

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	133
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	133
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	133
第 2 令和元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	136
第 3 令和元年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	148
第 4 令和元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	164
第 5 令和元年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	175
第 6 令和元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	191
第 7 食品関係保健所計画事業	204
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31年度（2019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。

令和元年度は、食品衛生法改正により全事業者に制度化された、HACCPに沿った衛生管理の取組支援を実施したほ

か、ノロウイルス食中毒や食肉の生食等による食中毒が近年多発している状況等を踏まえ、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31年度（2019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

(令和元年度)

区分	実施内容	実施延件数	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○給食供給者等の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○東京2020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 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○表示の一斉監視指導（表示の監視指導、食品表示法の経過措置期間終了に向けた取組） ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,117
6月～8月 【夏期一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○HACCPの取組支援 ○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 ○国際スポーツ大会に向けた一斉監視指導（ラグビーワールドカップ、東京2020大会） 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品のアレルギー対策 ○行商・自動車営業の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導（表示の監視指導、食品表示法の経過措置期間終了に向けた取組） ○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） 	6,773
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○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） ○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 ○国際スポーツ大会に向けた一斉監視指導（ラグビーワールドカップ、東京2020大会） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○表示の一斉監視指導（表示の監視指導、食品表示法の経過措置期間終了に向けた取組） ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,014
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○HACCPの取組支援 ○集団給食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） ○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 ○東京2020大会に向けた一斉監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○行商・自動車営業の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導（表示の監視指導、食品表示法の経過措置期間終了に向けた取組） ○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） 	2,648
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○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（腸管出血性大腸菌、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 	<ul style="list-style-type: none"> ○東京2020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 ○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） 	3,831

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 令和元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
主な監視事業	4-5月事業											
	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 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） ③東京2020大会関連（宿泊施設、飲食店、販売業等） ④食品の製造業（清涼飲料水、酒類（ビール）、菓子、粉末食品等） ⑤食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ⑥行商 ⑦食鳥処理場等 ⑧食品のアレルギーマスク対策											
主な監視事業	夏期一斉監視事業											
	夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導 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 ②食品の製造業（そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等） ③食肉等の取扱施設（飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等） ④東京2020大会、ラグビーワールドカップ関連（宿泊施設、飲食店、販売業等） ⑤飲食店営業（すし・仕出し・そうざい・大規模施設等） ⑥食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ⑦自動車営業・行商											
主な監視事業	9-11月事業											
	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 ②食品のアレルギーマスク対策 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） ④東京2020大会、ラグビーワールドカップ関連（宿泊施設、飲食店、販売業等） ⑤食品の製造業（魚肉ねり製品、食肉製品等） ⑥食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ⑦行商 ⑧学校給食用パン・めん類製造所・米飯加工委託工場 ⑨不良食品等を製造した施設 ⑩食鳥処理場等（大島）											
主な監視事業	歳末一斉監視事業											
	歳末に食品を大量に取り扱う施設に対する監視指導 ①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 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） 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） ④東京2020大会関連（宿泊施設、飲食店、販売業等） ⑤行商・自動車営業 ⑥ふぐ取扱関係業者 ⑦夜間業者											
主な監視事業	1-3月事業											
	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 ②不良食品等を製造した施設 ③食品のアレルギーマスク対策 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） ⑤東京2020大会関連（宿泊施設、飲食店、販売業等） ⑥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） ⑦食品の販売業（スーパー、デパート、各販売業等） ⑧行商 ⑨食鳥処理場等											
社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）	社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）											
収去検査	①④⑤⑦で実施											
HACCPの取組支援	HACCP導入の支援 HACCP制度化の周知											
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											
		9,749	1,066	17	1.6%	5,342	744	17	2.3%	4,407	322	0	0.0%
4月 5月	給食供給者等の一斉監視	1,149	120			898	101			251	19		
	食品製造業の一斉監視	410	44	1	2.3%	202	31	1	3.2%	208	13		
	食品販売業の一斉監視	500	44			159	22			341	22		
	食鳥肉の一斉監視	301	10			70	5			231	5		
	計画事業ほか												
	小計	2,360	218	1	0.5%	1,329	159	1	0.6%	1,031	59	0	0.0%
6月 8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	432	47			374	39			58	8		
	サラダ・そうざい類	715	76	3	3.9%	560	62	3	4.8%	155	14		
	生菓子	309	30			143	16			166	14		
	地域流通食品	662	47			75	10			587	37		
	食肉	214	28			214	28						
	すし種・刺身	192	32			192	32						
	アイスクリーム類	140	28	2	7.1%	140	28	2	7.1%				
	豆腐原料大豆	12	4							12	4		
	豆腐	171	29			171	29						
	食品のアレルギー物質検査												
	その他												
計画事業ほか													
小計	2,847	321	5	1.6%	1,869	244	5	2.0%	978	77	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）												
	食品のアレルギー物質検査	25	25							25	25		
	生食用食肉等を提供する飲食店等の一斉監視												
	食品製造業及び販売業の一斉監視	1,267	137	2	1.5%	518	90	2	2.2%	749	47		
	改善確認が必要な施設の監視	208	29	1	3.4%	208	29	1	3.4%				
	その他	69	2			14	1			55	1		
	計画事業ほか												
小計	1,569	193	3	1.6%	740	120	3	2.5%	829	73	0	0.0%	
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	138	22			78	16			60	6		
	生菓子類	229	32	3	9.4%	204	30	3	10.0%	25	2		
	生食用かき	10	10			10	10						
	魚肉ねり製品	284	36	1	2.8%	76	19	1	5.3%	208	17		
	食肉製品	186	24			49	12			137	12		
	魚介類加工品・魚卵加工品	241	16			5	1			236	15		
	農産加工品	221	18			91	10			130	8		
	その他	101	18			65	16			36	2		
	計画事業ほか												
小計	1,410	176	4	2.3%	578	114	4	3.5%	832	62	0	0.0%	
1月 3月	改善確認が必要な施設の監視	190	32	2	6.3%	180	30	2	6.7%	10	2		
	食品のアレルギー物質検査	8	8							8	8		
	食品販売業の一斉監視	436	43			132	21			304	22		
	食品製造業の一斉監視	629	65	2	3.1%	444	51	2	3.9%	185	14		
	食鳥肉の一斉監視	300	10			70	5			230	5		
	その他												
	計画事業ほか												
小計	1,563	158	4	2.5%	826	107	4	3.7%	737	51	0	0.0%	

第2 令和元年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,117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66軒から食品等を収去し、218品目の検査を実施した。

その結果、1検体の不良食品を発見した。

食品の取扱い等が不良であった施設110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) HACCP の取組支援

ア 監視指導（表3-1-5）

HACCPに沿った衛生管理の実施に向けて、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導・助言を行った。製造・処理施設241件、販売施設316件、調理施設1,348件、その他上記に該当しない事業者4件に対し、立入検査によりHACCP制度化に係る周知、指導等を行った。

(2) 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479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34軒からそうざい、調味料等を収去し、120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。

(3) 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345件の立入りをを行い、7軒に対して口頭注意を実施し、衛生管理の徹底を図った。

(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監視指導

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者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99件、飲食物を提供する施設に対して3,094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。

このうち、56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。

(5) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

清涼飲料水等の食品の製造施設に対して533件の立入りをを行い、違反食品や異物混入等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、5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17軒から菓子等を収去し、44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細菌数を検出した洋生菓子1検体が不良となったため、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(6) 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765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。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、10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9軒から菓子、農産物加工品等を収去し、44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11件の監視指導を行った。

(8) 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31年度（2019年度）食鳥肉の衛生確保事業の実施計画」（平成31年3月28日付30福保健食第4047号）に基づき、食鳥処理場に対して42件の監視指導を実施した。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場に対して13件の立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達をしていなかった施設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3-1-5、表3-1-14、表3-1-15）

食肉処理場5軒から食鳥肉を収去し、10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。

(9) 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等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817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。

このうち3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。

(10) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-16）

食品等27,609品目の表示検査を実施し、26品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.09%）。当該食

品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,683品目、保健機能食品709品目、アレルギーに係る表示11,657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3-1-17）

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51回実施し、1,264名が参加した。このうち、食品衛生法改正に関する内容を盛り込んだ講習会は35回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は37回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は34回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は31回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は45回、寄生虫・有毒魚・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会は43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回実施しており、それぞれ994名、994名、930名、814名、1,153名、1,012名、562名が参加した。

表3-1-4 施設別立入検査実施状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	(衛生注意指導票 含む) 指導文書交付	その他	
合計	4,117	110	109	0	3	0
製造・処理施設	540	6	6		1	
販売施設	797	17	16		2	
調理施設	2,776	87	87			
その他	4					

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))			不利益処分	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								
			口頭注意	(衛生注意指導票 含む) 指導文書交付	その他						
HACCPの組支援 (再掲)	製造・処理施設	241	/	/	/	/	/	/	/	/	
	販売施設	316	/	/	/	/	/	/	/	/	
	調理施設	1,348	/	/	/	/	/	/	1	27	
	その他	4	/	/	/	/	/	/	/	/	
ア 給食供給者等 (再掲)	479	48	48			34	120		/	/	
イ 食肉の取扱施設 (再掲)	345	7	7			6	11		/	/	
ウ 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 (再掲)	3,094	56	55		2	11	45		/	/	
	宿泊施設 (再掲)	99	1	1					/	/	
エ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	530	5	5		1	17	44	1	/	/
	行商弁当製造施設	3								/	/
オ 食品の販売業 (再掲)		765	10	10		1	9	44		/	/
	セルフ販売形式による販売施設	112								/	/
カ 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	11								/	/
キ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)		42					5	10		/	/
ク 食品のアレルギー対策 (再掲)		817	3	3						/	/

表3-1-6 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査項目数	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		218	1	(0)	0	2,360	1,333	1	(0)	1,027	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			3			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	10			301	70		231			
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	24			271	49		222			
菓子類	洋生菓子	18	16	1		155	102	1	53			
	和生菓子	19	15			127	79		48			
	その他の菓子・菓子材	20	15			142	68		74			
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	10			106	12		94			
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	6			107	12		95			
	調味料	26	9			131			131			
	加熱済そうざい	27	82			746	721		25			
	未加熱そうざい	28	22			188	188					
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30	1			5	5					
	調理パン	31	1			11	11					
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33										
上記以外の食品	34	6			67	16		51				
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		15	0	(0)	0	264	39	0	(0)	225	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	7			119	5		114			
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材	20	2			30	11		19			
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	4			85	12		73			
	調味料	26										
	加熱済そうざい	27	2			30	11		19			
	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、O103、O111、O121、O145、O157 を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-8 給食供給者等の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)
合計	101	0	0.0	60	19	14	2	5	1	0	0	97	2	1	1	101	0	101	0	101	0	15	0	63	0
その他の菓子・菓子材料	1				1							1				1		1		1					1
加熱済そうざい	79			57	13	9						79				79		79		79		15		50	
未加熱そうざい	20			2	5	5	2	5	1			16	2	1	1	20		20		20					12
弁当類	1			1								1				1		1		1					

※1 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3-1-9 給食供給者等の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目	検体数	判定		保存料								着色料		甘味料							
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		タール色素		サッカリン		アセスルファムカリウム		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
合計	19	0	0.0	18	4	18	0	18	0	18	0	1	0	11	0	16	3	16	0	2	1
野菜類・果物類及びその加工品	5			4	4	4		4		4		1		5		5	3	5		1	
洋生菓子	2			2		2		2		2						2		2			
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1						1		1		1	1
調味料	9			9		9		9		9				5		7		7			
加熱済そうざい	1			1		1		1		1						1		1			
その他の食品	1			1		1		1		1				1							

※1 検体によりサイクラミン酸、スクラロース及びズルチンを検査した。

表3-1-10 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※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	31	1	3.2	18	1	5	3	1	3	0	7	18	0	0	0	23	0	23	0	25	0	3	0	12	0	6	0
野菜類・果物類及びその加工品	4			4							4				3		3		4		1		1				
洋生菓子	7	1	14.3	3		1	2		I		7				7		7		7				6				
和生菓子	10			1	1	4	1	1	2		10				10		10		10				4				
その他の菓子・菓子材料	2			2							2				2		2		2								
清涼飲料水	6			6																						6	
その他の食品	2			2							2				1		1		2		2		1				

注 **斜線太字**は不良検体等に該当する。

※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、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収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								着色料		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	適	否	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					
合計	13	0	0.0	13	0	13	2	13	2	13	0	9	2	8	1	8	0	3	1	3	0	4	0	
野菜類・果物類及びその加工品	4			4		4		4		4		2					2							
和生菓子	3			3		3		3		3		2		2		2								
清涼飲料水	4			4		4	2	4	2	4		4	2	4	1	4				2			4	
その他の食品	2			2		2		2		2		1		2		2		1	1	1				

※1 検体によりEDTA、アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

※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収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌			
		不良数	(%)不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
		22	0	0.0	18	1	1	2	0	0	0	5	17	0	0	0	22	0	22	0	22	0	1	0	9	0
野菜類・果物類及びその加工品	4			4								4				4		4		4						
洋生菜葉子	5			4			1				5					5		5		5					3	
和生菜葉子	1					1					1					1		1		1						
その他の菓子・菓子材料	7			6	1						7					7		7		7					2	
缶詰・びん詰	1			1							1					1		1		1		1			1	
加熱済そうざい	1			1							1					1		1		1					1	
未加熱そうざい	2			1			1				2					2		2		2					1	
弁当類	1			1							1					1		1		1					1	

※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、缶詰・びん詰、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。

表3-1-13 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料										着色料				甘味料						酸化防止剤※2		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		パラオキシ安息香酸メチル		検体数		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他※1		検体数		二酸化硫黄			
		22	0	0.0	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
魚介類加工品	1																								1		
野菜類・果物類及びその加工品	7			7	1	7		7		7				3		7		7		3						2	
洋生菜葉子	2			2		2		2		2				2		2		2		1							
和生菜葉子	1			1		1		1		1						1		1									
その他の菓子・菓子材料	5			3		3		3		3				4		5		5									
缶詰・びん詰	4			3		3		3		3		2		4		4		4		1		3	1				
加熱済そうざい	1			1		1		1		1				1		1		1									
調味料	1			1		1		1		1				1		1		1		1		1					

※1 アスパルテーム、サイクラミン酸、スクラロース、ステビオシド、レバウシドA、ズルチンを検査した。

※2 BHA、BHT、EDTA、α-トコフェロール、エリソルビン酸及びびを検査した。

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）

〈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

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・モノシイトグネス		カンピロバクター・ジェジニエ		カンピロバクター・コリ		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	(-)※2	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
			合計	5	0	0	0	1	2	2	0	0	1	2	1	0	1	3	2	5	0	4	1	4	1	4	1	1	4	5
食鳥処理場	A ランク	1			1						1				1		1		1		1		1		1		1		1	
	B ランク	1					1					1				1	1		1				1		1		1		1	
	C ランク	3					2	1			1	1			1	2	1	3		2	1	2	1			3	3		3	
	D ランク																													

- ※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		5	5	0	5	1	5	0
食鳥処理場	A ランク	1	1		1		1	
	B ランク	1	1		1		1	
	C ランク	3	3		3	1	3	
	D ランク							

- ※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を検査した。
- ※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファモノメトキシシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシ、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、マデュラマイシンを検査した。
- ※3 アルベンダゾール、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-16 食品別表示検査

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)										措置品目数	内訳 (複数計上可)			通報した品目数	指示・公表数	取去検査 (食品表示法)				
						無表示	衛生事項			品質事項			保健事項				文書指導	口頭指導	その他			検査検体数	違反検体数			
							期限表示	食品添加物	その他	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	
																										8
合計	27,609	1,683	709	11,657	26	8	4	6	12	1	0	0	2	1	0	0	26	0	26	0	0	0	45	0		
加工食品※1	農産物	1	40		5																					
	粉類	2	198	5	68																					
	でん粉	3	42		1																					
	野菜加工品	4	592	15	59																			14		
	果実加工品	5	551		41																				1	
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	263		7	50																				
	香辛料	7	267		17																					
	めん・パン類	8	1,080		733	2		1	1									2		2						
	穀類加工品	9	269	10	17	55																				
	菓子類	10	2,709	253	61	1,835	7	2	3	1	1			2				7		7					10	
	豆類の調製品	11	394	237	2	104	1	1										1		1						
	砂糖類	12	122		6	5																				
	その他の農産加工食品	13	546	42	132	3		2	5									3		3						
	畜産物	14	975		494																					
	酪農製品	15	1,039		295	705																				
	加工卵製品	16	315		289																					
	その他の畜産加工食品	17	468		279	1								1				1		1						
	水産物	18	988		290	1			1									1		1					1	
	加工海藻類	19	395		46																					
	その他の水産加工食品	20	344		86																					
	調味料及びスープ	21	1,730	276	1,498	3		2	3									3		3					11	
	食用油脂	22	336	102	50	39																				
	調理食品	23	3,263	565	2	2,819	6	5		1								6		6					2	
	その他の加工食品	24	2,540	132	31	1,312																			2	
	飲料等	25	1,375	2	238	204																			4	
小計	20,841	1,639	709	11,166	24	8	3	6	12		0	0	2	1	0	0	24	0	24	0	0	0	0	45	0	
生鮮食品※2	農産物 <small>(※肉類、魚類、野菜類及びきのこ類を含む。)</small>	26	247																							
	米穀	27	49		11																					
	雑穀	28	98																							
	豆類	29	180	44	30																					
	野菜	30	1,210			1				1								1		1						
	果実	31	859		4																					
	その他の農産食品	32	128																							
	畜産物	33	1,556		225																					
	食肉	34																								
	乳	35	358		162																					
	食用鳥卵	36	99		8																					
その他の畜産食品	37	1,361		42	1		1										1		1							
水産物 <small>(※イクラ、セウイ、水、ドレッシング、ソース、切り身、刺身(魚の骨を含むものを除く)、むき身、単に凍結されたものを除く。凍結したものを除く。)</small>	38	321																								
魚類	39	149		6																						
貝類	40	5																								
水産動物類	41	108																								
海産ほ乳動物類																										
海藻類																										
小計	6,728	44	0	488	2	0	1	0	0	1			0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	
添加物	42	40		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}						
		法改正	HACCP 関連	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		法改正	HACCP 関連	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
合計	51	35	37	34	31	45	43	13	1,264	994	994	930	814	1,153	1,012	562
食品事業者	47	35	37	32	29	41	40	11	1,119	994	994	859	743	1,008	913	464
一般	4			2	2	4	3	2	145			71	71	145	99	98

※1 「回数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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

※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」に再掲

第3 令和元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151,482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。

令和元年度は、HACCPの取組支援、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、国際スポーツ大会に向けた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3,388軒から食品等を収去し、7,326品目の検査を実施した。その結果、240検体の不良食品等を発見した (不良率3.3%)。このうち、8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3,507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 38,797 項目を実施した。その結果、295 項目が不良であった。食品別には、「弁当類」、「洋生菓子」、「生食用食肉」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5検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査33,470項目を実施した。その結果、基準値を超える農薬を検出した「はちみつ」等3項目が不良となり、3項目全てが法違反であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目7,326品目のうち、輸入食品等の検査は891品

目(12.2%)であった。このうち不良検体は3検体(不良率0.3%)であり、1検体が食品表示法に違反していた。

(2) HACCPの取組支援 (表 3-1-20)

ア 監視指導

食品等事業者に制度化された、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設8,586件、販売施設6,665件、調理施設13,954件、その他施設415件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき指導を行った。このうち、HACCPに沿った衛生管理を行っていることを、製造・処理施設152軒、販売施設119軒、調理施設371軒、その他施設3軒で確認した。

(3) 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集団給食施設、弁当調理施設、仕出し屋、宴会場等に対し8,310件の立入検査を実施し、食品及び器具の衛生的な取扱い、HACCPを用いた自主管理の推進等について監視指導を行った。

その結果、222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1,010軒から弁当類等を収去し、1,594品目の検査を実施した。その結果、69検体が不良となった。

(4) 食品製造業の一斉監視指導 (表 3-1-20)

ア 監視指導

そうざい製造業をはじめとした食品製造業に8,062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、156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、761軒からそうざい等を収去し、1,470品目の検査を実施した。その結果、117検体が不良となった。

(5) 食肉等の取扱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、17,740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、豚肝臓を生食で提供していた2軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱指導を含め、計423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93軒から食肉等を収去し、456品目の検査を実施した。

その結果、基準値を超過する動物用医薬品を検出した「豚腎臓」1検体が食品衛生法に違反していた。

(6) 国際スポーツ大会に向けた監視指導（表3-1-20）

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者等の利用が想定されるホテル等の宿泊施設の調理施設1,026件、飲食物を提供する施設に対して55,848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、1,938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、施設の改善等を図った。

(7) 食物アレルギー対策（表3-1-20）

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等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17,514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を実施した。

このうち、31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。

(8) 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、1,189件の監視指導を行い、衛生管理の徹底を図った。

その結果、98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

弁当等人力販売業等55軒から弁当等を収去し、129品目の検査を実施した。その結果、15検体が不良となった。

(9) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-18、表3-1-24）

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293,125品目について表示検査を行った。

その結果、572品目の表示違反等を発見した（不良率0.2%）。このうち、不良率の高い食品は「米穀」、「その他の農産食品」、「その他の畜産加工食品」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24,185品目について遺伝子組換えに関わる表示、3,677品目について保健機能食品に関わる表示、107,954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。

(10) 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843回実施し、33,641名が参加した。このうち、法改正に関する内容を盛り込んだ講習会は517回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は551回、管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は507回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は496回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は638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508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167回、食品表示に関する内容を盛り込んだ講習会は181回実施しており、それぞれ22,873名、23,284名、21,526名、20,481名、26,431名、20,785名、5,500名、7,313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8,575軒において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を58,581件、化学検査を3,061件実施した。

(11) 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244検体を収去し、細菌検査1,869項目を実施した。

その結果、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「ラクトアイス」等2検体が食品衛生法違反となった他、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合しなかった「未加熱そうざい」等3検体が不良となった。

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77検体を収去し、化学検査978項目を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

表3-1-18 令和元年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

実施機関			全 都	特 別 区 八 王 子 市 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			151,482	57,997	6,773	16,470	70,242
行政措置実施軒数			3,507	1,904	221	83	1,299
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0				
		販売禁止	1				1
		その他	0				
	処分以外の措置	口頭注意	3,659	1,852	264	84	1,459
		指導文書交付	11	10			1
		その他	61	53	6		2
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		3,388	2,978	121	252	37
	検 査 品 目 数		7,326	4,531	321	1,844	630
	判定	不良	240	230	5	3	2
		不良率 (%)	3.3%	5.1%	1.6%	0.2%	0.3%
	細菌検査項目数		38,797	30,943	1,869	4,920	1,065
	判定	不良	295	287	6	1	1
		不良率 (%)	0.8%	0.9%	0.3%	0.0%	0.1%
	化学検査項目数		33,470	10,619	978	12,697	9,176
	判定	不良	2			2	1
		不良率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸入食品検査品目数		891	197	14	570	110
	(再掲) 判定	不良	3	1		1	1
不良率 (%)		0.3%	0.5%	0.0%	0.2%	0.9%	
表示検査結果		品目数	293,125	63,289	43,499	125,520	60,817
		不良	572	165	100	278	29
		不良率 (%)	0.2%	0.3%	0.2%	0.2%	0.0%
現場簡易検査		実施軒数	8,575	6,128	2,144	55	248
		検査件数	61,642	35,865	15,932	3,441	6,404
衛生講習会		実施回数	843	598	158	8	79
		受講者数	33,641	24,639	6,887	134	1,981

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	(衛生指導 含む) 指導文書交付 注意票	その他	
合計	151,482	3,507	3,659	11	61	1
製造・処理施設	15,152	223	234	2	16	
販売施設	90,876	1,420	1,569	2	5	
調理施設	44,035	1,790	1,783	6	40	
その他	1,419	74	73	1		1

表3-1-20 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							
				口頭注意	(衛生指導 含む) 指導文書交付 注意票	その他					
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	8,586							72	80	
	販売施設	6,665							8	111	
	調理施設	13,954							16	355	
	その他	415							2	1	
イ 大量調理施設の監視指導 (再掲)	高齢者福祉施設	390	8	8							
	上記以外の給食施設	3,131	90	89	1						
	弁当・仕出し調理施設	3,187	78	68	2	15	1,010	1,594	69		
	宴会場	1,602	46	46		2					
ウ 国際スポーツ大会に向けた監視指導 (再掲)		56,874	1,904	1,899	8	45					
	宿泊施設 (再掲)	1,026	34	43			16	18	4		
エ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等 (つげ物除く)	8,021	150	148	2	11	754	1,463	115		
	行商用弁当製造施設	41	6	6			7	7	2		
オ セルフ販売形式による販売施設		1,009	18	16		2	53	82	3		
カ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		17,740	423	470	2	4	1	93	456	1	
キ 食品のアレルギ対策 (再掲)		17,514	31	37		1					
ク 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	912	40	40			19	32	5		
	行商 (弁当等人力販売業を除く)	41	1	1							
	弁当等人力販売業	236	57	57			36	97	10		

表3-1-21 食品別収去検査結果

食 品 名		項 目	総検査品目数	法違反・不良品目数		品目数(再掲)	品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
				法違反	不良品目数				細菌検査			化学検査		
									項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合 計			7,326	240	(8)	4	72,267	38,797	295	(6)	33,470	3	(3)	
魚 介 類 等	魚 介 類	1	78				524	175			349			
	すし種・さしみ	2	569	16		1	4,623	4,090	17		533			
	その他の魚介類加工品	3	148				1,439	530			909			
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4	16				144	41			103			
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	20				150	54			96			
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	64				1129	303			826			
	生食用冷凍鮮魚介類	7	2				29	19			10			
肉・卵類及びその加工品	生 食 用 食 肉	8	8	1			76	76	1					
	殺 菌 液 卵	9												
	未 殺 菌 液 卵	10	1				13	13						
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	807	2	2	2	7,547	2,632			4,915	2	2	
乳・乳類等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12	136				847	90			757			
	乳 製 品	13	130				725	207			518			
	乳 類 加 工 品	14	9				75	33			42			
	アイスクリーム類・氷菓	15	306	13	5		2,364	2,144	17	6	220			
農 産 物 等	穀類及びその加工品	16	237				2,080	421			1,659			
	野菜類・果物類及びその加工品	17	731	3			13,658	1,767	3		11,891			
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	93	8			1,017	499	8		534			
	和 生 菓 子	19	113	1			1,234	607	1		627			
	そ の 他 の 菓 子 材 料	20	224	1			3,153	734	1		2,403			
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料 水	21	144				1,423	168			1,255			
	酒 精 飲 料	22	37				288	12			276			
	氷 雪	23												
	水	24	3				48				48			
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	211				2,169	517			1,652			
	調 味 料	26	76				963	113			850			
	加 熱 済 そ う ざ い	27	1,017	22			9,001	7,553	31		1,448			
	未 加 熱 そ う ざ い	28	861	65			6,674	6,280	73		394			
	そ う ざ い 半 製 品	29	16				157	88			69			
	弁 当 類	30	583	78			5,455	5,254	110		201			
	調 理 パ ン	31	239	21			2,054	1,998	22		56			
	ゆ で め ん 類	32	40	1			304	233	1		71			
	豆 腐	33	175	7			1,509	1,494	10		15			
上 記 以 外 の 食 品	34	213	1	1	1	1,352	652			700	1	1		
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	19				43				43			
	お も ち や	38												

表3-1-22 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	(内訳)									
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した)	細菌検査		化学検査				
						項目数	法違反・不良品目数	項目数	法違反・不良品目数			
合計		891	31	(1)	2	14,240	2,192	21	(0)	12,048	11	(1)
魚介類等	魚介類	1	18			173	32			141		
	すし種・さしみ	2	60	1	1	556	312	1		244		
	その他の魚介類加工品	3	7			81	39			42		
冷凍食品	無加熱摂取	4	10			110	29			81		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	2			21	6			15		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	29			792	67			725		
	生食用冷凍鮮魚介類	7	2			29	19			10		
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8	1	1		17	17	1				
	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	101	1	1	1	2,607	644		1,963	1	1
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳	12										
	乳製品	13	31			237	104			133		
	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	30			315				315		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	259			5,151	199			4,952		
菓子類	洋生菓子	18	1			25				25		
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	61			1039	87			952		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	22			260	44			216		
	酒精飲料	22	27			207				207		
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	167			1,918	458			1,460		
	調味料	26	19			311	33			278		
	加熱済そうざい	27	6			77	14			63		
	未加熱そうざい	28	1			16				16		
	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	35			296	88			208		
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	2			2				2		
	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	アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム	大腸菌群陽性	1
				アイスクリーム(ソフト)	大腸菌群陽性	1
				アイスマイルク(ソフト)	大腸菌群陽性	1
				アイスマイルク(ソフト)	細菌数110,000/g、大腸菌群陽性	1
				ラクトアイス(ソフト)	大腸菌群陽性	1
	小 計					5
化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	肉・卵類及びその加工品	【輸】加熱食肉製品(加熱後包装)	表示にないアスコルビン酸を検出	1
	食品衛生法第11条第2項	動物用医薬品の残留	肉・卵類及びその加工品	豚腎臓	ワルファリン 0.006ppm検出	1
	食品衛生法第11条第3項	農薬の残留	その他の食品	はちみつ	イミダクロプリド 0.03ppm検出	1
	小 計					3
違 反 検 体 総 数						8

注 【輸】は輸入食品を示す。

※ 食品衛生法の条番号は令和元年度の表記としている。

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	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)										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	
					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			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	挽肉調理品取扱軒数
	合計	6,413	11,763	666	0	59	110	32	260	323	17	5	2	7	275	1,035	18	18
飲食店営業	焼肉専門店	515	547	177		41	69	30	5	66	3			1	5	40		
	焼鳥屋	431	490	111		4	3	1	96	29					4	101		
	居酒屋	1,564	1,681	300		13	20	1	153	172	13	5	2	5	22	194		
	ステーキ・ハンバーグ専門店	63	66	6			5								3	35		
	その他	2,246	3,737	29		1	10		6	13				1	36	264		
販売業(食肉)	スーパー・デパート	916	1,113	17						20					182	300		
	その他	500	1,884	19						19	1				19	83		
	食肉処理業	153	2,050	7			3			4				4	17	18	18	
	その他	25	195												1			

※1 生又は生に近い状態の食肉料理若しく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	247	119	138	74	48	24	76	28	3
	飲食店営業	244	115	134	73	48	24	74	27	1
	食肉販売業	1	1	1	1				1	
	食肉処理業	2	3	3				2		2
	その他									

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった全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}							
		法改正	HACCP関連	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	表示	法改正		HACCP関連	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	表示	
合計	843	517	551	507	496	638	508	167	181	33,641	22,873	23,284	21,526	20,481	26,431	20,785	5,500	7,313	
食品事業者	672	501	525	405	372	527	434	137	147	28,598	22,584	22,828	18,731	17,322	23,629	19,114	4,870	6,380	
一般	171	16	26	102	124	111	74	30	34	5,043	289	456	2,795	3,159	2,802	1,671	630	933	

- ※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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
- ※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」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
		化学検査小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
8,575	61,642	58,581	48,403		422		9,756
							その他
		3,061	1,306		384		1,371

【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	—	アフラトキシンM ₁ 0.5 μg/kg を超えるもの

※1 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145、O157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	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)※1	(-)※2	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)	
		合計	111	3	13.6	33	28	18	17	10	3	2	96	10	4	0	1	0	110	1	111	0	111	0	9	0	74	0	1
魚介類	1						1				1						1	1	1								1		
魚介類加工品	1					1					1						1	1	1										
野菜類・果物類 及びその加工品	4			1	1	2					4						4	4	4						2				
その他の菓子・ 菓子材料	4			2	1	1					4						4	4	4						2				
加熱済そうざい	40			17	14	6	2	1			38	2					40	40	40			2			23				
未加熱そうざい	22	3	13.6	4	1	2	5	6	2	2	15	2	4		1		21	1	22			2			18				
弁当類	20			8	5	1	6				20						20	20	20			3			12				
調理パン	19			1	6	5	3	3	1		13	6					19	19	19			2			17				

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。

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							
		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		テトラヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸ナトリウム		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄		エリトリン酸		BHA/BHT	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	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	59	0	0.0	47	5	47	1	47	0	47	0	2	0	44	1	44	1	3	0	39	4	7	1	2	0	1	0
魚介類加工品	2			2		2		2		2				2		2				1							
野菜類・果物類 及びその加工品	20			18	4	18		18		18		1		19	1	19	1			16	4	4	1	2			
その他の菓子・ 菓子材料	9			5		5	1	5		5		1		6		6		2		8		2					
缶詰・びん詰食品	1													1		1						1					
調味料	5			4		4		4		4				5		5		1		5							
加熱済みそうざい	9			9		9		9		9				6		6				4							
未加熱そうざい	5			4		4		4		4										3							
弁当類	4			1		1		1		1				2		2				2						1	
調理パン	4			4	1	4		4		4				3		3											

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-31 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		セレウス菌	
		不良 数	(%) 不良 率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)
合計	16	0	0.0	5	3	3	5	0	0	0	8	8	0	0	16	0	16	0	16	0	10	0	3	0
洋生菓子	8			3	2	2	1				8				8		8		8		6		2	
和生菓子	8			2	1	1	4				8				8		8		8		4		1	

※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			
		法違反 数	(%) 法違反 率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	14	0	0.0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	2	0	8	0
洋生菓子	6			4		4		4		4		4		4		1		6	
和生菓子	8			6		6		6		6		6		6		1		2	

※1 検体によりスクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-33 すし種・刺身、豆腐の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ 球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ 最確数	
		不良 数	(%) 不良 率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	<3
合計	61	0	0.0	3	2	12	17	19	8	0	44	7	7	3	0	58	3	61	0	61	0	16	10	0	32
すし種・刺身	32			2	7	11	8	4		15	7	7	3		31	1	32		32						32
豆腐	29			3		5	6	11	4	29					27	2	29		29		16	10			

※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3-1-34 食肉の収去検査結果（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 ジエジエニ/コリ		腸管出血性大腸菌	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		17	0	0.0	1	16	17	0	17	0	17	0
牛肉	挽肉	3				3	3		3		3	
	成型肉	1				1	1		1		1	
	上記以外の肉	2			1	1	2		2		2	
牛豚合挽肉		2				2	2		2		2	
ハンバーグパテ		1				1	1		1		1	
豚挽肉		6				6	6		6		6	
鶏挽肉		2				2	2		2		2	

表3-1-35 アイスクリーム類の収去検査結果（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		28	2	7.1	27	1	28	0	28	0	21	2	2	2	1	26	2
アイスクリーム	ソフト	1			1		1		1		1					1	
	ハード	1			1		1		1				1			1	
アイスマルク	ソフト	19	1	5.3	18	1	19		19		14	2	1	1	I	18	I
	ハード	1			1		1		1		1					1	
ラクトアイス	ソフト	5	1	20.0	5		5		5		4		1			4	I
氷菓	ハード	1			1		1		1		1					1	

注 斜体太字は違反検体等に該当する。

※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	3	1	0
国産		1			1		
輸入	カナダ	1				1	
	米国	2			2		

第4 令和元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5,014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70軒から食品等を収去し、194品目の検査を実施した。その結果、3検体の不良食品を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設195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) HACCPの取組支援

ア 監視指導（表3-1-38）

平成30年6月の食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、食品等事業者へ支援を実施した。食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、製造・処理施設415件、販売施設547件、調理施設2,246件の立入検査を実施した。このうち、製造・処理施設83軒、販売施設54軒、調理施設414軒で、HACCPに沿った衛生管理を行っていることを確認した。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-46）

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を53回開催し、小規模な飲食施設の従事者等3,152名に普及啓発を行った。

(2) 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O157食中毒により複数名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1,802件の立入りをを行い、「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛生発第85号厚生省通知別添）等により、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-46）

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69回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等4,103名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50回開催し、3,745名に対して同様に普及啓発を行った。

(3) 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ゲン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アレルゲン表示が適切であるかを確認するため、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1,174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21軒から加熱済そうざい、菓子等を収去し、アレルゲン「小麦」8検体、「乳成分」9検体、「卵」8検体の計25品目の検査を実施した。

その結果、アレルゲンを検出した検体はなかった。

(4) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

牛肉や鶏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、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749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9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53回実施し、飲食店営業者等 3,424名に普及啓発を実施した。

(5) 国際スポーツ大会に向けた監視指導

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90件、観光地で飲食物を提供する施設に対して4,220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。

このうち、令和元年9月から11月にかけて開催されたラグビーワールドカップ2019日本大会では、大会会場及び会場周辺の飲食物提供施設における食品の取扱い等について監視指導を行った。調理施設、販売施設等に対して1,068件の立入検査を行い、施設外で調理を行っていた施設等49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

ラグビーワールドカップ2019日本大会では、飲食店営業者等の食品取扱施設4軒からそうざいや弁当類等を収去し、20品目の検査を実施した。

その結果、弁当及びそうざいの衛生規範に適合せず細菌数を検出した未加熱そうざい1検体が不良となった。

(6) 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596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、24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15軒から菓子等を収去し、24品目の検査を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

(7) 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962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、23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35軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、128品目の検査を実施した。

その結果、弁当及びそうざいの衛生規範に適合せず細菌数を検出した未加熱そうざい1検体が不良となった。

(8) 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14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。

(9) 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13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。

(10) 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)

令和元年度(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、120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15軒から和菓子、そうざい等を収去し、29品目の検査を実施した。

その結果、弁当及びそうざいの衛生規範に適合せず細菌数を検出した未加熱そうざい1検体が不良となった。

(11) 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33,778品目の表示検査を実施し、67品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.20%)。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1,361品目、保健機能食品979品目、アレルギーに係る表示15,683品目についても、併せて表示検査を実施した。

(12) 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84回実施し、4,666名が参加した。このうち、食品衛生法改正に関する内容を盛り込んだ講習会は49回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は53回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は50回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は53回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は69回、寄生虫・有毒魚・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会は45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、食品の表示に関する内容を盛り込んだ講習会を26回実施しており、それぞれ3,078名、3,152名、3,745名、3,424名、4,103名、3,137名、663名、1,948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))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	(指導文書交付票 含む)	その他	
合計	5,014	195	361	0	2	0
製造・処理施設	598	25	26			
販売施設	962	54	119			
調理施設	3,451	107	201		2	
その他	3	9	15			

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	通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
		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									
				口頭注意	(指導文書交付票 含む)	その他							
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	415							2	81			
	販売施設	547								54			
	調理施設	2,246							1	413			
	その他												
イ 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)		1,802	50	50									
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)		1,174	4	4		21	25						
エ 食肉等の取扱施設 (再掲)		749	9	9		2	4				16	4	
オ 国際スポーツ大会に向けた監視指導 (再掲)		4,310	161	320	2	53	165	3					
	宿泊施設 (再掲)	90	1	1									
カ 食品製造業 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	596	24	25		15	24						
	行商用弁当製造施設												
キ 食品の販売業 (再掲)		962	23	28		35	128	1					
	セルフ販売形式による販売施設	186											
ク 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	14	4	4									
ケ 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)		13				2	4						
コ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)		120	8	8		15	29	1					

表3-1-39 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲) 通報した品目数	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		194	3	(0)	0	1,569	740	3	(0)	829	0	(0)
魚介類等	魚介類	1										
	すし種・さしみ	2	3			15	15					
	その他の魚介類加工品	3	2			13	5			8		
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	3			69	14			55		
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	6			37	10			27		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	33			292	247			45		
菓子類	洋生菓子	18	9			76	31			45		
	和生菓子	19	11			67	39			28		
	その他の菓材料	20	22			146	58			88		
	清涼飲料水	21	37			388	36			352		
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	1			7				7		
	調味料	26	5			74	10			64		
	加熱済そうざい	27	30			133	106			27		
	未加熱そうざい	28	19	3		131	130	3		1		
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30	3			14	14					
	調理パン	31										
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33	4			20	20					
	上記以外の食品	34	6			87	5			82		
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			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した再掲)		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		27	0	(0)	0	349	64	0	(0)	285	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	2			24	5			19		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	3			27	22			5		
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	5			60	22			38		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	10			120	10			110		
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	1			7				7		
	調味料	26	3			50	5			45		
	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	3			61				61		
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	—	アフラトキシンM ₁ 0.5 μg/kg を超えるもの

※1 腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145、O157 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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ		成分規格	
		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	(+)※1	(-)※2	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
			(%)																										
合計	90	2	2.2	35	9	7	4	6	3	2	3	34	4	5	2	49	3	72	0	57	0	1	0	32	0	12	0	18	0
すし種・さしみ	3			1	1	1						3					3		3							3			
その他の魚介類加工品	1			1								1				1		1											
穀類及びその加工品	2			1		1						2				2		2		2									
野菜類・果物類及びその加工品	29			2	2			1				5				26	3	29		14				26		9			
洋生菓子	2			1	1							2				2		2		2									
和生菓子	3			1	1	1						1	2			3		3		3				2					
その他の菓子・菓子材料	6			5		1						6				6		6		6		1		1					
清涼飲料水	18			18																								18	
加熱済みそうざい	12			2	4	3	3					10		2		4		12		12				1					
未加熱そうざい	10	2	20				1	4	3	2		1	4	3	2	2		10		10				2					
弁当類	1							1				1						1		1									
調味料	2			2								2				2		2		2									
その他の食品	1			1								1				1		1		1									

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

- ※1 すし種・さしみ、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、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、加熱済みそうざい、未加熱そうざい、弁当類、調味料、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 3-1-42 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料			着色料		漂白剤		酸化防止剤		成分規格							
		法違反数	法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラチン酸		デヒドロ酢酸		パラチン安息香酸		サッカリン	アセスルファムK		その他		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	検体数	検出数	適	否			
合計	47	0	0.0	41	2	41	3	41	0	41	0	4	0	39	0	39	4	9	0	29	3	4	0	6	0	18	0	
その他の魚介類加工品	1			1	1			1						1		1									1			
穀類及びその加工品	2			2	2			2						1		1				1								
野菜類・果物類及びその加工品	4			3	1	3	3			3				3		3	1			2	1	1						
洋生菓子	3			3	3			3		3				3		3	1			2								
和生菓子	2			2	2			2		2				2		2				1								
その他の菓子・菓子材料	6			3	3			3		3				4		4		1		4		1		3				
清涼飲料水	18			16		16	3	16		16		3		15		15	2	5		12	2			2			18	
加熱済みそうざい	3			3	1	3	3			3				3		3												
缶詰・びん詰食品	1			1	1			1		1				1		1						1						
調味料	3			3	3			3		3				3		3		1		3								
その他の食品	4			4	4			4		4		1		3		3		2		4		1						

- ※1 検体により、アスパルテーム、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、スクラロース、ステビオサイド、ズルチン、レバウディオサイドAを検査した。
- ※2 検体により、タール色素、スーダンⅠ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ、パラレッドを検査した。
- ※3 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQを検査した。
- ※4 検体により、清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿・固形物、スズ、ヒ素、鉛）を検査した（スズは金属容器入りのみ実施）。

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		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		
		不良数	(不良率%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)
				1	3.4	4	5	6	3	9	1	1	2	22	2	2	0	1	27	2	29	0	29	0
合計	29	1	3.4	4	5	6	3	9	1	1	2	22	2	2	0	1	27	2	29	0	29	0	10	0
洋生菓子	2					2					2						2		2		2			
和生菓子	4						2	2				4					4		4		4			
その他の菓子・菓子材料	3			2		1					3						3		3		3		1	
加熱済みそうざい	6			2	3	1					5	1					6		6		6		3	
未加熱そうざい	8	1	13		2	2	1	2	1		5	1	1		1		8		8		8		6	
弁当類	2							1	1		2						2		2		2			
豆腐	4							4			3		1				2	2	4		4			

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、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。

表 3-1-44 食品のアレルゲン検査結果

項目 品名	検体数	結果		小麦		乳成分		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	25	0	0.0	8	0	9	0	8	0
洋生菓子	1							1	
和生菓子	3			2		1			
その他の菓子・菓子材料	7			2				5	
加熱済みそうざい	9			2		6		1	
未加熱そうざい	1							1	
生めん	2					2			
清涼飲料水	1			1					
その他の食品	1			1					

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) ※2,3,4									総数※1	内訳(再掲) ※2,3,4								
		法改正	HACCP 関連	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	表示	法改正		HACCP 関連	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	表示		
合計	84	49	53	50	53	69	45	8	26	4,666	3,078	3,152	3,745	3,424	4,103	3,137	663	1,948		
食品事業者	76	49	53	44	47	62	43	6	24	4,114	3,078	3,152	3,247	2,992	3,651	2,969	489	1,774		
一般	8			6	6	7	2	2	2	552			498	432	452	168	174	174		

※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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

※4 HACCP に沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP 関連」に再掲

第5 令和元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93,444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1,474軒から食品等を収去し、3,785品目の検査を実施した。

その結果、149検体の不良食品等を発見した（不良率3.9%）。このうち、8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1,994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15,909項目を実施した。

その結果、163項目が不良であった。食品別には、「調理パン」、「洋生菓子」、「ゆでめん類」の順に不良率が高かった。このうち法違反となったのは、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「魚肉練り製品」2検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査26,966項目を実施した。

その結果、10項目が法違反であった。違反検体は、表示に無い食用赤色106号を検出し、食品表示法違反となった「干菓子」等6検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,785品目のうち、輸入食品等の検査は428品目（11.3%）であった。このうち、2検体が不良であり（不

良率0.5%）、このうち1検体は食品衛生法に違反していた。

(2) HACCPの取組支援

ア 監視指導（表3-1-48）

平成30年6月の食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、食品等事業者へ支援を実施した。食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、製造・処理施設3,319件、販売施設2,985件、調理施設7,576件、その他施設450件の立入検査を実施した。このうち、製造・処理施設143軒、販売施設152軒、調理施設1,043軒、その他施設2軒で、HACCPに沿った衛生管理を行っていることを確認した。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-46）

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を192回開催し、小規模な飲食施設の従事者等6,200名に普及啓発を行った。

(3) 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0157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。

高齢者福祉施設や宴会施設等に対して4,644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の施設において、腸管出血性大腸菌0157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、149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165軒から食品等を収去し、230品目の検査を実施した。その結果、18検体が不

良となった。

ウ 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を185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107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5,997名、3,384名が参加した。

(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（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314件、観光地で飲食物を提供する施設に対して28,740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、1,139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746軒から食品等を収去し、1,324品目の検査を実施した。

その結果、66検体が不良となった。

(5) 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5,946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、111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、526軒からつけ物等を収去し、1,294品目の検査を実施した。

その結果、73検体が不良となった。

(6) 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10,385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193軒に対して改善指導を行った。

イ 収去検査

食肉販売業等16軒から食肉等を収去し、146品目の検査を実施した。その結果、2検体が不良となった。

(7) 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11,945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、469軒に対して、指導文書交付、口頭注意等の行政措置を行い、東京都ふぐの取扱い規制条例遵守の徹底を図った。

(8) 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2,875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96軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(9) 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180,7444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、406品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.2%）。このうち、不良率の高い食品は「米穀」「水産動物類」「食肉」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15,245品目について遺伝子組換えに関する表示、2,532品目について保健機能食品に関する表示、71,906品目についてアレルゲンに関する表示の検査を実施した。

(10) 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303回実施し、10,027名が参加した。このうち、食品衛生法の改正に関する内容を盛り込んだ講習会は176回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は192回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は107回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は102回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は185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124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37回、食品表示に関する内容を盛り込んだ講習会は47回、実施しており、それぞれ5,464名、6,020名、3,384名、3,869名、5,997名、4,028名、1,497名、1,394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659施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を5,439件、化学検査を313件実施した。

(11) 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114検体を収去し、細菌検査583項目を実施した。

その結果、大腸菌群を検出した「魚肉練り製品」1検体が違反となったほか、黄色ブドウ球菌を検出した洋生菓子等3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62検体を収去し、化学検査832項目を実施した。

その結果、不良となった検体は無かった。

表3-1-47 令和元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 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		93,444	31,351	2,648	10,509	48,936	
行 政 措 置 実 施 軒 数		1,994	1,173	108	66	647	
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	2,041	1,142	104	72	723
		指 導 文 書 交 付	7	7			
		そ の 他	40	35	4		1
収 去 検 査 結 果	取 去 軒 数		1,474	1,253	63	127	31
	検 査 品 目 数		3,785	2,164	178	877	566
	判 定	不 良	149	140	4	5	
		不 良 率 (%)	3.9%	6.5%	2.2%	0.6%	0.0%
	細 菌 検 査 項 目 数		15,909	11,677	583	1,878	1,771
	判 定	不 良	163	154	5	4	
		不 良 率 (%)	1.0%	1.3%	0.9%	0.2%	0.0%
	化 学 検 査 項 目 数		26,966	12,820	832	5,926	7,388
	判 定	不 良	7	6		1	
		不 良 率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		428	181	3	186	58
	(再掲) 判 定	不 良	2	1		1	
不 良 率 (%)		0.5%	0.6%	0.0%	0.5%	0.0%	
表 示 検 査 結 果		品 目 数	189,744	47,998	20,727	75,667	45,352
		不 良	406	123	30	219	34
		不 良 率 (%)	0.2%	0.2%	0.7%	1.1%	0.1%
現 場 簡 易 検 査		実 施 軒 数	659	566		39	54
		検 査 件 数	5,752	2,168		2,034	1,550
衛 生 講 習 会		実 施 回 数	292	197	13	5	77
		受 講 者 数	9,372	8,047	410	75	840

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	(指導文書交付票 含む)	その他	
合計	93,444	1,994	2,041	7	40	0
製造・処理施設	8,297	149	132	4	22	
販売施設	59,348	797	871		4	
調理施設	24,869	1,028	1,018	3	14	
その他	930	20	20			

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 (講習会含む)	
		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	(指導文書交付票 含む)	その他								
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	3,319										43	101	
	販売施設	2,985										8	144	
	調理施設	7,576										7	1,036	
	その他	450										2		
イ 集団給食施設等の監視指導 (再掲)	高齢者施設	355	23	23		4	4							
	上記以外の給食施設	1,218	23	22	1	68	99	4						
	弁当・仕出し調理施設	879	11	11	1	43	71	7						
	宴会場	2,192	92	92		50	56	7						
ウ 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)		29,054	1,126	1,111	3	17	708	1,281	58					
	宿泊施設 (再掲)	314	12	12			38	43	8					
エ 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)	5,945	111	97	4	19	526	1,294	73					
	行商用弁当製造施設	1												
オ セルフ販売形式による販売施設		432	5	5			1	2	1					
カ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		10,385	193	198		1	16	146	2					
キ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	454	8	8										
	行商 (弁当類を除く)	3												
	弁当等人力販売業	118	18	18										
ク ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		11,945	469	467	2	3								
ケ 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		2,875	96	95			41	41	12					

表3-1-50 食品別取去検査

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数 (再掲)			品目数 (再掲) (通報した品目数)	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 (再掲)			
合計		3,782	149	(6)	8	42,877	15,909	163	(2)	26,966	7	(4)
魚介類等	魚介類	1	142			786	643			143		
	すし種・さしみ	2	66	1		782	586	1		196		
	その他の魚介類加工品	3	459	5	3	2	5,677	1,526	4	2	4,151	1
冷凍食品	無加熱摂取	4	10			80	25			55		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	9			162	54			108		
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	8			96	49			47		
	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	426			4,122	1,195			2,925		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他	12	55			243	16			227		
	乳製品	13	53			282	48			234		
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15	14			67	61			6		
農産物等	穀類及びその加工品	16	155	2		1	1,299	337	1	962	2	
	野菜類・果物類及びその加工品	17	433	2	1	2	8,575	704		7,871	2	1
菓子類	洋生菓子	18	499	73			4,927	3,805	75	1,122		
	和生菓子	19	98	8			1,141	472	11	669		
	その他の菓子・菓材	20	185	2	1	2	2,602	450		2,152	1	1
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	71				504	64		440		
	酒精飲料	22	20				198	13		185		
	氷雪	23								0		
	水	24	3				6	4		2		
その他の食品	缶詰・びん詰	25	121	1	1	1	1,353	20		1,333	1	1
	調味料	26	82				924	255		669		
	加熱済そうざい	27	460	17			5,381	2,609	21	2,772		
	未加熱そうざい	28	194	19			1,796	1,575	28	221		
	そうざい半製品	29	20				199	97		102		
	弁当類	30	69	6			579	579	6			
	調理パン	31	33	6			320	295	8	25		
	ゆでめん類	32	8	1			95	39	1	56		
	豆腐	33	6				54	33		21		
	上記以外の食品	34	81	6			623	355	7	268		
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	2			4				4		
器具類	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

表3-1-51 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数			総検査項目数	(内訳)					
			法違反品目数	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	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	
合計		428	2	(1)	2	8,539	631	0	(0)	7,908	2	(1)
魚介類等	魚介類	1	1			28				28		
	すし種・さしみ	2	30			383	233			150		
	その他の魚介類加工品	3	7			85	12			73		
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	4			36	36					
	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	28			877	190			687		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12										
	乳製品	13	1			6	1			5		
	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	9			35				35		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	156	1	1	4,196	67			4,129	1	
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	50			997	10			987		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	26			250	31			219		
	酒精飲料	22	13			105	6			99		
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	79	1	1	1,148	20			1,128	1	1
	調味料	26	11			235	13			222		
	加熱済そうざい	27	4			64	12			52		
	未加熱そうざい	28	1			14				14		
	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	8			80				80			
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3-1-52 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
細菌検査	食品衛生法第11条第2項	成分規格違反	魚肉ねり製品	ちくわ	大腸菌群陽性	1
				さつま揚げ	大腸菌群陽性	1
	小 計					2
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	干菓子	表示にない食用赤色106号検出	1
			野菜果物及びその加工品	うぐいす豆	表示にない食用黄色4号検出	1
				【輸】ふくろたけ水煮	表示にない二酸化硫黄を0.019g/kg検出	1
	食品衛生法第11条第2項及び食品表示法第5条	添加物の使用基準違反及び添加物表示なし	その他の菓子・菓子材料	生あられ	サッカリンナトリウム0.38g/kg検出 表示にない食用赤色102号検出	1
					サッカリンナトリウム0.45g/kg検出 表示にない食用赤色102号検出	1
				あられ	サッカリンナトリウム0.41g/kg検出 表示にない食用赤色3号、食用赤色106号検出	1
	小 計					6
違 反 検 体 総 数						8

注 【輸】は輸入食品を示す。

※ 食品衛生法の条番号は令和元年度の表記としている。

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	タンブライズ処理・ タンプリング処理・ 結着処理食肉等取扱軒数	通常より低い温度帯加熱による 食肉調理品の提供軒数(再掲)	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				HACCP 取組軒数(再掲)	HACCP 確認軒数(再掲)
	合計	4,344	7,218	395	3	19	48	16	176	187	9	11	12	11	237	694	105	23	19
	飲食店営業	3,638	4,803	368	3	19	43	15	176	160	8	11	12	9	104	467	94		
	食肉販売業	553	1,566	19			4			21	1				130	201	9		
	食肉処理業	141	768	7				1		6				2	3	19	1	23	19
	その他	12	81	1			1									7	1		

※1 生又は生に近い状態の食肉料理若しく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	262	35	38	13	16	15	34	7	2
	飲食店営業	259	34	37	12	16	15	34	7	
	食肉販売業	1	1	1	1					1
	食肉処理業	2								1
	その他									

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった全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

種別	項目	立入軒数	立入延軒数	(内訳(件))				違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)							
				行政措置実施軒数	行政指導			不利益処分	従事の制限等 第10条	ふぐ調理師の義務 第11条	違反の内容			表示 第18条	その他
					口頭注意	(衛生指導)指導文書交付 (注意票含む)	改善報告書等				ふぐ取扱所の認証に係る地位の継承 第12条 第12条の2	ふぐ加工製品の取扱者の義務 第17条 第17条の2 第17条の3	ふぐ加工製品取扱届出に係る地位の継承 第17条の2 第17条の3		
合計		5,319	7,646	469	466	2	4	0	0	32	0	280	11	132	
	ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	2,180	3,230	173	172		2			32		3	7	124	
	ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)	2,220	3,414	292	290	2	1					275	4	6	
	上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	919	1,002	4	4		1					2		2	

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） ^{※2,3,4}								総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3,4}							
		法改正	HACCP 関連	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	表示		法改正	HACCP 関連	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	表示
合計	303	176	192	107	102	185	124	37	47	10,027	5,464	6,200	3,384	3,869	5,997	4,028	1,497	1,394
食品事業者	256	170	187	83	83	153	107	32	39	8,526	5,262	6,145	2,950	3,458	5,399	3,689	1,375	1,130
一般	47	6	5	24	19	32	17	5	8	1,501	202	55	434	411	598	339	122	264

- ※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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
- ※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」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
659	5,752	5,439	1,683				3,756
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		313	164		22		127

【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 を超えるもの	—	—	最確数 100/g を超えるもの	—	ノロウイルス 陽性

※1 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145、O157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）

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	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	28	0	0.0	19	4	3	1	0	0	0	27	0	0	22	0	27	0	27	0	5	0	6	0	1	0
その他の魚介類加工品	1			1							1			1		1		1							
野菜類・果物類及びその加工品	10			6	1	2	1				10			5		10		10		4		6		1	
その他の菓子・菓子材料	1				1						1			1		1		1							
加熱済そうざい	14			12	1						13			13		13		13		1					
未加熱そうざい	2				1	1					2			2		2		2							

※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、加熱済み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3-1-60 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料						着色料		漂白剤	
		法違反反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	18	0	0.0	15	3	15	0	15	0	15	0	16	0	16	0	2	0	12	3	7	2
その他の魚介類加工品	2			1		1		1		1		2		2				2	1	2	1
野菜類・果物類及びその加工品	8			7	1	7		7		7		7		7		2		6	1	4	
その他の菓子・菓子材料	2			1		1		1		1		2		2				2	1	1	1
加熱済そうざい	6			6	2	6		6		6		5		5				2			

※1 検体により、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-61 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%不良率)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)			(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)		
											<10	≤10 ²	≤10 ³									
合計	30	3	10.0	6	11	4	5	3	0	1	23	7	0	0	30	0	30	0	29	1	9	0
洋生菓子	25	3	12.0	6	8	3	5	2		1	23	2			25		25		24	1	8	
和生菓子	2				1			1							2		2		2		1	
その他の菓子・菓子材料	3				2	1									3		3		3			

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			
		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			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	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	2	0	0.0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1	
その他の菓子・菓子材料	1			1		1		1		1		1		1		1			

※1 検体により、サイクラミン酸、ステビオサイド、ズルチン、レバウディオサイドAを検査した。

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	
		不良数	(%不良率)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-) (-)	(+) (+)	(-) ※1 (-)	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)	適	否
合計	41	1	2.4	17	1	0	1	19	0	19	0	12	0	10	0	30	1
加熱食肉製品 (加熱後包装)	11											11				11	
特定加熱食肉製品	1											1				1	
生食用かき	10													10			
魚肉ねり製品	19	1	5.3	17	1		1	19		19						18	1

注 **斜体太字**は違反検体等に該当する。

※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 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）、特定加熱食肉製品（包装後加熱）の成分規格（大腸菌群、クロストリジウム属菌）、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		漂白剤		成分規格 ※2	
				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		二酸化硫黄			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	29	0	0.0	28	2	28	0	28	0	28	0	20	1	20	0	13	0	1	0	10	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	11			11	1	11		11		11		6		6		4				9	
特定加熱食肉製品	1			1		1		1		1		1		1						1	
魚肉ねり製品	17			16	1	16		16		16		13	1	13		9		1			

※1 加熱食肉製品（加熱後包装）、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			酸化防止剤 ※2		成分規格 ※3				
				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		その他 ※1		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	検体数	検出数
合計	14	0	0.0	12	0	12	0	12	0	12	0	9	0	9	0	1	0	11	4	0	0	1	0	1	0	4	0
魚介類加工品	10			9		9		9		9		5		5		1		7	2			1		1			
魚卵加工品	4			3		3		3		3		4		4				4	2							4	

※1 スクラロースを検査した。

※2 検体により、BHA、BHTを検査した。

※3 いくら・すじこ・たらこの成分規格（亜硝酸根）を検査した。

第6 令和元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3,831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58軒から食品等を収去し、158品目の検査を実施した。その結果、4検体の不良食品等を発見した（不良率2.5%）。

食品の取扱い等が不良であった施設100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) HACCPの取組支援

ア 監視指導（表3-1-67）

HACCP に沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設419件、販売施設481件、調理施設1,780件、その他施設2件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき指導を行った。このうち、HACCPに沿った衛生管理を行っていることを、製造・処理施設44軒、販売施設73軒、調理施設458軒で確認した。

(2) 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）

令和元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、206件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、27軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-67、表3-1-70、表3-1-71）

改善確認が必要な施設等13軒から菓子類、そうざい類等を収去し、30品目の検査を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合しない未加熱そうざい2検体が不良となった。

(3) 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842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、排世物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を23回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等996人に普及啓発を行った。

(4) 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1,074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7軒からめん類を収去し、アレルギー「そば」8検体の検査を実施した。

その結果、検査対象物質を検出した検体は無かった。

(5) 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612件の立入検査を行い、食肉を生食又は不十分な加熱で提供していた施設等8軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発 (表3-1-80)

食肉を生食することのリスク等についての講習会を10回実施し、飲食店営業者等817人に普及啓発を実施した。

(6) 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者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108件、飲食物を提供する施設に対して3,039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、82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。

(7) 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556件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。

その結果、12軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

菓子製造業等の食品製造施設29軒から菓子等を収去し、64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。収去検査結果が不良であった施設に対し、口頭注意等の行政措置を講じ、改善を指導した。

(8) 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765件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

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

イ 収去検査

食品販売施設14軒から農産物加工品、菓子類等を収去し、45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。

(9) 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2件の監視指導を行った。

(10) 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31年度(2019年度)食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」(平成31年3月27日付30福保健食第4047号)により、食鳥処理場に対して20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5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10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。

(11) 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28,924品目の表示検査を実施し、13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1,738品目、保健機能食品1,604品目、アレルギーに関わる表示8,589品目についても、併せて表示検査を実施した。

(12) 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32回実施し、1,111名が参加した。このうち、法改正に関する内容を盛り込んだ講習会は23回、HACCPに関する内容を盛り込んだ講習会は25回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は11回、肉の生食に関する内容を

盛り込んだ講習会は10回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は23回、寄生虫・有毒魚・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会は13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2回、食品表示に関する講習会を4回実施しており、それぞれ900名、952名、197名、817名、996名、323名、259名、289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))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	(衛生注意指導票を含む) 指導文書交付票	その他	
合計	3,831	100	100	1	1	0
製造・処理施設	604	16	16		1	
販売施設	766	17	17	1		
調理施設	2,457	67	67			
その他	4					

表3-1-67 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		通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
		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	(衛生注意指導票を含む) 指導文書交付票	その他							
ア HACCPの取組支援(再掲)	製造・処理施設	419									11	33	
	販売施設	481									1	72	
	調理施設	1,780									1	457	
	その他	2											
イ	食品の取扱い等の改善確認が必要な施設(再掲)	206	27	27			13	30	2				
ウ	社会福祉施設等(0157、ノロウイルス対策)(再掲)	842	5	5			3	7					
エ	食品のアレルギーマネジメント対策(再掲)	1,074	6	6			7	8					
オ	食肉の取扱施設(再掲)	612	8	8			5	13				1	
カ	東京2020大会に向けた監視指導(再掲)	3,147	82	82	1		26	85	2				
	宿泊施設(再掲)	108	2	2									
キ	食品製造業等(めん類製造所、行商弁当製造施設除く)	529	12	11		1	25	60	2	8	3		
	めん類製造所	27					4	4		1			
	行商弁当製造施設												
ク	食品の販売業(再掲)	765	14	14	1		14	45					
	セルフ販売形式による販売施設(再掲)	100	1	1									
ケ	行商(弁当等人力販売業を除く)												
	弁当等人力販売業	2											
コ	食鳥肉(食鳥処理場)(再掲)	20					5	10					

表3-1-68 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲) 通報した品目数	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		158	4	(0)	0	1,563	826	4	(0)	737	0	(0)
魚介類等	魚介類	1		()					()			()
	すし種・さしみ	2	2	()		12	12		()			()
	その他の魚介類加工品	3	2	()		8	8		()			()
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	10	()		300	70		()	230		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他	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	4	()		4			()	4		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	19	()		190	56		()	134		()
菓子類	洋生菓子	18	12	2	()	86	67	2	()	19		()
	和生菓子	19	16	()		150	100		()	50		()
	その他の菓子・菓材料	20	30	()		210	113		()	97		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	2	()		25	2		()	23		()
	酒精飲料	22		()					()			()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	3	()		56			()	56		()
	調味料	26	5	()		64	17		()	47		()
	加熱済そうざい	27	27	()		271	223		()	48		()
	未加熱そうざい	28	12	2	()	89	62	2	()	27		()
	そうざい半製品	29		()					()			()
	弁当類	30	6	()		60	60		()			()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32	2	()		2			()	2		()
	豆腐	33	6	()		36	36		()			()
	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 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	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		10	0	(0)	0	144	23	0	(0)	121	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	5	()		63	21	()	42			()
菓子類	洋生菓子	18		()					()			()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓材	20		()					()			()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	2	()		25	2	()	23			()
	酒類	22		()					()			()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	3	()		56			()	56		()
	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・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳	5万/ml を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

※1 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145、O157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取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)										大腸菌群数 (1g当たり)								大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		成分規格※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 ⁹	(-)	<10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷	10 ⁸	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	適	否		
合計	30	2	6.7	8	5	5	5	2	3	1	0	1	5	13	1	0	1	2	1	0	1	28	0	30	0	30	0	6	0	4	0	4	0			
魚介類	2				1		1							1	1							2	0	2	0	2	0						2			
魚肉練製品	2			2																			2	0	2	0								2		
野菜類・果物類及びその加工品	3			1			1	1						3								3	0	3	0	3	0	2								
洋生菓子	5					3	2						5									5	0	5	0	5	0									
その他の菓子・菓子材料	1				1								1									1	0	1	0	1	0									
加熱済そうざい	4			3	1																	4	0	4	0	4	0					2				
未加熱そうざい	7	2	28.6		1	1			3	<i>I</i>	<i>I</i>		2			1	2	1		1	1	7	0	7	0	7	0				1					
弁当類	2				1	1							2									2	0	2	0	2	0				1					
豆腐	4			2			1	1					4									4	0	4	0	4	0	4	0							

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。

※3 生食用鮮魚介類の成分規格（腸炎ビブリオ最確数）等を検査した。

表3-1-71 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK			
				検体数	検出数	検体数	検出数	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	2	0	0.0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0
加熱済そうざい	1			1		1		1		1		1					
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		1		1		1	

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 ¹	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)
合計	51	2	3.9	20	8	14	6	3	0	0	0	2	43	3	3	51	0	51	0	51	0	13	0	29	0	
洋生菓子	4	2	50.0	1		2	1					2		2		4		4		4					2	
和生菓子	9			3	2	1	2	1					8		1	9		9		9		2			4	
その他の菓子・菓子材料	13			6	2	4	1						13			13		13		13		4			4	
調味料	1					1							1			1		1		1		1			1	
弁当類	3						1	2						1	2	3		3		3					3	
加熱済そうざい	19			10	4	5							19			19		19		19		6			15	
未加熱そうざい	2					1	1						2			2		2		2						

※1 和生菓子、その他の菓子・菓子材料、調味料、弁当類、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3-1-73 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		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		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素		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	14	0	0.0	12	0	12	0	12	0	12	0	1	0	12	0	12	0	2	0	8	0	2	0
和生菓子	3			3		3		3		3				3		3				2			
その他の菓子・菓子材料	4			4		4		4		4				4		4				2		2	
缶詰・びん詰	3			1		1		1		1		1		1		1		1		1			
調味料	2			2		2		2		2				2		2		1		1			
加熱済そうざい	2			2		2		2		2				2		2				2			

※1 検体により、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、スクラロース、ズルチン、ステビオシド、レバウシドAを検査した。

※2 生あんの成分規格（シアン化合物）等を検査した。

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		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 ⁸	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
				0	0.0	10	7	1	3	0	0	0	0	1	19	0	20	0	20	0	20	0	0	0	5	0
合計	21	0	0.0	10	7	1	3	0	0	0	0	1	19	0	20	0	20	0	20	0	0	0	5	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	9			5	2		2					9		9		9		9				1				
洋生菓子	1			1								1		1		1		1								
和生菓子	3			1	2							3		3		3		3				2				
その他の菓子・菓子材料	4			1	2	1						4		4		4		4								
清涼飲料水	1			1																				1		
調味料	1			1								1		1		1		1								
未加熱そうざい	1				1							1		1		1		1				1				
弁当類	1						1					1		1		1		1				1				

※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、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3-1-75 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		成分規格※3	
		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		検体数	検出数	適	否
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数				
合計	22	0	0.0	18	2	18	0	18	0	18	0	19	0	19	1	1	0	14	3	2	0	3	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	9			6	1	6		6		6		8		8	1	1		7	3	2					
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1				1							
和生菓子	1			1		1		1		1		1		1											
その他の菓子・菓子材料	5			5		5		5		5		4		4				1				1			
清涼飲料水	1			1		1		1		1		1		1				1						1	
缶詰・びん詰	2			1	1	1		1		1		2		2				2							
調味料	1			1		1		1		1								1				1			
加熱済そうざい	1			1		1		1		1		1		1									1		
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		1		1				1				1			

※1 検体により、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を検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格（ヒ素、鉛、混濁）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)

〈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

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・モノシイトゲニス		カンピロバクター・ジエネ		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	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
			合計	5	0	0	0	1	2	2	0	0	2	2	1	0	0	1	4	4	1	3	2	5	0	3	2	5	0	5	0	
食鳥処理場	A ランク	2			1	1					1	1				2	2		1	1	2		1	1	2		2					
	B ランク																															
	C ランク	3				1	2			2	1				1	2	2	1	2	1	3		2	1	3		3					
	D ランク																															

※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		5	5	0	5	3	5	0
食鳥処理場	A ランク	2	2		2	2	2	
	B ランク							
	C ランク	3	3		3	1	3	
	D ランク							

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

※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファモノメトキシシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、オキシソリニック酸、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、マヂュラマイシンを検査した。

※3 アルベンダゾール、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-78 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	0	0.0	8	0
ゆでめん	2			2	
生めん	3			3	
穀類及びその加工品	1			1	
その他の菓子	2			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) ^{※2,3,4}								総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		法改正	HACCP 関連	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	表示		法改正	HACCP 関連	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	表示
合計	32	23	25	11	10	23	13	2	4	1,111	900	952	197	817	996	323	259	289
食品事業者	32	23	25	11	10	23	13	2	4	1,111	900	952	197	817	996	323	259	289
一般	0									0								

※1 「回数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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

※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」に再掲

第7 食品関係保健所計画事業

令和元年度 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> 入所型社会福祉施設の給食における配膳の実態調査</p> <p><実施目的> 平成30年度、社会福祉施設の給食受託業者から、厨房からの調理済み食品の運搬(以下「配膳」という。)の役割分担について複数の相談があった。保健所としては、調理員は居室近くに立ち入らないことを推奨しているが、実態としては食堂等入居者の居室空間に立ち入る場合がある。</p> <p>また、介護職員が配膳をしている場合もあり、衛生管理及び食中毒防止に関する知識・技術が介護職員に周知されていないために不適切な衛生管理を行っている可能性がある。</p> <p>そこで、社会福祉施設における食中毒予防の普及啓発を効果的に行うため、当所管内の社会福祉施設及び病院(以下「施設」という。)の給食における配膳の実態を調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 調査期間：令和元年10月から令和2年1月まで</p> <p>(2) 調査対象：管内の高齢者へ給食を提供する社会福祉施設22施設(うち特別養護老人ホーム19施設、介護老人保健施設2施設、養護老人ホーム1施設)及び病院2施設</p> <p>(3) 調査方法：調査様式を作成し、施設に立ち入り、担当者から聞き取り調査を行った。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 調査対象施設分類 給食提供施設は、施設設置者直営施設が15施設、給食事業者委託施設が9施設であった。施設入居者の居室タイプは、多床型16施設、ユニット型6施設、両型併用2施設であった。</p> <p>(2) 配膳作業の責任の所在 給食事業者委託の9施設における配膳作業の責任の所在は、施設設置者側が2施設、受託者側が7施設であった。8施設が「契約内容を知っている」「多少知っている」と回答し、7施設が契約通り実施していると回答した。</p> <p>(3) 配膳担当者の作業 11施設において、介護職員が介助と配膳を担当し、うち4施設の介護職員は清掃も担当していた。配膳先は共有スペースや居室前等、様々だったが、居室前まで配膳する施設は介護職員が配膳する2施設であった。配膳先での盛付は、10施設で介護職員が、3施設で調理員が行っていた。</p> <p>(4) 配膳時の衛生対策 調理員が配膳する18施設において、配膳専用の外衣を着用している施設は5施設、履物の履き替えをしている施設は15施設であった。介護職員が配膳する11施設において、配膳時にエプロンを着用する施設は10施設、三角巾を着用する施設は5施設、手袋を着用する施設は4施設、何も着用しない施設は1施設であった。</p> <p>(5) 残食と下膳の取扱い 介護職員が残食のまとめ等を担当している施設は多く、19施設が残食のまとめ、17施設が食器のまとめ、15施設が喫食場所からの食器の運搬(以下「下膳」という。)を担当していた。</p> <p>また、感染症発生時における下膳等の分担は調理員で減少し介護職員で増加した。</p> <p>(6) 配膳実施者への教育、訓練 介護に関するマニュアルがある施設は14施設であったが、配膳のマニュアルがある施設は7施設、着任時に配膳に関して教育している施設は8施設であった。</p> <p>(7) 現場からの問題提起 現場からは、調理員や介護職員の衛生意識を危惧する声が挙げられた。</p> <p><まとめ等> 本調査の対象施設24施設の中に、食堂から居室前、又は居室内に調理員が配膳している施設が無いことが確認できた。しかし、多くの施設で調理員が厨房やユニットへの配膳や現場での盛付をしていること、介護職員が厨房からの配膳、盛付、残食のまとめ、下膳をしていることが分かった。しかし、調理員や介護職員による配膳時の衛生対策が十分ではなく、食品の取扱いに対する衛生意識が施設及び介護職員まで浸透していない可能性が示唆された。また、介護職員は入居者の介助をしており、施設によってはトイレ等の清掃をしていることから、配膳や食事の介助の際に、食品をノロウイルスで汚染する可能性が考えられた。社会福祉施設における食中毒予防の観点から、配膳に携わる介護職員への普及啓発も必要であると考えられたため、当所では、施設で閲覧・掲示しやすい紙媒体での普及啓発資材を作成する予定である。この普及啓発資材は、配膳等作業の際に衛生上重要と考えられる手洗いを中心に、食品衛生に馴染みのない介護職員にとっても理解しやすい内容にする予定である。今後は、施設監視や講習会時に作成した普及啓発資材を配布し、社会福祉施設の衛生向上につなげていきたい。</p>

南多摩	<p><事業名> 家庭における弁当の衛生的な盛り付け方の検討及び普及啓発資料の作成</p> <p><実施目的></p> <p>近年、弁当の中身をキャラクターなどに模したいわゆる「キャラ弁」と呼ばれる弁当が流行している。こうしたキャラクター弁当をはじめ、家庭で調理される弁当は、盛り付け時に手指からの汚染を受けやすいことなどについて、既に多くのメディアで注意喚起がなされている。しかし、実際に汚染された手指で盛り付けを行った場合、弁当内のどこに汚染が付着するのか、また盛り付け方法によって汚染の状況がどの程度異なるのかなどについて検証した例は少ない。</p> <p>そこで、弁当の衛生的な盛り付け方を検討するとともに、実験結果を視覚的に分かりやすい普及啓発資料としてまとめることで、家庭での食中毒予防につなげる。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：令和元年6月から令和2年2月まで</p> <p>(2) 対象者：一般消費者（普及啓発対象）</p> <p>(3) 実施内容</p> <p>① 盛り付け実験</p> <p>手指に食中毒菌を想定した蛍光塗料を塗布し、複数条件下で弁当の盛り付け作業を行った。完成した弁当に塗料がどの程度付着しているかをブラックライトを用いて確認した。</p> <p>② 普及啓発資料の作成</p> <p>①の実験結果を基に、複数の普及啓発事業を作成した。媒体に応じて情報量に差を付けることで各媒体の強みを生かした他、いかに見てもらうか、いかに啓発内容を印象付けるかを詳細に検討し、随所に工夫を取り入れながら作成した。</p> <p><結果概要></p> <p>蛍光塗料を塗布した手で盛り付けをした弁当は、ほぼ全体に塗料が付着した状態となった。主に食材を手で掴んだとき、食材を切る際に手で押さえるとき、弁当箱に詰める際に手を添えるときなどに、手から塗料が付着した。食材ではないが、おかず用カップや弁当箱の仕切りなどにも塗料が付着していた。</p> <p>箸を用いて盛り付けをした弁当は、素手ほどではないものの、塗料の付着がみられた。食材を切る作業やトマトのヘタ取りなど、直接手で触れないと難しい作業もあり、全ての作業を箸で行うことは現実的ではなかった。</p> <p>キャラクター弁当は見た目を整えるという性質上、必然的に手を使う場面が多く、汚染も広範囲にわたった。トッピングにつまようじなどの器具を使用し汚染が最小限になるよう努めても、細かい形を保ったまま詰めたり位置を調整する際に複数回手で触れる場面があり、汚染の範囲のみならず汚染の程度も通常弁当に比べて多いと考えられる。</p> <p>これらの実験内容をもとに、複数の普及啓発資料を作成した。ホームページでは随所に写真やイラストを配置し、何に関する文章なのか一目で分かりやすくするとともに、実験動画や手洗いポスターのリンクを貼り、横断的な展開を意識した。動画では、手の汚れが弁当の食材に移っていく過程を見せることで、手洗いの重要性に特化したものとした。弁当の模型では、実際に手に取って汚染の付着箇所を確認したり、手や箸を用いて模擬的に盛り付けを行うことで体験的に実験結果を理解できるようにした。南多摩保健所情報誌「食品ほっと情報」で、ホームページの紹介記事とQRコードを掲載した。次年度発行の情報誌では、動画へ直接リンクするQRコードの掲載も予定している。</p> <p><まとめ等></p> <p>弁当調製時の食中毒予防対策は、従来から行政をはじめ民間メディア等で様々な情報発信が行われてきた。そのため、一般消費者の間にもその内容自体はすでに認知されていると考えられる。しかし、飲食店等で発生する食中毒は基本的な食中毒予防の不徹底が原因で発生することがしばしばあり、一般家庭でも同様の状況が想定される。そのような「分かっているがやらない」行動を変容させるためのアプローチとして、蛍光塗料を塗布した手指で作成した「光る弁当」というインパクトの強い映像や写真を大きく取り上げることで印象に残りやすくし、実際に触れることのできる弁当の模型で追体験することで自らの行動を省みる動機を強めた。今後も継続して普及啓発を実施し、それぞれの媒体の効果検証も実施していきたい。</p>
多摩立川	<p><事業名> いわゆる子ども食堂等の衛生管理実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>昨今、各地で開催されているいわゆる「子ども食堂」は、子どもの食育や居場所づくりにとどまらず、親同士や地域住民の交流拠点に発展する可能性があり、地域共生社会の実現に向けて大きな役割を果たすことが期待されている。昨年度、都においては子ども食堂を推進するため、これら施設に対する運営経費の補助を開始している。</p> <p>また、国の認知症施策推進総合戦略（新オレンジプラン）においては、認知症の人の介護者への支援として、認知症の人やその家族が地域の人や専門家と相互に情報を共有しお互いを理解し合うため、認知症カフェの設置が推進されている。</p> <p>これらの施設の多くは提供食数や頻度が少なく、対象者も限定されていることから保健所への届出等の対象外であり、実態が十分把握できていない。</p> <p>そこで、管内における子ども食堂や認知症カフェ等の運営状況や食品の取扱状況を把握し、提供する食事の安全性向上に向けた必要な支援策について検討を行う。</p>

	<p><実施内容></p> <p>(1) 調査対象：いわゆる子ども食堂、認知症カフェ等</p> <p>(2) 実施時期：令和元年7月から令和2年2月</p> <p>(3) 調査方法：管内6市の子育て支援担当課、高齢者支援担当課、社会福祉協議会に対して施設の把握状況を確認し、把握されている施設に対し、当所で作成したアンケート調査票を用いて、施設の運営状況や食品の取扱状況等についての調査を実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 子ども食堂（把握施設 41 施設・アンケート回答施設 29 施設） 提供食数が 20 食以上の施設が全体の 75%と提供食数の多い施設もあり、ほぼ全ての施設で下処理から盛り付けまで行っていた。子ども食堂の約 8 割の施設では食品衛生に関する知識を有するスタッフがおり、手洗いの徹底など、一般的な食品衛生の注意点に気を付けながら作業が行われていた。しかし、関与するスタッフが多く、参加者である子どもと一緒に調理する施設も認められた。また、公民館などの公共施設の調理場を使用する施設が半数以上占め、スタッフの自宅で調理した食品を持ち寄るなどをしている施設も認められた。食事の提供に関連した保健所に対する要望として、「チラシによる情報提供」や「講習会の実施」が多かった。</p> <p>(2) 認知症カフェ（把握施設 29 施設・アンケート回答施設 28 施設） 認知症カフェは定員が 20 名未満の施設がほとんどで、子ども食堂と比較して小規模で実施されていた。また、食品の提供方法も多く施設では市販の菓子と飲料の提供やコーヒー、お茶等を注ぐ程度の簡易な調理に限られていた。半数以上の認知症カフェでは、食品衛生に関する知識を有するスタッフがいないと回答した施設が半数を占めていた。</p> <p><まとめ等></p> <p>調査の結果、認知症カフェは小規模で実施されており、食品衛生に関する知識を有するスタッフがいないと回答した施設が多かったが、湯茶の提供程度しか行われておらず、衛生上の危害発生の可能性は低いと考えられた。</p> <p>一方、子ども食堂は提供食数の大きい施設も認められるなど、事故発生時には大規模化する可能性が考えられた。</p> <p>また、ほぼ全ての子ども食堂で下処理から調理を行っており、一般飲食店等と同様の衛生管理が求められると考えられる一方で、主催者が衛生管理できない調理場の使用や、スタッフの自宅で調理した食品の持ち寄りなども認められ、調理場所の衛生管理等についての注意喚起も必要と考えられた。</p> <p>子ども食堂では、食品衛生に関する知識のあるスタッフが関わり、総じて衛生意識も高かったが、施設によって取組状況に差が見られること、多くのスタッフが関わっていることから、調理する人の衛生管理を含めた一般的な衛生管理について改めて周知が必要と考えられた。</p> <p>これらアンケート調査の結果を踏まえ、当所では子ども食堂で食事を提供する際の注意点に関するリーフレットの作成を検討している。このリーフレットでは、これから子ども食堂を始めたいと考えている施設にも参考にしてもらえよう、スタッフの衛生管理や食品の取扱いにおける注意点のほか、専用の調理場所がない子ども食堂特有の衛生管理として、調理場所の管理者に確認しておくべき点などを分かりやすく盛り込み、子ども食堂を開設している施設への配布等を通じて更なる衛生管理の向上に役立てたいと考えている。</p> <p>また、管内6市の関係部署や各市社会福祉協議会との連携を強化し、新たに開設する施設に対しても普及啓発を図ることで、食中毒等事故の未然防止と事故発生時の迅速な対応等につなげていきたいと考える。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> HACCP 導入状況実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>平成 30 年 6 月、HACCP に沿った衛生管理が制度化され、全ての食品等事業者（以下、「事業者」という。）は HACCP に沿った衛生管理の実施が求められることになった。しかしながら、HACCP に沿った衛生管理を実施するためには、衛生管理計画書の作成に必要な食品衛生の基本的知識が求められる。</p> <p>そこで、当所管内事業者に対して効率的かつ効果的な HACCP の導入支援を行うことを目的とし、事業者の過半数を占める飲食店営業について、食品衛生に関する知識の習得状況及び HACCP に対する理解度や導入状況の実態調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 実施期間：平成 30 年 10 月から令和元年 9 月まで</p> <p>2 対象施設：管内 6 市において、新規又は更新申請のあった飲食店営業施設 計 990 施設 内訳：許可給食施設を除く飲食店営業施設（以下「飲食店」という。）914 施設 許可給食施設（以下「給食施設」という。）76 施設</p> <p>3 実施方法</p> <p>(1) 食品衛生クイズ 食品衛生の基本的知識を問う 10 問のクイズを営業許可の申請時等に実施した。</p> <p>(2) HACCP 導入状況実態調査 日本食品衛生協会が作成した「小規模な一般飲食店事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」等を参考にアンケート形式の調査票を作成し、施設への立入時等に調査した。</p>

	<p><結果概要></p> <p>1 食品衛生クイズ 正答数は、平均9問であったが、正答数が4問という施設も複数あった。各設問の正答率を飲食店と給食施設で比較したところ、最も差が大きかったのは、ノロウイルスのアルコール消毒に関する設問であった。</p> <p>2 HACCP 導入状況実態調査 (1) HACCP の認知度 HACCP について、「説明できる」と回答した施設はわずか17%であり、「HACCP」という言葉を「知らない」、又は「聞いたことがあっても説明することはできない」と回答した施設は83%に上った。</p> <p>(2) 一般的衛生管理の取組状況 マニュアルを作成している施設は、飲食店が60%、給食施設は93%であった。 従業員の健康チェックを定期的に行っている施設は、飲食店が86%、給食施設が97%であった。記録をとっている施設は飲食店が22%、給食施設が85%と、3倍以上の差がみられた。 原材料の受け入れ確認を実施している施設は、飲食店が90%、給食施設が94%であった。記録をとっている施設は、飲食店が18%、給食施設でも半数に満たない35%であった。</p> <p>(3) 重要管理の取組状況 多くの施設が、メニューごとに加熱状況の確認や迅速な冷却等、日常的に何らかの対策をとっていた。最も取扱いの多かったメニューは「加熱後直ちに提供する食品」のグループであったが、飲食店と給食施設で確認方法が異なっており、記録がある施設は、飲食店では7%にとどまったが、給食施設では79%であった。</p> <p><まとめ等> 飲食店営業事業者の HACCP 認知度は未だ低く、制度化への対応は不十分であることが明らかとなった。食品衛生クイズの結果から、マニュアルの作成に必要な基礎的知識の習得状況も、施設によって差がみられた。飲食店では、記録の作成に加え、マニュアル自体が整備されていない施設が多かった。給食施設では、一定程度は記録をとることが定着し、習慣化されていることが推察されるなど、飲食店と給食施設では対応状況が異なることが明らかとなった。 今後は、食品衛生管理ファイルを活用するとともに、事業者向け情報紙「食品衛生ミニ情報」を用いてマニュアル作成時のポイントや記録の実施方法等を事業者に周知する等し、HACCP に沿った衛生管理の実施率を向上させていく。今後も継続して、効率的かつ効果的に HACCP の導入を支援していく。</p>
多摩小平	<p><事業名> 食品表示基準に基づく表示への認識及び対応に関する実態調査</p> <p><実施目的> 加工食品における食品表示法の経過措置期間は2020年3月31日までとなっている。事業者はこの期間中に、従前の表示基準（以下「旧基準」という。）に基づく表示から食品表示基準（以下「新基準」という。）に基づく食品表示に修正する必要がある。本事業では、新基準への取組状況を調査するとともに効果的に普及啓発を行うため、事業者の新基準に対する認識状況や対応状況について、無記名アンケート調査を行った。あわせて、食物アレルギー患者の健康危害に直結するアレルギー表示は特に重点的に普及啓発をする必要があると考えたため、同アンケートの中で、旧基準からの変更点に関する正誤問題を出題し、その認識状況を調査した。</p> <p><実施内容> (1) 調査期間：令和元年7月～同年11月 (2) 調査対象：令和元年度に当所が実施した食品表示法講習会(計1回)に出席した事業者、令和元年度に当所が実施した食品衛生講習会(計7回)に出席した事業者、小平食品衛生協会講習会(計1回)に出席した事業者 (3) 調査方法：上記(2)の事業者にアンケート用紙を配布し、無記名の自記式調査を行った。</p> <p><結果概要> (1) アンケートを回収した627人のうち、容器包装に入れられた加工食品（以下「包装加工食品」という。）を販売している事業者は173人(27.6%)であった。 (2) 包装加工食品の販売をしている173人のうち、食品を製造し、又は輸入する事業者であって、食品表示の作成に関与しているか否かを回答し、かつ本アンケートに初めて回答した者（以下「対象事業者」という。）を集計対象とした。対象事業者は159人であった。 ア 対象事業者159人のうち、食品表示の内容を企画し、又は決定する業務に携わっている者（以下「作成関与者」という。）は91人であった。 イ 作成関与者91人のうち、「食品を製造し、又は輸入する事業者が包装加工食品を販売する場合には食品表示の作成が必要であること」を、「知っていた」と回答した者は83.5%、「知らなかった」と回答した者は15.4%、未回答者は1.1%であった。 ウ 作成関与者91人のうち、「2020年4月1日から、包装加工食品は新基準に合わせた表示が必要となること」を「知っていた」と回答した者は73.6%、「知らなかった」と回答した者は25.3%、未回答者は1.1%であった。 エ 作成関与者91人の所属施設での新基準への対応状況は、「全ての商品について、対応済」と回答した者は17.6%、「一部の商品について、対応済」と回答した者は33.0%、「全ての商品</p>

	<p>について、未対応」と回答した者は44.0%、未回答者は5.5%であった。</p> <p>オ アレルゲン表示の変更点について、1問につき3つの表示例を示し、その正誤を回答する問題を2問出題した。3つの表示例全てに正答した者を正答数1として計上したところ、作成関与者の正答率は、問1（特定加工食品制度の廃止に関する問題）は34.3%、問2（個別表示と一括表示の表示方法に関する問題）は27.1%、全問正答は19.7%であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>作成関与者の大半は、自らが販売する食品に表示が必要であることや令和2年4月1日から新基準に沿った食品表示が必要となることを知っており、新基準に沿った食品表示への移行を進めていたが、認識不足の事業者や移行作業に未着手の事業者も一部確認された。</p> <p>アレルゲン表示の変更点に関する正誤問題は、3つの表示例の全てに正答した者を正答数1として計上したため、正答率が低かったことは、特定加工食品制度の廃止及び個別表示と一括表示の表示方法について、表示ルールを全体的に理解している事業者が少なかったことを示している。その一因として、一般に食品表示の啓発資材は情報量が多いものが多く、アレルゲン表示の変更点のみに絞って解説している啓発資材は少ないため、事業者が旧基準からの変更点を明確に意識し理解する機会が乏しかった可能性が考えられた。また、管内の製造業者及び輸入業者は小規模な事業者が多く、自らが販売している食品に含まれるアレルゲンや従来から使用している表示についてのみ把握し、自らが販売している食品に含まれていないアレルゲンや採用していない表示方法については十分に認識していなかったために、変更点に関する全体的な理解が必要となる本調査の問題に対応できなかった可能性も考えられた。</p> <p>当所では、アレルゲン表示正誤問題の正答率が低かったことを受け、アレルゲン表示の変更点を解説したリーフレットを新たに作成した。今後は、既存のリーフレットを用いて食品表示法の完全施行等を引き続き周知するとともに、新たに作成したリーフレットを活用し、健康危害に直結するアレルゲン表示を重点的に指導していく。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名> 島しょ地域における小規模事業者へのHACCP導入支援（モデルケース）</p> <p><実施目的></p> <p>食品衛生法等の改正により、今後は全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施を求められる。島しょ地域は離島であることに加え小規模な事業者が多く、各種講習会への参加や、民間コンサルタント等の利用が困難である。また、島ならではの水産加工食品の製造業等、厚生労働省が内容を確認して公開した手引書（以下「手引書」という。）だけでは対応できない業態もあり、事業者が独力でHACCPを導入するのは困難が予想される。</p> <p>そこで当所では、選定した事業者を先行して支援していくことで、HACCP導入のモデルケースを構築し、島内事業者への普及のきっかけとすることとした。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：平成31年4月～令和2年3月</p> <p>(2) 対象施設：島しょ保健所管内の食品製造施設や給食施設等</p> <p>(3) 支援方法</p> <p>ア モデルケースとなる施設の選定 島しょ地域特有の業態や、各島内の主要な施設からモデルケースを選出し、各施設に協力を依頼した。</p> <p>イ 施設の把握 それぞれの施設に立ち入り、製造工程や一般衛生管理方法等の把握を行った。</p> <p>ウ 衛生管理計画及び手順書、記録様式の作成支援 品目に合致した手引書もしくは製造工程に近い業態の手引書を参考に、衛生管理計画や作業手順の文書化を指導し、内容について助言した。</p> <p>エ 衛生管理計画の導入及び検証、改善 作成した衛生管理計画や手順書と実際の作業を照らし合わせ、計画に実行性があるか確認し、計画通りに危害が制御できているか、現場簡易検査等で検証を行った。</p> <p><結果概要></p> <p>導入支援中の事業者から、3施設及び1団体を抜粋して報告する。</p> <p>(1) 施設A（認定小規模食鳥処理場） 施設Aでは、食鳥肉の処理の他、そうざいや食肉製品も製造していたが、まずは手引書が理解しやすく食品の汚染がある程度許容できる食鳥肉に取り組むことにより、HACCP導入の一連の流れを把握してもらうこととした。手引書に基づき、既存の手順の文書化や衛生管理計画作成の助言指導を行い、完成した衛生管理計画等について現場簡易検査による検証を行った。加熱を前提とする食鳥肉であるため、基準とされている微生物の指標がなく、製品における微生物制御を、どの程度まで行うべきかの判断が困難であった。</p> <p>(2) 施設B（そうざい製造業、菓子製造業） 少数の従事者でのHACCP導入であり、各種文書の作成に時間を要していたが、事業者からの相談をきっかけとして、施設の落下細菌検査等により汚染箇所や汚染工程の究明を行い、衛生管理計画の作成に役立てた。その後、衛生講習会にて、施設が作成した衛生管理計画や記録様式の記入方法を従事者に周知し、従事者全員がHACCPに沿った衛生管理を実践できるよう支援した。</p>

	<p>(3) 施設C (そうざい製造業)</p> <p>従事者が1名の施設であるため、工場形態又は従事者10名以上を想定した手引書の内容をそのまま取り入れることは困難であったが、施設側からの聞き取り調査に基づき衛生管理計画案を作成し、従事者と意見交換を重ねながら、従事者1名で実践可能な衛生管理計画の作成を支援している。</p> <p>(4) 団体D (そうざい製造業、魚介類加工業 (くさや))</p> <p>くさやについては業界団体から手引書が公開されていないことから、事業者がHACCPの考え方を理解し、能動的に取り組むきっかけを作ることを目的とした講習会を実施した。既存の食品衛生管理ファイルや冊子「くさや・焼きくさや加工場の品質・衛生管理」(社団法人大日本水産会)を参考に、内容が共通する項目を中心に一般衛生管理の計画を作成する演習や、グループワーク(製造工程図作成や危害要因分析)を実施し、HACCPの考え方に対する理解を深め、衛生管理計画の骨組みを作成した。</p> <p><まとめ等></p> <p>保健所は、HACCP制度化に伴って、各種手引書に基づき平準化された監視指導を行うよう求められている。一方で、島しょ地域の事業者は、製造方法の特殊性や手引書の想定よりもより規模が小さい等の特徴もあり、手引書をそのまま使用することが実態に合わない事例が多く見られた。そのため、今回のHACCP導入支援においては、「事業者に対して自発的な衛生管理計画の作成を促しながら、いかに施設の実態に合った衛生管理を助言できるか」ということが課題となった。</p> <p>今回、モデルケースとした施設への指導を通じ、施設の状況を把握し、HACCP導入を支援するには多くの時間を要するとともに、衛生管理計画やその実施状況の検証・妥当性評価を行うために、十分な知識が求められることが改めて認識されたが、事業者への有用なアプローチもいくつか見出すことができた。</p> <p>現在は各施設に対するHACCP導入支援方法を模索している段階であるが、モデルケースとしての成功事例ができれば、その手法を各島で横展開していくことでHACCP導入をスムーズに進めることができると考える。今後は、事業者に対するより効果的な支援方法、普及啓発手段についても検討していく予定である。</p>
--	---

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

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

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

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、令和元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。

令和元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。

令和元年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
実施月	3,363	13,872	25,666	25,608	24,334	1,274	58	24	34	
令和元年	4月	13	26	26	26	26	-	0	-	-
	5月	932	3,288	6,064	6,064	5,791	273	0	-	-
	6月	1,642	6,336	11,397	11,392	10,852	540	5	3	2
	7月	455	2,359	4,195	4,185	3,836	349	10	8	2
	8月	47	106	340	340	321	19	0	-	-
	9月	205	928	1,911	1,902	1,850	52	9	6	3
	10月	62	787	1,615	1,589	1,555	34	26	6	20
	11月	6	31	107	99	93	6	8	1	7
	12月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
令和2年	1月	1	11	11	11	10	1	0	-	-
	2月	-	-	-	0	-	-	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	3,363	13,872	25,666	25,608	24,334	1,274	58	24	34
西多摩	571	1,276	1,276	1,276	1,180	96	0	-	-
南多摩	274	1,366	2,423	2,423	2,301	122	0	-	-
多摩立川	565	1,416	1,696	1,696	1,594	102	0	-	-
多摩府中	799	2,480	4,566	4,523	4,308	215	43	13	30
多摩小平	594	4,870	9,740	9,740	9,385	355	0	-	-
島しょ	560	2,464	5,965	5,950	5,566	384	15	11	4

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

		項目	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
検査法		合計	13,872	25,666	24,358	1,308
細菌検査	小計		13,814	25,608	24,334	1,274
	スタンプスプレッド法		13,706	25,334	24,072	1,262
	コリテップ		25	25	25	-
	ふきとり		83	249	237	12
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他の (混釈培養法)		-	-	-	-
化学検査	小計		58	58	24	34
	残留塩素		-	-	-	-
	洗浄度検査		58	58	24	34
	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	細菌検査																					
	検体数		検査件数		判定		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ヒブリオ		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	良	不良	良	不良	良	不良
検体	13,814	24,334	25,608	1,274	8,946	125	6,508	862	359	0	401	1	0	0	0	0	0	0	3,250	286	4,870	0
食	182	358	361	3	156	2	15	1	-	-	24	-	-	-	-	-	-	-	1	-	162	-
調理器具	3,932	6,581	6,787	206	3,675	53	736	34	74	-	97	1	-	-	-	-	-	-	1,030	118	969	-
手	5,995	10,101	11,004	903	1,510	8	4,700	753	87	-	87	-	-	-	-	-	-	-	1,475	142	2,242	-
その他	3,705	7,294	7,456	162	3,605	62	1,057	74	198	-	193	-	-	-	-	-	-	-	744	26	1,497	-

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果(化学)

項目	化学検査																			
	検体数		検査件数		判定		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	良	不良	良	不良	良	不良
検体	58	24	58	34	0	0	24	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	30	17	30	13	-	-	17	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手	4	2	4	2	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他(水)	24	5	24	19	-	-	5	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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		3,363	13,872	25,666	24,358	1,308	24,334	1,274	24	34
飲食店営業	旅館・ホテル	349	1,261	2,433	2,232	201	2,232	201	-	-
	バー・キャバレー	22	47	47	42	5	42	5	-	-
	一般飲食店	1,434	3,030	4,395	4,066	329	4,057	300	9	29
	すし屋	112	246	360	336	24	336	24	-	-
	そば屋	199	404	599	569	30	569	30	-	-
	仕出し屋	7	16	19	18	1	18	1	-	-
	弁当屋	19	67	145	136	9	136	9	-	-
	そう菜店	28	100	204	182	22	182	22	-	-
	許可ある集団給食	38	225	480	433	47	429	46	4	1
その他	1	4	12	10	2	10	2	-	-	
喫茶店営業		8	19	31	31	-	31	-	-	-
製造業	菓子製造業	163	436	710	686	24	686	24	-	-
	アイスクリーム類製造業	1	3	9	8	1	8	1	-	-
	豆腐製造業	71	195	306	290	16	290	16	-	-
	めん類製造業	47	126	228	221	7	221	7	-	-
	その他	19	49	98	95	3	95	3	-	-
販売業	食肉販売業	109	238	356	344	12	344	12	-	-
	魚介類販売業	57	160	356	339	17	339	17	-	-
	食料品等販売業	19	27	45	44	1	44	1	-	-
	その他	7	11	13	12	1	12	1	-	-
学校給食		244	3,589	7,084	6,767	317	6,760	314	7	3
その他の集団給食		402	3,596	7,682	7,454	228	7,454	228	-	-
その他		7	23	54	43	11	39	10	4	1

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
保健所	合計	13	71	402	21	0	338	18	0	17	0	46	3	0	1	0	
西多摩		2	7	28	-	-	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
南多摩		1	6	47	-	-	28	-	10	-	-	8	-	-	1	-	
多摩立川		1	14	85	10	-	62	8	6	-	-	17	2	-	-	-	
多摩府中		2	19	106	5	-	101	4	-	-	-	5	1	-	-	-	
多摩小平		1	12	64	5	-	57	5	1	-	-	6	-	-	-	-	
島しょ		6	13	72	1	-	62	1	-	-	-	10	-	-	-	-	

※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	13	71	402	21	0	338	18	0	17	0	46	3	0	1	0	
	4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	12月	13	71	402	21	-	338	18	-	17	-	46	3	-	1	-	
	令和2年1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

※1 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早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																								
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者			その他
			立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	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	50	136	2,640	462	3	576	149	3	115	21	0	155	33	0	15	2	0	2	0	0	3	1	0	5	1	0	1,667	247	98	7
西多摩	6	23	355	25	1	135	5	1	13	-	-	21	1	-	4	1	-	-	-	-	2	1	-	-	-	180	17	-	-	
南多摩	2	4	82	23	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	79	21	1	-	
多摩立川	9	21	697	186	2	143	63	2	58	10	-	30	17	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	461	96	1	-		
多摩府中	10	36	796	140	-	270	73	-	34	8	-	95	13	-	6	1	-	-	-	-	1	-	5	1	295	38	86	5		
多摩小平	6	18	489	68	-	28	8	-	4	1	-	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	446	58	3	-		
島しょ	17	34	221	20	-	-	-	-	4	-	-	1	1	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	206	17	7	2	

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

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導

表3-2-10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳												その他																		
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可販売業			要許可販売業(その他)			弁当等人力販売業			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	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	
実施月	50	136	2,640	462	3	576	149	3	115	21	0	155	33	2	16	2	0	15	2	0	4	1	0	2	0	0	3	1	0	5	1	0	1,667	247	98	7
4月	6	14	209	12	1	74	4	1	3	-	-	16	2	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	112	5	-	-	
5月	2	10	355	60	-	223	52	-	1	-	-	64	6	-	64	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	8	-	56	2
6月	2	4	12	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1	-	-	
7月	4	8	90	-	-	3	-	-	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	-	2	-	
8月	8	29	536	120	2	201	64	2	20	9	-	36	16	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	276	31	1	-		
9月	5	11	149	28	-	4	1	-	24	8	-	1	-	-	2	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	116	18	2	-		
10月	4	9	270	39	-	19	7	-	17	2	-	4	1	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	225	29	1	-		
11月	15	39	863	151	-	5	-	-	7	2	-	3	1	-	3	1	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	833	148	12	-		
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
令和元年	2	4	23	4	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	1	4	2	
令和2年	1	2	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	
令和3年	1	6	130	45	-	47	21	-	8	-	-	30	7	-	7	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	12	20	3		

※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され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