

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	137
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	137
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	137
第 2 令和 4 年度食品衛生監視事業（4 月分及び 5 月分）の実施結果について	140
第 3 令和 4 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	151
第 4 令和 4 年度食品衛生監視事業（9 月分から 11 月分まで）の実施結果について	167
第 5 令和 4 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	179
第 6 令和 4 年度食品衛生監視事業（1 月分から 3 月分まで）の実施結果について	195
第 7 食品関係保健所計画事業	207
第 2 節 その他の事業	214
第 1 現場簡易検査	214
第 2 夜間営業等監視事業	214
第 3 臨時営業等監視事業	214

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、「令和4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4年度は、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取組支援を実施したほか、食中毒対策として、近年の食中毒の発生状況等を踏まえ、集団給食施設や食肉を取扱う施設に対して、重点的に監視指

導を実施した。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、新型コロナウイルス感染症の流行の影響により、飲食店等においてテイクアウトや宅配等の営業形態が定着化している状況を踏まえ、これらの事業者に対し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。

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

「令和4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 食品衛生監視指導一覧

(令和4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 ○集団給食施設等の監視指導 ○食肉等の取扱施設の監視指導 ○食品製造業の監視指導 ○食品販売業の監視指導 ○届出業者の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導 ○表示の監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,134
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 ○食品のアレルギー対策 ○届出業者の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する一斉監視指導 ○全国高等学校総合文化祭（とうきょう総文2022）関係施設の監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,820
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○集団給食施設等（ウェルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○食肉等取扱施設の監視指導 ○食品製造業の監視指導 ○食品販売業の監視指導 ○届出業者の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用パン・麺類製造所及び米飯加工委託工場の監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導 ○表示の監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,202
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（ウェルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の一斉監視指導 ○食品製造業等の一斉監視指導 ○食肉等取扱施設の一斉監視指導 ○届出業者の一斉監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○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） 	1,692
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監視指導 ○集団給食施設等（ウェルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○食肉等取扱施設の監視指導 ○食品製造業の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品販売業の監視指導 ○届出業者の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導 ○表示の監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,817

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 令和4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											
	<p>①集団給食施設等の監視指導 *ウエルシユ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策</p> <p>②食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>③食品の製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、菓子、粉末食品等)</p> <p>④食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑤食鳥肉(食鳥処理場等)</p> <p>⑥食品のアレルギ-対策</p> <p>⑦届出営業者</p>											
主な監視事業	夏期一斉監視事業											
	<p>夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導</p> <p>①大量調理施設 *ウエルシユ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、麺類、食肉処理業等)</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④全国高等学校総合文化祭(とうきょう絵文2022)関連 (宿泊施設、飲食店、弁当屋等)</p> <p>⑤飲食店営業 (すし・弁当・そうざい・大規模施設等)</p> <p>⑥食品の販売業 (スーパー、魚介類販売業、各販売業等)</p> <p>⑦食品のアレルギ-対策</p> <p>⑧届出営業</p>											
主な監視事業	9-11月事業											
	<p>①集団給食施設等 *ウエルシユ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策</p> <p>②食品のアレルギ-対策</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④食品の製造業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑤届出営業</p> <p>⑥学校給食用パン・種類製造所・米飯加工委託工場</p> <p>⑧食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</p> <p>⑨食鳥肉(食鳥処理場等)</p>											
主な監視事業	歳末一斉監視事業											
	<p>歳末に食品を大量に取扱う施設に対する監視指導</p> <p>①集団給食施設等 *ウエルシユ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (そうざい、菓子、水産製品、漬物、食品製品、食肉処理業、飲食店等)</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④届出営業</p> <p>⑤ふぐ取扱い関係営業者</p> <p>⑥夜間営業者</p>											
主な監視事業	1-3月事業											
	<p>①集団給食施設等 *ウエルシユ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策</p> <p>②食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</p> <p>③食品のアレルギ-対策</p> <p>④食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>⑤食品の製造業 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他)</p> <p>⑥食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑦届出営業</p> <p>⑧食鳥肉(食鳥処理場等)</p>											
収去検査	①②③④⑤で実施											
HACCPの取組支援	HACCP導入・定着の支援											
表示	表示の検査・指導											
監視	(食品表示法(栄養成分表示除く)、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、テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導											

表 3-1-3 令和4年度食品衛生監視指導による食品別収去検査一覧

区分 対象食品	合計				細菌検査				化学検査				
	検査 件数	検 体 数	判 定		検査 件数	検 体 数	判 定		検査 件数	検 体 数	判 定		
			不 良 数	不 良 率			不 良 数	不 良 率			不 良 数	不 良 率	
	合計												
合計	5,183	504	2	0.4%	2,845	365	1	0.3%	2,338	139	1	0.7%	
4月 ～ 5月	集団給食施設等の監視	681	67			591	62			90	5		
	食品製造業の監視	195	26			95	17			100	9		
	食品販売業の監視	350	31			123	17			227	14		
	食鳥肉の監視	336	10			70	5			266	5		
	計画事業ほか	0	0										
	小計	1,562	134	0	0.0%	879	101	0	0.0%	683	33	0	0.0%
6月 ～ 8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	197	20			197	20						
	サラダ・そうざい類	388	41			286	32			102	9		
	生菓子	115	10			48	6			67	4		
	地域流通食品	492	39			184	24			308	15		
	すし種・刺身	138	23			138	23						
	アイスクリーム類	72	12	1	8.3%	72	12	1	8.3%				
	豆腐原料大豆	9	3							9	3		
	豆腐	119	21			119	21						
	計画事業ほか	0	0										
小計	1,530	169	1	0.6%	1,044	138	1	0.7%	486	31	0	0.0%	
9月 ～ 11月	集団給食施設等の監視	0	0										
	食品のアレルギー物質検査	17	17	1						17	17	1	
	食品製造業の監視	0	0										
	食品販売業の監視	317	27			130	16			187	11		
	改善確認が必要な施設の監視	122	17			122	17						
	食鳥肉の監視	143	5			28	2			115	3		
	食肉調理品	33	3			33	3						
	その他	0	0										
	計画事業ほか	0	0										
小計	632	69	1	1.4%	313	38	0	0.0%	319	31	1	3.2%	
12月 (歳末一斉)	正月用・贈答用食品	235	19			63	10			172	9		
	生菓子類	78	12			78	12						
	生食用かき	4	4			4	4						
	魚肉練り製品	142	14			32	8			110	6		
	食肉製品	116	12			23	6			93	6		
	魚介類加工品・魚卵加工品	80	4							80	4		
	食肉調理品	6	1			6	1						
	計画事業ほか	0	0										
	小計	661	66	0	0.0%	206	41	0	0.0%	455	25	0	0.0%
1月 ～ 3月	改善確認が必要な施設の監視	26	4			26	4						
	食品のアレルギー物質検査	5	5							5	5		
	食品販売業の監視	320	20			90	10			230	10		
	食品製造業の監視	246	31			245	30			1	1		
	食鳥肉の監視	201	6			42	3			159	3		
	その他	0	0										
	計画事業ほか	0	0										
小計	798	66	0	0.0%	403	47	0	0.0%	395	19	0	0.0%	

第2 令和4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3,134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、食料品等販売業等49軒から食品等を収去し、134検体の検査を実施した。

その結果、不良食品は発見されなかった。

食品の取扱い等が不良であった施設70軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

このほか、食品衛生講習会や各保健所独自の計画による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）

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を円滑に導入・定着できるよう、事業者の規模や状況等に応じた支援を行った。製造・処理施設422件、販売施設504件、調理施設2,108件、その他上記に該当しない事業者7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、指導及び助言を行った。

(2) 集団給食施設等の監視指導

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182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。

このうち、給食施設10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、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-8、表3-1-9）

集団給食施設24軒からそうざい、調味料等を収去し、57検体の検査を実施した。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉を取扱う施設に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の

自粛や、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。また、馬肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等を取扱う施設についても、基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導を行った。飲食店営業者等に対して323件の立入りをを行った。

このうち、加熱不十分な内臓肉を提供していた飲食店等9軒に対して口頭注意・始末書の徴収等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(4) 食品製造業の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

菓子等の食品の製造施設に対して396件の立入りをを行い、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、違反食品や異物混入等を未然に防止した。また、取扱食品の表示事項について監視指導を行った。

このうち、11軒に対して口頭注意・始末書の徴収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3-1-5、表3-1-10、表3-1-11）

菓子製造業等の食品製造施設11軒から菓子等を収去し、28検体の検査を実施した。

その結果、不良食品は発見されなかった。

(5) 食品販売業の監視指導

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に対して533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、販売施設6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3-1-5、表3-1-12、表3-1-13）

食品販売施設8軒からそうざい、調味料等を収去し、28検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった食品はなかった。

(6) 届出営業者の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食品衛生法の営業届が必要となる営業者に対して、385件の立入りをを行い、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品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、4軒の施設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。

(7) 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、「令和4年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」（令和4年3月29日付3福保健食第2190号）に基づき、食鳥処理場に対して32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等に対して15件の立入検査を行った。

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、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計10検体を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(8) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導（表3-1-5）

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・学童が喫食する食品の製造業及びアレルギー対応食を導入する給食施設等931件に立入り、コンタミネーションの防止対策等の確認や表示検査等の監視指導を実施した。

このうち、アレルギーに係る表示が不適切であった飲食店や販売店等2軒に行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(9) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して535件の立入りをを行った。

このうち、食品の取扱いが不適切であった飲食店8軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、改善を図った。

(10) 表示の監視指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-16）

食品等22,287品目の表示検査を実施し、21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1,069品目、保健機能食品697品目、アレルギーに係る表示8,169品目についても、併せて表示検査を実施した。

(11) 食品衛生知識の普及啓発事業

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28回実施し、589名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を20回（参加者371名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を15回（参加者318名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウエルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を23回（参加者511名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を13回（参加者333名）、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を8回（参加者260名）、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を19回（参加者404名）、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を1回（参加者67名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を10回（参加者211名）実施した。

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	(衛生指導注意票 含む) 指導文書交付	その他	
合計	3,134	70	70		3	
製造・処理施設	429	13	11		2	
販売施設	533	7	7			
調理施設	2,165	50	52		1	
その他	7					

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			通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数に
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数	
				行政指導						
				口頭注意	(衛生指導注意票 含む) 指導文書交付	その他				
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	422								
	販売施設	504								
	調理施設	2,108								
	その他	7								
イ 給食供給施設 (再掲)		182	10	10			24	57		
ウ 食肉等の取扱施設 (再掲)		323	9	8		1	8	17		
エ 食品製造業 (再掲)		396	11	9		2	11	28		
オ 食品の販売業 (再掲)		533	6	6			8	28		
カ 届出営業者 (再掲)		385	4	4			11	33		
キ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)		32					5	10		
ク 食品のアレルギー対策 (再掲)		931	2	2						
ケ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		535	8	8						

表3-1-6 食品別収去検査結果

食 品 名		項 目	総検査検体数	法違反・不良 検体数		総検査項目数	(内訳)						
				法違反 (再掲)	検体数 (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			
合 計			134	0	(0)	0	1,562	879	0	(0)	683	0	(0)
魚 介 類 等	魚 介 類	1			()					()			()
	サシ種・さしみ	2			()					()			()
	その他の魚介類加工品	3	4		()	50	8			()	42		()
冷 凍 食 品	無 加 熱 撰 取	4			()					()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5			()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6			()					()			()
肉・卵類及び その加工品	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7			()					()			()
	生 食 用 食 肉	8			()					()			()
	殺 菌 液 卵	9			()					()			()
	未 殺 菌 液 卵	10			()					()			()
乳・乳類等	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	11	12		()	349	75			()	274		()
	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12			()					()			()
	乳 製 品	13			()					()			()
	乳 類 加 工 品	14			()					()			()
農 産 物 等	アイスクリーム類・氷菓	15			()					()			()
	穀 類 及 び そ の 加 工 品	16			()					()			()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	20		()	274	77			()	197		()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	8		()	72	48			()	24		()
	和 生 菓 子	19	6		()	46	43			()	3		()
	そ の 他 の 菓 子 材	20	2		()	17	17			()			()
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料 水	21			()					()			()
	酒 精 飲 料	22	12		()	67	12			()	55		()
	氷 雪	23			()					()			()
	水	24			()					()			()
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	5		()	54	10			()	44		()
	調 味 料	26	2		()	44				()	44		()
	加 熱 済 そ う ざ い	27	46		()	456	456			()			()
	未 加 熱 そ う ざ い	28	16		()	128	128			()			()
	そ う ざ い 半 製 品	29			()					()			()
	弁 当 類	30	1		()	5	5			()			()
	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 や	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	総検査検体数	法違反・不良 検体数		総検査項目数	(内訳)						
				法違反 (再掲)	検体数 (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			15	0	(0)	0	199	36	0	(0)	163	0	(0)
魚 介 類 等	魚 介 類	1			()					()			()
	す し 種 ・ さ し み	2			()					()			()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3			()					()			()
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4			()					()			()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5			()					()			()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	6			()					()			()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7			()					()			()
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉	8			()					()			()
	殺 菌 液 卵	9			()					()			()
	未 殺 菌 液 卵	10			()					()			()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	11			()					()			()
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12			()					()			()
	乳 製 品	13			()					()			()
	乳 類 加 工 品	14			()					()			()
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15			()					()			()
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品	16			()					()			()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	9		()		140	21		()	119		()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18			()					()			()
	和 生 菓 子	19			()					()			()
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	20	1		()		5	5		()			()
	清 涼 飲 料 水	21			()					()			()
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22			()					()			()
	氷 雪	23			()					()			()
	水	24			()					()			()
	缶 詰 ・ び ん 詰	25	5		()		54	10		()	44		()
そ の 他 の 食 品	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 や	38			()					()			()

【参考】

※ **太ワク** は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを を超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テン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 0.5μg/kgを を超えるもの

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

※2 生食用鮮魚介類をいう

表3-1-8 集団給食施設等の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	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)
合計	62	0	0.0	38	14	6	4	0	0	0	62	0	0	0	0	62	0	61	0	61	1	18	0	44	0
その他の菓子・菓子材料	1			1							1					1		1		1		1		1	
加熱済そうざい	45			33	8	3	1				45					45		45		44	1	16		35	
未加熱そうざい	15			3	6	3	3				15					15		14		15		1		8	
弁当類	1			1							1					1		1		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3-1-9 集団給食施設等の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										
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキ安息香酸メチル		タール色素		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他※		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
合計	5	0	0.0	4	1	4	0	4	0	4	0	4	0	4	2	5	1	5	0	5	0	3	0	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1				1		1		1				
野菜類・果物類及びその加工品	2			1	1	1		1		1		1		2	2	2	1	2		2		1		
調味料	2			2		2		2		2		2		2		2		2		2		2		

※ 検体によりサイクラミン酸、ステビオシド、レバウジシドAを検査した。

表3-1-10 食品製造業の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		腸管出血性大腸菌			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)
合計	17	0	0.0	6	2	4	3	0	2	0	0	9	3	5	0	0	0	0	9	0	11	0	11	0	5	0
洋生菓子	4					3	1					4							4		4		4		2	
和生菓子	5			3	1				1					5					5		5		5		3	
魚介類加工品	2			2								2									2		2			
酒精飲料	6			1	1	1	2		1			3	3													

※ 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3-1-11 食品製造業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料								着色料		漂白剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファミンK		スクラロース		ステビオール		グリチルリチン酸		レバウリンA		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	9	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	4	0	4	0	4	0	1	0	1	0	1	0	5	0	5	0
和生菓子	1											1		1		1											
魚介類加工品	2			2		2		2		2		2		2		2								2			
酒精飲料	6			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		3		5	

表3-1-12 食品販売業の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		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	≤ 10 ⁸	(-)	(+)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
				10	1	2	3	0	0	1	0	2	0	14	1	0	0	0	17	0	17	0	17	0	1	0	1	0	6	0	
合計	17	0	0.0	10	1	2	3	0	0	1	0	2	0	14	1	0	0	0	17	0	17	0	17	0	1	0	1	0	6	0	
その他の菓子・菓子材料	1			1										1					1		1										
洋生菓子	2			2							2								2		2							1			
缶詰・びん詰食品	2			2										2					2		2										
肉・卵類及びその加工品	1			1										1					1		1										
加熱済そうざい	1			1										1					1		1										
未加熱そうざい	1						1							1					1		1										
野菜類・果物類及びその加工品	9			3	1	2	2			1				8	1				9		9			9		1		1		5	

※1 検査により不検出であった洋生菓子、缶詰・びん詰食品、肉・卵類及びその加工品、加熱処理そうざい検体の結果は<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3-1-13 食品販売業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファミンK		スクラロース		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	14	0	0.0	13	2	13	0	13	0	13	0	10	0	10	0	10	1	10	2	2	0	
洋生菓子	2			1		1		1		1		2		2		2	1	1				
缶詰・びん詰食品	2			2		2		2		2								2				
肉・卵類及びその加工品	1			1		1		1		1		1		1		1						
野菜類・果物類及びその加工品	9			9	2	9		9		9		7		7		7		7	2	2		

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

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		リステリア・モノシイトグネス		カンジダ・カタリシ・シ・シ・ニ		カンジダ・カタリ・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	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	5	0	0	0	1	3	1	0	0	0	2	2	1	0	4	1	4	1	2	3	5	0	3	2	5	0	5	0
食鳥処理場	Aランク	2			1	1					1	1			1	1	1	1	1	1	2		1	1	2		2	
	Bランク	1					1					1			1		1		1	1			1		1		1	
	Cランク	2					2				1	1			2		2		1	1	2		1	1	2		2	
	Dランク																											

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

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

項目 区分	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、殺虫剤		
		抗生物質 ^{※1}		合成抗菌剤等 ^{※2}		殺虫剤 ^{※3}		
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	5	5		5	1	5	0	
食鳥処理場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク	1	1		1		1	
	Cランク	2	2		2	1	2	
	Dランク	0						

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

※1 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、スルファジアジン、スルファジミジン、スルファジメトキシム、スルファモノメトキシム、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、オキシロニック酸、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、トルトラズリル、トルトラズリルスルホキシド、トルトラズリルスルホンを検査した。

※3 チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、レバミゾール、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、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				現場で発見した違反・不適正表示品目数	内訳 (複数計上あり)										措置品目数	内訳 (複数計上あり)			通報した品目数	指示・公表数	収去検査 (食品表示法)					
		遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルゲン (再掲)	無表示		衛生事項			品質事項			保健事項					文書指導	口頭指導	その他			検査検体数	違反検体数				
							期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の原産地	加工食品の原産地	輸入加工食品	その他	栄養成分表示	機能性表示	その他												
																									無表示	期限表示	食品添加物	その他
合計		22,287	1,069	697	8,169	21	1	9	6	8	2	7	0	0	0	0	0	0	21	0	21	0	0	0	20	0		
加工食品※1	農産物	1	36																									
	粉類	2	164	12	17																							
	でん粉	3	71	8																								
	野菜加工品	4	557	12	33																					8		
	果実加工品	5	442		29																						2	
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	214	12	17																							
	香辛料	7	225		12																							
	めん・パン類	8	1,160	9	585	1				1		1							1		1							
	穀類加工品	9	175	7	32	1	1												1		1							
	菓子類	10	2,260	236	101	1,719	4		2	2			2						4		4						1	
	豆類の調製品	11	383	225	24	131																						
	砂糖類	12	89																									
	その他の農産加工食品	13	460	24	62	1				1									1		1						1	
	畜産物	14	809		447																							
	酪農製品	15	798		208	545																						
	加工卵製品	16	193		175																							
	その他の畜産加工食品	17	318	12	13	155																						
	水産物	18	856		289																							
	加工海産類	19	223		12	17																						
	その他の水産加工食品	20	227		10	6																						
	その他	21	1,268	171	15	676																						2
	調味料及びスープ	22	244	13	35	7																						
	調理食品	23	2,523	227	60	1,910	6		1	4	6		4						6		6						1	
	その他の加工食品	24	1,820	101	16	935	6		6										6		6							
	飲料等	25	1,033	1	177	202																						5
小計		16,548	1,049	692	8,001	19	1	9	6	8	0	7	0	0	0	0	0	19	0	19	0	0	0	0	20	0		
生鮮食品※2	農産物 (きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)	26	183																									
	米穀	27	12																									
	雑穀	28	49																									
	豆類	29	123	20																								
	野菜	30	1,169			1					1							1		1								
	果実	31	838		5	1					1							1		1								
	その他の農産食品	32	38																									
	畜産物	33	1,307		140																							
	食肉	34	26																									
	乳	35	247		20																							
	食用鳥卵	36	33		5																							
	その他の畜産食品	37	1,037																									
	水産物 (ワケド、セビレ、トリス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したものの並びに生きたものを含む。)	38	312																									
魚類	39	99																										
貝類	40																											
水産動物類	41	217																										
海産ほ乳動物類	42	49		3																								
海藻類	43																											
小計		5,690	20	5	165	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0		
添加物	44																											

※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)※2,3,4,5									総数 ^{※1}	内訳(再掲)※2,3,4,5								
		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・ 大腸菌・ウエ ルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等	HACCP 関連		衛生管理 計画作成	ノロウイルス・ 大腸菌・ウエ ルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等		
合計	28	20	15	23	13	8	19	1	10	589	371	318	511	333	260	404	67	211		
食品事業者	27	20	15	22	13	8	19	1	10	542	371	318	464	333	260	404	67	211		
一般	1	0	0	1	0	0	0	0	0	47	0	0	47	0	0	0	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 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 講習会内で衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲。

※5 HACCPに係る相談会（HACCPに関する豊富な知識やノウハウを持つ有識者による相談会）を実施した場合も、講習会の実施数として計上。

第3 令和4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110,274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4年度は、HACCPの取組支援、集団給食施設や弁当屋等の大量調理施設に対する監視指導、食肉の生食等による食中毒を防止するために食肉を取扱う施設に対する監視指導、テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導及び表示の監視指導を最重要課題として実施した。

また、販売業、食品製造業等2,377軒から食品等を収去し、5,098検体の検査を実施した。その結果、62検体の不良食品等を発見した（不良率1.2%）。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3,010軒に対しては、改善報告書の徴取、指導文書の交付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3-1-20、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 26,431 項目を実施した。その結果、75 項目が不良であった。食品別には、「アイスクリーム類・氷菓」、「弁当類」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。このうち、「アイスクリーム類・氷菓」5 検体 6 項目が食品衛生法違反であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査 27,763 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「野菜（スナップエンドウ）」等 3 検体 4 項目が不良となり、4 項目全てが食品衛生法又は食品表示法違反であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査検体5,098検体のうち、輸入食品等の検査は659検

体(12.9%)であった。このうち、3検体4項目が不良（不良率0.5%）となり、4項目全てが食品衛生法又は食品表示法違反であった。

ア 監視指導

HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設 9,550件、販売施設13,120件、調理施設20,250件、その他施設570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、指導及び助言を行った。

(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4,547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、調理施設等201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725軒から弁当類等を収去し、967検体の検査を実施した。その結果、7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11,337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、製造施設等129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

そうざい製造業やつけ物製造業等、337軒からそうざい等を収去し、783検体の検査を実施した。その結果、7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、16,211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、鶏肉や野生鳥獣肉（ジビエ）についてその内臓肉を含め、取扱い等について監視指導を行った。特に、鶏肉の卸しを行っている施設に対し、加熱が必要である旨の情報伝達について監視指導を行った。

その結果、牛肝臓を加熱不十分で提供していた4軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、加熱不十分な食肉を提供する飲食店に対する取扱い指導を含め、計448軒に対して口頭注意、指導文書交付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101軒から食肉等を収去し、158検体の検査を実施した。

その結果、不良となる検体はなかった。

(6) 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10,336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、製造施設等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。

(7) 届出営業者の一斉監視指導（表3-1-20）

ア 監視指導

食品衛生法改正や食品製造業等取締条例廃止に伴い、許可から届出に移行する営業者及び新たに届出が必要となった営業者に対し、営業届出制度の周知及び食品の衛生的な取扱い等について33,253件の監視指導を行った。

その結果、327軒に対して口頭注意などの行政措置を講じ、衛生管理の改善等を図った。

イ 収去検査

届出営業者236軒からそうざい等を収去し、630検体の検査を実施した。その結果、9検体が不良となった。

(8) 表示の一斉監視指導（表3-1-18、表3-1-24）

ア 食品表示法に基づく表示検査

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

269,920品目について表示検査を行った。

その結果、1,122品目の表示違反・不適正を発見した（不良率0.4%）。このうち、不良率の高い食品は「その他の畜産加工食品」、「その他の加工食品」、「調理食品」の順であった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち13,122品目について遺伝子組換えに関わる表示、1,907品目について保健機能食品に関わる表示、95,917品目についてアレルゲンに係る表示の検査を実施した。

(9) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

（表3-1-20）

ア 監視指導

一般飲食店において、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して3,675件の立入りを行った。

その結果、適切な温度管理ができない場所で陳列販売を行っていた施設やHACCPに沿った衛生管理の実施が不十分な施設等88軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意、改善報告書の徴取等の行政措置を講じ、施設の改善等を図った。

(10) 全国高等学校総合文化祭（とうきょう総文2022）関係施設の監視指導（表3-1-27）

ア 監視指導

全国高等学校総合文化祭（とうきょう総文2022）に関する食品関係施設について監視指導を行い、大会における食中毒発生を未然防止した。大会参加者及び大会関係者に食品を提供する調理施設等を対象に135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、調理施設等20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。

(11) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-18、表3-1-28）

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384回実施し、14,998名が参加した。HACCPによる衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を283回（参加者12,117名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を170回（参加者7,782名）、ノロウイルス・下痢原性

大腸菌・ウエルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を278回(参加者11,291名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を152回(参加者5,384名)、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を93回(参加者4,541名)、寄生虫・有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会を214回(参加者8,234名)、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を57回(参加者2,653名)、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を48回(参加者3,022名)実施した。

イ 現場簡易検査(表3-1-18、表3-1-29)

食品を取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4,888軒において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を38,485件、化学検査を2,219件実施した。

(12) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査(表3-1-18、表3-1-30、表3-1-32、表3-1-34、表3-1-35)

調理パンや弁当類、生菓子、アイスクリーム類・氷菓等138検体を収去し、細菌検査1,044項目を実施した。

その結果、食品衛生法に適合しなかった「アイスマルク」1検体が不良となった。

イ 化学検査(表3-1-18、表3-1-31、表3-1-33)

調理パンや調味料等31検体を収去し、化学検査486項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

表3-1-18 令和4年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		特別区 八王子市 町田	都保健所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査所 及び 芝浦食肉衛生検査所
		全	都				
立入件数		110,274	30,293	4,820	10,920	64,241	
行政措置実施軒数		3,010	1,387	165	136	1,322	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0	0	0	0	0
		販売禁止	0	0	0	0	0
		その他	0	0	0	0	0
	処分以外の措置	口頭注意	3,109	1,387	156	210	1,356
		指導文書交付	3	3			
		その他	21	11	10		
収去検査結果	収去軒数		2,377	2,073	70	206	28
	検査検体数		5,098	2,930	169	1,402	597
	判定	不良	62	59	1	2	
		不良率(%)	1.2%	2.0%	0.6%	0.1%	0.0%
	細菌検査項目数		26,431	20,323	1,044	3,485	1,579
	判定	不良	75	74	1		
		不良率(%)	0.3%	0.4%	0.1%	0.0%	0.0%
	化学検査項目数		27,763	6,345	486	11,182	9,750
	判定	不良	4	1		3	
		不良率(%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸入食品検査品目数		659	136	15	387	121
	(再掲)判定	不良	3	1		2	
不良率(%)		0.6%	1.5%	0.0%	0.5%	0.0%	
表示検査結果		品目数	269,920	45,945	36,438	121,662	65,875
		不良	1,122	464	93	501	64
		不良率(%)	0.4%	1.0%	0.3%	0.4%	0.1%
衛生講習会		実施回数	382	269	72	10	31
		受講者数	14,998	10,660	2,454	97	1,787
現場簡易検査		実施軒数	4,888	3,478	1,119	24	267
		検査件数	40,704	17,730	10,837	1,714	10,423

表3-1-19 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入 件数	行政 措置 実施 軒数	(内訳 (件))			不 利 益 処 分
			行政指導			
			口 頭 注 意	指 導 文 書 交 付 (衛 生 指 導 注 意 票 含 む)	そ の 他	
合 計	110,274	3,010	3,109	3	21	0
製 造 ・ 処 理 施 設	11,925	164	195	1	5	
販 売 施 設	66,856	1,595	1,663		1	
調 理 施 設	30,535	1,243	1,243	2	15	
そ の 他	958	8	8			

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			
		立入 件数	行政 措置 実施 軒数	(内訳(件))			収去 軒数	総 検査 検体 数	法 違反 ・不 良 検 体 数	
				行政指導						不 利 益 処 分
				口 頭 注 意	指 導 文 書 交 付 (衛 生 指 導 注 意 票 含 む)	そ の 他				
ア HACCPの取組 支援(再掲)	製造・処理施設	9,550								
	販売施設	13,120								
	調理施設	20,250								
	その他	570								
イ 大量調理施設 の監視指導 (再掲)	高齢者福祉施設	154	1	1			27	39		
	上記以外の給食施設	2,107	112	112			453	525		
	弁当・仕出し調理施設	1,304	61	65	1		222	370	5	
	宴会場	982	27	27			23	33	2	
ウ 食品製造業の監視指導(再掲)		11,337	129	160	5		337	783	7	
エ 食肉等の取扱施設の監視指導(再掲)		16,211	448	493	2	1	101	158		
オ 食品のアレルギー対策(再掲)		10,366	12	12			17	19		
カ 届出営業者の監視指導(再掲)		33,253	327	382			236	630	9	
キ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導(再掲)		3,675	88	87	4		152	177	2	
ク 全国高等学校総合文化祭(とうきょう総文2022) 関係施設の監視指導(再掲)		135	20	20			13	15		

表3-1-21 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査検体数	法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検体数 (再掲) (通報した)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	不良項目数 法違反・ (再掲)	法違反 (再掲)	項目数	不良項目数 法違反・ (再掲)	法違反 (再掲)
合計		5,098	62	(8)	2	54,194	26,431	75	(6)	27,763	4	(4)
魚介類等	魚介類	1	87	()		596	199		()	397		()
	すし種・さしみ	2	454	1	()	3,796	3,299	1	()	497		()
	その他の魚介類加工品	3	51	()		590	237		()	353		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	6	()		87	36		()	51		()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	20	()		287	91		()	196		()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	53	()		1,269	225		()	1,044		()
	生食用冷凍鮮魚介類	7	3	()		6			()	6		()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8	6	()		48	48		()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10	5	()		111	21		()	90		()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	525	()		5,884	1,460		()	4,424		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳その他	12	66	()		425	90		()	335		()
	乳製品	13	131	()		724	155		()	569		()
	乳類加工品	14	10	()		69	22		()	47		()
	アイスクリーム類・氷菓	15	107	8	(5)	816	715	9	(6)	101		()
農産物等	穀類及びその加工品	16	162	()		1,272	344		()	928		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	598	3	(3)	12,680	1,152		()	11,528	4	(4)
菓子類	洋生菓子	18	61	()		711	360		()	351		()
	和生菓子	19	63	()		760	343		()	417		()
	その他の菓子材料	20	142	()		1,925	377		()	1,548		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	96	()		768	106		()	662		()
	酒精飲料	22	9	()		87			()	87		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	108	()		1,040	67		()	973		()
	調味料	26	87	()		892	110		()	782		()
	加熱済そうざい	27	660	7	()	5,717	4,872	10	()	845		()
	未加熱そうざい	28	695	13	()	5,444	5,100	17	()	344		()
	そうざい半製品	29	24	()		305	269		()	36		()
	弁当類	30	408	27	()	3,999	3,820	35	()	179		()
	調理パン	31	178	1	()	1,545	1,514	1	()	31		()
	ゆでめん類	32	52	()		398	219		()	179		()
	豆腐	33	124	2	()	960	955	2	()	5		()
	上記以外の食品	34	97	()		973	225		()	748		()
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	10	()		10			()	10		()
	おもちゃ	38		()					()			()

表3-1-22 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査検体数	法違反・不良検体数			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良検体数	法違反(再掲)	検体数(再掲)		細菌検査			化学検査		
							項目数	不良項目数	法違反(再掲)	項目数	不良項目数	法違反(再掲)
合計		659	3	(3)	2	13,015	1,464	0	(0)	11,551	4	(4)
魚介類等	魚介類	1	25	()		192	42		()	150		()
	すし種・さしみ	2	73	()		818	544		()	274		()
	その他の魚介類加工品	3	2	()		25	13		()	12		()
冷凍食品	無加熱摂取	4		()					()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	4	()		112	24		()	88		()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	23	()		851	41		()	810		()
	生食用冷凍鮮魚介類	7	3	()		6			()	6		()
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	69	()		2,148	461		()	1,687		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他乳	12		()					()			()
	乳製品	13	29	()		178	33		()	145		()
	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	26	()		186			()	186		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	207	3	(3)	2	5,932	115		()	5,817	4
菓子類	洋生菓子	18		()					()			()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓子材	20	39	()		665	7		()	658		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	10	()		111	15		()	96		()
	酒精飲料	22	9	()		87			()	87		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	75	()		837	51		()	786		()
	調味料	26	29	()		356	40		()	316		()
	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	33	()		508	78		()	430		()
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	3	()		3			()	3		()
	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13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ソフトアイスミルク	大腸菌群陽性	1
	食品衛生法第13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ハードアイスミルク	大腸菌群陽性	1
	食品衛生法第13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ハード氷菓	細菌数 39,000/m l	1
	食品衛生法第13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ハード氷菓	細菌数 23,000/m l	1
	食品衛生法第13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ハード氷菓	細菌数 95,000/m l 大腸菌群陽性	1
	小 計					
化学検査	食品表示法第5条違反	添加物表示なし	野菜類・果物類及びその加工品	【輸】ふきの水煮	表示にないエリソルビン酸の検出	1
	食品衛生法第13条第2項違反	農薬等の残留基準違反	野菜類・果物類及びその加工品	【輸】ぶどう	ビフェントリン 1.1ppm検出 (基準値0.7ppm)	1
	食品衛生法第13条第2項および第13条第3項違反	農薬等の ①残留基準違反 ②一律基準値違反	野菜類・果物類及びその加工品	【輸】スナップエンドウ	①プロピコナゾール 0.18ppm検出 (基準値0.05ppm) ②ジニコナゾール 0.10ppm検出 (一律基準0.01ppm)	1
	小 計					
違反検体総数						8

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-24 食品別表示検査結果

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)													措置品目数	内訳 (複数計上可)			指示・公表数	検査 (食品表示法)			
						衛生事項			品質事項				保健事項							文書指導	口頭指導	その他		通報した品目数	違反検体数	検査検体数	
						無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地の	加工食品の 原産地の	輸入加工食品 の原産地	その他	栄養成分表示	機能性表示	その他	その他	その他									その他
合計	269,920	13,122	1,907	95,917	1,122	323	76	156	369	129	79	3	167	59	0	0	1,112	14	1,096	13	63	0	809	2			
加工食品※1	農産物	1	645		239																						
	麦類	1	645		239																						
	粉類	2	1,467	153	1,029	6	1	1		4								6		6			1				
	でん粉	3	542	58	242																						
	野菜加工品	4	10,561	1,391	5,539	17	3	1	5	3			2	4	2			14		14	2	2		124	1		
	果実加工品	5	8,020	819	3,967	19	5		5	4			1	1	3			19	1	18		2		38			
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	3,569	7	1,006	23	5	4		11			3	2	1	2		23	1	22		7					
	香辛料	7	2,391		583	1				1									1		1						
	めん・パン類	8	10,556	614	7,629	51	24	7	8	22			4	3	2			50		50		6		36			
	穀類加工品	9	4,297	465	2,694	18	5	2		7			2	7	1			17		17		4		19			
	菓子類	10	17,436	2,024	11,012	87	15	3	20	35			11	28	5			87	2	85		7		118			
	豆類の調製品	11	7,757	3,365	5,243	42	17		10	10			11	16	4			41	1	40		2		20			
	砂糖類	12	867	1	47																						
	その他の農産加工食品	13	2,360	53	1,041	6			1	4								4	1	3		2		2			
	畜産物	14	8,557	17	5,485	18		4	1	7					6			18		18				15			
	酪農製品	15	10,441	102	7,700	13	2		2	11			3	3				13	1	12				49	1		
	加工卵製品	16	2,061	1	1,662	2	1								1			2		2							
	その他の畜産加工食品	17	1,043	23	351	20	1	2	2	3			2	15	2			20		20	2	2		5			
	水産物	18	21,198	9	13,561	143	42	12	1	57			5	34	1			143		143				30			
	加工海産類	19	3,084		1,018	13	1		2	4			8	4	3			13	2	11		3		1			
	その他の水産加工食品	20	1,717	4	1,154	5	1	2	1				1					5		5				1			
	その他	21	10,897	1,332	6,549	24	11	1	3	6			1	1	5	1		24	1	22	2	2		51			
	調味料及びスープ	21	10,897	1,332	6,549	24	11	1	3	6			1	1	5	1		24	1	22	2	2		51			
	食用油脂	22	1,606	76	661	6	1	4		3					1	1		6		6		2					
	調理食品	23	20,143	1,200	11,057	185	19	8	69	133			3		3			185	1	184	6	8		173			
その他の加工食品	24	3,614	323	2,185	51		2	14	25			22	11	24			50	2	48		5		13				
飲料等	25	10,636	501	3,492	23	15			2					4	3		22	1	21		7		41				
小計	165,465	12,538	1,600	95,146	773	169	53	144	352			79	3	145	59	0	763	14	748	12	62	0	736	2			
生鮮食品※2	農産物	26	1,996		3							1					3		2	1	1						
	米穀	26	1,996		3							1					3		2	1	1						
	麦類	27	685																								
	雑穀	28	926	67																							
	豆類	29	2,549	268	7																			4			
	野菜	30	24,879	211	158	37	109	29		1	76				3			109		109							
	果実	31	18,348	38	113	46	51	6		10	3	31			1			51		51				10			
	その他の農産食品	32	707			1						1						1		1							
	畜産物	33	14,580		5	346	83	58	10		4	9			6			83		83							
	食肉	33	14,580		5	346	83	58	10		4	9			6			83		83							
	乳	34	47																								
食用鳥卵	35	3,010		3	102	1	1										1		1								
その他の畜産食品	36	245			7																						
水産物	37	24,696		21	92	60	43		5	7				6			60		60				10				
魚類	37	24,696		21	92	60	43		5	7				6			60		60				10				
貝類	38	6,573		4	5	23	11	7		3	2						23		23								
水産動物類	39	2,528		8	18	6	6	1	1	3				3			18		18				49				
海産ほ乳動物類	40	378																									
海藻類	41	1,643			3																						
小計	103,790	584	307	653	349	154	23	12	17	129				22	0	0	349	0	348	1	1	0	73	0			
添加物	42	665		118																							

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

(注) 品質事項については、特別区・八王子市・町田市を除く。

表3-1-25 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	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)										豚刺し等 (豚レバー除く)	豚レバー	その他※ ²	結着処理食肉等 取扱軒数	挽肉調理品 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
					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	豚レバー								
	合計	4,296	9,134	489	4	57	83	36	183	204	11	0	1	8	148	350	99			
飲食店営業	焼肉専門店	451	481	164	1	48	65	31	3	51	1			3	6	6	12			
	焼鳥屋	292	314	79			1		69	16	2					10	12			
	居酒屋	1,003	1,061	191	2	7	6	2	107	96	5		1	1	23	67	61			
	ステーキ・ハンバーグ専門店	53	56	3		1	1							1	5	12				
	その他	1,653	3,261	26	1	1	8	2	4	9	2			3	7	84	12			
販売業 食肉	スーパー・デパート	419	500	10						11					85	119	2			
	その他	262	1,186	12						20	1				19	49				
	食肉処理業	112	1,984	4			2	1		1					3	3				
	その他	51	291																	

※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		379	93	104	49	33	13	87	12	3
飲食店営業		375	91	101	49	33	13	87	12	1
食肉販売業		1								
食肉処理業		3	2	3						2
その他		0								

※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 全国高等学校総合文化祭（とうきょう総文2022）関係施設の監視指導

		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		135	20	20	0	0	0
① 大会会場の食品関連施設	調理施設	13	1	1			
	販売施設	16					
	その他	13					
② 大会会場へ食品を提供する施設	弁当調製施設	4	0	0	0	0	0
	製造・調理施設	0	0	0	0	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0
③ 宿泊(旅館業)施設		86	18	18			
④ その他食品関連施設		3	1	1			

表3-1-28 講習会実施状況

対象者	回数								
	総数 ^{※1} (回)	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		HACCP関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・下痢原性 大腸菌・ウエル シユ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・有 毒魚・自然 毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	384	283	170	278	152	93	214	57	48
(うち集合形式以外(再掲))	71	52	33	51	25	20	40	11	7
食品事業者	321	270	169	241	125	77	180	46	45
(うち書面開催分(再掲))	66	52	33	48	22	19	38	11	6
一般	63	13	1	37	27	16	34	11	3
(うち集合形式以外(再掲))	5			3	3	1	2		1

対象者	受講人数								
	総数 ^{※1} (人)	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		HACCP関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・下痢原性 大腸菌・ウエル シユ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・有 毒魚・自然 毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	14,998	12,117	7,782	11,291	5,384	4,541	8,234	2,653	3,022
(うち集合形式以外(再掲))	4,813	4,103	2,193	4,172	1,601	1,475	2,929	981	276
食品事業者	13,585	11,992	7,751	10,389	4,700	4,421	7,592	2,602	2,984
(うち集合形式以外(再掲))	4,541	4,103	2,193	3,999	1,428	1,451	2,897	981	252
一般	1,413	125	31	902	684	120	642	51	38
(うち集合形式以外(再掲))	272			173	173	24	32		24

※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 衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲

表3-1-29 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
4,888	40,704	38,485	27,807		320		10,358
		2,219	901		60		1,258

【参考】

太ワクは成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを を超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157等 ^{※1} 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 0.5μg/kgを 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3-1-30 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の収去検査結果（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		ウエルシュ菌	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※	(+) (+)	(-) ※	(+) (+)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	
合計	76	0	0.0	23	18	17	9	7	2	0	67	7	2	0	0	76	0	76	0	76	0	19	1	44	0	1	0	2	0
その他の菓子・菓子材料	16			4	4	6					15	1				16		16		16		6		5					
加熱済そうざい	26			15	7	2	1	1			26					26		26		26		2		13				2	
調理パン	15			2	5	2	3	3			11	3	1			15		15		15		6		11					
肉・卵類及びその加工品	1					1					1					1		1		1				1					
弁当類	5				1		1	1	2		3	2				5		5		5		1		4					
未加熱そうざい	9			2	1	1	3	2			8		1			9		9		9		2		6					
野菜類・果物類及びその加工品	4					3	1				3	1				4		4		4		2	1	4		1			

※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3-1-31 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料				漂白剤		酸化防止剤							
		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		スクラロース		その他 ^{※1}		タール色素		その他 ^{※2}		二酸化硫黄		EDTA	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	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	24	0	0.0	23	1	23	0	23	0	23	0	23	0	20	0	20	1	20	2	2	0	17	0	1	0	3	0	1	0
その他の菓子・菓子材料	6			5		5		5		5		5		6		6	1	6	2	2		6				1			
加熱済そうざい	7			7	1	7		7		7		7		4		4		4				2							
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1						1	
調味料	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1		1					
肉・卵類及びその加工品	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1							
未加熱そうざい	2			2		2		2		2		2		2		2		2											
野菜類・果物類及びその加工品	6			6		6		6		6		6		5		5		5				6				2			

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

表3-1-32 生菓子の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌				
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)		
合計	6	0	0.0	3	1	1	0	1	0	0	0	5	1	0	6	0	6	0	6	0	6	0	3	0
洋生菓子	3			3								3			3		3		3		3		1	
和生菓子	3				1	1		1				2	1		3		3		3		3		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3-1-33 生菓子の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料										甘味料				着色料		漂白剤					
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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		スクラロース		その他*		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	4	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	1	0	3	0	1	0
洋生菓子	3			2		2		2		2		2		2		2		2		1		2		1	
和生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1			

※ 検体によりグリチルリチン酸、ステビオシド、レバウジオシドAを検査した。

表3-1-34 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		腸炎ビブリオ最確数		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	≤ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	< 3	(-) ※	(+)
				合計	44	0	0.0	4	5	10	15	9	1	0	22	4	5	1	44	0	44	0	44	0	23	0
すし種・刺身	23			2	3	3	9	5	1		2	3	5	1	23		23		23		23					
豆腐	21			2	2	7	6	4			20	1			21		21		21				11	3		

※ 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3-1-35 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		腸管出血性大腸菌		成分規格					大腸菌群	
				(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)	細菌数(1g当たり)					(-)	(+)
				不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵								
合計	12	1	8.3	12	0	12	0	12	0	2	0	6	2	1	3	0	11	1
アイスクリーム	ソフト																	
	ハード	4			4		4		4			2	2					4
アイスマルク	ソフト	1			1		1		1			1						1
	ハード	4	1		4		4		4		1	1		1	2		3	<i>I</i>
ラクトアイス	ソフト	1			1		1		1			1						1
	ハード																	
氷菓	ソフト	1			1		1		1			1						1
	ハード	1			1		1		1		1					1		1

注 斜体太字は不良検体に該当する。

※ 結果が<100/g（もしくは<100/ml）であった検体を不検出としている。

第4 令和4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3-1-36、表3-1-38）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,202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40軒から食品等を収去し、69検体の検査を実施した。その結果、1検体の不良食品等を見つけた。この1検体は食品表示法に違反していた。

食品の取扱い等が不良であった施設130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3-1-37）

HACCP に沿った衛生管理を導入・定着できるよう、製造・処理施設604件、販売施設487件、調理施設2,965件、その他の施設13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、指導及び助言を行った。

(2) 集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導

ア 監視指導（表3-1-37）

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や、食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等に対し、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生管理等について監視指導を行い、食中毒発生の未然防止を図った。

学校給食等の大量調理施設、社会福祉施設、病院等に設置された集団給食施設等に対して1,425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1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日付衛食第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。

その結果、集団給食施設等25軒に対して、HACCPの考え方に沿った衛生管理の実施、食品の取扱い等について口

頭注意の行政措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 収去検査

集団給食施設等1軒から食品等を収去し、2検体の検査を実施した。その結果、不良となる検体はなかった。また、集団給食施設の調理施設等について60検体、ノロウイルスのふき取検査を行った。その結果ノロウイルスが陽性となる検体はなかった。

(3) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導（表3-1-37）

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。

食品製造業、給食施設（保育園、学校等）、飲食店（そうざい）、食品販売業に対して1,258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。

この結果、食品製造業等12軒に対して適切な情報伝達の実施やコンタミの防止等について口頭指導等の政措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 収去検査（表3-1-37、表3-1-40）

給食供給施設等14軒から加熱済みそうざい、菓子等を収去し、アレルゲン「小麦」7検体、「乳成分」5検体、「卵」5検体の計17検体の検査を実施した。

その結果、表示にないアレルゲン（乳成分）が検出された「和生菓子」1検体が不良となり、食品表示法に違反していた。

(4) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-37）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉を取扱う施設に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛や、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導した。また、馬肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等を取扱う施設についても、基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導した。

飲食店等に対して807件の立入検査を行い、食品の取扱いに不備があった施設24軒に対して、口頭注意し施設の改善を図った。

イ 収去検査 (表3-1-37、表3-1-41)

飲食店1軒から食肉調理品を収去し、3検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

ウ 講習会等による普及啓発 (表3-1-48)

食肉を生食することのリスク等についての講習会を37回実施し、飲食店業者等2,002名に普及啓発を実施した。

(5) 食品製造業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-37)

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、歳末期を迎える時期であるため、年末年始用食品(魚肉練り製品、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。

食品製造施設等に対して598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、点検・記録の実施、従事者に対する教育研修の徹底、HACCPの導入・定着等について監視指導を行った。

このうち、製造施設等22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3-1-37)

菓子製造業等の食品製造施設8軒から菓子等を収去し、13検体の検査を実施した。

その結果、表示にない乳成分が検出された「和生菓子」1検体が不良となり、食品表示法に違反していた。(食品のアレルギー対策事業不良検体の再掲)

(6) 食品販売業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-37)

食品流通施設、食品販売施設における食品の取扱い等について監視指導し、法違反品の流通からの排除を図った。また、合わせて、取扱食品の表示事項について監視指導を行い、適正化を図った。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520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、食品の取扱いに不備があった販売施設等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3-1-37、表3-1-42、表3-1-43)

食品販売施設9軒から野菜類・果物類及びその加工品等を収去し、22検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(7) 届出営業者の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-37)

食品衛生法の営業届が必要となった営業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行った。576件の立入りをを行い、「法による届出を要する営業の取扱いについて」(令和3年3月29日付2福保健食第2324号)等により監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いに不備があった届出営業者18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。

(8) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-37)

学校給食において提供される食品の衛生を確保するため、学校給食用パン・めん類の製造施設及び米飯加工委託工場に対して11件の立入りをを行い、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」(平成19年1月31日付食安発第0131002号)等により食品の取扱い等について監視指導を行った。

その結果、製造施設等1軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(9) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-37)

令和4年度(4月から8月まで)に実施した収去等で結果が芳しくなかった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等特に改善指導が必要と認められる施設に対して、フォローアップを実施するため、210件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、食品取扱施設16軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-37、表3-1-44)

改善確認が必要な施設(製造業、飲食店等)6軒から和生菓子、そうざい等を収去し、8検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(10) 食鳥肉(食鳥処理場)の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-37)

食鳥処理場における、食鳥の異常の有無の確認や衛

生管理が、適切に行われているか監視指導を実施し、食鳥肉の安全性を確保するため、「令和4年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」（令和4年3月29日付3福保健食第2190号）に基づいて立入検査を実施した。食鳥処理場16件に立入り、監視指導を行った。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等8軒に対して立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達がされていることを確認した。

イ 収去検査（表3-1-37、表3-1-45、表3-1-46）

食鳥処理業2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5検体を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(11) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導（表3-1-37）

一般飲食店において、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が増えていることを踏まえ、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店等629件に立入り、監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった施設5軒に対し、改善を指導した。

(12) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-47）

食品等31,371品目の表示検査を実施し、68品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.22%）。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1,601品目、保健機能食品889品目、アレルギーに係る表示12,658品目についても、併せて表示検査を実施した。

(13) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-48）

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72回実施し、2,607名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を60回（参加者2,334名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を50回（参加者1,877名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を48回（参加者2,394名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を37回（参加者2,002名）、ヒ

スタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を10回（参加者437名）、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を33回（参加者1,189名）、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を6回（参加者483名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を6回（参加者155名）実施した。

表 3-1-36 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	4,202	130	131	0	2	0
製造・処理施設	615	27	26		2	
販売施設	523	28	29			
調理施設	3,048	74	75			
その他	16	1	1			

表 3-1-37 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			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	総検査検体数	法違反・不良検体数		
				行政指導							
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他					
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	604	/	/	/	/	/	/	/	/	
	販売施設	487	/	/	/	/	/	/	/	/	
	調理施設	2,965	/	/	/	/	/	/	/	/	
	その他	13	/	/	/	/	/	/	/	/	
イ 集団給食施設等(ウエルシュ菌・下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策) (再掲)		1,425	25	25			1	2			
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)		1,258	12	13	1		14	17	1		
エ 食肉等の取扱施設 (再掲)		807	24	24			1	3		1 2	
オ 食品製造業 (再掲)		598	22	21	2		8	13	1		
カ 食品の販売業 (再掲)		520	23	24			9	22			
キ 届出営業者 (再掲)		576	18	19			8	16			
ク 学校給食用パン・麺類製造所及び米飯加工委託工場 (再掲)		11	1	1							
ケ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)		210	16	16	1		6	8			
コ 食鳥肉(食鳥処理場) (再掲)		16					2	5			
サ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		629	5	5							

表3-1-38 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査検体数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良検体数	法違反(再掲)	検体数(通報した再掲)		項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		69	1	(1)	0	632	313	0	(0)	319	1	(1)
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	5	()		143	28	()	115			()
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	1	()		5	5	()				()
農産物等	穀類及びその加工品	16	1	()		12	12	()				()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	9	()		96	60	()	36			()
菓子類	洋生菓子	18	2	()		26	5	()	21			()
	和生菓子	19	8	1 (1)		34	32	()	2	1 (1)		()
	その他の菓子・菓子材料	20	7	()		70	10	()	60			()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21		()					()			()
	酒精飲料	22	1	()		2	2	()				()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	2	()		23	5	()	18			()
	調味料	26	4	()		59	5	()	54			()
	加熱済そうざい	27	16	()		71	61	()	10			()
	未加熱そうざい	28	7	()		51	49	()	2			()
	そうざい半製品	29		()				()				()
	弁当類	30	2	()		6	5	()	1			()
	調理パン	31		()				()				()
	ゆでめん類	32	2	()		24	24	()				()
	豆腐	33	2	()		10	10	()				()
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3-1-39 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食 品 名	項 目	総検査検体数	法違反・不良			総検査項目数	(内訳)					
			検体数	法違反 (再掲)	検体数 (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		4	0	(0)	0	43	16	0	(0)	27	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 所 の 加 工 品	11		()					()			()
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ 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 所 の 加 工 品	16		()					()			()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び 所 の 加 工 品	17	2	()		20	11	()	9	()		()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18		()					()			()
	和 生 菓 子	19		()					()			()
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材	20		()					()			()
	清 涼 飲 料 水	21		()					()			()
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	2	()		23	5	()	18	()		()
	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 所 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

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10 万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157 等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100 万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157 等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10 万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157 等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100 万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数 100/g を を超えるもの	—
調理パン	100 万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157 等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10 万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157 等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50 万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157 等 ^{※1} 陽性
生めん類	300 万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10 万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157 等 ^{※1} 陽性
豆腐	50 万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100 万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10 万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157 等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テン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 を超えるもの

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表 3-1-40 食品のアレルゲン検査結果

	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	17	1	5.9	7	0	5	1	5	0
加熱済みそうざい	10			6		1		3	
和生菓子	2	1	50			1	1	1	
その他の菓子・菓子材料	2					1		1	
未加熱そうざい	2					2			
弁当類	1			1					

表 3-1-41 食肉調理品の収去検査結果（細菌検査）

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		カンビロバクター・シジジエニ		カンビロバクター・コリ			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	3	0	0.0	1	1	0	1	0	0	2	0	1	3	0	3	0	3	0	2	0	3	0	3	0
加熱済みそうざい	3			1	1		1			2		1	3		3		3		2		3		3	

※ 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 3-1-42 食品販売業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)										大腸菌群数 (1gまたは1ml当たり)						大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	≦ 10 ⁹	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※	(+)	(-)※	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	16	0	0.0	5	3	1	3	1	0	1	0	1	12	1	1	0	0	1	15	1	16	0	15	0	1	2	8	0	2	0	
野菜類・果物類及びその加工品	5					1	1					1	2		1			1	4	1	5		4			4		2			
ゆでめん類	2						1	1					1	1					2		2		2			2		2			
加熱済みそうざい	2				2								2						2		2		2				1				
穀類及びその加工品	1			1									1						1		1		1			1					
その他の菓子・菓子材料	2			2									2						2		2		2								
洋生菓子	1			1									1						1		1		1								
調味料	1				1								1						1		1		1								
缶詰・びん詰	1				1								1						1		1		1								
未加熱そうざい	1												1						1		1		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 3-1-43 食品販売業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

目 品名	項 検体数	判定		保存料										甘味料				着色料		漂白剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファミンK		スクラロース		その他※		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	11	0	0.0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	10	0	10	0	7	0	3	0	8	1	1	1
野菜類・果物類及びその加工品	4			3		3		3		3		3		4		4		4		2		2	1	1	1
調味料	3			3		3		3		3		3		3		3				1		2			
その他の菓子・菓子材料	2			1		1		1		1		1		2		2		2				2			
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1			
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		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、ステビオシド、レバウジシドAを検査した。

表 3-1-44 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）

品名	項目 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		ウエルシュ菌		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	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+) <10	(-)	(+) ※1	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10		
																														不良数	不良率
合計	17	0	0.0	2	3	4	0	3	2	2	0	1	9	2	4	0	16	0	16	0	16	0	0	0	2	2	0	6	0	1	0
和生菓子	6				1	4		1								6		6		6				2							
加熱済そうざい	1			1								1				1		1		1				1			1				
野菜類・果物類及びその加工品	1			1								1				1		1		1				1			1				
弁当類	1			1								1				1		1		1											
豆腐	2								2				1	1		2		2		2											
酒精飲料	1			1							1																				
アイスクリーム類	1															1		1		1											1
未加熱そうざい	4							2	2			1	3		4		4		4								4				

※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 アイスマイルクの成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

表 3-1-45 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

区分	項目 検体数	細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)			サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		リステリア・モノシイトゲネス		カンピロバクター・シジエ		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	(-)	(+) ※1	(-)	(+) ※2	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10	(-)	(+) <10		
合計	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	2	0	2	0	1	1	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
食鳥処理場	Aランク																										
	Bランク																										
	Cランク	1					1				1	1		1		1		1		1		1		1		1	
	Dランク	1		1							1	1		1		1		1		1		1		1		1	

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

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

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

表 3-1-46 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}		農薬 ^{※4}		P C B	
			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
			検体数	検出数	検体数	検出数						
合計		3	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0
食鳥処理場	A ランク											
	B ランク											
	C ランク	1	1		1		1					
	D ランク	2	1		1		1		1		1	

- ※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を検査した。
- ※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジアジン、スルファジミジン、スルファジメトキシム、スルファモノメトキシム、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、オキシリニック酸、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、ナイカルバジン、ジクラズリル、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、トルトラズリル、トルトラズリルスルホキシド、トルトラズリルスルホンを検査した。
- ※3 チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、レバミゾール、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、シロマジンを検査した。
- ※4 DDT、ディルドリン、ヘプタクロル、リンデン（ γ -BHC）、クロルデン、ヘキサクロロベンゼン、エンドリン、クロルピリホスを検査した。

表 3-1-47 食品別表示検査結果

		検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)													措置品目数	内訳 (複数計上可)			通 報 し た 品 目 数	指 示 ・ 公 表 数	取去検査 (食品表示法)	
							無表示	衛生事項			品質事項					保健事項			文書指導		口頭指導	その他	検査検体数			違反検体数	
								期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原産地	輸入加工食品 の原産国	その他	栄養成分表示	機能性表示	その他										
																		表示									表示
合 計		31,371	1,601	889	12,658	68	4	10	8	30	1	36	0	11	2	0	0	66	0	67	0	2	0	12	1		
加工食品※ 1	農産物	1	41																								
	粉類	2	244	15	168																						
	でん粉	3	65	13	8																						
	野菜加工品	4	916	55	109	7		1	2		4		1					6		6		1			2		
	果実加工品	5	874		106	6		1	1	1		4		1					6		6				1		
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	434		19	40	2		1	1									2		2						
	香辛料	7	319		29																						
	めん・パン類	8	1,631	12	49	1,162	16			2		14							16		16						
	穀類加工品	9	252	10	72	1	1												1		1						
	菓子類	10	3,010	279	88	2,410	14		4	7	8		5		2	2			14		14		1			4	1
	豆類の調製品	11	606	258	36	203																				1	
	砂糖類	12	131		1																						
	その他の農産加工食品	13	485	40	110																						
	畜産物	14	1,242		716	1				1									1		1						
	酪農製品	15	1,335		306	1,013																					
	加工卵製品	16	314		260																						
	その他の畜産加工食品	17	497	5	12	159																					
	水産物	18	1,179		5	476	1			1					1				1		1						
	加工海藻類	19	258		8	16	1			1		1							1		1						
	その他の水産加工食品	20	235		7	22																					
	その他	21	1,811	306	36	1,388	4		1	3		2		3					4		4						4
	調味料及びスープ	22	352	33	23	40	1			1									1		1						
	食用油脂	23	4,545	439	74	3,199	7	1		5				1					6		7						
	その他の加工食品	24	595	125	14	397	5	2	2	3		5		1					5		5						
	飲料等	25	1,379		204	390	1					1							1		1						
小 計		22,750	1,590	882	12,493	67	4	10	8	29		36	0	10	2	0	0	65	0	66	0	2	0	12	1		
生鮮食品※ 2	農産物	26	293																								
	米穀	27	44																								
	雑穀	28	88																								
	豆類	29	158	9	13																						
	野菜	30	1,873		17																						
	果実	31	1,341	2	7	24																					
	その他の農産食品	32	130																								
	畜産物	33	1,661		78																						
	食肉	34																									
	乳	35	398		15	1				1	1			1					1		1						
	食用鳥卵	36	74																								
その他の畜産食品	37	1,799		6																							
水産物	38	322																									
魚類	39	213		7																							
貝類	40	15																									
水産動物類	41	156																									
海産ほ乳動物類																											
海藻類																											
小 計		8,565	11	7	160	1	0	0	0	1	1		1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	
添加物	42	56		5																							

※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 3-1-48 講習会の実施状況

対象者	回数									受講人数								
	総数※1 (回)	内訳(再掲)※2,3,4,5								総数※1 (人)	内訳(再掲)※2,3,4,5							
		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・ 下痢原性 大腸菌・ ウェルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・ 下痢原性 大腸菌・ ウェルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	72	60	50	48	37	10	33	6	6	2,607	2,334	1,877	2,394	2,002	437	1,189	483	155
食品事業者	69	60	50	46	36	10	33	5	5	2,474	2,334	1,877	2,311	1,934	437	1,189	433	140
一般	3			2	1			1	1	133			83	68			50	15

- ※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 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 講習会内で衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP 関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲。
- ※5 HACCP に係る相談会（HACCP に関する豊富な知識やノウハウを持つ有識者による相談会）を実施した場合も、講習会の実施数として計上。

第5 令和4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3-1-49、表3-1-50）

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72,758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924軒から食品等を収去し、2,489検体の検査を実施した。

その結果、8検体の不良食品等を発見した（不良率0.3%）。このうち、3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1,547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3-1-49、表3-1-52、表3-1-53、表3-1-54）

食品取扱事業者等924軒から収去した食品2,489検体の検査を実施し、8検体の不良食品を発見した（不良率0.3%）。

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査10,165項目を実施した。

その結果、6項目が不良であった。食品別には、「調理パン」、「弁当類」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。このうち、法違反となる検体はなかった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査19,979項目を実施した。

その結果、3項目が食品衛生法又は食品表示法に違反していた。違反検体は、表示にないサッカリンナトリウムを検出した「漬物」等3検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査検体2,489検体のうち、輸入食品等の検査は316検

体（12.7%）であった。このうち、1項目が食品衛生法に違反していた（不良率0.3%）。違反検体は、成分規格を超過したシアン化合物を検出した「バター豆」1検体であった。

(2) HACCPの取組支援（表3-1-51、表3-1-59）

ア 監視指導

HACCPに沿った衛生管理を円滑に導入・定着できるように、製造・処理施設3,805件、販売施設6,428件、調理施設10,481件、その他施設482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、指導及び助言を行った。

イ 講習会等による普及啓発

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を125回開催し、小規模な飲食施設の従事者等5,636名に普及啓発を行った。

(3) 集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の一斉監視指導（表3-1-51）

ア 監視指導

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設や食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等に対し、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生管理等について監視指導を行い、食中毒発生の未然防止を図った。

集団給食施設、大量調理施設、宴会施設等に対して2,650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。また、高齢者等に食事を提供する施設に立ち入る際は、非加熱で提供する野菜の殺菌等について必要な指導を実施した。

その結果、給食施設等72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93軒から食品等を収去し、122検体の検査を実施した。その結果、2検体が不良となった。

(4) 食品製造業に対する一斉監視指導（表3-1-51）

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。

年末年始用食品の製造、販売、加工又は小分け包装を行う施設に対して4,771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、添加物の使用状況、点検・記録の実施、従事者の衛生管理及び教育研修の徹底等について、監視指導を実施した。

その結果、製造施設等165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、406軒から収去し、848検体の検査を実施した。

その結果、5検体が不良となった。

(5) 食肉等取扱施設に対する監視指導（表3-1-51、表3-1-56、表3-1-57）

ア 監視指導

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉を取扱う施設に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛や、生食用食肉、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓肉を含む。以下同じ。）の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。また、馬肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等を取扱う施設についても、基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導した。

生食用食肉取扱施設、一般飲食店（焼肉店・居酒屋等）、食肉販売店等に対して7,618件立入り、監視指導を行った。

その結果、加熱不十分な食肉料理を提供していた施設等332軒に対し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

食肉販売業等10軒から食肉等を収去し、102検体の検査を実施した。その結果、不良となる検体はなかった。

(6) 届出営業者の一斉監視指導（表3-1-51）

ア 監視指導

食品衛生法の営業届が必要となった営業者に対して、25,009件の立入りをを行い、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった届出営業施

設や、調味料等を未届で製造販売していた施設等140軒に対して口頭注意や始末書の徴取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

届出営業者148軒から収去し、674検体の検査を実施した。その結果、1検体が不良となった。

(7) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導（表3-1-51）

ア 監視指導

一般飲食店において、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して2,032件の立入りをを行った。

その結果、飲食店等36軒に対して、温度管理や施設の衛生管理の徹底等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。

イ 収去検査

飲食店等23軒から収去し、31検体の検査を実施した。その結果、不良となる検体はなかった。

(8) 表示の一斉監視指導（表3-1-49、表3-1-55）

ア 食品表示法に基づく表示監視

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163,035品目について添加物表示、期限表示、アレルギーに係る表示等、食品表示法に基づく表示検査を行った。

その結果、525品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.3%）。このうち、不良率の高い食品は「めん・パン類」「その他の加工食品」「加工魚介類」の順であった。当該食品の製造者、販売者には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。

また、総検査品目のうち4,720品目について遺伝子組換えに関する表示、1,320品目について保健機能食品に関する表示、58,427品目についてアレルギーに係る表示の検査を実施した。

(9) ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導（表3-1-51、表3-1-58）

ア 監視指導

食品安全上リスクの高いふぐの取扱いについて、ふぐの

取扱い規制条例に基づき監視指導を行った。ふぐ取扱い関係営業施設（ふぐ取扱認証施設、無認証の疑いのある施設等）、その他飲食店営業・魚介類販売業等に対して7,384件の立入りをを行い、有毒部位の処理やふぐ調理師の有無等について重点的に監視指導を行った。

その結果、飲食店等138軒に対して、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。

(10) 夜間営業の一斉監視指導（表3-1-51）

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2,717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53軒について、口頭注意等の行政措置を講じ、施設の改善等を図った。

(11) 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3-1-59）

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173回実施し、6,789名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を125回（参加者5,636名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を73回（参加者2,988名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を122回（参加者5,155名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を69回（参加者1,888名）、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を28回（参加者892名）、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を91回（参加者2,671名）、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を26回（参加者1,252名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を20回（参加者967名）実施した。

イ 現場簡易検査（表3-1-49、表3-1-60）

食品を取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、530施設において現場簡易検査を実施した。食品及び調理器具等に対し、細菌検査を5,127件、化学検査を496件実施した。

(12) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査（表3-1-49、表3-1-61、表3-1-63、表3-1-64）

正月用・贈答用食品（その他の魚介類加工品）、洋生菓子等41検体を収去し、細菌検査206項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

イ 化学検査（表3-1-49、表3-1-62、表3-1-65、表3-1-66）

正月用・贈答用食品（その他の魚介類加工品）、肉・卵類及びその加工品等25検体を収去し、化学検査455項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

表3-1-49 令和4年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		特別区 八王子市 田	都保健所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査所 及び 芝浦食肉衛生検査所
		全	都				
立入件数		72,758	18,342	1,692	6,191	46,533	
行政措置実施軒数		1,547	891	72	70	514	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0	0	0	0	0
		販売禁止	0	0	0	0	0
		その他	0	0	0	0	0
	処分以外の措置	口頭注意	1,626	887	82	101	556
		指導文書交付	1	1	0		0
		その他	7	7	0	0	0
収去検査結果	収去軒数		924	775	26	104	19
	検査検体数		2,489	1,218	66	753	452
	判定	不良	8	6		2	
		不良率(%)	0.3%	0.5%	0.0%	0.3%	0.0%
	細菌検査項目数		10,165	6,806	206	1,953	1,200
	判定	不良	6	6		0	
		不良率(%)	0.1%	0.1%	0.0%	0.0%	0.0%
	化学検査項目数		19,979	7,769	455	5,120	6,635
	判定	不良	3	1		2	0
		不良率(%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸入食品検査品目数		316	126	2	164	24
	(再掲)判定	不良	1			1	
不良率(%)		0.3%	0.0%	0.0%	0.6%	0.0%	
表示検査結果	品目数	163,035	37,142	18,202	61,972	45,719	
	不良	525	201	68	207	49	
	不良率(%)	0.3%	0.5%	0.4%	0.3%	0.1%	
衛生講習会	実施回数	173	121	15	10	27	
	受講者数	6,789	5,500	618	86	585	
現場簡易検査	実施軒数	530	447	4	30	49	
	検査件数	5,623	2,307	120	2,026	1,170	

表3-1-50 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他	
合計	72,758	1,547	1,626	1	7	0
製造・処理施設	6,363	189	236		1	
販売施設	48,057	601	628		2	
調理施設	17,587	712	717	1	4	
その他	751	45	45			

表3-1-51 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況					収去検査実施状況		
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数
				行政指導					
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他			
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	3,805							
	販売施設	6,428							
	調理施設	10,481							
	その他	482							
イ 集団給食施設等の監視指導 (再掲)	高齢者施設	369	6	6		18	30	1	
	上記以外の給食施設	768	30	30		41	44	1	
	弁当・仕出し調理施設	448	13	13		31	45		
	宴会場	1,065	23	23		3	3		
ウ 食品製造業等の監視指導 (再掲)		4,771	165	212		406	848	5	
エ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		7,618	332	378		10	102		
オ 届出営業者の監視指導 (再掲)		25,009	140	159	1	148	674	1	
カ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		2,032	36	36	1	23	31		
キ ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		7,384	138	141					
ク 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		2,717	53	55	1				

表3-1-52 食品別取去検査

項目 食品名		総検査検体数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検体 通報した 数(再掲)		項目数	不良項目 数・ 法違反・ 再掲	法違反 (再掲)	項目数	不良項目 数・ 法違反・ 再掲	法違反 (再掲)
合計		2,489	8	(3)	2	30,144	10,165	6	(0)	19,979	3	(3)
魚介類等	魚介類	1	86	()		638	436		()	202		()
	すし種・さしみ	2	27	()		159	133		()	26		()
	その他の魚介類加工品	3	342	()		4,352	1,449		()	2,903		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	12	()		152	39		()	113		()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	13	()		164	58		()	106		()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	4	()		50	14		()	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	1	()		5	5		()			()
	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	235	1 (1)	1	2,867	639		()	2,228	1 (1)	
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12	22	()		92	10		()	82		()
	乳製品	13	55	()		329	83		()	246		()
	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	81	()		663	93		()	570		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	357	2 (2)	1	7,054	581		()	6,473	2 (2)	
菓子類	洋生菓子	18	327	1 ()		2,987	2,367	1	()	620		()
	和生菓子	19	53	()		612	252		()	360		()
	その他の菓子材料	20	103	()		1,315	229		()	1,086		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	36	()		312	36		()	276		()
	酒精飲料	22	5	()		81	7		()	74		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24	3	()		49	3		()	46		()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	93	()		1,057	68		()	989		()
	調味料	26	75	()		948	206		()	742		()
	加熱済そうざい	27	360	1 ()		4,325	1,990	1	()	2,335		()
	未加熱そうざい	28	119	1 ()		1,162	982	1	()	180		()
	そうざい半製品	29	3	()		46	7		()	39		()
	弁当類	30	22	1 ()		176	176	1	()			()
	調理パン	31	19	1 ()		203	167	2	()	36		()
	ゆでめん類	32	5	()		28	14		()	14		()
	豆腐	33	15	()		113	113		()			()
上記以外の食品	34	16	()		205	8		()	197		()	
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3-1-53 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査検体数	法違反・不良検体数	法違反 (再掲)	検体数 通報した (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	不良項目数 法違反・ 不良項目数	法違反 (再掲)	項目数	不良項目数 法違反・ 不良項目数	法違反 (再掲)
合計		316	1	(1)	1	6,853	386	0	(0)	6,467	1	(1)
魚介類等	魚介類	1		()					()			()
	すし種・さしみ	2	1	()		3	3		()			()
	その他の魚介類加工品	3	1	()		3			()	3		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	2	()		56	12		()	44		()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6		()					()			()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	23	()		715	141		()	574		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		()					()			()
	乳製品	13	22	()		146	44		()	102		()
	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	()		34			()	34		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	138	1 (1)	1	3,948	124		()	3,824	1 (1)	()
菓子類	洋生菓子	18		()					()			()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓材料	20	38	()		490			()	490		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	7	()		105	5		()	100		()
	酒精飲料	22	2	()		24			()	24		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	52	()		846	48		()	798		()
	調味料	26	15	()		270			()	270		()
	加熱済そうざい	27	6	()		95	7		()	88		()
	未加熱そうざい	28		()					()			()
	そうざい半製品	29	1	()		18			()	18		()
	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	6	()		100	2		()	98		()
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3-1-54 収去検査等により判明した法違反品

	違反法・違反条項	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反検体
化学検査	食品衛生法 第13条第2項	成分規格違反	野菜・果実及びその加工品	【輸】バター豆 (ミャンマー)	シアン化合物を540ppm 検出	1
		動物用医薬品の残留	肉・卵類及びその加工品	鶏卵	ドキシサイクリンを0.01ppm 検出	1
	食品表示法 第5条	添加物表示なし	野菜・果実及びその加工品	漬物	表示にないサッカリンナトリウム0.10g/kg検出	1
	小 計					3
違 反 検 体 総 数						3

注【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-55 食品別表示検査

		検査品目数										内訳 (複数計上可)										収去検査 (食品表示法)						
		検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルゲン (再掲)	現場で発見した違反・不適正表示品目数	衛生事項					品質事項			保健事項		措置品目数	内訳 (複数計上可)			指示・公表数	収去検査 (食品表示法)	違反検体数					
							無表示	期限表示	食品添加物	その他	134	32	1	83	49	0		1	505	0				505	1	30		
																											123	74
合計		163,035	4,720	1,320	58,427	525	123	74	51	132	134	32	1	83	49	0	1	505	0	505	1	30	0	648	1			
加工食品※1	農産物	麦類	1	328		3	162																					
	粉類	2	830	92		481																						
	でん粉	3	275	49		124																						
	野菜加工品	4	6,026	290		3,091	21	12		13					1			20		20		2			65	1		
	果実加工品	5	4,178	127	4	2,151	11		1	2					7		1	10		10		7				26		
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	2,013	3	18	506	4		2	1			1		2	1		4		4						1		
	香辛料	7	1,559			363																						
	めん・パン類	8	5,283	138	32	3,730	38	22	1	2	7				6	1		37		37		1				17		
	穀類加工品	9	2,418	162	25	1,578	5			2					3			4		4		1				5		
	菓子類	10	10,577	885	219	6,689	50	23	7	3	13		1		7	2		48		48	1	4				74		
	豆類の調製品	11	3,498	1,330	42	2,277	17	1		16	16		16		16	16		17		17						26		
	砂糖類	12	583	1	10	57																						
	その他の農産加工食品	13	1,586	42		798	3	2		1					1			2		2		1				6		
	畜産物	食肉製品	14	5,437		3,452	10	5	3	1			1					10		10							27	
	酪農製品	15	5,519	1	186	4,327	9				8				1			5		5		4					10	
	加工卵製品	16	1,653			1,459																					25	
	その他の畜産加工食品	17	662			268																						
	水産物	加工魚介類	18	14,585		69	11,019	84	24	29	6	22		5		29	1		83		83		1				135	
	加工海藻類	19	2,024			535	2	1							1	1		2		2								
	その他の水産加工食品	20	1,652			1,012	6		5	6				5		5		6		6							6	
	調味料及びスープ	21	5,296	313	53	3,165	3				1				2			2		2		1					52	
	食用油脂	22	1,225	133	53	384	2	2										2		2								
	調理食品	23	12,876	511	72	7,195	57	14	10	7	32		1		9			57		57							119	
	その他の加工食品	24	3,378	97	16	1,439	18	8	5	1	2			2	3	2		18		18		1					2	
	飲料等	25	5,594	113	356	1,964	9	1	2	1	1				6			2		2		7					19	
小計		99,055	4,287	1,158	58,226	349	115	64	44	121		32	1	73	49	0	1	329	0	329	1	30	0			615	1	
生鮮食品※2	農産物	米穀	26	1,198																								
	麦類	27	361																									
	雑穀	28	536	39																								
	豆類	29	1,483	255		3																						
	野菜	30	14,781	120	77		68						66		5			68		68								
	果実	31	11,628	19	70	5	61			6			55					61		61							7	
	その他の農産食品	32	411			6																						
	畜産物	食肉	33	7,836		4	97	14	3	3		5	3					14		14								
	乳	34	42																									
	食用鳥卵	35	1,164		2	10																						
	その他の畜産食品	36	23																									
	水産物	魚類	37	16,554		9	32	16	3	1	1	3	8		1			16		16							1	
	貝類	38	4,188				10	1	5		3	1						10		10							10	
水産動物類	39	1,696			3	7	1	1			1			4			7		7							15		
海産ほ乳動物類	40	230																										
海藻類	41	863			5																							
小計		62,994	433	162	161	176	8	10	7	11	134			10	0	0	0	176	0	176	0	0	0			33	0	
添加物		42	986		40																							

※1 食品表示基準 別表第一による。
 ※2 食品表示基準 別表第二による。
 (注) 品質事項については、特別区・八王子市・町田市を除く。

表3-1-56 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	取扱種類(内訳)										挽肉調理品取扱軒数	通常より低い温度帯加熱による 食肉調理品の提供軒数	
					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
	合計	2,712	4,681	349	2	25	36	28	133	171	5	0	0	6	96	266	68
	飲食店営業	2,218	3,075	304	2	25	35	26	130	130	3			6	28	166	66
	食肉販売業	327	761	32					3	30	2				65	98	2
	食肉処理業	134	727	12			1	2		10				2	2		
	その他	33	118	1						1				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3-1-57 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	369	47	52	10	23	10	50	12	2
	飲食店営業	366	45	50	10	23	10	50	12	
	食肉販売業									
	食肉処理業	3	2	2						2
	その他									

※1 現在、開始報告がある生食用食肉取扱施設数を計上。

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-58 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目 種別	立入軒数	立入延軒数	行政措置実施軒数	(内訳(件))				違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)			
				行政指導			不利益処分	従事の制限等	ふぐ調理師の義務	ふぐ取扱所の認証に係る地位の継承	その他*
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他(改善報告書等)					
合計	2,849	4,315	138	141	0	0	0	0	30	1	107
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	1,841	2,185	138	141					30	1	107
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	1,008	2,130									

表3-1-59 講習会の実施状況

対象者	回数								
	総数 ^{※1} (回)	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		HACCP関連	衛生管理 計画	ノロウイルス・ 下痢原性 大腸菌・ ウエルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	173	125	73	122	69	28	91	26	20
(うち集合形式以外(再掲))	26	19	12	22	13	5	16	4	5
食品事業者	142	115	71	102	56	26	69	21	19
(うち集合形式以外(再掲))	21	18	11	17	8	4	12	3	5
一般	31	10	2	20	13	2	22	5	1
(うち集合形式以外(再掲))	5	1	1	5	5	1	4	1	

対象者	受講人数								
	総数 ^{※1} (人)	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		HACCP関連	衛生管理 計画	ノロウイルス・ 下痢原性 大腸菌・ ウエルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	6,789	5,636	2,988	5,155	1,888	892	2,671	1,252	967
(うち集合形式以外(再掲))	2,962	2,603	1,277	2,539	490	273	862	568	505
食品事業者	6,335	5,536	2,974	4,780	1,582	875	2,383	1,206	958
(うち集合形式以外(再掲))	2,814	2,601	1,275	2,391	342	271	799	566	505
一般	454	100	14	375	306	17	288	46	9
(うち集合形式以外(再掲))	148	2	2	148	148	2	63	2	

※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 衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲

表3-1-60 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
530	5,623	5,127	2,704		7		2,416
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		496	127	6	10		353

【参考】

※ **太ワク** は成分規格

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	—	—	—
魚肉練り製品	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 100/gを超えるもの
特定加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	—	カンピロバクター, O157等※1 陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	—	最確数 230/100gを を超えるもの	—	—	最確数 100/gを を超えるもの	—	ノロウイルス 陽性

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

表3-1-61 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の収去検査結果（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		セロウス菌		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	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)	
合計	11	0	0.0	4	3	2	2	0	0	0	11	0	0	0	11	0	11	0	11	0	2	0	2	0
その他の魚介類加工品	4			1	1		2				4				4		4		4					
野菜類・果物類及びその加工品	4			1	2	1					4				4		4		4		1			
加熱済そうざい	2			2							2				2		2		2		1		1	
未加熱そうざい	1					1					1				1		1		1				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3-1-62 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					
		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		パラオキシ安息香酸メチル		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他※		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	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	9	0	0.0	7	1	7	0	7	0	7	0	7	0	9	0	9	0	9	0	3	0	8	0
その他の魚介類加工品	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
野菜類・果物類及びその加工品	2			1	1	1		1		1		1		2		2		2		1		2	
加熱済そうざい	2			2		2		2		2		2		2		2		2				2	
その他の菓子・菓子材	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1	
その他の食品	3			2		2		2		2		2		3		3		3		1		2	

※ 検体により、ステビオシド、レバウジオシドA、アスパルテーム、グリチルリチン酸、サイクラミン酸及びズルチンを検査した。

表3-1-63 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	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)		
合計	12	0	0.0	2	6	2	1	1	9	2	1	12	0	12	0	12	0	12	0	3	0
洋生菓子	12			2	6	2	1	1	9	2	1	12		12		12		12		3	

※ 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3-1-64 食肉製品、生食用かき、魚肉練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・ モノサイトゲネス		ノロウイルス		成分規格 ※2	
		不良数	(%) 不良率	<10 ²	10 ² ~10 ³	10 ³ ~10 ⁴	10 ⁴ 以上	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	18	0	0.0	5	2	1	0	8	0	8	0	6	0	4	0	14	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	5											5				5	
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	1											1				1	
生食用かき	4													4			
魚肉練り製品	8			5	2	1		8		8						8	

※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（加熱殺菌後包装）の成分規格（E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌）、加熱食肉製品（包装加熱殺菌）の成分規格（大腸菌群、クロストリジウム属菌）、魚肉練り製品の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-65 食肉製品、魚肉練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			酸化防止剤		着色料		成分規格 ※										
		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		スクラロース		BHA/BHT		TBHQ		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	検体数	検出数				
合計	12	0	0.0	12	1	12	0	12	0	12	0	12	0	9	0	9	0	9	0	1	0	1	0	10	1	6	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	5			5	1	5		5		5		5		4		4		4		1		1		5	1	5	
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	1			1		1		1		1		1														1	
魚肉練り製品	6			6		6		6		6		6		5		5		5						5			

※ 加熱食肉製品（加熱殺菌後包装）、加熱食肉製品（包装後加熱殺菌）の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-66 魚介類加工品の取去検査結果（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 ※			
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		パラオキシ安息香酸メチル		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース				タール色素	
				法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	4	0	0.0	4	0	4	1	4	0	4	0	4	0	2	0	2	0	2	0	4	0	2	0
魚介類加工品	2			2		2	1	2		2		2		1		1		1		2			
魚卵加工品	2			2		2		2		2		2		1		1		1		2		2	

※ 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4年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-67、表3-1-69）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して3,817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33軒から食品等を収去し、66検体の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

無許可営業施設や食品の取扱い不良であった施設等120軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等行政措置を講じ、改善を指導した。

このほか、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3-1-68）

HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入・定着できるよう、製造・処理施設515件、販売施設551件、調理施設2,630件、その他施設1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、指導及び助言を行った。

(2) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-68）

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設に対してフォローアップをするため、令和4年度に実施した収去検査等の結果が芳しくなかった施設、食中毒・苦情等に関連した施設等、特に改善が必要と認められる施設等190件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった飲食店等38軒に対して、口頭注意、改善報告書の徴取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3-1-68、表3-1-71）

改善確認が必要な施設等4軒から菓子類、そうざい類等を収去し、7検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(3) 集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導

ア 監視指導（表3-1-71）

食中毒を発症した場合に、重症化するおそれのある高齢者や子供等が利用する社会福祉施設や食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設を中心に、食品の衛生的な取扱い等について監視指導した。

学校、社会福祉施設、病院等の給食供給施設に対して480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日付衛食第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。

その結果、食品の取扱いに不備のある給食供給施設等4軒に対して、口頭注意などの行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(4) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導（表3-1-68）

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。

食品製造業、給食施設（保育園、学校等）、食品販売業等に対して1,332件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

イ 収去検査（表3-1-68、表3-1-74）

麺類製造業等3軒から穀物及びその加工品（生めん）等を収去し、アレルギー物質「そば」5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なかった。

(5) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-68）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、これらの食肉を取扱う施設に対し、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、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461件の立入検査を行い、食肉を不十分な加熱で提供していた施設等20軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等行政措置を講じ、改善を指導した。

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25回実施し、飲食店営業者等1,877名に普及啓発を実施した。

(6) 食品製造業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-68)

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515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、製造施設等18軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-68、表3-1-69、表3-1-70)

菓子製造業等の食品製造施設13軒から菓子等を収去し、20検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(7) 食品販売業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-68)

食品の取扱い等について監視指導を行い、法違反品の流通からの排除と、取扱食品の表示事項について適正化を図るために、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)、食品流通施設に対して543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・衛生指導を行った。

その結果、20軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

イ 収去検査 (表3-1-68、表3-1-75、表3-1-76)

スーパー等の食品販売施設5軒から菓子等を収去し、15検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(8) 届出営業者の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-71)

食品衛生法の営業届が必要となる営業者に対して、514件の立入りをを行い、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品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、16軒の施設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3-1-68)

届出営業者4軒から食品を収去し、10検体の検査を実施し

た。

その結果、不良となった検体はなかった

(9) 食鳥肉(食鳥処理場)の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-68)

食鳥肉の安全性を確保するため、「令和4年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」(令和4年3月29日付3 福保健食第2190号)に基づき、食鳥処理場に対して15件の立入りをを行い、衛生的な処理等について改善を図った。

このうち、1軒の施設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。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等18軒に対して立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達がされていることを確認した。

(10) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導 (表3-1-68)

テイクアウト等を実施する、若しくは実施を検討している飲食店に対して396件の立入りをを行い、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について指導を行い、食中毒発生を未然防止した。

その結果、飲食店等4軒の施設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

(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26,479品目の表示検査を実施し、58品目の表示違反・不適正表示を発見した(違反・不適正率0.2%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,704品目、保健機能食品846品目、アレルギーに関わる表示11,788品目についても、併せて表示検査を実施した。

(12) 食品衛生知識の普及啓発事業

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51回実施し、2,761名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を43回(参加者1,811名)、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を22回(参加者1,555名)、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を28回(参加者1,908名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を25回(参加者1,877名)、ヒスタミンに関する

内容を盛り込んだ講習会を6回（参加者122名）、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を39回（参加者953名）、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を22回（参加者1,030名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を5回（参加者571名）実施した。

表3-1-67 施設別立入検査実施状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	(衛生注意指導票を含む) 指導文書交付	その他	
合計	3,817	120	117	1	3	0
製造・処理施設	533	19	19			
販売施設	590	24	24			
調理施設	2,690	77	74	1	3	
その他	4					

表3-1-68 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去検査実施状況			通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
			行政指導				収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数	
			口頭注意	(衛生注意指導票を含む) 指導文書交付	その他					
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	515								
	販売施設	551								
	調理施設	2,630								
	その他	1								
イ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	190	38	35		3	4	7			
ウ 集団給食施設等 (ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策) (再掲)	480	4	5							
エ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,332	4	4	1		3	5			
オ 食肉の取扱施設 (再掲)	461	20	19		1					
カ 食品製造業等 (再掲)	515	18	18			13	20			
キ 食品の販売業 (再掲)	543	20	20			5	15			
ク 届出営業者 (再掲)	514	16	16			4	10			
ケ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	15	1	1			2	4			
コ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)	396	4	4							

表3-1-69 食品別収去検査結果

食 品 名		項 目	総検査検体数	法違反・不良		検体数 (再掲)	通報した 検体数	総検査項目数	(内訳)					
				法違反 (再掲)	法違反 (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			66	0	(0)	0	798	403	0	(0)	395	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 所 の 加 工 品	11	10		()		241	82		()	159		()	
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 所 の 加 工 品	16	5		()		5			()	5		()	
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び 所 の 加 工 品	17	8		()		126	57		()	69		()	
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	13		()		124	124		()			()	
	和 生 菓 子	19	9		()		69	48		()	21		()	
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材	20	7		()		64	39		()	25		()	
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料	21			()					()			()	
	酒 精 飲 料	22			()					()			()	
	氷 雪	23			()					()			()	
	水	24			()					()			()	
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25			()					()			()	
	調 味 料	26	6		()		105	10		()	95		()	
	加 熱 済 そ う ざ い	27	3		()		15	15		()			()	
	未 加 熱 そ う ざ い	28	3		()		38	17		()	21		()	
	そ う ざ い 半 製 品	29			()					()			()	
	弁 当 類	30	2		()		11	11		()			()	
	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 所 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 や	38			()					()			()	

表3-1-70 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査検体数	法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検体 通報した (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)
合計		6	0	(0)	0	91	21	0	(0)	70	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・その他乳製品	12		()					()			()
	乳類加工品	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	2	()		36	11	()	25	()		()
菓子類	洋生菓子	18		()					()			()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓子材料	20	2	()		29	5	()	24	()		()
	清涼飲料水	21		()					()			()
飲料・氷雪・水	酒精度飲料	22		()					()			()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
	缶詰・びん詰	25		()					()			()
その他の食品	調味料	26	2	()		26	5	()	21	()		()
	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

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	—	—	—
魚肉練り製品	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 100/gを超えるもの
特定加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	—	カンピロバクター、 O157等※1 陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	—	最確数 230/100gを を超えるもの	—	—	最確数 100/gを を超えるもの	—	ノロウイルス 陽性

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

表 3-1-71 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の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		腸管出血性大腸菌	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)		(+)		(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)
										< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	< 10								
合計	4	0	0.0	0	3	0	1	0	0	0	4	0	0	4	0	4	0	4	0	1	0
洋生菓子	1				1						1			1		1		1		1	
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			
弁当類	1						1				1			1		1		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 3-1-72 食品製造業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		サルモネラ属菌		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		カンピロバクター・シエラジエ		カンピロバクター・コロリ	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)		(+)		(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
															< 10	≤ 10 ²	< 10	≤ 10 ²												
合計	30	0	0.0	10	5	4	4	1	2	23	1	2	0	0	26	4	26	0	4	0	25	1	9	0	15	0	4	0	4	0
洋生菓子	12			6	1	2	2	1		11		1			12		12				11	1	5		8					
上記以外の肉・卵類及びその加工品	4														4		4								4		4		4	
和生菓子	7			1	3	1	1		1	6	1				7		7				7	1								
その他の菓子・菓子材料	4			2	1	1				4					4		4				4	2			2					
野菜類・果物類及びその加工品	1								1	1					1		1				1				1					
弁当類	1						1					1			1		1				1	1								
加熱済みそうざい	1			1						1					1		1				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 3-1-73 食品製造業の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		成分規格※	
		法違反数	法違反率 (%)	検体数	検出数
合計	1	0	0.0	1	0
その他の菓子・菓子材料	1			1	

※ 生あんにおいて、シアン化合物の検査を行った。

表3-1-74 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	5	0	0.0	5	0
穀類及びその加工品	5			5	

表3-1-75 食品販売業の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または1ml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	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
		合計	10	0	0.0	5	0	2	2	1	0	0	0	9	1	0	10	0	10	0	10	0	2	0	6	0
野菜類・果物類及びその加工品	4					1	2	1				3	1		4		4		4				4		2	
未加熱そうざい	1					1						1			1		1		1		1		1			
和生菓子	1			1								1			1		1		1		1		1			
調味料	2			2								2			2		2		2							
その他の菓子・菓子材料	1			1								1			1		1		1							
加熱済みそうざい	1			1								1			1		1		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3-1-76 食品販売業の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		保存料						甘味料						着色料		酸化防止剤									
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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		スクラロース		その他*		タール色素		BHA/BHT		TBHQ	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	10	0	0.0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	1	10	1	5	0	10	1	2	0	2	0
野菜類・果物類及びその加工品	3			3		3		3		3		3		3		3		3		2		3	1				
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1					
和生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1					
調味料	4			4		4		4		4		4		4	1	4	1	4	1	3		4		1		1	
その他の菓子・菓子材料	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1		1		1	

※ 検体により、ステビオシド、レバウジジオシドA、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

表3-1-77 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシユ菌		リステリア・モノシテリス		カンビ [®] ロハ [®] ク [®] ター・シ [®] エ [®] ジ [®] エ [®] ニ		カンビ [®] ロハ [®] 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	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-) ^{※1}	(+)	(-) ^{※2}	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
			合計		3	0	0	0	1	2	0	1	1	1	0	0	3	1	2	2	1	3	0	3	0	3
食鳥処理場	A ランク	1				1				1				1		1		1		1		1		1		1
	B ランク	2					2		1		1			2	1	1	1	1	2		2		2		2	
	C ランク																									
	D ランク																									

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

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

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

表3-1-78 食鳥肉（食鳥処理場）の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		3	3	0	3	1	3	0
食鳥処理場	A ランク	1	1		1		1	
	B ランク	2	2		2	1	2	
	C ランク							
	D ランク							

※1 オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン、ドキシサイクリン、その他のTC系抗生物質、ゲンタマイシン、その他のAG系抗生物質、エリスロマイシン、スピラマイシン、タイロシン、チルミコシン、その他のML系抗生物質、アンピシリン、ベンジルペニシリン、ナフシリン、ジクロキサシリン、クロキサシリン、その他のPC系抗生物質、エンロフロキサシン、その他の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、スルファジアジン、スルファジミジン、スルファジメトキシム、スルファモノメトキシム、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、オキシロニック酸、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、フロルフエニコール、デコキネート、マデュラマイシン、トルトラズリル、トルトラズリルスルホキシド、トルトラズリルスルホンを検査した。

※3 チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、レバミゾール、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、シロマジンを検査した。

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							
		HACCP 関連	衛生管 理計画 作成	ノロウイ ルス・下痢 原性大 腸菌・リ エクト菌	肉の生 食	ヒスタミン	寄生 虫・有 毒魚・ 自然毒	食品の アレルギー 対策	テイク アウト 等		HACCP 関連	衛生管 理計画 作成	ノロウイ ルス・下痢 原性大 腸菌・リ エクト菌	肉の生 食	ヒスタミン	寄生 虫・有 毒魚・ 自然毒	食品の アレルギー 対策	テイク アウト 等
合計	51	43	22	28	25	6	39	22	5	2,761	1,811	1,555	1,908	1,877	122	953	1,030	571
食品事業者	51	43	22	28	25	6	39	22	5	2,761	1,811	1,555	1,908	1,877	122	953	1,030	571
一般	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

※2 各内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 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。

※5 講習会内で衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲。

第7 食品関係保健所計画事業

令和4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> 製茶業の衛生実態調査について</p> <p><実施目的> 令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が義務化された。小規模な製茶業者向けに手引書が示されているが、手引書では粉末茶やティーバッグ製品等は対象外とされ、冷茶を調製する際に用いるティーバッグ製品等の危害要因について言及されていない。 お湯で抽出した温かいお茶は飲用直前に加熱され、抽出から飲用までの時間が短いため、病原微生物の増殖は抑えられ、微生物による危害発生の可能性は低いと考えられる。一方、冷茶は飲用直前に加熱されず、保冷のために抽出から飲用までに時間を要することから、微生物による危害の発生が懸念される。 そこで今年度は、管内の製茶業における茶の衛生管理の実態を把握するとともに、製造工程における汚染の機会や冷茶保存時の細菌数の変動等を調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 電話での聞き取り調査及びアンケート調査 管内の製茶業者14軒に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況、ティーバッグ製品の衛生管理等について調査を行った。</p> <p>2 冷茶の細菌検査（一般細菌・大腸菌群）</p> <p>(1) 条件別 管内の製茶業者1軒から購入したティーバッグ製品を対象に、抽出方法（湯出し・水出し）や保存方法（ティーバッグ取り出し・入れたまま）、使用水（蒸留水・水道水）の条件を変えて冷茶を調製し、保存温度（10・20・37℃）及び保存時間（0・24・48時間）ごとの細菌数の変動を調査した。</p> <p>(2) 施設別 管内の製茶業者3軒から購入したティーバッグ製品を対象に、同条件（水出し・ティーバッグ取り出し・水道水）で冷茶を調製し、保存温度（10・20・37℃）及び保存時間（0・24・48時間）ごとの細菌数の変動を調査した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 電話での聞き取り調査及びアンケート調査 HACCPに沿った衛生管理の実施状況は、8軒中5軒(63%)であり、そのうち2軒(25%)は計画の策定のみであった。また、8軒中3軒(37%)が手引書等を用いたHACCPに沿った衛生管理を実施しておらず、「HACCPは分かるが、何をするか分からない」といった回答があった。 一般衛生管理及び危害要因対策は各施設で実施していたが、手洗い器が作業場外に設置されているほか、機械器具の洗浄消毒はエアードの吹き飛ばしがメインであり、一般的な食品取扱施設と異なる衛生管理であった。さらに、水出し用のティーバッグ製品の製造は湯出し用の仕上茶と同一の製造ラインで行っており、製造品目の危害要因に応じた衛生管理は行われていなかった。</p> <p>2 冷茶の細菌検査</p> <p>(1) 条件別</p> <p>ア 一般細菌について 一般細菌数は保存温度及び保存時間に比例して増加し、37℃24時間保存後では平均して106cfu/mL程度、37℃48時間保存後では106～107cfu/mLもの一般細菌が確認された。また、条件の違いでは、湯出しの検体、ティーバッグを取り出した検体及び抽出に水道水を用いた検体（37℃24時間保存後）において一般細菌数の増加が抑えられた。</p> <p>イ 大腸菌群について 保存方法の違いでは、ティーバッグを入れたままの検体で大腸菌群が検出されたが、ティーバッグを取り出した検体では大腸菌群は検出されなかった。また、調製方法の違いでは、湯出し及び水出しのいずれの方法でも大腸菌群は検出されなかったが、いずれの検体もティーバッグを取り出して保存していた。</p> <p>(2) 施設別 3施設の結果を比較したところ、製造時期を絞っている施設では比較的汚染度の低い結果となり、製造していない時期に入念な清掃を行うことで機械器具や施設をより清潔に保つことができるのではないかと推察された。</p> <p><まとめ等></p> <p>1 衛生管理について 製茶業者はHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことを認知しているが、実際の運用に難儀し</p>

	<p>ているという実態が明らかとなったため、手引書を用いた導入支援及び導入後の定着支援が引き続き必要であると考えられた。また、冷茶は飲用直前の加熱工程がなく、微生物による危害の発生が懸念されるため、衛生管理への高い意識が必要となる。しかし、小規模事業者の場合、製造ラインを分けるといったハード面の整備は現実的ではないため、一般衛生管理の徹底や、冷茶の取扱方法を消費者へ注意喚起すること等のソフト面により、冷茶による健康被害の発生を未然に防止することが大切であると考えられた。</p> <p>2 冷茶の衛生について</p> <p>自家製の冷茶を衛生的に飲用するためには、第一に調製後の冷蔵保存が重要である。冷茶の調製方法は様々であるが、冷蔵保存を徹底することで、衛生的に冷茶を飲用することができると考えられた。第二に、調製後の冷茶は短時間のうちに消費することが挙げられる。10℃以外で保存した場合は、時間経過とともに一般細菌数が増加する傾向があった。このことから、冷蔵以外で保存する必要がある場合には、短時間のうちに消費することが重要であると考えられた。第三に、抽出に熱湯を用いること、調製後にティーバッグを取り出すこと、調製に水道水を用いることが挙げられる。ただし、効果が発揮される保存時間や保存温度が限定的であることから、やむを得ず一時的に室温や屋外での保存を行う場合等に限った手法であると考えられた。</p> <p>3 今後</p> <p>本事業では、HACCP に沿った衛生管理の導入及び定着状況や、製茶業における衛生管理について課題が浮かび上がったため、当所管内の事業者への衛生管理の指導及び助言に繋げたい。さらに細菌検査の結果から、自家製の冷茶を衛生的に飲用するために必要となる衛生管理の手法について一定の知見が得られたため、管内の事業者や都民への普及啓発に活用していく。</p>
<p>南多摩</p>	<p><事業名> Web 会議システムを活用した食品衛生監視手法の検討</p> <p><実施目的></p> <p>昨年度の取り組みでは、集団給食施設を対象とし、新型コロナウイルス感染症の流行期でも効果的な監視指導を行えるよう、Web 会議システムの活用方法を検討した。オンラインにて、衛生管理計画等の作成方法に関する個別相談（以下「オンライン相談」という。）及び調理場内の確認を目的としたリモート監視を行ったところ、書類確認を伴う相談業務についてはオンラインであっても十分に実施でき、施設監視においても効率的な指導への活用が期待された。一方で、調理場内の通信状況による制約や、リモート監視時の撮影指示が上手く伝わらないケースがあり、リモート監視について十分な検討は行えなかった。</p> <p>そこで、今年度は昨年度の課題を解決するため、リモート監視の実施方法を見直し、一般飲食店も対象に加えて検証を行った。講習会参加施設へのインターネット環境に関する調査も行い、Web 会議システムのさらなる事業活用を目指した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 リモート監視の実施</p> <p>(1) 実施期間 令和4年10月から令和5年2月</p> <p>(2) 対象施設 一般飲食店5施設、集団給食施設2施設 計7施設</p> <p>(3) 実施方法 リモート監視実施時、監視員の操作指示に基づいて必要な箇所を撮影してもらえよう、各施設で共通して確認可能な項目を洗い出し点検票の作成を行った。協力が得られた7施設に対して、点検票に基づきリモート監視を実施した。監視時間は、衛生管理計画及び記録の確認で5分～10分、施設撮影で15～20分の計20分～30分程度に収まるよう行った。</p> <p>2 インターネット環境に関するアンケート調査</p> <p>(1) 実施期間 令和4年10月から令和4年11月</p> <p>(2) 調査対象 実務講習会Aにオンラインで参加した236人、会場受講により参加した41人</p> <p>(3) 実施方法 インターネット環境やWeb 会議経験の有無、会場受講を希望した理由など調査を行った。オンライン参加者には、東京都電子申請システムにより調査を実施し、会場参加者に、当日アンケート用紙を配布し回収した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 リモート監視</p> <p>作成した点検票に沿って、一般飲食店、集団給食施設の計7施設でリモート監視を実施した。一般飲食店では、昨年度の集団給食施設で生じていたような音声聞き取りづらくなってしまったり、通信不良はなくスムーズに実施できた。今年度の集団給食施設では、昨年度同様に通信不良が生じた施設もあったが、通信状況が問題ない施設では点検票に沿って確認を行うことができた。今年度はスマートフォンで参加した施設も多くあり、パソコンで施設を撮影してもらいよりも正確に</p>

	<p>撮影ができ確認がしやすかった。また、今年度実施した飲食店では、小規模なカウンター区画の施設が多く、要した時間は集団給食施設よりも概ね短時間に収めることができた。</p> <p>2 アンケート調査</p> <p>実務講習会 A の受講者へのアンケート調査の結果、オンライン受講では 177 人、会場受講では 40 人から回答が得られた。オンラインで受講した事業者のうち約 8 割の施設に Wi-Fi 環境があり、約 7 割の事業者からスマートフォンやタブレット端末等の施設内を撮影できる機器があると回答があった。Web 会議の経験があると回答した事業者は約 7 割であった。</p> <p>会場受講者へのアンケートでは、保健所での受講理由を複数回答可で調査したところ、5 割の施設がオンライン受講の設備がなく、4 割の施設はパソコン等の操作に不安があると回答があった。また、Web 会議の経験があると回答した施設は 3 割にとどまった。</p> <p><まとめ等></p> <p>今回、点検票により確認する項目をあらかじめ決めたうえで、監視員の指示に基づいて撮影を行うことで、昨年度の課題であった操作指示を解消することができ、リモートでも一般飲食店、集団給食施設等の調理場の状態を把握することができた。そのため、通信状況が良好であれば、他の多くの施設でも実施が可能と考えられ、あらかじめ確認する項目を決めておくことで、スムーズなリモート監視が実施可能である。また、アンケート調査の結果より、オンライン方式には対応できない事業者は一定数いるものの、多くの事業者ではオンラインでの事業実施に対応できる可能性があると判明した。今後は、オンラインでの事業運営を選択肢とし、施設規模等に合わせて適宜活用していくことで、効果的な監視指導を行い、食品関係施設のさらなる衛生管理の向上を目指していく。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 動画を用いた効果的な普及啓発活動のシステム構築</p> <p><実施目的></p> <p>令和 3 年 6 月 1 日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、食品等取扱事業者に対する HACCP の導入及び継続支援が喫緊の課題である。この課題に対し、保健所では通常の監視指導に加え、集合型の食品衛生実務講習会を通じ、事業者に対して HACCP の周知及び助言を行ってきた。</p> <p>しかし、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、従来実施してきた集合型の講習会が開催できない状況が続いている。また、講習会を開催したとしても、一人しか参加できない、営業を休んで参加しなければならないといった意見が以前からあった。</p> <p>以上を踏まえ、講習会受講方法の選択の幅を広げ、事業者の受講の機会を増やすため、当保健所では令和 3 年度に動画を作成し、YouTube でオンデマンド配信する形式のオンライン講習会を実施した。その際に得た知見を踏まえ、令和 4 年度はさらに一歩進んだオンライン講習会の実現に向け新たな取組を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>令和 3 年度に行ったオンライン講習会で寄せられた意見（「文字が小さい」、「音声聞き取りづらい」、「受講が受け身のため集中力が続かない」、「オンラインでの申し込み方法が難しい」）を基に対応方針を検討し、令和 4 年度オンライン講習会の動画を作成した。</p> <p>作成した動画を都保健所 YouTube チャンネルにアップロードし、令和 4 年 11 月 1 日から令和 5 年 1 月 15 日まで配信した。</p> <p>管内 4,582 施設に対し、講習会の周知を行った。</p> <p>動画視聴後の効果測定及びアンケートは Google フォームで実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>オンライン講習会受講者数は令和 3 年度が 484 名、令和 4 年度が 808 名となった。</p> <p>アンケート結果について講習会の満足度が「満足」、「やや満足」と回答したのは令和 3 年度が 88%、令和 4 年度が 97%となった。</p> <p>令和 4 年度のアンケートでは動画の文字や画像の見やすさについて、約 90%が見やすかったと回答した。</p> <p>音声について約 90%以上が聞き取りやすかったと回答した。</p> <p>一方、機械音声が耳に馴染まない、イントネーションがおかしいという意見や、令和 4 年度から取り入れた画面下の字幕によって、動画の文字や画像が重なってしまい見にくいとの意見があった。</p> <p>動画へのアクセス方法について、約 92%がわかりやすかったと回答があったが、保健所ホームページのトップページの大部分が新型コロナウイルス感染症に関する情報で占められていたため、講習会ウェブページへのアクセスが分かりづらかったという意見もあった。</p> <p><まとめ等></p> <p>令和 3 年度のオンライン講習会の反省点を踏まえ、さらなる効果的なオンライン講習会の実現に向け、様々な取組みを行った。その結果、近年では受講者数が過去最大となり、より多くの事業者に対し普及啓発を行うことができた。</p> <p>一方、「字幕が重なって文字が見えない」等の新たな改善点もみられたため、来年度のオンライン講習会実施時に改善していきたい。</p> <p>令和 3 年度と令和 4 年度に自分たちで試行錯誤し動画を作成したことで、保健所内で、継続して動画を作成、更新する仕組みを構築することができた。</p> <p>次年度以降は、今回構築したこのオンライン講習会の仕組みを東京都の他の保健所にも水平に展開し、各保健所が独自で実施していたオンライン講習会を共同で実施する体制を整え、保健所業務のさ</p>

	<p>らなる効率化及び事業者への統一した情報提供に貢献していきたい。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 時代の変化に対応する、今求められる食品衛生監視指導について —コロナ禍での新業態（冷凍自動販売機）の調査事例—</p> <p><実施目的> 新型コロナウイルス感染症の影響から、冷凍自動販売機（以下、自販機という）による食品の販売形態が目目され、多種多様な食品が販売されている。非対面で、24時間食品を販売することが可能で、令和3年施行の食品衛生法改正により届出制へ移行されたことも後押しし、事業の拡大が急速に進んでいる。</p> <p>その一方で、自販機の設置には、食品衛生監視員による実地検査を伴わないことから、実態については不明な点が多い。特に、飲食店営業許可のみを持つ施設で製造された調理品は自販機での販売が出来ず、食品分類に応じた製造業許可が必要となることについて、営業者にその認識が無い可能性がある。</p> <p>そこで、管内に設置されている自販機を対象とし、その衛生管理状況及び許可や届出の有無の調査並びに食品表示の検査を実施し、自販機における適切な届出や許可の取得及び衛生管理レベルの向上につなげたので、その事例を報告する。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間：令和4年9月から令和5年1月まで 2 調査対象 <ol style="list-style-type: none"> (1) 当所管内の自販機：3台（いずれも 調査対象(2)の製造施設に隣接して設置） (2) (1)の販売品の製造施設：1施設（(1)の営業者が飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業の許可を令和3年6月以降に取得） 3 実施方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 自販機の衛生管理状況の調査 各自販機の食品陳列状態、設定温度及び操作方法等について1台ごとに現地調査を行った。 (2) 販売及び製造に必要な許可・届出の確認 自販機で販売される食品15品目について、自家製造か仕入れ品か、自家製造の場合はその製造工程、原材料等について聞き取りを実施した。 (3) 自販機内の食品の表示検査 上記(2)の調査が終了した食品のうち自家製造品8品目について、適正に食品表示が行われているか確認を行った。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 自販機の衛生管理状況の調査 対象とした自販機は3台とも同一メーカーの同じ型番であった。 食品は全て容器包装に入れ、自販機内のラックに収められており、自販機内部は清潔に保たれていた。庫内温度設定はいずれも-25℃であり、一定の温度を超えると自動で販売停止になる仕様となっていた。また、自販機に営業者の連絡先を掲示し、営業者不在時に発生した不具合に対応できるようにしていた。 HACCPについては、衛生管理ファイルを用いて温度記録のみがつけられていた。販売食品の期限管理については、ルールや記録は作成していなかった。 2 販売及び製造に必要な許可・届出の確認 本調査に先立ち、当該自販機が未届で設置されていることを確認したことから、営業者から届出を受理した。 自販機で販売されていた食品のうち1品目は刺身を引いて凍結した自家製造品で、水産製品製造業の許可が必要であることから、直ちに販売中止を指示し、新たに水産製品製造業の許可を取得させた。また、ラーメンセット2品目とパスタソース1品目は、それぞれ個包装された複数の具材を1梱包にまとめた商品であり、その構成内容等により必要な許可が異なるため、既存の許可業種の範囲で製造及び販売するよう指導した。 3 自販機内の食品の表示検査 いずれの食品も一括表示による表示がなく、原料原産地名と内容量は全ての食品に表示が無かった。不適事項は営業者に一覧で示し、改善指導を行った。 <p><まとめ等></p> <p>今回調査した自販機は、営業者による庫内温度設定が可能で、販売時の衛生管理状況は良好であった。また、庫内温度上昇時には自動で販売が停止される仕様となっており、メーカーによる危害防止策がなされていた。</p> <p>一方で、自販機内部の衛生確保、食品表示や期限及び在庫管理、汚破損対策、クレーム対応等については、営業者が自ら対応する必要がある。自販機の営業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の適切な実施を求める等、きめ細やかな情報提供及び指導が必要である。</p> <p>本調査対象の自販機は当所が探知するまで未届で営業され、営業者は自販機の営業届を提出すれば、飲食店営業の施設で製造した自家製造品も販売が可能と誤認していた。また、必要な食品表示を行っていなかった。</p>

	<p>適正な許可や届出及び適正な食品表示が無いまま食品が自販機で販売されているケースは他でも想定されるため、国や他自治体、都保健所に本事例で得られた知見を情報共有することで、自販機での食品販売に係る無許可もしくは無届出営業及び不適正表示の防止に繋げていきたい。</p> <p>また、業者や自販機メーカーに対し、自販機に入れる食品は適切な製造業許可や届出のある施設で製造されていることを確認するよう、情報提供及び普及啓発を実施する必要がある。本調査結果の知見を活用して、今後は、業者への効果的な指導や相談業務の円滑な実施に資するツールについて検討していきたい。</p>
多摩小平	<p><事業名> 多摩小平保健所における、集団給食施設を対象とした効果的な食品衛生監視手法の検討</p> <p><実施目的></p> <p>多摩小平保健所では、長年にわたり管内5市と協力し、毎年保育園及び学校給食施設への現場簡易検査（以下「検査」という。）、巡回指導や衛生講習会等（以下「巡回等事業」という。）を行っている。巡回等事業については、各市からの様々な要望に応じ、市ごとに効果的な方法を模索する中で独自の形をとるようになっていった。その結果、各市における対応の相違が大きくなってきたこと、多くの時間をかけて事業を実施している等、必ずしも効率的ではなくなっている実態が顕在化してきた。</p> <p>また、令和3年6月、食品衛生法の改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、一定規模以上の給食施設に対してもこれに対応した監視指導が求められている。巡回等事業についても、新たな制度化に伴う対応や、顕在化してきた諸問題の改善、効果的・効率的に事業を遂行するため、今年度の実施状況等を取りまとめて検討を行ったので報告する。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間 令和4年6月から同年11月まで 2 対象 管内5市の保育園及び学校給食施設に対して、上記の期間に実施した巡回等事業 3 実施方法 管内5市で毎年実施している巡回等事業を、「検査」「巡回指導」「衛生講習会」の3項目に分け、各市の実施方法及び内容を比較検討し、課題の抽出と巡回等事業の今後の方向性について整理した。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 検査 5市の保育園及び学校給食施設にて大腸菌群と黄色ブドウ球菌のスタンプ検査を実施した。 ふき取り時の状況が不明な検体や検査の意図を図りかねる検体があったため、培地と共に配布する資料及び検査表を改良し、検査の意義の理解促進と、ふき取り状況の詳細を記載できるようにした。また、検査結果を自主的な衛生状態の確認に役立てている施設は少数であるため、継続して講習会や配布資料等で検査結果の活用方法を具体的に伝えることが必要である。 2 巡回指導 2市の保育園及び3市の学校給食施設を対象に実施し、食品の取扱いや施設・設備の目視確認のほか、衛生管理計画及び記録の確認等を行った。 HACCP に沿った衛生管理に関して、作成した衛生管理計画の内容と現場の運用が異なっている等の状況が見受けられた。今まではウォークスルーによる食品の取扱い状況等の確認を中心に実施していたが、それに加えて HACCP の導入・定着を踏まえた監視指導が求められている。所内で5市の監視記録等を共有し、監視指導方法について共通認識を持ち、監視員の技術の向上につなげていく必要がある。 多くの施設に十分な時間をかけて指導を行うことは困難である一方、巡回指導は衛生管理向上のための有益な手段である。巡回指導における監視内容を精選し、市の理解を得て効率的に実施することが重要である。 3 衛生講習会 4市の保育園及び4市の学校給食について、集合形式、オンライン開催又は書面開催のいずれかの方法にて実施した。 これまで、各市保育園・学校向けにそれぞれの資料作成と開催方法に合わせた対応を個別に行っていたが、今後は共通の動画を基本とする資料を作成し、様々な開催方法に対応することを目指す。資料の作成時間及び労力を削減するとともに、全市の巡回指導等の結果を盛り込むことにより施設の衛生管理の改善意識向上につなげていく。 <p><まとめ等></p> <p>保育園及び学校給食施設において食中毒が発生した場合は、大規模化や患者が重症化する恐れがあり、社会的な影響も大きい。このような集団給食施設においては一般飲食店とは異なり、より厳しい衛生管理が必要であり、保育園及び学校給食施設に対して重点的に検査、巡回指導及び衛生講習会等を行うことには意義があると考えられる。しかし、従来の全施設への巡回指導や市ごとに異なる方法での実施は、非常に多くの時間と労力を要する。また、市及び施設が目的を正しく理解しないまま検査を実施しても、その効果は乏しい。今回、今年度の巡回指導等事業の実施状況を踏まえ、より効果的・効率的で持続可能な方法を探るため、共通の検査用配布資料や講習会資料の作成に加え、巡回指導の</p>

	<p>方向性について整理し改善を図った。</p> <p>HACCP に沿った衛生管理が完全に制度化され、保育園や学校給食施設においても HACCP の考え方を取り入れた自主的な衛生管理が進められている。衛生管理計画は一度作成したら完成ではなく、施設の実態に応じて適宜、また定期的に見直しを行うことが重要である。行政として施設の自主管理を支援し推進するため、今後も市と協力しながら、保育園及び学校給食施設に対し、監視指導を実施していく。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名> 島しょ地域における、アニサキス食中毒予防のための効果的な普及啓発の検討</p> <p><実施目的></p> <p>漁業が盛んな島しょ地域では、魚介類を提供する機会も多いが、営業者のアニサキスに対する理解度や提供頻度の高い魚種及びその取扱い等について実態が不明であった。そこで昨年度は、それらの実態を把握するため管内 260 施設にアンケート調査を実施した。その結果、半数近くの施設がアニサキスについて「実物はみたことがない」又は「知らない」ことがわかった。アニサキス虫体を目視確認し、必要な対策をすることはアニサキス食中毒を予防するうえで非常に大切である。そこで今年度は、昨年度のアンケート結果から得られた実情に即したアニサキス食中毒対策を啓発するとともに、新たな試みとしてアニサキスの展示等を行うことで、アニサキス食中毒予防の一助とすることとした。</p> <p><実施内容></p> <p>1 アニサキスの展示</p> <p>講習会で虫体の実物を展示するため、マサバを購入し、以下のとおり標本の作製等を行い講習会で各種展示を実施した。</p> <p>(1) アニサキス標本の作製</p> <p>マサバから虫体を採取後、70%エチルアルコールに浸漬し、標本を作製した。</p> <p>(2) 生きたアニサキスの調製</p> <p>生きた虫体が表面に寄生した内臓を、内臓ごと真空冷蔵保管したもの及び採取した虫体を米酢で保管したものを事前に準備した。水道水等で虫体を保管すると 2,3 日で動かなくなってしまったが、米酢で保管すると、比較的長い日数活発に動いていたため、虫体は米酢で保管した。</p> <p>(3) アニサキスが寄生した切り身の調製</p> <p>虫体が筋肉部に潜り込んで寄生しているマサバの切り身を鮮度保持のため講習会当日まで真空パックで冷蔵又は冷凍保管を行った。展示のため講習会当日に開封したが、血合い等の色味の変化はほとんどなく、捌いた直後と大差ない状況で展示が行えた。</p> <p>2 アニサキスの動画</p> <p>食酢等の効果がないことを印象付けるため、「酢や醤油の中で生存している様子」等の撮影を行い、講習会で映像を流した。</p> <p>3 講習会スライドの内容について</p> <p>島しょ保健所各出張所・支所で共通の内容で普及啓発を行うため、スライドを作成した。一般的なアニサキス食中毒予防の内容に加え、①島しょ部で取扱いが多く且つアニサキスの寄生が多い魚種の紹介、②アニサキスの寄生部位の説明、③新鮮な魚を丸で取り扱うことが多い島しょ部の特徴を鑑みて「速やかな内臓除去」及び「保冷の徹底」等、各出張所・支所で共通の内容について啓発を行った。</p> <p>4 アンケートの実施</p> <p>管内 8 町村において、計 17 回講習会を行い、講習会に参加した食品関係事業者等、計 601 施設にアンケートを実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>回答を得た 479 施設のうち、215 施設が魚の生食提供があるとの回答であった。そのうち、丸の魚の取扱いがある施設は 169 施設、ない施設は 41 施設、無回答は 5 施設であった。</p> <p>1 アニサキス対策について</p> <p>虫体が見えやすいように「まな板の色を黒等にする」以外の対策については、9 割以上の施設が既に認知していた。一方、虫体が見えやすいように「まな板の色を黒等にする」については認知度、実施状況共に比較的低いことが明らかとなった。また、「内臓周りの身を大きく除去」については、認知度に比べて実施率が低い傾向にあった。既に実施している対策について、丸の魚の取扱いがある施設とない施設の回答を比較したところ、後者においては「目視で虫体を除去」の実施率が低い傾向にあった。島しょ地域では刺身等を仕入れ、客にそのまま提供する施設もあり、そのような施設においては目視確認を改めて行う意識が比較的低いと考えられた。</p> <p>また、「まな板の色を黒等にする」と「内臓周りの身を大きく除去」については、既に実施している対策としての実施率がそれぞれ 11%、63%と他の対策に比べて低かったが、本講習会を受けて前者は 44%、後者は 11%の施設が「今後実施したい対策」として回答し、本講習会について一定の効果があったと考えられた。</p> <p>2 一番面白かった展示内容</p> <p>展示内容については、虫体の実物（生体・標本）や虫体が潜り込んだ切り身の展示が特に好評であった。身に潜り込んで生体反応が生じていない切り身や刺身に付着した虫体は見つけるのが難しいという感想も事業者から聞こえた。虫体を目視するためには、ライト等を当てて手元を明るくする、透かして見るといった対策の必要性を事業者が十分に体感できたと思われる。</p>

<p><まとめ等></p> <p>本計画事業では、当保健所管内で提供頻度の高い魚種やその取扱い状況及び事業者のアニサキスに対する理解度について実態を把握し、実情に即した普及啓発を行うことで効果的なアニサキス食中毒予防に繋げることを目的として行った。</p> <p>アニサキス虫体の目視確認は経験に寄るところが大きいが、実物を見たことがない事業者が多数いたため、今後のアニサキス目視の一助となるべく実物やアニサキスが潜り込んだ切り身の展示等を行った。また丸で魚を仕入れている事業者が比較的多いため保冷の徹底や速やかな内臓の除去等のアニサキス対策についても併せて普及啓発を実施した。</p> <p>講習会アンケートの結果、既に実施している対策に加え、「まな板の色を黒等にする」、「内臓周りの身を大きく除去」を今後実施したいと回答した施設が多かったことは、まな板に付着したアニサキスの実物を展示したことや腹身への寄生状況を示したことによる一定の効果と考える。また、展示に対する事業者の反応は「写真と実物は違うので実際に見られて良かった」、「生きたアニサキスを酢や調味料に漬け込んだ展示や動画が、調味料では全く効果がないことが理解しやすく、良かった」、「身に潜り込んだアニサキスが実際にはこんなに分かりにくいとは思わなかった」等、好評であり、実物の展示はアニサキス食中毒予防の意識向上に大いに役立ったと考える。</p> <p>島しょ地域は多摩地域と比較して事業者の実情に即した支援が可能であるため、引き続きアニサキス食中毒予防は勿論のこと包括的な食中毒予防について、細やかな普及啓発及び指導に努めていきたい。</p>
--

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

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

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

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、令和4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4年度に実施した保健所別及び月別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・届出を要する業種に対しては、無許可・無届出営業の取締りを併せて実施した。このほかに、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4年度に行った保健所別及び月別の実施結果は、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		2,212	9,565	16,744	16,738	15,860	878	6	6	0
令和4年	4月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	5月	416	1,653	2,396	2,392	2,267	125	4	4	-
	6月	896	4,828	9,133	9,131	8,600	531	2	2	-
	7月	177	846	1,476	1,476	1,411	65	0	-	-
	8月	46	124	228	228	214	14	0	-	-
	9月	333	1,241	2,156	2,156	2,084	72	0	-	-
	10月	326	672	704	704	645	59	0	-	-
	11月	13	151	501	501	495	6	0	-	-
	12月	4	40	120	120	115	5	0	-	-
令和5年	1月	1	10	30	30	29	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		2,212	9,565	16,744	16,738	15,860	878	6	6	0
西多摩		259	534	534	534	499	35	0	-	-
南多摩		194	1,127	2,057	2,057	1,943	114	0	-	-
多摩立川		285	896	896	896	836	60	0	-	-
多摩府中		666	2,238	4,824	4,824	4,578	246	0	-	-
多摩小平		379	2,936	2,936	2,936	2,740	196	0	-	-
島しょ		429	1,834	5,497	5,491	5,264	227	6	6	-

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
		合計	9,565	16,744	15,866	878
細菌検査	小計		9,559	16,738	15,860	878
	スタンプスプレッド法		9,537	16,716	15,843	873
	コリテック		22	22	17	5
	ふきとり		-	-	-	-
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他 (混積培養法)		-	-	-	-
化学検査	小計		6	6	6	0
	残留塩素		6	6	6	-
	洗浄度検査		-	-	-	-
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		-	-	-	-
	蛍光物質検査		-	-	-	-
	その他		-	-	-	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目	検体数	検査件数	判定		細菌検査															
			良	不良	大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		セレウス		大腸菌		一般細菌		その他	
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体	9,559	16,738	15,860	878	7,106	88	4,999	588	253	1	73	2	0	0	0	0	3,429	199	0	0
食品	121	132	132	-	104	-	10	-	-	-	17	-	-	-	-	-	1	-	-	-
調理器具	2,566	4,319	4,206	113	2,504	50	685	23	36	-	52	1	-	-	-	-	929	39	-	-
手	4,169	7,249	6,615	634	1,841	18	3,141	493	59	-	3	-	-	-	-	-	1,571	123	-	-
その他	2,703	5,038	4,907	131	2,657	20	1,163	72	158	1	1	1	-	-	-	-	928	37	-	-

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目	検体数	検査件数	判定		化学検査														
			良	不良	残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		PH検査		ATP検査		油脂酸化検査		
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	
検体	6	6	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	6	6	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 合 計 営業種目		立入軒数	検体数	検査件数	内訳						
					判定		細菌検査		化学検査		
					良	不良	良	不良	良	不良	
営業種目		2,212	9,565	16,744	15,866	878	15,860	878	6	0	
許可	飲食店営業	一般飲食店	1,247	2,847	5,060	4,774	286	4,770	286	4	-
		集団給食	167	2,277	3,045	2,807	238	2,806	238	1	-
		簡易	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		その他	152	505	1,530	1,472	58	1,472	58	-	-
	製菓業	菓子製造業	89	246	449	430	19	430	19	-	-
		アイスクリーム類製造業	1	10	30	29	1	29	1	-	-
		豆腐製造業	41	102	126	118	8	118	8	-	-
		麺類製造業	29	75	81	79	2	79	2	-	-
	販売業	その他	12	55	134	128	6	127	6	1	-
		食肉販売業	87	193	318	309	9	309	9	-	-
		魚介類販売業	32	80	156	148	8	148	8	-	-
	営業届出	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		販売業	8	17	31	30	1	30	1	-	-
製造・加工業		-	-	-	-	-	-	-	-	-	
集団給食施設		285	2,743	5,185	4,955	230	4,955	230	-	-	
その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他		62	415	599	587	12	587	12	-	-	

表3-2-7 夜間営業施設等監視指導結果（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※	無許可発見軒数	許可									届出						その他						
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他の許可営業			販売業			その他			立入軒数	不良軒数		
						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				
合計	10	51	143	16	0	128	15	0	3	0	0	8	1	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
保健所																											
西多摩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
南多摩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩立川	1	13	40	1	-	35	-	1	1	-	-	3	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩府中	2	20	31	2	-	29	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
多摩小平	1	8	25	9	-	24	9	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
島しょ	6	10	47	4	-	40	4	2	2	-	-	4	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 衛生管理計画の作成、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※	無許可発見軒数	飲食店営業			許可			届出			その他			
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	要許可製造業 立入軒数	要許可販売業 立入軒数	その他の許可営業 立入軒数	販売業 立入軒数	届出 立入軒数	届出 無届発見件数	その他 立入軒数	その他 立入軒数	その他 無届発見件数
合計	10	51	143	16	0	128	15	0	8	1	0	0	3	0	0	1	0	0
実施月																		
4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12月	10	51	143	16	-	128	15	-	8	1	0	-	3	-	-	1	-	-
1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 衛生管理計画の作成、食品の取扱い等について改善を指導

表3-2-9 縁日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可 無届出 発見 軒数 ※2	許可												届出		臨時出店				その他																										
						飲食店営業 (臨時)			飲食店営業 (自動車)			飲食店営業 (その他)			要許可製造業			要許可販売業			その他の許可営業			立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数												
						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	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数
合計	23	59	737	222	12	301	110	0	27	4	0	1	1	1	0	54	8	0	0	0	0	0	15	12	8	184	53	1	130	34	3	25	0																	
保健所																																																		
西多摩	3	6	43	20	1	24	18	-	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	1	7	-	-	-	-																	
南多摩	1	4	52	8	-	50	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																
多摩立川	6	17	196	63	1	58	30	-	5	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	1	80	22	-	51	9	-	-	-	-																	
多摩府中	4	13	333	111	9	169	54	-	5	2	-	1	1	-	-	53	8	-	-	-	-	12	11	7	37	23	-	31	12	2	25	-	-																	
多摩小平	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																
島しょ	9	19	113	20	1	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	65	7	-	41	13	1	-	-	-																	

※1 手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列、異物混入防止方法、届出内容と異なる食品の取扱い等について改善を指導

※2 無許可・無届出営業施設に対して許可申請・届出を指導

表3-2-10 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・無届出 無届出 軒数※2	許可												届出		臨時出店			その他												
						飲食店営業 (臨時)			飲食店営業 (自動車)			飲食店営業 (その他)			要許可製造業			要許可販売業			その他の 許可営業			立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数			
						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	無届 発見 件数										立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数
合計	23	59	737	222	12	301	110	0	27	4	0	1	1	0	54	8	0	0	0	0	0	0	15	12	8	184	53	1	130	34	3	25	0		
4月	1	3	26	10	-	23	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-		
5月	2	9	190	35	1	113	27	-	-	-	-	-	-	-	41	5	-	-	-	-	-	-	-	-	10	2	-	8	1	1	18	-	-		
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8月	3	8	56	27	1	37	23	-	5	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	10	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
9月	1	3	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	1	-	-	-	-	-
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11月	6	15	161	31	1	-	-	-	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86	21	1	65	9	-	-	-	-	-	
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1月	2	5	66	9	-	50	8	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	8	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-
2月	3	6	29	14	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	26	12	1	-	-	-	-	
3月	5	10	183	96	8	78	44	-	9	2	-	1	1	-	12	3	-	-	-	-	-	12	11	7	39	24	-	25	11	1	7	-	-	-	

令和4年

令和5年

※1 手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列、異物混入防止方法、届出内容と異なる食品の取扱い等について改善を指導
 ※2 無許可・無届出営業施設に対して許可申請・届出を指導