

◎ 武蔵調布保健所

詰め合わせ弁当の実態調査（新規）

1 目 的

弁当類は、食中毒起因食品のワースト3に挙げられ、細菌検査も季節毎に行われている。しかし、この検査結果に基づき業者指導をする場合に、弁当全体が細菌に汚染されていたのか、副食、米飯等の部分的汚染が原因であるのかが不明であり、適切な指導が行いにくいのが現状である。

そこで、弁当全体の細菌検査結果が、詰め合わされている個々の副食、米飯の細菌汚染をどのように反映しているかをみるために本調査を実施した。

2 調査方法

- (1) 実施期間 平成6年9月5日、9月26日、及び平成7年1月25日
- (2) 対象食品 仕出し営業を主体とする飲食店営業者が調製した弁当
- (3) 調査方法 弁当1種類につき、弁当及び、詰め合される前の副食4品以上と米飯を検体とし、弁当14検体、副食等80検体について細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌の調査を行った。

なお、細菌検査結果の良、不良の判定は東京都の行う一斉検査の判定基準（表-1）に準じて行った。

表-1 細菌検査結果判定基準

品 目	判 定 基 準
弁当、米飯及び加熱済そうざい類	細菌数10万/gを超えるもの 大腸菌群数100/gを超えるもの 黄色ブドウ球菌陽性 サルモネラ陽性 大腸菌陽性
サラダ、漬物等未加熱そうざい類	細菌数100万/gを超えるもの 大腸菌群数1000/gを超えるもの 黄色ブドウ球菌陽性 サルモネラ陽性 大腸菌陽性

- (4) 検査機関 都立衛生研究所多摩支所および武蔵調布保健所

3 結果及び考察

- (1) 弁当14検体中、良と判定されたものは8検体、不良と判定されたものは6検体であった。細菌数と大腸菌群の両方が判定基準を超えたものが5検体、大腸菌群が判定基準を超えたものが1検体あった。黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌については検出されなかった（表-2、3）。

- (2) 副食65検体中、良と判定されたものは52検体、不良と判定されたものは13検体であった。細菌数と大腸菌群の両方が判定基準を超えたものが5検体、細菌数のみが判定基準を超えたものが3検体、大腸菌群と大腸菌の両方が判定基準を超えたものが4検体あった。黄色ブドウ球菌、サルモネラについては、検出されなかった（表-2、3）。
- (3) 米飯15検体中、不良と判定されたものは1検体で、大腸菌群と大腸菌の両方について判定基準を超えていた（表-2、3）。
- (4) 副食等の不良率は、加熱そうざいで14.3%、未加熱そうざいで45.5%、漬物で20.0%、米飯で6.7%というように、未加熱そうざいに、高い傾向が見られた（表-2）。
- (5) 弁当全体の検査結果が良のものは8検体で、弁当全体の検査結果が良であるにもかかわらず、それを構成する食品に不良が見られたものが6検体あった（図-1）。その6検体を構成する副食の不良検体は、27検体中7検体（25.9%）で、そのうち大腸菌が検出されたものが3検体あったが、弁当全体からは大腸菌は検出されなかった。
- (6) 弁当全体の検査結果が不良のものは6検体で、それを構成する副食の不良数は26検体中、5検体（19.2%）、米飯は6検体中1検体（16.7%）であった。しかし、今回の検査で不良と判定された2検体の弁当には、それを構成する食品に不良のものが見られなかった（図-2）。

4 まとめ

今回の調査結果から、弁当全体の検査結果が、良好であったにもかかわらず、それを構成する食品に不良が見られたものや、逆に弁当全体の検査結果が不良であっても、それを構成する食品に不良の物が見られなかったことや、検査結果良の弁当の副食の不良率と、検査結果不良の弁当の副食の不良率にほとんど差がなかったことから、より適切な衛生指導を行うためには、弁当の中に詰め合わされた食品についての個々の細菌検査が、必要だと思われる。

表-2 弁当、副食、および米飯細菌検査結果

	細菌数 (1g当たり)		判定							大腸菌群 (1g当たり)					判定		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		大腸菌		
	検体数	不良数 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	不良数 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	不良数 (%)	+	不良 (%)	+	不良 (%)	+	不良 (%)	
弁当	14	6(42.9)	-	-	1	4	4	3	2	5(35.7)	5	3	2	3	1	6(42.9)	-	-(-)	-	-(-)	-	-(-)	
副食	加熱	49	7(14.3)	5	11	15	11	2	4	1	5(10.2)	38	6	4	1	-	5(10.2)	-	-(-)	-	-(-)	2	2(4.1)
	未加熱	11	5(45.5)	-	-	-	-	1	6	4	4(36.4)	3	2	3	1	2	3(27.3)	-	-(-)	-	-(-)	1	1(9.1)
	漬物	5	1(20.0)	-	1	2	-	1	1	-	-(-)	4	-	-	1	-	1(20.0)	-	-(-)	-	-(-)	1	1(20.0)
米飯	15	1(6.7)	1	6	5	2	1	-	-	-(-)	14	-	1	-	-	1(6.7)	-	-(-)	-	-(-)	1	1(6.7)	
合計	94	20(21.3)	6	18	23	17	9	14	7	14(14.9)	64	11	10	6	3	16(17.0)	-	-(-)	-	-(-)	5	5(5.3)	

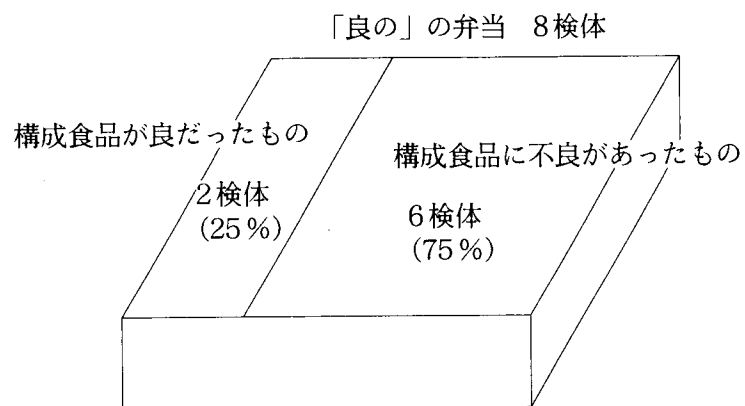


図-1 弁当の検査結果 (良の弁当)

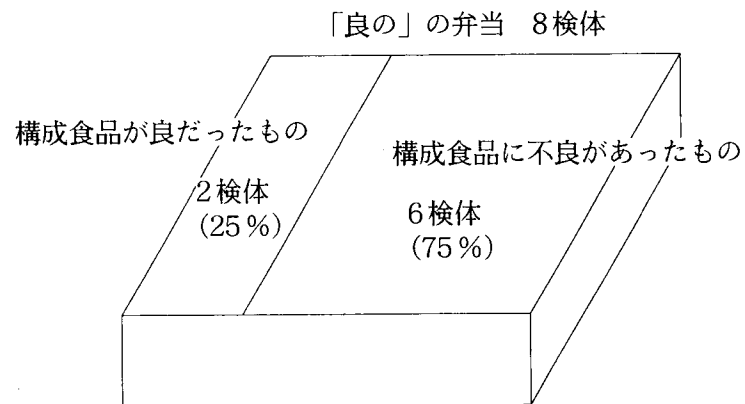


図-2 弁当の検査結果 (不良の弁当)

表-3 弁当の検査結果別「構成食品」の不良理由

弁 当 の 検 査 結 果		良 (8検体)									不良 (6検体)							
弁 当 の 種 類		A	B	C	D	E	F	G	H	計	I	J	K	L	M	N	計	
副 食	検 体 数	4	4	7	4	4	4	4	4	35	5	4	4	5	4	4	26	
	不 良 検 体 数	1	2	1	1	1			1	7	1	2	1			1	5	
	加 熱 済	細 菌 数			不良	不良						不良	不良					
		大 腸 菌 群		不良								不良	不良					
		黄 色 プ ド ウ 球 菌																
		サ ル モ ネ ラ																
		大 腸 菌		不良									不良					
		未 加 熱	細 菌 数					不良			不良			不良				不良
	大 腸 菌 群		不良			不良			不良								不良	
	黄 色 プ ド ウ 球 菌																	
	サ ル モ ネ ラ																	
	大 腸 菌		不良															
	漬 物	細 菌 数																
		大 腸 菌 群	不良															
		黄 色 プ ド ウ 球 菌																
サ ル モ ネ ラ																		
大 腸 菌		不良																
米 飯	弁 当 の 種 類	A	B	C	D	E	F	G	H	計	I	J	K	L	M	N	計	
	検 体 数	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	6	
	不 良 検 体 数																	
	細 菌 数																	
	大 腸 菌 群											不良						
大 腸 菌											不良							

◎ 小金井保健所

大規模小売店（スーパー）のバックヤードにおける食品の取扱いの実態と衛生的意識について（新規）

1 目 的

大規模小売店（以下スーパーという）では、毎日、大量の食料品が流通、販売され、多くの消費者の食生活を潤している。それだけに、ひとたび事故が発生すると、消費者への影響は図り知れない。

また、通常監視の際に各スーパーのバックヤードを点検すると、整理整頓が十分行われていなかったり、食品を衛生的に取り扱っているとは言い難い状況を目にすることもある。

そこで、今回、管内のスーパー各店舗における食品の取扱いの実態と衛生的意識について調査を行い、若干の衛生学的知見を得たので報告する。

2 調査方法

(1) 実施期間 平成6年10月～平成7年2月

(2) 対象実態

当保健所管内すべてのスーパー店舗（31軒）内の魚介類販売業（23軒）、食肉販売業（21軒）、飲食店営業（18軒）を対象とした。

(3) 調査内容

食品の取扱いの実態については、それぞれの地区を担当する監視員が、調査表を用いて実地調査を行った。

衛生的意識については、各スーパー食品担当管理者（店長等）に食品の取扱いについてのアンケート（No.1）を、また、各現場の食品衛生責任者に衛生管理状況に関するアンケート（No.2）を依頼し、後日自己申告により回答を求めた。

(4) 現場簡易検査

衛生状態確認の一方法として、スタンプスプレッド法によりバックヤード内における従事者の手指、まな板、食品の大腸菌群簡易検査を実施した。

(5) 収去検査

飲食店営業12軒を対象に、衛生状態を確認する方法として、自家製または業務用パックから小分け包装されたポテトサラダ12検体、マカロニサラダ11検体の細菌検査及び化学検査を実施した。検査は都立衛生研究所多摩支所に依頼した。

(6) 衛生指導

現場での衛生指導及び平成6年11月21日に保健所講堂で衛生講習会を実施した（出席者10名）。

3 結 果

(1) 実態調査（別添1）

ア 設備等：清掃用具の専用ロッカーがなく、清掃用具を作業場内に放置（81.7%）、トレー保管庫の不足（66.2%）等の不良が多く確認された。

イ 食品の取扱状況：私物、不用品のバックヤード内放置（49.3%）、冷蔵庫内の食品包装保管状

況の不良（26.8％）、洗剤、殺虫剤の保管状況の不良（11.3％）、まな板の使い分けがされていない等のまな板の使用状況の不良（8.5％）が確認された。

ウ その他の指摘事項としては、手洗装置の取外し1件及び消毒装置の破損1件が確認され、ただちに取付け及び修理を指示した。また、バックヤード設備が老朽化し、衛生上問題がある事例1件、バックヤードが狭く、処理能力を超えている事例1件が確認され、改善指導を行った。

エ 食品衛生責任者が各バックヤード毎におらず、店長が兼務していた事例が全体の28.2％で確認された。

(2) 意識調査（別添2）

ア 食品の取扱いについてのアンケート（No.1）：食品担当管理者（店長等）の意識

従業員の衛生教育、健康管理、食品の取扱いに際しての注意点、苦情発生時の処理方法、食中毒防止対策等において大部分の店舗でそれぞれ独自の方法で実施していた。また、約半数の店舗で、自主マニュアルを作成し対応しており、衛生的意識に関しては、かなり自主管理を徹底しているつもりであるとの回答を得た。

イ 衛生管理状況に関するアンケート（No.2）：現場責任者の意識

調査結果から、手洗いの方法、作業時の注意事項、食品保管等について食品衛生に関する基本的知識をある程度理解し、実行しているとの回答を得た。

(3) 現場簡易検査（別添3）

207検体中、良（-～++）196検体（94.7％）、不良（+++～∞）11検体（5.3％）であった。一部、刺身・生食用まな板で不良がみられ、食品への汚染が懸念される点も確認された。改善事項については個別に注意指導を行った。

(4) 収去検査（別添4）

ア 細菌検査：すべての検体が、一斉収去検査における都の指導基準（細菌数100万/g、大腸菌群3000/g）を下回っていた。

イ 化学検査：食品衛生法に違反するものはなかった。

4 考 察

今回の調査では、結果のとおり、実態調査と意識調査との間にかなりの差がみとめられた。これは、食品担当管理者や現場責任者の衛生的意識は高いものがあるが、従業員の雇用状況や老朽化した施設設備の放置等、経営面での影響で一部現場での設備や食品の取扱状況に問題が生じていることが示唆された。

また、現場簡易検査、収去検査の結果からは食品の取扱いにおける衛生状態はおおむね良好であることが推察された。

スーパーで調理加工され店頭に出される食品は、バックヤード内では他人から見えにくいいため、作業工程中で汚染される危険度が最も高いと考えられるので、衛生管理は重要である。

平成7年7月から、製造物責任法（PL法）が完全施行されたため、万が一事故が生じた場合、食品の販売者にも責任がかかる可能性が大きくなっていく。このため、通常からの自主管理や自主検査の徹底、そして消費者への適切な対応がなお一層重要となってくる。

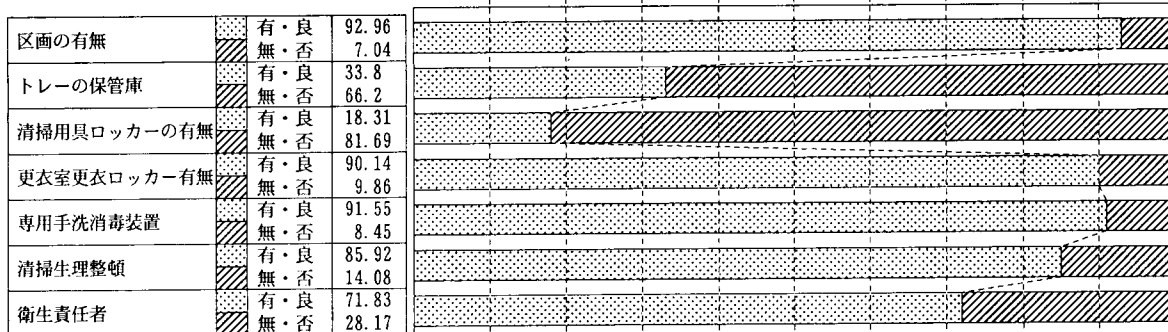
そのため、今後責任者に対し、一層の自主管理、自主検査の徹底（マニュアルの遵守）を指導していくとともに通常監視指導の際に、随時、食品の取扱いに関する改善指導を実施していき、従事者に対しても極力講習会に参加させる状況を作っていくと考える。

別添1 実態調査結果 (3業種総合)

施設、設備について

(単位：%)

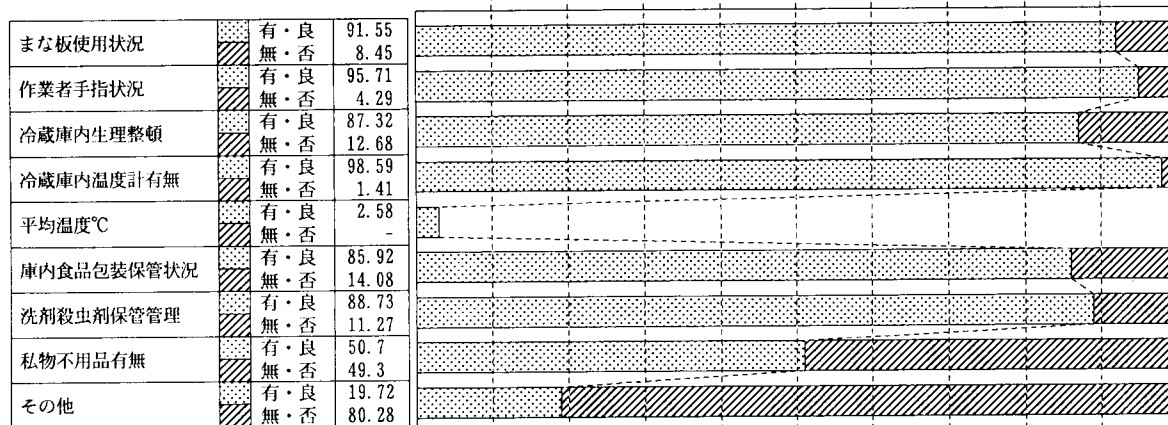
0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100



食品の取扱いについて

(単位：%)

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100



(1) その他の指摘事項

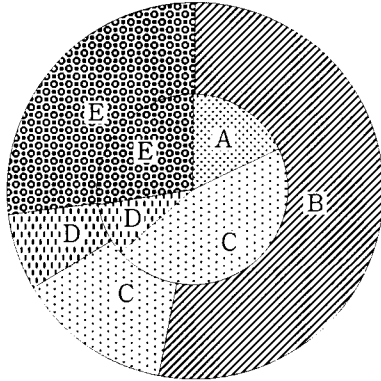
- ◎バックヤード内の清掃不良。
- ◎冷蔵庫内にすのこ等を敷いておらず、品物が床にじかに置いてある。
- ◎冷蔵庫内の棚に洗剤のポリタンクが置かれていた。
- ◎バックヤード内の換気が悪い。
- ◎手洗受槽なし、取付けを指示した。
- ◎消毒装置破損、修理を指示した。
- ◎バックヤード内に事務用品が多い。
- ◎清掃用具を壁に掛けて保管している。
- ◎バックヤード内にイベント用具を保管している。
- ◎段ボールの取扱いが悪い。
- ◎設備の老朽化が甚だしい。
- ◎バックヤードが狭い。
- ◎専用手洗設備が破損等で使用不能。

別添2 意識調査結果

1 《スーパーにおける食品の取扱いについてのアンケート (No.1)》(抜粋)

有効回答数：26店舗、26名の店長等からの回答

(4) 従業員の衛生教育はどのように行っていますか？

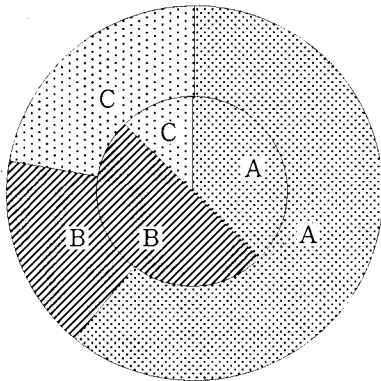


(単位：店舗)

	マニュアル有：15店舗		マニュアル無：11店舗	
	数	%	数	%
A-従業員の自主性に任せている	0	0.0	2	18.2
B-朝礼時等で伝達、点検	8	53.3	0	0.0
C-随時教育指導を行っている	2	13.3	5	45.5
D-本部等での集合教育を定期的実施	1	6.7	1	9.1
E-無回答	4	26.7	3	27.3
合計	15		11	

(外円：マニュアル有、内円：マニュアル無)

(7) 食品に関する苦情が発生したときの処理方法は？



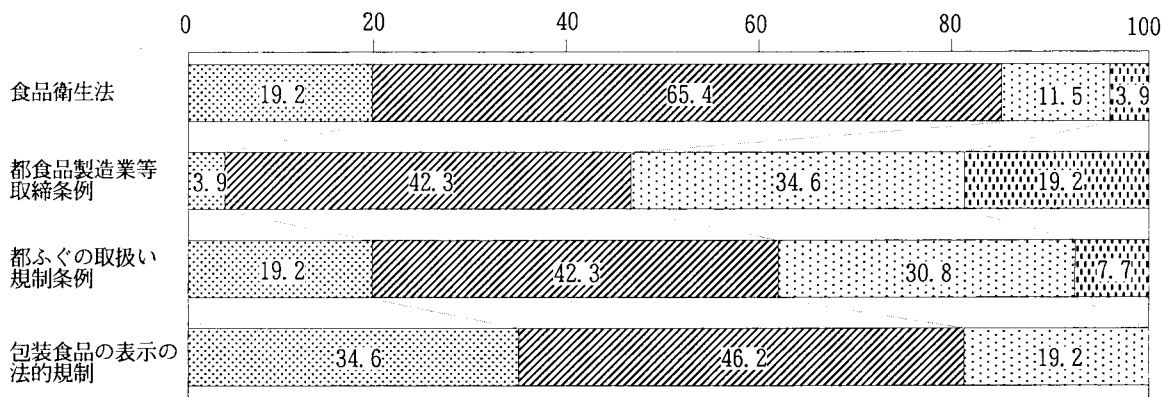
(単位：店舗)

	マニュアル有：18店舗		マニュアル無：11店舗	
	数	%	数	%
A-検査期間へ検査を依頼し原因究明	11	61.1	3	37.5
B-苦情対応、返金、返品のみ	3	16.7	4	50.0
C-無回答	4	22.2	1	12.5
合計	18		8	

(外円：マニュアル有、内円：マニュアル無)

(9) ~ (12) 食品衛生法規について

(単位：%)



よく知っている
 ある程度知っている
 内容はよく知らない
 全く知らない

(13) 新鮮な食品をお客に提供するためにどんなことを気を付けていますか？

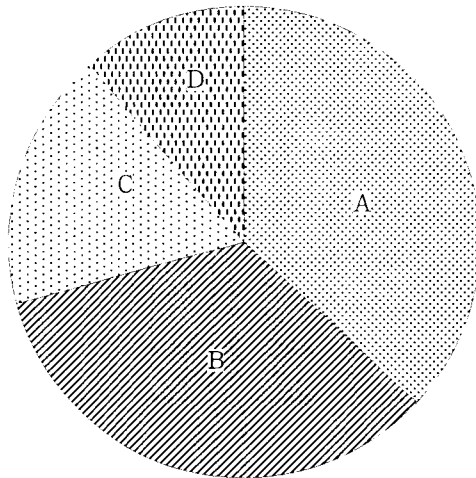
(複数回答)

日付管理；	17店舗	65.38%
鮮度管理；	10店舗	38.46%
温度管理；	6店舗	23.08%
在庫管理；	5店舗	19.23%
清掃消毒（清潔保持）；	2店舗	7.69%
先入れ先出し；	2店舗	7.69%
定時店内巡回；	1店舗	3.85%
当日仕入れ当日完売；	1店舗	3.85%
無回答；	1店舗	3.85%

2 《スーパーにおける衛生管理状況に関するアンケート（No.2）》

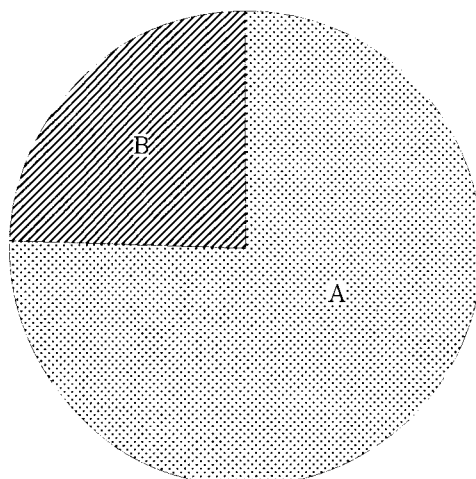
有効回答数；25店舗、62名の食品衛生責任者の回答

◎ 業態別内訳



	(単位:人)
A-魚介類販売業	23 (37.1%)
B-食肉販売業	21 (33.9%)
C-飲食店営業(そうざい)	11 (17.7%)
D-飲食店営業(弁当)	7 (11.3%)
合計	62

(1) 手洗いはどのようにしていますか？

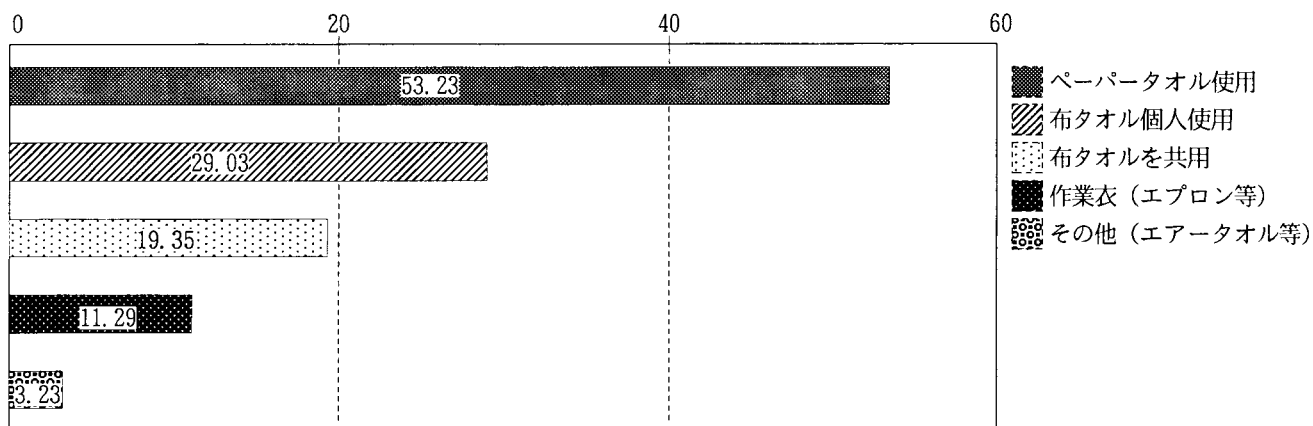


	(単位:人)
A-殺菌剤を使用	47 (75.8%)
B-石鹼のみを使用	15 (24.2%)
C-水のみで洗浄	0 (0.0%)
合計	62

(2) 手洗後のタオルはどんなものを使っていますか？(複数回答)

手洗後のタオルは？(複数回答)

(単位：%)



(3) 作業着は専用のものがありますか？

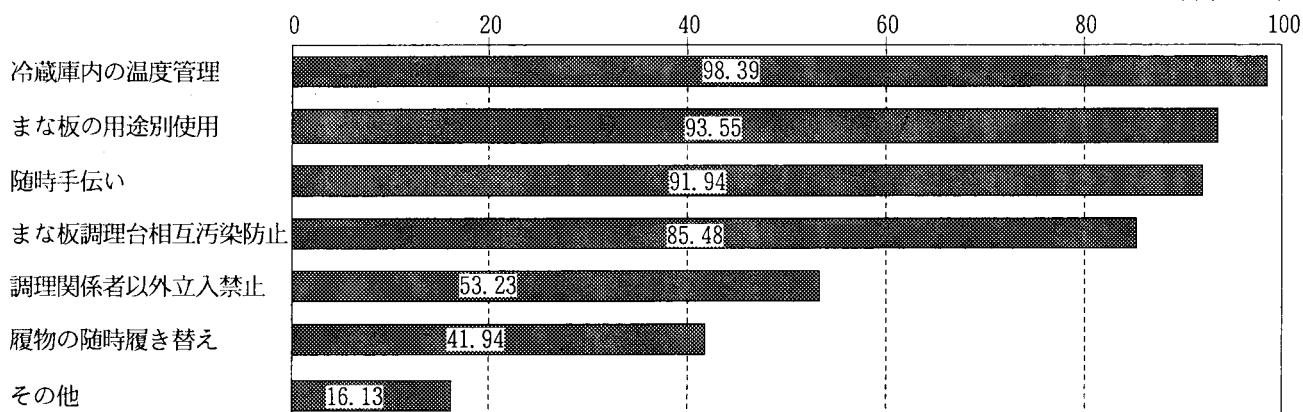
①有；62名 100%

②無；0名 0%

(4) 調理作業中にどのような点に注意していますか？(複数回答)

調理作業中の注意点 (複数回答)

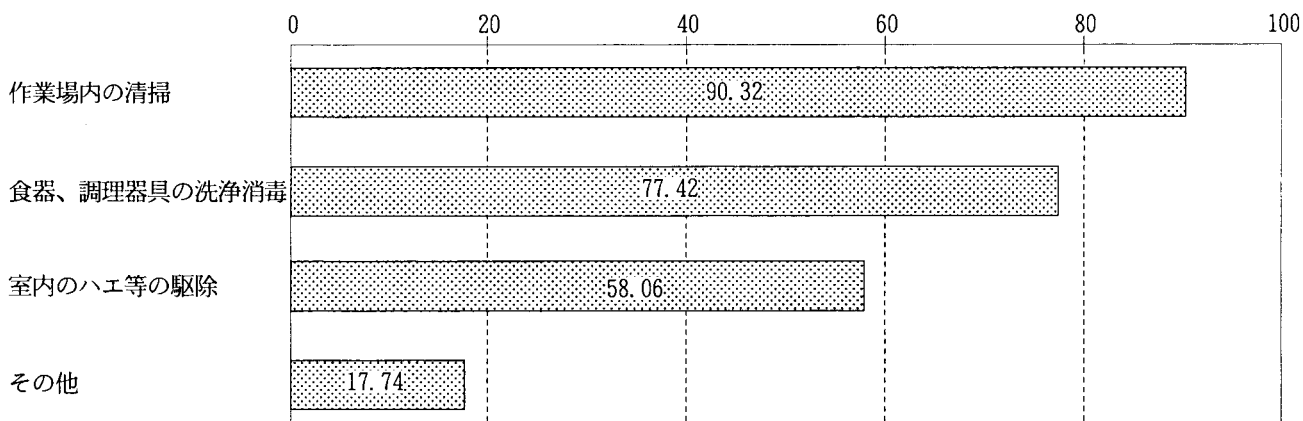
(単位：%)



(5) 作業前の洗浄、清掃などはどのようなことをしていますか？(複数回答)

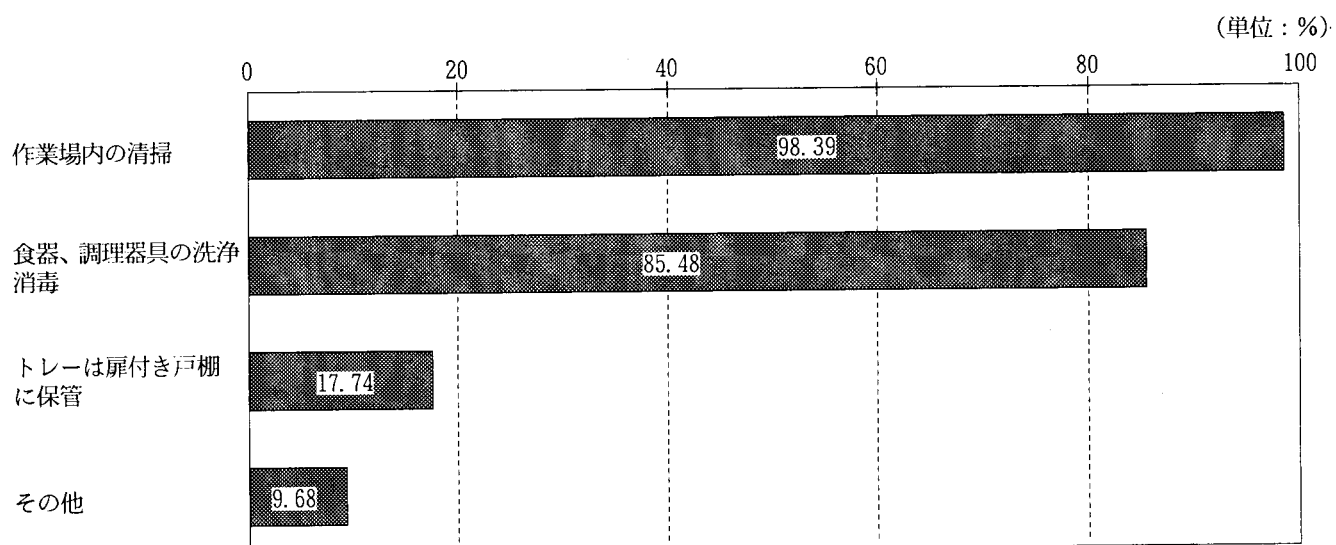
作業前の洗浄・清掃は？(複数回答)

(単位：%)



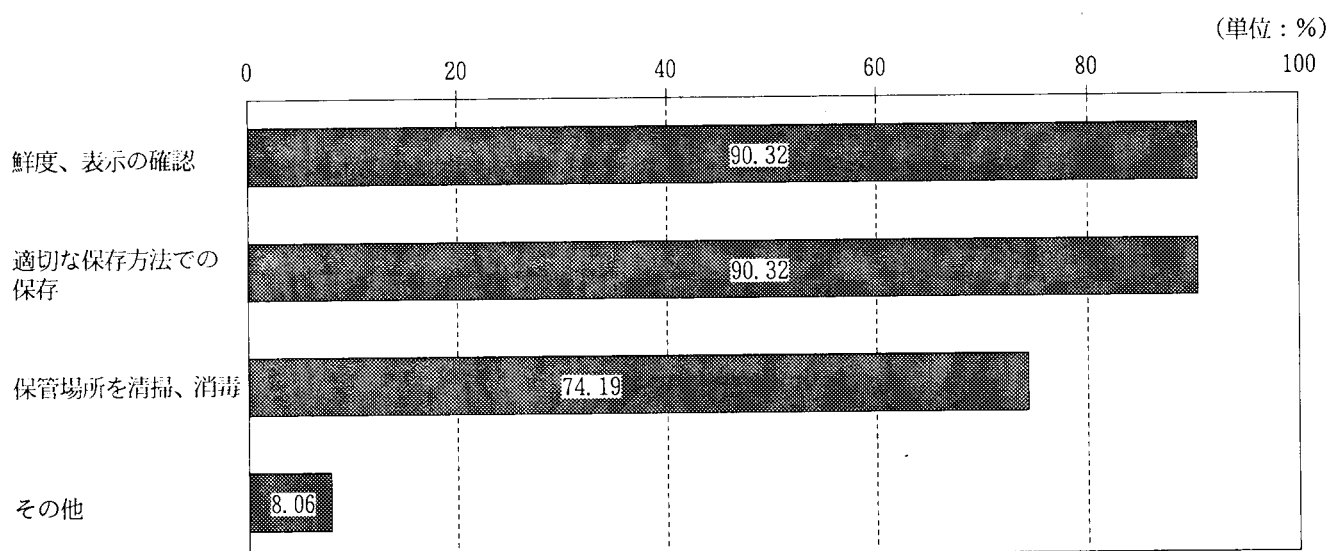
(6) 作業後の洗浄、清掃などはどのようなことをしていますか？(複数回答)

作業後の洗浄清掃は？(複数回答)



(7) 食品や材料の仕入れ時の検査や保管はどのように行っていますか？(複数回答)

仕入れ時の検査や保管は？(複数回答)



別添3 現場簡易検査結果（大腸菌群）

(1) 実施軒数：24軒

(2) 検査件数：207件

(3) 判定基準（成績表の見方）

- : 0個 +++ : 101~1000個
 + : 1~10個 ∞ : 1001個以上
 ++ : 11~100個

(4) 検査結果

3業種綜合成績

検 体 名	-	+	++	+++	∞	計
手 指	72	14	1	3		90
ま な 板	26	8	18	4	2	58
食 品	33	11	5	1		50
ハ ム ス ラ イ サ ー	4					4
台 ふ き ん	1		1			2
冷 蔵 庫 側 壁	1					1
フ ラ イ 用 陳 列 ケ ー ス	1					1
プラスチックザル(レタス)				1		1
	138	33	25	9	2	207

別添4 収去検査結果

細菌検査（細菌数、大腸菌群は中央値）

	細菌数 (1g当たり)	大腸菌群 (1g当たり)	黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)	サルモネラ	大腸菌
ポテトサラダ12検体	730	24	(-)	(-)	(-)
マカロニサラダ11検	260	5	(-)	(-)	(-)

化学検査（保存料、甘味料）

ポテトサラダ12検体、マカロニサラダ11検体ともに違反品なし。

スーパーにおける食品の取扱いについて実態調査表

調査年月日	平成 年 月 日	調査者氏名	
営業所所在地	小金井市・国分寺市	町 丁目	番 号
営業者氏名		屋 号	
業 種 (○をつけて下さい)	① 飲食店営業 (そうざい) ② 飲食店営業 (弁当) ③ 乳類販売業 ④ 魚介類販売業 ⑤ 食肉販売業 ⑥ 食料品等販売業 ⑦ その他		

施設・設備について	魚介類販売業	食肉販売業	飲食店営業	備 考
①区画の有無	有・無	有・無	有・無	
②トレー保管庫の有無	有・無	有・無	有・無	
③清掃用具ロッカーの有無	有・無	有・無	有・無	
④更衣室、更衣ロッカーの有無	有・無	有・無	有・無	
⑤専用手洗、消毒装置	有・無	有・無	有・無	
⑥バックヤード内の清掃、整理整頓状況	良・否	良・否	良・否	
⑦食品衛生責任者の設置有無	有・無	有・無	有・無	
食品の取扱いについて	良・否	良・否	良・否	
①まな板の使用状況	良・否	良・否	良・否	
②調理作業者の手指の状況	良・否	良・否	良・否	
③冷蔵庫内の整理整頓	良・否	良・否	良・否	
④冷蔵庫内の温度計の有無 (°C)	有・無 (°C)	有・無 (°C)	有・無 (°C)	
⑤冷蔵庫内の食品の包装保管状況	良・否	良・否	良・否	
⑥洗剤・殺虫剤等の保管、管理	良・否	良・否	良・否	
⑦私物及び不用品の有無	有・無	有・無	有・無	
⑧その他気がついたこと				

スーパーにおける食品の取扱いについてアンケート (No.1)

営業所所在地	市 町 - -	営業者氏名
--------	---------	-------

店長 氏名	食料品担当者氏名	職 制 (部長課長等)
-------	----------	----------------

- 1 スーパーの営業時間 AM : ~ PM :
- 2 バックヤードの調理作業時間 (休憩時間も含む) AM・PM : ~ AM・PM
- 3 バックヤード内の従業員数 (社員: 人 パート、アルバイト: 人)
- 4 従業員の衛生教育はどのように行っていますか? マニュアルの (有 ・ 無)
()
- 5 従業員の健康管理はどのように行っていますか? マニュアルの (有 ・ 無)
()
- 6 食品の取扱いについて、ふだんからどのようなことに気をつけていますか?
(該当するものすべてに○をつけてください。)
- ① 手洗いの励行 ② 先入れ先出しの励行 ③ 冷蔵庫の管理 ④ その他 ()
- 7 食品に関する苦情が発生したときの処理方法は? マニュアルの (有 ・ 無)
()
- 8 食中毒を防止するためにどんな対策を行っていますか?
()
- 9 食品衛生法について
① よく知っている。 ②ある程度知っている。 ③内容はよく知らない。 ④ 全く知らない。
- 10 東京都食品製造業等取締条例について
① よく知っている。 ②ある程度知っている。 ③内容はよく知らない。 ④ 全く知らない。
- 11 東京都ふぐの取扱い規制条例について
① よく知っている。 ②ある程度知っている。 ③内容はよく知らない。 ④ 全く知らない。
- 12 包装食品の表示について法的規制があることを知っていますか?
① よく知っている。 ②ある程度知っている。 ③内容はよく知らない。 ④ 全く知らない。
- 13 新鮮な食品をお客に提供するために、どんなことに気をつけていますか?
()
- 14 行政に対する要望等
()

スーパーにおける衛生管理状況に関するアンケート (No.2)

営業所所在地	市 町 -	営業者氏名	
--------	-------	-------	--

業種	①魚介類販売業 ②食肉販売業 ③飲食店営業	記入者氏名 (各食品衛生責任者)	
----	-----------------------	------------------	--

1 手洗はどのようにしていますか？

- ① 殺菌剤を使用 (薬品名:) ② 石鹼のみを使用 ③水のみで洗浄

2 手洗後のタオルはどんなものを使っていますか？

- ① 布タオルを共用 ②布タオルを個人使用 ③ペーパータオルを使用
④作業衣 (エプロン等) ⑤その他 ()

3 作業着は専用のものがありますか？ ① 有 ② 無

4 調理作業中にどのような点に注意していますか？(該当するものすべてに○をつけて下さい。)

- ① 冷蔵庫内の温度管理 ② まな板の用途別使用 ③随時手洗い
④まな板や調理台での相互汚染の防止 ⑤調理関係者以外の者を入れない
⑥履物の随時履き替え ⑦ その他 ()

5 作業前の洗浄・清掃などはどのようなことをしていますか？

(該当するものすべてに○をつけて下さい。)

- ① 室内のハエ等の駆除 ②作業場内の清掃 ③ 食器、調理器具の洗浄・消毒
④ その他 ()

6 作業後の洗浄・清掃はどのようなことをしていますか？

(該当するものすべてに○をつけて下さい。)

- ① 作業場内の清掃 ②トレーはすべて扉付きの戸棚に保管 ③食器、調理器具の洗浄・消毒
④ その他 ()

7 食品や材料の仕入れ時の検査や保管はどのようにしていますか？

(該当するものすべてに○をつけて下さい。)

- ①鮮度、表示の確認 ② 定められた保存方法による保管 ③ 保管場所を清掃、消毒
④ その他 ()

ご協力ありがとうございました。

◎ 立川保健所

玉子サンドイッチ製造所の実態調査（新規）

1 目 的

調理パン類は、夏季対策事業等での細菌検査の結果を見ると、成績不良のものが多く、常にワースト5に入っている。従来から成績の改善を求められているにもかかわらず、その成績は向上されていない。

私達はこの原因がどこにあるかを追及するため、今回は玉子サンドイッチ（以下「玉子サンド」と略す）について細菌検査を実施し、その結果から改善指導を行ったので報告する。

2 調査方法

(1) 調査実施期間

平成6年9月～平成7年2月：別添－1の調査表を使用し、実態調査を実施した。

平成6年9月6・7日：玉子サンドの細菌検査を実施した。

平成7年2月6・7日：玉子サンドの製造工程別細菌検査を実施した。

(2) 対象施設及び検査検体

調理パン製造施設（菓子製造業及び飲食店営業）

細菌検査は30軒の店舗から玉子サンドを各1個ずつ収去し検体とした。

製造工程別細菌検査は細菌検査結果で成績不良の店舗を選定し、玉子サンドの製造工程順に収去し検体とした。

(3) 検査項目

細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌

(4) 検査機関

都立衛生研究所多摩支所衛生細菌研究室

3 結 果

玉子サンドの具材の組み合わせについては、多くの種類があった。

(1) 玉子サンドの細菌検査結果（表1）

表－1 玉子サンドの細菌検査結果

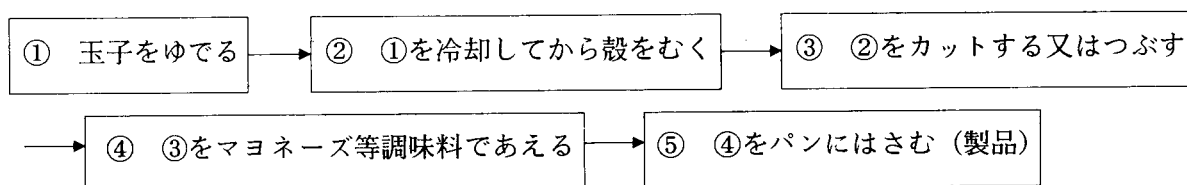
品 目	検 体 数	細 菌 数 (1g当たり)								大 腸 菌 群 (1g当たり)						大 腸 菌 (+)	黄 色 ブドウ球菌 (+)	サル モネラ (+)	
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10 ⁸	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶				<10 ⁷
玉子サンド	30	-	1	1	1	11	13	1	2	13	5	6	4	-	2	-	9	3	-

- ア 細菌数：細菌数は $80 \sim 18 \times 10^6 / \text{g}$ と広い範囲に分布した。
特に不良とされる $10^6 / \text{g}$ を超えるものが、3検体（10%）あった。
- イ 大腸菌群：大腸菌群は $< 10 \sim 10 \times 10^5 / \text{g}$ の範囲にあった。
特に不良とされる $10^3 / \text{g}$ を超えるものが6検体（20%）あった。
- ウ 9検体（30%）が大腸菌陽性であった。
- エ 3検体（10%）が黄色ブドウ球菌陽性であった。菌数は $50 \sim 15 \times 10 / 0.1\text{g}$ の範囲にあった。
- オ サルモネラは検出されなかった。
- カ ・具材が玉子だけの検体は19検体で、そのうち6検体（31.5%）が不良であった。
・具材にレタス等野菜が入っていたものが11検体で、そのうち6検体（54.5%）が不良であった。
- キ ・冷蔵保管されていたものは15検体で、そのうち3検体（20%）が不良であった。
・室温保管されていたものは14検体で、そのうち7検体（50%）が不良であった。
- 以上の検査結果から、11検体（36.6%）が不良であった。

(2) 調査結果

別添-1の表を用いて調査した（実施軒数24軒）。

ア 玉子サンドの一般的な製造方法



- イ レタス類の洗浄方法は半数が水洗いのみで、次いで塩素系殺菌剤（30%）、その他であった。
- ウ 調理パン類の製造品目数は数種類から10数種類つくっている店舗（70.8%）が多く、50種類以上の店舗もあった。
- エ 調理場はパン製造所との兼用が多く、面積は10坪以下の店舗が16軒（66.6%）であった。
- オ 販売方法は冷蔵ケースで売られていたものが15軒（62.5%）で、残りが室温で販売されていた。
- カ 器具の洗浄・殺菌方法は洗剤で洗浄後、アルコール噴霧や塩素系殺菌剤の使用が多く、乾燥のみという店舗がこれに次いでいた。
- キ 販売時間は製造後2～3時間までの店舗が3店舗、4～8時間までが13店舗、9～10時間の店舗が5店舗、1店舗が36時間であった。販売時間が長い店舗では、前日にサンドイッチをつくり冷蔵しておき、翌日に販売するという方法であった。

(3) 玉子サンドの製造工程別細菌検査結果 (表-2)

表-2 玉子サンド製造工程別細菌検査結果

品 目	検 体 数	細 菌 数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当た り)		大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10 ⁸	(-)	(+)			
ゆで玉子	6	3	3	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-
ゆで玉子をつぶしたもの	6	1	3	2	-	-	-	-	-	2	4	-	-	-
マヨネーズであえた玉子	6	1	1	3	-	-	1	-	-	3	3	-	-	-
玉子フィリング	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
玉子サンド	6	1	1	3	-	-	1	-	-	3	3	-	-	-

ア 細菌数

(ア) ゆで玉子 (冷却後殻をむいたもの) は1g当たり<10から30の範囲にあった。

(イ) (ア)をつぶしたものは1g当たり10から49×10の範囲にあった。

(ウ) (イ)をマヨネーズであえたものは5検体が1g当たり10から95×10の範囲にあったが、1検体だけが16×10⁴と高かった。

(エ) 玉子サンド (製品) は5検体が1g当たり10から74×10の範囲にあったが、1検体だけが12×10⁴と高かった。

(オ) 市販の玉子フィリング (ゆで玉子をマヨネーズであえたもの) は<10/gであった。

イ 大腸菌群は全ての検体が<10/gであった。

ウ 黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌はすべて陰性であった。

4 考察

玉子サンドの細菌検査の不良率 (36.6%) は、平成6年度食品衛生監視事業 (4・5月分) 実施結果のサンドイッチ (ゆで玉子使用) の不良率 (41.7%) とほぼ同様であった。

3検体から黄色ブドウ球菌が検出され、食中毒につながる危険性も考慮された。

具材にレタス等が使用されたものは、不良率が高く、生野菜類による細菌汚染の影響が考えられた。

室温販売のものは冷蔵販売のものよりも不良率が高く、温度管理の徹底が望まれた。各店舗の調査指導の結果から、多くの店舗ではパン製造所の一面の狭いスペースで多種類のサンドイッチを製造していた。

細菌検査結果から、手洗の励行、調理器具の洗浄・殺菌、調理場内の整理・整頓を指導した。

指導後に行った製造工程別細菌検査結果は、おおむね良好な結果であった。

多くの店舗では市販のマヨネーズを使用しており、自家製のものを使用していた店舗はわずかであった。

ゆで玉子及びゆで玉子をつぶした検体は細菌数も少なく良好であったが、一部マヨネーズであえたものや製品については少し菌数が増えて、器具・手指等からの汚染が考えられる。

5 まとめ

今回は調理パン製造施設の調査と製品の改善（細菌数）を目的としたが、汚染源を確実に把握することは困難であった。

しかし、製造方法や施設の実態を理解したうえで、実態に即した改善指導をくり返し行った結果、玉子サンドの成績は向上したと思われる。

今後は夏季における工程別の検査や玉子サンドの以外の製品検査も実施し、日常からの製品チェックにより一層の衛生改善に努めるようにしたい。

別添-1

調理パンの調査用紙

施設名及び所在地	調査者及び調査日時		
全製造品目と各製造数量			
料理パン類 (個)	菓子パン、デニッシュ類 (個)	食パン類 (個)	
調理パン、サンドイッチの販売先	自店のみ	卸店あり	
調理場の面積			
調理場は専用か兼用か	専用	兼用	
販売方法については	冷蔵ケース	室温ケース	室温トレー
手洗い設備について			
① 使いやすい位置に、設置されているか			
	使いやすい位置	使いにくい位置	
② いつ使用しているか			
	調理場に入った時	調理パン作業前	汚れたものをさわった時
使用器具類の種類とその洗浄・殺菌方法			
使用器具類の保管場所			
	専用户棚がある	戸棚はない	
使用器具類の使用区分について			
	明確に区分されている	あまり区分されていない	
従事者数	名	内訳・・・専従者(社員)	名
		パート	名

作業の役割分担について			
役割分担がない		役割分担がある	
あるところは、その内容 ()			
例、調理パン、		作業専任者がいる。	兼任でやってる。
調理場の清掃、整頓状況			
	良い	普通	悪い
野菜類の洗浄方法・消毒方法			
水洗いのみ	中性洗剤使用	塩素系消毒材使用	その他 ()
冷蔵庫の保清			
	良い	普通	悪い
冷蔵庫の温度管理(温度計の有無)			
	有り	無し	
販売時間(調理パン製造後)			
		時間	
服装について			
① 専用の作業衣、帽子などについて			
	着用している	着用していない	
② 服装は清潔かどうか			
	清潔である	清潔ではない	
検食実施の有無			
	有り	無し	
検便実施の有無			
	有り	無し	
そ族・昆虫の有無			
	有り	無し	
その他気がついた点(指導、指摘事項)			

※調製工程図(調製量、使用器具、時間経過、冷蔵の有無等)裏面に記入してください。

◎ 武蔵野保健所

生産農家が直接販売する野菜等の寄生虫汚染実態調査（新規）

1 目 的

市場を通じて一般に販売される野菜類について、都は市場衛生検査所や食品環境指導センターなどで、寄生虫、残留農薬、重金属等各種の汚染物質に関する検査を行い安全確保に努めている。

一方、省農業による農産物生産が増えて行くなかで、野菜について寄生虫汚染の可能性が指摘され始めている。武蔵野市内でも、同様な生産形態の農家から市場流通を経ないで、直接野菜類を市民に提供している姿が多く見かけられる。

この場合、提供される野菜類の多くは泥付きのままの状態であり、市場流通を経るものより土壌を介しての寄生虫汚染の可能性が高いものと想像される。

そこでこの度当保健所では、多くの市民がこれらの野菜類を消費し、食品の安全性に対しても高い関心を持っていることから、これらの野菜類について主として寄生虫の汚染実態調査を行ったところ、多少の知見が得られたので報告する。

2 調査方法

(1) 実施月日

平成6年10月18日・19日及び平成7年2月15日・16日

(2) 対象施設

当保健所管内全域にわたる農家及び自家用菜園所有者宅
延べ76軒

(3) 対象品目

上記で収穫された野菜類とそれらを生産した土壌（任意提供）

野菜類…57検体 土壌…19検体

(4) 検査項目

寄生虫虫体、寄生虫卵、土壌線虫虫体、節足動物、節足動物卵

(5) 検査機関

都立衛生研究所・細菌第二研究科

3 検査結果 その1（野菜類）

(1) 野菜類

今回検査した野菜類は57検体でその地域分布は図1、結果は表1の通りである。内訳は根菜類（だいこん、にんじん等）が13検体、葉茎菜類（うど、ほうれんそう等）が32検体、花菜類（ブロッコリー）が2検体、いも類（さつまいも、じゃがいも等）10検体あった。

(ア) 寄生虫虫体、寄生虫卵について

野菜類57検体のすべてから虫体、虫卵は検出されなかった。

(イ) 土壌線虫について

野菜類57検体のうち土壌線虫が検出されたのは14検体24.6%からであった。

なおこれらの検査を実施した平成6年10月（以下10月期と略）と平成7年2月（以下2月

期と略)の季節的要因で比較すると10月期は25検体中7検体28.0%で2月期は32検体中7検体21.9%と、10月期の方がやや高い検出となった。

(ウ) 節足動物について

野菜類から検出された節足動物はダニ類の虫体と昆虫類の虫体及びそれらの卵で、ダニ類の虫体は57検体中12検体21.1%から検出された。

なおこれを10月期と2月期の季節的要因で比較すると、10月期は25検体中10検体40.0%で2月期は32検体中2検体6.3%と明らかに10月期の方が高い検出率となった。

ダニ類の卵は57検体中16検体28.1%から見いだされた。

これを同様に10月期と2月期で比較すると、10月期は25検体中10検体40.0%で2月期は32検体中6検体18.8%と、明らかに10月期の方が高い検出率となった。

次に昆虫類の虫体は、57検体中10検体17.5%から検出された。

これを10月期と2月期で比較すると、10月期は25検体中8検体32.0%で2月期は32検体中2検体6.3%と、明らかに10月期の方が高い検出率となった。

昆虫類の卵は57検体中3検体5.3%から見いだされ、いずれも10月期に検査した25検体からのものであった。

(2) 土壌

土壌19検体の地域分布は図2に示した通りで、検査項目は野菜類と同じ項目で行い、その結果は表2のとおりである。

(ア) 寄生虫虫体、寄生虫卵について

土壌19検体すべてから虫体、虫卵は検出されなかった。

(イ) 土壌線虫について

土壌19検体のうち土壌線虫が検出されたのは14検体73.7%からであった。

なおこれを検査した10月期と2月期の季節的要因で比較すると、10月期は9検体中8検体88.9%で2月期は10検体中6検体60.0%と、10月期の方が高い検出率となった。

(ウ) 節足動物について

土壌から検出された節足動物はダニ類の虫体と昆虫類の虫体及びそれらの卵であった。ダニ類の虫体及び卵はいずれも土壌19検体中11検体57.9%から検出された。

次にこれを10月期と2月期の季節的要因で比較すると、やはりダニ類の虫体及び卵のいずれも10月期は9検体中7検体77.8%で2月期は10検体中4検体40.0%と、10月期の方が高い検出率となった。

また昆虫類の虫体及び卵についてもいずれとも19検体中2検体10.5%から検出され、10月期及び2月期から各1検体ずつであった。

10月期と2月期での季節的要因では差は認められなかった。

4 考察

農家が生産し直接市民に販売する野菜類については、公的機関による検査等を経ていないため、寄生虫、残留農薬、重金属等の安全性が確認されていないのが実態である。

このため、今回我々は寄生虫体、寄生虫卵について、野菜類57検体、土壌19検体で汚染実態を調査したが、すべての検体で寄生虫虫体、虫卵は検出されず、食品衛生上安全であることが確認された。

次に節足動物と土壤線虫の検査項目については、節足動物では葉ダニ、土壤線虫では根腐れ線虫等、直接植物に害を及ぼすものが生息し、これらを捕食する節足動物もいるが、その生息の有無や種類、匹数等が土壤の富有機化を知る目安にもなる。

今回の検査結果では節足動物でダニ類の虫体が野菜類で57検体中12検体21.1%から、土壤で19検体中11検体57.9%から検出されている。

また、昆虫類の虫体は野菜で57検体中10検体17.5%から、土壤で19検体中2検体10.5%から検出されている。

これを平成6年10月期と平成7年2月期の季節的要因で比較すると、野菜類、土壤のいずれかにおいても昆虫類の虫体、ダニ類の体とも10月期の方が高い検出率となった。

土壤線虫については、野菜類では57検体中14検体24.6%から、土壤では19検体中14検体73.7%からそれぞれ検出されているが、野菜、土壤のいずれとも10月期と2月期の季節的要因では差はほとんど認められなかった。

平成6年の夏は数十年来の猛暑であったため、節足動物の生息が盛んであったと想像された。

他にこのような検査データがないために比較はできないが、当保健所管内の土壤については一般的に有機物に富んだ肥沃な土地柄であることが伺えた。

5 まとめ

このたび我々は、野菜類57検体、土壤19検体について寄生虫虫体等の検査を実施したところ、いずれからも寄生虫虫体、虫卵は検出されず、野菜類については、従来市場衛生検査所や食品監視指導センターが実施している寄生虫等の検査結果と同様であった。

一方、今回検査した土壤線虫、節足動物については、土壤線虫が野菜類では57検体中14検体24.6%、土壤では19検体中14検体73.7%、また節足動物が野菜類では57検体中21検体36.8%、土壤では19検体中13検体68.4%から、それぞれ検出されている。しかし、野菜類では肉眼的には虫害が見られないことから農薬の使用実態について関心が持たれるところであり、今後は残留農薬の検査も項目に加えたい。

なお、今回検査した野菜類のほとんどは、一般的には食習慣上生食に不向きのものであったので、今後はさらに、当保健所管内で生産されている生食専用レタス、サラダ菜等、地表面で可食部分が育成する野菜類も調査を実施し、実態を把握していきたいと考える。

表-1 野菜類検査結果

分類	品名	調査年月日	寄生虫卵	土壌線虫(卵)	節足動物(卵)
根 菜 類	カブ	7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		6. 10. 19	(-)	(-)	昆虫幼生 1匹
	大根	7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
	にんじん	6. 10. 18	(-)	土壌線虫 3匹	(-)
		6. 10. 19	(-)	土壌線虫 75匹	ダニの幼生 2匹 ダニ卵 63個
		6. 10. 19	(-)	(-)	(-)
		6. 10. 19	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
7. 2. 16		(-)	(-)	(-)	
ショウガ	6. 10. 18	(-)	(-)	ダニの幼生 1匹	
葉 茎 菜 類	小松菜	6. 10. 19	(-)	(-)	昆虫卵 17個 昆虫の幼生 2匹
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 15	(-)	(-)	昆虫の幼虫 3匹
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
	ほうれんそう	6. 10. 18	(-)	(-)	ダニの幼生 1匹 ダニ卵 20個
		6. 10. 18	(-)	(-)	(-)
		6. 10. 19	(-)	(-)	(-)
		6. 10. 19	(-)	(-)	昆虫卵 1個 昆虫の幼生 5匹
		6. 10. 19	(-)	(-)	ダニの幼生 1匹
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 15	(-)	(-)	ダニの卵 1個
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
	7. 2. 16	(-)	土壌線虫 1匹	(-)	
	7. 2. 16	(-)	土壌線虫 1匹	ダニ 1匹 ダニ卵 2個	
	7. 2. 16	(-)	(-)	(-)	
	キャベツ	6. 10. 18	(-)	(-)	ダニ卵 1個
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
	春菊	7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
	長ねぎ	6. 10. 18	(-)	土壌線虫 70匹	昆虫の幼生 18匹 ダニの幼生 27匹 ダニ卵 120個
		7. 2. 15	(-)	土壌線虫 33匹 土壌卵 13個	ダニ卵 1個
		7. 2. 16	(-)	土壌線虫 4匹 土壌卵 3個	昆虫の幼虫 1匹 ダニ卵 2個
7. 2. 16		(-)	土壌線虫 27匹 土壌卵 3個	ダニ 2匹 ダニ卵 3個	
うど	7. 2. 16	(-)	(-)	(-)	
ニラ	6. 10. 186	(-)	土壌線虫 2匹	昆虫の幼生 1匹 ダニの幼生 2匹 ダニ卵 9個	
	6. 10. 18	(-)	土壌線虫 9匹	ダニの幼生 1匹 ダニ卵 6個	
芽キャベツ	7. 2. 16	(-)	(-)	(-)	
ちんげん菜	6. 10. 18	(-)	(-)	ダニの幼生 5匹 ダニ卵 3個	
おろぬき大根	6. 10. 18	(-)	(-)	昆虫の幼生 2匹 ダニの幼生 12匹 ダニ卵 8個	
ちんげん菜	6. 10. 19	(-)	(-)	昆虫卵 1個 昆虫の幼生 4匹	
花菜	ブロッコリー	6. 10. 19	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
いも 類	さといも	6. 10. 19	(-)	土壌線虫 2匹	(-)
		7. 2. 15	(-)	土壌線虫 1匹	(-)
		7. 2. 15	(-)	土壌線虫 3匹	(-)
		7. 2. 15	(-)	(-)	(-)
		7. 2. 16	(-)	(-)	ダニ卵 1個
	6. 10. 18	(-)	(-)	ダニ卵 12個	
	さつまいも	6. 10. 18	(-)	土壌線虫 59匹	昆虫の幼生 3匹 ダニの幼生 5匹 ダニ卵 18個
		7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
		6. 10. 18	(-)	(-)	(-)
	じゃがいも	6. 10. 18	(-)	(-)	(-)
6. 10. 19		(-)	(-)	(-)	

表-2 土壌検査結果

調査年月日	寄生虫卵	土壌線虫 (卵)	節足動物 (卵)
6. 10. 18	(-)	(-)	昆虫卵 2匹 ダニの幼生 12匹 ダニ卵 8個
	(-)	土壌線虫 7匹	ダニの幼生 5匹 ダニ卵 1個
	(-)	土壌線虫 32匹	昆虫の幼生 1匹 ダニの幼生 1匹 ダニ卵 7個
	(-)	土壌線虫 12匹	(-)
	(-)	土壌線虫 6匹	ダニの幼生 4匹 ダニ卵 4個
6. 10. 19	(-)	土壌線虫 5匹	ダニの幼生 4匹 ダニ卵 3個
	(-)	土壌線虫 5匹	ダニの幼生 8匹 ダニ卵 20個
	(-)	土壌線虫 6匹	ダニの幼生 2匹 ダニ卵 3個
	(-)	土壌線虫 3匹	(-)
7. 2. 16	(-)	(-)	(-)
	(-)	(-)	ダニ 1匹 ダニ卵 3個 昆虫の幼生 1匹 昆虫卵 3個
	(-)	土壌線虫 5匹 土壌線虫卵 1個	ダニ 1匹 ダニ卵 1個
	(-)	土壌線虫 1匹 土壌線虫卵 2個	(-)
	(-)	(-)	(-)
	(-)	土壌線虫 2匹	ダニ卵 1個 ダニ 4匹
	(-)	(-)	(-)
	(-)	土壌線虫 3匹	(-)
	(-)	土壌線虫 1匹	ダニ卵 1個 ダニ 1匹
	(-)	土壌線虫 6匹	(-)

図1 野菜類買上げ場所
57検体 (21軒)

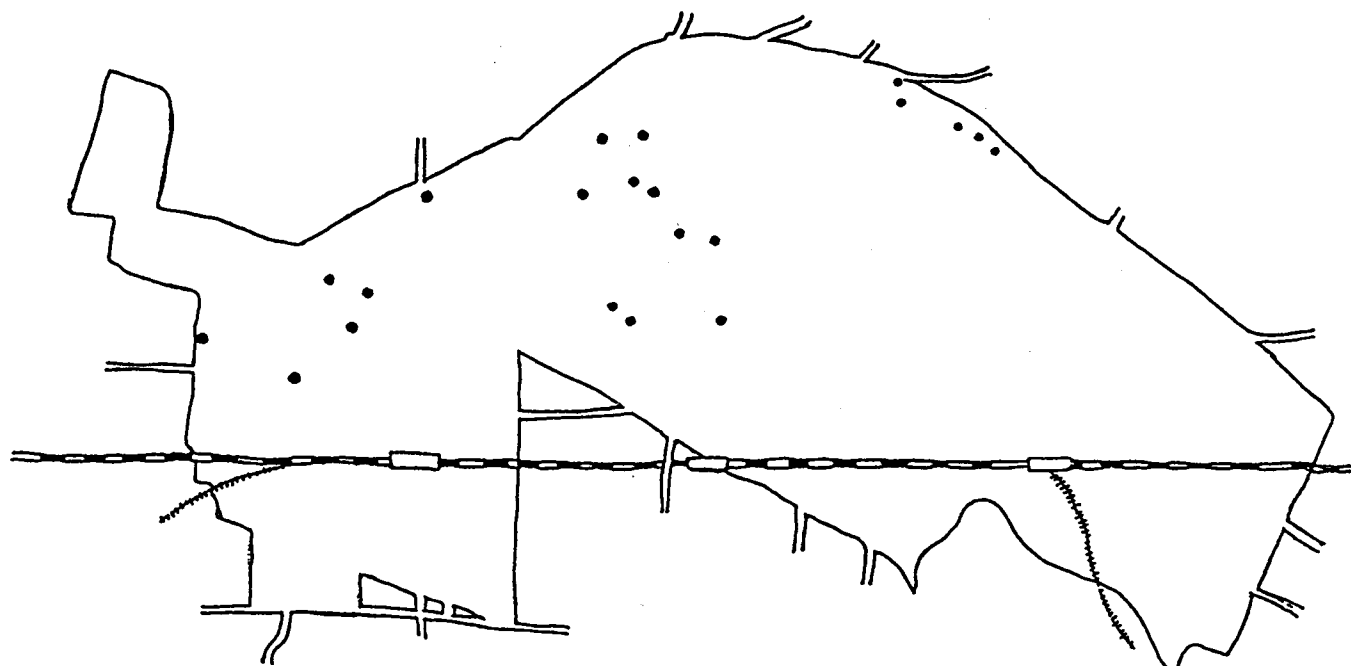
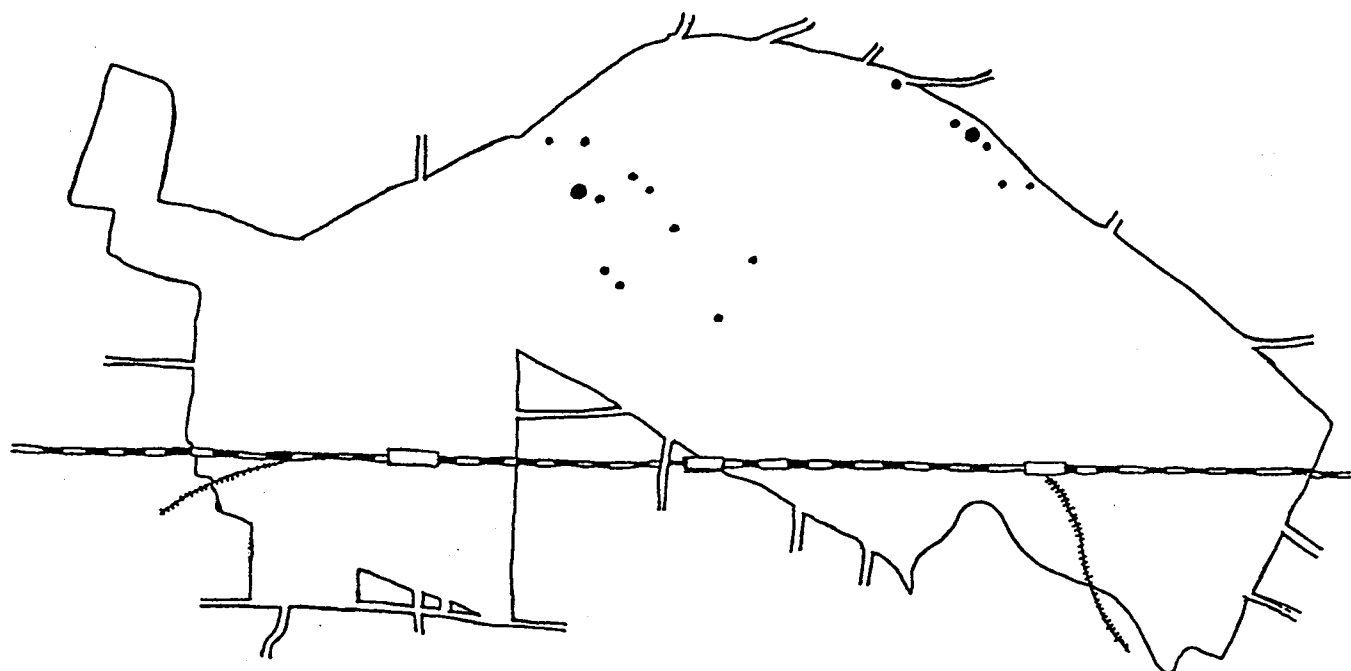


図2 土壌採取場所
19検体 (17軒)



太丸…2回実施

◎ 三鷹保健所

高齢者福祉給食サービス等の食品衛生確保について（新規）

1 目的等

(1) 目的

本格的な高齢化社会を迎え、高齢者に対する福祉事業は全国的な規模で展開されている。この福祉事業の一環として、高齢者等を対象とした給食サービスを取り入れている市町村が多くなっており、三鷹市及び関係機関においても、全国に先駆けて昭和51年から同事業を実施している。そのため、三鷹保健所は平成6年度の保健所独自事業として「高齢者福祉給食サービスの実態調査と安全確保のための食品衛生指導事業」を計画し事業を展開してきた。今回は、第一次事業実施結果についてまとめたので報告する。

(2) 実施根拠 地域保健法、食品衛生法

2 実施期間 第一次 平成6年9月～平成7年3月

第二次 平成8年3月まで

3 実施計画

当保健所は、高齢者福祉給食サービスにおける食中毒事故発生防止のため次の事業を計画し、推進するものとする。

(1) 第一次計画 給食サービスの実態把握のため、次の調査を行う

ア 給食サービスの形式等、実施内容等の把握

イ 給食サービスの受給者数等の把握

(2) 第二次計画 食品衛生指導事業として、次のことを行う

ア 衛生的取扱い指導との実施

イ 給食従事者及び受給者への食品衛生思想の普及啓発活動等の実施

ウ 取扱い等の安全基準マニュアルの作成等

4 第一次独自事業実施結果

三鷹市及び関係機関が行っている高齢者給食サービスの実態についての調査結果は、次のとおりである。

(1) 三鷹市内の高齢者給食サービスシステム

別紙－1のとおり

(2) 各事業者が実施している高齢者福祉給食サービスの実態調査結果

別紙－2のとおり

5 高齢者給食についての食品衛生上の課題

今回の実態調査において、三鷹市内で実施している高齢者給食サービスに対する食品衛生上の課題を抽出した。これらの課題については、平成7年度独自事業の衛生対策において解決を図っていくものとする。

(1) 食中毒起因菌が増殖しやすい環境

①宅配方式の場合、給食を保温したまま配食する方式が採用されている。

②宅配方式の場合、調製から喫食まで時間経過が長くかかる。

③中継方式の配食の場合、途中で責任担当が変わる。

(給食担当→宅配業者→ボランティア→受給者)

④中継方式の配食の場合、中継用ボックス内の給食が放置されることが考えられる。

(2) 衛生的な取扱いの確保

①コミュニティセンターの調理場を利用した場合、手荒い設備がないところがある。

②同上の調理場を利用した場合、調理器具類の収納スペースが少ない。

③健康保菌者等ボランティアの健康状態の把握ができていない。

(3) 衛生思想

①ボランティアの食品衛生知識のレベルが把握できていない。

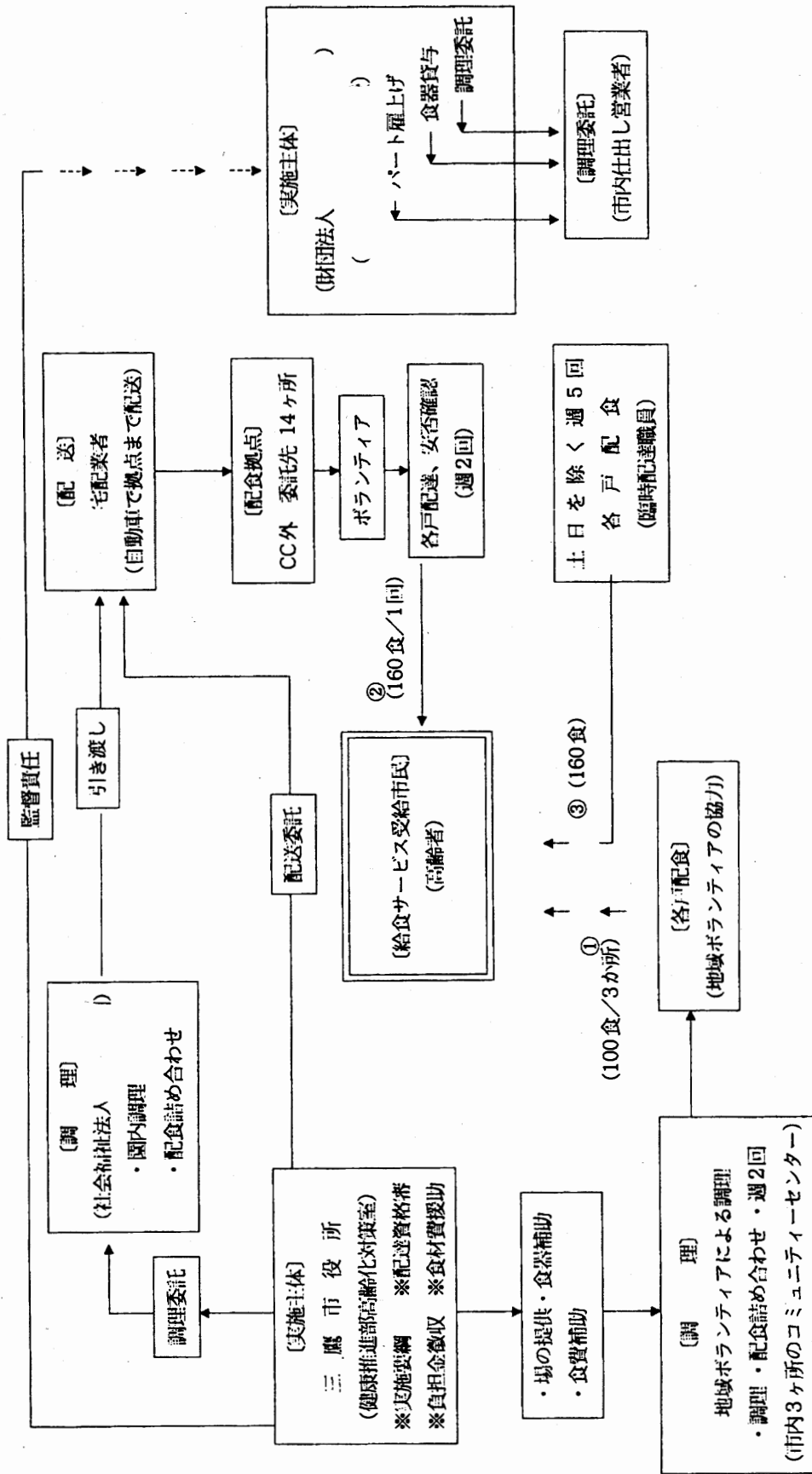
②受給者（高齢者等）の食品衛生知識のレベルが把握できていない。

6 留意事項

本事業は、福祉事業を保健所が衛生面から支援していくものであり、いやしくも、福祉の後退につながらないように、十分考慮しながら進めていくこととする。

三鷹市における高齢者給食サービスシステムフローチャート

※ 市民は、3種の給食サービスルートの中のいずれか又は、全てを選択できる。



別紙-2 第一次独自事業実施結果

1 各事業者の実施している高齢者福祉給食サービスの実態調査結果

(1) 三鷹市が援助しているボランティア給食サービス

ア 事業の目的

市が地域住民の協力を得て高齢者等に食事を提供することにより、高齢者等の健康を保持し、あわせて孤独感の解消、安否の確認等を行い、高齢者等と地域住民のふれあいを深め、もって福祉の増進を図ることを目的としている。

昭和57年から実施している。

- ①利用資格 買い物及び炊事が困難な65歳以上、2級以上の身体障害者、3度以上の精神薄弱者、その他市長が認めるもの
- ②利用回数 一人につき原則として週2回、利用者負担金は300円（所得制限を超える場合は、400円）

イ 提供方式

- ①自宅調理型→ボランティアが自宅、あるいは高齢者宅で調理し、利用者に配食する方式。現在は休止中
- ②共同調理型→三鷹市のコミュニティーセンター調理室あるいはボランティア事務所の調理室（市内計3ヶ所）でボランティアグループが調理し、同ボランティアが利用者に配食する方式。

ウ 施設・取扱い等

- ①施設 三鷹市のコミュニティーセンター調理室あるいはボランティア事務所の調理室（市内計3ヶ所）を利用している。
- ②従事者 市内の主婦を中心としたボランティアグループが調理に従事している。

エ 課題等

①施設面

- ◇コミュニティーセンター利用の場合、手洗い設備がない調理室がある
- ◇食器・器具類の収納が不十分であり、清掃も不十分な箇所がある

②衛生的取扱い面

- ◇検食の採取量が著しく少ない。5～10g程度（検食の容器は、市で購入）
- ◇前掛け・三角巾を着用している。
- ◇指輪をはめている人が多い。
- ◇配食は、厚手の布バックに数箱ずつ収めてボランティアが手持ちで行う。

③衛生知識

- ◇ボランティアグループは、ほとんどが近隣の主婦にたよっている現状から、調理経験のみで参加しているものと思われる。

④その他

- ◇事業開始にあたり所轄保健所に施設、取扱い、衛生思想等の普及等について相談はなかった。
- ◇ボランティアグループが主体で実施している場合、保健所の指導を嫌う傾向があると予想されたが、ボランティアによっては保健所の指導の必要性を認めている。

(2) 社会福祉法人による給食サービス

ア 事業概要

〓は、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、養護老人ホームを福祉事業とした三鷹市内の高齢者福祉法人である。同法人は、この事業の他に地域の高齢者福祉事業の一環として ケアセンターを設置し、 苑、 苑の2つの地域福祉施設を保有している。

イ 提供方式

園内の調理施設を利用し、入園の高齢者の給食のほかに、地域の在宅高齢者用給食の宅配事業も併せて実施している。

(ア) 園内高齢者給食（給食方式）

①提供方式→園内の入居者に対して毎食を園内食堂で提供している。

厨房職員は、給食課長、1名、栄養士3名。調理師及び給食担当者10名程度
提供数は、週160～180食

②施設・取扱い等

施設は、施設基準に合致していると同時に、調理場内の整理整頓もできている。メイン厨房1ヶ所及び配食盛付け用厨房1ヶ所を利用している。

食事の提供は、園内提供と在宅受給者への配食の2通り行っている。

③衛生知識

栄養士3人・調理師も配置され、衛生知識は豊富と思われる。

④課題

◇高齢者の症状や障害の状況に応じて調理するため、提供の種類が多岐にわたり作業が複雑となる。

(イ) 高齢者給食宅配（配食方式）

①提供方式

配食分については、メイン厨房で調理後、配食用の別棟の厨房に料理を運び、そこで、そうざい等を弁当箱（発泡スチロール製）に詰め合わせる（6：30→9：30）。配食用弁当は、市が契約した業者の宅配便で各中継所（ストックポイント14ヶ所×2曜日）の弁当収納ロッカーまで配送する。各中継所からは地元のボランティアが必要個数だけ布袋に入れて受給者まで宅配する。

配食に際しては、調製から喫食までの時間の短縮を図るため、受給者へは、〔早めにたべてください〕等のパンフレットを時々入れている。

◇月、木→ケアセンター、市民会館、保育園2ヶ所、コミュニティーセンター2ヶ所、市役所、
配食数→40～43

◇火、金→ケアセンター、コミュニティーセンター、保育園2ヶ所、社会教育会館、児童館、食品等の販売店2店 配食数→39～44食

②施設・取扱い、衛生知識等 aと同じ

③課題

◇調製から配食、喫食までの時間経過が長い、しかし、現実的には、ボランティア、受給者とも配達時には待っている状態で、中継所のロッカーに長時間放置されることは少ない。

(ウ) 高齢者センター（カフェテリア方式）

①提供方式

◇通所者提供型→社会福祉法人 〃の下部事業所である 〃苑等において、通所可能な高齢者に対して食堂で廉価な食事を提供する方式。 〃職員が調理従事する。

◇会食サービス型→調理室で調理し、委託業者が市内のコミュニティーセンターまで配送し、そこで地域の高齢者が定期的に会食を行う。

②施設・取扱い等

ボランティアがコミュニティーセンターの調理室で、配達された食事の盛付け、加熱等を行い利用者と共に会食を行う。

③衛生知識

基本的調理や加熱はセンターの調理師が行っているため、担保されていると考える。

④課題

◇夕食の配食希望者が多いが、人的・時間的な問題があり実現が困難である。

◇配食の配達時の温度・時間経過、会食場所での衛生的な取扱い等

(3) 在宅福祉公社によるサービス

ア 事業の概要及び目的

三鷹市は、高齢者福祉サービスの充実を図るため、昭和63年に福祉公社を設立して、家事・介護・食事サービスの提供を行っている。食事サービスは、高齢者、障害者等を対象に在宅生活を営む上で何らかの援助を必要とする市民に対し有償で行っている。

①利用資格は、市内在住の在宅高齢者、障害者、父子・母子家庭、病気療養中の家庭など日常生活に何らかのハンディキャップを負い困っている方を対象としている。月額3,000円の会費で、入会し希望に応じて家事サービス(600円)、介護サービス(800円)、食事サービス(850円)の提供を受けることができる。

②利用回数

月曜日から土曜日までの6日間(日曜日、祝日は除く)

イ 提供方式

在宅福祉公社が、三鷹市内の飲食店営業(仕出し)に委託して調理させている。提供数は、1日平均160食のすべてが普通食である。暖かいものは暖かく、冷たいものは冷たくして、家庭的な食器に盛り付けることを心掛けている。

そのため、食事は、内容物の漏出がないように工夫した食器に盛り付け、公社開発の保温運搬容器で利用者宅に自動車配達する。配達は、手渡しを原則として、配食放置防止や安否の確認を行っている。

ウ 施設・取扱い等

①施設

営業許可施設である。

②取扱い

飲食店営業(仕出し)に加えて公社事業を請け負っている。

③衛生知識

食品衛生責任者を設置して調理を行っている。

④その他

保健婦(公社職員)が月1回利用者宅を訪問して保健指導、栄養指導等の日常生活相談サービスを行っている。

エ 課題

- ①保温で宅配するため、温度及び時間的経過による病原性微生物の増殖の機会が考えられる。
- ②仕出し業務に加えて、過剰な委託の危険性。

(4) 民間事業者によるサービス

ア 事業の概要

いわゆる民間の高齢者ホームである。三鷹市内に2施設あるが、今回の調査では大規模なA施設について行った。

A施設は、生涯居住型でマンション形式の高齢者高級ホームである。入居者は、150名程度、ほとんどが元気な高齢者夫婦が入居しており、施設内にはリハビリ用プールやビリヤード、麻雀室、集会所、食堂、喫茶スタンド等が完備され、スポーツジムも併設している。同社は、神奈川県内の住宅地に4カ所ほど同様な施設を有している。

イ 提供方式

入居者で元気な方は、食堂で数種のメニューを選択することができる。また、高齢により食堂での食事が困難な方は、各階のケアルームにおいてケアナースにより介護付きで食事をとる方式をとっている。

ウ 施設・取扱い等

①施設

原材料の検収場、厨房、食器収納室、配膳、事務室、ロッカー等全て区画され、広さ、明るさ等十分に確保されている。また、調理場内清掃、器具類消毒、定期殺虫消毒も行き届いている。

②取扱い

栄養士2名、調理師3名、その他パートにより調理が行われているが、この組織の上にフードダイレクターが設置され、全て（配食、栄養、衛生等）がフードダイレクターの指示により稼動している。

③衛生知識

衛生、栄養、メニュー設定等毎月会議を実施している。特に、衛生面においては、衛生管理マニュアルを作成し、個人衛生や施設衛生、取扱い等について毎週（個人衛生等は毎日実施）ミーティングを行っている。

エ 課題

- ◇高齢者の症状や障害の状況に応じて調理するため、提供の食事の種類及び業務の内容が繁雑となっている。