

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	109
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	109
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	109
2 平成9年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について	113
概 要	113
(1) 集団給食（学校、幼稚園、保育園）一斉監視指導及び腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査	113
(2) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	113
(3) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	114
(4) 表示の検査及び指導	114
(5) 衛生教育	114
(6) 一斉監視等	114
3 平成9年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	130
概 要	130
(1) 収去検査結果	130
(2) 輸入食品の検査結果	130
(3) 表示の検査	131
(4) 集団給食施設緊急点検	131
(5) 学校給食施設に対する改善勧告指導	131
(6) 腸管出血性大腸菌O157に関する汚染実態調査結果	131
(7) アイスクリーム類の検査結果	132
(8) 夏かき及び輸入生食用かき監視指導結果	132
(9) ミネラルウォーターの目視検査結果	132
(10) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	132
(11) 食品衛生講習会実施状況	132
(12) 保健所独自の計画による一斉監視指導	132
(13) 現場簡易検査結果	132
(14) 一酸化炭素を使用したマグロ等に対する緊急監視立入検査状況	132
(15) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果	133
(16) 事業所別講習会及び一斉監視等実施状況	133
4 平成9年度食品衛生監視事業（9～11月分）の実施結果について	173
概 要	173
(1) 集団給食（病院、社会福祉施設等）一斉監視指導	173
(2) 大規模調理施設（仕出し屋、弁当屋、飲食店営業（集団給食）等）一斉監視指導	174
(3) 輸入食品一斉監視指導	174
(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	174
(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	174
(6) 学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導	175

(7) 保健所計画事業実施結果	175
(8) 表示の検査及び指導	175
(9) 衛生教育	175
(10) 一斉監視等	175
5 平成9年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	186
概 要	186
(1) 収去検査結果	186
(2) 輸入食品の検査結果	186
(3) 腸管出血性大腸菌O157の検査結果	186
(4) 表示の検査	186
(5) 食用かき関係営業監視指導結果	186
(6) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果	187
(7) 食肉関係営業監視指導結果	187
(8) 鮮魚（マグロ、イズミダイ、ブリ）の一斉監視指導結果	187
(9) 大量調理施設の一斉監視指導結果	187
(10) 夜間営業（製造業等）の監視指導結果	187
(11) 食品移動販売者及び行商の監視指導結果	187
(12) 現場簡易検査結果	187
(13) 食品衛生講習会実施状況	187
(14) その他の事業	187
(15) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果	187
6 平成9年度食品衛生監視事業（1～3月分）の実施結果について	206
概 要	206
(1) 飲食店営業（弁当等）及びそうざい製造業等一斉監視指導結果	206
(2) 食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導結果	206
(3) 食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導結果（保健所実施分）	207
(4) 表示の検査及び指導	207
(5) ポリカーボネート樹脂製器具類の一斉監視指導結果	207
(6) 衛生教育	208
(7) 保健所独自計画事業	208
7 食品関係保健所計画事業	218
第2節 その他の事業	222
1 現場簡易検査	222
2 夜間営業等監視事業	222
3 臨時営業等監視事業	222

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、年間事業計画に基づき、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、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。9年度は東京都食品衛生調査会緊急提言「東京都における病原性大腸菌O-157対策に係わる当面の対応について」に基づき、集団給食施設及び食材納入業者の一斉点検を行うとともに、学校給食施設に対しては、改善勧告の指導等を行った。

また、各保健所ごとに、地域の特性を考慮して、食品の細菌汚染実態調査や、朝市・市民祭等における出店の監視、観光地の宿泊施設等の監視指導を行っている。

上記事業のほか、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査及び福祉局と協力して災害救助用食品の検査を行っている。

第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成9年度年間監視事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は以下のとおりである。

表 1 食品衛生一斉監視指導一覧

区 分	実 施 内 容	(平成9年度)	
		実施延べ軒数	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設(学校・幼稚園・保育園)の一斉点検 ○食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導 ○保健所計画事業 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	2,405 338 2,485 302	5,530
6月～8月	<ul style="list-style-type: none"> [夏季対策] ○食品の一斉収去検査 ○食品の移動販売車及び行商一斉監視指導 ○集団給食施設の緊急点検 ○食材納入業者の一斉点検 ○学校給食施設の改善勧告等の指導 ○業種別重点監視指導 ○食鳥肉(食肉販売業)の一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		36,135
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設(病院・社会福祉施設等)の一斉監視指導 ○大規模調理施設一斉監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導 ○輸入食品一斉監視指導 ○保健所計画事業 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	947 2,899 488 47 549 47 5,281	10,258
12月	<ul style="list-style-type: none"> [歳末一斉] ○食品の一斉収去検査 ○食品の製造業等一斉監視指導 ○生かき関係営業監視指導 ○ふぐ取扱関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○鮮魚(マグロ・イサミダイ・ブリ)一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		12,048
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい製造業等一斉監視指導 ○飲食店営業(弁当)一斉監視指導 ○ポリカーボネート製器具類等の一斉監視指導 ○食鳥肉(食肉販売業)の一斉監視指導 ○保健所計画事業 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	925 1,853 538 853 402 541	5,112

(注) 保健所計画事業は各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

表2 食品衛生監視事業一覧表

項目	月	4月・5月	6月～8月 (夏季対策)	
	監視事業指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食（保育園・幼稚園・学校）一斉監視指導 ○腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導 【主な対象業種】 ・飲食店（すし屋・仕出し屋・弁当屋・給食・そうざい店・大規模施設・宴会場等） ・集団給食施設 ・菓子製造業・そうざい製造業 ・めん類製造業・豆腐製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・魚介類販売業・食肉販売業 ・乳類販売業・食料品等販売業 ・食鳥処理業・青果物販売業 ○学校給食施設の改善勧告等の指導 ○集団給食施設への食材納入業者一斉点検 ○輸入食品の一斉監視指導 ○島しょにおける民宿対策 ○表示の検査・指導
保健所計画事業		保健所が地域特性等を考慮して		
その他		現場簡易検査夜間営業		
主な収去品目	○給食用そうざい類	○すし種・さしみ		
	○業務用食品・調味料等	○調理パン	○弁当類	
収去検体数	○食鳥肉	○めん類・皮類	○サラダ・そうざい	
		○アイスクリーム類	○豆腐	
		○生菓子	○食肉	
		○食鳥肉	○輸入食品	
		○液体調味料		
	細菌 396	細菌 560		
	科学 132	科学 465		
現場簡易検査	細菌	51,134		
	科学	148		
	計	51,282		

9 月 ～ 11 月	12 月 (歳末一斉)	1 月 ～ 3 月
<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設（病院・社会福祉施設等）一斉監視指導 ○大規模調理施設一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○輸入食品一斉監視指導 ○保健所計画事業 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導 【主な対象業種】 ・魚肉ねり製品製造業 ・そうざい製造業 ・菓子製造業 ・魚介類販売業 ・魚介類加工業 ・食料品等販売業 ・食肉販売業 ・つけ物製造業 ・飲食店営業 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○鮮魚（マグロ等）の一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○大量調理施設の一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（弁当屋）一斉監視指導 ○そうざい製造業一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導 ○ポリカーボネート樹脂製器具類の一斉監視指導 ○保健所計画事業 ○表示の検査・指導

独自に計画した監視・調査等の事業

取 締 り （ 通 年 ）

<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○業務用食品・調味料等 ○食鳥肉 ○輸入食品 ○保健所計画事業に関連した食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○生食用かき ○そうざい類 ○魚介類加工品 ○洋生菓子・寄せ物 ○漬物・佃煮 ○鮮魚 	<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい類 ○業務用食品・調味料等 ○食鳥肉 ○保健所計画事業に関連した食品
細菌 437 科学 206	細菌 218 科学 319	細菌 376 科学 254

表3 収去検査一覧表

(9年度)

区分	合 計				細菌検査				化学検査				
	検査 件数	検 体 数	判 定		検 査 件 数	検 体 数	判 定		検 査 件 数	検 体 数	判 定		
			不良 数	不良 率%			不良 数	不良 率%			不良 数	不良 率%	
対象食品 合計	16,175	3,363	114	3.4	10,717	1,987	108	5.4	5,458	1,376	6	0.4	
4 ・ 5 月	○157汚染実態調査	1,919	338	8	2.4	1,716	286	8	2.8	203	52	0	0.0
	計画事業関連	167	21	2	9.5	160	20	2	10.0	7	1	0	0.0
	食鳥肉	537	117	0	0.0	212	48	0	0.0	325	69	0	0.0
	その他の食品	230	52	6	11.5	210	42	4	9.5	20	10	2	20.0
	小 計	2,853	528	16	3.0	2,298	396	14	3.5	555	132	2	1.5
6 ・ 8 月 (夏 季 対 策)	弁当・調理パン	381	75	4	5.3	276	46	4	8.7	105	29	0	0.0
	サラダ・そうざい類	646	124	11	8.9	456	76	11	14.5	190	48	0	0.0
	めん類・皮類	261	71	1	1.4	160	32	1	3.1	101	39	0	0.0
	豆腐	276	46	1	2.2	276	46	1	2.2	0	0	0	0.0
	すし種・刺身	569	96	10	10.4	536	67	9	13.4	33	29	1	3.4
	食肉類	60	30	0	0.0	60	30	0	0.0	0	0	0	0.0
	生菓子	574	126	12	9.5	450	90	12	13.3	124	36	0	0.0
	アイスクリーム類	385	77	6	7.8	385	77	6	7.8	0	0	0	0.0
	液体調味料	92	46	0	0.0	46	23	0	0.0	46	23	0	0.0
	輸入食品	181	44	0	0.0	0	0	0	0.0	181	44	0	0.0
食鳥肉	1,689	290	1	0.3	351	73	0	0.0	1,338	217	1	0.5	
小 計	5,114	1,025	46	4.5	2,996	560	44	7.9	2,118	465	2	0.4	
9 ・ 10 月	そうざい類	1,996	396	9	2.4	1,500	250	9	3.6	496	119	0	0.0
	輸入食品	136	33	1	3.0	0	0	0	0.0	136	33	1	3.0
	計画事業関連	400	116	0	0.0	400	116	0	0.0	0	0	0	0.0
	食鳥肉	572	96	0	0.0	250	42	0	0.0	322	54	0	0.0
	その他の食品	156	29	8	27.6	156	29	8	27.6	0	0	0	0.0
小 計	3,260	643	18	2.8	2,306	437	17	3.9	954	206	1	0.5	
12 月 (歳 末 一 斉)	そうざい類	288	48	0	0.0	288	48	0	0.0	0	0	0	0.0
	佃煮・漬物	248	57	0	0.0	0	0	0	0.0	248	57	0	0.0
	生菓子類	478	103	8	7.8	290	58	8	13.8	188	45	0	0.0
	生食用かき	472	152	12	7.9	384	64	12	18.8	88	88	0	0.0
	魚肉ねり製品	441	114	5	4.4	192	48	4	8.3	249	66	1	1.5
	魚介類加工品	166	56	0	0.0	0	0	0	0.0	166	56	0	0.0
	その他の食品	8	7	0	0.0	0	0	0	0.0	8	7	0	0.0
	小 計	2,101	537	25	4.7	1,154	218	24	11.0	947	319	1	0.3
1 ・ 3 月	そうざい類	1,052	203	4	2.0	702	117	4	3.4	350	86	0	0.0
	ポリカーボネート製器具類	48	12	0	0.0	0	0	0	0.0	48	12	0	0.0
	計画事業関連	923	165	4	2.4	869	159	4	2.5	54	6	0	0.0
	食鳥肉	689	223	0	0.0	257	73	0	0.0	432	150	0	0.0
	その他の食品	135	27	1	3.7	135	27	1	3.7	0	0	0	0.0
小 計	2,847	630	9	1.4	1,963	376	9	2.4	884	254	0	0.0	

2 平成9年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

概要（表1 4・5月業種別立入検査状況及び表2 4・5月収去検査結果）

集団給食（学校、保育園、幼稚園等）、飲食店営業（弁当、仕出し等）及び食肉販売業等食品の製造加工・販売施設4,715軒（立入延軒数5,530軒）に立ち入り、監視指導を行った。

また、平成9年5月21日付衛乳第146号衛化第68号「マグロへの一酸化炭素の使用について」の通知に基づき、5月22日から6月27日まで一酸化炭素を使用したマグロの緊急監視を実施した。なお、緊急監視の結果については夏季対策事業報告にまとめて記載する。

476検体の食品等の収去検査を実施し、その結果6検体の不良が発見された（不良率1.3%）。このうち、食品衛生法違反となったものは2検体で、いずれも第6条違反（許可外食品添加物を使用・緊急監視で収去したCOマグロ）であった。なお、他の4検体は細菌検査の結果、都の指導基準（表7 一斉収去検査不良判定基準）により不良と判定されたものであった。

食品衛生法に違反した施設1軒に対して販売禁止の行政処分を行ったほか、食品の取り扱いや収去結果が不良であった施設等133軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政処置を行うとともに改善を指導した。

実施結果

(1) 集団給食（学校、保育園、幼稚園）一斉監視指導及び腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査

ア 監視指導結果（表3-1 4・5月点検表による集団給食施設一斉監視指導結果 調理方式（共同）、表3-2 4・5月点検表による集団給食施設一斉監視指導結果 調理方式（単独））

平成8年度に引き続き腸管出血性大腸菌O157やサルモネラによる食中毒を未然に防止するため、学校、幼稚園、保育園の集団給食施設741軒（立入延軒数1,103軒）に立ち入り、監視指導を行った。立ち入りに際しては平成9年3月24日付衛食第85号「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生状態の点検を行ったほか、466施設（共同調理方式34施設、単独調理方式432施設）に対しては平成9年4月4日付衛食第124号の集団給食施設点検票により監視を実施した。

イ 収去検査結果

㊦ 細菌検査（表4 4・5月腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査収去検査結果）
サラダ、そうざい等286検体について検査を行ったところ3検体が不良であった（不良率1.0%）。この中には腸管出血性大腸菌O157やその他の食中毒菌が検出されたものはなかった。286検体中192検体は検食で、保存温度は-30~-13.7℃の範囲であった。マニュアルに定められている保存温度-20℃を上回っている施設については、改善するように指導した。

㊧ 化学検査（表5 4・5月集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果）

集団給食施設で用いられている調味料や漬物52検体について食品添加物の検査を行った。その結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(2) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導（表6 4・5月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）

平成8年度における収去検査において、細菌検査の結果が不良で指導を行った施設24軒（立入延軒数48軒）に立ち入り、改善状況の確認を行った。そうざい、生菓子21検体について再度収去検査を行ったところ、不良のものはなかった。

(3) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果

平成9年3月24日付8衛生獣第1424号「平成9年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取り扱う食肉販売業等179軒（立入延軒数338軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、取扱いが不良であった2軒に対し、改善の指導を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表8 4・5月食鳥肉細菌検査結果）

食鳥肉48検体について検査を行ったところ、不良のものはなかった。

(イ) 化学検査（表9 4・5月食鳥肉の化学検査結果）

食鳥肉25検体について抗菌性物質の検査を行った。この結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(4) 表示の検査及び指導（表10 4・5月食品別表示検査結果）

食品等46,838件の表示検査を行ったところ、374件の表示違反を発見した。当該食品の製造者・販売者に対して適切な表示を行うよう指導した。

(5) 衛生教育（表11 4・5月講習会及び一斉監視等実施状況）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計117回（参加人数4,276人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(6) 一斉監視等（表11 4・5月講習会及び一斉監視等実施状況）

各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼、自治体・団体の催事等に対する一斉監視を32回（実施軒数1,786軒）実施した。

また、島内流通生鮮食品一斉収去検査等、それぞれの地域の特性に応じた保健所計画事業に基づく検査を6回（実施軒数20軒）実施した。

表1 4・5月業種別立入検査状況

事業名	業 態	項 目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政処置実施軒数	行政処置の内訳					
							行政処分			行政処分以外の処置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
	合 計		4,715	5,530	224	134		1		2	131	
集団給食 (学校、幼稚園、保育園)一斉監視指導及び腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査	集団給食(学校)	379	629	105	20						20	
	集団給食(幼稚園)	23	37									
	集団給食(保育園)	339	437	29	30						30	
	その他の集団給食施設	155	176	6	2						2	
	飲食店営業(集団給食)	196	207	6	1						1	
	飲食店営業(一般)	191	208									
	飲食店営業(弁当・仕出し・そうざい)	229	243	6	4				1		3	
	食肉販売業	5	5									
その他	439	463	1	2							2	
	小 計	1,956	2,405	153	59				1	58		
食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	集団給食	2	3	2								
	飲食店営業	8	15	5								
	菓子製造業	4	8	4								
	アイスクリーム製造業	8	18	8	1				1			
	食品等販売業	2	4									
	小 計	24	48	19	1				1			
食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導	食鳥処理場	65	89	38	1						1	
	食肉販売業	113	247		1						1	
	飲食店営業	1	2	1								
	小 計	179	338	39	2						2	
保健所計画事業			2,337	2,485	12	24					24	
その他			219	254	1	48		1			47	

表2 4・5月収去検査結果

項目 事業名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去結果 の不良 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率		不良	不良率	
合計	476	388	4	1.0	88	2 2	2.3	5
腸管出血性大腸菌 O157汚染実態調査	338	286	2	0.7	52			2
食品の取扱い等の改善の確 認が必要な施設の監視指導	21	21						
食鳥肉（食鳥肉処理場） 一斉監視指導	73	48			25			
島内流通生鮮食品検査 （島しょ保健所実施）	13	12	2	16.7	1			2
上記以外の事業	31	21			10	2 2	20.0	1

注：下段は法違反の再掲

表3-1 4・5月点検表による集団給食施設一斉監視指導結果

調理方式（共同）

立入検査実施施設数 34

1 施設・設備

	点 検 項 目	点 検 結 果（施設数）	
		適 合	改善計画有
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	32	
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか。	33	1
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	28	
4	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	25	4
5	ねずみやこん虫の発生はありませんか。	29	4
6	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	22	1
7	各作業区域の入り口の手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	22	2
8	設備は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	24	2
9	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	25	1
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	23	2
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	25	2
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	27	1
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	27	3
13	設備の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	22	6
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	34	
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	33	
16	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	33	1

2 従事者等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	健康調査が適切に実施されていますか。	33	
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	29	2
3	作業場専用の履き物を使用されていますか。	34	
4	手洗いを適切な時期に適切な方法で行われていますか。	32	
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	14	2
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにされていますか。	29	4

3 原材料の取扱い等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	18	3
	検査結果は1年間保管されていますか。	20	4
2	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会われていますか。	33	
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検が行われましたか。	29	3
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れられましたか。	33	
4	原材料は分類ごとに区別して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	32	1
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	22	3
5	原材料の包装の汚染を保管設備に持たないようにされていますか。	21	6
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	27	4
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施されていますか。	21	4
7	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	33	
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	33	
8	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	24	6

4 調理器具、容器等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	31	3
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	20	2
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	34	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行われていますか。（使用中は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	22	5
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	29	2
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	27	1

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)		
		適 合	改 善 計 画 有	
1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査され、記録されていますか。	始 業 前	26	2
		調 理 作 業 後	8	3
2	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査が行われていますか。	井戸水等使用設備数	11	
		水 質 検 査 実 施 状 況	11	
	検査結果は1年間保管されていますか。		11	
3	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃されていますか。	貯 水 槽 設 置 施 設 数	15	
		清 掃 実 施 状 況	15	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。		14	

6 調理等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施されていますか。	30	
2	加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。	31	2

3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	18	10	
4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	27		
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間を極力短くなるようにされていますか。	27	1	
6	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	26	2	
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染が防止されていますか。	34		
8	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）が行われ、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	15	6	
9	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	配送過程のある施設数	33	
		温度管理等実施状況	2	6
10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	29	2	

7 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結 果（施設数）	
		適 合	改善計画有
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	29	3
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	32	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	29	2
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	29	2

8 検食の保存

	点 検 項 目	点 検 結 果（施設数）	
		適 合	改善計画有
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	34	

表3-2 4・5月点検表による集団給食施設一斉監視指導結果

調理方式（単独）

立入検査実施施設数 432

1 施設・設備

	点 検 項 目	点 検 結 果 （ 施 設 数 ）	
		適 合	改 善 計 画 有
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	349	12
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか。	365	2
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	290	40
4	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	314	57
5	ねずみやこん虫の発生はありませんか。	338	28
6	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	250	30
7	各作業区域の入り口の手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	286	16
8	設備は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	283	24
9	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	291	14
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	246	9
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	290	8
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	320	10
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	320	13
13	設備の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	361	53
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	366	49
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	370	57
16	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	362	15

2 従事者等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	健康調査が適切に実施されていますか。	372	27
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	379	18
3	作業場専用の履き物を使用されていますか。	378	20
4	手洗いを適切な時期に適切な方法で行われていますか。	368	21
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	283	47
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにされていますか。	367	22

3 原材料の取扱い等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	206	27
	検査結果は1年間保管されていますか。	231	22
2	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会われていますか。	367	34
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検が行われましたか。	373	21
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れられましたか。	377	12
4	原材料は分類ごとに区別して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	358	25
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	286	42
5	原材料の包装の汚染を保管設備に持たさないようにされていますか。	361	29
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	371	20
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施されていますか。	298	36
7	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	376	19
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	353	14
8	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	319	24

4 調理器具、容器等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	377	13
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	373	3
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	371	11
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行われていますか。（使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	376	14
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	366	17
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	330	41

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)		
		適 合	改 善 計 画 有	
1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査され、記録されていますか。	始 業 前	340	33
		調 理 作 業 後	196	28
2	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査が行われていますか。	井戸水等使用設備数	91	
		水質検査実施状況	91	
	検査結果は1年間保管されていますか。		72	
3	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃されていますか。	貯水槽設置施設数	232	
		清掃実施状況	230	2
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。		193	6

6 調理等

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施されていますか。	350	15
2	加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。	395	37

3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	339	16
4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	371	21
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間を極力短くなるようにされていますか。	301	10
6	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	355	13
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染が防止されていますか。	385	18
8	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)が行われ、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	273	34
9	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	配送過程のある施設数	1
		温度管理等実施状況	1
10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	368	12

7 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	372	13
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	340	6
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	370	15
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	364	21

8. 検食の保存

	点 検 項 目	点 検 結 果 (施 設 数)	
		適 合	改 善 計 画 有
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	384	19

表4 4・5月腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		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 (+)	O157 (+)
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合計	286	3	1.0	114	67	57	27	11	8	2	279	1	3	2	1	0	0	0	0	
加熱済そうざい	小計	187	1	0.5	88	42	36	15	4	2	0	185	1	1	0	0	0	0	0	
	焼・揚・炒物	61	1	1.6	29	12	12	6	1	1		60	1							
	煮物	53		0.0	30	13	6	3	1			53								
	玉子焼	4		0.0	1	1	2					4								
	卵加工品	6		0.0	1	2		3				6								
その他	63		0.0	27	14	16	3	2	1		62		1							
未加熱そうざい	小計	35	2	5.7	3	5	8	9	3	5	2	30	0	2	2	1	0	0	0	
	サラダ	27	2	7.4	2	4	6	6	2	5	2	24		1	1	1				
	和え物	3		0.0			1	1	1			2			1					
	その他	5		0.0	1	1	1	2				4		1						
パン・麺・米飯類	45		0.0	18	10	11	3	3			45									
果物	15		0.0	3	9	1		1	1		15									
菓子	4		0.0	2	1	1					4									

表5 4・5月集団給食施設一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		保 存 料				甘 味 料				着 色 料		二 硫 酸 化 黄		酸 化 防 止 剤 (BHA/BHT)		酸 化 防 止 剤 (アスコルビン酸)		そ の 他		
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソルビン酸		そ の 他		サッカリン		そ の 他		検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数		
				検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数											
合 計	52	0	0.0	51	4	51	1	32	0	32	0	24	2	6	1	1	0	2	1	3	0	
調 味 料	小 計	47	0	0.0	46	0	46	1	28	0	28	0	20	0	3	1	1	0	0	0	3	0
	しょうゆ	21		0.0	21		21	*1	11		11		8									
	ソース	15		0.0	15		15		12		12		7									
	みそ	3		0.0	3		3							1								
	果実酒	2		0.0	2		2		1		1		1	2	1							
	その他	6		0.0	5		5		4		4		4				1				*2	3
漬 物	小 計	5	0	0.0	5	4	5	0	4	0	4	0	4	2	3	0	0	0	2	1	0	0
	しょうゆ漬	4		0.0	4	3	4		3		3		3	2	2				1			
	たくあん漬	1		0.0	1	1	1		1		1		1		1				1	1		

*1 安息香酸

*2 EDTA×1、TBHQ×1、ポリソルベート×1

表6 4・5月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

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数								大 腸 菌 群					大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	
		不 良 数	不 良 率 (%)	(1 g 当 たり)								(1 g 当 たり)								
				<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	10 ⁵ <					
合 計	21	0	0.0	1	8	5	4	0	3	0	17	2	2	0	0	0	0	0	0	0
そ う ざ い	小 計	17	0	0.0	1	6	5	2	0	3	0	13	2	2	0	0	0	0	0	0
	焼き・揚げ・炒め物	4		0.0		2		2				4								
	煮 物	2		0.0		2						1	1							
	卵 加 工 品	3		0.0	1	1	1					3								
	和 え 物	1		0.0		1						1								
	サ ラ ダ	7		0.0			4			3		4	1	2						
生 菓 子	4		0.0		2		2				4									

表7 一斉収去検査成績不良判定基準

食 品	細 菌 数	大 腸 菌 群	そ の 他 の 細 菌
加熱済 そうざい類	10万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌（病原性大腸菌含む）→陽性のもの
サラダ等 未加熱そうざい	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	同 上
洋生菓子	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	同 上
調理パン	100万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	同 上

表8 4・5月食鳥肉細菌検査結果

処理場 ランク	検 体 数	細 菌 数						大 腸 菌 群					黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	ウ エル シ ユ 菌 (+)	カンピロ バクター (+)		モノ サイト グエス ・ (+)	O 157 (+)
		(1g当たり)						(1g当たり)								ジ ェ ジ ユ ニ ー	コ リ ー		
		< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10 ⁸	<10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵							
合計	48	0	4	3	11	5	0	0	5	11	7	0	4	6	11	5	0	1	0
B	11(3)		2(2)	1	2	1			2(1)	1(1)	3			2	3(1)	2(1)			
C	37(1)		2	2	9	4			3	10	4		4	4	8	3		1	

(注1) Bランク (処理能力5千羽～3万羽未満/年) Cランク (処理能力5千羽未満/年)

(注2) () 内は市場衛生検査所実施分の再掲

(注3) 腸管出血性大腸菌O157は全検体で検査を実施

その他の細菌検査はBランクで6検体、Cランクで17検体に対し実施

表9 4・5月食鳥肉の化学検査結果

	抗 菌 性 物 質		
	簡易検査法*1	抗生物質等*2	合成抗菌剤*3
検 体 数 合 計	25 (2)	25 (2)	25 (2)
B ランク 処理場 検体数	5 (1)	5 (1)	5 (1)
C ランク 処理場 検体数	20 (1)	20 (1)	20 (1)
検 出 検 体 数	0	0	0

() 内は市場衛生検査所実施分の再掲

*1 抽出ディスク法

*2 マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系

*3 チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキソリン酸、サルファ剤、デコキネート

表10 4・5月食品別表示検査結果

食 品 名	項 目	総 検 査 件 数	表 示 違 反 件 数	現場で発見した表示違反件数					検 査 の 結 果 表 示 違 反 件 数
				無 表 示	名 称	日 付 表 示	製 造 者 住 所 ・ 氏 名	食 品 添 加 物	
合 計		46,838	374	44	14	68	86	162	
マ ー ガ リ ン		759							
酒 精 飲 料		1,465							
清 涼 飲 料 水		2,733							
食 肉 製 品		2,389	6	1				5	
魚 肉 ハ ム , ソ ー セ ー ジ		669							
シアン化合物を含有する豆類		78							
冷 凍 食 品	切身、むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	674							
	上記以外の冷凍食品	2,534							
放 射 線 照 射 食 品									
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		1,699							
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (上 記 に 揚 げ る も の を 除 く) で あ っ て 右 に 揚 げ る も の	食 肉	2,741	30	1	6	23			
	生 か き	195							
	魚 肉 ね り 製 品	2,004							
	即 席 め ん 類	2,021							
	めん類 (皮類を含む)	1,661							
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	3,716	59	16	17	19	7		
	そ う ざ い	3,235	55	7	1	30	12	5	
	生 菓 子 類	2,188	22	5	9	4	4		
	ゆ で だ こ	203							
	そ の 他 の 加 工 食 品	8,665	77	15	3	11	32	16	
か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ		729	16					16	
添 加 物		571							
乳 類		2,049							
乳 製 品		2,055							
乳、乳製品を主原料とする食品		856							
ば ら 売 り か ん き つ 類		569	68					68	
ば ら 売 り パ ナ ナ		328	41					41	
ば ら 売 り サ ッ カ リ ン 含 有 食 品		52							

表11 4・5月講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	食品衛生講習会						一斉監視				独自 計画による 収去等
	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	
	営業許 可新規 更新 講習会	講習会 業態別	食品 衛生 責任者 講習会	その他							
合計	31 868	31 1,598	7 344	26 914	6 202	16 350	8 207	7 781	7 302	10 496	6 20
多摩川	4 117	4 152	1 58	6 235			1 22	1 111	5 239		
秋川	1 18	3 138			2 15		1 16			1 37	2 8
八王子	2 89	5 335		1 61	1 70	1 18	2 38	2 74			
南多摩	2 28			2 69	1 32			1 215			
町田	2 71	1 35	1 39	2 52	2 85		2 67		1 48		
多摩立川	2 49	2 53	1 120	3 113		2 4	1 40				
村山大和	2 42	1 53		1 45		1 80					
府中小金井	4 85	4 245	2 93	2 99				1 311		2 215	
狛江調布	2 49	1 70		1 10		3 54	1 24				
三鷹武蔵野	4 106	3 99	1 30	1 30				1 55	1 15	3 48	
多摩小平	2 46	5 342				7 175					
多摩東村山	4 168	2 76	1 4	2 115		2 19					
島 し よ	大島										1 6
	三宅				3 47			1 15			1 2
	八丈				2 38					4 196	2 4
	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