

4 平成10年度食品衛生監視事業(9～11月分)の実施結果について

概要(表4-1、表4-2)

大規模調理施設(ホテル、レストラン等)、集団給食施設をはじめ、9,274軒(立入延べ軒数10,106軒)に立ち入り、監視指導を実施した。また、972検体の収去検査を実施したところ、18検体の不良が発見された(不良率1.9%)。このうち、化学検査の4検体は食品添加物の無表示で法違反品であった。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設57軒に対しては、口頭注意や始末書を徴するなどの行政措置を行い、改善を指導した。さらに、営業者、消費者などを対象に講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

実施結果

(1) 大規模調理施設(ホテル、レストラン、許可を有する集団給食等)一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

1,409軒(立入延べ軒数1,705軒)に立ち入り、監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった21施設に対しては、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査結果(表4-3)

90検体中、6検体が不良であった(不良率6.7%)。

(イ) 化学検査結果(表4-4)

53検体中、法違反品はなかった。

(2) 集団給食施設(病院、事業所等)一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

集団給食施設917軒(立入延べ軒数1,282軒)に立ち入り、監視指導を行った。このうち、収去検査の結果が不良であったり、食品等の取扱いの改善が望まれる施設27軒に対しては、口頭注意等の指導を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査結果(表4-5)

88検体中、「和え物」1検体が不良であった(不良率1.1%)。

(イ) 化学検査結果(表4-6)

54検体中、「漬物(醤油漬)」1検体から無表示の着色料(黄5)を検出し、法第11条第2項違反となった(違反率1.9%)。

(3) 輸入食品一斉監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

輸入食品の安全性を確保するため、351軒(立入延べ軒数395軒)に立ち入り、監視指導を行った。

イ 収去検査結果(表4-7)

57検体について化学検査をしたところ、法違反品はなかった。

(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果(表4-1)

平成10年度中に実施した細菌検査の結果、不良であった施設24軒（立入延べ軒数42軒）に対し、再度立ち入り、収去検査を行うとともに改善状況の確認を行った。このうち、再び不良となった3軒については、始末書を徴するなど、厳重な注意を行い、再発防止のための指導を徹底した。

イ 収去検査結果（表4-8）

24検体について細菌検査を実施したところ、「サラダ」1検体及び「生菓子」2検体が不良となった（不良率12.5%）。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表4-1）

食鳥通知に基づき、食鳥処理場等73軒（立入延べ軒数125軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、口頭注意により改善を指導した施設が1軒あった。

イ 収去検査結果（表4-9）

(7) 細菌検査

45検体中、食品衛生上、問題になる検体はなかった。

(イ) 化学検査

45検体を収去し、抗菌性物質、農薬、内寄生虫用剤について検査を実施したところ、法に違反するものはなかった。

(6) 食品の食中毒菌汚染実態調査（厚生省受諾事業）（表4-10）

「平成10年度食品の食中毒菌汚染実態調査の実施について」（平成10年6月30日付、生衛発第1082号）に基づき、流通食品の汚染実態を把握する目的で、焼肉を提供する飲食店営業及び食肉販売業133軒（立入延べ軒数185軒）に立ち入り、98検体の収去検査を実施した。このうち、「生食用牛レバー」及び「牛挽肉」各1検体の合計2検体からサルモネラ（検出率2.0%）が、「焼肉用牛レバー」1検体からO157（検出率1.0%）が、それぞれ検出された。

(7) 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

学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場へ34軒（立入延べ軒数39軒）に立ち入り、監視指導を行った。このうち、27軒に対し食品衛生監視票による採点を行ったところ、全てが80点以上であった。

(8) 自主的衛生管理推進事業（表4-11）

「HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理マニュアル作成の手引き」を活用して、HACCP導入について、普及や支援のための立入調査や講習会を行った。この支援事業で、延べ1,129軒に立ち入り、また、講習会を18回開催し、329名が参加した。

(9) 表示の検査及び指導（表4-12）

66,132件の表示検査を実施したところ、191件の不適正表示（不適正0.3%）を発見した。当該食品の製造者、販売者に対しては、適正表示後、販売するよう指導した。

(10) その他（食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視）（表4-13）

食品衛生に関する正しい知識の普及・啓発を図ることを目的とし、食品衛生講習会を212回（参加人数10,558人）開催した。このうち、O157を主題とした講習会は52回（参加人数2,550人）であった。また、各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼及び催事等に対する一斉監視、並びにその他の収去検査等を103回（実施軒数5,204軒）

実施した。

(11) ビスタチオナッツに対する緊急監視

平成10年11月に行った目黒区の収去検査で、イラン産のビスタチオナッツから190ppbのアフラトキシンB₁が検出された。これを受け、当該違反品の排除及び都内に流通するビスタチオナッツの安全確認を図るため、都・特別区が共同で、11月20日から26日までの間、緊急監視を実施した。

この間に、イラン産21検体、米国产11検体、原産国不明3検体、合計35検体について収去検査したところ、イラン産2検体から310ppbと27ppbのアフラトキシンB₁を検出した（その他の検体については不検出）。このため、都は、各々の製造者に対し、管轄する自治体を通して回収を指示するとともに、厚生省に対し、検査時におけるイラン産ビスタチオナッツのカビ毒検査の強化を要望した。

表4-1 業種別立入検査状況

事業名	業 態	項 目	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳					
							行政処分			その他の措置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
		合 計	9,274	10,247	258	57	0	0	0	6	47	5
大量調理施設 (ホテル、集 団給食等)一 斉監視指導	飲食店営業(旅館・ホテル)		181	197		2					2	
	飲食店営業(集団給食)		338	419	37	9				3	5	2
	そ の 他		890	1,089	12	10					10	
集団給食施設 (病院、事業 所等)一斉監 視指導	集団給食(病院)		184	303	18	20				2	17	1
	集団給食(工事・事業所)		112	159	15	1					1	
	飲食店営業(集団給食)		444	597	12	4					4	
	その他の集団給食		177	223	5	2					2	
輸入食品一斉監視指導			351	395	20	3					3	
取扱い等の改 善確認が必要 な施設の監視 指導	めん類製造業		5	9	4							
	菓子製造業		6	10	6	1					1	
	そ の 他		13	23	12	2				1		1
食鳥肉(食鳥 処理場)一斉 監視指導	食鳥処理場		55	96	41	1					1	
	そ の 他		18	29								
食品の食中毒 菌汚染実態 調査	食肉販売業		77	114	47							
	食肉処理業		6	8	3	1					1	
	飲食店営業		50	63	26	1						1
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	菓子製造業(パン製造業)		13	15								
	めん類製造業		19	21								
	米飯加工委託工場		2	3								
自主的衛生管理推進事業			1,129	1,129								
保健所が独自に計画した一斉監視			5,204	5,345								

表4-2 事業別収去検査結果

項目 合 計	細菌検査					化学検査				収去結果不良 軒数
	総検体数	検体数	判定			検体数	判定			
			良	不良	不良率		良	不良	不良率	
事業名	972	730	716	14	1.9%	242	238	4	1.7%	17
大規模調理施設一斉監視指導	143	90	84	6	6.7%	53	53			6
集団給食施設(病院・事業所等) 一斉監視指導	142	88	87	1	1.1%	54	53	1	1.9%	2
輸入食品一斉監視指導	57					57	57			
食品の取扱い等の改善確認が 必要な施設の監視指導	24	24	21	3	12.5%					2
食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導	90	45	45			45	45			
食品の食中毒菌汚染実態調査	98	98	95	3	3.1%					3
保健所が独自に計画した一斉監視等	418	385	384	1	0.3%	33	30	3	9.1%	4

() 内は法違反の再掲

表4-3 大規模調理施設一斉監視指導における細菌検査結果

項目 合 計	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)								大腸菌群(1gあたり)					黄色ブドウ球菌(+)
		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 <		
品名	90	6	6.7	15	18	18	20	13	3	3	63	11	13	2	1	1	
そうざい 加熱済	焼・揚・炒め物	30	2	6.7	8	10	5	4	1	*1	*1	25	2	2		*1	
	煮物	18		0.0	3	2	6	4	3			12	4	2			
	卵加工品	5	1	20.0		1	1	1	2			3		1	*1		
	その他	15		0.0	3	4	4	3	1			13	1	1			
そうざい 未加熱	サラダ	8	1	12.5		1		3	2	2		4	2	1	1	*1	
	和え物	6	2	33.3				2	2		*2	1	1	4			
	その他	2		0.0					2			1		1			
生菓子	2		0.0	1		1					2						
その他の食品	4		0.0			1	3				2	1	1				

*: 不良検体に該当する。

サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表4-4 大規模調理施設一斉監視指導における化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保 存 料								甘 味 料						着色料		二酸化硫黄			
		違反数	違反率(%)	ソ ル ビ ン 酸			安息香酸		その他			サ ッ カ リ ン			その他			検体数	検出数	検体数	検出数		
				検体数	検出数	検出値(g/kg)			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検出値(g/kg)							検体数	検出数
						最小	最大	平均							最小	最大	平均						
品名	53	0	0.0	48	35				48	1	48	0	32	4				32	0	39	22	9	0
漬物	醤油漬	23	0	0.0	22	19	0.27	0.89	0.54	22		22		12				12		16	12	2	
	酢漬	12	0	0.0	12	9	0.19	0.33	0.25	12		12		8	3	0.12	0.21	0.16	8		9	5	6
	その他	7	0	0.0	5	2	0.37	0.69	0.53	5		5		5	1	0.10	0.10	0.10	5		7	3	1
調味料	醤油	4	0	0.0	3	2	0.29	0.45	0.37	3	1	3		1				1		1			
	その他	4	0	0.0	3					3		3		4				4		3			
佃煮	2	0	0.0	2	2	0.16	0.43	0.30	2		2		1					1		2	1		
その他の食品	1	0	0.0	1	1	0.04	0.04	0.04	1		1		1					1		1	1		

表4-5 集団給食施設一斉監視指導における細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般細菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)			黄色ブドウ球菌(+)
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	<10	≤10 ²	≤10 ³	
品名	88	1	1.1	27	25	20	7	7	2	79	7	2	1
そうざい 加熱済	焼・揚・炒め物	31	0	0.0	10	12	7	2		30	1		
	煮物	23	0	0.0	10	5	8			23			
	卵加工品	5	0	0.0	1	3	1			4	1		
	その他	8	0	0.0	4	4				7	1		
そうざい 未加熱	サラダ	9	0	0.0			3	2	2	7	1	1	
	和え物	8	1	12.5			1	2	5	4	3	1	*1
	その他	1	0	0.0				1		1			
生菓子	2	0	0.0	1	1					2			
その他の食品	1	0	0.0	1						1			

* : 不良検体に該当する。
サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表4-6 集団給食施設一斉監視指導における化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料					着色料		二酸化硫黄					
		違反数	違反率 (%)	ソルビン酸			安息香酸		その他			サッカリン			その他		検体数	検出数	検体数	検出数				
				検体数	検出数	検出値(g/kg)			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検出値(g/kg)						検体数	検出数		
						最小	最大	平均							最小	最大							平均	
	54	1	1.9	52	27					52	5	52	0	33	6				33	0	36	12	12	1
漬物																								
漬物	17	*1	5.9	16	13	0.25	0.73	0.5	16	*1	16		9	3	0.63	0.99	0.77	9		10	7	4		
漬物	10	0	0.0	10	8	0.13	0.33	0.26	10	*1	10		7	1	0.80	0.80	0.80	7		7	7	3		
漬物	2	0	0.0	1	1	0.37	0.37	0.37	1		1		2	2	0.27	0.86	0.57	2		2	2			
漬物	4	0	0.0	4					4	*2	4		1					1		2	1			
調味料																								
調味料	3	0	0.0	3					3	1	3		2					2		2				
調味料	4	0	0.0	4					4		4		4					4		3				
佃煮	4	0	0.0	4	4	0.25	0.52	0.42	4		4		3					3		2	1	1		
煮物	3	0	0.0	3	1	0.42	0.42	0.42	3		3		2					2		3	1	2	1	
その他の食品	7	0	0.0	7					7		7		3					3		5		2		

*1 : 着色料(黄5)を検出するがその旨表示なし(法第11条第2項違反)

*2 : 原料由来

表4-7 輸入食品一斉監視指導における化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤					
				ソルビン酸		安息香酸		その他		サッカリン		その他						BHA/BHT		EDTA		その他	
		違反数	(%) 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	検体数	検出数
品名	57	0	0.0	46	3	46	1	46	0	32	0	32	0	36	3	28	1	7	0	7	0	3	1
菓子・製菓材料	14	0	0.0	12		12		12		11		11		10	2	9				3		1	
ナチュラルチーズ	3	0	0.0	3		3		3						2									
食用油脂	2	0	0.0	1		1		1								2							
漬物	3	0	0.0	3		3		3		3		3		2		1		1		1			
調味料	ソース	9	0	0.0	8		8	1	8		6		6		7		2		1		1		
	その他	6	0	0.0	6	1	6		6		4		4		6		2		1				
加工農産品	乾燥果実	3	0	0.0	2	2	2		2		2		2	1	3	1						1	1
	その他	7	0	0.0	5		5		5					3		4		2					
魚介類加工品	2	0	0.0	1		1		1						1		1							
清涼飲料水	3	0	0.0	3		3		3		3		3		2		2				1			
その他	5	0	0.0	2		2		2		3		3		1		2		2		1		1	

表4-8 改善確認が必要な施設の監視指導における細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)			
		不良数	不良率(%)	≦10 ²	≦10 ³	≦10 ⁴	≦10 ⁵	≦10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≦10 ²	≦10 ³	
				24	3	12.5	4	4	7	7	1	1	12
焼・揚・炒め物	2	0	0.0			1	1				1	1	
煮物	1	0	0.0	1						1			
卵加工品	1	0	0.0	1						1			
サラダ	3	1	33.3				1	1	*1				3
すし種	4	0	0.0		1	1	2				4		
生菓子	7	2	28.6	1	1	3	2			3	2	*2	
めん類	4	0	0.0	1	2		1			4			
その他の食品	2	0	0.0			2				2			

*: 不良検体に該当する。

表4-9 食鳥肉の細菌検査結果

施設(ランク別)	項目 検体数	一般生菌数(1gあたり)					大腸菌群(1gあたり)				黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	ウエルシュ菌(+)	カンピロバクター(+)		リステリア(+)	O157(+)
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴				ジュニ	コリ		
合計	45	1	2	11	7	2	1	4	9	8	0	10	6	1	0	2	0
B	12			5	1	1		2	2	3		2	2	1			
C	32		2	6	6	1	1	2	7	5		6	3			2	

注1)
Bランク(年間処理羽数5,000~30,000)
Cランク(年間処理羽数5,000未満)
注2)
O157以外の検査はBランク7検体、Cランク15検体についてのみ実施

表4-10 食品汚染実態調査における細菌検査結果

項目 品名	検体数	一般生菌数(1gあたり)							大腸菌(+)	サルモネラ(+)	O157(+)
		≦10 ²	≦10 ³	≦10 ⁴	≦10 ⁵	≦10 ⁶	≦10 ⁷	10 ⁷ <			
合計	98	1	1	12	31	29	13	6	6	2	1
牛レバー(加熱用)	38	1		11	19	4	2	1	2		*1
牛レバー(生食用)	6			1	4	1			1		*2
ひき肉	44		1		7	20	11	5	2		*3
豚	1					1					
牛・豚混合	4				1	3			1		
拭取検体(まな板等)	5										

注) 拭取検体については、O157を検出した施設のみ実施

*1: VT1、VT2産生 *2: O4群を検出 *3: O7群を検出

表4-11 自主的衛生管理推進事業における業種別立入検査状況

対象業種	立入延べ軒数	講習会実施数	講習会出席者数
飲食店営業(仕出し)	183	18	132
飲食店営業(弁当)	297		38
飲食店営業(そうざい)	228		1
飲食店営業(給食)	230		52
飲食店営業(その他)	17		1
菓子製造業	1		
そうざい製造業	4		
清涼飲料水製造業	3		
豆腐製造業	4		
集団給食(学校)	19		71
集団給食(病院・診療所)	57		16
集団給食(工場・事業所)	22		8
集団給食(その他)	64		10

表4-12 食品別表示検査結果

項目		総検査件数	不適正表示数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果、法の表示違反が判明した検体数
				無表示	名称	期限表示	製造者	添加物	その他	
食品名	合計	66,132	191	75	20	25	5	60	6	4
マ　　ー　　ガ　　リ　　ン		1,291								
酒　　精　　飲　　料		2,150	1				1			
清　　涼　　飲　　料　　水		4,557								
食　　肉　　製　　品		3,604	2	2						
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		1,499								
シアン化合物を含有する豆類		46								
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	1,086								
	上記以外の冷凍食品	3,938								
放射線照射食品										
容器包装詰加圧加熱殺菌		2,230								
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であつて右に掲げるものを	食　　肉	3,145	21	7	9				5	
	生　　か　　き	1,193								
	魚　肉　ね　り　製　品	3,043	1					1		
	即　　席　　め　　ん　　類	3,167								
	めん類（皮類を含む）	2,536								
	弁　当　・　調　理　　パン	4,433	54	28	3	15		8		
	そ　　う　　ざ　　い	5,033	28	11	4	7	2	3	1	
	生　　菓　　子　　類	2,978	8	7		1				
	ゆ　　で　　だ　　こ	274								
	その他の加工食品	10,723	37	20	4	2	2	9		4
か　ん　き　つ　類　・　バナナ		594								
添　　加　　物		630								
乳　　類		2,964								
乳　　製　　品		2,795								
乳・乳製品を主原料とする食品		1,353								
ばら売りがんきつ類・バナナ		752	39					39		
ばら売りサッカリン含有食品		118								

表4-13 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会										保健所が独自に計画した一斉監視							
		食品営業関係者					消費者	その他	一斉監視				収去検査						
		営業新規講習	許可更新講習	業講習	態講習	別会			食品衛生責任者講習	その他	営業夜間業者	催し物・		業態別	その他				
合計		58 (11)	48 (10)	14 (5)	46 (14)	15 (7)	31 (5)	1,177 (160)	1,908 (359)	2,648 (455)	1,985 (497)	1,333 (948)	1,507 (131)	20	55	10	5	13	
多摩川		7 (7)	4 (4)	4 (4)	8 (8)	6 (6)		114 (114)	101 (101)	420 (420)	328 (328)	928 (928)		3	2	4		3	
秋川		2		1	1	2	1	20		190	28	66	50		1		1		
八王子		6	4		2	2 (1)	4	272	47		59	65 (20)	610		2			1	
南多摩		6	5 (1)		2	1	1 (1)	81	66 (36)		27	32	10 (10)	2	4				
町田		4 (4)	5 (4)	1 (1)	4 (4)			96 (46)	203 (203)	35 (35)	120 (120)			3					
多摩立川		6	9		4	1	2	99	543		505	28	60	2	2			1	
村山大和		2	7 (1)		4 (2)		4	39	150 (19)		70 (49)		115	2	3			3	
府中小金井		6		2	4	3	6	81		489	199	214	239	2	5		2	1	
狛江調布		4	6		4		2	82	387		136		24		2	3			
三鷹武蔵野		6	1	2	2		1	103	150	680	88		120	3	6			4	
多摩小平		6	3	3			3 (2)	131	100	434			100 (98)	2	5			36	
多摩東村山		3	3	1	8		5 (1)	59	139	400	367		112 (16)	1	3		1		
島	よ	小笠原	1			2									5				
			大島		22		28									45			
			三宅												1	1		1	
			八丈												1 (1)	12	3		19
					1								7 (7)	186	264				
					30									2					
														24					

※1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。

※2 各項右欄の括弧内数字は、0157を主題とした講習会の再掲

5 平成10年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について（全都集計結果）

概要（表5-1、表5-2）

食品の調理業、製造業、販売業61,286軒（立入延べ軒数 76,759軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、16,069検体の収去検査を実施したところ、305検体の不良を発見した（不良率1.9%）。このうち、59検体については法違反品であった。食品の取扱いや収去検査の結果が不良であった施設 2,099軒に対し、始末書の徴収、販売禁止や営業停止の命令等の行政措置を行い、取扱い等の改善を指導した。

実施結果

(1) 収去検査

ア 細菌検査結果（表5-3）

6,223検体について検査を行ったところ、245検体が不良であった（不良率3.9%）。このうち6検体は法違反品であり、内訳は魚肉ねり製品の成分規格違反（大腸菌群陽性）が4検体、乳・乳製品の成分規格違反（大腸菌群陽性）及び生食用かきの成分規格違反（大腸菌最確数230/100g以上検出）が1検体であった。

イ 化学検査結果（表5-3）

9,846検体について検査を行ったところ、60検体が不良であった（不良率0.6%）。このうち53検体は法違反品であり、違反事例として、ソルビン酸を検出した「魚肉すり身」、無着色の表示にもかかわらず着色料（赤102、黄4）を検出した「素干しえび」等であった。

ウ 輸入食品の検査結果（表5-4）

全16,069検体のうち輸入食品は3,846検体（23.9%）で、そのうち、不良であった23検体すべてが法違反品であった（不良率0.6%）。違反事例として、ナタマイシンを検出した「ナチュラルチーズ」、着色料（赤40、青1）を検出した「パスタ」等であった。

エ O157検査結果（表5-5）

細菌検査のうち1,705検体についてO157の検査を行ったところ、O157が検出されたものはなかった。

(2) 食品別表示検査（表5-6）

322,882件の表示検査を実施したところ、1,210件の不適正表示を発見した（不適正率0.4%）。当該食品の製造者、販売者に対しては、適正表示後、販売するよう指導した。

(3) 生食用かき関係営業一斉監視（表5-7）

飲食店営業や魚介類販売業等の生食用かきを取り扱っていると思われる施設15,659軒に立ち入ったところ、そのうち5,447軒が生食用かきを取り扱っていたので監視指導を行った。この結果、かきの取扱い方法等に関する要綱に違反する施設が347軒あり、改善の指導を行った。

また、生食用かきを取り扱っていた513軒について、905検体の収去検査を行ったところ17検体が不良で、うち1検体が成分規格違反（E.coli最確数 230/100g以上検出）であった。

(4) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導（表5-8）

ふぐ取扱い施設14,263軒に立ち入り、監視指導を行った。この結果、東京都ふぐの取扱い規制条例に違反していた108軒に対して、始末書を徴収する等の行政措置を行った。

(5) 食肉関係営業の一斉監視指導（表5-9）

養豚業、食肉処理業等5,109軒に立ち入り、監視指導を行った。その結果、密殺肉等は発見されなかった。なお、39軒で包装食肉の不適正表示49件を発見し、適切な表示をするよう指導を行った。

(6) 夜間営業一斉監視指導（表5-10）

クリスマス、年末・年始末用食品を夜間にかけて製造・販売している各種製造業、移動営業車、臨時営業、大型食料品販売店等2,005軒に立ち入り、監視指導を行った。このうち、食品の取扱いが不良であった施設等80軒に対して、改善を指導した。

(7) 大量調理施設の一斉監視指導（表5-11）

歳末には忘年会をはじめ、多人数による会食が集中し、食品の取扱いが不良な場合は大規模な食中毒の発生が危惧される。このため、大規模飲食店及び集団給食施設3,388軒に立ち入り、監視指導を行った。このうち、施設基準や管理運営基準を満たしていない施設62軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(8) スーパー、移動販売車の一斉監視指導（表5-12）

販売にあたって許可が必要な食品の無許可販売や営業者の不適切な食品の取扱いによる不良食品の発生等を未然に防止するため、いわゆる「ディスカウント店」等の食品販売店、並びに移動販売車、行商5,486軒に対して監視指導を行った。このうち、無許可営業や管理運営基準等を満たしていない施設271軒を発見し、営業許可の取得や始末書の徴収等の行政措置を行った。

(9) その他

ア 食品衛生講習会の実施状況（表5-13）

食品衛生に関する正しい知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会を147回（受講者数4,400人）開催した。このうち、O157を主題とした講習会は28回（受講者数435人）であった。

イ 現場簡易検査結果（表5-14）

503軒の営業施設に対し、現場簡易検査を1,739件行い、施設の衛生状況を把握するとともに、その結果を営業者に伝え、適宜衛生指導を行った。

ウ 独自に計画した一斉監視

地域、時期にあわせた独自の一斉監視を144回（実施軒数3,384軒）行った。主な事業内容としては、市場早朝一斉監視、商店街の歳末特別監視、ちん餅加工所一斉監視等であった。

表5-1 歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目			実施者						
			全	都	都	保健所	食品環境指導 センター	衛生 検査所	特別区
立 入 軒 数			61,286		9,880	2,688	3,240	45,478	
立 入 延 べ 軒 数			76,759		12,550	2,825	10,539	50,845	
行 政 措 置 軒 数			2,099		164	196	28	1,711	
行 政 措 置 の 内 訳 取 去 査 果	措 置 分 類	営 業 停 止	1					1	
		販 売 禁 止	2			2			
		そ の 他	0						
	措 置 以 外 の	始 末 書	117		12	3	2	100	
		口 頭 注 意	1,998		178	220	20	1,580	
		そ の 他	72		14	7	6	45	
収 去 軒 数			2,977		259	357	229	2,132	
不 良 の あ っ た 軒 数			246		23	10	8	205	
計 定	合 計	検 体 数	16,069		525	8,574	1,827	5,143	
		判 定	不 良	305		27	14	14	250
		不 良 率 (%)	1.9		5.1	0.2	0.8	4.9	
計 定	細 菌 査 査	検 体 数	6,223		238	2,720	762	2,503	
		判 定	不 良	245		23	2	10	210
		不 良 率 (%)	3.9		9.7	0.1	1.3	8.4	
計 定	化 学 査 査	検 体 数	9,846		285	5,854	1,065	2,642	
		判 定	不 良	60		4	12	4	40
		不 良 率 (%)	0.6		1.4	0.2	0.4	1.5	
表 示 査 査 結 果		検 体 数	322,882		56,002	106,532	40,654	119,694	
		不 適 正 件 数	1,210		162	213	83	752	
		不 適 正 率 (%)	0.4		0.3	0.2	0.2	0.6	
ふ ぐ 取 り 扱 い 関 係 営 業 監 視 指 導	実 施 軒 数	14,263		1,071	176	7,851	5,165		
	違 反 軒 数	108		3		9	96		
生 か き 関 係 営 業 監 視 指 導	実 施 軒 数	15,659		1,581	289	7,070	6,719		
	取 扱 要 綱 違 反 軒 数	347		18		6	323		
食 肉 関 係 営 業 監 視 指 導	実 施 軒 数	5,109		985	356	145	3,623		
	密 殺 肉 摘 発 軒 数	0							

表5-2 業種別立入検査状況

業種	項目 合計	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分以外の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他
	合計	61,286	76,759	2,977	2,099	1	2	0	117	1,998	72
製造業	魚肉ねり製品製造業	232	433	137	27				6	19	3
	菓子製造業	2,491	3,040	684	200				46	140	16
	食肉製品製造業	187	244	63	9					9	1
	そうざい製造業	492	635	115	20				1	19	
	つけ物製造業	151	209	25	4				1	3	
	魚介類加工業	201	282	48	7				3	3	1
	食肉処理業	639	1,425	21	67				1	83	2
	食鳥処理場	308	368	4	10					18	
	その他の要許可製造業等	940	1,152	93	13			1	2	9	1
	許可を要しない製造業等	279	310	7	3					3	
	小計	5,920	8,089	1,197	360		1		60	306	24
販売業	食肉販売業	4,886	6,027	31	136					139	
	乳類販売業	4,372	5,039	6	56		1			55	
	魚介類販売業	6,172	8,965	598	214				9	202	7
	食料品等販売業	7,092	9,757	594	290				7	303	19
	その他の要許可販売業	361	349	14	19					16	3
	許可を要しない販売業	10,329	13,636	156	125				5	120	4
		小計	33,212	43,773	1,399	840		1		21	835
調理業	飲食店(旅館・ホテル)	335	408	2	12					11	1
	飲食店(すし)	1,419	1,644	8	34				1	33	1
	飲食店(仕出し)	491	563	62	29					29	
	飲食店(弁当)	1,638	1,857	48	80					80	
	飲食店(許可ある給食)	638	723	3	24				1	24	
	飲食店(そうざい)	3,086	3,602	237	144	1			8	133	3
	その他の飲食店営業	13,309	14,674	18	560				26	531	10
	喫茶店営業	697	830	0	4					4	
	許可を要しない集団給食	541	587	3	12					12	
		小計	22,154	24,888	381	899	1			36	857

表5-3 食品別収去検査結果

項目 合計 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 不良軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率		不良	不良率	
	16,069	6,223	245 (6)	3.9%	9,846	60 (53)	0.6%	246
調理パン	50	50	5 ()	10.0%		()		4
弁当類	31	27	4 ()	14.8%	4	()		3
サラダ	153	110	3 ()	2.7%	43	()		2
卵加工品	202	114	()		88	()		
煮豆・きんとん	522	255	4 ()	1.6%	267	2 (1)	0.7%	4
その他のそうざい	855	469	18 ()	3.8%	386	5 (4)	1.3%	19
生食用かき	905	547	17 (1)	3.1%	358	()		13
加工用生かき	67		()		67	()		
その他の魚介類	231	136	6 ()	4.4%	95	1 (1)	1.1%	4
魚肉ねり製品	1,141	556	16 (4)	2.9%	585	2 (2)	0.3%	17
いくら	264	150	25 ()	16.7%	114	()		20
その他の魚介類加工品	910	151	5 ()	3.3%	759	20 (16)	2.6%	19
洋生菓子	1,090	826	129 ()	15.6%	264	()		111
その他の菓子及び菓子材料	614	65	8 ()	12.3%	549	9 (8)	1.6%	10
食肉 (食鳥肉を除く)	372	169	1 ()	0.6%	203	()		
食鳥肉	98	43	()		55	()		
食肉製品	2,238	951	1 ()	0.1%	1,287	2 (2)	0.2%	3
めん類・皮類	222	16	()		206	1 (1)	0.5%	1
漬物	557	128	()		429	3 (3)	0.7%	3
乳・乳製品	810	356	1 (1)	0.3%	454	5 (5)	1.1%	2
清涼飲料水	289	68	()		221	()		
調味料	517	227	()		290	1 (1)	0.3%	1
野菜・果実	1,349	300	()		1,049	1 (1)	0.1%	1
農産物加工品	1,479	210	()		1,269	8 (8)	0.6%	8
その他の食品	704	252	2 ()	0.8%	452	()		1
食品添加物	32		()		32	()		
器具・容器包装 おもちゃ	367	47	()		320	()		

()内は法違反の再掲

表5-4 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 合計 食品名	総検体数	細菌検査		化学検査			収去検査 不良軒数	
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率		不良		不良率
	3,846	638	0	0.0%	3,208	23	0.7%	15
			()			(23)		
調理パン			()			()		
弁当類			()			()		
サラダ	1		()		1	()		
卵加工品			()			()		
煮豆・きんとん			()			()		
その他のそうざい	24	8	()		16	()		
生食用かき			()			()		
加工用生かき			()			()		
その他の魚介類	93	31	()		62	()		
魚肉ねり製品			()			()		
いくら	15	7	()		8	()		
その他の魚介類加工品	70	8	()		62	1	1.6%	1
			()			(1)		
洋生菓子	6		()		6	()		
その他の菓子及び菓子材料	400	8	()		392	8	2.0%	4
			()			(8)		
食肉（食鳥肉を除く）	156	52	()		104	()		
食鳥肉	7		()		7	()		
食肉製品	3	1	()		2	()		
めん類・皮類	35		()		35	1	2.9%	1
			()			(1)		
漬物	69	14	()		55	()		
乳・乳製品	24	12	()		12	5	41.7%	1
			()			(5)		
清涼飲料水	170	34	()		136	()		
調味料	350	102	()		248	1	0.4%	1
			()			(1)		
野菜・果実	820	83	()		737	1	0.1%	1
			()			(1)		
農産物加工品	1,156	141	()		1,015	6	0.6%	6
			()			(6)		
その他の食品	427	137	()		290	()		
食品添加物			()			()		
器具・容器包装おもちゃ	20		()		20	()		

() 内は法違反の再掲

表5-5 食品別収去検査結果 (0157検査の再掲)

項目 食品名	検体数	判定	
		不良	不良率
合計	1,705	0	0.0%
調理パン	1		
弁当類	13		
サラダ	57		
卵加工品	38		
煮豆・きんとん	98		
その他のそうざい	234		
生食用かき	275		
加工用生かき			
その他の魚介類	19		
魚肉ねり製品	100		
いくら	118		
その他の魚介類加工品	37		
洋生菓子	298		
その他の菓子及び菓子材料	27		
食肉 (食鳥肉を除く)	92		
食鳥肉	30		
食肉製品	150		
めん類・皮類			
漬物	20		
乳・乳製品	11		
清涼飲料水	1		
調味料	1		
野菜・果実	66		
農産物加工品	9		
その他の食品	10		
食品添加物			
器具・容器包装 おもちゃ			

表5-6 食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査件数	不適正表示 総表示 件数	現場で発見した表示不適正件数						検査の結果、法の表示違反が判明した検体数	
			無表示	名称	期限表示	製造者	食品添加物	その他		
	322,882	1,210	412	77	192	156	346	54	39	
マ　　ー　　ガ　　リ　　ン	3,145									
酒　　精　　飲　　料	6,321	2				2		1		
清　　涼　　飲　　料　　水	15,046									
食　　肉　　製　　品	20,921	63	21	8	4	6	21	22	2	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	5,271	2	2							
シアン化合物を含有する豆類	715									
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	6,361	15	11			3	3	1	
	上記以外の冷凍食品	14,652	23	16	1	1	3		3	
放射線照射食品	0									
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	10,546									
の容器包装に入れた食品(上記に掲げるもの)	食　　肉	16,773	59	21	10	13	10		8	
	生　　か　　き	12,166	9	2	1	1			5	
	魚　肉　ね　り　製　品	16,551	10	4		2		4	3	
	即　席　め　ん　類	9,936	4	4						
	めん類(皮類を含む)	7,724	2			2				
	弁　当　・　調　理　パン	17,801	171	73	11	48	30	10		
	そ　う　ざ　い	30,672	226	104	20	53	25	23	1	4
	生　菓　子　類	11,571	104	44	6	19	16	18	1	
	ゆ　で　だ　こ	3,399	5	2		1		2		
	そ　の　他　の　加　工　食　品	73,784	342	103	20	48	61	97	13	28
かんきつ類・バナナ	4,888	36					36		1	
添　　加　　物	2,678									
乳　　類	10,057									
乳　　製　　品	12,413	8	5				3			
乳・乳製品を主原料とする食品	4,776									
ばら売りがんきつ類・バナナ	4,535	128					128			
ばら売りサッカリン含有食品	180	1					1			

表5-7 生食用かき関係営業一斉監視結果

業種	項目	実施軒数	収去実施軒数	生食用かき取扱軒数	かきの取扱方法に関する要綱に違反する軒数	違反の内訳					検食の保存	
						生食用かき取扱い無届	製品の販売期限切れ	加熱調理用を生食用で販売	保存基準	その他	検食保存施設	検食の保存を指導した施設
	合計	15,659	513	5,447	347	330	1	0	8	15	90	1,882
魚介類販売	一般	8,464	94	1,305	66	61	1		5	6	8	325
	デパート	1,819	400	1,513	23	14			2	7	57	480
	移動販売車	56		7								22
飲食店営業		5,016	12	2,575	258	255			1	2	25	1,055
その他		304	7	47								

表5-8 ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	違反発見軒数	違反の内訳			
				無免許	調理師の義務	無認証	その他
	合計	14,263	108	10	20	21	67
	ふぐ取扱所(認証書を受けている施設)	3,853	72	3	18	6	47
	ふぐ加工製品販売所(届出の施設)	1,428	14		1	1	13
	上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業	8,982	22	7	1	14	7

表5-9 食肉関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	摘発殺肉数の軒数	包装食肉の不公正表示	
				軒数	件数
	合計	5,109	0	39	49
養豚業		70			
食肉販売業		3,894		38	48
食肉処理業		569			
食肉製品製造業		162		1	1
食鳥処理場		309			
その他		105			

表5-10 夜間営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	不良な軒数	不良の内訳				
				不適正表示	施設基準	保存基準	管理運営基準	その他
	合計	2,005	80	11	15	10	24	23
製造・加工業		182	7	2	2		5	
移動営業		128	25		1		1	23
臨時営業		259	2	1	1		1	
大型食品販売店		332	22	8		10	4	
その他		1,104	24		11		13	

表5-11 大量調理施設一斉監視指導結果

項目 種別	立入軒数	不良であった軒数	不良の内訳		
			施設基準	管理運営基準	その他
種別	3,388	62	18	48	12
集団給食施設	学校	149			
	病院・診療所	99	7		7
	工場・事業所	135	2		1
	その他	123			
飲食店営業	旅館・ホテル	217	4	2	3
	一般	1,177	14	7	14
	仕出し	320	15	5	13
	弁当	556	8	1	7
	許可ある給食	383	12	3	10
	その他	219			
	その他	10			

表5-12 スーパー、移動販売車の一斉監視指導結果

項目 業種	実施軒数	不良であった軒数	不良の内訳					
			無許可又は無鑑札	食品衛生責任者の未設置	保存基準	及び管理運営基準及び衛生基準	表示	その他
業種	5,486	271	33	9	104	32	186	4
デパート、スーパー	2,026	167	1		83	5	154	2
ディスカウント店	207	18	5	1	5	7	2	1
コンビニエンスストア	1,371	17		4	3	12	3	
一般販売店	1,569	41	14	4	11	2	21	
移動販売車	152	4	1			2	1	
行商	161	24	12		2	4	5	1

表5-13 食品衛生講習会の実施状況

項目 種別	回数	参加人数
合計	147	4,400
	(28)	(435)
営業許可新規・更新	41	947
	(1)	(6)
業態別	36	1,163
	(5)	(57)
食品衛生責任者	6	660
	()	()
その他	17	802
	(7)	(197)
消費者	27	696
	(11)	(148)
その他	20	132
	(4)	(27)

表5-14 現場簡易検査結果

検査件数 (合計)	細菌検査	小計	スタンプ法	コリテップ	その他
		1,739	43	42	1
	化学検査	小計	残留塩素	AV・POV	その他

※ 各欄下段、括弧内数字は0157を主題とした講習会の再掲

都の保健所が実施した取去検査結果

表5-15 生食用かきの検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数 (1gあたり)				E.coli最確数 (100gあたり)			腸炎ピブリオ (+)	TTCテスト (-)	オキシテトラサイクリン (+)
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	<10	≤230	230<			
合計	58	12	20.7	3	9	43	3	57	1	0	*12	0	0

*: 不良検体に該当する。

注1 オキシテトラサイクリンは58検体中24検体について検査を実施した。

注2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表5-16 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)				大腸菌群 (+)
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	
品名	51	1	2.0	39	6	5	1	1
揚げ物	21	0	0.0	19	2			
かまぼこ	12	0	0.0	11	1			
はんぺん	5	0	0.0	1	1	3		
その他	13	1	7.7	8	2	2	1	*1

*: 法違反品に該当する。

黄色ぶどう球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表5-17 いくら細菌検査結果

総検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群 (1gあたり)			大腸菌 (+)
	不良数	(%)不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <	<10	≤10 ²	10 ² <	
24	3	12.5	2	7	3	3	6	*3	22	0	2	*1

*: 不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表5-18 そうざい類の細菌検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)								大腸菌群 (1gあたり)		
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	
品名	60	3	5.0	19	7	11	14	6	1	2	57	1	2	
そうざい	煮物	16	1	6.3	10	2	1	2		*1	16			
	炒め物	6		0.0	1	3	2				5	1		
	焼き物	4	1	25.0	3			1			3		*1	
	その他	2		0.0	2						2			
未加熱そうざい	32	1	3.1	3	2	8	11	6	1	*1	31		*1	

*: 不良検体に該当する。

大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表5-19 生菓子等の細菌検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)								大腸菌群(1gあたり)		
		不良数	(%) 不良率	<10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	10 ⁴ <	<10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	
品名	47	4	8.5	4	6	11	16	5	3	2	39	5	3	
洋生菓子	ケーク	8	0	0.0	1	2	3	2			5	3		
	シュークリーム	14	2	14.3			3	6	4	1	12		*2	
	その他	21	2	9.5	1	4	4	7	1	2	*2	18	2	*1
和生菓子	4	0	0.0	2		1	1				4			

*: 不良検体に該当する。

大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表5-20 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫		過酸化水		酸化素	
		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	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
				検出値(g/kg)			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数									
				検体数	検出数	最小							最大								
品名	60	0	0.0	58	9				58	0	38	1	38	0	16	3	5	0	7	0	
揚げ物	26	0	0.0	26	1	0.40	0.40	0.40	26		20	*1	20		3		2		2		
かまぼこ	13	0	0.0	11	2	0.58	0.75	0.67	11		6		6		8	3					
はんぺん	4	0	0.0	4	1	1.10	1.10	1.10	4		3		3		1		1		2		
その他	17	0	0.0	17	5	0.48	0.97	0.78	17		9		9		4		2		3		

* 検出値 0.06g/kg

表5-21 いくらの化学検査結果

品名	総検体数	判定		発色剤						着色料		保存料		
		違反数	(%) 違反率	亜硝酸根			その他			検体数	検出数	検体数	検出数	
				検出値(g/kg)			検体数	検出数	検体数					検出数
				検体数	検出数	最小								
いくら	21	0	0.0	21	5	0.0006	0.0012	0.0010	1	0	1	0		

表5-22 生菓子等の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫		
		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					
品名	46	0	0.0	45	0	45	0	22	0	22	0	27	7	11	0	
洋菓子	6	0	0.0	5		5		1		1		2				
和菓子	羊かん	21	0	0.0	21		21		12		12		14	1	7	
	すあま	3	0	0.0	3		3		2		2		3	3		
	その他	7	0	0.0	7		7		3		3		2	1	3	
菓子材料	9	0	0.0	9	*3	9		4		4		6	2	1		

* ソルビン酸検出値 0.21~0.41g/kg

表5-23 魚介類加工品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄		発色剤			酸化防止剤			過酸化水素							
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸			その他			サッカリン		その他		着色料		亜硝酸根		BHA/BHT			検体数	検出数									
				検出値(g/kg)			検出数			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検出値(g/kg)															
		検体数	検出数	最小	最大	平均	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	最小	最大	平均	検体数	検出数	最小	最大	平均	検体数	検出数			
品名	51	3	5.9	23	7				23	0	16	0	16	0	27	*7	15	0	11	*8					16	4				6	0
魚卵及びその加工品	17	3	17.6	5	2	0.44	0.53	0.49	5		3		3		14	7	4		11	8	0.0015	0.0073	0.0036		1					2	
魚介乾製品	15	0	0.0	5	4	0.13	0.36	0.25	5		2		2		2		5							12	4	0.05	0.15	0.10			
しらす、ちりめんじゃこ	6	0	0.0														3							2						4	
魚介類の漬物	6	0	0.0	6					6		6		6		6		1														
魚介類の和え物	4	0	0.0	4	1	0.50	0.50	0.50	4		2		2		4		2							1							
その他	3	0	0.0	3					3		3		3		1																

* このうち、着色料1検体、亜硝酸根2検体が法違反品であった。

表5-24 漬物、佃煮の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料								甘味料						着色料		二酸化硫黄				
		違反数	(%) 違反率	ソルビン酸						安息香酸		その他		サッカリン			その他		検体数	検出数	検体数	検出数		
				検出値(g/kg)			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	最小	最大	平均	検体数					検出数	
				検体数	検出数	最小																		最大
品名	58	1	1.7	57	18				56	4	56	0	39	3				39	0	39	9	24	0	
漬物	醤油漬	18	0	0.0	18	6	0.21	0.79	0.41	18		18		14				14		15	3	5		
	塩漬	9	0	0.0	9				9		9		4					4		3		7		
	たくあん漬	7	0	0.0	7	3	0.05	0.74	0.40	7		7		6	2	0.45	1.50	0.98	6		5		3	
	酢漬	6	0	0.0	6	4	0.16	0.34	0.27	6		6		4	1	0.69	0.69	0.69	4		5	2	5	
	その他	7	1	14.3	7	4	0.01	0.68	0.35	7	*2	1	7		4				4		3	*1	3	
佃煮	11	0	0.0	10	1	0.60	0.60	0.60	9	*2	1	9		7				7		8	1	4		

*1 このうち、1検体が法違反品であった

*2 原材料に由来する。

6 平成10年度食品衛生監視事業（1～3月分）の実施結果について

概要（表6-1、表6-2）

社会福祉施設等給食、飲食店営業（弁当、そうざい）をはじめ、6,157軒（立入延べ軒数7,488軒）に立ち入り、監視指導を実施した。また、563検体の収去検査を行ったところ、15検体の不良が発見された（不良率2.7%）。このうち法違反品は、ソルビン酸、サッカリンを検出したにもかかわらず、その旨の表示のない「漬物（酢漬）」1検体であった。収去検査結果や衛生管理が不良であった施設に対しては、口頭注意や必要に応じて始末書を徴する等の行政措置を行い、改善を指導した。また、平成10年9～11月期事業に引き続き、自主的衛生管理の導入に向けて、必要な指導、助言、講習会を行い、より一層の衛生知識の普及啓発に努めた。

実施結果

(1) 社会福祉施設等給食の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表6-1）

平成10年4～7月に一斉点検を行った際に不適合項目のあった施設を中心に、464軒（立入延べ軒数703軒）に立ち入り監視指導を行った。このうち、収去検査結果や衛生管理が不良であった25軒に対して、始末書の徴収や口頭注意を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表6-3）

58検体中、2検体が不良であった（不良率3.4%）。

(イ) 化学検査（表6-4）

46検体中、法違反品は発見されなかった。

(2) 飲食店営業（弁当等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表6-1）

2,230軒（立入延べ軒数2,704軒）に立ち入り、監視指導を行った。このうち、収去検査結果や衛生管理が不良だった36軒に対して、始末書の徴収や口頭注意を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表6-5）

59検体の収去検査をしたところ、6検体が不良であった（不良率10.2%）。

(イ) 化学検査（表6-6）

45検体の収去検査を実施したところ、ソルビン酸、サッカリンを検出したにもかかわらず、その旨の表示のない「漬物（酢漬）」1検体が発見され、法第11条第2項違反となった（不良率2.2%）。

(3) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果（表6-1）

平成10年度中に実施した細菌検査の結果、不良であった27軒に対して、再度収去検査を実施し、食品の取扱い等の改善確認を行った。このうち、収去検査の結果、不良であった3軒に対しては始末書を徴し、食品等の衛生的な取扱いの徹底を

図るための指導を行った。

イ 収去検査結果（表6-7）

30検体について細菌検査を実施したところ、2検体が不良であった（不良率6.7％）。

(4) 食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表6-1）

食鳥通知に基づき、食鳥肉を取扱う食肉販売業等283軒（立入延べ軒数369軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、衛生管理が不良だった1軒に対して口頭注意を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表6-8）

30検体中、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(イ) 化学検査

68検体を収去し、抗菌性物質、農薬、内寄生虫用剤について検査を実施したところ、法に違反するものはなかった。

(5) 自主的衛生管理推進事業（表6-9）

9～11月期に引き続き、「HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理マニュアル作成の手引き」を活用して、HACCP導入について、普及や支援のための立入調査や講習会を行った。この支援事業で、延べ1,817軒に立ち入り、また、講習会を38回開催し、1,011名が参加した。

(6) 表示の検査及び・指導（表6-10）

54,555件の表示検査を行ったところ、128検体の不適正表示（不適正率0.2％）を発見した。当該食品の製造者、販売者に対しては、適正表示後販売するよう指導した。

(7) その他（食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視）（表6-11）

食品衛生に関する正しい知識の普及を目的として、食品衛生講習会を129回（参加人数4,131人）開催した。このうち、O157を主題としたものは8回（受講者数216人）であった。また、夜間営業者、祭日の臨時出店者等、通常の監視が困難な営業者に対する一斉監視を63回（実施軒数1,856軒）実施した。

表6-1 業種別立入検査状況

事業名	業 態	項目 合計	立入 軒数	立入 延べ 軒数	収去 軒数	実行政 施軒数 措置	行政措置の内訳					
							行政処 分			行政処分以外の措置		
							営業 停止	販売 禁止	その他	始末 書	口頭 注意	その他
			6,157	7,466	198	72	0	0	0	3	68	1
社会福祉施設等給食の一斉点検	老人福祉施設		193	317	44	5				1	4	
	保育所（保育園）		159	244		17					17	
	その他		112	142	1	3	0	0	0	0	3	0
飲食店営業（弁当等）の一斉監視指導	飲食店営業（弁当）		777	996	30	24				2	22	
	飲食店営業（そうざい）		496	605	6	9					9	
	飲食店営業（仕出し）		117	138	4	3					3	
	その他		840	965	4							
食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	調理業（飲食店営業、集団給食）		9	13	8							
	製造業（菓子製造業ほか）		16	22	12	3					2	1
	販売業（魚介類販売業）		2	4	2							
食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導	食肉販売業		234	289	41	1					1	
	その他（食鳥処理業ほか）		49	80	8							
自主的衛生管理推進事業			1,297	1,817								
保健所が独自に計画した一斉監視			1,856	1,834	38	7					7	

表6-2 収去検査結果

項目	総検体数	細菌検査				化学検査				収去結果 不良軒数
		検体数	判定			検体数	判定			
			良	不良	不良率		良	不良	不良率	
合計	563	376	362	14	3.9%	187	186	1	0.5%	11
事業名				(0)			(1)			
社会福祉施設等給食の一斉監視指導	104	58	56	2	3.6%	46	46	()		2
飲食店営業(弁当等)一斉監視指導	104	59	53	6	11.3%	45	44	1	2.3%	3
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	30	30	28	2	7.1%			()		2
食鳥肉(食肉販売業)の一斉監視指導	105	37	37	()		68	68	()		
保健所が独自に計画した一斉監視	220	192	188	4	2.1%	28	28	()		4

() 内は法違反の再掲

表6-3 社会福祉施設等給食の一斉監視指導における細菌検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)							大腸菌群(1gあたり)			
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³
品名	58	2	3.4	18	8	15	9	5	1	2	39	15	3	1
未加熱そうざい	24	2	8.3	1	2	8	5	5	1	*2	12	9	2	1
そ加煮物	19	0	0.0	8	4	6	1				14	4	1	
そう熱焼き物	10	0	0.0	6	2	1	1				9	1		
ざ済いみその他	5	0	0.0	3			2				4	1		

* : 不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表6-4 社会福祉施設等給食の一斉監視指導における化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料						着色料		二酸化硫黄				
		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	検出数	検体数	検出数			
				検体数	検出数	検出値 (g/kg)			検体数	検出数	検体数	検出数	検出値 (g/kg)							検体数	検出数	
						最小	最大	平均					最小	最大	平均							
品名	46	0	0.0	45	13				45	1	37	3				32	0	25	7	6	0	
漬物																						
酢漬	7	0	0.0	7	4	0.20	0.30	0.26	7		6	2	0.58	1.20	0.89	6		4	3	2		
醤油漬	9	0	0.0	9	3	0.34	0.67	0.51	9	*1	6	1	0.83	0.83	0.83	6		6	3	1		
その他	3	0	0.0	3	2	0.21	0.31	0.26	3		1					1		2	1			
調味料	11	0	0.0	11					11		10					5		5		1		
佃煮	10	0	0.0	10	4	0.22	0.58	0.44	10		10					10		5				
その他の食品	6	0	0.0	5					5		4					4		3		2		

* : 原料の醤油に由来

表6-5 飲食店営業（弁当等）一斉監視指導における細菌検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)							大腸菌群(1gあたり)				黄色ブドウ球菌(+)
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	
品名	59	6	10.2	13	7	15	8	10	4	2	42	9	5	3	1
弁当類	31	4	12.9	4	2	6	7	8	*4		22	4	2	3	
そうざい類	煮物	12	0	0.0	3	3	5	1			12				
	和え物	8	1	12.5		1	4		2	*1	1	5	2		
	揚げ物	6	0	0.0	5	1					6				
	その他	2	1	50.0	1						*1	1		1	

*：不良検体に該当する。

サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表6-6 飲食店（弁当等）一斉監視指導における化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料						着色料		二酸化硫黄			
		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	検出数	検体数	検出数		
				検体数	検出数	検出値(g/kg)			検体数	検出数	検体数	検出数	検出値(g/kg)							検体数	検出数
品名	45	1	2.2	41	24				42	1	25	10			25	0	25	15	8	0	
漬物	酢漬	19	1	5.3	18	17	0.17	0.46	0.28	18		11	9	0.20	1.40	0.97	11		11	8	3
	醤油漬	6	0	0.0	6	4	0.55	0.58	0.57	6		4	1	0.57	0.57	0.57	4		6	5	
	その他	4	0	0.0	4	2	0.55	0.53	0.40	4		1					1				
調味料	5	0	0.0	4					4	*1	5						5		3		3
煮物	5	0	0.0	4	1	0.27	0.27	0.27	5		3						3		3		2
その他の食品	6	0	0.0	5					5		1						1		2		2

*：原料の醤油に由来

表6-7 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取去検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)							大腸菌群(1gあたり)				黄色ブドウ球菌(+)
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	
品名	30	2	6.7	4	9	2	9	5	0	1	19	10	1	0	1
生菓子	12	2	16.7	1	3	1	5	1		*1	7	5			*1
未加熱そうざい	6	0	0.0				1	2	3		1	4	1		
加熱済そうざい	6	0	0.0	2	2		1	1			6				
ゆでめん類	3	0	0.0	1	1		1				3				
魚介類加工品	3	0	0.0		3						2	1			

*：不良検体に該当するもの

なお、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表6-8 食鳥肉(食肉販売業) 一斉監視指導の細菌検査結果

項目	検体数	一般生菌数 (1gあたり)			大腸菌群 (1gあたり)				黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	ウェ ルシ ユ菌 (+)	カンピロバ クター(+)		リス テリ ア (+)	0157 (+)
		<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴				ジェ ジュ ニー	コリ		
			30	18	9	3	9	10				8	3		
国産	24	12	9	3	3	10	8	3	1	3	14			11	
輸入	6	6			6										

表6-9 自主的衛生管理推進事業実施結果

項目	立入 施設数	立入 延べ軒 数	実 施 講 習 会 回 数	講 習 会 出 席 者
対象業種	1,297	1,817	38	1,011
飲食店営業(仕出し)	130	175		4
飲食店営業(弁当)	307	350		140
飲食店営業(そうざい)	170	188		1
飲食店営業(許可ある集団給食)	154	206		193
飲食店営業(その他)	269	332		71
集団給食(学校)	39	62		167
集団給食(病院)	8	17		14
集団給食(事業所)	110	192		296
菓子製造業	21	53		32
豆腐製造業	37	110		66
その他の食品製造業	21	101		2
食品の販売業	31	31		25

表6-10 食品別表示検査結果

食品名	項目	合計	総検査件数	不適正表示件数	現場で発見した不適正表示件数					検査の結果法の表示違反が判明した検体数																											
					無表示	名称	日付表示	製造者	添加物食品		その他																										
	合計		54,555	128	22	11	48	7	39	0	1																										
マ	ー	ガ	リ	ン																																	
酒	精	飲	料																																		
清	涼	飲	料	水																																	
食	肉	製	品																																		
魚	肉	ハム、ソーセージ類																																			
シ	アン化合物を含有する豆類		414																																		
冷	凍	食品	切身、むき身にした鮮魚介類(牛かきを除く)	787																																	
			上記以外の冷凍食品	3,639																																	
放	射	線	照	射	食	品																															
容	器	包	装	詰	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品																									
容	器	包	装	を	除	く	入	れ	ら	れ	あ	つ	て	右	に	掲	げ	る	も	の	掲	げ	る														
																								食	肉	3,184	4		4								
																								生	か	き	1,091										
																								魚	肉	ね	り	製	品	2,389	2			2			
																								即	席	め	ん	類		2,174							
																								め	ん	類	(皮類を含む)		2,024								
																								弁	当	・	調	理	パ	ン	4,712	29	6	2	15	1	5
																								そ	う	ざ	い		3,008	25	5	2	8	6	4		
																								生	菓	子	類		2,464	16	3		13				
																								ゆ	で	だ	こ		196								
そ	の	他	の	加	工	食	品	8,106	25	8	3	10		4		1																					
か	ん	き	つ	類	・	バ	ナ	ナ	1,275																												
添	加	物			502																																
乳	類				2,705																																
乳	製	品			2,763																																
乳、乳製品を主原料とする食品					1,242																																
ば	ら	売	り	か	ん	き	つ	類	・	バ	ナ	ナ	395	27																							
ば	ら	売	り	サ	ッ	カ	リ	ン	含	有	食	品																									

表6-11 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会										保健所が独自に計画した一斉監視					収去検査等
		食品関係者						消費者その他				一斉監視					
		営業許可 新規・更新 講習会	業 講 習	態 習	別 会	食 品 衛 生 者 会	食 品 衛 生 者 会 そ の 他	消 費 者	そ の 他	営 業 者	夜 間 催 し 物	祭 礼 ・ 業 態 別	そ の 他	そ の 他			
合 計	44 574	(3) (27)	44 1,313	(1) (21)	9 1,214	0 0	24 827	(3) (78)	3 87	0 0	5 116	(1) (90)	18 584	16 1,048	2 44	1 84	26 96
多摩川	4 55		11 286		3 106								3 71	4 446			20 7
秋 川	2 17		2 72				3 110		1 43		1 90	(1) (90)	1 29				
八王子	4 96		6 413										1 13	1 35			
南多摩	7 65		3 52				1 6							2 223	1 24	1 84	
町 田	3 23		3 130				5 316		2 44				4 89				
多摩立川	3 27	(3) (27)	1 21	(1) (21)			3 78	(3) (78)					1 35				1 20
村山大和	3 37		3 59		1 504		1 25										
府中小金井	5 52				3 153		3 59				1 6		2 98	2 102			1 1
狛江調布	1 29		3 78				2 46						2 81	2 186			
三鷹武蔵野	6 77		2 37				3 89						2 122				4 68
多摩小平	4 77		2 52		1 48		1 18				1 4						
多摩東村山	2 19		1 23		1 403		2 80				1 9		2 46				
島 し よ	大 島													2 18			
	三 宅														1 20		
	八 丈										1 7			3 38			
	小笠原			7 90													

※1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。

※2 各項右欄の 括弧内数字 は、0157を主題とした講習会の再掲

7 食品関係保健所計画事業

平成10年度食品関係計画事業テーマ及び実施結果の概要

保健所	事業名	内容	結果の概要
1	多摩	仕出し弁当屋におけるHACCPの導入について(継続) 小規模の仕出し弁当屋を対象にHACCPの導入を支援する。 ①チェックリスト作成のための助言及び実施状況の確認 ②食品(原材料、製品、保存食品等)の細菌検査及び器具・手指等の拭き取り検査	①営業側で、作業開始前や材料の下処理後の手洗い、中心部までの加熱確認などをチェック項目にしたリストを作成した。しかし、設定した項目を実施しているが、それを記録していないケースがあった。 ②食品の検査はほぼ良好。拭き取りは、手洗い前後の効果が見られなかったため、手洗いの頻度・方法を指導した その他、施設及び作業の汚染・非汚染の区分や手洗いについての意識向上を図った。また、手洗い設備等の設備の不備について修理を指摘した。 本件のような小規模の施設には、長期的視点のレベルアップが必要で、そのためには営業側への意欲が削がれるような要因については、様々な支援策を講じて問題点を乗り越えられる様援助していくことの必要性がある。
2	川	集団給食施設のためのHACCPトレーニング(新規) 保育園等の社会福祉施設給食栄養士を対象に危害分析と重要管理点を定めるグループワーク演習を実施した ①演習会の予備講習としてチェックリストの作成を実施 ②2日間で、7・8人のグループ毎に課題食品の「HACCP総括表」を完成させる	第1回30名、第2回33名、第3回35名(合計98名)が参加した。 従来の講義のみの講習会を更にステップアップして演習方式で行ったため、多くの参加者から好評をえた。
3	秋	高齢者福祉施設の衛生管理の実態調査(継続) 前年度までの調査から、介護に由来する厨房への2次汚染の可能性が確認されたことから、HACCPの考え方にに基づく自主管理の導入を支援した。 ①対象者別講習会(施設長及び栄養士)及びHACCP演習の実施 ②厚生省通知「社会福祉給食施設等の点検」結果を利用して、不適事項の具体的な改善方法を指導し自主的衛生管理に取組みを推進する。	①講習会 ア 施設長に対し、「社会福祉給食施設等の点検」について(2回) イ 栄養士で組織する研究会に対し、自主的衛生管理の支援講習会(2回) ウ 栄養士及び調理従事者を対象にHACCPトレーニングを実施した ②不適事項の改善指導 ア 必要な検査結果の提出について納入業者を指導。施設長には、契約更新時に書類の提出を義務付けるよう指導 イ 検取時の点検・記録 ウ 納入食品を大ビニールに移し替えて非汚染区域に持ち込むこと エ 加熱時間を記録すべき食品には、献立表に赤印。更に、朝のミーティングで全員に徹底する オ 残さの処理方法等について指導した その結果、施設全員に自主的衛生管理の意識が向上し、施設面や取扱いの改善がされた。
4	川	消費者を対象とした「食品保健教室」の開催(継続) ①高齢者の食品保健について 在宅高齢者に配食サービスを行なっているボランティアを対象に開催 ②保健所公開 所全体の行事として開催。食品衛生では「寄生虫発見」「パネルクイズ」「見て、触って勉強する」展示物等 ③きのこ教室 キノコの鑑別に詳しい食品衛生監視員OBを講師に、管内の低山でのキノコ採取及び鑑別 ④バイオ食品等の新規開発食品の安全性について 乳業工場研究所員を講師に依頼	①参加者：74名 基礎的知識の普及に効果があった。また、受講者から定期的な開催を希望された。 ②参加者：229名 幼児から一般市民まで幅広い参加があり、保健所のイメージアップが図れた ③参加者：41名 山間部をもつ管内には日常的にキノコ鑑別の依頼が多く、講習会も好評だった。住民の需要に応じて回数を増やすことも今後検討する ④参加者：45名 CGによるプレゼンテーションにより、難しいテーマであったが理解しやすい内容となった

保健所	事業名	内容	結果の概要
5	八王子	<p>自主的衛生管理の支援について (豆腐製造業)</p> <p>学校給食に納入される豆腐の衛生状態について、市教育委員会から相談を受けた。そこで、豆腐製造業全体の衛生レベルの向上を図るため、自主的衛生管理の導入を支援した。</p> <p>①：モデル店A、Bの危害分析及びCCPの決定</p> <p>②：①の結果及び改善点について説明。作業マニュアル（CCP用）、器具洗浄マニュアル及びチェックリストの提示</p> <p>③：改善後の調査（改善点の確認と中間製品・製品検査）</p> <p>④：豆腐製造者を対象とした講習会（モデル店A、Bの試行結果の情報提供）</p>	<p>①細菌汚染実態調査及びCCPの決定</p> <p>ア. 手指・器具の拭取り検査：木製の器具及び手指から東京都の指導基準を超えるものがあり、特に長期間使用された木製へら、床に直接置かれた「重し」は$10^5/g \sim 10^7/g$と高かった。</p> <p>イ. はね上げ試験：10～20分の作業の間に40cmの高さまで大腸菌群のはねあげが確認された。</p> <p>ウ. 水槽の水の大腸菌群接種試験：35度2時間で菌数が100倍になった。井戸水に塩素を添加して使用しているケースもあったが、栄養分が高いため換水が必要。</p> <p>エ. 豆腐の保存試験：10℃の保存の結果、都の指導基準に適合したのは1日間のみであった</p> <p>オ. CCP：危害分析の結果から、㊸ 唯一の加熱工程である豆乳の加熱と㊹ 汚染が拡大する恐れがある水槽中での保存とした</p> <p>②改善後の検査結果</p> <p>ア. 盛り枠、重しをステンレスに変更</p> <p>イ. 器具棚をステンレス製に改修し、床から60cm以上に設置</p> <p>ウ. 豆乳の沸騰状態2分以上の徹底</p> <p>エ. 製造所内の整理整頓等の改善により、モデルの両店ともに豆腐の細菌数が$10^4/g$から$10^3/g$に1オーダー下がった。</p> <p>これらの食品の取扱いの改善により、多大なコストを強いることなく衛生状態が向上した。</p> <p>③今後の豆腐製造業者に対する改善点</p> <p>営業者のアンケートによれば、今回のモデル店に限らず、多くの業者が木製のへら、竹製のざる等を使用していることから、モデル店同様の、指導法で衛生レベルの向上が期待できる。</p> <p>また、納入業者の検査成績は学期が進むごとに良好な結果となった。危害分析、ccp設定等の科学的手法を用いたことにより、検査データも基づく説得力のある講習会を行えたと考える。</p>
6	南多摩・町田	<p>調理施設等における食品関係者に対するHACCP講習会の実施</p> <p>平成9年度に調理業等370施設を対象に行ったアンケート結果を基に、受講者を募り（往復はがき）1保健所1回（2時間）ずつ、曜日をずらして合計3回実施。</p> <p>主な内容</p> <p>・HACCPについて・一般的衛生管理プログラム・ビデオ放映・HACCPの具体例</p>	<p>調理業のうち弁当屋、仕出し屋、集団給食を除いた200施設に講習会を通知した。57施設（28.5%）から返信があり、3回の開催で合計38施設（19.0%）からの受講があった。</p> <p>返信・受講率は低調であったが、受講者に対する講習会前の調査ではHACCPの内容を理解しているが約4割、HACCP言葉は知っているが約5割という対象者に対する内容として、本講習会は受講後、次のステップへの意欲を答えた施設が多かったことから一定の効果はあった。</p>

保健所	事業名	内容	結果の概要
7	町田	<p>スチームコンベックで加熱調理（減圧下で60℃及び70℃で製造）を行ったハンバーグの殺菌効果について</p> <p>営業形態の異なった飲食店営業について調査</p> <p>(1)工程別及び製品の細菌検査 細菌数、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、嫌気性芽胞菌</p> <p>(2)指標菌の添加試験 原料に指標菌（サイトロバクター）$10^7/g$及び食用青1号（事故防止）添加し、5分ごとに製品の菌数を測定した</p>	<p>(1)工程別及び製品の細菌検査 ア. A施設は、加熱40分後67℃に達し、30分間保持。B施設は隔測温度計で58℃10分以上加熱（埋込式の自記温度計で測定したところ54.9℃までしか達していなかった。） イ. サルモネラ、嫌気性芽胞菌細菌は検出せず。細菌数は原料肉$10^6/g$最終製品$10^3/g$、大腸菌群は加熱30分後から検出せず、黄色ブドウ球菌は原料肉と生ハンバーグから検出したが、それ以降の工程では検出されなかった。 ウ. 2施設とも真空包装した後、スチームコンベックで加熱される。</p> <p>(2)指標菌の添加試験 ア. 指標菌は、A施設で中心温度62.2℃に達した10分後から、B施設53.8℃に達した25分後から検出しなくなった。 イ. スチームコンベックは低温であっても長時間の加熱により、殺菌効果が認められた。</p>
8	多摩川	<p>豆腐製造業における汚染源実態調査</p> <p>(1)木綿豆腐の製品及び晒し水の細菌検査 夏季（9月）および冬季（2月）予備調査（管内57施設）から主に集団給食施設納入業者（20施設）</p> <p>(2)木綿豆腐の高温期・低温期における細菌の消長等を製造工程別に調査する。（2施設） サツリツケ箇所：①浸漬 ②具汁 ③豆乳 ④箱盛前豆腐 ⑤豆腐（型箱接触面） ⑥豆腐（型箱非接触面）</p>	<p>(1)製品（39検体） ア. 黄色ブドウ球菌、サルモネラは検出せず イ. 大腸菌検出 1検体 ウ. 大腸菌群検出：9月85% 2月26% エ. セレウス菌：9月40% 2月0% オ. 耐熱性芽胞菌：9月75% 2月37% カ. 細菌数は概ね$10^4/g$から$10^5/g$。夏季と冬季に有意差は見られず。（冬季の方が高かった施設は4）このことから、細菌数については、季節（環境要因）よりも、製造工程の衛生管理に大きな要因があることを示唆</p> <p>(2)工程別調査 ア. 2施設とも細菌数の推移は同様（サツリツケ箇所①～②で上がり③で急激に下がり、それ以降徐々に上がる）であった。しかし各サンプルを比較すると、100～1,000倍の差が認められた。これは、浸漬方法、器具の衛生管理の違いによって差が生じたと考えられた。 イ. 製造ラインでは、具入口のパイプライン、豆乳用アルミ製桶・使用器具（ザル・漕）の順に高かった。</p> <p>(3)改善点まとめ ア. 原料豆は十分洗浄後浸漬・冷蔵保管。製造前に再度洗浄してから磨砕。 イ. 浸漬用たるは毎日洗剤で洗浄し、乾燥させる ウ. 2次汚染源として器具よりも加熱された豆乳が流れるパイプラインに大きな要因があったことから分解可能な部分だけでも日ごろからの洗浄を心がける。 エ. 使用器具（箱・漕）はアルミ製を用い、圧搾・箱盛用の木綿製布は十分洗浄・乾燥。1桶1枚の使用</p>

保健所	事業名	内 容	結 果 の 概 要
9	大 村 山	食肉処理業におけるHACCPシステムの概念の導入について(新規) 対象：量販店及び集団給食等に納入している食肉処理業 2施設 ① 施設内の拭取り ② 作業工程中からの採取・細菌検査 ③ 検査結果に基づく改善箇所の指摘 ④ 社内プロジェクトが行う手順の改善ならびにチェックリストの作成に対する助言 ⑤ 改善した箇所の拭取り検査	●1施設は、品質管理室において、原材料・製品等についての自主検査を定期的実施していたが、チェック項目は品温、室温等の温度管理に偏重していた。 ●2施設ともサルモネラ、O157は検出されなかった。作業中の拭取り(まな板、カット機器等)及びドリップから大腸菌群が検出されたため、「ドリップ対策として、包装部分肉(チルド肉)を商品化前日に開封しドリップ除去しアルコール噴霧した後、-1℃で冷蔵保管する」を試みた。噴霧直後の検体には細菌数・大腸菌の低下がみられなかったが、1日後には有意差があった。 ・1日後の細菌数 ① 豚肉 前日処理 1.9×10^4 /g 未処理 2.0×10^3 /g ② 牛肉 前日処理 6.8×10 /g 未処理 1.3×10^6 /g ・1日後の大腸菌群 ① 豚肉 前日処理 40未満/g 未処理 40未満/g ② 牛肉 前日処理 40未満/g 未処理 3.6×10^3 /g ●トリミングされ商品化される肉の方は菌数が落ちるが、除去された部分肉の一部は挽材となり、挽肉として流通させているため、今後検討が必要 ●誤作動を防ぐため、金属探知器の感度を落として使用しているが、微小金属異物を目視で発見したこともあり商品毎(肉の厚み等)により社内基準を設定する必要がある。
10	大 和	豆腐製造業におけるHACCPシステムの概念の導入について(新規) (1)豆腐製造業者を対象とした ①HACCPシステムに関する講習会(4回) ②衛生管理実態調査(立入り検査及びアンケート) (2)HACCPシステム導入の相談があった施設に対する技術的支援(1施設) 木綿豆腐の工程別細菌検査 細菌数、大腸菌群、黄色ぶどう球菌、サルモネラ、大腸菌、セレウス菌、嫌気性芽胞菌、O157	(1)実態調査(15施設) ・水道水使用95%・加熱温度100~105℃ 1~5分が30% ・舟水の冷却水に塩素剤添加をしている施設は少ない ・舟水の水は還流、オーバーフロー、溜めがほぼ同率 ・包装後の豆腐の保存は舟の中と冷蔵庫が同率 ・型箱は金属製がほとんど ・器具類の洗浄は水又はお湯を使用 ・布を7次剤で洗浄している施設は47% ・冷蔵庫の温度管理 5~7℃が67% ・おもにレンガ使用 (2)HACCPシステム導入支援 工程別細菌検査及び保存試験に問題となる点はなかったが、主に以下の事項を導入することで、工程別及び最終製品の細菌数に改善が見られた ①PPとして機械器具等の衛生管理、手洗い(特に凝固工程以降)、最終製品の品温管理・配送時間 ②CCPとして①豆汁の加熱温度及び時間②包装後の豆腐の品温管理 ③9項目のチェックリストを作成し、記録・ファイリング 第1回 応募者 10組19名 参加者 8組 17名 第2回 応募者 10組19名 参加者 8組 17名
11	府 中 小 金 井	親子食品衛生教室(新規) 対象：小学校高学年の親子等20組40名 開催：8月および3月の一 午後1時から4時 栄養指導係と共同して実施 第1回 ア 食品添加物の講義及び着色料の実習 イ 細菌に関する子供向けビデオ ウ 牛乳の栄養の話 エ 体験実習(バター・ヨーグルト作り) 第2回 ア 魚の鮮度の見分け方 イ 魚のさばき方の実演・実習 ウ 魚の栄養のはなし エ 寄生虫の検査	第1回 応募者 10組19名 参加者 8組 17名 第2回 応募者 10組19名 参加者 8組 17名 食品作りの演習に人気があった。夏休みの自由研究として家庭でもやりたいという意見が多かった。 小学生には、難しい用語があり、わかりやすい講義とするため、今後工夫が必要

保健所	事業名	内容	結果の概要
12	粕江調布	自家製チャーシューの細菌学的実態調査(継続) ラーメン屋(30軒)、そうざいの許可を有する肉屋(29軒)等を対象に、調理・販売されているチャーシューについて、 ①調製方法・保存方法の調査 ②細菌検査を実施した	①調製頻度は、ラーメン屋は毎日又は一日おきが約5割を占めたが、その他でもほとんどは週1~2回の範囲で作られていた。煮汁の使用方法で多かったのは、ラーメン屋では毎日調製(6割)、肉屋は繰り返し使用(約6割)であった。 ②細菌数が $10^6/g$ を超えたものは3検体。大腸菌群が $10^3/g$ を超えたものは2検体。黄色ブドウ球菌を検出したものはなかったが、増菌検査(+)となったものが9検体あった。サルモネラ、大腸菌、嫌気性芽胞菌が検出されたものはなかった。 肉屋よりラーメン屋からの検出率が高かった。
13	三鷹	食品関係業者における自主的衛生管理推進の支援(新規) HACCPシステムの導入について相談があった食肉処理業(作業従事者25名)に対して、技術的支援を行った。 講習会、作業マニュアル及びチェックリストの作成、検証(当該施設で処理した牛部分肉の拭取り検査)	1年間を試行期間として、HACCPシステムを施設の実態に合せていった。 拭取り検査は、60検体。そのうち、大腸菌群が $10^2/g$ を超えたものが1検体、生菌数が $10^4/g$ を超えたものが21検体、 $10^5/g$ 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、大腸菌、0157はいずれからも検出しなかった。
14	武蔵野	地方物産展等で販売される食品の安全確認事業(新規) 管内百貨店で開催される地方物産展で販売される食品の安全確認(細菌検査、化学検査) 10月~2月(12月を除く)毎月実施	弁当類(食材を含む)、そうざい、菓子類、魚介類加工品等について実施した結果、 細菌検査 75検体(うち違反・不良 8検体) 化学検査 59検体(うち違反 4検体) 特に化学検査の違反は6.9%となり、通常の収去検査の違反率(過去2年間平均0.5%)と比べても高かった 違反例:①表示違反(しその実漬:食用赤色106号,たくあん漬:サッカリンNa表示なし) ②使用基準違反(生菓子からソルビン酸検出) ③都の指導基準不適合(駅弁の食材・サケから黄色ブドウ球菌検出,ズワイガニ・イクラ・かにいなり・紅鮭おむすび等から細菌数が1gあたり10万を超えて検出)
15	多摩小村平山	飲食店(仕出し)におけるサルモネラの汚染源調査(継続) (1)実施時期:5月~7月 (2)対象:37軒の飲食店(仕出し屋) (3)8個所の拭き取り(生理食塩水を分注した拭き取りピン) ①冷蔵庫把手 ②冷蔵庫内肉用棚 ③解凍用シンク内側 ④スポンジたわし ⑤シンク給水栓 ⑥作業台 ⑦排水溝 ⑧床	合計269検体について検査 31検体にDHL寒天培地で分離培養し、31検体からコロニーが分離されたが生化学性状検査及び血清型別検査によりすべてサルモネラ陰性であった。
16	大島・島しょ保健所	伊豆諸島への食品輸送コンテナの温度測定(平成4年度より継続) 島しょ地域は、天候不順等により船が欠航し、食品流通が不安定であるため、多くの食品を東京等からの長時間の海上輸送に頼っている。輸送中の適正な温度管理が食品衛生の重要管理点になっている。そこで、大島航路(所要航海時間約12時間)及び八丈航路(所要航海時間約11時間)についてコンテナ内温度及び品温の実態調査を実施した。(5月実施) なお、輸送会社は貨物輸送約款で食品の腐敗等に対し免責しているが、ドライアイスで冷却した保冷コンテナと冷凍コンテナ(電力)をサービスで用意している	(1)貨物表面平均温度(測定箇所3~18) 大島航路 普通コンテナ17.5℃、保冷コンテナ 15.1℃、冷凍コンテナ -6.5℃ 八丈航路 普通(以下「コンテナ」省略)21.6℃、保冷15.6℃、冷凍-2.3℃ (2)コンテナ内部温度 大島航路:普通 15℃、保冷 15℃、冷凍-4℃ 八丈航路:普通15℃、保冷12℃、冷凍-9℃ (3)輸送会社に対する主な指導 ・保冷及び冷凍コンテナの充実を図ること ・貨物量にあった冷却剤の用意 ・搬入の際の扉の開閉を短時間ですること ・冷凍コンテナの電源を荷受け時から常時、船中に入れておくこと また、島内の輸送会社および営業者に対し、貨物の引き取り及びその後の冷蔵庫への保管を迅速に行うよう指導した

8 自主的衛生管理推進事業（製造業におけるHACCP総括表の作成事業）

食品の製造施設等に対し、「HACCPの考え方に基く自主的衛生管理」の導入について技術的な支援を行なった。

平成10年度からの新規事業として、具体的には、管内の豆腐、菓子、めん類、魚肉ねり製品等の製造施設の中から、HACCPの導入について高い関心をもっているながら、経営規模等から独自にはその導入が困難な施設を抽出し、保健所が主体となって、「ステップ3（HACCPシステムの導入）」等を用いたHACCP総括表を作成した。

(1) 作成したプラン

当該施設の代表的な食品を選定し、以下を作成した。

- ①フロチャート、②特定要因図、③HACCP総括表

(2) HACCPプランによる営業者指導

作成したHACCP総括表を営業者に示し、その導入を指導する。全面的な導入が困難な場合には、当該施設において導入可能な部分についての導入を指導した。

(3) 研修会の実施

食品衛生監視員のHACCPに関する知識の向上等に資するため、各保健所が作成したHACCPプラン等の報告及び意見交換等を実施した。

実施は以下のとおり

実施保健所	対 象 業 種 (対 象 食 品)		
多 摩 川	豆腐製造業（木綿豆腐）		集団給食施設 （蒸し鶏のごま味噌かけ）
秋 川	菓子製造業（学校給食用パン）		めん類製造業（学校給食用ソウト麺）
八 王 子	菓子製造業 （だんご（こし餡））	菓子製造業 （栗饅頭）	菓子製造業 （田舎饅頭）
南 多 摩	豆腐製造業（木綿豆腐）		菓子製造業（シルバー食パン）
町 田	菓子製造業（草もち）		
多 摩 立 川	飲食店営業（米飯）		めん類製造業（めん類）
村 山 大 和	豆腐製造業（木綿豆腐）		食肉処理業（国産和牛（スライス））
府 中 小 金 井	納豆製造業（PSP容器入納豆）		菓子製造業（チョコレートケーキ）
狛 江 調 布	菓子製造業（イロのショートケーキ）		そう菜製造業（カリールー）
三 鷹 武 蔵 野	食肉処理業（ボンレスハム）		菓子製造業（シュークリーム）
多 摩 小 平	そう菜製造業（厚焼き玉子）		豆腐製造業（絹ごし豆腐）
多 摩 東 村 山	食肉処理業（SPFロースとんかつ）		めん類製造業（包装茹でうどん）

第 2 節 その他の事業

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ケンサを実施している。

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。

この様な観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成 10 年度の実施結果については、表 1～表 6 のとおりである。

2 夜間営業等監視事業

夜間をはじめ、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い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。

平成 10 年度に実施した月別及び保健所の実施結果については、表 7 及び表 8 のとおりである。

3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的を以って催される住民祭、産業祭などにおいて、臨時営業者及び臨時出店者に対して、施設の衛生管理、食品の適正な取扱い等、食品衛生向上を図ることを目的に監視指導を行った。

また、許可を要する業種に対しては、無許可営業の取締りを併せて実施し、臨時出店者についても、届出をしているか、無届食品年を扱っていないかなどの監視を実施した。

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

表1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 実施月	立入軒数	検体数	検査件数	内						
				細菌検査			化学検査			
				計	良	不良	計	良	不良	
合計	9,977	27,746	51,717	51,510	48,873	2,637	207	206	1	
平成10年	4月	434	1,260	1,926	1,886	1,853	33	40	40	-
	5月	1,415	4,000	7,037	7,019	6,743	276	18	18	-
	6月	4,274	11,126	19,960	19,923	18,874	1,049	37	37	-
	7月	2,081	5,759	12,128	12,085	11,422	663	43	42	1
	8月	598	1,729	3,505	3,460	3,255	205	45	45	-
	9月	688	2,146	3,642	3,634	3,395	239	8	8	-
	10月	293	796	1,333	1,333	1,243	90	-	-	-
	11月	123	544	1,180	1,180	1,141	39	-	-	-
平成11年	12月	39	168	374	358	345	13	16	16	-
	1月	1	20	60	60	53	7	-	-	-
	2月	27	69	127	127	106	21	-	-	-
	3月	4	129	445	445	443	2	-	-	-

表2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

	立入軒数	検体数	検査件数	内					
				細菌検査			化学検査		
				計	良	不良	計	良	不良
合計	9,977	27,746	51,717	51,510	48,873	2,637	207	206	1
多摩川	1,410	2,840	2,842	2,842	2,688	154	-	-	-
秋川	223	1,032	2,455	2,455	2,231	224	-	-	-
八王子	919	1,918	2,015	2,015	1,895	120	-	-	-
南多摩	786	2,146	2,589	2,533	2,403	130	56	56	-
町田	564	2,355	4,980	4,980	4,620	360	-	-	-
多摩立川	1,483	2,345	2,742	2,742	2,434	308	-	-	-
村山大和	421	1,777	3,675	3,623	3,375	248	52	52	-
府中小金井	697	1,924	4,050	4,050	3,865	185	-	-	-
狛江調布	839	2,134	2,175	2,175	2,017	158	-	-	-
三鷹武蔵野	378	1,321	4,334	4,334	4,108	226	-	-	-
多摩小平	596	2,357	3,856	3,856	3,749	107	-	-	-
多摩東村山	871	2,718	7,468	7,468	7,255	213	-	-	-
島しょ	790	2,879	8,536	8,437	8,233	204	99	98	1

表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	27,746
細菌検査	小計	27,555	51,510	48,873	2,637
	スタンプスプレット法	24,535	47,946	45,610	2,336
	コリテップ	2,345	2,393	2,251	142
	ふきとり	141	215	190	25
	食品の混釈法	165	345	311	34
	インスタントBGLB	-	-	-	-
	その他	369	611	511	100
化学検査	小計	191	207	206	1
	残留塩素検査	191	207	206	1
	洗浄度検査	-	-	-	-
	TTC検査	-	-	-	-
	AVテスト	-	-	-	-
	着色料	-	-	-	-

表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	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		大腸菌		セレウス菌	
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体	27,555	51,510	48,873	2,637	2,924	227	20,776	1,380	16,886	904	5,931	101	2,313	20	26	1	17	4
食品	3,153	6,696	6,377	319	422	55	2,211	187	1,572	37	1,044	22	1,114	18	5	-	9	-
調理器具	10,175	18,374	17,467	907	1,402	107	9,284	668	3,897	102	2,026	29	853	1	3	-	2	-
手指	10,864	19,749	18,817	932	705	59	6,586	161	9,373	687	1,878	21	272	1	-	-	3	3
その他	3,363	6,691	6,212	479	395	6	2,695	364	2,044	78	983	29	74	-	18	1	3	1

表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		T T C 検査		A V テスト		着色料		
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	
検体	191	207	206	1	206	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	191	207	206	1	206	1	-	-	-	-	-	-	-	-	

表6 現場簡易検査実施月別検査結果

項目	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	
合計	9,977	27,746	51,717	49,079	2,638	48,873	2,637	206	1	
営業種目										
飲食店営業	小計	6,806	16,148	26,885	25,459	1,426	25,359	1,425	100	1
	旅館・ホテル	603	1,445	3,466	3,349	117	3,286	116	63	1
	パーキャバレー	1	2	2	2	-	2	-	-	-
	一般飲食店	4,188	7,844	10,473	9,884	589	9,862	589	22	-
	すし屋	883	2,570	4,892	4,632	260	4,629	260	3	-
	そば屋	687	1,745	3,004	2,843	161	2,843	161	-	-
	仕出し屋	99	699	1,018	933	85	933	85	-	-
	弁当屋	140	521	994	947	47	947	47	-	-
	そう菜店	93	258	686	656	30	656	30	-	-
	許可ある集団給食	112	1,064	2,350	2,213	137	2,201	137	12	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
喫茶店営業	3	4	10	10	-	10	-	-	-	
製造業	小計	1,155	2,749	4,921	4,669	252	4,648	252	21	-
	菓子製造業	582	1,279	2,180	2,089	91	2,085	91	4	-
	アイスクリーム類製造業	95	197	367	337	30	337	30	-	-
	豆腐製造業	409	996	1,746	1,680	66	1,664	66	16	-
	めん類製造業	55	132	216	206	10	205	10	1	-
	その他	14	145	412	357	55	357	55	-	-
	その他	14	145	412	357	55	357	55	-	-
販売業	小計	1,260	2,845	5,919	5,540	379	5,539	379	1	-
	食肉販売業	584	1,347	2,786	2,647	139	2,647	139	-	-
	魚介類販売業	500	1,365	2,905	2,687	218	2,687	218	-	-
	食料品類販売業	114	67	89	74	15	74	15	-	-
	その他	62	66	139	132	7	131	7	1	-
学校給食	275	2,799	5,873	5,602	271	5,559	271	43	-	
その他の集団給食	466	3,171	8,025	7,716	309	7,675	309	41	-	
その他	12	30	84	83	1	83	1	-	-	

表7 夜間営業施設等*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 発見 軒数	業態ごとの内訳										
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他	
						立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数
計	85	567	3,504	32	7	2,767	27	7	119	0	0	586	5	0	32	0
平成 10 年	4月	2	19	52	2	0	48	2	0	0	0	4	0	0	0	0
	5月	6	45	335	11	0	279	7	0	15	0	40	4	0	1	0
	6月	7	31	220	1	1	156	1	1	1	0	61	0	0	2	0
	7月	8	49	340	2	2	308	2	2	17	0	6	0	0	9	0
	8月	1	6	19	0	0	17	0	0	1	0	1	0	0	0	0
	9月	11	73	330	3	1	304	3	1	3	0	15	0	0	8	0
	10月	5	35	319	6	0	261	5	0	2	0	52	1	0	4	0
	11月	5	39	281	1	0	206	1	0	4	0	71	0	0	0	0
	12月	19	138	920	2	0	553	2	0	61	0	301	0	0	5	0
平成 11 年	1月	5	19	121	0	0	121	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2月	11	70	375	1	0	337	1	0	14	0	21	0	0	3	0
	3月	5	43	192	3	3	177	3	3	1	0	14	0	0	0	0

* 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

表8 夜間営業施設等*監視指導結果(実施保健所別)

項目 保健所	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	業態ごとの内訳										
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数
計	85	567	3,504	32	7	2,767	27	7	119	0	0	586	5	0	32	0
多摩川	11	67	272	10	0	235	6	0	7	0	0	30	4	0	0	0
秋川	4	20	149	0	0	119	0	0	12	0	0	9	0	0	9	0
八王子	5	43	239	0	0	102	0	0	10	0	0	127	0	0	0	0
南多摩	5	31	138	0	0	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
町田	13	68	346	5	2	332	5	2	7	0	0	7	0	0	0	0
多摩立川	7	69	528	2	2	408	2	2	20	0	0	98	0	0	2	0
村山大和	3	10	43	3	0	42	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0
府中小金井	6	63	413	7	1	341	6	1	2	0	0	66	1	0	4	0
狛江調布	8	38	336	0	0	240	0	0	39	0	0	51	0	0	6	0
三鷹武蔵野	6	52	332	0	0	326	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0
多摩小平	5	44	266	0	0	240	0	0	6	0	0	12	0	0	8	0
多摩東村山	9	56	420	5	2	223	5	2	16	0	0	179	0	0	2	0
島しょ	3	6	22	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0

* 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

表9 緑日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	業態ごとの内訳																													
	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(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者		その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無鑑札発見軒数	立入軒数
実施月	119	316	7,218	159	5	2,748	57	5	121	0	0	797	3	0	4	0	0	0	0	0	94	3	0	323	8	0	1,240	44	1,891	44
平成10年	4月	6	15	378	12	0	189	8	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43	0	0	20	0	98	4
	5月	3	13	551	4	0	256	4	0	7	0	95	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	25	0	151	0	
	6月	6	12	149	8	0	42	6	0	1	0	8	0	0	0	0	0	0	0	9	2	0	0	0	0	10	0	79	0	
	7月	12	31	600	3	0	264	0	0	35	0	63	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	9	1	0	73	0	134	2	
	8月	20	64	1,452	8	1	748	8	1	0	0	171	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	24	0	0	96	0	410	0	
	9月	4	11	302	2	0	178	2	0	1	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	20	0	10	0	
	10月	17	41	835	53	0	205	7	0	11	0	78	1	0	0	0	0	0	0	28	1	0	19	0	0	206	12	288	32	
	11月	34	82	2,204	69	4	585	22	4	12	0	193	2	0	0	0	0	0	0	32	0	0	99	7	0	726	32	557	6	
	12月	2	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	
平成11年	1月	3	9	261	0	0	119	0	0	45	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	74	0	
	2月	5	10	126	0	0	43	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	11	0	25	0		
	8月	7	24	340	0	0	119	0	0	9	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0	33	0	65	0		

表10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目 保健所	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)			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者		その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無鑑札発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
合計	119	316	7,218	159	5	2,748	57	5	121	0	0	797	3	0	4	0	0	0	0	0	94	3	0	323	8	0	1,240	44	1,891	44
多摩川	6	18	559	0	0	206	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0	0	0	0	253	0
秋川	1	5	254	0	0	164	0	0	1	0	0	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	1	0
八王子	6	26	769	5	5	327	5	5	1	0	0	113	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	47	0	0	236	0	42	0	
南多摩	9	33	924	7	0	318	6	0	53	0	0	102	0	0	4	0	0	0	0	0	22	0	0	27	0	0	0	0	398	1
町田	1	3	112	0	0	48	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	40	0	
多摩立川	7	21	497	3	0	251	0	0	10	0	0	65	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	2	0	0	119	3	28	0
村山大和	3	4	211	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	211	29	0	0	
府中小金井	13	41	1,233	30	0	615	21	0	2	0	0	140	1	0	0	0	0	0	0	3	1	0	81	0	0	14	0	378	7	
狛江調布	7	29	825	3	0	323	0	0	8	0	0	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37	0	0	125	3	245	0	
三鷹武蔵野	10	25	690	22	0	357	20	0	23	0	0	94	2	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	210	0	
多摩小平	5	16	343	0	0	109	0	0	8	0	0	59	0	0	0	0	0	0	0	31	0	0	26	0	0	0	0	110	0	
多摩東村山	7	16	388	60	0	16	5	0	15	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7	2	0	21	8	0	136	9	186	36	
島しょ	44	79	413	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	399	0	0	0	