

第6 平成14年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-98、表3-1-99及び表3-1-100）

実施期間中、調理業、製造業、販売業等延べ6,096軒に立ち入り、食品の製造、取扱いについて監視指導を行った。このうち延べ2,283軒についてアレルギー物質を含む食品の取扱い及び表示に係る監視指導も併せて実施したところ、4軒で特定原材料を含む旨の表示がない食品8品目を発見した。この4軒については口頭注意等の行政措置を実施し、適正な表示をするよう指導した。また、細菌検査218検体、化学検査147検体、計365検体について収去検査を実施した。その結果、1検体のみ不良となったが、

食品衛生法に違反する検体はなかった。収去検査の結果や食品の取扱い等が不良であった営業者48軒に対し、その程度に応じて始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。

このほか、各保健所独自の計画による一斉監視及び食品営業者の行う自主的衛生管理について技術的な支援を行った。また、地域住民に対して食品衛生に関する講習会や展示会等を開催して食品衛生知識の向上に努めた。

2 実施結果

(1) 食品関係保健所計画事業（表3-1-98及び表3-1-99）

30軒（延べ58軒）に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。37検体を収去し、検査を実施した。不良と判定された検体はなかった。また、3軒について、保健所から検査器材を配布し検査を行った。

(2) 社会福祉施設等給食の一斉点検結果（表3-1-98）

社会福祉施設等給食施設78軒（延べ122軒）に立ち入り、改善指示に基づく一斉点検を実施した。なお、改善指示項目を改善完了予定年度に完了させることができなかった1軒から改善計画書を徴取した。

(3) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表3-1-98）

平成14年度に実施した収去検査等の成績が「一斉監視指導に基づく措置基準」により不良と判断され、改善措置を行った施設等37軒（延べ61軒）に立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。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3軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行うとともに、改善を厳重に指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-99及び表3-1-101）

そうざい、生菓子等57検体について収去検査を行った。このうち1検体（加熱済みそうざい）が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった。

(4) 輸入食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-98）

実施機関中、食品の調理業、販売業、製造業922軒（延べ1,192軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準、表示基準等が遵守されているか監視指導を実施した。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22軒に対して口頭注意を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-99及び表3-1-102）

調味料、菓子、つけもの等32検体について収去検査を実施した。いずれも不良となる食品はなかった。

(5) 生食用かき関係営業者の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-98）

飲食店営業及び魚介類販売業925軒（延べ1,224軒）に立ち入り、「かきの取扱い方法等に関する要綱」（以下「要綱」という。）に基づき監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-99及び表3-1-103）

20軒の魚介類販売業から生食用かきを収去し、細菌検査23検体（TTCテストを含む。）実施したところ、不良と判定された検体はなかった。

(6) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-98）

平成14年度3月29日付13衛生獣第1055号「平成14年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食肉販売業351軒（延べ544軒）に立ち入り、監

視指導を行った。このうち5軒に対し、口頭注意を行った。

イ 収去検査結果（市場衛生検査所実施分を含む。）

(7) 細菌検査結果（表3-1-99及び表3-1-104）

食鳥肉65検体（国産56検体、輸入9検体）について収去検査を実施した。黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157を検出した検体はなかった。

(イ) 抗菌性物質等（表3-1-99及び表3-1-105）

食鳥肉65検体（国産56検体、輸入9検体）について収去検査を実施した。抗菌性物質、農薬及び内寄生虫用剤を検出した検体はなかった。

(7) 食品（和生菓子等）製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-98）

お彼岸、花見等の季節行事や行楽シーズンを控え和生菓子やそうざいを扱う施設では繁忙期を迎えるため、不良食品の発生防止を目的として、菓子製造業等539軒（延べ848軒）に立ち入り、衛生的取扱いの監視指導を実施した。このうち不適正表示があった4軒について、口頭注意を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-99、表3-1-106及び表3-1-107）

細菌検査49検体、化学検査29検体について収去検査を実施したが、いずれも不良となった検体はなかった。

(8) 自主的衛生管理推進事業

ア 監視指導結果（表3-1-98）

平成14年度自主管理推進事業実施要領に基づき、183軒（延べ342軒）に立ち入り、グループ別モデル事業の実施と実施後のその成果を検証し、評価を行い、平成15年3月17日に自主管理推進事業発表会でその結果を報告した。

イ その他の自主的衛生管理推進事業（表3-1-108）

飲食店営業、学校や病院等の給食供給施設等85軒（延べ132軒）について立ち入り、自主管理の導入について監視指導した。

また、自主的衛生管理について3回講習会（延べ113名）を実施し普及啓発を図った。

(9) 表示の監視指導（表3-1-109、表3-1-110）

食品等44,134品目の表示検査を実施し、140品目の表示違反を現場で発見した。「無表示」が77件と最も多く、次いで「名称」（61件）、「期限表示」（29件）であった。なお、収去検査によって発見された違反はなかった。また、食品別の違反率は、高い順に「ばら売りがんきつ類・バナナ」（1.9%）、そうざい（1.7%）、「かんきつ類・バナナ（容器包装入り）」（1.4%）であった。

また、保健機能食品については953品目、アレルギー物質を含む食品については14,613品目、遺伝子組換え食品については3,795品目について表示検査を行った。

(10) その他（表3-1-111）

ア 食品衛生講習会等の実施状況

食品営業者、集団給食施設関係者及び消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会等を106回実施し、受講者数は5,333人であった。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

各保健所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設の監視指導やを51回、1,573軒に対して実施した。

表3-1-98 業種別立入検査状況

事業名	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(延べ件数)					
						行政処分			その他の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他
合計		4,325	6,096	149	48	0	0	0	1	46	1
食品関係保健所計画事業		30	58	8							
社会福祉施設等給食施設の一斉点検		78	122		1						1
食品の取扱い等の改善 確認が必要な施設の一 斉監視指導	製造業	15	26	13							
	飲食店	22	35	20	3				1	2	
	販売業	0									
輸入食品に使用されて いる添加物に関する一 斉監視指導	製造業	162	202	1	1					1	
	飲食店	293	401		2					2	
	販売業	467	589	10	19					19	
生食用かき取扱い関係 者の一斉監視指導	飲食店	549	688		5					5	
	魚介類販売業	376	536	20	2					2	
食鳥肉(食肉販売業)の 一斉監視指導	保健所実施分	340	465	38	5					5	
	市場衛生検査所 実施分	11	79	9							
食品(和生菓子等)の 製造業一斉監視指導	菓子製造業	329	545	29	3					3	
	その他製造業等	210	303		1					1	
自主管理 推進事業	自主管理 推進事業	183	342								
	その他自主的衛 生管理推進事業	85	132								
その他保健所で独自に計画した事業		1,175	1,573	1	6					6	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-99 収去検査結果

事業名	総検体数	細菌検査					化学検査				
		検体数	判定			検体数	判定				
			良	不良	不良率		法違反(再掲)	良	不良	不良率	法違反(再掲)
合計	365	218	217	1	0.5%	0	147	147	0	0.0%	0
食品関係保健所計画事業	37	20	20				17	17			
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	57	57	56	1	1.8%						
輸入食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導	32						32	32			
生食用かき取扱い関係施設の一斉監視指導	23	23	23								
食鳥肉(食肉販売業)一斉監視指導	市場	112	56	56			56	56			
	保健所	18	9	9			9	9			
食品(和生菓子等)の製造業の監視指導	78	49	49				29	29			
上記以外の事業※1	8	4	4				4	4			

※1 島しょ保健所で実施した業態別一斉監視(乳処理業)

表3-1-100 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業種	合計	立入軒数	立入延軒数	アレルギー物質を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			推奨19品目に 関する表示指導実施軒数
					特定原材料を含む旨の表示のない品目数		始末書等	口頭注意	その他	
		1,559	2,283	1,410	8	4		4		1,269
加工及び製造業	菓子製造業	399	626	395	1	1		1		328
	そうざい製造業	67	97	66						56
	めん類製造業	30	38	30						15
	その他	76	106	69						66
飲食店営業	そうざい店	342	535	281	4	2		2		274
	弁当屋	278	430	278	3	1		1		227
	その他	367	451	291						303

【参考】 一斉収去検査成績に基づく措置基準

* 太枠内は成分規格

項目 対象食品	成 績						
	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 (0.1g 当たり)	サルモネラ	腸炎ビブリオ	ノロウイルス [※]
加熱済そうざい類 弁 当 類	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
サ ラ ダ 等 未加熱そうざい	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
調 理 パ ン	1,000,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
洋 生 菓 子	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
和 生 菓 子	500,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
生 食 用 か き	50,000 を超えるもの		最確数 230/100g を超えるもの			最確数 100/g を超えるもの	陽 性

※ 平成15年8月29日付薬食発第0829002号により、小型球型ウイルス（SRSSV）より名称変更

表3-1-101 食品の取扱い等の改善が必要な施設の収去検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					※1その他
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	検体数
合計		57	1	1.8	15	18	10	9	4	1	45	9	2	0	1	1
加熱済みそうざい	煮物	10			5	3	2				9	1				
	揚げ物	5			1	4					5					
	焼き物	3				1		2			2	1				
	その他(炒め物・卵加工品等)	6	1	16.7	1	3	1			<i>1</i>	5				<i>1</i>	
未加熱そうざい(サラダ・和え物等)		7					3	3	1		4	1	2			
そうざい半製品		2							2			2				
洋生菓子		10			2	3	2	2	1		7	3				1
和生菓子		1							1		1					
すし弁当		1							1		1					
調理パン		4				2	2				3	1				
魚肉ねり製品		8			6	2					8 ^{※2}					

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

3 ※1は乳酸菌について検査を実施した。

4 ※2は成分規格(大腸菌群最確数)で陰性であった。

表3-1-102 輸入食品に使用されている添加物に関する収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料				漂白剤		酸化防止剤								ポリリン酸		その他		
		法違反数	法違反率(%)	リジン酸		パラチ安息香酸ナトリウム		その他		着色料		アセスルファムK		その他		漂白剤		EDTA		BHA/BHT		アスコルビン酸		エリトリン酸		TBHQ			検体数	検出数
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					
合計	32	0	0.0	22	2	19	0	22	0	24	3	18	0	27	1	11	1	1	0	5	0	2	2	4	0	4	0	5	0	3
調味料	13			8		6		8		10		4		10		1				3				2		2		4		*1
菓子	5			4		3		4		2		4		5		1										1				
つけ物	5			5	2	5		5		5	2	5		5	1	3														
農産物加工品	4			3		3		3		3		3		4		3				1		2	2	2						
酒類	2			1		1		1		2		1		1		1	1													*2
その他の食品	3			1		1		1		2	1	1		2		2		1		1						1		1		

※1 酸化・過酸化物質について検査実施。

※2 メタノールについて検査実施。

表3-1-103 生食用かきの検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)			大腸菌最確数 (100g 当たり)		腸炎ピブリオ (1g 当たり)		ノロウイルス [※]		TTCテスト	
		不良数	不良率 (%)	≦	≦	≦	<	≦	<	≦	-	+	+	±
				10 ²	10 ³	10 ⁴	18	230	3	10 ²				
合計	23	0	0.0	7	15	1	22	1	23	0	23	0	23	0

※ 平成15年8月29日付薬食発第0829002号により、小型球型ウイルス（SRSV）より名称変更

表3-1-104 食鳥肉（食肉販売業等）の収去検査結果（細菌）

項目 品目	検体数	細菌数 (1g 当たり)			大腸菌群 (1g 当たり)			サルモネラ		ウエルシュ菌		リステリア		エルシニア		VRE (バンコマイシン 耐性腸球菌)		
		<	<	<	<	<	<	-	*1+	-	+	-	+	-	+	-	+	
		10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10	10 ²	10 ³											
合計 実施機関	65	16	18	1	17	13	5	19	16	29	6	24	11	8	1	34	1	
国産食鳥肉	保健所	56	11	14	1	8	13	5	12	14	20	6	21	5		26		
輸入食鳥肉	市場	9	5	4		9			7	2	9		3	6	8	1	8	1

注；黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157は検出されなかった。エルシニアについては輸入品9検体についてのみ実施した。国産食鳥肉56検体について腸管出血性大腸菌O157を、26検体についてその他の菌を検査した。

※1：国産食鳥肉から04を1検体、07を10検体、08を3検体検出した。また、輸入食鳥肉から09を2検体検出した。

表3-1-105 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(抗菌性物質等)

品目	実施機関	抗 菌 性 物 質					農 薬 ^{※4}		内 寄 生 虫 用 剤 ^{※5}		
		簡易検査法 ^{※1}		分別推定法 ^{※2}		合成抗菌剤 ^{※3}		検体数	検出数	検体数	検出数
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数				
	合計	65	0	24	0	24	0	9	0	9	0
国産食鳥肉	保健所	56		15		15		/	/	/	/
輸入食鳥肉	市場	9		9		9		9		9	

※1：抽出ディスク法によるスクリーニング検査

※2：マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤(分別推定法による。)

※3：国産食鳥肉については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、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。

輸入食鳥肉については国産食鳥肉の8項目に追加してクロピドール、サリノマイシン、モネンシン、ラサロシドを検査した。

※4：フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾールについて検査した。

表3-1-106 食品(和生菓子等)製造業の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

品名	検体数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 5×10 ⁵	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³
合 計	49	0	0.0	4	12	9	19	5	0	36	11	2	0
和 生 菓 子	47			4	10	9	19	5		34	11	2	
洋 生 菓 子	1				1					1			
洋 菓 子	1				1					1			

注1 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-107 食品（和生菓子等）の製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名		検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		プロピオン酸	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		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								
合計		29	0	0.0	26	0	26	0	18	9	12	0	3	0	1	0
和菓子	生菓子	23			21		21		14	7	9		1			
	焼き菓子	1			1		1		1		1		1			
洋菓子		1			1		1		1						1	
製菓材料		2			1		1		2	2						
あん		2			2		2				2		1			

表3-1-108 その他自主的衛生管理推進事業実施結果

		立入軒数	立入延軒数	自主管理の導入			講習会	
				導入済施設数	再掲		回数	受講延べ人数
					新規導入施設数	点検実施施設数		
合 計		85	132	55	18	2	3	113
飲食店営業	仕 出 し 屋	26	38	7				
	弁 当 屋	1	1	1	1			
	そ う ざ い 店	0						
	集 団 給 食	11	21	10		1		
	す し 屋	0						
給食供給者施設	学 校	8	11	8				
	病 院 ・ 診 療 所	13	19	4	3			
	事 業 所	5	8	5	5			
	そ の 他	18	31	18	8			
そ う ざ い 製 造 業		1	1	1	1			
そ う 菜 半 製 品 製 造 業		1	1					1
菓 子 製 造 業		1	1	1				

※「平成14年度自主管理推進事業実施要領」に基づく自主管理推進事業以外のものについて計上すること。

第3章 保健所における監視指導事業

3-1-109 食品別表示検査

食品名	項目	総検査件数	総表示違反品目数	総表示違反率	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数								違反が判明した検体数	除去検査の結果表示(再掲)	保健機能食品検査件数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査件数(再掲)	
						無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他							
											遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質					その他
合計		44,134	140	0.3%	140	77	61	29	20	21	0	0	8	0	0	953	14,613	
マーガリン		614														29	198	
酒 精 飲 料		1,061															64	
清 涼 飲 料 水		2,162														284	344	
食 肉 製 品		2,231															1,260	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		609															242	
シアン化合物を含有する豆類		54																
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	741															96	
	上記以外の冷凍食品	2,229															372	
放射線照射食品		0																
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,007														18	340	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	944																
	鶏の液卵	32																
(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食 肉	5,130	5	0.1%	5	3		2									938	
	生 か き	1,104	2	0.2%	2	2												
	魚 肉 ね り 製 品	1,695															480	
	即 席 め ん 類	1,236														3	531	
	めん類(皮類を含む)	1,029	2	0.2%	2			2									491	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,899	17	0.6%	17	1	5	10	8	1			3				1,370	
	そ う ざ い	2,983	51	1.7%	51	35	36	10	6	4			4				1,142	
	生 菓 子 類	1,489	20	1.3%	20	11	3	5	3	4							784	
	生食用鮮魚介類	1,199																257
	ゆ で が に	227																
	ゆ で だ こ	359																
	その他の加工食品	8,464	31	0.4%	31	25	17		3				1			301	3,247	
かんきつ類・バナナ	351	5	1.4%	5						5								
添 加 物	375																76	
乳 ・ 乳 製 品	2,101															155	1,657	
乳・乳製品を主原料とする食品	1,056															163	724	
ばら売りがんきつ類・バナナ	362	7	1.9%	7						7								
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	152																	
と う も ろ こ し	40																	
ば れ い し ょ	97																	
菜 種	61																	
綿 実	41																	

表3-1-110 遺伝子組換え食品に係る表示検査（再掲）

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
			遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合計		3,795	6	19	2,808	607	355	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品	豆腐類及び油揚げ類	577	6	19	452	62	38	
	凍豆腐、おから及びゆば	61			49	10	2	
	納豆	383			284	62	37	
	豆乳類	75			48	17	10	
	みそ	350			237	56	57	
	大豆煮豆	101			96	3	2	
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	26			26			
	きな粉	59			55	4		
	大豆いり豆	18			12	2	4	
	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	55			35	10	10	
	調理用の大豆を主な原材料*1とするもの	0						
	大豆粉を主な原材料*1とするもの	2			2			
	大豆たん白を主な原材料*1とするもの	0						
	枝豆を主な原材料*1とするもの	3			3			
大豆もやしを主な原材料*1とするもの	58			46	12			
大豆	152			102	50			
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	545			394	87	64	
	コーンスターチ	51			43	8		
	ポップコーン	201			144	18	39	
	冷凍とうもろこし	49			44	5		
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	85			80	4	1	
	コーンフラワーを主な原材料*1とするもの	5			3	2		
	コーングリッツを主な原材料*1とするもの（コーンフレークを除く）	16			16			
	調理用のとうもろこしを主な原材料*1とするもの	0						
	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	5			2	3		
とうもろこし	40			18	22			
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	625			437	99	89	
	乾燥ばれいしょ	11			11			
	冷凍ばれいしょ	15			13		2	
	ばれいしょでん粉	21			20	1		
	調理用のばれいしょを主たる原材料とするもの	0						
	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	7			5	2		
ばれいしょ	97			29	68			
菜種	61			61				
綿実	41			41				

表3-1-111 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 及び展示会等						保健所が独自に実施した一斉監視等						
	合 計	食品衛生講習会				食品衛生に 関する 展示会等	合 計	一 斉 監 視				※5 による 収去等 保健所計画事業	
		※1 食 品 関 係 者		業 態 別	※2 そ の 他			消 費 者	催し物等 ・ 祭礼	業 態 別	※3		そ の 他
		新規・更新 営業許可									施設等 夜間営業		
合 計	106 5,333	48 1,444	36 1,993	21 1,743	0 0	1 153	51 1,573	17 1,125	8 54	14 340	12 54	21 13	
多 摩 川	12 552	6 158	2 61	4 333			7 309	3 244		4 65			
秋 川	3 113		1 13	2 100			1 26	1 26					
八 王 子	11 522	6 232	2 171	3 119			0 0						
南 多 摩	10 223	6 87	2 57	2 79			2 493	2 493					
町 田	9 481	2 78	7 403				0 0						
多 摩 立 川	13 654	6 158	7 496				0 0					3 7	
村 山 大 和	5 542	3 57	2 485				1 29			1 29		3 3	
府 中 小 金 井	11 302	6 160	2 39	3 103			3 69			3 69			
狛 江 調 布	6 162	3 91	1 12	2 59			4 354	2 282		2 72		1 1	
三 鷹 武 蔵 野	9 345	3 185	6 160				2 62			2 62			
多 摩 小 平	7 215	4 133	3 82				2 43			2 43		11 1	
多 摩 東 村 山	5 925	3 105		2 820			0 0						
島 し よ	※4大島	2 167	1 14			1 153	19 128	6 43	5 53		8 32		
	三宅	0 0					4 22				4 22		
	八丈	3 130			3 130		6 38	3 37	3 1			3 1	
	小笠原	0 0					0 0						

注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 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。
 3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。
 4 ※3は夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する施設、早朝の市場外食品営業施設も含む。
 5 ※4は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。
 6 ※5は保健所計画事業における収去等検査回数及び検査実施軒数、「平成14年度食品関係保健所計画事業実施要綱」を参考に各保健所が独自に計画した事業以外に各保健所が独自に計画した事業に基づく収去回数及び収去実施軒数を示す。

第7 食品関係保健所計画事業

平成14年度 保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
多摩川	<p>＜事業名＞液卵製造施設の監視チェックリストの作成について（新規）</p> <p>＜実施目的＞</p> <p>鶏卵及びその加工品を原因とするサルモネラ食中毒を防止するため、東京都は平成12年度に条例を改正し、液卵製造施設を新に許可対象業種に追加した。これにより液卵製造施設の監視指導の機会が増加したが、これまでは製造工程の実態を十分把握していないのが現状であった。そこで管内にある都内最大の液卵製造施設に立ち入り、HACCP手法を用いた工程監視を行い、CCPを検討することにより、監視マニュアル的なチェックリストを作成した。このチェックリストは、液卵製造施設に立ち入った際、各製造工程において機械・器具の示すパラメーターを測定・記入する様式であり、製造者の記録文書とあわせて利用することで液卵製造施設一般の監視指導に活用できるように作成したものである。</p> <p>＜実施内容＞</p> <p>(1) 実施期間 平成14年4月から平成15年3月まで</p> <p>(2) 調査施設 管内液卵製造施設1施設</p> <p>(3) 実施内容</p> <p>ア 液卵製造工程への立入調査 各製造工程について現場調査を行い、衛生管理の方法、CCPのモニタリング方法等を確認した。</p> <p>イ 製造者の自主管理記録文書等の検証 製造者のモニタリング記録、改善措置記録、製品検査記録等の検証を行った。</p> <p>ウ 「液卵製造施設の監視チェックリスト」の作成 ア、イに基づき、液卵製造施設を監視する際の確認すべき項目を工程別に検討し、別紙様式のチェックリストを作成した。</p> <p>＜結果概要＞</p> <p>液卵製造の特徴として、破卵や汚卵の使用も認められているため、原料卵の取扱いがCCPとなる。また、液卵製品の種類は多く、製品ごとに殺菌温度も規定されているため、製造ラインごとに監視することになる。したがって、下記のとおり製造工程別に監視すべき要点を精査し、監視方法及び監視項目を検討することによりチェックリストを作成した。</p> <p>(1) 原料卵冷蔵庫 原料卵受入れ時に、製造者の検卵による分類が行われるが、監視においても現場での目視検査により、原料卵が製造基準どおりに選別されているか確認する。また原料卵には破卵が使われることもあり、庫内温度がCCPとなるので8℃以下を管理基準として確認する。</p> <p>(2) 洗浄・割卵工程 製造基準の原料卵搬入から割卵までの規定時間が遵守されているかを検証する。高速割卵機では洗卵、割卵工程は連続しているため、割卵字間は洗卵の開始時間とし、現場で納入業者名を記録し、後で納入伝票から割卵までの経過時間を確認する。また卵殻からの汚染や洗浄水の内部への浸透を防ぐため、洗浄水の温度が原料卵の温度よりも5℃以上高いことを確認する。</p> <p>＜まとめ等＞</p> <p>今回の液卵製造施設の監視チェックリストは、液卵製造の各工程において、監視員が確認すべき監視項目を例示し、複雑な製造ラインに立ち入った際、効率的に監視ができるよう作成したものである。チェックリストを用いて監視することにより、製造者のモニタリング方法やCCPの設定が適切であるか判断ができ、液卵が製造基準どおり製造されているか確認ができる。また記録文書を検証する際の行政側のデータにもなる。今後は、今回チェックリストに含めなかった一般的衛生管理についても監視項目を設定し、より実効性のある監視を実現することにより、液卵の安全確保を図っていきたい。</p>
秋川	<p>＜事業名＞食品販売業者に対する危機管理の指導支援について</p> <p>＜実施目的＞</p> <p>平成12年の加工乳による食中毒事件をはじめとして、今日までBSEの発生や食肉の表示偽装など食品衛生上の事件が次々と発生し、「食品の安全」に対する消費者の信頼が大きく揺らいでいる。このような中で、事件発生時の事業者の迅速かつ適切な対応が、その後の展開に大きな影響を与えることが広く認識されるようになってきた。当所では、危機管理指導に資するため管内の食品販売業者を対象として、事故等の発生時の対応、仕入れ時、陳列時など通常の商品点検、保管の記録などについて調査したので報告する。</p> <p>＜実施内容＞</p>

<p>秋川</p>	<p>(1) 実施期間 平成14年4月から平成15年3月まで</p> <p>(2) 実施対象 スーパー17軒、ドラッグストア6軒、ディスカウントストア4軒、コンビニエンスストア34軒 合計61軒</p> <p>(3) 実施方法 ア 上記対象施設にアンケートを郵送し、自主管理及び危機管理等の調査を実施した。 イ アンケートに基づき対象施設の立入調査を実施した。 ウ 食品衛生講習会を実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) アンケートについて ア 期日までに回答した店舗は、23軒であった。その後、立入調査等により、最終回答数は、49軒となった。 イ 冷蔵庫の温度点検については、48軒の店舗で実施していた。このうち、毎日点検を実施していた店舗は、43軒(90%)であり、点検結果を記録していた店舗は、38軒(79%)であった。特に、チェーン店化している店舗では、100%記録していた。 ウ 食品の仕入れ時点検については、いずれの店舗も何らかの点検を実施していた。特に、表示期限、数量、包装形態の異常の3項目については90%異常の店舗が点検していたが、点検結果を記録していた店舗は22軒(45%)と少なかった。また、仕入れ時の品温を点検していた店舗は、20軒(41%)であった。 エ 苦情発生時における同一製品への処置は、販売を中止する店舗が37軒(76%)であったが、販売を続ける店舗も6軒(12%)あった。また、販売してしまった製品の回収については、努力する店舗が25軒(51%)あり、スーパーが多くを占めていた。 オ 苦情内容について記録している店舗は、31軒(63%)であった。</p> <p>(2) 危機管理講習会について アンケート調査を実施した61店舗に対し2回に分けて講習会を実施した。参加者は、23店舗25名であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>ア 今回の調査は、コンビニエンスストアやチェーン店化した大規模販売店など、危機管理についても比較的意識が高いと思われる業者を対象とした。このような店舗では、商品管理、苦情対応などもマニュアル化されている店舗がほとんどであるが、現場で点検に当たるのは、雇われ店長やパートタイマーの店員であり、点検の理由や記録の意義について、十分な知識があるとは言えず、今後の教育が必要である。</p> <p>イ 仕入れ後の商品については、販売者側に販売責任が生じることへの理解が不足しているように思える。また、異常品や苦情等の発生の原因究明については、意欲的でない店舗が多かった。</p> <p>ウ 管内の小規模な食品販売業者182軒は、「自主管理」について保健所の講習会でようやく認識を持ち始めたに過ぎない。点検表も、マニュアルもこれからという段階である。しかも、これらの店舗は、営業者の高齢化が進んでおり、早急な自主管理の導入は難しいが、できることから少しずつ粘り強く指導していくことが重要と考える。</p>
<p>八王子</p>	<p><事業名>管内病院間の代替給食試行時の衛生学的調査について(新規)</p> <p><実施目的></p> <p>平成14年9月、管内11病院間で相互に食事を供給する代替給食を試行した。その際に、今後の業務の参考とするため衛生学的な調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>代替給食の「刻み食」を対象として、細菌検査及び配送中の食品の温度変化等を計測した。</p> <p>(1) 細菌検査 36品目(配送前後72検体)について細菌数、大腸菌群及びその他食中毒起因菌について検査した。</p> <p>(2) 温度測定 データロガ(自動温度記憶計)で配送中の食品の温度変化等を計測した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 細菌検査 配送前後で細菌の増加傾向は認められなかった。細菌数が1g当たり10万を超えたものが19検体あり、大腸菌群が1g当たり1000を超えたものが4検体あった。また、黄色ブドウ球菌が1検体から検出され、セレウス菌が8検体から検出された。</p> <p>(2) 温度測定 配送前の食品温度の平均は29.4℃で、配送後のその平均は29.1℃であった。配送前後の食品の温度変化は、-5.5~5.6℃の範囲であった。また、配送に要した時間は、平均で22分(最短10分、最長42分)であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>今回の調査では、配送前後で細菌の増加傾向は認められなかった。しかし、事が発生し代替給食を提供</p>

八王子	<p>する場合には、多量の食事を調理し配送することになるので、調理手順、配送手段等についてあらかじめ適切な用意が必要である。また、今回の調査では「刻み食」を検体として実施したが、細菌数、大腸菌群の検出値が高い食品や、黄色ブドウ球菌が検出された食品があり、調理時の食品取扱いについて改善が必要であった。患者給食ということを念頭に、より一層の衛生管理の徹底が望まれる。</p>
南多摩	<p><事業名>豆腐製造業へのHACCPシステム導入支援について（継続）</p> <p><実施目的></p> <p>平成10年度に発生した豆腐の酸臭・酸味を呈した苦情を契機に、平成11年度に管内の小規模豆腐製造業の汚染実態調査等を実施した後、小規模施設におけるステップ2レベルのチェックリストを作成した。平成12年度からは、ステップ2レベルのチェックリストを用いた点検の定着化を図ってきた。</p> <p>今年度は、平成12・13年度に引き続きチェックリストによる点検状況確認及び製品検査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間 平成14年4月から平成15年3月まで</p> <p>(2) 対象施設 管内の豆腐製造業17施設</p> <p>(3) 実施内容</p> <p>ア 平成14年9月 チェックリスト回収、点検状況の確認</p> <p>イ 平成14年9月 製品の細菌検査（木綿豆腐17検体）</p> <p>ウ 平成14年11月 チェックリスト回収、点検状況の確認</p> <p>エ 平成14年11月 製品の細菌検査（木綿豆腐17検体）</p> <p>(4) 検査機関 都立衛生研究所多摩支所 微生物研究科 衛生細菌研究室</p> <p><結果概要></p> <p>チェックリストについて、点検をしていた施設は12施設(71%)、点検をしていない施設は5施設(29%)であった。点検をしている施設のうち点検率の低かった項目は、ショーケース温度(点検率42%)と水槽温度(点検率67%)であった。その他の点検項目については、おおむね点検は行われていた(点検率83~100%)。</p> <p>製品検査について、点検を継続していた12施設と継続していなかった5施設の細菌数を比較検討した。実施していた施設の平均が58×100/gであったのに対し、実施していなかった施設の平均は42×1000/gと1オーダー高い値であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>調査対象17施設のうち、13年度には、全施設がチェックリストによる点検を実施していたが、14年度も継続的に点検を実施していた施設は12施設に減少していた。点検が継続できなかった施設は店頭販売のみで、営業者の高齢化や後継者がいないといったこともあるが、食品衛生に対する意識が低い施設で、細菌検査の結果にもそのことが現れている。点検が継続できた施設は、店頭販売に加え納品先等もあり比較的製造量の多い施設であり、点検をすることが衛生的な製品管理につながるという認識があるものと思われる。</p>
町田	<p><事業名>そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>スーパー等でそう菜等を購入者が自ら選び、トング等で持ち帰り容器等に入れる販売形態（以下、フリーチョイス販売という）が多く見受けられ、異物混入や二次汚染等が危惧される。また、フリーチョイス販売に関して、問題意識を持っている消費者も少なくないものと考えられた。そこで、フリーチョイス販売される自家製そう菜を中心に販売方法及び細菌汚染状況について実態調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成14年8月から11月まで</p> <p>対象施設：スーパーマーケット等18施設</p> <p>調査方法：調査票を用いた実態調査、細菌検査（細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌）</p> <p><結果概要></p> <p>フリーチョイス販売されていたそう菜等の取扱い品目は、煮物、焼物、揚げ物などで、自家製のものは揚げ物が多かった。販売状況の管理では、常時監視していた施設は1施設、監視カメラでの監視が1施設で、他の施設では、品だし時に点検を行っていた。販売コーナーは比較的小規模なところが多く、常設であった。使用器具はトングが使用され、交換回数は1日交換なしが7施設あった。自家製の揚げ物は常温管理を行っており、当日販売されていた。細菌検査の結果は、おおむね良好な結果であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>今後は、今回の調査結果を踏まえ、トングの取り扱いや汚染状況の把握、冷凍品を解凍して販売している実態のある焼鳥など仕入れ品の解凍方法、解凍時間や細菌汚染状況の把握をするとともに、異物混入などの防止策についても検討する必要があると考えられた。</p>

<p>多摩立川</p>	<p><事業名>食品の栄養成分表示と成分含有量の実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>最近の健康志向を反映して、食品の栄養成分に注目する消費者が増え、ビタミンやミネラルなど栄養成分を表示した製品が多く出回ってきている。さらに、産地や賞味期限の書き替えなど不適正な食品表示が相次いで指摘され、消費者の中に適正な表示を求める気運が高まっている。そこで、当所では消費者の要望に応えるために、加工食品における表示について、食品衛生法に基づく添加物や栄養成分の含有量が適正に表示されているか調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>(実施期間) 平成14年8月から平成15年2月まで</p> <p>(対象施設) 管内のスーパー</p> <p>(実施方法) 加工食品を収去し、ビタミン、ミネラルなど栄養成分と添加物を検査し、表示どおりに含まれているかを調査する。</p> <p><結果概要></p> <p>管内スーパーで販売されている29品目の加工食品を調査した結果、栄養成分表示について表示されていたビタミンC、ビタミンE、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅、リンなど延べ67件のうち、表示成分量の誤差範囲を定めた「保健機能食品制度の通知」による栄養成分量に基準のある延べ57件を当てはめてみたところ、カルシウム含有量が誤差範囲を超えていた2件を除く55件が誤差範囲内であった。また、食品添加物についての表示は適切であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>加工食品に表示された栄養成分は、適正に表示されていると思われた。今回、表示された物質のすべてを検査できなかったため、保健機能食品以外の加工食品を調査対象としたが、予備調査では「一般食品」であったものが収去時点では「保健機能食品」に移行した製品が複数あったことから、今後も栄養成分表示を重視する傾向は続き、添加物検査とともに栄養成分の検査も重要になっていくと考えられる。</p>
<p>村山大和</p>	<p><事業名>集団給食施設における自主管理の支援</p> <p><実施目的></p> <p>施設自身によるスタンプ検査を実施することにより、チェックリスト記入ができるようになった集団給食施設の自主的衛生管理の水準を更に向上させる。あわせて、保健所の負担軽減を図る。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：平成14年6月から</p> <p>(2) 対象施設：集団給食施設（学校、保育園、老人福祉施設、病院）</p> <p>(3) 実施方法：</p> <p>ア 実施対象施設の選定 原則として希望があった施設を対象とした。</p> <p>イ 資材貸し出しによるスタンプ検査の実施</p> <p>(7) 市販のスタンプ検査用培地とスタンプスプレットと記録用紙の事前貸出し</p> <p>(イ) 施設によるスタンプ検査の実施</p> <p>(ウ) 保健所に培地を搬入</p> <p>(イ) 保健所は判定後に検査結果を対象施設へファクシミリで送付</p> <p><結果概要></p> <p>検査を実施した給食施設では、調理員らも検体の選定に加わり、調理員らが自主管理に積極的にかかわるきっかけとなった。検体は、調理場内の環境や、洗浄の前後の手指や作業台など、普段の保健所の一斉検査等では実施できないところが多く、一斉検査でよく実施する調理器具や食器などは少なかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>今回の事業ではチェックリストを記入できるようになった集団給食施設では、食器や調理器具の扱いのノウハウをほぼ確立しているなど、自主管理が一定の水準に達していることがわかった。それをさらに向上させるためには、調理員らの理解を得、マニュアルの見直しとその結果の検査による検証の循環を作り出してゆく必要がある。しかし、施設自身による検査を実施するには解決すべき課題が多い。そこで、当面保健所が支援していく必要があるが、支援のあり方と検査をマニュアルの見直しにつなげていく方法の確立が、今後の課題として残された。</p>
<p>府中小金井</p>	<p><事業名>要介護施設等の集団給食に対する危機管理体制の確立支援（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>社会福祉施設において、大規模調理施設衛生管理マニュアル（中小規模調理施設における衛生管理の徹底について）や 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（ステップ123）等を基</p>

府中小金井	<p>礎として各施設がマニュアル等を作成するように指導してきた。</p> <p>このたび府中小金井保健所として「安全・安心・快適な高齢者施設のために」と題して感染症予防のための施設管理マニュアルを作成し、危機管理体制の確立を支援する一環として食品衛生関連の調査を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間 平成14年5月から平成15年1月まで</p> <p>(2) 対象施設 府中市、小金井市による社会福祉施設14施設</p> <p>(3) 調査方法 アンケートによる栄養士等調理責任者からの聞き取りで調査した。</p> <p><結果概要></p> <p>感染症発生時の連絡有と回答した施設、13施設中、委員会の設置がある施設が3か所、医療職員の判断により連絡がある施設が4か所あった。連絡無と回答した施設は過去に発生経験がないためであった。</p> <p>感染症発生時の対応として、食事内容を変更する施設11か所、残屑処理に注意する施設7か所、食器等の消毒に注意する施設9か所、調理従事者の健康に留意する施設9か所であった。連絡内容について、発熱・下痢・吐き気・嘔吐を計上した施設は2か所のみであった。調理従事者（パートを含む。以下同様）一食当たり平均3.7人で、朝食は2人で対応している施設が6か所、3人が7か所、昼食及び夕食についても2人が2か所であった。</p> <p>一回当たりの調理食数は調理従事者一人当たり5食から73食までばらつきがあり、平均30食であった。施設毎の調理食数比較も調理従事者一人当たり、一日平均6食から50食とばらついている。</p> <p><まとめ等></p> <p>以上の結果を考慮し、平成15年4月に全該当施設を対象に環境衛生係・医薬指導係・保健指導係とともに、保健所として「安全・安心・快適な高齢者施設のために～感染症予防のための施設管理～マニュアル（作成）」を使用し指導研修を実施する予定である。また、危機管理体制については早急に確立させる必要があるが、施設ごとにばらつきが大きいため最終的には個別対応を行う必要がある。</p>
狛江調布	<p><事業名>自主的衛生管理への助言指導（継続）</p> <p><実施目的></p> <p>昨年度、管内最大の弁当製造業者に対し、自主的衛生管理導入への支援を行ってきたが、いくつかの課題が残されたため、今年度も引き続き事業を継続する。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成14年4月から平成15年3月まで</p> <p>対象施設：飲食店営業（仕出し）</p> <p>調査方法：</p> <p>① 製品の保存試験（細菌検査）：製品3品目の、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157、セレウス菌の検査を行った。また、それぞれ5、15、25℃で2、6、24時間保存した時の細菌数を検査した。</p> <p>② 検査技術の確認（細菌検査）：製品20品目について、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌の検査を行い、施設の試験室での検査結果と比較した。</p> <p>③ 従業員の衛生教育：従業員に対する衛生講習会を2回開催した。1回目に、施設の衛生マニュアルの理解度を把握するため、簡単なテストを行った。後日、テストの結果に基づき、2回目の講習会を開催した。</p> <p><結果概要></p> <p>① 製品の保存試験：検査した製品3品目中1品目は細菌数に変化が見られなかったが、あとの2品目は、時間の経過・温度の上昇により、細菌数は増加した。このことから、温度管理の徹底はもちろんのこと、製品の衛生的な取扱いが重要であることを再確認してもらった。</p> <p>② 検査技術の確認：都立衛生研究所と施設検査室との検査結果に、大きな差は認められなかった。検査室が立ち上がった当初は苦勞をしている様子がみられたが、今年度はようやく軌道に乗ってきたようである。</p> <p>③ 従業員の衛生教育：8月と11月に、衛生講習会をおこなったが、自社の衛生マニュアルの理解度は高かった。</p> <p><まとめ等></p> <p>この施設は、当保健所管内では規模も大きく、衛生管理への取組も積極的である。それでありながら、作業所内の更なる整理や、品質管理担当者の役割の明確化など、まだ解決しなければならない問題は残されている。</p> <p>今後とも、助言・指導を続けるとともに、今回の結果を、他の施設への指導の一助となるように活用していきたい。</p>

<p>三鷹武蔵野</p>	<p><事業名>カタラーゼ反応試験への影響要因について</p> <p><実施目的></p> <p>虫体混入の苦情において、原因究明のためカタラーゼ試験を行うことがある。カタラーゼの活性に影響を及ぼすものとして、複数の要因が挙げられる。</p> <p>昨年度は、主な要因の個々について調査したが、今年度はこのうち pH と加熱による複合的な影響についての基礎的なデータを集め、業務の参考としていく。</p> <p><実施内容></p> <p>pH3, 4, 5, 9, 10, 11, 12 の7種類の溶液の中にゴキブリを指標検体として浸漬し、温度と時間を加えて加熱し、終了直後、1日後、5日後のカタラーゼ活性の経時変化をみる。</p> <p>また、pH9~12 までの溶液に20日間虫体を浸漬してのアルカリ性側での経時変化を測定する。</p> <p><結果概要></p> <p>加熱及び pH の影響について、水での場合と比較し 70℃での加熱の場合を除いて他の加温帯では、酸性側、アルカリ性側ともに活性度は低くなり、酸またはアルカリによるカタラーゼ活性への影響があったものと考えられた。各加熱温度における加熱直後から5日後までの経時変化については、酸性側、アルカリ性側とも大きな差は見られなかった。アルカリ性側での経時変化については、pHによって異なるが開始初期には3+から2+の範囲にあったが、15日以降から20日までは2+で推移し、緩慢な低下傾向を示した。</p> <p><まとめ等></p> <p>食品中に混入した虫体は、加熱あるいは pH など様々な要因により複合的な影響を受け、カタラーゼの活性が変化すると考えられる。そのため、虫体の混入時期の推定に当たってはカタラーゼ試験の結果に加え、製造方法、流通・販売状況などについての情報も入手し、判断する必要がある。</p>
<p>多摩小平 (1)</p>	<p><事業名>高齢者施設における居住環境・調理場等の細菌汚染調査</p> <p><実施目的></p> <p>平成14年度課題別地域保健医療推進プランで、当保健所が実施した「感染症の集団発生防止に向けての総合対策～地域における食品媒介感染症の危機管理体制の整備～」の一環として、高齢者施設の居住環境や調理場などの細菌汚染実態を把握し、施設の衛生管理指標の資料とする。</p> <p><実施内容></p> <p>1 実施期間 平成14年5月から同年10月まで</p> <p>2 調査内容</p> <p>(1) 調査施設：小平市及び西東京市の高齢者保健施設 4施設</p> <p>(2) 調査箇所及び検査項目：ア 居室 イ 共同使用施設 ウ 調理場 エ 介助者及び利用者の手指については汚染指標細菌を、 オ 食材及び調理済み食品は、汚染指標細菌並びに食中毒起因菌を検査した。</p> <p><結果概要></p> <p>居住環境：A園は、施設全体が衛生的に管理されていた。しかし、洗面所の蛇口で、一般細菌数が10⁴を示し、ISOの管理から欠落していたと思われる。C園は、施設の保清を職員が担当し、各検査部位の細菌数が高かった。特に、居室入り口で、10⁴であった。</p> <p>調理場：汚染区域床と清浄区域床の細菌数に差がなかった。また、配膳車タイヤで汚染が目立った。なお、B園では共同使用する「やかんの取って」の細菌数が10³であった。</p> <p>食 材：野菜16検体検査したところ、10²から10⁶までの範囲で一般細菌が検出された。 メロンから、10⁶の一般細菌数及び大腸菌群陽性で検出された。 鶏肉2検体からサルモネラが検出された。 食材は、汚染しているものとして、2次汚染源とならないよう、下処理の段階で取扱いに十分注意を払う必要がある。</p> <p>調理済み食品：ほとんどの食品で、東京都指導基準に合致していたが、ゆで竹の子を使用した「竹の子ちらし」では、食材の汚染がそのまま「竹の子ちらし」に移行していた。</p> <p>手指の衛生管理：介助者15名のうち、大腸菌群は検出しなかったが、黄色ブドウ球菌を4名から検出した。利用者34名のうち、大腸菌群を6名、黄色ブドウ球菌を17名から検出した。このうち6名は、11個以上のコロニーを認めた。この理由に、身体の一部に化膿性疾患を保有していることを疑わせる。</p> <p><まとめ等></p> <p>この検査結果を講習会資料として説明したところ、受講者は非常に興味を示し改善へ向けての活発な意見交換をすることが出来た。</p>

<p>多摩小平 (2)</p>	<p><事業名>菓子製造業における異味・異臭品の原因調査について</p> <p><実施目的> 製造者から、異味等の発生した製品を回収する旨、相談があった。その原因を調査し、再発防止を図った。</p> <p><実施内容> 1 実施期間：平成15年2月10日から同年3月末まで 2 調査内容 (1) 調査対象施設：小平市の菓子製造業者 (2) 検体数：74検体（自主検査38検体、都立衛生研究所36検体）</p> <p><検査概要> (1) 平成15年1月29日から2月9日までに、製造者に「食べたら異味（カルキ臭・消毒臭）がする」とクレームが33件寄せられた。 (2) 2月10日、当該品の自主回収と社告をだす旨、相談があった。 (3) 2月10日午後、製造所に立入調査を行い、製造工程のチェック及び製品などの検体を確保した。 (4) 細菌検査（真菌も含む。）22検体行い、検査結果はすべて良好であった。 理化学検査14検体行い、 ア 異味品から2,4-ジクロロフェノール、2,6-ジクロロフェノール、2,4,6-トリクロロフェノール イ ボイラータンク水から2,6-ジクロロフェノール、2,4,6-トリクロロフェノール ウ ホットウェルタンク水から2,6-ジクロロフェノール、2,4,6-トリクロロフェノール エ 廃蜜から2,4-ジクロロフェノールが検出された。 (以上すべて定性試験、0.01マイクログラム未満) オ 工事で使用したシール剤から大量のフェノール及び塩素が検出された。</p> <p><まとめ等> (1) 平成15年1月15日から2月5日までの22日間に、4回にわたり、蒸気管の補修工事を行った。その際蒸気管接着で使用したシール剤（フェノール樹脂）が蒸気に溶出した。 (2) 製造する煮釜（アルミ製4釜、ステンレス製1釜）に、亀裂（2～6個）が生じており、蒸気が漏れ出たことが判明した。 (3) クレーム品が、工場内蒸気配管修理を行った直後のものであったこと及び、検査結果より、工事で使用したシール剤が高圧の蒸気に溶出し、塩素と反応しクロロフェノール類が生成され、釜亀裂部から糖蜜と煮豆に移行し異味の原因となったと推定した。</p>
<p>多摩東村山</p>	<p><事業名>現場簡易検査を活用した自主管理支援事業の結果について —3年間の総括—</p> <p><実施目的> 希望する集団給食施設・営業者に対し、保健所が提供する検査器材を使用し、営業者自らがふき取り検査を実施する。このことにより、自主的衛生管理における検査の重要性を営業者自身に認識させ、数値としての具体的なデータを示すことで、施設の衛生管理を主観的なものから客観的なものへと向上させる。同時に検査結果について、保健所からの適切な助言・指導・監視等を行うことで、施設衛生面のクオリティを向上させ、ひいては管内の給食施設全体のレベルアップを目的としたものである。</p> <p><実施内容> 実施機関：平成12年4月から平成15年3月まで 対象施設：当保健所管内の許可及び届出の集団給食施設 275施設 実施方法：検査を希望する営業者は、保健所の窓口で受け取った培地を自施設に持ち帰り、そこでスタンブ検査を行う。塗布の終了した培地は保健所に返却され、培養・判定を行い、その結果は当事者にファクシミリ等を利用してフィードバックする。同時に保健所は、結果に基づいての適切な監視・指導を行う。</p> <p><結果概要> 利用状況：3年間で35施設、延べ利用件数94件であり、その内訳は年に一回の利用が最多で25施設、次いで2回9施設、3回1施設、4回2施設、5回2施設、6回1施設、7回1施設、11回1施設であった。業種別の利用施設数と管内の対象施設数を比べると、社会福祉施設と病院では25%を超える利用率でありながら、小中学校及び保育園では5～8%と大変低い。 検査検体：実施した2037検体の内訳は、手指746検体、調理器具724検体、食品567検体であった。 菌種の内訳は、黄色ブドウ球菌709検体、大腸菌群664検体、サルモネラ属菌664検体であった。 不良と判定された検体は手指36検体、調理器具37検体、食品42検体であった。 月ごとの利用状況：一年を通じて6、7、8月の3か月間で年間検体数の72%以上を占めていた。</p> <p><まとめ等></p>

<p>多摩東村山</p>	<p>業種によって利用のばらつきが大きく、特に小・中学校、保育園の利用率が低かった。今後はこの点を改善すべく、市側と協力して、講習会等での危機管理意識の喚起を促すべきと考える。</p> <p>月ごとの利用状況が夏季に集中していた。最近の冬季における食中毒の発生は、増加の傾向にあることから、この事業の目的の一つでもある「年間を通しての食品事故に対する危機意識の徹底」を達成する上でも、冬季における自主管理の必要性を今以上にPRすべきと考える。</p> <p>しかし、一方では、少数とはいえ、一年を通じて定期的に自主検査を行う施設も現れ始めた。これは我々の目指す、自主管理の理想に一步近づいたものと評価できる。</p> <p>3年という期間ではあるが、この事業に対する知名度も、徐々にではあるが広がりをみせ、事業としては安定感が出てきた—というのが感想である。今後も機会がある毎にPRを行い、この事業の普及に力を入れていきたい。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名>島しょ地域における食品輸送実態調査について（まとめ）</p> <p><実施目的></p> <p>伊豆諸島に流通する生鮮食品及び加工食品の多くは、東京及び伊豆半島からの船舶輸送に大きく依存している。島しょ地域における適正な食品衛生環境を確保するためには、食品の船舶輸送時における適正な温度管理が必要となる。</p> <p>当所では、船舶輸送時における食品の温度管理状況を確認するため、従来からコンテナ内温度を測定し、この結果を関係機関に提示することにより、冷却装置の付いたコンテナの導入、港湾施設における電源の確保、荷さばき場の整備等、食品の輸送環境の改善が進められ、一定の成果を得た。しかしながら、冷却装置の付いたコンテナの台数や港湾設備の整備状況において、現状ではまだ十分とは言えないことから、当面の対策として、搬送される食品を個別に冷却して管理することが必要である。</p> <p>今般、梱包材及び冷却剤の違いによる食品モデル温度の経時変化を測定することにより、島しょ地域に搬送される食品の流通段階におけるコールドチェーンを実現するための効果的な輸送方法を検証した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 梱包材及び冷却剤の違いによる食品モデルの冷却効果の検証</p> <p>(1) 実施期間 平成14年11月22日及び23日</p> <p>(2) 実施内容</p> <p>実際の船舶輸送時において、食品モデルを段ボール又は発泡スチロールで梱包し、かつ冷却剤（高吸水性ポリマーを使用した蓄冷剤）の量を変えて経時的に温度測定し、食品の梱包材質及び冷却剤の量の違いによる冷却効果を検証した。</p> <p>2 既存保冷搬送システムにおける食品モデルの温度調査</p> <p>(1) 実施期間 平成15年2月3日から同月5日まで</p> <p>(2) 実施内容</p> <p>宅配便等による東京（新宿）から大島に搬送される間の食品モデルの温度の経時変化を測定した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 梱包材及び冷却剤の違いによる食品モデルの冷却効果の検証</p> <p>(1) 冷却剤（高吸水性ポリマー）の量（300g又は600g）によらず、保冷効果は同様の傾向を示した。</p> <p>(2) 食品モデルの梱包材に、段ボール又は発泡スチロールを使用した場合を比較すると、発泡スチロールを使用した方が、保冷効果が高かった。</p> <p>(3) 長時間の保冷管理には、冷却剤の能力（持続性）の点で、更なる改善に向けた対策が必要である。</p> <p>2 既存の保冷搬送システムにおける食品モデルの温度調査</p> <p>宅配便等既存の保冷搬送システムにおいて、食品モデルは保冷搬送されていたが、一部過冷却による凍結も危惧された。</p> <p><まとめ等></p> <p>船舶による食品輸送実態調査として、平成4年度からコンテナ内温度測定等を実施し、関係機関の協力を得て、当初に比べて、島しょ地域への食品の輸送環境は格段に向上した。しかしながら、十分な食品衛生環境を満たすまでには、大きな経費が必要であることから、食品を個別に冷却し温度管理する方策を提示するために、昨年度は冷却剤としてドライアイスを、本年度は高吸水性ポリマーによる蓄冷剤を使用して検証した。</p> <p>検証結果からは、東京—八丈島間において、要冷蔵食品の適正な温度管理のもとでの海上輸送には耐えうるものとはいえないことが判明した。しかしながら、港湾施設や冷却装置付きコンテナの増設など環境が整備されるまでは、個別に冷却対策を講じて搬送することが必要であることは自明である。</p> <p>さらに、新たな輸送方法の構築に当たり、既存の保冷搬送システムのように、東京（内地）及び島しょ両地に拠点を設け、搬送資材を再利用して効率的に冷却されるようなシステムづくりが必要である。</p>

第8 自主管理推進事業（総点検調査及びモデル事業の実施）

都ではこれまで、自主管理マニュアル作成などにより営業者の自主管理について支援してきたが、HACCPの考え方に基づく自主管理を一層推進するため、平成13年3月に「自主管理推進事業基本方針」を策定した。

この基本方針を踏まえ、平成13年度から保健所管内の飲食店営業（仕出し屋）を対象に自主管理状態の総点検調査を実施し、各々の衛生管理レベルに合った推進事業を行った。

1 実施内容

(1) 総点検調査

ア 飲食店営業（仕出し屋）511軒（平成13年度364軒・平成14年度147軒）に対し、以下について調査を実施した。

(ア) 施設の実態

(イ) 一般的衛生管理（従事者衛生、施設・設備関係、器具の取扱い等）

(ウ) 自主点検実績（調査以前の点検表の継続度合）

イ 総点検調査の後、対象施設を自主点検実績と一般的衛生管理の採点結果に基づいて、実態に応じたグループに分類した。

ウ 施設の衛生管理レベルに合った指導方法を確立するために、各グループからモデル事業実施施設を選択した。

(2) モデル事業

総点検調査を実施後、実態別に分けた各グループから186軒（平成13年度113軒・平成14年度73軒）を選択し、モデル事業を実施した。施設の衛生管理レベルに合った指導方法を確立するために、以下の流れで一連の指導を行った。

ア 点検表の作成（自主管理能力に応じた点検内容、項目数を保健所の指導の下に作成）

イ 一般的衛生管理の改善指導

ウ 記録の確認（点検表記録の確認期間は継続度合により1週間、2週間、1か月と順次、延長した。）

(3) 成果検証

モデル事業実施施設を対象に、再点検調査を行い、併せて、調査票により営業者及び保健所食品衛生監視員に対して、聞き取り調査を行った。

(4) 発表会の実施

平成14年度自主管理推進事業のまとめとして、各保健所が実施した総点検調査及びモデル事業の結果について、発表会及び意見交換等を実施した。

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

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

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

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成14年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱施設及びその営業者や従事者等に

対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。平成14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3-2-7及び表3-2-8のとおりである。

第3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的をもって催される住民祭、産業祭などにおいて、臨時営業者及び臨時出展者に対して、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、無届食品等を扱っていないかなどの監視を実施した。

平成14年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

実施月	項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					細菌検査			化学検査		
					合計	良	不良	合計	良	不良
	合計	8,640	23,363	39,023	39,004	37,725	1,279	19	13	6
平成14年	4月	198	557	896	896	871	25			
	5月	2,037	5,130	9,039	9,039	8,851	188			
	6月	3,579	8,700	13,160	13,156	12,739	417	4	4	
	7月	1,907	5,430	8,662	8,662	8,257	405			
	8月	211	1,095	2,319	2,316	2,267	49	3	3	
	9月	274	748	1,646	1,645	1,544	101	1	1	
	10月	245	786	1,568	1,562	1,493	69	6	1	5
	11月	152	442	880	880	873	7			
	12月	13	106	232	231	226	5	1	1	
平成15年	1月	4	77	111	111	110	1			
	2月	11	131	261	259	259		2	2	
	3月	9	161	249	247	235	12	2	1	1

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	8,640	23,363	39,023	39,004	37,725	1,279	19	13	6
多摩川	1,200	2,085	2,119	2,119	2,018	101			
秋川	260	775	1,107	1,107	1,066	41			
八王子	789	1,677	1,922	1,922	1,831	91			
南多摩	692	2,257	2,267	2,267	2,150	117			
町田	531	1,400	2,768	2,768	2,732	36			
多摩立川	1,364	2,489	4,851	4,851	4,738	113			
村山大和	401	1,182	1,904	1,904	1,892	12			
府中小金井	551	1,008	2,741	2,741	2,677	64			
狛江調布	859	2,187	2,191	2,191	1,991	200			
三鷹武蔵野	531	1,977	4,043	4,043	3,964	79			
多摩小平	507	2,136	3,854	3,854	3,707	147			
多摩東村山	522	2,368	4,833	4,833	4,701	132			
島しょ	433	1,822	4,423	4,404	4,258	146	19	13	6

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

		項目	検体数	検査軒数	判定	
					良	不良
検査法		合計	23,363	39,023	37,738	1,285
細菌検査	小計		23,344	39,004	37,725	1,279
	スタンプスプレッド法		22,014	37,303	36,097	1,206
	コリテップ		1,142	1,142	1,096	46
	ふきとり		73	385	369	16
	混積		63	81	78	3
	インスタントBGLB		18	54	54	
	その他		34	39	31	8
化学検査	小計		19	19	13	6
	残留塩素		19	19	13	6
	洗浄度検査					
	TT C検査					
	AVテスト					
	蛍光物質検査					
	その他					

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目 合計 検体	検体数	検査件数	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		腸炎ピブリオ		セレウス	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体	23,344	39,004	37,725	1,279	578	5	16,740	653	13,866	599	5,509	9	1,032	13	-	-
食品	1,805	3,608	3,498	110	49		1,243	91	585	10	916	2	705	7		
調理器具	9,403	15,055	14,525	530	156	2	8,919	468	2,876	49	2,326	5	248	6		
手指	10,285	16,768	16,205	563	231		4,852	39	9,301	524	1,770		51			
その他	1,851	3,573	3,497	76	142	3	1,726	55	1,104	16	497	2	28			

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目 合計 検体	検体数	検査件数	判定		化学検査											
					残留塩素		洗浄度検査		TTC検査		AVテスト		蛍光物質検査		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体	19	19	13	6	13	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品																
調理器具																
手指																
その他	19	19	13	6	13	6										

第3章 保健所における監視指導事業

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

営業種目	項目 合計	立入 軒数	検体数	検査 軒数	内 訳					
					判 定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
		8,640	23,363	39,023	37,738	1,285	37,728	1,279	13	6
飲食店営業	旅館・ホテル	360	783	1,489	1,421	68	1,419	63	2	5
	バー・キャバレー									
	一般飲食店	3,814	6,754	8,710	8,278	432	8,278	432		
	すし屋	617	1,688	3,090	2,998	92	2,998	92		
	そば屋	576	1,288	1,905	1,842	63	1,842	63		
	仕出し屋	52	276	540	524	16	524	16		
	弁当屋	91	238	454	446	8	446	8		
	そう菜店	57	151	296	291	5	291	5		
	許可ある集団給食	116	887	1,222	1,141	81	1,141	81		
	その他	8	12	54	49	5	49	5		
喫茶店営業	11	21	61	60	1	59	1	1		
製造業	菓子製造業	560	1,167	1,799	1,766	33	1,763	33	3	
	アイスクリーム類製造業	79	132	196	180	16	180	16		
	豆腐製造業	325	806	1,032	1,010	22	1,010	22		
	めん類製造業	96	169	181	172	9	172	9		
	その他	9	23	37	37		37			
販売業	食肉販売業	471	1,038	1,638	1,599	39	1,599	39		
	魚介類販売業	324	787	1,270	1,232	38	1,232	38		
	食料品等販売業	173	156	212	206	6	206	6		
	その他	59	82	127	118	9	118	9		
学校給食	238	2,260	4,951	4,867	84	4,863	84	4		
その他の集団給食	572	4,499	9,613	9,364	249	9,362	249	2		
その他	32	146	146	137	9	136	8	1	1	

表3-2-7 夜間営業施設等*監視指導結果（実施月別）

項目 合計	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
実施月	53	244	1,791	31	9	1,193	20	3	22	2	0	326	7	5	250	2
平成14年	4月	3	8	52	3	1	34	1	1			18	2			
	5月	2	13	71			63					8				
	6月	3	18	183			77			3		72			31	
	7月	3	13	39			33					2			4	
	8月	1	5	20			20									
	9月	4	19	117	2	1	66			4	1	44	1	1	3	
	10月	4	17	116			64					33			19	
	11月	4	21	142	8	1	85	7		11		32			14	1
	12月	15	69	711	14	5	432	9	2	4	1	99	3	3	176	1
平成15年	1月	3	16	90			90									
	2月	2	7	61			60								1	
	3月	9	38	189	4	1	169	3				18	1	1	2	

* 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3-2-8 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
合計	53	244	1,791	31	9	1,193	20	3	22	2	0	326	7	5	250	2
多摩川	8	16	198	8	4	129	3	1	4	1		36	3	3	29	1
秋川	1	5	27			27										
八王子	3	19	191	7	1	30	6		2			76			83	1
南多摩	1	8	117			117										
町田	3	16	136			39			12			55			30	
多摩立川	6	24	171			134			1			9			27	
村山大和	2	8	78			62						16				
府中小金井	5	32	180	1	1	131	1	1				26			23	
狛江調布	11	52	307	2		247						33	2		27	
三鷹武蔵野	3	22	103			102						1				
多摩小平	4	17	137	8	1	118	7		2			13	1	1	4	
多摩東村山	3	18	125			45						54			26	
島しょ	3	7	21	5	2	12	3	1	1	1		7	1	1	1	

* 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3-2-9 縁日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	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	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無鑑札	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
合計	73	199	5,935	79	23	2,160	43	20	129	1	0	681	5	3	6	0	0	6	2	0	61	2	0	284	8	0	2,318	18	290	0
平成14年	4月	1	4	76	1		43			3	1		6														24			
	5月	4	8	179	0		34			4			11					1			4				2		117		6	
	6月	2	4	37	0		6			3			3								3				6		16			
	7月	6	14	501	10	5	77	5	5	20			16			1			2	2					18		359	3	8	
	8月	14	46	1,332	8	3	540	8	2	40			129		1	5									29		434		155	
	9月	2	4	169	0		72						34														50		13	
	10月	5	14	453	9		247	4		9			71	3								24	2				81		21	
	11月	26	66	1,978	47	15	731	24	13	3			175	2	2				1			10			131	7	900	14	27	
	12月	1	1	2	0																						2			
	平成15年	1月	4	13	505	3		191	2		6			88								4			25	1		155		36
2月		2	6	279	0		87			6			38								7			39			84		18	
3月		6	19	424	1		132			35			110					2			9			34			96	1	6	

表3-2-10 縁日、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	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無許可	立入軒数	不良軒数	発見軒数 無鑑札	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
						2,160	43	20	129	1	0	681	5	3	6	0	0	6	2	0	61	2	0	284	8	0	2,318	18	290	0		
多摩川	9	18	1,054	19	6	275	12	6	9			72							3			9			65	2		594	5	27		
秋川	3	8	287			132						46												3			84		22			
八王子	4	26	1,242	29	16	630	22	13				180	2	3										111	5		187		134			
南多摩町	9	27	1,063	2		267	1		22			86										9			39			587	1	53		
多摩立川	7	20	642	8		257			6			76							2	2		9			24	1		248	5	20		
村山大和	4	6	122	5		68	4					15										1						38	1			
府中小金井	3	11	150	1		50			18	1		9			1												61		11			
狛江調布	8	25	742		1	395		1	50			167							1			7			42			57		23		
三鷹武蔵野																																
多摩小平	2	8	199	13		71	4					23	3									24	2					81	4			
多摩東村山	4	7	197			5			1			3															188					
島しょ	20	43	237	2		10			23			4			5							2						193	2			