車営業の一斉監視指導 ○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） 	2,914
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（0157、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 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導 ○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） 	4,499

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 平成29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		9-11月事業		歳末一斉監視事業		1-3月事業			
主な監視事業	<p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>③食品の製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、菓子、粉末食品等)</p> <p>④食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑤行商</p> <p>⑥食鳥処理場等</p> <p>⑦食物アレルギー対策</p>		<p>夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導</p> <p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等)</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④飲食店営業 (すし、仕出し・そうざい・大規模施設等)</p> <p>⑤食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑥自動車営業・行商</p>		<p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②食品のアレルギーマ対策</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④食品の製造業 (魚肉ねり製品、食肉製品等)</p> <p>⑤食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑥行商</p> <p>⑦学校用食用パン・めん類製造所・米飯加工委託工場</p> <p>⑧不良食品等を製造した施設</p> <p>⑨食鳥処理場等(大島)</p>		<p>歳末に食品を大量に取り扱う施設に対する監視指導</p> <p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設、宴会施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (魚肉ねり製品、そうざい、菓子、魚介類加工業、つけ物、食肉製品、食肉処理業、飲食店等)</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④自動車営業・行商</p> <p>⑤ふぐ取扱関係業者</p> <p>⑥夜間業者</p>		<p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②不良食品等を製造した施設</p> <p>③食品のアレルギーマ対策</p> <p>④食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>⑤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)</p> <p>⑥食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑦行商</p> <p>⑧食鳥処理場等</p>			
収去検査	①③④⑥で実施		①②③④⑤で実施		①②④⑤⑦⑧⑨で実施		②③で実施		②③⑤⑥⑧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 (食品表示法(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	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	
対象食品	合計	10,759	1,158	7	0.6%	4,983	756	7	0.9%	5,776	402	0	0.0%
4月 ～ 5月	給食供給者等の一斉監視	1,107	129			766	104			341	25		
	食品製造業の一斉監視	518	57	2	3.5%	175	32	2	6.3%	343	25		
	食品販売業の一斉監視	433	41			116	21			317	20		
	食鳥肉の一斉監視	456	16			88	8			368	8		
	計画事業ほか												
	小計	2,514	243	2	0.8%	1,145	165	2	1.2%	1,369	78	0	0.0%
6月 ～ 8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	436	60			393	54			43	6		
	サラダ・そうざい類	689	76	1	1.3%	376	52	1	1.9%	313	24		
	生菓子	280	26			86	13			194	13		
	地域流通食品	1,116	74			102	12			1,014	62		
	食肉	192	21			192	21						
	すし種・刺身	186	31			186	31						
	アイスクリーム類	135	27	1	3.7%	135	27	1	3.7%				
	豆腐原料大豆	12	4							12	4		
	豆腐	186	31			186	31						
	食品のアレルギ-物質検査												
	その他												
	計画事業ほか												
	小計	3,232	350	2	0.6%	1,656	241	2	0.8%	1,576	109	0	0.0%
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	31	31							31	31		
	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	1,251	128			506	78			745	50		
	改善確認が必要な施設の監視	290	42			290	42						
	その他	65	3			11	1			54	2		
		計画事業ほか											
	小計	1,637	204	0	0.0%	807	121	0	0.0%	830	83	0	0.0%
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	355	42			182	26			173	16		
	生菓子類	326	37	2	5.4%	217	29	2	6.9%	109	8		
	生食用かき	11	11			11	11						
	魚肉ねり製品	270	36			76	19			194	17		
	食肉製品	276	24			44	12			232	12		
	魚介類加工品・魚卵加工品	178	12							178	12		
	農産加工品												
	その他	95	24			95	24						
		計画事業ほか											
	小計	1,511	186	2	1.1%	625	121	2	1.7%	886	65	0	0.0%
1月 ～ 3月	改善確認が必要な施設の監視	193	20			98	15			95	5		
	食品のアレルギ-物質検査	8	8							8	8		
	食品販売業の一斉監視	538	51			151	25			387	26		
	食品製造業の一斉監視	727	82	1	1.2%	424	61	1	1.6%	303	21		
	食鳥肉の一斉監視	399	14			77	7			322	7		
	その他												
		計画事業ほか											
	小計	1,865	175	1	0.6%	750	108	1	0.9%	1,115	67	0	0.0%

第2 平成29年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して5,024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、食肉販売業等76軒から食品等を収去し、243品目の検査を実施した。その結果、2検体の不良食品等を見つけた。

食品の取扱い等が不良であった施設91軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

その他、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302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。

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、129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) 食肉等の取扱施設

ア 監視指導（表3-1-5）

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、鶏肉や野生鳥獣肉（ジビエ）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293件の立入りをを行い、8軒に対して口頭注意を実施し、衛生管理の徹底を図った。

(3) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

健康食品等の食品の製造施設に対して1,074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に加え、表示事項等について監視指導を実施した。

このうち、19軒に対して口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

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20軒から菓子等を収去し、57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1,104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、24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10軒から菓子、農産物加工品等を収去し、41品目の検査を実施した。その結果、違反・不良となった食品はなかった。

(5) 行商弁当の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

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4件の監視指導を行った。

(6) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成29年度食鳥肉の衛生確保事業の実施計画」（平成29年3月30日付28福保健食第2159号）に基づき、食鳥処理場に対して33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、違反・不良となった検体はなかった。

(6) 食品のアレルギー対策 (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、給食施設等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アレルギー対応食を導入する給食施設等に対して538件の立入りをを行い、コンタミネーションの防止対策等の確認や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23,670品目の表示検査を実施し、17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744品目、保健機能食品193品目、アレルゲンに係る表示5,582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、1,869名が参加した。このうち、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は36回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は36回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は55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26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12回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は19回実施しており、それぞれ1,167名、1,157名、1,830名、874名、450名、564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))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	5,024	91	83	0	8	0
製造・処理施設	1,038	19	15		4	
販売施設	1,133	23	22		1	
調理施設	2,842	48	45		3	
その他	11	1	1			

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			HACCP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	HACCP取組 軒数 (再掲)	HACCP確認 軒数 (再掲)
			行政指導			不利益処分					
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他						
ア 給食供給者等 (再掲)	302	23	23			43	129				
イ 食肉の取扱施設 (再掲)	293	8	8			7	14				
ウ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	1,074	19	15	4		20	57	2	2	
	行商弁当製造施設										
エ 食品の販売業 (再掲)	1,104	24	23	1		10	41				
オ 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業を除く)	1									
	弁当等人力販売業	3									
カ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	33					8	16				
キ 食品のアレルギー対策 (再掲)	538										

表3-1-6 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数 通報した(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		243	2	(0)	0	2,514	1,145	2	(0)	1,369	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2										
	その他の魚介類加工品	3	4			17	10			7		
冷凍食品	無加熱摂取	4										
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6										
	生食用冷凍鮮魚介類	7										
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	17			464	96			368		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15										
農産物等	穀類及びその加工品	16	2			9	2			7		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	13			149	33			116		
菓子類	洋生菓子	18	25	2		195	111	2		84		
	和生菓子	19	18			149	67			82		
	その他の菓子・菓子材料	20	14			145	28			117		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	10			125	10			115		
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	7			139				139		
	調味料	26	20			296				296		
	加熱済そうざい	27	88			640	633			7		
	未加熱そうざい	28	16			118	118					
	そうざい半製品	29	1			8	8					
	弁当類	30	3			19	19					
	調理パン	31										
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33										
上記以外の食品	34	5			41	10			31			
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35										
	その他添加物	36										
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

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	総検査項目数	再掲			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良 品目数	法違反 (再掲)	品目数 (再掲) (通報した 品目数)		細菌検査		化学検査			
							項目数	法違反・不良 項目数	項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)	
合計		11	0	(0)	0	189	0	0	(0)	189	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2										
	その他の魚介類加工品	3										
冷凍食品	無加熱摂取	4										
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6										
	生食用冷凍鮮魚介類	7										
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11										
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15										
農産物等	穀類及びその加工品	16										
	野菜類・果物類及びその加工品	17	1			19				19		
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	4			50				50		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21										
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	6			120				120		
	調味料	26										
	加熱済そうざい	27										
	未加熱そうざい	28										
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30										
	調理パン	31										
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33										
上記以外の食品	34											
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35										
	その他添加物	36										
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

【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3-1-8 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		腸管出血性大腸菌		ウェルシュ菌		
			不良数	(%不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		104	0	0.0	53	26	21	1	0	2	0	1	102	0	0	0	103	1	104	0	104	0	12	0	76	0	8	0
野菜類・果物類及びその加工品		1															1		1		1				1			
洋生菓子		1			1							1					1		1		1							
加熱済そうざい		83			47	20	15	1				83				83		83		83		9		61		8		
未加熱そうざい		15			1	6	6			2		15				14	1	15		15		2		12				
弁当類		3			3							3				3		3		3		1		1				
その他の食品		1			1							1				1		1		1				1				

※1 野菜類・果物類及びその加工品、未加熱そうざい及びその他の食品においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

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		ヒスタミン					
			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		タール色素		サッカリン		アセスルファムカリウム		二酸化硫黄					
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		25	0	0.0	22	1	22	1	22	0	22	0	16	1	21	0	21	0	1	0	2	0		
その他の魚介類加工品		2			1		1		1		1				1		1					1		
野菜類・果物類及びその加工品		2			2	1	2		2		2		2	1	2		2							
洋生菓子		1			1		1		1		1													
缶詰・びん詰		3			3		3		3		3		3		3		3		1					
調味料		16			15		15	1	15		15		11		15		15							
加熱済そうざい		1																					1	

表3-1-10 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）

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		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※3		
			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	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	適	否
合計		32	2	6.3	13	6	8	4	1	0	0	13	13	1	1	0	26	0	26	0	26	0	0	0	11	0	4	0
穀類及びその加工品		1			1							1																
野菜類・果物類及びその加工品		1			1							1																
洋生菓子		15	2	13.3	3	4	5	3			13					15	15	15	15	15	15	15	15	6				
和生菓子		6			1		3	1	1		6					6	6	6	6	6	6	6	6	4				
その他の菓子・菓子材料		3			2	1					3					3	3	3	3	3	3	3	3	1				
清涼飲料水		4			4																						4	
その他の食品		2			1	1					2					2	2	2	2	2	2	2	2					

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子、その他の菓子・菓子材料及びその他の食品においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 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取去検査結果（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		成分規格 ※2				
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		タール色素		サッカリン		アセスルファムカリウム		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	適
合計		25	0	0.0	23	0	23	2	24	1	23	0	15	2	16	1	16	0	2	0	4	0	4	0	
穀類及びその加工品		1			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		1								
洋生菓子		4			3		3		3		3		2	1	3		3								
和生菓子		5			4		4		4		4		3	1	3		3								
その他の菓子・菓子材料		3			3		3		3		3		1												
清涼飲料水		4			4		4	2	4	1	4		4	1	4	1	4								4
缶詰・びん詰		4			4		4		5		4		4		4		4		1		3				
その他の食品		3			3		3		3		3		1		2		2						1		

※1 BHA、BHT及びピエチレンジアミン四酢酸を検査した。

※2 清涼飲料水の成分規格(混濁、沈殿・固形異物、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		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※2	
		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	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	21	0	0.0	11	4	3	0	1	1	1	4	16	0	0	0	20	0	20	0	20	0	2	0	4	0	1	0
その他の肉・卵類及びその加工品	1			1								1				1		1						1			
その他の魚介類加工品	2				2						2					2		2									
野菜類・果物類及びその加工品	4				1			1	1	1	4					4		4			2		1				
洋生菓子	2			1		1					2					2		2					1				
和生菓子	5			4		1					5					5		5									
その他の菓子・菓子材料	2			2							2					2		2									
清涼飲料水	1			1																						1	
加熱済そうざい	3			2	1						3					3		3					1				
未加熱そうざい	1					1					1					1		1									

※1 その他の魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料及び未加熱そうざいにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 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								着色料		甘味料				酸化防止剤 ※2		漂白剤 二酸化硫黄		成分規格 ※3				
		法違反数	(%法違反率)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他 ※1										
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	適	否	
合計	20	0	0.0	16	0	16	0	16	0	16	0	15	0	20	0	20	1	4	1	2	0	3	0	1	0	
野菜類・果物類及びその加工品	4			3		3		3		3		4		4		4										
洋生菓子	2			2		2		2		2		2		2		2		1		1						
和生菓子	2			1		1		1		1		1		2		2										
その他の菓子・菓子材料	6			4		4		4		4		4		6		6	1	3	1	1		3				
清涼飲料水	1			1		1		1		1		1		1		1								1		
加熱済そうざい	1			1		1		1		1				1		1										
調味料	4			4		4		4		4		3		4		4										

※1 検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸、スクラロースを検査した。

※2 BHA、BHT及びTBHQを検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿・固形異物、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		ウエルシュ菌		リステリア・モノシトリス		カンピロバクター・シエンシエネ		カンピロバクター・コロリ		腸管出血性大腸菌		
			<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		8	0	0	0	0	5	1	2	0	1	1	4	2	0	8	0	4	4	6	2	8	0	4	4	8	0	8	0
食鳥処理場	A ランク	2					1	1					1	1		2		1	1		2	2		1	1	2		2	
	B ランク	2				2							2			2			2		2			1	1	2		2	
	C ランク	3				2		1			1	1		1		3		2	1	3		3		1	2	3		3	
	D ランク	1							1				1			1		1		1		1		1		1		1	

<ランク内訳> 年間処理羽数 A : 30,000以上 B : 5,000~29,999 C : 500~4,999 D : 500未満

- ※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。
- ※2 検査により不検出であった検体の結果は<10/gとしており、その結果を含む。

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）

区分	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}		合成抗菌剤等 ^{※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	2	2		2		2	
	C ランク	3	3		3		3	
	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ム、スルファモメトキシム、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、オキソリニック酸、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、ジクラズリル、クロピドール、フロルフェニコール、デコキネート及びマデュラマイシンを検査した。
- ※3 5-プルピルスルホニル-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、レバミゾール及び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 (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)			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	通報した品目数	違反検体数	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	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				
																								2	0	1	2
合計	23,670	744	193	5,582	17	2	0	1	2	12	0	0	0	0	0	0	17	0	17	0	0	0	64	0			
加工食品※1	農産物	1	66																								
	粉類	2	225		38																						
	でん粉	3	97	2																							
	野菜加工品	4	438	5																							
	果実加工品	5	436		3																						
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	224		22																						
	香辛料	7	223																								
	めん・パン類	8	785		395																						
	穀類加工品	9	260	5	11	20																					
	菓子類	10	1,977	181	19	1,084	3		1	2							3		3						19		
	豆類の調製品	11	282	107		50	2	2									2		2						1		
	砂糖類	12	219																								
	その他の農産加工食品	13	552	5		22																					
	畜産物	14	854			143																					
	酪農製品	15	913		61	356																					
	加工卵製品	16	341			120																					
	その他の畜産加工食品	17	665			61																					
	水産物	18	760			77																					
	加工海藻類	19	357																							1	
	その他の水産加工食品	20	482																								
	その他	21	1,235	133		667																					20
	調味料及びスープ	22	343		3																						
	食用油脂	23	2,538	236	6	1,267																					
	その他の加工食品	24	2,615	61	14	746																				1	
	飲料等	25	1,141		79	77																				5	
小計	18,028	735	193	5,148	5	2		1	2							5		5							62		
生鮮食品※2	農産物 (きのこ類、山菜類 及びたけのこを含む。)	26	213																								
	米穀	27	77																								
	雑穀	28	81																								
	豆類	29	185	9	5																						
	野菜	30	841			11				11						11		11									
	果実	31	680			1				1						1		1									
	その他の農産食品	32	156																								
	畜産物	33	1,301			271																				2	
	食肉	34	91																								
	乳	35	252			128																					
	食用鳥卵	36	93			5																					
	その他の畜産食品	37	1,066			20																					
水産物 (ワカメ、セロリ、 スズキ、アサギ、アサ レー、切干、刺身 を除く。)、むき身、 解凍されたものの 及び解凍したものの 並びに生きたもの を含む。)	38	250																									
魚類	39	174			2																						
水産動物類	40	3																									
海産ほ乳動物類	41	114																									
海藻類	42	65			3																						
添加物	42	65			3																						

※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

対象者	回数							受講人数						
	総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3}						総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3}					
		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギ対策	HACCP・自主管理推進		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギ対策	HACCP・自主管理推進
合計	57	36	36	55	26	12	19	1,869	1,167	1,157	1,830	874	450	564
食品事業者	52	34	35	50	25	11	19	1,634	1,020	1,130	1,595	847	423	564
一般	5	2	1	5	1	1	0	235	147	27	235	27	27	0

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

第3 平成29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159,258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29年度は、高齢者福祉施設等の大量調理施設に対する監視指導、食肉を生又は加熱不十分で提供している飲食店や食肉販売店等に対する監視指導及び表示の監視指導を最重要課題として実施した。

また、販売業、食品製造業等3,757軒から食品等を収去し、7,452品目の検査を実施した。その結果、322検体の不良食品等を発見した（不良率4.3%）。このうち、16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4,527軒に対しては、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

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

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 44,121 項目を実施した。その結果、403 項目が不良であった。食品別には、「弁当類」、「豆腐」、「調理パン」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「アイスクリーム」等10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31,385項目を実施した。その結果、規制値を超える下痢性貝毒の検出等6項目が不良となり、6項目すべてが法違反であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目7,452品目のうち、輸入食品等の検査は733品目(9.8%)であった。このうち不良検体は3検体(不良率0.4%)であった。このうち、2検体は食品衛生法又は食品

表示法に違反していた。

(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、弁当調理施設、仕出し屋、ホテル、宴会場、集団給食施設等に対し8,551件の立入検査を実施した。

その結果、463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1,312軒から弁当類等を収去し、2,029品目の検査を実施した。その結果、101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7,828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、220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、728軒からそうざい等を収去し、1,285品目の検査を実施した。その結果、60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、焼肉店、飲食店、食肉販売店、食肉処理業等に対し、18,836件の立入りをを行い、生食用食肉や牛肝臓又は豚肉(内臓肉を含む)の規格基準の遵守等について監視指導を実施した。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。特に鶏肉の卸しを行っている施設に対し、加熱が必要である旨の情報伝達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1軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱い指導を含め、計715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79軒から食肉等を収去し、376品目の検査を実施した。その結果、違反となった検体は無かった。

(5) 行商・自動車営業の一斉監視指導 (表3-1-20)

ア 監視指導

平成27年10月から許可制となった弁当等人力販売業に加えてその他の行商や自動車営業に対し、不適切な取扱いによる食中毒の発生を防止するため、1,452件の監視指導を行い、衛生管理の徹底を図った。

その結果、179軒に対し、弁当の適切な温度管理や、運搬容器内に温度計を常備する等、定められた基準を遵守するよう指導を行い衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

弁当等人力販売業56軒から弁当等を収去し、63品目の検査を実施した。その結果、22検体が不良となった。

(6) 表示の一斉監視指導

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302,469品目について表示検査を行った。

その結果、429品目の表示違反等を発見した(不良率0.1%)。このうち、不良率の高い食品は「調理食品」、「加工海藻類」、「その他の加工食品」の順であった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち36,997品目について遺伝子組換えに関わる表示、10,359品目について保健機能食品に関わる表示、108,592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。

(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3-1-18、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923回実施し、35,817名が参加した。このうち、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は639回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は610回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は764回、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529回、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は240回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は446回実施しており、それぞれ29,027名、27,394名、33,521名、22,444名、10,435名、21,482名が参加した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-18、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8,586軒において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を55,306件、化学検査を1,990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241検体を収去し、細菌検査1,656項目を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合しなかった「そうざい」等2検体が不良となった。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「ラクトアイス」1検体であった。

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

調理パンや弁当類、生菓子等109検体を収去し、化学検査1,576項目を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

表3-1-18 平成29年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		全 都	特 別 区 八 王 子 市 町 田 市	都 保 健 所	健 康 安 全 研 究 セ ン タ ー (監 視 部 門)	市 場 衛 生 検 査 所 及 び 芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所
		全 都	特 別 区 八 王 子 市 町 田 市					
立 入 件 数				159,258	63,770	7,500	18,273	69,715
行 政 措 置 実 施 軒 数				4,527	2,615	249	111	1,552
行 政 措 置 の 内 訳	行 政 処 分	営 業 停 止		0				
		販 売 禁 止		0				
		そ の 他		0				
	処 分 以 外 の 措 置	口 頭 注 意		4,522	2,568	240	165	1,549
		指 導 文 書 交 付		31	26	1	1	3
		そ の 他		80	72	8		
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数			3,757	3,346	124	244	43
	検 査 品 目 数			7,452	5,141	350	1,327	634
	判 定	不 良		322	313	2	3	4
		不 良 率 (%)		4.3%	6.1%	0.6%	0.2%	0.6%
	細 菌 検 査 項 目 数			44,121	34,780	1,656	5,727	1,958
	判 定	不 良		403	397	2		4
		不 良 率 (%)		0.9%	1.1%	0.1%	0.0%	0.2%
	化 学 検 査 項 目 数			31,385	11,956	1,576	11,166	6,687
	判 定	不 良		6	2		3	1
		不 良 率 (%)		0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数			733	219	23	369	122
	(再 掲) 判 定	不 良		3			2	1
不 良 率 (%)			0.4%	0.0%	0.0%	0.5%	0.8%	
表 示 検 査 結 果		品 目 数		302,469	74,596	42,260	122,827	62,786
		不 良		429	167	49	155	58
		不 良 率 (%)		0.1%	0.2%	0.1%	0.1%	0.1%
現 場 簡 易 検 査		実 施 軒 数		8,586	6,161	2,028	61	336
		検 査 件 数		57,296	34,946	14,802	3,540	4,008
衛 生 講 習 会		実 施 回 数		923	679	161	7	76
		受 講 者 数		35,817	25,865	7,507	123	2,322

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	159,258	4,527	4,522	31	80	0
製造・処理施設	15,126	287	273	2	22	
販売施設	94,854	1,876	1,917	6	10	
調理施設	47,330	2,249	2,218	21	48	
その他	1,948	115	114	2		

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実施状況	
		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	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
				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)	高齢者福祉施設	425	15	16			1,312	2,029	101	233	6	
	上記以外の給食施設	3,319	158	157	2							
	宿泊施設	932	132	132								
	弁当・仕出し調理施設	3,592	153	140	3	16						
	宴会場	283	5	5								
イ 観光地の飲食提供施設の監視指導 (再掲)		7,127	690	690			116	184	12			
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等 (つげ物除く)	7,579	210	193	2	22	714	1,251	59	48	19	
	つげ物製造業 (条例)	157	5	5			9	29	1			
	つげ物製造業 (報告)	61										
	行商用弁当製造施設	31	5	5		1	5	5				
エ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		18,836	715	714	3		79	376				
オ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	900	91	92			7	7	2			
	行商 (弁当等人力販売業を除く)	21										
	弁当等人力販売業	531	88	86		2	49	56	20			

表3-1-21 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	(内訳)				総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲)	細菌検査		化学検査					
						項目数		法違反・不良項目数(再掲)	項目数	法違反・不良項目数(再掲)			
合計		7,452	322	(16)	7	75,506	44,121	403	(10)	31,385	6	(6)	
魚介類等	魚介類	1	133	2	1	1	1,100	621	1	479	1	1	
	すし種・さしみ	2	653	26	2	2	5,683	5,032	31	2	651		
	その他の魚介類加工品	3	167	2	2	1	1,917	719	1	1	1,198	1	1
冷凍食品	無加熱摂取	4	5				83	24			59		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	8				142	46			96		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	35	1	1	1	842	181			661	1	1
	生食用冷凍鮮魚介類	7											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8	4				54	54					
	殺菌液卵	9	1				21	4			17		
	未殺菌液卵	10	2				34	17			17		
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	677	1			6,877	2,831	1		4,046		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12	80				584	99			485		
	乳製品	13	89				729	250			479		
	乳類加工品	14	5				50	24			26		
	アイスクリーム類・氷菓	15	304	21	7		2,394	2,109	22	7	285		
農産物等	穀類及びその加工品	16	266	2			2,779	805	2		1,974		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	711	6			10,783	1,876	10		8,907		
菓子類	洋生菓子	18	75	7	1	1	919	400	7		519	1	1
	和生菓子	19	92	2			1,150	560	2		590		
	その他の菓子・菓子材料	20	236	1	1		3,377	666			2,711	1	1
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	151				1,648	227			1,421		
	酒類	22	32				292	6			286		
	氷雪	23	2				4	4					
	水	24											
その他の食品	缶詰・びん詰	25	149				1,767	281			1,486		
	調味料	26	87	1	1	1	1,626	423			1,203	1	1
	加熱済そうざい	27	1,151	25			10,848	9,042	28		1,806		
	未加熱そうざい	28	979	86			7,836	7,129	108		707		
	そうざい半製品	29	10	1			88	76	1		12		
	弁当類	30	648	79			5,814	5,592	110		222		
	調理パン	31	291	37			2,599	2,537	46		62		
	ゆでめん類	32	59	1			428	275	1		153		
	豆腐	33	206	21			1,672	1,643	32		29		
	上記以外の食品	34	129				1,341	568			773		
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35											
	その他添加物	36											
器具類	器具及び容器包装	37	15				25				25		
	おもちゃ	38											

表3-1-22 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査項目数	法違反・不良 品目数			品目数 (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
			法違反 (再掲)	法違反 (再掲)	品目数 (再掲)			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		733	3	(2)	2	13,606	2,257	1	(0)	11,349	2	(2)	
魚 介 類 等	魚 介 類	1	27			362	73			289			
	す し 種 ・ さ し み	2	50	1		847	506	1		341			
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3	6			152	49			103			
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4	3			54	11			43			
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5											
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	6	23	1	1	615	97			518	1	1	
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7											
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉	8											
	殺 菌 液 卵	9											
	未 殺 菌 液 卵	10											
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	11	51			1,919	568			1,351			
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12											
	乳 製 品	13	23			282	138			144			
	乳 類 加 工 品	14	1			3				3			
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15											
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品	16	38			442	50			392			
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	211			5,068	120			4,948			
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	1			21	7			14			
	和 生 菓 子	19											
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	20	68			717	52			665			
	清 涼 飲 料 水	21	41			415	74			341			
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22	27			230				230			
	氷 雪	23											
	水	24											
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	103			1,409	259			1,150			
	調 味 料	26	36	1	1	744	163			581	1	1	
	加 熱 済 そ う ざ い	27											
	未 加 熱 そ う ざ い	28											
	そ う ざ い 半 製 品	29											
	弁 当 類	30											
	調 理 パ ン	31											
	ゆ で め ん 類	32											
	豆 腐	33											
	上 記 以 外 の 食 品	34	23			325	90			235			
添 加 物	別 表 第 2 の 添 加 物 及 び そ の 製 剤	35											
	そ の 他 添 加 物	36											
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37	1			1				1			
	お も ち ゃ	38											

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11条第2項	成分規格違反	すし種・さしみ	アオヤギ貝柱(生食用)	腸炎ビブリオ最確数150/g	1
				ホタテ貝柱(生食用)	腸炎ビブリオ最確数150/g	1
			その他の魚介類加工品	魚肉ねり製品	大腸菌群陽性	1
			アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム(ソフト)		4
			アイスクリーム類・氷菓	アイスマルク(ソフト)		1
			アイスクリーム類・氷菓	ラクトアイス(ソフト)		2
			小 計			
化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	その他の菓子・菓子材料	おこし	表示にない食用黄色4号検出	1
			調味料	【輸】スイートチリソース	表示にないアセスルファムカリウム0.28g/kg検出	1
		「0」とすることが出来る範囲を超過	洋生菓子	ゼリー	5kcal以上	1
	食品衛生法第6条第2号	規制値を超える下痢性貝毒を含有	魚介類	ホタテ	下痢性貝毒0.23mg OA当量/kg検出	1
	食品衛生法第11条第2項	添加物の過量残存	その他の魚介類加工品	しらす干し	過酸化水素0.151g/kg検出	1
	食品衛生法第11条第3項	残留農薬の基準違反	冷凍食品(凍結前未加熱・加熱後摂取)	【輸】冷凍グリーンピース	チアクロプリド0.03ppm	1
	小 計					
違 反 検 体 総 数						16

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-24 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 その他	内訳 (複数計上可)			通報した品目数 その他	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				栄養成分表示	機能性表示		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	機能性表示											その他			
																										その他	その他	その他
合計	302,469	36,997	10,359	108,592	429	90	42	36	147	68	12	13	57	16	1	1	429	1	419	9	18	1	1,303	3				
加工食品※1	農産物	1	1,174	679	32	800																						
	粉類	2	2,711	1,336	97	1,559																				9		
	でん粉	3	1,082	524	28	545																				1		
	野菜加工品	4	11,404	3,599	428	5,517	12	1	1	5				4	5			12		12						171		
	果実加工品	5	9,063	2,359	473	4,496	6			1	3				2			6		6						57		
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	3,353	350	168	781	3			3								3		1	2					1		
	香辛料	7	2,732	266	89	686																					1	
	めん・パン類	8	10,248	925	95	5,766	6	2	1	3								6		6							37	
	穀類加工品	9	4,886	2,081	267	2,629	2	2										2		2							24	
	菓子類	10	19,371	3,171	950	10,555	26	4	5	7	12				2	1	1	26		25	1	1					155	
	豆類の調製品	11	7,293	3,407	392	4,061	3	1	1	1								3		3							11	
	砂糖類	12	1,420	330	74	436																						1
	その他の農産加工食品	13	5,165	1,842	581	2,910	4			4								4		4							29	
	畜産物	14	10,214	1,769	599	5,501	12	5		2		1		5				12		12							60	
	酪農製品	15	12,716	1,573	1,068	8,881	4	1		3								4		4							61	
	加工卵製品	16	3,216	623	213	2,536	1			1								1		1							3	
	その他の畜産加工食品	17	2,865	475	275	1,926	2	1	1									2		2							7	
	水産物	18	19,149	1,334	476	12,881	74	14	7	2	23		8	1	23	5	1	74		74		1					102	
	加工海藻類	19	4,402	225	82	1,261	13	1	3	1			3	8	1			13		13		6						
	その他の水産加工食品	20	3,587	526	426	2,018	8	4	2	4	5							8		8		1					15	
	調味料及びスープ	21	8,556	1,536	443	5,083	5	2		1					2			5		4	1						75	
	食用油脂	22	2,419	496	451	726																					22	
	調理食品	23	24,079	2,093	682	13,915	80	27	12	8	37				7			80		79	1	1					216	
	その他の加工食品	24	7,566	1,088	651	4,157	22	3	2	1	16				1	1		22		22		2					46	
	飲料等	25	11,836	736	1,028	4,018	6	5		1								6		6							106	
小計	190,507	33,343	10,068	103,644	289	73	36	24	120		12	13	48	7	1	1	289		284	5	12					1,209		
生鮮食品※2	農産物 (きのこ類、山菜類 及びわけのこを含む。)	26	1,537	105	2	4								4			4		1	3								
	米穀	27	517	191		191																						
	雑穀	28	807	315	57	279	1											1			1	1					4	
	豆類	29	2,180	1,019	5	323																					3	
	野菜	30	25,841	1,133	10	1,011	52	5			42			3	7			52		52		4						
	果実	31	20,431	608	8	651	29	1	12		17				1			29		29		1					27	
	その他の農産食品	32	893	107		95																						
	畜産物	33	15,578		2	775	17	8	3		6							17		17							1	
	乳	34	248			4																						1
	食用鳥卵	35	2,726		49	345																						1
	その他の畜産食品	36	707			138																						
水産物 (ワンド、セフレ ス、トリス、フイ ロー、切魚、刺身 (解凍させたものを除く。)、むき身、 解凍させたものの及び解凍した ものの並びに生きたものを含む。)	37	25,756			489	22		1	13	8				1			22		1	21						8		
貝類	38	7,905		2	126	9	2		5	1				1			9		9									
水産動物類	39	3,161			188	3		2	1								3		3								50	
海産ほ乳動物類	40	616			9																							
海藻類	41	1,943			130																							
小計	110,846	3,478	135	4,754	137	16	6	12	25	68				9	9		137		132	4	6	1				94		
添加物	42	1,116	176	156	194	3	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	3		3	0	0	0	0	0	0	0		

※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3-1-25 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	立 入 延 軒 数	取扱い種類(内訳)										結着 処理 食肉 等取 扱軒 数	挽肉 調理 品取 扱軒 数	HACCP 実施状況		
				生又は生に近い状態 で喫食される 食肉等の 取扱軒数※ ¹	牛 肝臓	牛の 胃や腸 など	牛 ユツケ・ 牛タタ キ・牛 刺し等	牛 ユツケ 等(パ ック品)	鶏 刺し及 び鶏レ バー等	馬 刺し等 (馬レ バー除 く)	馬 レバー	豚 刺し等 (豚レ バー除 く)	豚 レバー			その他※ ²	タン ダライ ズ処理 ・ タン プリン グ処理 ・ 結着 処理 食肉 等取 扱軒 数	HACCP 取組 軒数 (再掲)
	合計	6,704	11,407	871	1	46	70	44	390	410	19	0	0	11	287	870	17	14
飲食店営業	焼肉専門店	515	563	184		31	42	36	12	86	2			1	10	10		
	焼鳥屋	545	620	159		3	3	2	133	37					1	35		
	居酒屋	2,081	2,286	449	1	11	16	5	235	228	15			4	24	119		
	ステーキ・ハンバーグ専門店	76	90	3			2							1	4	27		
	その他	1,973	3,173	44			4	1	9	25	1			5	26	213		
販売業	スーパー・テート	706	888	8						8					192	318		
	その他	506	1,649	20		1	1			18	1				23	105		
	食肉処理業	163	1,870	4			2		1	8					7	19	17	14
	その他()	139	268												24			

※1 生又は生に近い状態の食肉料理又はその原料肉を提供、販売していた施設の軒数を計上。

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上。

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 ※ ¹	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱い種類※ ²				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生 食 用 食 肉 の 加 工
	合計	162	58	67	17	34	16	48	6	3
	飲食店営業	156	56	64	17	33	16	47	6	1
	食肉販売業	3								
	食肉処理業	3	2	3		1		1		2
	その他()									

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった、すべての生食用食肉取扱施設数を計上(廃止施設は除く。)

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-27 講習会の実施状況

対象者	回数							受講人数						
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}						総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}					
		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進
合計	923	639	610	764	529	240	446	35,817	29,027	27,394	33,521	22,444	10,435	21,482
食品事業者	722	501	474	617	431	203	410	30,084	25,054	23,752	29,298	19,866	9,235	20,792
一般	201	138	136	147	98	37	36	5,733	3,973	3,642	4,223	2,578	1,200	690

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

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
8,586	57,296	55,306	46,342		478		8,486
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		1,990	1,046		518		426

【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、地域流通食品の取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)										大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリア		ウェルシュ菌		リステリア・モノシイトグニス		クロストリジウム属菌	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) (95%)	(+) (95%)	(-)	(+)	(-) (95%)	(+) (95%)	(-) (95%)	(+) (95%)					
合計	118	1	0.8	31	28	18	24	12	3	0	0	0	107	10	0	0	1	0	115	2	117	0	117	0	5	0	89	0	6	0	5	0	1	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	9			1	1	4	2						9						8	1	9		9		9		6									
その他の菓子・菓子材料	5			2	3								5						5	5	5		5		1											
加熱済そうざい	42			16	13	7	3	2					41			1			42	42	42		2		32						2					
未加熱そうざい	21			3	2	2	6	6	2				14	7					20	1	21		21		15											
弁当類	20			4	5	5	6						19	1					20	20	20		3		17						3					
調理パン	18			4	4	3	5	2					16	2					18	18	18		18		13											
肉・卵類及びその加工品	3			2									3						2	2	2		2		2								1		1	

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

※1 加熱済そうざい及び弁当のうち加熱済のもの以外の食品においては、検査により不検出であった検体の結果は <100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 検査により不検出であった検体の結果は<10/gとしており、その結果を含む。

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						品質保持剤		その他					
		法違反数	法違反率 (%)	ブドウ糖		安息香酸		パラヒドロキシ安息香酸		デヒドロ酢酸		パラヒドロキシ安息香酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※1}		ターール色素		二酸化硫黄		エチル酸		BHA/BIT		その他 ^{※2}		プロピレングリコール		水分				
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			
合計	92	0	0.0	81	12	81	2	81	2	80	0	18	0	77	1	77	2	5	1	74	9	9	0	0	0	3	0	4	0	1	0	1	0			
その他の肉・卵類及びその加工品	1			1		1		1	1					1		1																				
穀類及びその加工品	1			1		1		1		1				1		1				1		1														
乳製品	1			1		1		1		1				1		1				1		1														
野菜類・果物類及びその加工品	26			23	6	23		23		23			17	20	1	20	1			25	5	6									1					
その他の菓子・菓子材料	8			7	2	7		7		7				7		7				6						1										
清涼飲料水	3			3		3	1	3	1	3				3		3	1	2	1	3	1	1														
缶詰・びん詰	9			8		8		8		8			1	9		9				8					1		3									
調味料	9			7	1	7		7		7				7		7				9																
加熱済そうざい	20			17	1	17	1	17		17				14		14				14							1									
未加熱そうざい	9			8	2	8		8		8				9		9				5	2															
弁当類	3			3		3		3		3				3		3				1																
調理パン	1			1		1		1		1				1		1																				
その他の食品	1			1		1		1		1				1		1				1	1	1														

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロース、サイクラミン酸を検査した。

※2 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		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%) 不良率	<10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	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		
											(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	
合計	13	0	0.0	9	0	3	1	0	0	0	4	9	0	0	13	0	13	0	13	0	7	0	
洋生菓子	4			1		2	1				4				4		4		4		2		
和生菓子	9			8		1					9				9		9		9		5		

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

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		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄		エリトロン酸	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	13	0	0.0	13	0	13	0	13	0	13	0	11	0	11	1	2	0	9	0	1	0	1	0
洋生菓子	6			6		6		6		6		5		5	1	1		4		1		1	
和生菓子	7			7		7		7		7		6		6	1	5							

※1 検体によりアスパルテームを検査した。

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		腸炎菌 財最確数		
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	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				
												<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	<3	
合計	62	0	0.0	5	5	15	18	15	4	0	0	49	11	1	1	0	62	0	62	0	57	5	30	1	0	31	
すし種・刺身	31			1	2	5	13	9	1			20	9	1	1		31		31		26	5					31
豆腐	31			4	3	10	5	6	3			29	2				31		31		31		30	1			

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-34 食肉の取去検査結果（細菌検査）

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ属菌		カンピロバクター ジエジエ菌/コリ		腸管出血性 大腸菌	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		21	0	0.0	10	9	17	4	19	0	19	0
生食用	馬肉	1			1		1		1		1	
加熱用	牛	挽肉	6			3	3	6		6		6
		成型肉	1			1		1		1		1
		味付け肉	2			2		2		2		2
		その他	3			1	1	1	2	2		2
	牛豚合い挽肉		2			1	1	2		2		2
	ハンバーグパテ		3			1	2	3		3		3
	豚挽肉		1				1	1		1		1
	牛・鶏成型肉		2				1		2	1		1

表3-1-35 アイスクリーム類の取去検査結果（細菌検査）

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		成分規格 細菌数 (1g当たり)					大腸菌群	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)
合計		27	1	3.7	27	0	27	0	27	0	22	5	0	0	0	26	1
アイスクリーム	ソフト	4			4		4		4		4					4	
	ハード	1			1		1		1		1					1	
アイスマルク	ソフト	12			12		12		12		11	1				12	
	ハード	3			3		3		3		2	1				3	
ラクトアイス	ソフト	3	1		3		3		3		2	1				2	1
	ハード	1			1		1		1			1				1	
氷菓	ソフト	2			2		2		2		2					2	
	ハード	1			1		1		1			1				1	

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-36 大豆の収去検査結果（化学検査）

項目 品名		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		1			1		
輸 入	米 国	1			1		
	カ ナ ダ	1			1		
	米 国 ・ カ ナ ダ	1			1		

第4 平成29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3-1-37、表3-1-39）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して5,054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80軒から食品等を収去し、204品目の検査を実施した。その結果、不良食品は無かった。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設129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（腸管出血性大腸菌・ノロウイルス対策）

ア 監視指導（表3-1-38）

平成28年8月、都内の有料老人ホームで、きゅうりのあえ物を原因とした腸管出血性大腸菌0157食中毒により複数人が死亡する事故が発生した。また、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1,451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3-1-46）

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90回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等5,828人に普及啓発を行った。腸管出血性大腸菌による食中毒等に関する衛生講習会を75回開催し、5,277人に対して同様に普及啓発を行った。

(2) 食品のアレルギー対策（表3-1-38、表3-1-44）

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1,161件の立入りをを行い、表示検査等を実施し、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24軒から加熱済そうざい、菓子等を収去し、アレルギー物質「小麦」11検体、「乳」10検体、「卵」10検体の計31品目の検査を実施した。

その結果、検査対象物質を検出した検体は無かった。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

牛肉や馬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、その内臓肉を含めて、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234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14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3-1-46）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を64回実施し、飲食店営業者等4,481人に普及啓発を実施した。

(4) 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を見据え、宿泊施設の調理施設に対して77件、観光地で飲食物を提供する施設に対して1,226件の立入りをを行い、食品

や調理器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

(5) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

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546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、18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3-1-41、表3-1-42)

菓子製造業等の食品製造施設13軒から菓子等を収去し、38品目の検査を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

(6) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

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1,037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、28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3-1-38、表3-1-41、表3-1-42)

食品販売施設36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。

(7) 行商の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

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。

(8) 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3-1-38)

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11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。

(9) 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3-1-38)

平成29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、36件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、1軒に対して口頭注意を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-38、表3-1-43)

改善確認が必要な施設等18軒から洋生菓子、そうざい等を収去し、42品目の検査を実施した。その結果、不良検体は無かった。

(10) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-45)

食品等32,486品目の表示検査を実施し、14品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.04%）。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,286品目、保健機能食品1,057品目、アレルギーに係る表示14,316品目についても、併せて表示検査を実施した。

(11) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-46)

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96回実施し、5,992名が参加した。このうち、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は75回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は64回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は90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32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13回、HACCP等の衛生管理に関わる講習会を28回実施しており、それぞれ5,277名、4,481名、5,828名、1,969名、932名、2,470名が参加した。

表 3-1-37 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	5,054	129	119	2	8	0
製造・処理施設	559	18	15	1	2	
販売施設	1,115	29	28		1	
調理施設	3,370	82	76	1	5	
その他	10					

表 3-1-38 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			HACCP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	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)	
			行政指導			不利益処分						
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票 含む)	その他							
ア 社会福祉施設等(腸管出血性大腸菌・ノロウイルス対策)(再掲)	1,451	37	36		1							
イ 食品のアレルギー対策(再掲)	1,161					24	31					
ウ 生食用食肉等を提供する飲食店等(再掲)	234	14	12		2						9	
エ 食品製造業(再掲)	546	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	18	15	1	2	13	38				
		行商弁当製造施設										
オ 食品の販売業(再掲)	1,037	28	27		1	36	122					
カ 行商(再掲)	5	行商(弁当等人力販売業除く)										
		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)	11					1	2					
ク 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設(再掲)	36	1	1			18	42					
ケ 宿泊施設(再掲)	77	2	2			1	2					
コ 観光地の飲食提供施設の監視指導(再掲)	1,226	4	3		1	3	9					

表3-1-39 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査項目数	法違反・不良品目数			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲)		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		204	0	(0)	0	1637	807	0	(0)	830	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2										
	その他の魚介類加工品	3	1			19				19		
冷凍食品	無加熱摂取	4										
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6										
	生食用冷凍鮮魚介類	7										
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	5			89	16			73		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15										
農産物等	穀類及びその加工品	16	1			1				1		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	56			470	344			126		
菓子類	洋生菓子	18	13			113	70			43		
	和生菓子	19	11			107	47			60		
	その他の菓子・菓子材料	20	16			119	48			71		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	39			383	36			347		
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25										
	調味料	26	2			42				42		
	加熱済そうざい	27	39			192	152			40		
	未加熱そうざい	28	13			71	66			5		
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30	4			16	15			1		
	調理パン	31	2			13	13					
	ゆでめん類	32	2			2				2		
	豆腐	33										
	上記以外の食品	34										
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35										
	その他添加物	36										
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

表3-1-40 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		26	0	(0)	0	260	33	0	(0)	227	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2										
	その他の魚介類加工品	3										
冷凍食品	無加熱摂取	4										
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6										
	生食用冷凍鮮魚介類	7										
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11										
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15										
農産物等	穀類及びその加工品	16										
	野菜類・果物類及びその加工品	17	3			18	16		2			
菓子類	洋生菓子	18	2			27	5		22			
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	4			44			44			
	清涼飲料水	21	15			129	12		117			
飲料・氷雪・水	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25										
	調味料	26	2			42			42			
	加熱済そうざい	27										
	未加熱そうざい	28										
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30										
	調理パン	31										
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33										
	上記以外の食品	34										
添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35										
	その他添加物	36										
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

【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・ テンダライズ及びタフリング 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 3-1-41 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）

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)			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※3			
			不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否	
合計		78	0	0.0	31	2	5	6	1	1	0	1	2	23	2	59	1	60	0	37	0	1	0	50	0	10	0	18	0
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		41			3	1	2	2	1			1		8		40	1	41		18				40		10			
洋生菓子		2			2									2		2		2		2				1					
和生菓子		3			1		1	1						3		3		3		3				1					
その他の菓子・菓子材料		3			2		1							3		3		3		3									
清涼飲料水		18			18																							18	
加熱済そうざい		5			4				1					4	1	5		5		5				3					
未加熱そうざい		5			1		1	2		1				4	1	5		5		5		1		5					

※1 野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料及び未加熱そうざいにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表 3-1-42 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）

品名	項目	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤		成分規格		酸値		過酸化物質		粗脂肪		小麦粉処理剤			
			法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸ナトリウム		サッカリン		アセスルファミンK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄		過酸化ベンゾイル		過酸化水素		過酸化脂肪酸		過酸化カルシウム			
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		50	0	0.0	37	4	36	5	41	0	41	0	3	0	35	0	34	2	5	0	31	2	8	0	2	0	18	0	2	2	2	2	1	0
魚介類加工品		1			1	1		1		1				1		1				1														
肉・卵類及びその加工品		1			1	1		1		1				1		1				1														
野菜類・果物類及びその加工品		12			7	4	11		11		11			5		5				5	1	3											1	
洋生菓子		2			2		2		2		2		1			1		2		2		1		1										
和生菓子		2			2		2		2		2			2		2		2		2		1												
その他の菓子・菓子材料		7			5		5		5		5			5		5				4						2	2	2						
清涼飲料水		21			15		10	5	15		15		1	17		15	2	1		13		3				18								
調味料		2			2		2		2		2		1	2		2		2		2		1		1										
未加熱そうざい		2			2		2		2		2			2		2				1														

※1 検体により、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

※2 検体により、エリソルビン酸、EDTAを検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、ヒ素、鉛、スズ、パツリン）を検査した（スズは金属容器入り、パツリンはリンゴ果汁を原料とするもののみ実施）。

※4 過酸化ベンゾイルを検査した。

表 3-1-43 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 不良数 不良率	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		真菌		酵母 (1g当たり)		Alternaria spp.		Aspergillus spp.		Penicillium spp.		その他のカビ		
			<10 ²	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10 ²	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) _{※1}	(+) _{※2}	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	<10 ²	≤10 ²	<10 ²	≤10 ²	<10 ²	≤10 ²	<10 ²	≤10 ²		
合計	42	0 0.0	17	16	2	2	4	1	9	31	2	42	0	42	0	42	0	0	1	20	0	0	2	0	2	1	0	1	0	1	0	0	1
洋生菓子	9		6	1	1	1		9			9		9		9				4														
和生菓子	2				1	1		1	1	2		2		2		2			2			2		2	1		1		1			1	
その他の菓子・菓子材料	6		2	3		1			6	6		6		6		6		1	2														
加熱済そうざい	17		8	7	1	1		16	1	17		17		17		17			11														
未加熱そうざい	3			3				3		3		3		3		3																	
弁当類	3		1	1			1	3		3		3		3		3																	
調理パン	2			1		1		2		2		2		2		2			1														

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子、その他の菓子・菓子材料、未加熱そうざい及び弁当類においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表 3-1-44 食品のアレルギー物質検査結果

項目	検体数	結果		小麦		乳		卵	
		陽性数	(%) 陽性率	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	31	0	0.0	11	0	10	0	10	0
和生菓子	2					2			
その他の菓子・菓子材料	2					1		1	
加熱済そうざい	15			5		4		6	
未加熱そうざい	5			1		3		1	
ゆでめん	2							2	
その他の食品	5			5					

表 3-1-45 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)			指示・公表数	収去検査 (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	原産地	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	表示	誤り								その他
合計	32,486	1,286	1,057	14,316	14	5	2	0	8	0	0	0	1	0	0	0	14	0	12	2	1	0	66	0		
加工食品※1	農産物	1	67																							
	粉類	2	286		98																				1	
	でん粉	3	116	9	6																					
	野菜加工品	4	969		252	1	1										1		1						6	
	果実加工品	5	853		139																					
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	435		31	56																				
	香辛料	7	412		69																					
	めん・パン類	8	1,294	10	963																					
	穀類加工品	9	270	156	48																					
	菓子類	10	2,792	272	10	1,980	9	3		6								9		8	1					13
	豆類の調製品	11	470	231	1	182																				1
	砂糖類	12	208		1																					
	その他の農産加工食品	13	688	153	386																					6
	畜産物	14	1,083		695																					
	食肉製品	15	1,319	269	1,061	1	1	1										1		1	1					
	加工卵製品	16	523		482																					
	その他の畜産加工食品	17	973		616																					
	水産物	18	1,041		400	2	1		1					1				2		1	1					1
	加工海藻類	19	516		71																					
	その他の水産加工食品	20	613		253																					
	その他	21	1,859	269	88	1,571																				2
	調味料及びスープ	22	377	59	143	107																				
	食用油脂	23	3,897	273	3,247																					12
	調理食品	24	1,253	9	2	716																				
	その他の加工食品	25	1,962	356	478																					24
飲料等																										
小計	24,276	1,285	1,057	13,876	13	5	1	8					1				13		11	2	1				66	
生鮮食品※2	農産物	26	362																							
	米穀	27	57																							
	雑穀	28	62																							
	豆類	29	175		3																					
	野菜	30	1,470		4																					
	果実	31	1,165	1	16																					
	その他の農産食品	32	98																							
	畜産物	33	1,663		310	1	1											1		1						
	食肉	34	9																							
	乳	35	547		62																					
	食用鳥卵	36	70																							
その他の畜産食品	37	1,431		27																						
水産物	38	484		1																						
魚類	39	415		14																						
貝類	40	6																								
水産動物類	41	150		3																						
海産ほ乳動物類																										
海藻類																										
小計	8,164	1		440	1	1											1		1							
添加物	42	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

※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 3-1-46 講習会の実施状況

対象者	回数							受講人数						
	総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3}						総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3}					
		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進
合計	96	75	64	90	32	13	28	5,992	5,277	4,481	5,828	1,969	932	2,470
食品事業者	78	63	52	73	30	11	28	4,263	3,860	3,062	4,176	1,868	882	2,470
一般	18	12	12	17	2	2		1,729	1,417	1,419	1,652	101	50	

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

第5 平成29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3-1-47、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88,710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1,357軒から食品等を収去し、3,655品目の検査を実施した。その結果、115検体の不良食品等を発見した（不良率3.1%）。このうち、1検体は食品衛生法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,104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3-1-47、表3-1-50、表3-1-51、表3-1-52）

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査15,696項目を実施した。その結果、130項目が不良であった。食品別には、「洋生菓子」、「調理パン」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。

細菌検査で法違反となったものはなかった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査26,481項目を実施した。その結果、1項目が法違反であった。

違反検体は、プロピコナゾールを0.07ppm（残留基準値0.05ppm）検出し、農薬等の残留基準違反となった「スナックプエンドウ」であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,655品目のうち、輸入食品等の検査は345品目（9.4%）であった。このうち、1検体が不良であり（不良率0.3%）、法違反となった。

(2) 集団給食施設等の一斉監視指導（表3-1-49、表3-1-57）

ア 監視指導

腸管出血性大腸菌O157やノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、重症化のリスクが高い高齢者に食事を提供する施設や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5,354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。さらに、高齢者福祉施設においては、平成28年8月に、東京都及び千葉県施設において、腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により複数名が死亡する事件が発生したことを踏まえ、「老人ホーム等における食中毒予防の徹底について」（平成28年9月16日付生食監発0916第1号）に基づき、非加熱で提供する野菜の殺菌を徹底するように指導した。

その結果、161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

高齢者福祉施設や弁当調理施設等177軒から食品等を収去し、364品目の検査を実施した。その結果、13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、腸管出血性大腸菌食中毒の予防に関する衛生講習会を143回開催し、それぞれ、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ6,025人、5,265人が参加した。

(3) 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導（表3-1-49）

ア 監視指導

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を見据え、宿泊施設の調理施設に対して286件、観光地で飲食物を提供する施設に対して14,865件の立入りをを行い、食品や調理器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

その結果、639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

観光地で飲食物を取り扱う施設等196軒から食品等を収去し、359品目の検査を実施した。その結果、17検体が不良となった。

(4) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表3-1-49)

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、食品製造業における食品の取扱い、製造工程等について監視指導を行った。

魚肉ねり製品製造業、菓子製造業等に対して5,804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、157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、650軒からつけ物等を収去し、1,269品目の検査を実施した。その結果、85検体が不良となった。

(5) 食肉等の取扱施設に対する監視指導 (表3-1-49、表3-1-54、表3-1-55)

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10,022件の立入りをを行い、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。また、牛肉や豚肉等に加え、その他の鶏肉や野生鳥獣肉(ジビエ)等についても、その内臓肉を含めて、取扱い等について監視指導を行った。

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271軒に対して改善指導を行った。

イ 収去検査

食肉販売業等81軒から食肉等を収去し、246品目の検査を実施した。その結果、12検体が不良となった。

(6) ふぐ取扱い関係営業者の監視指導 (表3-1-49、表3-1-56)

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15,686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、460軒に対して、指導文書交付、口頭注意等の行政措置を行うとともに、有毒なショウサイフグのヒレを適切に処理していなかった飲食店を発見し、当該施設のふぐ調理師に対して3日間のふぐ調理師免許の停止処分を行い、「東京都ふぐの取扱い規制条例」遵守の徹底を図った。

(7) 夜間営業の一斉監視指導 (表3-1-49)

ア 監視指導

スーパー・デパート等販売店における夕刻繁忙時の食品の取扱い及び主に夜間帯に営業する施設を監視指導するため、夕刻から夜間にかけて3,082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149軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(8) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示監視 (表3-1-53)

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201,209品目について添加物表示、期限表示、アレルギー表示等、食品表示法に基づく表示検査を行った。

その結果、1,336品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.7%)。このうち、不良率の高い食品は「豆類」「水産動物類」「米穀」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21,539品目について遺伝子組換えに関わる表示、2,549品目について保健機能食品に関わる表示、68,874品目についてアレルゲンに関わる表示の検査を実施した。

(9) 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3-1-57)

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227回実施し、8,375名が参加した。このうち、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は143回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は130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、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121回、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は41回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ

講習会は92回、実施しており、それぞれ5,265名、4,761名、6,025名、3,886名、1,714名、4,232名が参加した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-47、表3-1-58)

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818施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を5,629件、化学検査を624件実施した。

(10) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査 (表3-1-47、表3-1-59、表3-1-61、表3-1-63)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等87検体を収去し、細菌検査625項目を実施した。

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。

イ 化学検査 (表3-1-47、表3-1-60、表3-1-62、表3-1-64、表3-1-65)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等65検体を収去し、化学検査886項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

表3-1-47 平成29年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

実施機関		全 都	特 別 区 八 王 子 市 町 田 市	都 保 健 所	健 康 安 全 研 究 セ ン タ ー (監 視 部 門)	市 場 衛 生 検 査 所 及 び 芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所	
項 目							
立 入 件 数		88,710	30,407	2,914	12,195	43,194	
行 政 措 置 実 施 軒 数		2,104	1,352	109	122	521	
行 政 措 置 の 内 訳	行 政 処 分	営 業 停 止	0				
		販 売 禁 止	0				
		そ の 他	1	1			
	処 分 以 外 の 措 置	口 頭 注 意	2,151	1,335	117	178	521
		指 導 文 書 交 付	18	17			1
		そ の 他	38	31	2	4	1
取 去 検 査 結 果	取 去 軒 数		1,357	1,121	74	131	31
	検 査 品 目 数		3,655	2,204	186	829	436
	判 定	不 良	115	111	2	1	1
		不 良 率 (%)	3.1%	5.0%	1.1%	0.1%	0.2%
	細 菌 検 査 項 目 数		15,696	11,535	625	1,747	1,789
	判 定	不 良	130	126	3		1
		不 良 率 (%)	0.8%	1.1%	0.5%	0.0%	0.1%
	化 学 検 査 項 目 数		26,481	14,526	886	4,999	6,070
	判 定	不 良	1			1	
		不 良 率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		345	153	5	158	29
	(再 掲) 判 定	不 良	1			1	
不 良 率 (%)		0.3%	0.0%	0.0%	0.6%	0.0%	
表 示 検 査 結 果	品 目 数		201,209	59,076	20,821	80,699	40,613
	不 良		1,336	160	80	1,032	64
	不 良 率 (%)		0.7%	0.3%	0.4%	1.3%	0.2%
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数		818	533	10	32	243
	検 査 件 数		6,253	3,401	79	2,313	460
衛 生 講 習 会	実 施 回 数		227	169	15	7	36
	受 講 者 数		8,375	6,897	398	84	996

表3-1-48 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	88,710	2,104	2,151	18	38	1
製造・処理施設	8,067	192	193	7	10	
販売施設	57,323	812	855	2	9	
調理施設	22,581	1,090	1,094	9	18	1
その他	739	10	9		1	

表3-1-49 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			ノロウイルス検査実施状況			HACCP実施状況	
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			取去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	検査実施軒数	検便検体数	拭き取り検体数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
				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 集団給食施設等の監視指導 (再掲)	高齢者福祉施設	701	8	8		9	18					1		
	上記以外の給食施設	1,423	28	27	1	78	155	1	1	5		43	1	
	弁当・仕出し調理施設	924	30	29	1	53	93	5				6	1	
	宴会場	2,306	95	95		37	98	7				1		
イ 東京2020オリンピック・パラリンピックに向けた監視指導 (再掲)	宿泊施設	286	11	10	1	8	40	2				5	1	
	飲食提供施設 (宿泊施設を除く)	14,865	628	625	2	4	188	319	15			8	2	
ウ 食品製造業等の一斉監視指導 (再掲)	製造業等 (行商用弁当製造施設を除く)	5,804	157	158	7	10	650	1,269	85			42	26	
	行商用弁当製造施設													
エ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		10,022	271	281	3		81	246	12					
オ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	324	7	7										
	行商 (弁当類を除く)	41												
	弁当等人力販売業	96	3	3										
カ ふく取扱関係業者の一斉監視指導 (再掲)		15,686	460	460	7	11								
キ 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		3,082	149	147	3	3								

表3-1-50 食品別取去検査

項目 食品名		総検査品目数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲)		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		3,655	115	(1)	2	42,177	15,696	130	(0)	26,481	1	(1)
魚介類等	魚介類	1	117	()		638	505	()		133	()	
	すし種・さしみ	2	88	1	()	768	515	1	()	253	()	
	その他の魚介類加工品	3	505	3	()	1	7,003	2,052	3	()	4,951	()
冷凍食品	無加熱摂取	4	6	()		115	32	()		83	()	
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	26	()		327	100	()		227	()	
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	9	()		153	13	()		140	()	
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()				()			()	
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()				()			()	
	殺菌液卵	9		()				()			()	
	未殺菌液卵	10		()				()			()	
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	438	3	()	4,485	1,528	5	()	2,957	()	
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳の他	12	46	()		206	40	()		166	()	
	乳製品	13	60	()		313	63	()		250	()	
	乳類加工品	14	8	()		68	20	()		48	()	
	アイスクリーム類・氷菓	15		()				()			()	
農産物等	穀類及びその加工品	16	131	()		1,302	174	()		1,128	()	
	野菜類・果物類及びその加工品	17	422	2	(1)	1	7,293	820	1	()	6,473	1
菓子類	洋生菓子	18	528	76	()	4,663	3,799	84	()	864	()	
	和生菓子	19	86	3	()	1,255	409	4	()	846	()	
	その他の菓子・菓子材	20	163	1	()	2,745	406	1	()	2,339	()	
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	58	()		428	54	()		374	()	
	酒精飲料	22	29	()		42	6	()		36	()	
	氷雪	23		()				()			()	
	水	24	4	()		90	2	()		88	()	
その他の食品	缶詰・びん詰	25	80	()		959	22	()		937	()	
	調味料	26	62	()		741	237	()		504	()	
	加熱済そうざい	27	476	4	()	5,895	2,726	5	()	3,169	()	
	未加熱そうざい	28	186	18	()	1,561	1,432	22	()	129	()	
	そうざい半製品	29	6	()		41	6	()		35	()	
	弁当類	30	61	1	()	502	502	1	()		()	
	調理パン	31	13	2	()	122	109	2	()	13	()	
	ゆでめん類	32	11	1	()	98	66	1	()	32	()	
	豆腐	33	2	()		6		()		6	()	
	上記以外の食品	34	30	()		351	57	()		294	()	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35		()				()			()	
	その他添加物	36	3	()		3	1	()		2	()	
器具類	器具及び容器包装	37	1	()		4		()		4	()	
	おもちゃ	38		()				()			()	

表3-1-51 食品別取去検査【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	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		345	1	(1)	1	6,633	433	0	(0)	6,200	1	(1)
魚介類等	魚介類	1		()					()			()
	すし種・さしみ	2	23	()		376	150		()	226		()
	その他の魚介類加工品	3	11	()		214	34		()	180		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	4	()		80	24		()	56		()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	5	()		90			()	90		()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	14	()		287	72		()	215		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他	12		()					()			()
	乳製品	13	1	()		3			()	3		()
	乳類加工品	14	1	()		112			()	112		()
	アイスクリーム類・氷菓	15		()					()			()
農産物等	穀類及びその加工品	16	9	()		50			()	50		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	135	1	(1)	1	2,938	80		()	2,858	1
菓子類	洋生菓子	18		()					()			()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子材料	20	54	()		1,261	26		()	1,235		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	3	()		109	3		()	106		()
	酒精飲料	22	14	()		72			()	72		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	49	()		720	22		()	698		()
	調味料	26	14	()		164	8		()	156		()
	加熱済そうざい	27	7	()		127	14		()	113		()
	未加熱そうざい	28		()					()			()
	そうざい半製品	29		()					()			()
	弁当類	30		()					()			()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32		()					()			()
	豆腐	33		()					()			()
	上記以外の食品	34	1	()		30			()	30		()
添加物	別表第2の添加物及びその製	35		()					()			()
	その他添加物	36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37		()					()			()
	おもちゃ	38		()					()			()

表3-1-52 収去検査等により判明した法違反品

	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
化学検査	食品衛生法第11条第2項	農薬等の残留基準違反	農産物及びその加工品	【輸】スナッフエンドウ(タイ)	プロピコナゾール 0.07ppmを検出 (残留基準: 0.05ppm)	1
違 反 検 体 総 数						1

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-53 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 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	加 工 食 品 の 原 産 地	輸 入 加 工 食 品	そ の 他	栄 養 成 分 表 示	機 能 性 表 示	そ の 他									文 書 指 導	口 頭 指 導	そ の 他
合 計	201,209	21,539	2,549	68,874	1,336	281	106	24	141	493	114	0	332	9	0	0	1,337	0	1,334	6	10	0	1,015	0			
加工食品※1	農産物	1	620	298	43	376																					
	麦類	1	620	298	43	376																					
	粉類	2	1,440	627	53	813																					
	でん粉	3	739	374	34	387		6																			
	野菜加工品	4	7,586	1,822	102	3,580	93	20	22	1	3		12		55			93		93						104	
	果実加工品	5	5,956	1,505	83	2,920	85	6	12	1	3		10		72			85		84	1	1				32	
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	2,523	204	32	592	3	1		1					1			3		3							
	香辛料	7	1,973	319	36	640	21				1				20			21		21						2	
	めん・パン類	8	6,091	507	63	3,333	14	1	1		12							14		14						7	
	穀類加工品	9	2,554	743	55	1,388	1				1							1		1						7	
	菓子類	10	13,106	2,095	275	7,070	49	11	8	3	42				18	1		50		50	2	3				146	
	豆類の調製品	11	4,195	1,574	75	2,406	26	2			1		1		22			26		26						25	
	砂糖類	12	875	164	44	297																					
	その他の農産加工食品	13	3,316	954	61	2,130	5		3		4							5		5						1	
	畜産物	14	7,721	1,204	115	3,895	15	1		5	1		5		3			15		15						92	
	酪農製品	15	7,716	706	363	5,040	1		1	1								1		1						29	
	加工卵製品	16	2,053	159	47	1,496	2	1			1							2		2						23	
	その他の畜産加工食品	17	1,904	235	96	1,210	2	2										2		2		1					
	水産物	18	14,214	1,283	126	9,020	249	99	23	5	20		82		20	6		249		249		1				217	
	加工海藻類	19	2,336	149	63	780	14	3	2		5		4					14		14						1	
	その他の水産加工食品	20	2,584	390	147	1,551	1				1							1		1						68	
	その他	21	4,980	804	144	2,667	5				4				1			5		5						34	
	調味料及びスープ	21	4,980	804	144	2,667	5				4				1			5		5						34	
	食用油脂	22	1,564	340	154	396																					
	調理食品	23	14,305	1,054	80	7,837	31	12	2	2	15							31		29	2	2				134	
その他の加工食品	24	5,047	625	18	2,577	14	9			1	4						14		14						4		
飲料等	25	6,790	354	223	2,115	22	21	1									22		22		1				32		
小 計	122,188	18,489	2,532	64,516	653	189	81	20	118		114		212	7			654		651	5	9				958		
生鮮食品※2	農産物 (きのこ類、山菜類 及びのびた食品を 含む。)	26	1,189	62			25	5				7					25		25								
	米穀	26	1,189	62			25	5				7					25		25								
	麦類	27	422	197		197																					
	雑穀	28	659	243		199																					
	豆類	29	1,581	651		340	59	19				40						59		59							
	野菜	30	19,026	1,231	2	1,067	137	18				83			32	2		137		137							
	果実	31	14,277	551	8	541	33	3		4		24			2			33		33	1	1				10	
	その他の農産食品	32	600	82		66	1											1		1							
	畜産物	33	10,899			580	159	17	23		3	128			34			159		159						1	
	食肉	33	10,899			580	159	17	23		3	128			34			159		159						1	
	乳	34	305			8																					
	食用鳥卵	35	1,961		5	308																					
	その他の畜産食品	36	325			70																					
水産物 (ワンド、セロレ ス、トレス、フィ レー、卵や身、刺身 【調理済みのものを 除く。】、むね身、 卵に凍結させたもの 及び解凍したもの の並びに生きたら ぬを含む。)	37	17,908		2	443	146	21	1		16	106			3			146		146								
魚類	37	17,908		2	443	146	21	1		16	106			3			146		146								
貝類	38	5,637			160	55	1			2	52						55		55						26		
水産動物類	39	1,951			154	64	6	1			53			6			64		64						18		
海産ほ乳動物類	40	378			6																						
海藻類	41	1,369			93	2			2								2		2								
小 計	78,487	3,017	17	4,232	681	90	25	4	23	493			120	2			681		681	1	1				55		
添加物	42	534	33	0	126	2	2	0	0	0				0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	2	0	

※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3-1-54 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	立 入 延 軒 数	生又は生に近い状態で喫食される 食肉等の取扱軒数※ ¹	取扱い種類(内訳)										挽肉調理品取扱軒数	HACCP 実施状況		
					牛肝臓	牛の胃や腸など	牛ユツケ・牛タタキ・牛刺し等	牛ユツケ等(パック品)	鶏刺し及び鶏レバー等	馬刺し等(馬レバー除く)	馬レバー	豚刺し等(豚レバー除く)	豚レバー	その他※ ²		結着処理食肉等取扱軒数	テンダライズ処理・ タンプリング処理・ 結着処理食肉等取扱軒数	H A C C P 取組軒数(再掲)
	合計	4,240	6,584	423	0	14	33	22	192	228	5	0	0	6	146	386	4	0
飲食店営業		3,525	4,509	393		14	32	18	192	191	5			6	40	214		
食肉販売業		558	1,364	20				1		29					98	152		
食肉処理業		147	654	10			1	3		8				8	15	4		
その他()		10	57												5			

※1 生又は生に近い状態の食肉料理又はその原料肉を提供、販売していた施設の軒数を計上。

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上。

表3-1-55 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 ※ ¹	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱い種類※ ²				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生食用食肉の加工
	合計	172	38	40	6	17	16	37	7	3
飲食店営業		167	35	37	6	17	16	35	7	1
食肉販売業		3	1	1				1		
食肉処理業		2	2	2				1		2
その他()										

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった、すべての生食用食肉施設を計上(廃止施設は除く。)

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-56 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目 種別	立入軒数	立入延軒数	行政措置実施軒数	(内 訳 (件))				違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)						
				行政指導			不利益処分	従事の制限等	ふぐ調理師の義務	ふぐ取扱所の認証 認証に係る地位の継承	ふぐ加工製品の取扱者の義務	ふぐ加工製品取扱 届出に係る地位の継承	表示	その他
				口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書等								
合計	6,253	9,868	467	461	8	12	1	0	29	1	277	16	153	
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	2,454	3,839	167	162		2	1		29	1	4	3	143	
ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)	2,602	4,324	291	290	3	5					266	13	10	
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	1,197	1,705	9	9	5	5					7			

表3-1-57 講習会の実施状況

対象者	回数							受講人数						
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}						総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}					
		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進
合計	227	143	130	169	121	41	92	8,375	5,265	4,761	6,025	3,886	1,714	4,232
食品事業者	186	119	105	141	106	35	85	6,573	4,392	3,804	5,015	3,287	1,455	4,019
一般	41	24	25	28	15	6	7	1,802	873	957	1,010	599	259	213

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

表3-1-58 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
818	6,253	5,629	2,735				2,894
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		624	223		55		346

【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	クロストリジウム属菌	その他食中毒起因菌
未加熱そうざい (マリネ、酢の物等)	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	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—	—
正月用生菓子 (寄せ物、羊羹等)	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 を超えるもの	—	—	最確数 100/gを 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3-1-59 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）

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		腸炎ビブリオ	
			不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		26	0	0.0	16	5	4	1	0	0	0	26	0	0	26	0	26	0	26	0	2	0	7	0	2	0
その他の魚介類加工品		1					1				1			1		1		1								
穀類及びその加工品		5			5						5			5		5		5					1			
野菜類・果物類及びその加工品		5			1	1	2	1			5			5		5		5		2			4		2	
和生菓子		1			1						1			1		1		1					1			
加熱済そうざい		14			9	4	1				14			14		14		14					1			

※1 その他の魚介類加工品、穀類及びその加工品、野菜類・果物類及びその加工品及び和生菓子においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

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（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤			
			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		過酸化水素	
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		16	0	0.0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	6	0	4	0	1	0
その他の魚介類加工品		4			4		4		4		4		4		4		2		1		1	
穀類及びその加工品		3			3		3		3		3		3		3				1			
野菜類・果物類及びその加工品		6			5		5		5		5		5		5		4		2			
加熱済そうざい		3			3		3		3		3		3		3							

表3-1-61 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌	
			不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)	(+)
合計		29	0	0.0	5	7	11	5	0	1	18	9	2	0	29	0	29	0	29	0	16	0
洋生菓子		20			3	4	10	2	1	18	2			20	20	20		20		9		
和生菓子		7			1	2	1	3		7			7	7	7		7		5			
その他の菓子・菓子材料		2			1	1				2			2	2	2		2		2		2	

注 **斜体太字**は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子及びその他の菓子・菓子材料においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-62 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		酸化防止剤			
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファミンK		タール色素		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
合計	8	0	0.0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	5	0	2	0
洋生菓子	2			1		1		1		1		2		2		1			
和生菓子	4			4		4		4		4		3		3		2			
缶詰・びん詰	2			2		2		2		2		2		2		2		2	

表3-1-63 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 ※2	
				<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
		不良数	不良率(%)														
合計	32	0	0.0	16	2	1	0	19	0	19	0	12	0	11	0	51	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	6											6				18	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	5											5				10	
特定加熱食肉製品	1											1				4	
生食用かき	1													11			
魚肉ねり製品	19			16	2	1		19		19						19	

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

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

表3-1-64 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		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
合計	29	0	0.0	29	0	29	0	29	0	29	0	19	0	19	0	20	0	12	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	6			6		6		6		6		2		2		6		6	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	5			5		5		5		5		5		5		5		5	
特定加熱食肉製品	1			1		1		1		1		1		1		1		1	
魚肉ねり製品	17			17		17		17		17		11		11		8			

※1 加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-65 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			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		サッカリン		アセスルファムK		エリソルビン酸		タール色素		二酸化硫黄			過酸化水素		
		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	検体数	検出数	検体数	検出数	適	否
合計	12	0	0.0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0	10	0	4	0	1	0	6	0
魚介類加工品	5			3		3		3		3		5		5				3		1					
魚卵加工品	7			3		3		3		3		1		1		1		7		3		1		6	

※1 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29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3-1-66、表3-1-68）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,499件の立入りをを行い、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。

また、食品製造業、食品販売業等67軒から食品等を収去し、175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1検体を発見した。

食品の取扱い等が不良であった施設102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3-1-67）

平成29年度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、65件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、8軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

イ 収去検査（表3-1-67、表3-1-70、表3-1-71）

改善確認が必要な施設等9軒から菓子類、アイスクリーム類等を収去し、20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。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（0157、ノロウイルス対策）

ア 監視指導（表3-1-67）

平成28年8月、都内の高齢者福祉施設で腸管出血性大腸菌0157を原因とした食中毒が発生し、複数名が死亡した。これにより、ノロウイルスだけでなく0157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、保育所、認可外保育施設、宴会施設等）に対して1,749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42回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,400人に普及啓発を行った。

(3) 食品のアレルギー対策（表3-1-67、表3-1-78）

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1,000件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

イ 収去検査

めん類製造業等8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、生めん2検体から「そば」を検出した。当該施設に対しては、口頭注意し、改善を指導した。

(4) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-67）

牛肉や馬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等について、監視指導を行った。牛肉や豚肉等に加え、その他の鶏肉やジビエ（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。また、鶏肉を卸売販売している施設に対し、加熱が必要である旨の情報伝達について監視指導を行った。

飲食店営業者等に対して405件の立入検査を行い、食肉を生食又は不十分な加熱で提供していた施設等11軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-80）

- 食肉を生食することのリスク等についての講習会を32回実施し、飲食店営業者等1,243人に普及啓発を実施した。
- (5) 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導 (表3-1-67)

ア 監視指導

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、東京都を訪れる旅行客等の利用が想定されるホテル等の宿泊施設の調理施設に対して71件、飲食物を提供する施設に対して789件の立入りをを行い、食品や調理器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

その結果、15軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意を行い、施設の改善を図った。

- (6) 食品製造業の一斉監視指導 (表3-1-67、表3-1-72、表3-1-73)

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618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、16軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

菓子製造業等の食品製造施設35軒から菓子等を収去し、78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1検体が不良となった。収去検査結果が不良であった当該施設に対し、口頭注意を行い、改善を指導した。

- (7) 食品販売業の一斉監視指導 (表3-1-67、表3-1-74、表3-1-75)

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876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、25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12軒から農産物加工品、菓子類等を収去し、54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。

- (8) 行商の一斉監視指導 (表3-1-67)

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3件の監視指導を行った。

- (9) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 (表3-1-67、表3-1-76、表3-1-77)

ア 監視指導

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成29年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」（平成29年3月30日付28福保健食第2159号 別紙）により、食鳥処理場に対して32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7軒から食鳥肉を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計14品目を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

- (10) 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34,373品目の表示検査を実施し、23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2,207品目、保健機能食品576品目、アレルギーに係る表示10,311品目についても、併せて表示検査を実施した。

- (11) 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47回実施し、1,700名が参加した。このうち、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は27回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は32回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は42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12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8回、HACCP等の衛生管理に関わる講習会を14回実施しており、それぞれ838名、1,243名、1,400名、421名、483名、672名が参加した。

表3-1-66 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 (衛生注意指導票含む)	その他	
合計	4,499	102	98	1	7	0
製造・処理施設	649	19	17		2	
販売施設	898	25	25	1	2	
調理施設	2,942	56	54		3	
その他	10	2	2			

表3-1-67 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実施状況	
	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	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
			行政指導								
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他						
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	65	8	6		2		9	20			
イ 社会福祉施設等 (0157、ノロウイルス対策) (再掲)	1,749	10	10								
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,000	2	2				8	8			
エ 食肉の取扱施設 (再掲)	405	11	11				2	4			
オ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (めん類製造所、行商弁当製造施設除く)	584	15	15			29	72	1	1	
	めん類製造所	34	1	1			6	6			
	行商弁当製造施設										
カ 食品の販売業 (再掲)	876	25	25	1	2		12	54			
キ 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業を除く)										
	弁当等人力販売業	3									
ク 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	32						7	14			
ケ 東京2020オリンピック・パラリンピックに向けた監視指導 (再掲)	宿泊施設	71									
	飲食提供施設 (宿泊施設を除く)	789	15	15			4	7	1		

表3-1-68 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)	品目数(通報した再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		175	1	(0)	0	1,865	750	1	(0)	1,115	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2										
	その他の魚介類加工品	3										
冷凍食品	無加熱摂取	4										
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6										
	生食用冷凍鮮魚介類	7										
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	23			495	135			360		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳の他の乳	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15	1			5	5					
農産物等	穀類及びその加工品	16	6			6				6		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	16			203	33			170		
菓子類	洋生菓子	18	32	1		291	150	1		141		
	和生菓子	19	11			140	49			91		
	その他の菓子・菓子材	20	40			349	149			200		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21										
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	1			23				23		
	調味料	26	8			86	10			76		
	加熱済そうざい	27	20			148	117			31		
	未加熱そうざい	28	6			45	45					
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30	5			45	30			15		
	調理パン	31	3			21	21					
	ゆでめん類	32	2			2				2		
	豆腐	33	1			6	6					
上記以外の食品	34											
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35										
	その他添加物	36										
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

表3-1-69 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)	品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		8	0	(0)	0	92	10	0	(0)	82	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2										
	その他の魚介類加工品	3										
冷凍食品	無加熱摂取	4										
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6										
肉・卵類及びその加工品	生食用冷凍鮮魚介類	7										
	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
乳・乳類等	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11										
	牛乳・加工乳・乳の他の乳	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
農産物等	アイスクリーム類・氷菓	15										
	穀類及びその加工品	16										
	野菜類・果物類及びその加工品	17	1			5			5			
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材	20	2			27	5		22			
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21										
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	1			23			23			
	調味料	26	4			37	5		32			
	加熱済そうざい	27										
	未加熱そうざい	28										
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30										
	調理パン	31										
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33										
上記以外の食品	34											
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35										
	その他添加物	36										
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

【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3-1-70 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		真菌		酵母 (1g当たり)		Alternaria spp.		Aspergillus spp.		Penicillium spp.		その他のカビ	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	<10	≤10 ²	<10	≤10 ²	<10	≤10 ²	<10	≤10 ²	<10	≤10 ²
合計	15	0	0.0	4	2	4	4	1	0	4	11	0	15	0	15	0	15	0	2	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類	1			1						1			1		1		1																
洋生菓子	3			1	1	1				3			3		3		3				1												
その他の菓子・菓子材料	2				1	1				2			2		2		2		1														
加熱済そうざい	4			2		1		1		4			4		4		4				4												
未加熱そうざい	3					1	2			3			3		3		3				2												
弁当類	1					1				1			1		1		1		1														
調理パン	1					1				1			1		1		1																

※1 アイスクリーム類、その他の菓子・菓子材料、未加熱そうざい及び調理パンにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

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収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ※1		タール色素		二酸化硫黄		酸化防止剤 ※2	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	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	5	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	3	0	3	0	1	0	5	0	0	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	2			2		2		2		2		1		1				2					
その他の菓子・菓子材料	2			2		2		2		2		1		1				2				1	
調味料	1			1		1		1		1		1		1		1		1					

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロースを検査した。

※2 検体により、BHA、BHTを検査した。

表3-1-72 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)										大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-)	(+) (+)		
合計	61	0	0.0	31	15	9	3	3	0	0	0	13	47	1	45	0	61	0	61	0	10	0	35	0	
肉・卵類及びその加工品	7			3	3		1					7		1		7		7					7		
野菜類・果物類及びその加工品	2			1			1					2		2		2		2		1			1		
洋生菓子	15			7	3	3	1	1				13	1	1	15		15		15				9		
和生菓子	4			1	1	2						4		4		4		4		2			4		
その他の菓子・菓子材料	18			13	2	1		2				18		18		18		18		5			4		
弁当類	2			1	1							2		2		2		2					2		
調理パン	3			2	1							3		3		3		3					3		
加熱済そうざい	10			3	4	3						10				10		10		2			5		

※1 野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、調味料、弁当類及び調理パンにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む

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（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 ※2				
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ※1		タール色素		二酸化硫黄		適	否	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			
合計	21	0	0.0	14	2	14	0	14	0	14	0	14	0	14	0	1	0	16	2	6	0	2	0	
肉・卵類及びその加工品	2			2		2		2		2		2		2				2						
野菜類・果物類及びその加工品	3			3	1	3		3		3		3		3		1		3	1	3				
洋生菓子	2			1		1		1		1		1		1				2						
和生菓子	2			1		1		1		1		2		2				2	1					
その他の菓子・菓子材料	9			5	1	5		5		5		4		4				4		3			2	
調味料	1			1		1		1		1								1						
弁当類	1											1		1				1						
加熱済みそうざい	1			1		1		1		1		1		1				1						

※1 スクラロース、ステビオサイド及びレバウディオサイドを検査した。

※2 生あんの成分規格（シアン化合物）を検査した。

表3-1-74 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)		
合計	25	0	0.0	13	8	0	3	0	1	0	0	6	19	0	20	0	25	0	25	0	1	0	8	0	1	0	
野菜類・果物類及びその加工品	4				3				1				4		2		4		4		1		1		1		
洋生菓子	6			6								6			6		6		6								
和生菓子	2			1	1								2		2				2				1				
その他の菓子・菓子材料	5			2	3								5		5		5		5				2				
調味料	2			1			1						2		2		2		2								
加熱済そうざい	3			2	1								3				3		3				1				
未加熱そうざい	3			1			2						3		3		3		3				3				

※1 野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、調味料及び未加熱そうざいにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

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（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 ※2					
		法違反反数	法違反反率 (%)	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		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	26	0	0.0	24	2	24	0	24	0	24	0	1	0	22	1	22	2	2	0	18	2	2	0	3	0
野菜類・果物類及びその加工品	6			5	2	5		5		5				4	1	4		1		3	1	2		1	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1				1		1				1				1	
洋生菓子	6			5		5		5		5				5		5	2	1		6					
和生菓子	3			3		3		3		3				3		3				3					
その他の菓子・菓子材料	4			4		4		4		4				3		3				4	1			1	
調味料	4			4		4		4		4	1			4		4				1					
加熱済みそうざい	2			2		2		2		2				2		2									

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロースを検査した。

※2 検体により、エリソルビン酸、BHT、BHA、EDTA、TBHQを検査した。

表3-1-76 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		ウエルシュ菌		リステリア・モノサイトゲニス		カンピロバクター・ジジニ		カンピロバクター・コロリ		腸管出血性大腸菌	
			<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		7	0	0	0	3	3	1	0	0	3	2	1	0	1	2	5	6	1	5	2	7	0	6	1	7	0	7	0
食鳥処理場	Aランク	2			2						1	1				2	2		2		2		2		2		2		
	Bランク																												
	Cランク	5			1	3	1				2	1	1		1	2	3	4	1	3	2	5		4	1	5		5	
	Dランク																												

<ランク内訳> 年間処理羽数 A : 30,000以上 B : 5,000~29,999 C : 500~4,999 D : 500未満

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<10/gとしており、その結果を含む。

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(化学検査)

区分	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		合成抗菌剤等※2		検体数	検出数
			検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		7	7	0	7	1	7	0
食鳥処理場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク							
	Cランク	5	5		5	1	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、スルファモノメトキシ、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、オキサリニック酸、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、フロルフェニコール、デコキネート及びマヂュラマイシンを検査した。

※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、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表3-1-78 食品のアレルギー物質検査結果

	検体数	結 果		そば	
		陽性数	(陽性率%)	検体数	検出数
合 計	8	2	25.0	8	2
ゆ で め ん	2			2	
生 め ん	6	2	33.3	6	2

表3-1-80 講習会の実施状況

対 象 者	回数							受講人数						
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}						総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}					
		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進		腸管出血性大腸菌	肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進
合 計	47	27	32	42	12	8	14	1,700	838	1,243	1,400	421	483	672
食 品 事 業 者	44	26	30	39	12	7	14	1,625	825	1,217	1,325	421	434	672
一 般	3	1	2	3		1		75	13	26	75		49	

- ※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。
- ※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。
- ※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

表3-1-79 食品別表示検査結果

		検査品目数				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)	
		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)		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	加工食品の 原産地	輸入加工食品 の原産国	栄養成分表示	機能性表示							その他				
																									0	1
合計		34,373	2,207	576	10,311	23	5	1	6	10	0	0	0	12	0	0	0	23	0	23	0	1	0	48	0	
加工食品※1	農産物	1	57		2																					
	粉類	2	215	5	54																					
	でん粉	3	66		2																					
	野菜加工品	4	1,104		106																				8	
	果実加工品	5	929		88																					3
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	386		33	51																				
	香辛料	7	302		32																					
	めん・パン類	8	1,316		493	2		1	2						1			2		2						5
	穀類加工品	9	285	41	57																					1
	菓子類	10	3,229	1,091	167	1,879	6		1	6				1			6	6							17	
	豆類の調製品	11	450	213	15	94																				
	砂糖類	12	179		9	1																				
	その他の農産加工食品	13	641	79	334																					
	畜産物	14	1,271		548																					2
	酪農製品	15	1,394		59	930																				
	加工卵製品	16	485		348																					
	その他の畜産加工食品	17	653		32																					
	水産物	18	1,549		99	3			1					3			3	3								
	加工海藻類	19	580		2																					
	その他の水産加工食品	20	887		170																					
	調味料及びスープ	21	1,482	255	37	850																				7
	食用油脂	22	388	96	38	19																				
	調理食品	23	4,674	314	2,984	10	4	5						7			10	10								5
	その他の加工食品	24	1,579	33	11	571																				
	飲料等	25	1,847	30	198	141																				
小計		25,948	2,157	567	9,887	21	4	1	6	9	0	0	12	0	0	0	21	0	21	0	0	0	0	48	0	
生鮮食品※2	農産物	26	176																							
	米穀	27	52		2																					
	雑穀	28	141																							
	豆類	29	302	45	13																					
	野菜	30	1,635		9	5																				
	果実	31	1,351	5	30																					
	その他の農産食品	32	312																							
	畜産物	33	1,646		279	1	1										1	1								
	乳	34																								
	食用鳥卵	35	273		47																					
	その他の畜産食品	36	19																							
	水産物	37	1,530		28																					
	魚類	38	526																							
貝類	39	187		17																						
水産動物類	40	7																								
海産ほ乳動物類	41	94		3																						
海藻類																										
小計		8,251	50	9	424	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	
添加物	42	174	0	0	0	1	0	0	0	1							1	0	1	0	1	0	0	0	0	

※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。

第7 食品関係保健所計画事業

平成29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> 焼肉屋など客が生肉を扱う施設の衛生実態調査</p> <p><実施目的> 生肉は食中毒起因菌に汚染されていることが知られており、喫食に際しては十分な加熱調理と器具類の適切な使用が求められる。一般的な飲食店であれば調理行為は店側が行うが、焼肉屋等では客が生肉を扱うため、加熱及び器具類の使用とも不十分である可能性が考えられる。そこで、西多摩保健所では、客自身が生肉を調理して喫食する焼肉屋等施設の食中毒を防ぐため、客への正しい知識の普及を効果的に行うことを目的に、食品を提供する施設側、加熱処理を行う客側、食品の3点から実態調査を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>1 実施期間：平成29年6月から平成30年1月まで</p> <p>2 対象者：管内の食品関係業者及び消費者</p> <p>3 調査方法：(1) 施設調査：管内の27施設に対し聞き取り調査を実施、(2) 消費者：街頭相談等でアンケート調査を実施(回答者952人)(3) 細菌検査：食品(生肉及び加熱処理肉)計20検体、器具計35検体の細菌検査を実施(検査機関：東京都健康安全研究センター)</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 施設調査 (27施設)</p> <p>ア 客への注意喚起 メニューや店内掲示で十分な加熱の必要性を注意喚起している施設は6施設であった。器具の使い分けにおける同様の注意喚起は5施設で確認できた。生肉を十分に加熱するように声かけをしている施設は22施設、器具の使い分けを声かけしている施設は16施設であった。</p> <p>イ 衛生管理 確認できた19施設いずれも生肉専用の包丁器具類を用意し、冷蔵庫保管も二次汚染が起らないように衛生的に保管していた。</p> <p>(2) 消費者アンケート (952人) 加熱調理と器具使い分けの実態についてアンケート調査した結果、店で肉を「十分に加熱調理しているか」との質問に対し、「はい」と回答したのは79% (753人)、「いいえ」は4% (35人)、「場合により」は13% (127人)であった。 店で「器具の使い分けをしているか」との質問に対し、「はい」と回答したのは70% (666人)、「いいえ」は10% (90人)、「必要だと思うができていない」は16% (156人)であった。</p> <p>(3) 食品及び器具類の細菌検査</p> <p>ア 食品 生肉では10検体中8検体で大腸菌陽性であったが、加熱処理肉では1検体を除き全て陰性となった。細菌数は生肉で$10^3 \sim 10^7$cfu/g存在し、加熱処理により検出限界以下から10^3cfu/gへと減少した。最も細菌数が減少した検体では生肉で10^7cfu/g存在したものが、加熱処理により10^1cfu/gへと減少した。大腸菌群数は生肉で最大10^4cfu/g存在したものが、加熱処理肉では全10検体で検出限界以下となった。</p> <p>イ 器具類 (トング) トングの拭取り検査結果(細菌数)について、使用前は検出限界以下から10^3cfu/ml、生肉使用後は最大で10^5cfu/ml検出された。大腸菌群数は使用前で検出限界以下だったが、生肉使用後は最大で10^3cfu/ml検出された。客使用后トングは、細菌数で最大10^3cfu/ml、大腸菌群数で最大10^1cfu/ml検出された。</p> <p><まとめ等> 本調査によって、焼肉屋等の客が調理する施設で提供されている生肉の汚染実態および加熱処理による細菌数等の減少を数値として示すことができた。またアンケート調査の結果、施設側、客側双方とも食中毒を予防するために重要な方法である加熱処理および器具の使い分けが不十分な実態であることがわかった。この2点を改善しより安全な食品の提供を実現するためには、施設側には生肉のリスクについての注意喚起を客側に確実に伝えるよう呼びかけるとともに、消費者には加熱の必要性と器具の使い分けという正しい知識の普及啓発を行う必要がある。 そこで当所では、住民への正しい知識の普及啓発として本調査研究の結果をまとめたリーフレット「たべもの安全情報 臨時号(消費者用)」を作成し、加熱処理および器具の使い分けの重要性を呼びかける。合わせて、施設側へは客が正しく調理を行えるように、施設側の役割を再認識してもらうためのリーフレット「たべもの安全情報 臨時号(施設用)」を作成し管内施設の監視指導に活用していく。</p>
南多摩	<p><事業名>大学生を対象とした鶏肉の生食等に関わる普及・啓発事業【STOP! 鶏刺し・鶏わさキャンペーン】</p> <p><実施目的></p>

	<p>外食等で自らメニューを選択する機会が増える大学生を対象に、鶏肉の生食等について、実態調査や普及啓発を行う。これにより、生食リスク等を広く周知し、カンピロバクター食中毒の未然防止を図る。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間 平成29年6月から平成30年2月まで</p> <p>(2) 実施対象 管内大学生 118名</p> <p>(3) 実施方法 鶏肉の生食の実態調査、Web掲示板等による普及啓発、及び出張講習会を実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 鶏肉の生食の実態調査</p> <ul style="list-style-type: none"> ○カンピロバクター食中毒について、87% (118人中103名) が「知らない」と答えた。 ○大学生の34% (116人中40人) が鶏肉の生食経験があった。 ○うち約6割が中学生から高校生にかけて生食を始めていた。 ○生食を始めたきっかけは、親が食べていた等「親由来」が58% (38人中22人) で最も多かった。 <p>(2) Web掲示板等による普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ○普及啓発ポスター等を見た大学生は、「Web掲示板等」が43% (116人中50人)、「ポスター掲示」が44% (117人中51人)、「いずれか一つでも」が56% (117人中65人) となった。 <p>(3) 出張講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> ○講習会后、88% (109人中96人) が「鶏肉の生食をしなくなかった」と答えた。 ○その理由として、「リスクがわかった」が69人と最も多かった。 ○鶏肉の生食経験の有るグループ、無いグループに分類し、講習会を受講しても生食したい大学生の割合を比較したところ、「無いグループ」の3% (73人中2人) に対し、「有るグループ」は32% (34人中11人) と10倍超の差があった。 ○講習会で印象に残った内容としては、「ギランバレー症候群による後遺症」と「鶏肉の汚染率」が53% (115人中61人) と最も多かった。 <p><まとめ等></p> <ul style="list-style-type: none"> ○大学生の3割超が既に鶏肉の生食経験がある一方、カンピロバクター食中毒を知っていた学生は1割程度にとどまる等、大学生が正しい知識をもたないまま、鶏肉を生食している実態が明らかとなった。 ○親由来で鶏肉の生食を始めた学生が多いことから、鶏肉の生食リスクについての正しい知識が子供に伝わるよう、親世代への普及啓発も必要と考える。 ○鶏肉の生食を始めた時期別にグループ分けしたところ、大学生から食べ始めたグループでは全員が「食べなくなかった」と答えるなど、最も意識が変わった。食べ始めて間もない時期にリスクを知らせたことが、意識を変化させる要因になったと考える。このことと、中高生から生食を始める人が多いことを考えると、早期に普及啓発を行うことは、生食による食中毒を未然に防ぐ上で効果が大きいと考える。 <p>大学生は外食の機会が増える一方で、衛生知識が十分とは言い難い。そのような大学生を対象に、出張講習会を行うことで、一度に多数の学生に、直接、普及啓発を行うことができ、鶏肉の生食に対する意識変化が確認されるなど効果的にリスクを周知できた。今回、大学の協力のもと、学内のWeb掲示板や、大学生への配信メールなどを活用し普及啓発を行った。これにより、講義を受講できなかった大学生にも、広くアプローチすることができ、より普及啓発効果を高めることができたと考える。今後は、今回の調査結果を踏まえ、わかりやすく、印象に残る普及啓発を行うことで、カンピロバクター食中毒の未然防止に一層努めたい。</p>
<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 (継続)</p> <p><実施目的></p> <p>近年、子どもの食物アレルギー患者は増加傾向にあり、保育園や学校の給食施設ではアレルギー混入防止対策が課題となっている。</p> <p>当所では平成22年度から保育園等の給食施設を対象に食物アレルギー事故防止対策について調査してきた。今年度は保育園の給食施設へ実態調査を行うとともに当所検査室で複数のアレルギー(卵・乳・小麦)が混在する食材について食品への移行実験と食器器具へのアレルギー残存実験を行った。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推進する。</p> <p><実施内容></p> <p>I 保育園への実態調査 給食へのアレルギー移行調査(卵・乳・小麦) : 実施期間 H27.7~H29.11</p> <p>II 当所検査室等での実験</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食品へのアレルギー移行実験(卵・乳・小麦) : 実施期間 H29.2~H29.10 ②食器器具へのアレルギー残存実験(卵・乳・小麦) : 実施期間 H29.7~H30.2 <p>III 普及啓発</p> <p>食物アレルギーのヒヤリハット事例等、今までの調査からヒントを得たアレルギー事故防止対策のためのリーフレットを作成した。</p> <p><結果概要></p> <p>I 保育園への実態調査</p> <p>保育園の給食施設で前日に検査対象アレルギーを使用後、翌日同じ器具で調理した給食へのアレルギー移行の有無を検査した。すべての施設で給食への移行は確認されなかった。</p> <p>II 当所検査室等での実験</p>

	<p>①カスタードクリーム（卵・乳・小麦）の調理に使用した洗浄不良の鍋で調理したコーン炒めにアレルギーが移行するか否かを検査したところ、卵・乳・小麦アレルギーを検出した。視覚的に食品残渣がない状態まで洗浄した器具で調理したコーン炒めからはアレルギーを検出しなかった。また、学校給食施設の協力を得て、さつま揚げ（卵、小麦入り）等の調理に使った油で作った魚すり身揚げから小麦アレルギーを検出した。</p> <p>②カスタードクリームを盛り付けた食器を洗浄後、拭取り検査したところ、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）と弱アルカリ性洗剤の混合溶液（40℃）に10分間つけ置きした条件では、卵・乳・小麦アレルギーの除去効果が認められた。</p> <p>Ⅲ普及啓発 作成したリーフレットを保育園施設関係者への講習会で説明した。また、保育園（小規模施設含む）、児童養護施設へ送付し、当所のホームページに掲載した。</p> <p><まとめ等> 保育園への実態調査では、保育園の給食にアレルギーの移行は確認されなかった。また、当所検査室での実験では調理に用いた器具を視覚的に食品残渣がない状態まで洗浄した後、作成したコーン炒めからアレルギーは検出しなかった。一方で、洗浄不良の鍋でコーン炒めを調理したところ、コーン炒めからアレルギーを検出した。これらのことから、器具が適切に洗浄されていれば器具を介したアレルギー事故が起きる可能性は低いことが推察された。</p> <p>食器具のアレルギー残存実験では、カスタードクリームを盛り付けた食器を洗浄後、拭取り検査したところ、40℃の混合溶液（200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に洗剤を混合したもの）に10分間つけ置きした条件では、アレルギー除去効果が認められた。今までに得られた調査結果から①アレルギー対応食は先に調理する、揚げ油は新しいものを使用する②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③専用化できない調理器具や食器は混合溶液につけ置くことが重要と考えられた。調査結果をリーフレットにまとめ、普及啓発することで保育園等、給食施設の食物アレルギー対策を支援した。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 小規模保育施設における衛生管理実態調査（継続）</p> <p><実施目的> 昨年度、当所管内の小規模保育施設で発生したノロウイルスによる食中毒疑い事例を受け、当所は管内6市と連携して小規模保育施設における衛生管理実態調査を実施した。</p> <p>設備や衛生管理に関するチェックリスト（以下「チェックリスト」という。）を用いた立入調査の結果、食品製造業等取締条例に基づく届出給食施設と比較して設備が整っていない施設が多く、衛生管理にも多くの課題が認められた。そこで、各市及び施設に対して普及啓発を行えるよう、小規模施設を対象とした衛生管理に関するハンドブック（以下「ハンドブック」という。）を作成した。</p> <p>今年度は、引き続き小規模保育施設の自主的衛生管理を推進させることを目的として、施設における改善状況等の確認を行うとともに、各市が施設の自主的衛生管理を支援できるよう、各市におけるチェックリストやハンドブックの活用方法等について検証を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>1 施設立入調査 (1) 衛生管理状況の改善状況 施設の衛生管理はすべての項目で改善されており、特に衛生管理マニュアルの整備や健康状態等の記録、加熱調理及び冷蔵庫の温度記録に関する改善が顕著であった。</p> <p>(2) クロール試験紙を用いた塩素系消毒液の希釈濃度の検証 調理場内を次亜塩素酸ナトリウム等で消毒していた施設は84.6%（22/26施設）で、81.8%（27/33検体）が200ppm以上の濃度で使用されていたが、18.2%（6/33検体）がバケツで調製する等したために200ppmに満たない濃度で使用されていた。</p> <p>2 小規模保育施設に対するアンケート調査 すべての施設でハンドブックが調理従事者又は施設長に読まれ、24施設で常用されていた。また、健康状態や冷蔵庫温度の記録表等が施設の衛生管理に活用されていた。</p> <p>3 管内6市に対するアンケート調査等 (1) チェックリストやハンドブックの活用状況についてアンケート調査 チェックリストについて、2市で市の施設訪問時のチェックに、1市で施設の自己チェックに使用されていた。ハンドブックについては、小規模保育施設への配付のほか、家庭的保育施設等の小規模保育施設以外にも配付され、各市の保育施設の衛生管理向上に活用されていた。</p> <p>(2) 各市保育担当部署における健康被害発生時の連絡体制の確認 東京都保健医療情報センター（ひまわり）を周知し、健康被害発生時における各市から当所への迅速な連絡手段を確認した。また、食品衛生に関する情報を当所から各市に提供する手段を整備した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 施設立入調査 (1) 衛生管理状況の改善状況 施設の衛生管理はすべての項目で改善されており、特に衛生管理マニュアルの整備や健康状態等の記録、加熱調理及び冷蔵庫の温度記録に関する改善が顕著であった。</p>

	<p>(2) クロール試験紙を用いた塩素系消毒液の希釈濃度の検証 調理場内を次亜塩素酸ナトリウム等で消毒していた施設は 84.6% (22/26 施設) で、81.8% (27/33 検体) が 200ppm 以上の濃度で使用されていたが、18.2% (6/33 検体) がバケツで調製する等したために 200 ppm に満たない濃度で使用されていた。</p> <p>2 小規模保育施設に対するアンケート調査 すべての施設でハンドブックが調理従事者又は施設長に読まれ、24 施設で常用されていた。また、健康状態や冷蔵庫温度の記録表等が施設の衛生管理に活用されていた。</p> <p>3 管内6市に対するアンケート調査等 (1) チェックリストやハンドブックの活用状況についてアンケート調査 チェックリストについて、2市で市の施設訪問時のチェックに、1市で施設の自己チェックに使用されていた。ハンドブックについては、小規模保育施設への配付のほか、家庭的保育施設等の小規模保育施設以外にも配付され、各市の保育施設の衛生管理向上に活用されていた。</p> <p>(2) 各市保育担当部署における健康被害発生時の連絡体制の確認 東京都保健医療情報センター(ひまわり)を周知し、健康被害発生時における各市から当所への迅速な連絡手段を確認した。また、食品衛生に関する情報を当所から各市に提供する手段を整備した。</p> <p><まとめ等> 昨年度の立入調査時に適切な対応をとっていない施設が多かった衛生事項について、改善状況を確認したところ、すべての項目で改善が確認できた。改善した理由を確認したところ、各施設の自主的衛生管理の推進に当所の立入指導やハンドブックが大きく寄与していた。一方、改善できなかった理由からは、衛生管理に関する意識や理解は向上したものの時間や人的資源等が足りていない実情がうかがわれた。施設に対する指導内容のフィードバック、当所で作成したチェックリストやハンドブックの配付を通じて、各市保育担当者の衛生管理に関する知識や認識の向上は図れた。引き続き各市と連携して保育施設の自主的衛生管理の推進を支援していく。</p> <p>作成したハンドブックについて、小規模保育施設に限らず中小規模の調理施設の衛生管理推進に役立たせるため、当所ホームページにてPDF形式で公開した。今後、HACCP義務化を見据えた調理工程のポイント等を解説したハンドブックの追補版を作成・公開していく。</p>
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 給食施設を通じた納入業者に対する自主衛生管理の向上について</p> <p><実施目的> 当所管内では、平成 29 年に小学校給食で刻みのりによるノロウイルス食中毒が発生し、多数の患者が確認された。本事例は、加工業者において汚染された刻みのりをそのまま使用したことにより発生したことが判明している。平成 25 年には保育園給食でイワシのつみれ汁によるヒスタミン食中毒が発生しており、調査の結果、原材料のイワシすりみが納入時にすでに汚染されていたものと考えられた。このように、施設内で調理加工されずにそのまま提供される食品や、通常の調理工程によって許容レベルまで低減させることができないハザードが考えられる食品については、仕入時における安全性の確認が食中毒等を防止する上で非常に重要である。平成 29 年 6 月には、刻みのりによるノロウイルス食中毒事件を受けて、「大量調理施設衛生管理マニュアル(以下、「大量調理マニュアル」とする)」が改正され、加熱せずに喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理体制を確認すること等が追加された。</p> <p>そこで、管内保育所及び学校の給食施設を対象に、仕入食品に対する衛生管理体制の実態を把握するため、アンケート調査を実施したので、報告する。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成 29 年 5 月～平成 30 年 1 月 (2) 調査対象施設：管内 5 市の学校及び保育所の給食施設 計 203 施設 (3) 調査方法：各市学校及び保育所担当課を通じて、納入業者の選定方法等についてアンケート調査を実施した。さらに、未加熱で提供する仕入食品の提供方法及び大量調理マニュアルの改正に対する認識について詳細を確認するため、追加アンケート調査を実施した。</p> <p>回答方法は、学校については 5 市とも市で統一した方針等があるため市の担当者が一括して回答し、保育所については 4 市からは一括して回答があった。調査結果は回答数として集計した。</p> <p><結果概要> (1) 納入業者の選定方法 選定基準があるとの回答は 46.7%であった。このうち特定の食品にのみ衛生に関する基準を追加で定めているのは 47.6%で、その内容は産地や品質、遺伝子組換え不使用等であった。選定基準がないとの回答は 53.3%で、そのうち「選定基準策定の予定がない」と回答した理由としては、「納入業者が限られているため選定の余地がない」というものが最も多かった。</p> <p>(2) 納入業者に対し提出を求める資料 納入業者に提出を求める資料があるとの回答は 48.9%であり、選定基準例として多かった「産地や原材料、添加物不使用、遺伝子組換え不使用等を確認する資料」が多数を占めた。</p> <p>(3) 未加熱で提供する仕入食品についての決まり 未加熱で提供される可能性がある食品の提供方法について確認したところ、未加熱で提供する果物の中で、特に皮を剥かずにそのまま食べる果物であるいちごやぶどうについて、湯通し又は消毒を行っている旨の回答は、いちごで 8.1%、ぶどうで 5.4%であった。未加熱で食べる野菜として回答があったトマト・ミニトマトについて、湯通し又は消毒を行っている旨の回答は 16.2%であった。</p>

	<p>未加熱でパンを提供する場合があると回答したのは 81.1%、未加熱でのりを提供する場合があると回答したのは 37.8%であったが、このうち納入時に製造工程やノロウイルス対策等を確認している旨の回答はほとんどみられなかった。</p> <p>(4) 大量調理マニュアルの改正に対する認識</p> <p>大量調理マニュアルの各改正事項に対する認知度は 90%を超えており、ほとんどの施設が改正について認識していることがわかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>納入業者の選定基準があるとの回答は全体の半数に満たなかった。施設によっては選定基準策定への負担が大きく、また納入業者が限られているなど選定方法の見直しが難しい実情が考えられた。</p> <p>果物の一部や仕入加工食品について、未加熱で提供されている実態が把握されたが、特に仕入加工食品について、納入時に製造工程やノロウイルス対策等を確認している施設はほとんどみられなかった。各施設での最終的な調理工程において食中毒防止対策を取ることが望ましいが、それができない場合には、製造加工業者における衛生管理体制の確認が重要となる。また、大量調理マニュアル改正への認知度は高かったものの、各施設における衛生管理体制の変更にはつながっていない様子が見受けられた。したがって、各施設における仕入食品に対する衛生管理体制の構築を指導していくほか、納入業者の自主衛生管理を推進していく必要があると考えられた。</p> <p>本調査結果を踏まえ、給食施設向けリーフレット及び納入業者向けの自主管理点検票を作成中である。各施設を通じて納入業者へ点検票を配布し、納入業者が自主点検を実施することで、給食施設及び納入業者の両者における食品の自主衛生管理向上を図りたい。</p>
<p>島しょ保健所</p>	<p><事業名> 食品関係事業者の食品衛生に関する知識の定着状況調査について</p> <p><実施目的></p> <p>都では「東京宝島推進委員会」等により、島の魅力拡大のための施策に取り組んでいる。また、島しょ内においても、観光客誘致や定住促進事業の一環として未利用魚を活用した特産品の開発や、地域内農水産物の学校給食等への活用、新規販売ルートの開拓といった食品関連の事業が活発化している。こうした中で、都島しょ地域の食品の安全を確保するためには、事業者が自ら食品衛生に関する情報収集を行い、自主的な衛生管理を推進することが重要である。しかし、離島であること等から都内で開催される各種講習会への参加が困難な現状がある。そのため、島しょ保健所（以下当所）では実務講習会の他、定期的な情報誌配布等を通じた食品衛生に関する普及啓発に尽力してきたが、より効果的に普及啓発を行うため、食品関係事業者の知識の定着状況を調査し、今後の普及啓発の一助とした。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成 29 年 5 月から 11 月まで</p> <p>調査対象：当所管内の食品関係事業者</p> <p>調査方法：○×方式で回答する問題を記載した調査用紙を作成。食品衛生実務講習会で配布・回収した。問題作成にあたっては、ノロウイルスに関する事項の他、当所の食品衛生担当者が対応した事業者からの相談や日頃の監視指導内容等を反映させた。</p> <p><結果概要></p> <p>【総論】全島で計 698 名から回答を得た。回答者の内訳は 50 歳以上が 474 名（68%）、食品業務に 10 年以上従事している者が 435 名（62%）で過半数を占めた。全 20 問中、正答率が 85%以上の問題が 6 問ある一方で、正答率が 60%以下となった問題も 7 問あった。正答率 85%以上の問題と正答率 60%以下の問題の年代別正答率を比較したところ、正答率 60%以下の問題については 50 歳以上の正答率が低い傾向がみられた。</p> <p>【各論】「ノロウイルス」というキーワードを示さず、おう吐物処理に伴うリスクを推測し、対応を考えさせる問題や「ヒスタミン」というキーワードを示さず赤身魚を常温放置した場合のリスクを推測させる問題は低い正答率となった。これらのことから、テーマによっては講習会等で得た知識を事例と結び付け、実際に有効な対策を実践できていない可能性が示唆された。また、食中毒事例と比較して講習会で触れることが少ない期限表示の設定方法や、塩素系漂白剤の使用・保管方法に関する問題も正答率が比較的低い結果となった。一方で食肉の生・半生食に関する問題や、黄色ブドウ球菌の危害を推測させる問題については 85%を超える高い正答率となった。</p> <p><まとめ等></p> <p>本調査により、テーマによっては「講習会等で得た知識を事例と結び付け、実際に有効な対策を実践できていない可能性がある」ことや「講習会で扱うことが少ないテーマの認知度が低い」「50 歳以上の事業者の認知度が 50 歳未満の事業者と比べて低い」といった課題を把握することができた。</p> <p>以上の結果を踏まえ、今後の普及啓発の足掛かりとして、ノロウイルスに関する資材とヒスタミンに関する資材を作成した。ノロウイルスに関する資材では、正答率が低かったおう吐物の処理方法、塩素系漂白剤の取扱いについて触れ、実際に起きそうな状況をストーリー仕立てとすることで読みやすくなるよう工夫をした。ヒスタミンに関する資材については、島しょ地域特有の漁船での対策にも触れ、漁獲から販売・加工・調理に係る一連の食品関係事業者に対し普及啓発できる資材とした。当所では、現場簡易検査等を通じて事業者へ個別に指導を行う機会が多く、こうした機会を有効に活用することで、さらに効果的な普及啓発が可能と考える。今後も本調査で得られた情報を元に、より効果的な普及啓発手法を検討し、引き続き島しょ地域の食品の安全確保に努めていきたい。</p>

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

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

これは、調理従事者や食品販売業者等の食品の取扱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29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29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29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	合計	3,615	14,869	28,117	28,058	26,966	1,092	59	56	3
平成29年	4月	13	42	122	122	119	3	0	-	-
	5月	1,262	4,498	8,771	8,771	8,474	297	0	-	-
	6月	1,614	6,380	11,524	11,519	11,112	407	5	5	-
	7月	378	1,814	3,189	3,175	2,893	282	14	11	3
	8月	36	77	89	89	86	3	0	-	-
	9月	209	859	2,040	2,027	1,998	29	13	13	-
	10月	80	996	2,018	1,991	1,924	67	27	27	-
	11月	2	43	136	136	135	1	0	-	-
	12月	10	79	79	79	79	-	0	-	-
平成30年	1月	2	23	33	33	32	1	0	-	-
	2月	9	58	116	116	114	2	0	-	-
	3月	-	-	-	0	-	-	0	-	-

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					細菌検査			化学検査		
					合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	合計	3,615	14,869	28,117	28,058	26,966	1,092	59	56	3
西多摩		648	1,310	1,310	1,310	1,246	64	0	-	-
南多摩		290	1,490	2,605	2,605	2,519	86	0	-	-
多摩立川		609	1,559	1,708	1,708	1,584	124	0	-	-
多摩府中		876	2,766	6,407	6,367	6,163	204	40	40	-
多摩小平		661	5,282	10,564	10,564	10,269	295	0	-	-
島しょ		531	2,462	5,523	5,504	5,185	319	19	16	3

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
		合計	14,869	28,117	27,022	1,095
細菌検査	小計		14,810	28,058	26,966	1,092
	スタンプスプレッド法		14,702	27,792	26,708	1,084
	コリテック		28	28	27	1
	ふきとり		72	216	216	-
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他 (混釈培養法)		8	22	15	7
化学検査	小計		59	59	56	3
	残留塩素		40	40	40	-
	洗浄度検査		19	19	16	3
	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															
			良	不良	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	14,810	28,058	26,966	1,092	10,034	152	7,764	706	362	4	426	5	0	0	51	2	3,027	223	5,302	0
食品	247	470	453	17	186	11	50	2	6	-	35	1	-	-	-	-	14	3	162	-
調理器具	4,064	7,616	7,401	215	3,709	79	1,324	40	92	3	150	3	-	-	5	-	1,144	90	977	-
手指	6,387	12,034	11,351	683	2,293	14	5,222	603	64	-	68	-	-	-	12	1	1,258	65	2,434	-
その他	4,112	7,938	7,761	177	3,846	48	1,168	61	200	1	173	1	-	-	34	1	611	65	1,729	-

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														
			良	不良	残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		PH検査		ATP検査		油脂酸化検査		
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	
検体	59	59	56	3	40	0	16	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	19	19	16	3	-	16	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他(水)	40	40	40	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

営業種目	項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
合計		3,615	14,869	28,117	27,022	1,095	26,966	1,092	56	3
飲食店営業	旅館・ホテル	404	1,385	2,571	2,376	195	2,376	195	-	-
	バー・キャバレー	4	8	8	8	-	8	-	-	-
	一般飲食店	1,490	3,129	5,038	4,792	246	4,792	246	-	-
	すし屋	126	290	445	419	26	419	26	-	-
	そば屋	254	558	1,068	1,020	48	1,020	48	-	-
	仕出し屋	14	31	37	37	-	37	-	-	-
	弁当屋	21	68	120	114	6	114	6	-	-
	そう菜店	19	66	135	121	14	121	14	-	-
	許可ある集団給食	31	305	528	496	32	493	31	3	1
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-
喫茶店営業		4	13	19	19	-	19	-	-	-
製造業	菓子製造業	194	536	1,008	984	24	984	24	-	-
	アイスクリーム類製造業	1	2	2	2	-	2	-	-	-
	豆腐製造業	86	215	369	365	4	365	4	-	-
	めん類製造業	20	40	63	63	-	63	-	-	-
	その他	17	53	94	90	4	90	4	-	-
販売業	食肉販売業	130	292	511	497	14	497	14	-	-
	魚介類販売業	72	156	276	264	12	264	12	-	-
	食料品等販売業	15	30	38	35	3	35	3	-	-
	その他	3	6	6	6	-	6	-	-	-
学校給食		255	3,607	7,135	6,882	253	6,869	251	13	2
その他の集団給食		442	4,027	8,538	8,324	214	8,284	214	40	-
その他		13	52	108	108	-	108	-	-	-

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	合計	10	73	322	34	1	248	33	1	8	0	64	1	0	2	0	
	4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	9月	1	4	21	17	-	21	17	-	-	-	-	-	-	-	-	
	10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	12月	9	69	301	17	1	227	16	1	8	-	64	1	-	2	-	
	1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	平成29年																
	平成30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	10	73	322	34	1	248	33	1	8	0	64	1	0	2	0	
西多摩	2	14	49	19	-	48	19	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
南多摩	1	6	18	-	-	11	-	-	2	-	-	4	-	-	1	-	
多摩立川	1	15	49	3	-	37	3	-	-	-	-	12	-	-	-	-	
多摩府中	2	18	133	9	1	85	8	1	6	-	-	41	1	-	1	-	
多摩小平	1	12	48	3	-	44	3	-	-	-	-	4	-	-	-	-	
島しょ	3	8	25	-	-	23	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	

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

※2 食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-9 緑日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳												その他															
						飲食店営業（臨時）			飲食店営業（その他）			菓子製造業（臨時）			菓子製造業（その他）			要許可販売業			要許可販売業			行商		臨時出店者							
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	
4月	6	12	196	16	32	606	112	30	80	17	0	190	14	1	16	0	0	8	0	0	7	1	0	4	4	1	10	0	0	1,936	222	93	11
5月	2	9	371	52	-	242	47	-	2	2	-	71	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	3	-	-	15	1	38	-
6月	3	7	35	11	2	12	6	1	1	1	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	1	-	1	-	-	15	1	1	-
7月	5	14	123	17	-	16	9	-	17	-	-	9	2	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77	6	-	-	
8月	12	31	404	56	30	119	25	29	26	9	-	15	3	1	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	235	18	5	1	
9月	3	7	75	21	-	5	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	68	20	-	-		
10月	6	13	389	37	-	18	9	-	11	-	-	4	1	-	4	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	351	27	-	-		
11月	14	35	951	115	-	73	-	-	11	1	-	38	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	818	109	9	5		
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
平成30年	1	1	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31	-	-	-	-	
平成31年	2	4	8	2	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	5	2	-	-	
合計	4	11	367	54	-	85	12	-	10	3	-	39	5	-	3	-	-	8	-	-	3	-	-	2	2	-	5	-	174	27	38	5	

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たるとする商品の陳列等についての改善を指導。

※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)		要許可販売業		非営利法人販売業		行商		臨時出店者		その他									
			立入	不良	無許可	立入	不良	無許可	立入	不良	無許可	立入	不良	無許可	立入	不良	無許可	立入	不良	無許可	立入	不良									
			軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数	軒数								
保健所	58	144	2,950	381	32	606	112	30	80	17	0	190	14	1	16	0	0	7	1	0	4	4	1	10	0	0	1,936	222	50	93	11
西多摩	8	23	417	102	32	180	32	30	27	10	-	31	5	1	2	-	-	1	1	-	4	4	1	-	-	-	172	50	-	-	
南多摩	2	4	84	18	-	4	-	-	3	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76	17	-	-	
多摩立川	8	19	653	56	-	87	4	-	25	-	-	37	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	483	47	14	5	-	
多摩府中	9	32	906	121	-	285	55	-	15	6	-	103	6	-	5	-	-	4	-	-	-	-	-	8	-	401	48	77	6	-	
多摩小平	8	23	596	68	-	49	21	-	6	-	-	18	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	521	44	-	-	-	
島しょ	23	43	294	16	-	1	-	-	4	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	283	16	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。