

## ◎ 田無保健所

### 魚介類加工品（丸干しいわし）におけるヒスタミン及び腐敗アミン類の生成値並びに酸化防止剤使用に関する調査（新規）

#### 1 目 的

魚介類のヒスタミンによる食中毒や有症苦情は、毎年絶えることなく発生している。平成6年度、当保健所管内でも「丸干しうるめいわし」による有症苦情があったことから、丸干しいわしが低塩で鮮魚に近いにもかかわらず、乾物として市場流通している実態がわかった。そこで今回、丸干しいわしのヒスタミン及び腐敗アミン類並びに酸化防止剤等の検査を実施し、市場流通品の実態を調査したので報告する。

#### 2 調査方法

##### (1) 実施期間

平成6年9月から平成7年1月

##### (2) 検査対象

まいわし22検体    うるめいわし7検体    かたくちいわし4検体    不明1検体  
計34検体

##### (3) 対象施設

魚介類販売業27軒    食料品等販売業1軒    計28軒

##### (4) 検査項目及び調査項目

###### ア 検査項目

ヒスタミン、チラミン、カダベリン、ブトレシン、スペルミジン、揮発性塩基窒素（VBN）、ブチルヒドロキシアニソール（BHA）、ジブチルヒドロキシルエン（BHT）、水分含量、塩分濃度

###### イ 調査項目

製造場所（産地）、仕入れ形態（冷凍又は冷蔵）、保存温度、加工年月日、販売期間

##### (5) 検査実施機関

東京都立衛生研究所多摩支所衛生化学研究室

#### 3 結果

##### (1) 検査結果

###### ア 不揮発性腐敗アミン

ヒスタミンは8～110mg/100gの範囲で13/34検体（38.2%）検出され、平均値は32.9mg/100gであった。カダベリンは5.6～22mg/100gの範囲で4/34検体（11.8%）検出され、平均値は14.4mg/100gであった。チラミンは1/34検体から5.8mg/100g検出された。ブトレシン、スペルミジンは検出されなかった。

###### イ 揮発性塩基窒素（VBN）

5以上10未満（以下単位はmg/100gとする）は5検体（14.7%）、10以上20未満は21検

体 (61.8%)、20以上40未満は7検体 (20.6%)、40以上は1検体2.9%であり平均値は16.9mg/100gであった。

#### ウ 酸化防止剤

ブチルヒドロキシアニソール (BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)、L-アスコルビン酸、エリスロビン酸について実施したが、いずれも検出されなかった。

#### エ 水分含量および塩分濃度

水分は37~68%の範囲に含まれており、平均値は59.0%であった。塩分濃度は0.9~5.7%の範囲であり、平均値2.3%であった。また、水分含量と塩分濃度の分布は図-2のようであり、水分含量50%以上塩分濃度3%以下のものが大部分 (79.4%) であった。

### (2) 調査結果

#### ア 製造場所 (産地)

千葉県9検体、大分県4検体、三重県4検体、愛知県3検体、埼玉県2検体、東京都2検体、京都府1検体、不明9検体であった。

#### イ 仕入れ形態

冷凍17検体 (50.0%) 冷蔵12検体 (35.3%) 不明5検体 (14.7%) であった。

#### ウ 販売期間

3日 10検体、2日 9検体、1日 4検体、4日 2検体

7日 2検体、1~2 1検体、不明6検体であった。

なお、収去検体は仕入れ日から3日以内のものが大部分であった。

#### エ 加工年月日

すべて表示はなく不明であった (その内、仕入れた当日にリパックされたものが3検体、翌日に行われたものが5検体あった)。

#### オ 保存温度

-20℃以下3検体、-5~0℃11検体、1~5℃7検体、6~10℃2検体、冷蔵5検体、冷凍2検体、不明4検体であり、その比率は冷凍保存14.7%、冷蔵保存73.5%、不明11.8%であった。

## 4 考 察

ヒスタミン及び不揮発性腐敗アミンは、2検体を除いては問題となる値はなかった (表-1)。ヒスタミン量が100mg/100gであってもカダベリンなどのアミン類が共存すると、アレルギー様食中毒症状を起こす可能性がある。検体 [5]、[21] については今後の課題として、これらの値が生成された原因追及のため、加工からの時間経過、流通状態などの追跡調査をする必要性が考えられる。また、ヒスタミン、腐敗アミン類との相関を知るため、VBN値を調査したが、これらの検体については、不揮発性腐敗アミンとVBNの相関を見ることができた。

また、水分含量及び塩分濃度の検査結果から、いわゆる「丸干しいわし」については塩乾物に該当しない低塩で水分含量の多い、鮮魚に近い状態のものが多い実態が判明した。また、酸化防止剤の調査結果から、その使用がなかったことは、生産流通を短時間かつ低温で行うことを前提としているためと推測される。また、生産地の表示調査から、製造場所は漁獲地の加工が大部分であったが、海のない地域での加工製造も見られ、漁獲からの時間経過がある実態は興味深い。

また、商品の保存方法及び販売期間の調査結果からは、流通、店頭保存ともに85%以上が冷蔵及

び冷凍の保存をしており、温度管理は概ね適切であるといえた。さらに、大部分が3日以内で販売されていること及び収去時期の秋期9・10月と冬期12・1月の間の検査値に、著しい差が見られないことは、一年を通じて品質はほぼ一定であると推察され、食品の取扱いは適正に行われていると言える。

ところで、ヒスタミンによる食中毒の成立要件は、①前駆体であるヒスチジンの存在 ②微生物群の存在及び繁殖 ③食品が初期腐敗（腐敗と認知されない摂食可能なもの）の段階にあることなどから、低塩かつソフトに加工される傾向にある「丸干しいわし」については、低温での管理の徹底と併せて、加工から販売までの時間を極力短くすることが必要である。また、その食品情報を正しく把握するために、加工年月日又は使用期限等の表示の義務づけが必要と思われる。

## 5 まとめ

今回の調査は、「丸干しいわし」による有症苦情を一つの契機として調査を実施した。消費者の健康嗜好から、従来の魚介類乾物の概念は崩れてきており、今回の調査結果からも、いわゆる「丸干しいわし」については、魚介類加工品（水分含量50%以下、塩分濃度3%以上）に該当するものは少なく、鮮魚に近いものが多いことが判明した。

一方、ヒスタミンによる食中毒は、官能的に腐敗と認知されない初期腐敗のものが問題となることから、「丸干しいわし」類については低温下での加工、製造、流通、販売の一層の指導強化と併せて、短時間消費を考慮した消費者への食品情報源として、加工年月日又は使用期限表示が必要と思われる。そのための基礎資料として、今後ともこの調査を継続発展させていきたい。

最後に、今回の調査にご協力いただきました、各保健所の食品衛生監視員の皆様に深謝いたします。

(単位 : mg/100g)

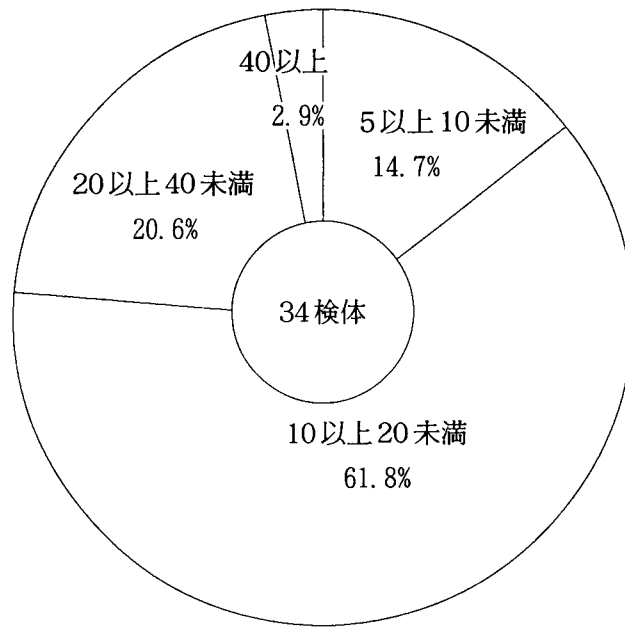


図-1 丸干しいわし中の揮発性塩基窒素量

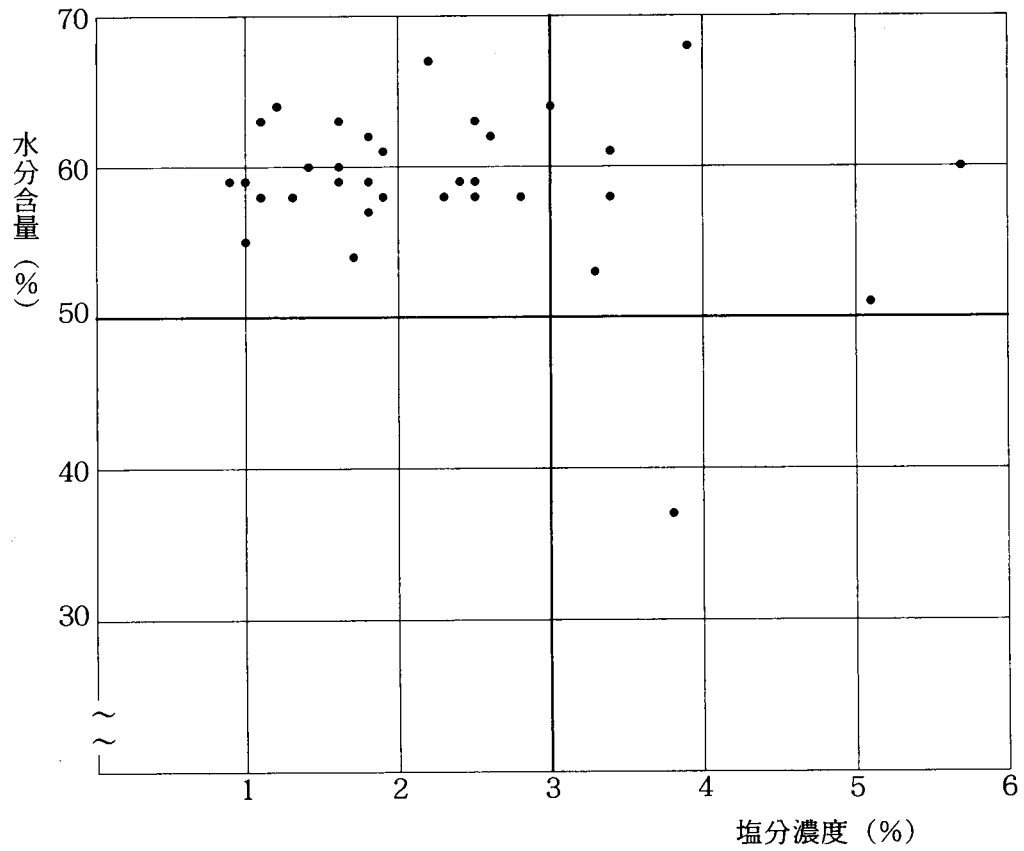


図-2 水分含量・塩分濃度分布

表-1 丸干しいわし検査結果一覧表

	ヒスタミン mg/100g	チラミン mg/100g	カバリン mg/100g	フルトシ mg/100g	スルミシ mg/100g	VBN mg/100g	水分含量 %	塩分濃度 %	収去月
1	-	-	-	-	-	19.3	60	1.4	9 月
2	-	-	-	-	-	14.9	59	2.5	
3	-	-	-	-	-	20.2	62	1.8	
4	-	-	-	-	-	13.4	59	2.4	
5	92	-	18	-	-	36.8	53	3.3	
6	-	-	-	-	-	16.3	64	3.0	
7	-	-	-	-	-	23.4	64	1.2	
8	-	-	-	-	-	25.6	51	5.1	
9	-	-	-	-	-	11.9	59	1.6	
10	-	-	-	-	-	15.7	62	2.6	
11	22	-	-	-	-	12.3	60	1.6	10 月
12	14	-	-	-	-	17.9	58	2.5	
13	32	-	-	-	-	10.6	57	1.8	
14	34	-	-	-	-	10.4	58	1.3	
15	24	-	-	-	-	12.0	55	1.0	
16	36	-	-	-	-	22.8	54	1.7	
17	-	-	12	-	-	26.1	58	3.4	
18	19	-	-	-	-	19.9	67	2.2	
19	18	-	-	-	-	10.5	59	1.0	
20	11	-	-	-	-	19.9	61	3.4	
21	110	5.8	22	-	-	44.8	60	5.7	12 月
22	8	-	5.6	-	-	26.0	37	3.8	
23	-	-	-	-	-	16.6	58	1.9	
24	8.2	-	-	-	-	12.5	58	1.1	
25	-	-	-	-	-	9.4	62	2.6	1 月
26	-	-	-	-	-	9.5	58	2.8	
27	-	-	-	-	-	8.8	56	2.3	
28	-	-	-	-	-	8.4	61	1.9	
29	-	-	-	-	-	9.0	59	0.9	
30	-	-	-	-	-	10.9	59	1.8	
31	-	-	-	-	-	18.9	68	3.9	
32	-	-	-	-	-	14.1	63	1.6	
33	-	-	-	-	-	11.2	63	2.5	
34	-	-	-	-	-	15.1	63	1.1	

注) - : 検出せず

§ 酸化防止剤 (BHA、BHT、L-アスコルビン酸、エリスルビン酸) はすべて未検出

## ◎ 東久留米保健所・小平保健所

### 飲食店営業における Listeria monocytogenes の汚染調査（新規）

#### 1 目 的

東久留米保健所並びに小平保健所では、平成4年度から5年度に「食肉処理並びに販売施設における Listeria monocytogenes の汚染調査」を実施した。その結果、小売用食肉からは高率に L. monocytogenes が検出されること、使用器具としてはふきんの汚染率が高いことがわかった。また、市場衛生検査所などの調査では、アオヤギやアカガイなどの寿司種からも L. monocytogenes が検出されることが報告されている。

そこで本年度は、飲食店営業のうち食肉を使用する中華料理店（以下、中華）及び日本そば店（そば）、魚介類を使用する寿司店（すし）を対象として L. monocytogenes の調査を行った。

#### 2 調査方法

##### (1) 実施期間

平成6年9月～平成7年2月の計5回

##### (2) 調査対象

飲食店営業（中華、そば、すし）のふきん（まな板や包丁を拭くもの）とスポンジたわし（食器等の洗浄用）の細菌検査を実施し、同時に別紙調査表を用いて聞き取り調査を行った。

##### (3) 調査方法及び検査項目

ふきん及びスポンジたわしは使用中のものを検体とした。

検査項目は細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、大腸菌、L. monocytogenes、サルモネラ及びカンピロバクターを「食品衛生細菌検査マニュアル」に従って検査した。

##### (4) 検査機関

東京都立衛生研究所多摩支所

#### 3 結果及び考察

##### (1) 調査対象別、各細菌の検出状況

調査対象別の各細菌の検出状況は表1のとおりである。

L. monocytogenes が検出されたのは、中華のふきん4検体、そばのふきん2検体、すしのふきん5検体であった。検出された L. monocytogenes の血清型別は表2のとおりであった。

L. monocytogenes 以外の細菌では、黄色ブドウ球菌が中華のふきん及びスポンジ並びにすしのふきんから検出されている。すしのふきんからの検出率は20.0%と高い。また、大腸菌がすべての品目で40.0～84.0%と高率に検出されているが、これはEC法での陽性であり確定試験は行っていない。サルモネラ及びカンピロバクターはすべて陰性であった。

表-1 調査対象品目別 細菌の検出状況

対象品目		検体数	陽 性 数		
			<u>L. monocytogenes</u>	黄色ブドウ球菌	大腸菌
中華	ふきん	25	4	2	16
	スポン	25	0	1	20
そば	ふきん	26	2	2	20
	スポン	25	0	1	21
すし	ふきん	25	5	5	10
	スポン	25	0	0	14

表-2 L. monocytogenesの血清型別

対象品目		検体数	<u>L. monocytogenes</u> 陽性数（血清型別）
中華	ふきん	25	4 (1/2a, 4e, 1/2a+4b, 1/2a)
	スポン	25	0
そば	ふきん	26	2 (4b, 4e)
	スポン	25	0
すし	ふきん	25	5 (4e, 4e, 4e, 1/2a, 4a)
	スポン	25	0

(2) 調査対象品目別、細菌数及び大腸菌群の分布状況

調査対象品目別の細菌数と大腸菌群の分布状況は表3のとおりである。

細菌数については、ふきん・スポンジ共に半数以上が $10^7$ 個以上であり、L. monocytogenesが検出された検体はいずれも細菌数が $10^7$ 個以上であった。大腸菌群については、その菌数を見ても、ふきんでは「 $10^2$ より少ないもの」から「 $10^5$ を超えるもの」まで幅広く検出されているが、スポンジは大半が $10^5$ 個以上であった。

調査票によると、ふきんは1日の作業後に洗浄・消毒を行っている場合や使い捨ての場合が多く、日常の使用でかなり汚れることがわかった。ふきんの洗浄方法は、中性洗剤とお湯で洗浄後に塩素系の消毒剤をつけるという方法が多い。一方、スポンジは特に洗浄や消毒を行わずに1ヶ月程度で交換する施設がほとんどで、汚れの蓄積が考えられる。

表-3 調査対象品目別細菌数及び大腸菌群(数)の分布状況

対象品目		検体数	細菌数(100cm <sup>2</sup> または1個当り)					大腸菌群(数)(100cm <sup>2</sup> または1個当り)				
			<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	10 <sup>7</sup> >	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> >
中華	ふきん	25	1	3	4	3	14(4)	5	3	3	2	12(4)
	スポン	25		1	1	2	21	1		3	2	19
そば	ふきん	26	2		4	7	13(2)	2	2	4(1)	8	10
	スポン	25	3			1	21	1	1	1		22
すし	ふきん	25	2	4	2	2	15(5)	6	4(1)	4	7(2)	4(2)
	スポン	25	1	2	2	4	15	5	1	4	1	14

注：( )内は *Listeria monocytogenes* 陽性数

#### 4 まとめ

今回の調査では、*L. monocytogenes* は中華、そば、すしのふきんから検出されたが、小売用食肉や食肉販売施設で使用するふきんの陽性率に比べると低かった。この理由としては、飲食店では食肉販売施設に比べて食肉の取扱い量がずっと少ないこと、肉だけを調理するわけではないので使用中でもまな板、包丁、ふきん等の器具の洗浄を頻繁に行うことなどが考えられる。一方、中華やそばではまな板の使い分けが行われていない場合が多く、*L. monocytogenes* が焼豚やトンカツなどの加工済み食品を汚染する危険性は大きい。また、すしでは握り場で使用するふきんを検査したが、*L. monocytogenes* や黄色ブドウ球菌が20%の検体から検出されており、これらの菌の汚染が広がると食中毒が起こる危険性がある。なお、サルモネラやカンピロバクターは全く検出されなかった。

全体的に当初の予想に比べると各細菌の検出率は低かったものの、飲食店営業施設で *L. monocytogenes* 汚染があることがわかった。これらの施設では“出前”も行っており、喫食までの時間が長くなれば菌が増殖する可能性もあるので、ふきんはこまめに交換するか洗浄する、まな板の使用を分ける、洗い物をした後は十分手を洗うなどの対策を徹底させることが必要である。さらに、「スポンジはいつも洗剤を使って洗っているものだから殺菌されていて清潔だ」という誤解をしている場合が多く、今回のデータからスポンジが汚れていることを認識してもらえた。昭和63年度の立川保健所の調査によると、スポンジは洗浄や消毒剤による除菌の効果は低いという結果もある。スポンジは汚染されているものだと考えて、スポンジを使って食器を洗浄した後は十分にすすぎを行うなど、その取扱いは注意を払うことが大切である。今後も、講習会などで今回の結果を活用して、食中毒予防の強化に役立てたい。



独自事業リステリア調査票

〔調査〕 年 月 日〔収去〕 年 月 日(天気 室温 )

業 種	中華 そば すし ( )	定休日	
所 在 地	TEL.	氏 名	
		屋 号	

検 体	ふ き ん	た わ し
種 類	タオル、さらし、( )	スポンジ、亀の子( )
使用 方法	まな板、包丁、食器、食品、( )	まな板、食器、食品、( )
洗 浄 方法	湯、水、中性洗剤、( )	湯、水、中性洗剤、( )
消 毒 方法	熱湯、煮沸、塩素剤、( )	熱湯、煮沸、塩素剤、( )
使用 状 況	1日に( )枚使用	1月に( )個使用

食品の取扱	食	肉	魚	介	類
仕 入 れ 先					
種 類					
仕 入 れ 量					
仕 入 れ 回 数					

そ の 他	ま な 板	たわしを使用している洗浄槽
種 類	木 製 合 成	仕込用、食品用、食器用、共用
洗 浄 方法	湯、水、中性洗剤、( )	洗剤、クレンザー、( )
消 毒 方法	熱湯、塩素剤、アルコール、( )	熱湯、塩素剤、( )
使用 状 況	食肉( )、魚介類( ) 野菜( )、加熱済み食品( )	食肉( )、魚介類( ) 野菜( )、食器他( )

◎ 東村山保健所

集団給食施設（許可・届出）、飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）で  
使用されている食用油脂の酸化に関する調査（新規）

1 目 的

集団給食施設（許可・届出）、飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）のフライや天ぷらを喫食した利用者より、胸やけを起こしたなどの声が聞かれる。そこで食用油脂の使用頻度、追加油及び使用後の管理方法等による品質の差異が想定されるので、食用油脂がどのような状態で使用されているのかを調査するとともに、使用している食用油脂の酸化を検査し、食用油脂の適正な使用の目安について検討する。

2 調査方法

- (1) 実施期間：平成6年10月～平成7年3月
- (2) 対象施設：集団給食施設（許可・届出）  
飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）
- (3) 調査方法：食用油脂の使用実態調査（票別添）及び使用中の食用油脂を300mlを提供してもらう。
- (4) 検査機関：東村山保健所検査室

3 調査・検査結果

- (1) 調査：86軒 内訳 集団給食施設53軒（許可31軒・届出22軒）  
飲食店営業33軒（仕出し屋8軒・弁当屋25軒）

1	油脂の種類	①動物油脂 0軒 ②植物油脂 85軒 ③混合 1軒
2	油脂の内容	食用調合油（食用大豆油・食用なたね油） 食用大豆油 食用なたね油 調製ラード
3	油脂使用方	①使い切り（天ぷらナベ・中華ナベ・35軒 フライヤー6軒）
		②差し油（フライヤー） ア 間欠法（定期的に油量を追加）15軒 イ 連続法（一定の油量を保つ）28軒
4	使用食品	①野菜 ②魚介類 ③肉類
5	使用温度	①測っている 49軒 170～180℃（150～185℃） ②見ただ目で 37軒
6	終了後の処理	①ろ過を ア する58軒 イ しない19軒 ウ 不明9軒 ②冷却 ア 自然に86軒 イ 急冷の方法0軒

(2) 検査：60軒 内訳 集団給食31軒（許可19軒・届出12軒）

飲食店営業29軒（仕出し屋8軒・弁当屋21軒）

ア 集団給食施設（許可・届出）結果 31軒

施設	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
AV（酸価）	0.3	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.1	0.1
カルボニル価	8	5	3	8	5	8	5	5	7	5	4	5
施設	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
AV（酸価）	0.9	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	2.4	0.3	0.1	0.1	0.1	0.1
カルボニル価	9	7	6	4	6	9	9	6	7	5	4	6
施設	25	26	27	28	29	30	31					
AV（酸価）	0.1	0.1	0.3	0.3	0.1	0.2	0.3					
カルボニル価	5	5	9	7	5	7	7					

イ 飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）結果 29軒

施設	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
AV（酸価）	3.7	1.3	0.2	0.2	4.0	0.2	1.0	0.3	0.2	0.6	1.0	0.4
カルボニル価	15	12	9	10	29	5	14	6	8	10	9	8
施設	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
AV（酸価）	0.6	0.5	0.2	1.5	0.3	1.2	0.9	2.5	0.2	1.4	0.1	0.7
カルボニル価	6	11	4	11	4	6	12	11	7	4	3	9
施設	25	26	27	28	29							
AV（酸価）	1.1	0.3	0.6	4.7	0.7							
カルボニル価	8	4	5	12	8							

#### 4 考 察

(1) 調査結果

ア 集団給食施設（許可・届出）及び飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）における、使用油脂は86軒中85軒が植物油脂であり、飲食店営業（弁当屋）で1軒混合（植物油脂5：動物油脂5）で使用していた。

イ 油脂の使用方法は集団給食では、天ぷら鍋や中華鍋を使用し2～3回注ぎ足し使いきりの方法で使用をしていた。飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）では揚げ物の量が多いことと常に揚げることより、フライヤーを使用し、差し油は間欠法、あるいは連続法であった。

ウ 使いきりの場合、食品を揚げる順序は、だいたい天ぷら→フライ→唐揚げの順であった。

エ 使用温度は150℃～185℃の間で、170℃～180℃の温度帯が多かった。

オ 終了後の処理でろ過をしているのは58軒、していないは19軒であり、冷却においてはすべての施設が自然に冷却していた。

(2) 検査結果

ア 集団給食施設（許可・届出）のAV（酸価）は0.1～2.4、カルボニル価は3～9。飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）のAV（酸価）は0.2～4.7であり、飲食店営業（弁当屋）でAV（酸価）2.

5を越えたものは3軒であったが、両施設ともカルボニル価50を超えた施設はなかった。

イ AV（酸価）値は同じでもカルボニル価の値が異なるものもあった。

ウ 集団給食施設（許可・届出）と飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）のAV（酸価）、カルボニル価の差は、油脂の使用方法与揚げる食品の量の違いと、飲食店営業（弁当屋）では常時加熱していることによると思われる。

## 6 まとめ

油脂の種類、揚げ種、揚げ量、温度、時間等が異なるので何週間使用できるかということは一概に断定できないが、3~4回使用して廃棄する場合には、AV（酸価）の値はそれほど高くなっていないので料理へはあまり考慮する必要はないと思われる。しかし、差し油をしながら長期間使用する場合には、AV（酸価）試験紙を使用するなどして油脂の管理をすることが必要である。

また、集団給食施設の老人ホーム・保育園等の体力の弱い人を対象とする所では、油脂の劣化の防止は重要である。そこで油脂の使用に当たっては、劣化の少ない食品から順次大きい食品へと使用する等の配慮の必要性を再認識することができた。

今後は、今回の検査成績を、油脂の使用について指導する際の指標として活用する予定である。



## 第2節 その他の事業

### 1 現場簡易検査結果

業種別一斉監視及び重点監視の際には、スタンプスレッド法等を用いて現場簡易検査を実施している。

現場簡易検査は、調理従事者や食品販売者等の食品の取扱い状況や調理器具類・調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合いなどを科学的なデータとして把握することができるので、汚染源の追求や食中毒等の事故の防止に対して有効な手段である。

平成6年度に行った現場簡易検査の結果は、表1から表6のとおりである。

表1 実施月別検査結果

項目 実施月	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細 菌			化 学		
				計	良	不良	計	良	不良
計	11,418	34,128	51,562	51,337	47,810	3,527	225	211	14
平成6年4月	89	175	175	175	172	3	—	—	—
5月	1,222	3,976	7,034	6,993	6,742	251	41	39	2
6月	4,785	13,506	20,083	20,052	18,824	1,228	31	28	3
7月	2,528	9,442	13,518	13,512	12,371	1,141	6	6	—
8月	943	2,157	2,965	2,957	2,592	365	8	7	1
9月	592	1,460	2,188	2,175	2,000	175	13	5	8
10月	853	1,946	2,738	2,688	2,458	230	50	50	—
11月	173	779	1,595	1,595	1,510	85	—	—	—
12月	87	64	83	35	32	3	48	48	—
平成7年1月	4	4	8	8	8	—	—	—	—
2月	68	333	646	618	596	22	28	28	—
3月	74	286	529	529	505	24	—	—	—

表2 実施保健所別検査結果

保健所 項目	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細 菌			化 学		
				計	良	不良	計	良	不良
計	11,418	34,128	51,562	51,337	47,810	3,527	225	211	14
青 梅	778	2,207	3,555	3,555	3,390	165	-	-	-
福 生	783	2,424	2,609	2,609	2,366	243	-	-	-
五 日 市	381	1,009	1,932	1,925	1,840	85	7	7	-
八 王 子	1,255	2,547	2,583	2,583	2,431	152	-	-	-
日 野	402	1,461	1,609	1,604	1,460	144	5	4	1
多 摩	448	1,084	1,792	1,780	1,569	211	12	12	-
町 田	537	1,684	3,547	3,479	3,240	239	68	68	-
府 中	379	1,426	2,411	2,411	2,292	119	-	-	-
武蔵調布	1,040	1,561	1,682	1,682	1,519	163	-	-	-
小 金 井	549	1,256	2,080	2,034	1,927	107	46	33	13
立 川	1,614	2,663	3,611	3,611	3,384	227	-	-	-
武蔵野	298	4,479	4,479	4,479	4,258	221	-	-	-
三 鷹	310	986	1,014	927	886	41	87	87	-
田 無	355	1,433	2,264	2,264	2,192	72	-	-	-
東久留米	726	2,762	6,356	6,356	6,054	302	-	-	-
小 平	619	2,001	3,040	3,040	2,800	240	-	-	-
東 村 山	477	1,055	2,642	2,642	2,575	67	-	-	-
島 し よ	467	2,090	4,356	4,356	3,627	729	-	-	-

表3 検査法別検査結果

実施月 項目	検体数	検査件数	判 定		
			計	良	
計	34,128	51,562	48,021	3,541	
細 菌 検 査	小 計	33,903	51,337	47,810	3,527
	スタンプスプレッド法	30,097	46,398	43,057	3,341
	コ リ テ ッ プ	3,365	3,365	3,235	130
	ふ き と り	184	920	908	12
	食 品 の 混 積 法	180	564	537	27
	イ ン ス タ ン ト B G L B	65	66	52	14
	そ の 他	12	24	21	3
化 学 検 査	小 計	225	225	211	14
	T T C 検 査	30	30	30	-
	残 留 塩 素 検 査	128	128	127	1
	洗 浄 度 検 査	17	17	4	13
	そ の 他	50	50	50	-

表4 検体別検査結果（細菌）

項目 検体	検体数	検査数	判定		細菌検査											
					細菌数		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		その他*	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
計	33,903	51,337	47,810	3,527	1,030	44	24,400	2,027	14,244	1,154	5,049	115	2,470	112	617	75
食品	5,398	8,649	8,157	492	360	10	3,191	299	1,696	84	935	15	1,624	70	351	14
調理器具類	13,350	19,373	17,626	1,747	305	33	11,269	1,339	2,849	201	2,219	82	773	40	211	52
手指	13,318	20,823	19,680	1,143	354	-	8,275	270	9,228	845	1,707	18	63	1	53	9
その他	1,837	2,492	2,347	145	11	1	1,665	119	471	24	188	-	10	1	2	-

\*その他：大腸菌、セレウス菌及びカンピロバクター

表5 検体別検査結果（化学）

項目 検体	検体数	検査数	判定		化学検査							
					TTC検査		残留塩素検査		洗浄度検査		その他*	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
計	225	225	211	14	30	-	127	1	4	13	50	-
食品	48	48	48	-	30	-	-	-	-	-	18	-
調理器具類	17	17	4	13	-	-	-	-	4	13	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	160	160	159	1	-	-	127	1	-	-	32	-

\*その他：塩分濃度及び温度測定



表6 業態別検査結果

項目 業態名		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					判 定		細 菌		化 学	
					良	良	良	良	良	良
計		11,418	34,128	51,562	48,021	3,541	47,810	3,527	211	14
飲 食 店 営 業	小 計	7,725	20,275	28,005	25,722	2,283	25,659	2,269	63	14
	一 般	4,591	8,639	10,876	9,911	965	9,891	952	20	13
	すし屋	1,112	4,272	5,275	4,879	396	4,877	396	2	-
	そば屋	721	2,033	2,984	2,806	178	2,802	177	4	1
	仕出し屋	142	1,081	1,523	1,376	147	1,376	147	-	-
	弁当屋	244	800	1,545	1,435	110	1,435	110	-	-
	そう菜店	79	238	412	385	27	379	27	6	-
	旅 館	442	1,264	1,858	1,616	242	1,616	242	-	-
	集団給食	353	1,805	3,238	3,034	204	3,003	204	31	-
	そ の 他	41	143	294	280	14	280	14	-	-
喫茶店営業		2	3	8	6	2	6	2	-	-
製 造 業	小 計	1,247	2,807	5,348	5,131	217	5,096	217	35	-
	菓 子	671	1,502	2,655	2,549	106	2,549	106	-	-
	アイスクリーム	67	99	203	176	27	176	27	-	-
	豆 腐	424	885	1,374	1,299	75	1,264	75	35	-
	めん類	75	169	278	271	7	271	7	-	-
	そ の 他	10	152	838	836	2	836	2	-	-
販 売 業	小 計	1,772	4,245	6,317	5,792	525	5,745	526	46	-
	食 肉	734	1,815	2,976	2,821	155	2,821	155	-	-
	魚介類	715	1,962	2,797	2,447	350	2,401	350	46	-
	食料品等	202	324	380	363	17	363	17	-	-
	そ の 他	121	144	164	160	4	160	4	-	-
学 校 給 食		387	3,056	6,136	5,857	279	5,837	279	20	-
その他の給食		268	1,757	3,741	3,585	156	3,538	156	47	-
そ の 他		18	1,985	2,007	1,929	78	1,929	78	-	-

## 2 夜間営業等監視事業

主に夜間に営業している食品取扱い施設及びその営業者や従事者に対し、施設の衛生及び食品の適正な取扱いに等について、監視指導を実施した。

平成6年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表1及び表2のとおりである。

表1 夜間営業等監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	実 施 回 数	実 施 延 人 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	業 態 ご と の 内 訳											
						飲 食 店 営 業			要 許 可 製 造 業			要 許 可 販 売 業			そ の 他		
						立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数
計	124	823	5,603	144	2	4,918	141	2	82	0	0	558	3	0	45	0	0
平成6年4月	1	7	43	-	-	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5月	4	27	186	11	-	185	11	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
6月	12	86	503	17	-	479	17	-	3	-	-	20	-	-	1	-	-
7月	12	75	583	17	-	474	17	-	13	-	-	87	-	-	9	-	-
8月	6	44	227	10	1	227	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9月	11	72	555	11	-	517	11	-	4	-	-	34	-	-	-	-	-
10月	8	48	365	11	-	339	9	-	3	-	-	21	2	-	2	-	-
11月	9	66	441	17	-	417	17	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-
12月	26	172	1,005	23	1	776	22	1	56	-	-	152	1	-	21	-	-
平成7年1月	10	75	509	7	-	415	7	-	1	-	-	93	-	-	-	-	-
2月	11	71	628	8	-	549	8	-	1	-	-	69	-	-	9	-	-
3月	14	80	558	12	-	497	12	-	1	-	-	57	-	-	3	-	-

表2 夜間営業等監視指導結果（実施保健所別）

項目 実施月	実 施 回 数	実 施 延 人 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	業 態 ご と の 内 訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			そ の 他		
						立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数
計	124	823	5,603	144	2	4,918	141	2	82	0	0	558	3	0	45	0	0
青 梅	9	53	245	1	-	219	1	-	21	-	-	3	-	-	2	-	-
福 生	5	25	208	18	-	204	18	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-
五 日 市	5	25	147	-	-	145	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-
八 王 子	12	107	390	-	-	316	-	-	15	-	-	59	-	-	-	-	-
日 野	6	34	135	22	-	135	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多 摩	4	24	121	-	-	119	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-
町 田	12	93	583	50	-	583	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
府 中	5	38	329	-	-	236	-	-	-	-	-	93	-	-	-	-	-
武蔵調布	10	46	262	2	-	243	2	-	4	-	-	15	-	-	-	-	-
小 金 井	6	39	218	-	-	199	-	-	1	-	-	18	-	-	-	-	-
立 川	9	104	362	18	-	301	15	-	10	-	-	51	3	-	-	-	-
武蔵野	6	42	389	-	-	385	-	-	-	-	-	3	-	-	1	-	-
三 鷹	5	29	161	11	1	149	11	1	1	-	-	11	-	-	-	-	-
田 無	8	48	965	1	-	758	1	-	8	-	-	199	-	-	-	-	-
東久留米	6	30	255	15	1	196	15	1	3	-	-	37	-	-	19	-	-
小 平	7	42	355	6	-	344	6	-	-	-	-	2	-	-	9	-	-
東 村 山	7	40	460	-	-	368	-	-	18	-	-	62	-	-	12	-	-
島 し ょ	2	4	18	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### 3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼や住民祭、産業祭等において、臨時に食品の調理及び販売等を行う食品取扱い施設及び臨時営業者・臨時出店者等に対し、施設の衛生管理及び食品の適正な取扱い等について、監視指導を実施した。

また、許可を要する業種については、無許可営業の取締りをあわせて実施し、臨時出店者についても、無届けで食品等を取扱っていないかの確認を行った。

平成6年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表1及び表2のとおりである。

表1 緑日・祭礼等監視指導結果(実施月別)

項目 実施月	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	業 態 ご と の 内 訳																																						
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要製			許造			可業			要販			許売			可業			行 商			臨時出店者			そ の 他		
						立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数						
計	117	433	7,870	312	136	2,466	70	19	450	-	-	832	17	6	11	-	-	85	1	-	491	5	3	443	16	14	1,695	179	91	1,397	24	3												
平成6年4月	10	44	719	37	2	125	5	1	123	-	-	36	1	1	-	-	34	1	-	56	-	-	21	-	-	168	21	-	156	9	-													
5月	6	25	648	10	2	278	4	-	35	-	-	79	1	-	4	-	6	-	-	36	-	-	46	-	-	29	2	2	135	3	-													
6月	4	16	115	2	-	-	-	-	29	-	-	-	-	-	1	-	7	-	-	65	-	-	-	-	-	-	-	-	13	2	-													
7月	7	30	439	27	12	153	17	9	6	-	-	22	-	-	-	-	5	-	-	11	-	-	14	-	-	123	7	3	105	3	-													
8月	26	89	1,202	26	10	604	20	5	33	-	-	152	3	2	-	-	1	-	-	149	-	-	84	3	3	63	-	-	116	-	-													
9月	3	10	430	2	-	239	1	-	-	-	-	104	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	1	-	-	-	-	63	-	-													
10月	14	50	1,065	83	51	148	10	2	141	-	-	61	4	1	3	-	-	30	-	-	74	2	1	65	3	3	390	60	41	153	4	3												
11月	35	116	2,290	105	46	601	9	1	44	-	-	197	2	-	3	-	-	-	-	58	1	-	111	1	-	919	89	45	357	3	-													
12月	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-													
平成7年1月	2	6	126	13	7	42	3	1	-	-	-	26	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	6	6	-	-	-	36	-	-													
2月	4	16	265	5	4	79	1	-	11	-	-	37	2	2	-	-	-	2	-	-	22	-	-	49	2	2	-	-	-	65	-	-												
3月	5	30	568	2	2	197	-	-	28	-	-	118	-	-	-	-	-	-	-	20	2	2	7	-	-	-	-	-	198	-	-													

「その他」は、許可が必要な販売業等。  
無許可摘発軒数は、臨時出店者等には無届けの軒数。

表2 緑日・祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目 実施月	実 施 回 数	実 施 延 人 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	業 態 ご と の 内 訳																										
						飲食店営業 (臨時)			飲食店営業 (その他)			菓子製造業 (臨時)			菓子製造業 (その他)			要 許 可 業			要 許 可 業			行 商			臨時出店者			そ の 他		
						立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数	立 入 軒 数	不 良 軒 数	無 許 可 摘 発 軒 数
計	117	433	7,870	312	136	2,466	70	19	450	-	-	832	17	6	11	-	-	85	1	-	491	5	3	443	16	14	1,695	179	91	1,397	24	3
青 梅	3	8	194	8	5	66	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	29	2	2	28	-	-	39	6	3	25	-	-
福 生	4	19	222	27	17	100	17	11	-	-	-	17	1	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	13	-	-	90	9	5	-	-	-
五 日 市	6	15	534	1	1	262	-	-	19	-	-	119	-	-	2	-	-	1	-	-	24	-	-	21	-	-	26	1	1	60	-	-
八 王 子	12	67	974	9	4	512	5	-	34	-	-	185	2	2	2	-	-	6	-	-	65	-	-	81	-	-	46	2	2	43	-	-
日 野	5	18	253	22	11	60	4	1	3	-	-	40	6	2	-	-	-	2	-	-	3	-	-	35	8	8	22	-	-	88	4	-
多 摩	4	24	400	17	8	189	11	5	10	-	-	29	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	63	3	3	-	-	-	106	2	-
町 田	5	16	368	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	368	32	-	-	-	-	-
府 中	16	77	1,723	8	-	366	4	-	328	-	-	133	1	-	4	-	-	66	-	-	206	-	-	67	-	-	32	-	-	521	3	-
武蔵調布	7	33	968	7	-	337	6	-	1	-	-	154	1	-	-	-	-	-	-	-	133	-	-	14	-	-	-	-	-	329	-	-
小 金 井	6	18	503	122	67	82	11	-	-	-	-	14	3	-	-	-	-	-	-	-	7	3	1	36	5	3	297	97	60	67	3	3
立 川	12	39	660	17	-	240	4	-	45	-	-	81	-	-	-	-	-	6	-	-	13	-	-	39	-	-	162	1	-	74	12	-
武 蔵 野	1	4	54	-	-	26	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	12	-	-
三 鷹	1	6	22	1	-	11	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	3	1	-	5	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
田 無	3	12	297	-	-	120	-	-	6	-	-	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	42	-	-	105	-	-	-	-	-
東久留米	2	9	230	33	23	6	2	2	-	-	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	222	30	20	-	-	-
小 平	2	6	26	5	-	19	4	-	-	-	-	5	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
東 村 山	4	11	264	-	-	23	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	163	-	-	72	-	-
島 し よ	24	51	178	3	-	47	2	-	4	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	123	1	-	-	-	-

「その他」は、許可が必要な販売業等。  
無許可摘発軒数は、臨時出店者等には無届けの軒数。

#### 4 講習会、一斉監視等

(1) 平成6年度に都保健所が独自に実施した食品衛生講習会及び一斉監視結果一覧

項目 区分	食品衛生講習会		一 斉 監 視	
	実施回数	受講者数	実施回数	実施軒数
計	909	39,792	481	24,404
4・5月	82	3,379	47	2,361
夏季対策	495	19,063	192	8,847
9～11月	188	12,594	123	6,841
歳末一斉	25	780	43	2,821
1～3月	119	3,976	76	3,534

## (2) 4・5月実施分

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視				独収 自計 画去 による等	
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 衛生者会	そ の 他							
合 計		33 1,212	24 852	4 92	14 702	5 448	2 73	5 229	12 1,074	5 90	25 968	7 37
青 梅		2 87	1 13	- -	5 234	- -	- -	- -	- -	- -	5 217	- -
福 生		2 81	- -	- -	2 85	1 21	1 40	- -	1 53	- -	- -	- -
五 日 市		1 17	1 25	- -	- -	- -	- -	- -	1 30	- -	1 46	- -
八 王 子		3 151	4 139	- -	- -	- -	- -	1 43	- -	3 38	2 56	2 22
日 野		2 48	2 82	- -	- -	- -	- -	1 23	- -	- -	- -	- -
多 摩		1 32	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 170	- -	- -	- -
町 田		1 44	- -	- -	- -	1 20	- -	1 49	1 126	1 32	- -	- -
府 中		2 85	2 110	- -	- -	2 397	- -	- -	3 459	1 20	2 291	- -
武蔵調布		2 107	1 30	- -	- -	1 10	- -	- -	- -	- -	- -	- -
小 金 井		1 47	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 58	- -	- -	- -
立 川		5 135	4 153	- -	2 257	- -	- -	- -	3 124	- -	- -	- -
武 蔵 野		2 72	2 140	- -	- -	- -	- -	1 65	1 54	- -	- -	- -
三 鷹		2 70	- -	- -	1 40	- -	- -	- -	- -	- -	1 20	- -
田 無		2 74	- -	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	- -	- -	- -
東久留米		1 32	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	9 99	- -
小 平		2 61	3 132	- -	1 48	- -	- -	1 49	- -	- -	1 20	- -
東 村 山		2 69	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 23	- -
島 し よ	大 島	- -	4 28	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 14
	三 宅	- -	- -	- -	2 13	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 1
	八 丈	- -	- -	4 92	1 25	- -	- -	- -	- -	- -	3 196	- -
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数



## (3) 夏季対策実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生 者会	そ の 他							
合計		57 1,783	309 11,689	16 756	80 3,565	14 462	19 808	27 1,230	34 1,768	71 2,697	60 3,152	12 118
青 梅		3 103	11 511	3 88	3 65	1 22	-	2 74	-	6 360	-	-
福 生		3 104	14 273	2 141	5 139	-	2 55	-	2 133	14 558	-	-
五 日 市		2 40	9 254	2 94	3 73	-	4 299	1 28	-	7 103	4 283	-
八 王 子		8 364	23 1,237	-	5 504	-	1 9	2 75	3 421	-	1 43	-
日 野		3 59	16 472	1 130	-	-	-	2 40	1 15	5 161	2 15	-
多 摩		-	8 242	1 30	1 15	-	1 32	1 37	1 40	-	-	-
町 田		3 114	7 328	1 35	1 150	1 30	-	3 184	-	6 347	-	-
府 中		3 116	15 713	1 40	1 60	1 10	-	1 20	2 192	11 426	1 7	3 81
武蔵調布		3 118	14 592	-	2 70	-	-	1 42	2 357	-	-	3 27
小 金 井		3 84	8 324	1 37	3 145	-	2 127	1 33	2 54	-	-	1 3
立 川		8 173	25 908	-	11 509	-	2 23	3 97	3 261	-	-	-
武 蔵 野		3 98	13 527	-	-	-	-	1 80	2 140	-	-	-
三 鷹		3 77	12 412	-	2 124	1 80	-	1 25	-	1 8	-	-
田 無		3 74	13 398	-	-	-	-	2 239	-	-	-	-
東久留米		3 80	15 630	-	2 56	3 45	-	2 74	-	2 97	1 95	-
小 平		3 74	17 641	-	-	-	-	3 102	-	17 585	-	-
東 村 山		3 105	13 668	-	3 408	1 50	-	1 80	1 42	-	-	-
島 し よ	大 島	-	13 161	-	10 748	-	-	-	1 20	-	-	-
	三 宅	-	4 88	-	-	-	2 13	-	5 29	-	1 17	1 3
	八 丈	-	2 24	-	2 48	-	4 120	-	7 38	-	1 4	4 4
	小笠原	-	-	-	3 106	-	-	-	2 26	2 52	-	-
食 品 環 境 指 導 セ ン タ ー	-	1 43	-	-	1 14	-	-	-	-	-	-	-
衛 生 検 査 所	市 場	-	56 2,243	4 161	21 324	5 211	1 130	-	-	-	2 1,243	-
	芝 浦 肉 食	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47 1,445	-
	多 摩 肉 食	-	-	-	2 21	-	-	-	-	-	-	-

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

## (4) 9・10・11月実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 衛生者会	そ の 他							
合 計		55 1,828	42 2,326	15 2,916	26 1,161	40 3,339	10 1,024	28 1,361	52 3,430	18 1,078	25 767	21 205
青 梅		3 95	- -	- -	2 85	- -	- -	3 76	2 90	- -	3 76	1 10
福 生		3 99	6 371	1 600	2 68	- -	- -	- -	1 36	- -	- -	2 40
五 日 市		2 20	3 84	4 273	- -	- -	1 62	- -	4 458	- -	1 2	- -
八 王 子		6 331	- -	- -	3 453	32 985	- -	3 124	5 432	3 124	- -	- -
日 野		3 69	- -	- -	1 5	2 41	- -	1 21	2 67	- -	1 21	5 13
多 摩		- -	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	2 190	- -	- -	1 1
町 田		2 73	5 160	- -	1 70	1 42	2 265	3 136	3 232	4 294	3 136	1 10
府 中		3 126	2 91	1 223	1 30	2 2,212	- -	1 71	3 272	2 182	- -	- -
武蔵調布		3 110	6 574	- -	3 12	- -	- -	3 63	3 176	- -	- -	2 11
小 金 井		3 99	- -	1 330	4 159	- -	1 122	- -	5 432	- -	- -	- -
立 川		9 195	6 504	- -	3 63	1 26	2 10	3 106	- -	- -	- -	2 44
武 蔵 野		2 68	3 157	1 392	1 7	- -	- -	2 162	4 239	3 244	- -	- -
三 鷹		2 63	5 116	1 272	1 20	- -	- -	1 62	2 39	- -	7 7	- -
田 無		4 142	1 45	1 471	- -	- -	1 48	2 213	3 185	3 213	- -	2 20
東久留米		4 131	3 116	- -	2 66	- -	3 517	- -	2 230	- -	- -	- -
小 平		3 98	1 70	1 286	1 97	- -	- -	3 185	2 73	- -	3 185	3 23
東 村 山		3 109	1 38	1 38	1 26	- -	- -	2 133	3 222	- -	2 133	1 32
島 し よ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	3 21	2 12	- -
	三 宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 9	2 21	- -	- -	1 1
	八 丈	- -	- -	3 31	- -	- -	- -	- -	3 21	- -	3 195	- -
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 15	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

## (5) 歳末一斉実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 衛生者会	そ の 他							
合 計		10 351	4 172	5 191	3 50	-	3 16	5 185	2 28	4 275	32 2,333	4 4
青 梅		1 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
福 生		1 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
五 日 市		1 27	-	-	-	-	1 1	-	-	-	-	-
八 王 子		1 56	-	-	-	-	-	-	-	-	1 92	-
日 野		1 24	-	-	-	-	-	-	1 27	-	-	-
多 摩		-	-	-	-	-	1 12	-	-	-	-	-
町 田		-	-	1 35	-	-	-	-	-	3 261	-	-
府 中		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
武蔵調布		1 42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小 金 井		-	-	-	-	-	-	2 81	-	-	-	-
立 川		-	-	-	-	-	-	1 88	-	-	-	-
武 蔵 野		1 60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
三 鷹		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
田 無		1 41	-	1 33	-	-	-	-	-	-	-	-
東久留米		-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 73	-
小 平		1 27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
東 村 山		-	-	-	-	-	-	1 7	-	-	-	-
島しよ	大 島	-	1 22	-	-	-	-	-	-	-	-	4 4
	三 宅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	八 丈	-	-	1 39	-	-	-	1 9	1 1	-	-	-
	小笠原	-	-	-	-	-	-	-	-	1 14	-	-
食品環境指 導センター		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
衛生検査所	市 場	1 2	3 150	2 84	3 50	-	1 3	-	-	-	2 1,091	-
	芝 浦 食 肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27 1,037	-
	多 摩 食 肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 40	-

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

## (6) 1・2・3月実施分

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視				独収 自計 画去 による等	
		食品関係者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 礼 ・ 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 衛生者会	そ の 他							
合 計	63 1,706	26 891	6 670	15 508	5 152	4 49	40 1,847	14 953	13 389	9 345	9 46	
青 梅	4 132	- -	- -	1 32	- -	- -	2 64	2 155	- -	- -	- -	
福 生	3 70	2 44	- -	1 47	1 20	- -	3 152	- -	1 31	- -	- -	
五 日 市	4 52	1 15	- -	1 35	1 46	- -	3 95	1 40	2 2	- -	- -	
八 王 子	5 228	2 89	- -	1 42	- -	- -	4 84	1 22	- -	- -	- -	
日 野	2 29	- -	- -	- -	- -	- -	1 23	2 187	- -	- -	- -	
多 摩	1 26	- -	- -	2 56	- -	- -	2 48	- -	1 38	- -	- -	
町 田	4 125	4 254	- -	1 59	2 60	- -	3 122	- -	- -	1 68	- -	
府 中	4 124	- -	1 223	1 22	- -	- -	2 149	1 95	- -	1 36	1 1	
武蔵調布	4 106	1 31	- -	1 25	- -	- -	1 32	2 435	- -	- -	1 5	
小 金 井	4 103	- -	1 32	1 32	- -	- -	2 68	- -	- -	- -	- -	
立 川	9 182	- -	- -	1 17	- -	- -	3 105	- -	- -	- -	2 7	
武 蔵 野	2 63	4 148	- -	1 25	1 26	- -	2 120	- -	- -	- -	- -	
三 鷹	2 55	2 85	- -	- -	- -	- -	2 47	- -	1 58	4 36	- -	
田 無	4 131	2 78	- -	1 39	- -	1 38	3 421	- -	- -	- -	- -	
東久留米	5 110	2 49	1 390	1 45	- -	- -	2 56	- -	2 66	- -	- -	
小 平	3 69	- -	- -	- -	- -	- -	3 125	- -	- -	- -	- -	
東 村 山	3 101	- -	- -	- -	- -	3 11	2 136	- -	1 10	- -	1 29	
島 し よ	大 島	- -	2 30	- -	- -	- -	- -	2 8	3 152	2 27	1 1	
	三 宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 1	
	八 丈	- -	4 68	3 25	1 32	- -	- -	3 11	1 7	1 178	2 2	
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 25	- -	- -	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数