

第6 平成15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3-1-101及び表3-1-102）

実施期間中、調理業、製造業、販売業等へ計5,932軒（延べ軒数8,017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。また、食品衛生法第28条に基づく収去（以下「収去」という。）を行い、細菌検査155検体、化学検査67検体、計222検体について検査を行った。その結果、6検体が不良（不良率2.7%）となり、うち1検体が食品衛生法に違反していた。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった営業者11軒に対し、その程度に応じて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。

このほか牛せき柱等を取り扱う食肉処理業者等についてその取扱いに係る一斉監視指導を行った。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3-1-101、表3-1-102、表3-1-104及び表3-1-108）

19軒（立入延べ軒数24軒）に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。収去検査結果や食品の取扱い等が不良と判定された検体はなかった。

そうざい等について細菌検査12検体、化学検査5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。

(2) 社会福祉施設等給食の一斉点検結果（表3-1-101）

社会福祉施設等給食施設130軒（延べ軒数168軒）に立ち入り、改善指導に基づく一斉点検を実施した。

(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3-1-101）

平成15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、改善指導を行った施設等46軒（立入延べ軒数80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。収去検査結果や食品の取扱い等が不良と判定された検体はなかった。

イ 収去検査結果（表3-1-102、表3-1-105及び表3-1-109）

そうざい、生菓子等について細菌検査40検体、化学検査7検体を収去し検査を行った。不良と判定された検体はなかった。

(4) 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3-1-101）

飲食店営業及び魚介類販売業1,441軒（立入延べ軒数1,848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。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良と判定された飲食店営業及び魚介類販売業4軒に対し、その程度に応じて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。

イ 収去検査結果（表3-1-102及び表3-1-107）

36軒の魚介類販売業から生食用かきを収去し、39検体（TTCテストを含む。）の検査を実施した。その結果、4検体からノロウイルスが検出され不良（不良率10.3%）となった。

(5) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-101）

お彼岸、卒業・入学若しくは花見等の季節行事、行楽用の和生菓子又はそうざいを製造する施設では、繁忙期を迎えることに加え気候が暖くなるため、不良食品の発生が増えることが懸念される。これを防止することを目的として、菓子製造業等1,083軒（立入延べ軒数1,346軒）に立ち入り、衛生的取扱いの監視指導を実施した。このうち収去検査結果や食品の取扱い等が不良と判定された7軒について、その程度に応じて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。

イ 収去検査結果（表3-1-102、表3-1-106及び表3-1-110）

細菌検査54検体、化学検査45検体について収去検査を実施した。その結果、2検体が不良（不良率2.0%）となり、そのうち酢漬1検体からソルビン酸（保存料）を0.59g/kg検出したため添加物の過量使用となり、食品衛生法第11条第2項に違反してい

た。

(6) 牛せき柱の取扱いに係る一斉監視指導

ア 監視指導結果(表 3-1-115)

平成 16 年 2 月 16 日から食品、添加物等の規格基準の改正により、BSE 発生国の牛せき柱及び牛せき柱を原材料とした食品等の製造、加工、販売等が禁止されることになった。これを受け、食肉処理業等 2,166 軒(立入延べ軒数 3,380 軒)に立ち入り、これらの食品を取り扱う施設に対し改正された告知等について周知するとともにその取扱いについて指導した。このうち牛せき柱の取扱いに改善が必要とされた食肉販売業者等 131 軒に改善指導を実施した。

イ 食品衛生講習会(表 3-1-114)

食品関係者等を対象に牛せき柱を主なテーマとした講習会を 54 回実施し、2,331 名の受講者が参加した。これにより告知改正等の普及啓発を図った。

(7) 自主的衛生管理推進事業

ア 監視指導結果(表 3-1-101、表 3-1-116 及び表 3-1-117)

平成 15 年度自主管理推進事業実施要領に基づき、病院給食施設 153 軒(立入延べ軒数 211 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、評価を行った。

イ その他の自主的衛生管理推進事業(表 3-1-101 及び表 3-1-111)

飲食店営業、学校や病院等の給食供給者施設等 161 軒(立入延べ軒数 169 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。

(8) 表示の監視指導(表 3-1-112 及び表 3-1-113)

食品等 42,540 件の表示検査を実施し、130 件の表示違反を現場で発見した(違反率 0.3%)。現場で発見した違反内容については、「無表示」と「JAS 法令等他法令」が 35 件と最も多く、次いで「食品添加物」(20 件)、「製造者住所氏名」(19 件)であった。食品別の違反率は、高い順に「上記以外の農作物」(1.6%)、「ばら売りかんきつ類・バナナ」(1.2%)、「弁当・調理パン」(0.9%)であった。

また、保健機能食品については 864 件、遺伝子組換え食品については 3,426 件、アレルギー物質を含む食品については 13,293 件(立入延べ軒数 3,365 軒)の表示検査を行った。

(9) その他(表 3-1-114)

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 124 回実施し、受講者数は 5,172 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を 39 回、1,034 軒について実施した。

表 3-1-101 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		5,932	8,017	109	11	0	0	0	0	9	3
社会福祉施設等給食施設の一斉点検		130	168								
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	17	28	11							
	飲食店	21	36	14							
	販売業	8	16	3							
生食用かき取扱い関係者の一斉監視指導	飲食店	1007	1233		2					2	
	魚介類販売業	434	615	36	2					1	1
食品製造業の一斉監視指導	菓子製造業	619	721	17	5					5	
	その他製造業等	464	625	28	2					1	2
自主的衛生管理推進事業	自主管理推進事業(病院給食)	153	211								
	その他自主的衛生管理推進事業	161	169								
牛せき柱の取扱いに係る一斉監視指導		2166	3380								
食品関係保健所計画事業		19	24								
その他保健所で独自に計画した事業		733	791								

表 3-1-102 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	222	155	150	5	3.2%	0	67	66	1	1.5%	1
食品関係保健所計画事業	17	12	12				5	5			
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	47	40	40				7	7			
生食用かき取扱い関係施設の一斉監視指導	39	39	35	4	10.3%						
食品製造業の一斉監視指導	99	54	53	1	1.9%		45	44	1	2.2%	1
上記以外の事業 ^{※1}	20	10	10				10	10			

※1 島しょ保健所で実施した業態別一斉監視(乳処理業)

表 3-1-103 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業種	立入軒数	立入延軒数	食品取扱い軒数 特定原材料を含む	表示違反	現場で 発見した 特定原材料を 含む旨の表示 のない品目数	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
				表示違反			始末書等	口頭注意	その他	
合計	2,497	3,365	2,105	4	4	10	0	12	0	1,173
加工業 製造業及び	菓子製造業	811	1,206	633	4	4		6		499
	そうざい製造業	97	151	79						50
	めん類製造業	45	56	39						13
	その他	128	154	96						71
飲食店営業	そうざい店	476	665	406		2		2		223
	弁当屋	460	635	453		4		4		271
	その他	480	498	399						46

[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

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	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	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
洋生菓子	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
生食用かき	5万/g 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

表 3-1-104 食品関係保健所計画事業の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1gあたり)						大腸菌群数 (1gあたり)				※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		12	0	0.0	0	0	2	5	4	1	1	8	1	2	0	12
加熱済み そうざい	煮物	2					2					2				2
	炒め物	2					2					2				2
未加熱そうざい (サラダ)		6					2	3	1	1	2	1	2		6	
漬物(酢漬)		1					1				1				1	
ドレッシング		1						1			1				1	

注 ※1 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。

表3-1-105 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における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				セレウス菌		カンピロバクター		O157		※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	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
合計		40	0	0.0	0	3	17	9	8	0	29	7	2	0	0	1	0	3	0	2	0	39
加熱済み そうざい	煮物	1				1					1											1
	焼き物	3					2	1			3							1				3
未加熱 そうざい	サラダ	2						2						2								2
	和え物	2						2			2							1				2
そうざい半製品		1						1						1				1				1
洋生菓子		11				2	4	1	4		7	3	1			1						11
和生菓子		4					3	1			4											4
菓子パン		1					1				1											1
製菓材料		4					3	1			4											4
すし弁当		6					2	1	3		4	1	1									6
調理パン		1						1			1											1
果実		1							1		1											1
加熱食肉製品		2																			2	2
魚肉ねり製品		1									1											

注 ※1 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。

表3-1-106 食品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	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				セレウス菌		腸炎ビブリオ		O157		リステリア		黄色ブドウ球菌		※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	検出数	検体数	<3/g	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
合計		54	1	1.9	0	5	17	7	22	2	39	11	2	1	0	17	0	2	2	2	0	1	0	52	1	53
加熱済み そうざい	煮物	6				2		4		5	1				1				1					6		6
	焼き物	1						1			1													1		1
未加熱 そうざい	和え物	1						1			1													1		1
そうざい半製品		3						1	1		1	1							1		1			3		3
洋生菓子		8	1	12.5		2	2	2	1	<i>1</i>	7	1			2									8		8
和生菓子		10				4	2	4		9	1			7										9	1	10
菓子パン		4			1	3				4														4		4
あん		5				4		1		4	1			4										5		5
すし弁当		6			2	1	1	2		3	2		1	1										6		6
調理パン		1						1		1														1		1
魚介製品		2				1	1			1	1						2	2						2		2
漬物		2						2		2				2										2		2
みそ		1						1			1													1		1
調味料 (スープペースト)		3						3		2		1												3		3
酒類		1					1			1																

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。
 2 ※1 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-107 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 ビブリオ (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	検査 検体 数	-	+	+	±
				8	28	3	39	0	39	0					
合計	39	4	10.3	8	28	3	39	0	39	0	24	20	4	39	0

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

表3-1-108 食品関係保健所計画事業の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料	
		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	検出値 (g/kg)		検体数	検出数				
合計	5	0	0.0	5	3			4	0	4	3	2	1
漬物	4			4	3	0.4	0.2	4	0	3	3	1	1
つゆ	1			1						1		1	

表3-1-109 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		亜硝酸 Na 硝酸 K		酸化防 止剤	
		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	検出値 (g/kg)		検体数	検出数										
合計	7	0	0.0	6	2			2	0	2	1	2	0	4	0	2	2	1	0
加熱済み そうざい	煮物	2		2	2	0.46	0.59	2											
和洋菓子		2		1						1				1					
加熱食肉製品		2		2								1		2		2	2		
漬物		1		1						1	1	1		1				1	

表3-1-110 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤		メタノール		カルバミン酸エチル		その他		
			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	検体数	検出数	検体数
					検体数	検出数	検出値 (g/kg)		検体数	検出数															
							最大	最小																	
合計		45	1	2.2	38	5			34	1	13	3	23	0	12	1	6	0	9	0	3	1	11		
加熱済み そうざい	煮物	2			2	2	0.11	0.04	2				1		1										
未加熱 そうざい	サラダ	1			1				1																
そうざい半製品		2			2				2		1		1		1								※3 1		
洋菓子		2			2				2				2												
和生菓子		4			4				4		2	1	3												
菓子（その他）		1			1				1		1		1		1	1									
菓子パン		1			1				1																
製菓材料		1			1				1		1		1												
あん		6			5				5		1		4		3								※4 3		
弁当		1			1								1												
漬物（酢漬）		1	1	100.0	1	※1 1	0.59		1		1	1													
漬物（その他）		4			4				4		4	1	4		2								※5 2		
みそ		3			3				3		2		1												
調味料		5			5	2	0.38	0.27	2	※2 1			2		1		1								
酒類		9			5				5				2		3		5		9		3	1	※6 3		
植物油		2																					※7 2		

- 注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。
 2 ※1 使用基準の最大限度を超えるソルビン酸を検出したため、法第11条第2項違反となった。
 3 ※2 安息香酸を検出した（原料由来）。
 4 ※3 プロピレングリコールについて検査を実施した。
 5 ※4 シアン（2検体）、シアン化合物（1検体）について検査を実施した。
 6 ※5 エトキシキン、ポリソルベートについて検査を実施した。
 7 ※6 過酸化水素（2検体）、pH（1検体）について検査を実施した。
 8 ※7 酸価、過酸化物価、ヨウ素価、脂肪酸組成、トコフェロールについて検査を実施した。

表3-1-111 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	新規導入施設数	回数	受講延人数
				点検実施施設数			
合 計	161	169	27	6	5	0	0
飲食店営業	仕出し屋	38	42	7	2		
	弁当屋	15	15	1	1		
	そうざい店	31	31				
	集団給食	38	38	3		1	
	すし屋	13	13	0			
給食供給者	学 校	3	3	3			
	事 業 所	0					
	そ の 他	20	22	10	2	1	
飲食店営業（旅館）	2	3	2	1	2		
菓子製造業	1	2	1		1		

表3-1-112 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										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)	JAS法等他法令に関する検査件数(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	JAS法等他法令	その他				
合計		42,540	130	0.3%	130	35	9	15	19	20	0	0	3	35	0	864	13,293	9,571	
マーガリン		470															151	89	
酒 精 飲 料		1,020															117	81	
清 涼 飲 料 水		1,975													243		491	248	
食 肉 製 品		2,073	3	0.1%	3	1				2							869	312	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		456															185	98	
シアン化合物を含有する豆類		8																2	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	544															176	105	
	上記以外の冷凍食品	1,990															716	300	
放射線照射食品		0																0	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		858													2		324	175	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	906	1	0.1%	1	1												90	
	鶏の液卵	59																11	
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食 肉	5,039	7	0.1%	7	2		2					3				1,137	1,121	
	生 か き	1,120	1	0.1%	1	1	1	1										186	
	魚 肉 ね り 製 品	1,432															437	229	
	即 席 め ん 類	1,065													2		509	267	
	めん類(皮類を含む)	911															461	198	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,415	21	0.9%	21	3		10	3	5								1,298	505
	そ う ざ い	2,923	21	0.7%	21	7		3	7	4								1,301	652
	生 菓 子 類	1,413	7	0.5%	7	3	2		2	1			3					772	317
	生食用鮮魚介類	986																326	308
	ゆ で が に	167																	43
	ゆ で だ こ	276																	62
	その他の加工食品	7,447	30	0.4%	30	20	4	1	4	1						328		2,285	893
	かんきつ類・バナ	366	3	0.8%	3					3									77
添 加 物	295																41	6	
乳 ・ 乳 製 品	1,780														157		1,071	402	
乳・乳製品を主原料とする食品	978														132		626	204	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	495	6	1.2%	6					4				2					171	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	173																	68	
と う も ろ こ し	33																	6	
ば れ い し よ	137																	64	
菜 種	18																		
綿 実	0																		
上記以外の農産物	1,324	21	1.6%	21									21					1,148	
上記外の水産物	1,008	6	0.6%	6									6					836	
上記以外の畜産物	380	3	0.8%	3									3					297	

表3-1-113 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	不分別	ない	遺伝子組換えの表示なし	遺伝子組換えのもの	
合 計		3,426	6	11	2,592	457	360	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品	1 豆腐類及び油揚げ類	528	6	10	445	23	44	
	2 凍豆腐、おから及びゆば	63			51	12		
	3 納 豆	330			263	17	50	
	4 豆 乳 類	74			63	7	4	
	5 み そ	320			240	27	53	
	6 大 豆 煮 豆	52			44	6	2	
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	28			20	8		
	8 き な 粉	42			38	4		
	9 大豆いり豆	18			12	6		
	10 上記1から9に掲げるものを主な原材料* ¹ とするもの	61			44	7	10	
	11 調理用の大豆を主な原材料* ¹ とするもの	0						
	12 大豆粉を主な原材料* ¹ とするもの	0						
	13 大豆たん白を主な原材料* ¹ とするもの	0						
	14 枝豆を主な原材料* ¹ とするもの	0						
	15 大豆もやしを主な原材料* ¹ とするもの	52			41	11		
	16 大 豆	173			105	68		
とうもろこし及び加工品	17 コーンスナック菓子	443			347	40	56	
	18 コーンスターチ	35			32	3		
	19 ポップコーン	189			134	13	42	
	20 冷凍とうもろこし	74			63	8	3	
	21 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	85			76	8	1	
	22 コーンフラワーを主な原材料* ¹ とするもの	4			3	1		
	23 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）	7			7			
	24 調理用のとうもろこしを主な原材料* ¹ とするもの	0						
	25 上記17から21に掲げるものを主な原材料* ¹ とするもの	4			2	2		
	26 とうもろこし	33			18	12	3	
ばれいしょ及び加工品	27 ポテトスナック菓子	603		1	439	75	88	
	28 乾燥ばれいしょ	4			2		2	
	29 冷凍ばれいしょ	33			29	4		
	30 ばれいしょでん粉	10			8		2	
	31 調理用のばれいしょを主たる原材料とするもの	0						
	32 上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	6			6			
	33 ば れ い し ょ	137			42	95		
菜 種		18			18			
綿 実		0						

表3-1-114 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 各項の右列は、全講習会のうち牛せき柱を主要なテーマとしたもの											保健所が独自に実施した一斉監視等					
	食品衛生講習会										合計	一 斉 監 視				※5 保健所計画事業 による 収去等	
	合計	※1食品関係者					※3 消費者	食品衛生に 関する 展示会等	※5 祭礼・催し物等	業態別		※夜間 営業施設等	その他				
		新規・ 更新 ※2 営業許可	業態別	※2 その他													
合計	124	54	57	25	47	20	15	8	3	1	2	39	12	10	13	4	0
	5,172	2,331	1,158	550	2,228	665	1,332	1,101	72	15	382	1,034	650	74	286	24	0
多摩川	10	8	6	6	3	1	1	1				7	3		4		
	233	221	126	126	72	60	35	35				374	321		53		
秋川	5	4			4	3	1	1				0					
	176	132			135	91	41	41				0					
八王子	13	5	6		7	5						0					
	522	70	237		285	70						0					
南多摩	13	0	6		7							2	2				
	277	0	48		229							244	244				
町田	9	5	1		7	5			1			0					
	455	305	35		366	305			54			0					
多摩立川	11	1	4		6	1					1	0					
	749	43	113		404	43					232	0					
村山大和	6	1	2		4	1						1			1		
	554	7	29		525	7						37			37		
府中小金井	9	0	5		2		2					0					
	307	0	112		54		141					0					
狛江調布	5	4	4	4	1							3			3		
	129	105	105	105	24							100			100		
三鷹武蔵野	15	15	7	7	3	3	4	4	1	1		2			2		
	448	448	109	109	73	73	251	251	15	15		87			87		
多摩小平	7	3	4	3	2				1			0					
	149	74	101	74	45				3			0					
多摩東村山	7	7	5	5			2	2				0					
	910	910	136	136			774	774				0					
島 し よ	※4大島	4	1			1	1	2			1	18	5	10	3		
		200	16			16	16	34			150	128	45	74	9		
	三宅	0	0									4				4	
		0	0									24				24	
	八丈	2	0					2				2	2				
	49	0					49				40	40					
小笠原	8	0	7				1					0					
	14	0	7				7					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、保育士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。

表3-1-115 牛せき柱等の取扱いに係る一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	BSE発生国の牛肉 取扱い軒数	BSE発生国の牛肉 の脱骨処理をしてい る軒数	BSE発生国牛せき柱 の搬出先					牛せき柱及びその加 工食品等を使用して いる軒数	牛せき柱等を含む おそれがある原材料内訳						改善 指導 実施 軒数	
						化 製 場	食 品 製 造 施 設	産 業 廃 棄 物	一 般 廃 棄 物	そ の 他		牛 せ き 柱	ゼ ラ チ ン	牛 骨 粉	牛 骨 エキ ス	牛 骨 油	機 械 的 回 収 肉		そ の 他 *
合 計		2166	3380	354	42	34	5	2	1	0	27	8	19	0	1	1	0	0	131
食肉処理業		146	913	75	39	33	5	1											1
食肉販売業		611	750	130	3	1		1	1		22	7	15						84
飲食店営業		438	500	138							2	2							8
製造業	食肉製品	51	55	9							1	1	1		1				1
	食用油脂	7	7	2							1					1			1
	調味料等	51	51																
	添加物	21	21																
	粉末食品	25	25																
	菓子	748	989									1	1						33
	製菓材料	9	9																
その他		59	60																3

表3-1-116 「自主管理推進事業実態調査表」による点検調査結果

調査施設： 153施設

1) グループ別施設数

グループ	施設数	割合(%)
A	132	85.7
B	14	9.1
C	7	4.5

2) 給食の種別施設数（複数回答あり）

業態		施設数	割合(%)
届出	直営	67	43.5
	委託	49	31.8
飲食店（集団給食）		53	34.4

3) 病床数別施設数

病床数	施設数	割合(%)
11～50床	26	16.9
51～100床	35	22.7
101～500床	80	51.9
501～1000床	7	4.5
1000床以上	1	0.6

4) 栄養士数

栄養士数	施設数	割合(%)
1～2人	61	39.6
3～5人	68	44.2
6～10人	9	5.8
11～30人	9	5.8

5) 調理従事者数

調理従事者数	施設数	割合(%)
1～5人	28	18.2
6～10人	55	35.7
11～20人	46	29.9
21～50人	21	13.6
51～100人	3	1.9

6) 食数（1日あたり）

食数（1日あたり）	施設数	割合(%)
25食未満	3	1.9
25～100食	19	12.3
101～500食	81	52.6
501～1,000食	30	19.5
1,001食以上	20	13.0

7) 食事の種類（複数回答あり）

食事の種類		施設数	割合(%)
一般食	常食	151	98.1
	刻み	137	89.0
	その他	73	47.4
特別食		132	85.7
その他		16	10.4

8) 患者年齢層（複数回答あり）

患者年齢層		施設数	割合(%)
全年齢層		65	42.2
特定年齢層	乳幼児	1	0.6
	小児	2	1.3
	成人	50	32.5
	高齢者	72	46.8

9) 喫食までの所要時間

喫食までの所要時間	施設数	割合(%)
30分以内	46	29.9
31分～1時間	38	24.7
1時間～2時間	62	40.3
2時間～3時間	7	4.5

10) 食中毒発生時（複数回答あり）

食中毒発生時	施設数	割合(%)
連絡体制	103	66.9
代替措置	130	84.4

表3-1-117 一般的衛生管理実態調査結果

モデル事業を実施し、調査を行った全施設の内、各調査項目に該当する施設数とその割合（％）を示した。

(1) 食品衛生責任者の責務、従事者衛生関係

No	調査項目	A				B		C	
		1回目(132施設)		2回目(50施設)		14施設		7施設	
		該当施設数	%	該当施設数	%	該当施設数	%	該当施設数	%
1	衛生に関する手洗いマニュアル等がある	114	86.4	44	88.0	12	85.7	0	0.0
2	講習会に、年1回以上出席している	110	83.3	47	94.0	11	78.6	7	100.0
3	食品衛生責任者の氏名の掲示をしている	104	78.8	43	86.0	11	78.6	2	28.6
4	従業員に対し、衛生教育を実施している	131	99.2	49	98.0	14	100.0	7	100.0
5	検便を、年1回以上実施している	114	86.4	47	94.0	8	57.1	2	28.6
6	下痢症等健康状態をチェックしている	127	96.2	49	98.0	14	100.0	7	100.0
7	専用の清潔な作業服、履物等を身につけている	128	97.0	49	98.0	14	100.0	7	100.0
(2) 施設・設備関係									
1	施設及び周辺は毎日清掃している	130	98.5	48	96.0	12	85.7	7	100.0
2	作業場内の整理整頓をしている	87	65.9	39	78.0	6	42.9	7	100.0
3	補修すべきか所はない	119	90.2	46	92.0	13	92.9	6	85.7
4	施設の出入口を開放していない	93	70.5	39	78.0	6	42.9	3	42.9
5	ねずみや昆虫の駆除を半年以内に実施している	122	92.4	47	94.0	11	78.6	6	85.7
6	手洗い設備は、常に使用できる状態にある	125	94.7	47	94.0	14	100.0	6	85.7
7	トイレの手洗い設備は、常に使える状態にある	127	96.2	48	96.0	13	92.9	7	100.0
8	トイレには、専用の履物がある	117	88.6	48	96.0	10	71.4	4	57.1
9	シンクは用途別に設置している	125	94.7	48	96.0	12	85.7	7	100.0
10	水道直結である。それ以外は水質検査を1年以内に実施している	99	75.0	47	94.0	7	50.0	1	14.3
11	廃棄物を適切に処理している	106	80.3	46	92.0	12	85.7	7	100.0
12	廃棄物を作業場に放置していない	79	59.8	36	72.0	6	42.9	4	57.1
13	清掃用具は、所定の場所に格納している	99	75.0	46	92.0	3	21.4	2	28.6
(3) 原材料、調理器具、器具等の取扱い及び調理関係									
1	原材料の納入時、立会って検収している	121	91.7	49	98.0	13	92.9	6	85.7
2	原材料は、専用の保管場所で保管している	130	98.5	49	98.0	14	100.0	7	100.0
3	保管用冷蔵庫・冷凍庫の温度管理を行っている	125	94.7	49	98.0	10	71.4	5	71.4
4	冷蔵庫内は、相互汚染が生じない状態である	124	93.9	49	98.0	14	100.0	7	100.0
5	包丁・まな板は用途別に区分している	121	91.7	49	98.0	12	85.7	6	85.7
6	包丁、まな板、容器等は使用后、洗浄・殺菌している	106	80.3	43	86.0	10	71.4	4	57.1
7	包丁、まな板、容器等は衛生的に保管している	118	89.4	46	92.0	10	71.4	6	85.7
8	生食用の野菜等は、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）がされている	116	87.9	45	90.0	10	71.4	6	85.7
9	加熱調理食品は、中心部温度を確認している	124	93.9	49	98.0	12	85.7	6	85.7
10	食品の取扱い等は、床面から60cm以上の場所で行っている	119	90.2	45	90.0	6	42.9	1	14.3
11	加熱調理後の食品の放冷は、清潔な場所で行っている	97	73.5	41	82.0	5	35.7	5	71.4
12	盛り付けは、水はね等影響のない場所で行っている	119	90.2	49	98.0	13	92.9	7	100.0
13	盛り付けは素手で行っていない	113	85.6	46	92.0	13	92.9	7	100.0
14	前日調理（下処理を除く）はない	120	90.9	44	88.0	9	64.3	6	85.7
15	検食は、48時間以上保管している	130	98.5	49	98.0	14	100.0	6	85.7

第7 食品関係保健所計画事業

平成15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
<p>多摩川 秋川</p>	<p><事業名> 西多摩圏域での収去の効率化について（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>平成16年度の保健所の再編により、多摩川保健所及び秋川保健所は西多摩保健所となる。西多摩保健所は、管轄面積573k㎡、管内人口40万人となり、面積は全多摩地域の実に49%を占め、人口は7保健所中の5番目で全体の10%を占めることになる。したがって新基幹型保健所への移行は、管轄地域の大幅な拡大をもたらし、営業施設到達に時間がかかることから監視回数の減少は避けられず、また、GLP上の時間制限や健康安全研究センター多摩支所への搬入時間の制約から収去負担の増大が懸念される。</p> <p>そこで今回、保健所から遠隔地にある営業施設から収去することで、再編後の問題点を精査し、搬入方法、搬入時間等を検討した。また、従来型収去と異なる新たな収去手法として、一定地域の施設から、業種や品目に関係なく収去する地域型収去を試行し、西多摩圏域における収去の在り方について検討した。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間：平成15年9月から11月まで</p> <p>(2) 対象施設：西多摩郡奥多摩町にある食品関係営業施設（多摩川保健所が担当） 西多摩郡檜原村、あきる野市乙津にある食品関係営業施設（秋川保健所が担当）</p> <p>(3) 収去方法：多摩川保健所は、西多摩郡奥多摩町を古里地区、氷川地区、小河内地区の3ブロックに分け、各ブロックで集中的に収去する地域型収去を実施。細菌検査30品目、化学検査14品目を収去した。 秋川保健所は西多摩郡檜原村を南、北、元郷の3ブロックと、あきる野市乙津地区の計4ブロックに分け、各ブロックで集中的に収去する地域型収去を実施。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 地域型収去は、一定地域を集中して収去できることに最大のメリットがあり、したがって移動距離が少なく、西多摩圏域には効率的な収去手法であった。今後は全都的な統一事業は従来型収去を実施し、保健所独自の事業は地域型収去を行うことが望ましい。</p> <p>(2) 再編後、遠隔地で収去した場合、OA入力する時間がなく仮送付書での搬入、また道路事情によっては保健所に戻らず、直接搬入することも多くなる。この問題の解決策として、健安研での送付書作成システムの構築、また、検体搬入の時間制限の延長が必要である。</p> <p>(3) 仮送付書は試験品取扱標準作業書の様式2を使用した。記載内容が必要最低限であり事務負担も少く効率的であった。一部、搬入時間および搬入温度等の記載欄を作る様式の修正が必要である。</p> <p>(4) 細菌検査については検査項目が細菌検査A、O157が中心となり、地域型収去では制限が多いのがデメリットである。さしみ・すし種では腸炎ビブリオ（最確数）を検討したが、培地作成上から従来型収去での実施が適していると思われた。化学検査については制限を受けない。</p> <p>(5) GLP上の収去後4時間を超えて搬入した割合は、地域型収去の方が圧倒的に多く、再編後は、搬入時間が超過する傾向が増大すると思われる。したがって、より適切な温度管理が必要となる。</p> <p>(6) 多摩川保健所の場合、従来型収去では、年間57回の収去により、対象となる営業施設数のうち約1.8%に立ち入っている。地域型収去では6回の収去で奥多摩地区の対象となる施設の約15%に立ち入ることができ、すし屋、給食、魚介類販売業では全施設から収去することができた。地域型収去により、重点監視業種への効果的な立ち入りが可能となる。</p> <p><まとめ等></p> <p>平成16年度からの西多摩保健所は、管轄面積の大幅な拡大、これに伴う移動距離の増大、監視回数の減少、収去の負担、また保健所からの遠隔地に多くの観光地や温泉地を有する圏域特有の課題も抱えている。</p> <p>今回試行した地域型収去は、施設間の移動時間が短縮され、より広域で収去が可能であることが分かった。このことにより、保健所食品衛生監視指導計画等検討委員会で取り上げられ、平成16年2月16日発行の報告書に盛り込まれたのは喜びである。</p> <p>しかし、管轄区域の広域化は、他のあらゆる保健所業務を圧迫することは明らかである。</p> <p>今後、収去と同様、監視も地域型に移行すべきであると考え。多摩川・秋川保健所は、従来から地域毎の一斉監視を実施しており、行楽地の監視、現場細菌検査、水質検査、また衛生講習会を一組として行っている。現地での講習会は、参加者にも利便性があり、高い行政効果を上げている。このような地域型監視、今回試行した地域型収去は、新基幹型保健所においても維持・推進されることを望む。</p>

八王子	<p><事業名> 管内病院間の代替給食試行時の衛生的調査について（継続）</p> <p><実施目的> 管内の病院連携組織では、事故発生時の危機管理の一環として相互に食事を供給する代替給食訓練を行っている。当保健所では、業務の参考とするため、昨年度に引き続き衛生的調査を行った。</p> <p><実施内容> 平成15年9月に管内病院間で行われた代替給食訓練の際に、「刻み食」の主菜、副菜を検体として細菌検査を実施した。また併せて配送時の食品の温度変化等を計測した。</p> <p>(1) 細菌検査 配送前後の同一食品を検査し、配送に伴う細菌数等の変化を確認した。 検査数：12病院で調理された「刻み食」36品目の配送前後「計72検体」 検査項目：細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、大腸菌、サルモネラ、ウエルシュ菌</p> <p>(2) 温度計測 データログ（自動温度記憶計）で、配送中の食品及び車内温度を計測した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 細菌検査結果 細菌数では、<10（検出されず）が7検体、10万/gを超えたものが8検体あった。 大腸菌群は、定性検査（BGLB）で64検体が陽性であった。また、定量検査では1000/gを超えたものが6検体あった。 黄色ブドウ球菌は、$10\sim 90/0.1$gの範囲で6検体から検出された。 セレウス菌は1検体から10/g検出された。大腸菌は1検体から検出された。 サルモネラ及びウエルシュ菌は、検出されなかった。</p> <p>(2) 温度計測 配送前の食品温度の平均は30.7°Cで、配送後の平均は31.0°Cであった。 配送前後の食品の温度変化は$-4.9\sim 7.8^{\circ}\text{C}$の範囲内であった。 配送時間は最短が12分、最長で39分を要し、平均所要時間は24分であった。 配送開始時の車内温度の平均は28.2°Cで、終了時の平均は26.3°Cであった。 なお、配送には各病院が所有する普通乗用車等が使用された。</p> <p><まとめ等> 二年間の調査では、代替給食訓練時の配送前後で細菌の増加傾向は認められず、現状の配送手段、配送時間の範囲であれば、配送時の菌数増加から生じる問題を危惧する必要はないと考えられた。 細菌検査では、今年度、昨年度ともに一部の施設において、都指導基準を超える細菌数、大腸菌群数の検出や、食中毒起因菌の検出が認められ、食品の取扱いに問題があることが推察された。ハイリスクグループである患者の給食ということを念頭においた十分な加熱や調理後の衛生確保等、より一層の衛生管理の徹底が望まれた。 食中毒等が発生し、代替給食を提供する場合には、緊急的に日常より多量の食事を調理し配送することになるため、より安全な対策を講じておかなければならない。 二次的な事故発生を予防するためにも、事前に各施設が作業能力に応じた無理のない提供数を把握しておくことが重要である。また、訓練に際しては実践に即して配送時間を短縮できる組み合わせや、安全性に配慮したメニューの選定が必要であり、これらを踏まえた上で調理手順、配送手段等を用意、実施するように指導を行っていきたい。</p>
南多摩	<p><事業名> デパート・スーパーにおける生鮮食品の表示実施状況について（新規）</p> <p><実施目的> BSE発生に端を発して、牛肉の産地の偽装表示が相次いで発覚し、大きな社会問題となった。また、都政モニターの「食品の表示」アンケート結果においても、生鮮食品の産地表示は大きな関心事である。 都では、平成15年度からいわゆるJAS法の表示指導業務が、生活文化局から健康局に移され、平成16年度からは保健所においてもその業務を実施することになっている。 そこで今回、デパート・スーパーにおける生鮮食品の産地・名称等の表示実施状況について調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間 平成15年10月から11月まで</p> <p>(2) 対象施設 管内のデパート2軒、スーパー24軒 計26軒</p> <p>(3) 実施内容 農産物、畜産物、水産物の、それぞれ「名称」、「産地」表示の実施状況を、合わせて畜産物については「部位」表示を、水産物については「養殖」、「解凍」の表示実施状況を調査した。</p>

<p>南多摩</p>	<p><結果概要> 表示実施率は、名称については農産物 99.7%、畜産物 99.9%、水産物 99.9%、産地については農産物 98.2%、畜産物 99.8%、水産物 98.9%と良好であった。また、食肉の「部位」表示、水産物の「養殖・解凍」表示についても実施状況は良好であった。 ただし農産物の産地表示において、「個包装表示とポップ表示の不一致」「産地のダブル表示」等の不適切な表示が、ほとんどの店舗で認められた。 <まとめ等> 今回の調査は、デパート・スーパーを対象に主に表示の実施状況を調査したが、実施率は良好であった。しかし野菜類の産地表示に一部不適切なものが見られたことから、今後指導するにあたっては他の商品についても、産地表示が正しく行われているかどうか、仕入れ伝票や元箱を確認する等の対応が必要である。 また、一般の小売店については、通常監視の際に見た限りではデパート・スーパーに比べ実施状況は悪く、今後十分な周知と指導が必要である。</p>
<p>町田</p>	<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（継続） <実施目的> 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。）が見受けられ、異物混入や二次汚染等が危惧される。今回は、複数の消費者が直接使用するトングの拭取り検査を実施し汚染状況を把握し、また、凍結品を解凍し、そのままフリーチョイス販売に供している食品について、細菌検査を実施し、その消長等を把握し、取扱い面の指導に資する。 <実施内容> (1) 実施期間：平成 15 年 9 月から 11 月まで (2) 対象施設：スーパーマーケット等 15 施設(延べ 17 施設) (3) 調査方法：調査票を用いた実態調査、フリーチョイス販売コーナーのトング類拭取り検査及びフリーチョイス販売される前のそう菜等の未解凍品及び凍結品を解凍し、フリーチョイス販売していたそう菜等の細菌検査。（細菌数（トングについては実施せず）、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、カンピロバクター） <結果概要> 11 施設について調査票を用いて調査したところ、トングの使用本数は、2 本から 12 本までで、平均で 5.9 本であった。手拭の設置は、5 施設が設置なし、濡れフキンが 1 施設、ペーパータオルの設置が 5 施設であった。トングの検査結果は、10 施設、36 検体について行ったところ、2 施設 7 検体から大腸菌群、1 検体から黄色ブドウ球菌が検出された。凍結品を解凍しフリーチョイス販売している 7 施設 19 検体について収去検査を行った。細菌検査の結果は、おおむね良好な結果であった。また、元箱には加熱の必要性や推奨する表示があったが、店頭表示している施設は少なかった。 <まとめ等> トング類は、購入者が直接接触のもので、こまめに取り替える必要があり、洗浄、殺菌を確実に行う必要があることが示唆された。凍結品を解凍し販売されるそう菜については、解凍品と加熱品があり、外見上の区別は困難であった。特に、購入後、加熱を必要とするものについては、店頭表示をして購入者に情報提供することが望ましいと考えられた。</p>
<p>多摩立川 村山大和 (1)</p>	<p><事業名> プロピデンシャル・アルカリファシエンスの衛生的実態調査（新規） <実施目的> 平成 14 年 10 月、当所管内の寮で発生した食中毒事件で、患者糞便からプロピデンシャル・アルカリファシエンスが高頻度で検出され、文献により同菌による食中毒の発生が報告されていることから、食品及び施設に対する汚染実態調査を実施する。 <実施内容> 平成 15 年 7 月から平成 16 年 1 月にわたり、食肉販売業での収去 29 検体、拭き取り 29 検体及び病院給食施設における調理場の拭き取り 40 検体の細菌検査による汚染実態調査 <結果概要> 食肉販売業での食品及び施設に対する汚染状況調査を実施した結果、食肉、施設とも同菌による汚染は見られなかった。また、病院給食施設における調理場においても汚染実態は確定できなかった。 <まとめ等> プロピデンシャル・アルカリファシエンスによる食中毒の発生が報告されていることから、食品及び施設に対する汚染実態調査を実施した結果、同菌による汚染実態は確定できなかった。</p>

<p>多摩立川 村山大和 (2)</p>	<p><事業名> 体験・食品衛生コラボレーター」による体験型消費者教育（新規）</p> <p><実施目的> 消費者の「食」に対する不安・不信が高まっている中、消費者自身が多く情報を吟味し、適切な消費行動が取れるよう、体験、実習、モニター体験をとおして、食品衛生に関する知識を付与する。</p> <p><実施内容> 平成15年7月から11月にわたる消費者に対する、セミナー、表示読み取り実習、検査施設見学、食品の流通施設見学、消費者懇談会、交流会などによる体験型の知識普及啓発</p> <p><結果概要> 今回、各事業に対する評価については、「良かった」との回答が9割を占め、セミナー・実習で得た知識を食品購入に役立てているという参加者は8割であった。また、今後も様々な状況の中で、消費者自身が勉強しなくてはならないとする意見が寄せられ、自己啓発の重要性を消費者に再認識させることが出来た。</p> <p><まとめ等> 消費者の「食」に対する不安・不信が高まっている中、消費者自身が多く情報を吟味し、適切な消費行動が取れるよう、体験、実習、モニター体験などをとおして、食品衛生に関する知識を付与した。その結果、事業に対する評価については、「良かった」との回答が9割を占め、セミナー・実習で得た知識を食品購入に役立てているという参加者は8割であった。また、消費者自身に食品に関する知識のほか、自己啓発の重要性を再認識してもらえた。</p>
<p>府中小金井</p>	<p><事業名> 対面販売されるそう菜におけるアレルギー表示について(継続)</p> <p><実施目的> 特定のアレルギーを持つ者が外食・中食を摂ったとき、提供された食品にアレルゲンが含まれることは健康上の危害を招きかねない。このような食品に含まれるアレルギー物質の表示について消費者及び食品取り扱い者双方の意識調査を行う。同時に、健康被害を事前に回避するため、飲食店などで使用されている原材料にアレルギー症状を引き起こす物質が含有されていないか実態調査を行う。以上の結果を踏まえ、対面販売される表示義務のない食品に対してアレルギー表示を行うように指導する。協力の得られた店舗に対しては店頭表示を実施させるべく啓発・指導する。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成15年4月1日から平成16年2月まで (2) 実施方法： ア 住民を対象に、食物アレルギーについての意識調査を行う目的で、アンケートを実施した。営業者に対しては営業許可の更新講習会等で、消費者に対しては食品衛生協会の街頭相談や保健所主催の市民対象の講習会場で行った。 イ 食品衛生監視員により、食肉販売業及び飲食店営業（そうざい）における対面販売食品のメニュー表示について、アレルギー表示の実態を調査した。調査した対象食品は対面販売を目的として自店舗内で製造された特定原材料を含む食品である。 ウ ア及びイの結果を受け、食肉販売業及び飲食店営業（そうざい）業者に対して、栄養指導係と連携・協力して、対面販売食品におけるアレルギー表示の普及啓発を行った。</p> <p><結果概要> (1) 回収した736例のアンケート調査の結果、約90%の人が食物アレルギーに対して正しい認識を持ち、特定原材料表示についても正確な知識を持っていた。 (2) 対面販売される食品に対する、特定原材料表示については、消費者・営業者、性別、年齢に関わらずほぼ70～80%の人が表示を希望していた。 (3) 本人又は家族にアレルギー体質の方がいる人では、ほぼ90%の人が、いない人でも70%以上の人が表示を希望していた。 (4) 自店舗のメニューにアレルギー表示がしてある所はほぼ10%であった。これは、我々監視員によるメニュー調査の結果とほぼ一致していた。 (5) 営業者で自店舗での表示を行う意思のある施設は、ほぼ半数あった。 (6) 管内の食肉販売業及び飲食店営業（そうざい）、11業者が本事業を実施した。</p> <p><まとめ等> 消費者及び営業者を対象にアレルギー表示に関する意識調査を行った。その結果、食物アレルギーに対する非常に高い認識・知識が認められた。 特に、表示義務のない食品に対しても、消費者・生産者・性別・年代に関わらずほぼ70～80%の人が表示を希望していることが分かった。</p>

府中小金井	<p>しかし、アンケート結果では、50%の営業者は自店舗での表示に対して、意識は高いものの、実際に表示が行われている店舗は10%であり、立入調査でも表示をしているのは、大手レストランチェーンやデパート等の店舗に限られていた。この数字のギャップから想像できることは、営業者が特定原材料表示について具体的にどのような方法でメニュー表示を行っているのか理解していないことがあげられる。</p> <p>このため、我々は現在、「健康づくり協力店普及促進事業」（栄養成分表示）の一環で栄養成分表示を進めている栄養指導係と連携・協力して、各種講習会の場で、表示の普及啓発事業に着手している。</p> <p>その結果、理解・協力が得られた店舗の中で、常に製造販売されている食品について、別紙のような表示見本を示し、店頭に掲示する事で実現を可能にした。</p> <p>今後、栄養成分表示に加えアレルギー表示の普及啓発を図り、都民への食の安全情報提供のため、この事業を進めていく所存である。</p> <p>このことは、平成15年度北多摩南部地域保健医療推進プランに掲げる「消費者保護の視点から流通食品表示等の監視・指導を強化する」施策を一步前に踏み出した事業と考える。</p>
狛江調布	<p><事業名> めん類製造業における自主管理支援（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>現在の自主管理は営業者の意識向上に負う所が多く、計画的に時間をかけて行わなければ成果を得ることは難しいため、営業者の自主性をさらに高めて問題の解決を図る必要がある。また、平成15年8月8日に「東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱」が制定され営業者が到達すべきレベルを明確に示され、衛生管理の向上が営業者にとっての明らかなメリットとなる制度が出来上がった。そこで認証制度の取得を希望する管内のめん類製造業者について、施設内の拭取り、落下細菌・製品の検査をとおし、施設内の衛生管理状況を把握した上で、自主管理を認証取得レベルの一定水準に引き上げる試みを行った。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 実施期間 平成15年4月から平成16年3月まで</p> <p>(2) 調査施設 管内めん類製造業 1施設</p> <p>(3) 実施内容</p> <p>ア 製造施設内の立入り調査</p> <p>イ 施設内の衛生検査（落下細菌<一般細菌・真菌> 拭取り検査<一般細菌・大腸菌群・真菌>）</p> <p>ウ 保存試験 生そば（時間）0・10・20日間 生中華そば（時間）0・20・30時間 （温度）すべて10・20・30℃<0日間を除く>（検査項目）一般細菌・大腸菌群・水分活性・pH・真菌</p> <p>エ 自主衛生管理記録文書等の改善および整理の指導</p> <p>オ 食品衛生講習会の実施</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 製造施設内立入り調査 施設内の配置を確認した。</p> <p>(2) 施設内の衛生検査 細菌検査等は中央のラインを行った。製造ラインから、Aspergillus sp. Peicillium sp. Cladossporium sp. Wallemia sp. Yeast その他のカビ等が検出された。落下細菌検査で真菌は2~46個/平板、一般細菌は1~24個/平板が検出され、このことから作業中に空中を浮遊する真菌及び細菌があることが確認された。また、拭取り検査で真菌は80~20万個/拭取り、一般細菌数40以下から14万個/拭取り、大腸菌群40個以下/拭取りが検出された。特に真空ミキサー内の真菌数・細菌数が多く、これは小麦粉・そば粉などの原料由来であると思われる。</p> <p>(3) 食品保存試験 真菌は生そばで Penicillium spp. Cladpsrium sp. Euroium sp. Yeast その他のカビが検出された。これは、原料についていたものであると思われる。また、生そばは10℃10日間で一般細菌が$42 \times 10^4 / g$で0時間の値とほぼ同じであった。しかし、20℃10日間で一般細菌が$11 \times 10^8 / g$でpHが4.8と酸性に傾いて、品質が低下し、商品としての価値がなくなることから保存温度10℃以下・賞味期限10日間の設定は妥当なものと考えられる。また、生中華そばは10℃20日間で一般細菌が$60 \times 10^3 / g$で0時間の$23 \times 10 / g$から比べると増加しているが商品としての問題はないと考えられる。しかし、20℃20日間で一般細菌が$24 \times 10^6 / g$でpHが7.4と酸性に傾き、これ以上の条件では品質に問題が起こることがわかった。よって、保存温度10℃以下・賞味期限20日間の設定は妥当なものと考えられる。</p> <p>(4) 自主衛生管理記録文書等の改善および整理の指導 東京都健康局発行の「衛生管理マニュアル作成の手引き」に基づき「施設の清掃・保守点検」「冷</p>

<p>狛江調布</p>	<p>蔵庫の温度・保守点検・清掃」「原材料の検収と保存」「使用水の衛生管理」「従業員の健康管理」に加えて、「添加物の検収」の記録表の作成を行った。この中では、検査結果から原料由来と考えられる真菌、細菌による汚染防止のための「施設の清掃、保守点検」に関する記録が最も重要と考えられる。</p> <p>(5) 食品衛生講習会の実施 営業者及び従業員に対し、検査結果の講評を行い、営業者を中心とした自主衛生管理と認証制度取得に向けた記録表管理の習慣化の重要性について講義を行った。</p> <p><まとめ等> 今回の結果から、原材料の小麦粉及びそば粉の特質上、真菌の存在は避けられないこと、製造ラインの水を用いて清掃することが困難であるため、床、壁等のドライクリーニングを頻繁に行うことが重要なことがわかった。また、保存試験からは現在の賞味期限および保存温度条件が適切であることが検証された。現在、認証制度取得の基礎固めとして営業者を中心とした共通基準の遵守と記録表の管理が継続している。今後は異物混入対策や配送時の温度及び時間管理等の衛生管理記録も整えるとともに、将来的には工場内のクリーンエア化を促すなど、自主衛生管理の充実を図るよう指導していきたい。</p>
<p>三鷹武蔵野</p>	<p><事業名> 病院給食施設への院内感染移行防止調査(新規)</p> <p><実施目的> 東京都保健所は集団給食施設を対象に自主管理への支援、指導等の事業を展開している。病院給食施設は、利用者が体力、抵抗力が弱く、食中毒に罹患すると重篤になる可能性がある。病院内の細菌汚染が厨房内に移行する可能性を探り、食中毒事故発生要因の解明を図る。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成15年9月から16年1月まで (2) 実施対象施設：給食作業、配膳等が院内の微生物を汚染・拡散する可能性についてチェック表を用いたアンケート調査・・・20施設 (3) 院内汚染拭取り式細菌検査・・・4施設 (4) 大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、MRSAについて当所の検査室で実施</p> <p><結果概要> 実態調査：ほとんどの施設で、配膳車が厨房内に入り、患者の食べ残した残さの処理を厨房内で行っている。また、食器類はすべての施設で、十分な温度と時間をかけて殺菌している。しかし、厨房内での患者の食べ残した残さ処理、配膳車の院内の通行等、給食提供にかかわる行為が院内の汚染を厨房内に移行させる可能性が判明した。</p> <p>拭取り検査：大腸菌群は厨房内では、洗浄機付近の床面から、病室では、患者用手洗い器から高率で検出した。大腸菌は手洗い器から高率で検出した。黄色ブドウ球菌は増菌培養を行なったため、厨房内では、配膳車や床面から、病室では、手洗い器、エレベーターの床面等から高率で検出した。MRSAはエレベーター床面1検体から検出した。病室内にはかなりの汚染があり、配膳車が直接厨房に入ることや厨房から病室に到る過程がバリアフリーであることを考えると、各種の汚染が病室から厨房に持ち込まれる可能性が判明した。</p> <p><まとめ等> 結果に基づき、施設の改善指導を実施した。A病院：床清掃の酸性電解水装置の故障が判明し、修理改善。D病院：床の清掃に次亜塩素酸溶液のモップ使用、配膳車用のリフト前面に粘着マットの設置、病室においては、掃除機による塵埃除去の徹底の指示。改善後拭取り検査を実施したところ、前回よりも改善が見られた。今回、一部の施設ではあったが、当所の検査結果から施設の改善を行なった施設もあり、一応の成果があった。病院給食等、提供域に汚染源がある場合の給食施設は、厨房内に盛り付け等の清潔区域と下膳等の汚染区域を明確に区分しない限り、厨房内への細菌汚染移行は防ぐことはできないと考えられる。今後は、この結果をふまえて他の施設の指導を行なっていく予定である。</p>
<p>多摩小平 (1)</p>	<p><事業名> 給食施設における危機管理体制に関する実態調査(新規)</p> <p><実施目的> 施設における危機管理体制確立の重要性は、従来より講習会等を通じ、周知してきたところであるが、平成16年度に実施される保健所の再編により管轄地域が拡大することに伴い、今後、各施設の危機管理体制の確立へ向け、より一層の支援が必要となる。しかし、現段階における各施設の危機管理体制の取組み状況については、完全には把握できていないのが実情である。そこで、今後、保健所が実施する危機管理支援事業の参考とするために、アンケートを用いて基礎的な実態調査を行った。</p>

<p>多摩小平 (1)</p>	<p><実施内容> (1) 実施期間：平成15年7月 (2) 対象施設：管内集団給食施設（許可、届出）44施設 (3) 調査方法：当所で開催した講習会の際に、衛生管理マニュアル、健康危機管理マニュアルの有無及びその作成時期などに関するアンケート調査を行った。</p> <p><結果概要> 許可施設、届出施設とも衛生管理マニュアルの作成率が8割を超えているのに対し、健康危機管理マニュアルの作成率は3割程度と作成の割合に違いがみられた。（これは、衛生管理マニュアルと比較し、健康危機管理マニュアルの内容が広範囲に及び、その作成には、施設全体での取組が必要であるためと思われる。） 施設規模からみた場合、衛生管理マニュアル、健康危機管理マニュアルとも施設規模が大きくなる程、作成率が高くなる傾向がみられた（これは、規模の大きい施設ほど危害発生に対する危機感が強いことによるものと思われる。）。</p> <p><まとめ等> 平成16年4月に実施予定の保健所の再編による管轄地域の拡大に伴い、今後保健所は、各施設における危機管理体制の確立へ向けた一層の支援が必要である。当所では今後、今回の実態調査で得られた結果を参考にしながら、各施設に対し、健康危機管理マニュアルの作成支援等の事業を実施していく予定である。</p>
<p>多摩小平 (2)</p>	<p><事業名> 実習等を通じた小規模給食施設における衛生管理の向上について（新規）</p> <p><実施目的> 食中毒予防のための手洗いの重要性については以前から指摘されているところであるが、衛生管理マニュアル等が作成されていない規模の小さい施設は、正しい手洗い方法に関する知識があまり普及していないのが現状である。そのため、主として条例に基づく届出を要しない規模の小さい給食施設を対象に、正しい手洗い方法を普及することを目的として、実習を含めた講習会を計3回実施した。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間 平成15年7月から平成16年1月まで (2) 対象施設 食品製造業等取締条例に基づく届出対象施設のうち第1分類に属する施設 18施設 食品製造業等取締条例に基づく届出を要しない給食施設 15施設 計 33施設 (3) 調査方法 対象施設のうち、参加を希望する施設に対し、手洗い実習を含めた講習会を計3回実施した。不参加施設に対しては、地区の担当者が施設に出向き、普及啓発用の器財を用いて、講習会と同様の内容について説明を行った。講習会、及び施設に出向いた説明の前後に手洗いの方法等についてアンケートを行い、各施設の手洗い方法の改善状況等について集計を行った。</p> <p><結果概要> ・アンケートによると、事業実施前、対象施設の3割以上が、調理開始前、トイレ使用後に手の消毒を行っていなかった。計3回の講習会を実施したところ、消毒を導入する施設が大幅に増加した。 ・アンケートによると、事業実施前、消毒を行っている施設では、消毒薬として逆性石けんが最も多く使用されていた。講習会の中で、手指の消毒に効果の高い消毒用アルコールの使用について普及啓発したところ、対象施設のうち17施設が、消毒用アルコールの導入を行った。 ・手洗い実習の結果、参加者全員に多くの洗い残しが確認された（石けんによる正しいもみ洗いの方法については、今後より一層普及啓発の必要があると思われる。）。</p> <p><まとめ等> 当所において、小規模給食施設を対象として、実習を含んだ講習会を実施したところ、効果的な手のもみ洗いの方法や、消毒薬の効果の違い等について正しい理解が得られていないことが分かった。今後は、食中毒予防の基本となる手洗いをより効果の高いものとするため、規模の大きい施設に対しても普及啓発を行っていきたい。</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事業（継続）</p> <p><実施目的> 多摩東村山保健所管内は病院、各種老人福祉施設、児童福祉施設などハイリスクが見込まれる施設が多数あるため、これら施設に対し保健所から簡易検査器材を配布し、事業者自らが検査することにより、自主管理による衛生意識及び衛生水準の向上、知識の普及啓発を図る。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成15年度通年 (2) 対象施設：病院給食・高齢者福祉施設・社会福祉施設・児童福祉施設・学校、保育園（無認可を含む）</p>

<p>多摩東村山</p>	<p>(3) 方法：簡易検査器材の配布(培地・スタンプ)による拭き取り、培養、判定、結果通知及び指導 (4) 検査項目：大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、その他</p> <p><結果概要> 実施状況は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="330 282 1318 427"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>平成13年度</th> <th>平成14年度</th> <th>平成15年度※</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>実施施設数</td> <td>10施設</td> <td>19施設</td> <td>101施設</td> </tr> <tr> <td>延検査項目数</td> <td>162項目</td> <td>1,314項目</td> <td>2,932項目</td> </tr> <tr> <td>不良率</td> <td>6.8%</td> <td>5.0%</td> <td>10.5%</td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 平成15年度は、16年1月末現在（内訳は以下のとおり）</p> <p>平成15年度 現場簡易検査実施状況（平成16年1月末現在）</p> <table border="1" data-bbox="304 528 1412 779"> <thead> <tr> <th></th> <th>4月</th> <th>5月</th> <th>6月</th> <th>7月</th> <th>8月</th> <th>9月</th> <th>10月</th> <th>11月</th> <th>12月</th> <th>1月</th> <th>2月</th> <th>3月</th> <th>合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>自主検査</td> <td>28</td> <td>259</td> <td>427</td> <td>135</td> <td>616</td> <td>352</td> <td>395</td> <td>617</td> <td>20</td> <td>83</td> <td></td> <td></td> <td>2,932</td> </tr> <tr> <td>業態検査</td> <td>582</td> <td>1,226</td> <td>987</td> <td>347</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3,142</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>610</td> <td>1,485</td> <td>1,414</td> <td>482</td> <td>616</td> <td>352</td> <td>395</td> <td>617</td> <td>20</td> <td>83</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>6,074</td> </tr> <tr> <td>累計</td> <td>610</td> <td>2,095</td> <td>3,509</td> <td>3,991</td> <td>4,607</td> <td>4,959</td> <td>5,354</td> <td>5,971</td> <td>5,991</td> <td>6,074</td> <td>6,074</td> <td>6,074</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><まとめ等> 平成14年度に各市の学務課・保育課関係者、当該施設の栄養士などの講習会、一斉検査の折に自主管理の必要性を認識させた。この結果、平成14年度には19施設の実施であったものが、平成15年度には101施設と増加、一定の意識の向上が認められた。各施設の実施状況は1～10回/年で、一回あたり1～83枚の培地を使用、食品、調理器具などを検査している。学校給食も一斉検査とは別に夏休み明けに再度行い、保育園も無認可施設を含めて検査を実施するなど前年と比較すると積極的になったと考えられる。</p>	区分	平成13年度	平成14年度	平成15年度※	実施施設数	10施設	19施設	101施設	延検査項目数	162項目	1,314項目	2,932項目	不良率	6.8%	5.0%	10.5%		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	自主検査	28	259	427	135	616	352	395	617	20	83			2,932	業態検査	582	1,226	987	347									3,142	計	610	1,485	1,414	482	616	352	395	617	20	83	0	0	6,074	累計	610	2,095	3,509	3,991	4,607	4,959	5,354	5,971	5,991	6,074	6,074	6,074	
区分	平成13年度	平成14年度	平成15年度※																																																																																				
実施施設数	10施設	19施設	101施設																																																																																				
延検査項目数	162項目	1,314項目	2,932項目																																																																																				
不良率	6.8%	5.0%	10.5%																																																																																				
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計																																																																										
自主検査	28	259	427	135	616	352	395	617	20	83			2,932																																																																										
業態検査	582	1,226	987	347									3,142																																																																										
計	610	1,485	1,414	482	616	352	395	617	20	83	0	0	6,074																																																																										
累計	610	2,095	3,509	3,991	4,607	4,959	5,354	5,971	5,991	6,074	6,074	6,074																																																																											
<p>島しょ</p>	<p><事業名>島しょ地域における食品流通の現状と問題点</p> <p><実施目的> 島しょ地域において消費される食品の大半は、島外で生産されたものであり、船舶による長時間輸送や天候に左右される就航状況等が、これらの食品の安全確保に影響を与えていることが考えられる。そこで、今後の島しょ地域における食品衛生施策の一助とするため、各島の食品販売業者等から、島における食品流通の現状と問題点を具体的に聴取した。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成15年11月から16年2月まで (2) 対象施設：各島で、島外食品を扱う食品販売業者及び事業者のうち、計20軒 (3) 調査方法：調査票に基づき面接調査を行った。</p> <p><結果概要> (1) 取引について ア すべての店舗が東京に固定した仕入先を持っていた。 イ 19軒の店舗が、仕入先から出荷や保冷梱包などの協力を得ていた。 ウ 仕入先の保管状況を確認しているのは、20軒中7軒であった。 エ 船の長期欠航時には、仕入品を発注取消にする又は問屋が引き取ってくれることが多かった。 (2) 輸送 ア 食品の輸送は原則、船であるが、傷みの早い葉物野菜やイチゴ等は飛行機で輸送していた。 イ 仕入段階での食品衛生面の問題点は、温度管理、商品の破損、賞味期限の順に多かった。 (3) 販売 ア 販売に当たり島に特有の問題として、賞味期限をあげた店舗は6件であり、商品の賞味期限が短い、もっと長くすべきといった意見があった。 イ 顧客からのクレームは「特になし」が9軒と最も多かったが、「あり」では、期限切れのものを販売してしまったなど、期限に関することが8軒、異物混入・異臭など品質に関することが4軒であった。</p>																																																																																						

<p>島しょ</p>	<p>(4) 関係者への要望事項</p> <p>ア 輸送機関（船）に対する要望が最も多く、冷蔵コンテナの実現や、荷扱いをていねいにして欲しいなどの内容であった。</p> <p>イ 行政に対しては、就航率向上のための施策を、利島、新島の3軒が求めている。</p> <p><まとめ等></p> <p>島の問題は、冬の欠航、夏場の商品劣化が、島の食品販売店の声を代表している。船の積み込み、積み下ろしや輸送中の管理に問題があるため、仕入れた食品の品質劣化や破損等のトラブルを経験しており、特に夏期における葉物野菜等、傷みやすい青果物の輸送に悩みを抱えている。客からのクレームは特に多いとはいえませんが、船舶輸送による日数のロスが避けられない中で、販売に当たって賞味期限の管理に苦勞している。</p> <p>島しょ地域の食品販売店は、船会社と行政に対して次のような要望をしている。</p> <p>(1) 青果物等の定温輸送が可能な冷蔵コンテナの整備</p> <p>(2) コンテナへの積み込み、積み下ろしに当たっての荷扱い改善と輸送中の適正な温度管理</p> <p>(3) 就航率の向上</p> <p>我々が対応すべき問題点については、実態を正確に把握した上、関係機関に改善を働きかけていく必要がある。</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、今年度は集団給食施設（病院）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 集団給食施設（病院）320軒に対し、以下について調査を実施した。

- ① 施設の実態
- ② 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）
- ③ 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64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。

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15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15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15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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-2-1 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						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
実施月 合計	8,077	24,332	43,602	43,572	41,803	1,769	30	26	4	
平成15年	4月	222	778	982	980	944	36	2	1	1
	5月	1,281	4,225	8,414	8,412	8,163	249	2	1	1
	6月	3,859	9,896	16,673	16,671	15,994	677	2	2	
	7月	1,660	5,428	9,651	9,648	9,193	455	3	3	
	8月	255	1,467	3,400	3,400	3,258	142			
	9月	304	964	1,625	1,614	1,527	87	11	11	
	10月	293	606	933	933	880	53			
	11月	165	745	1,488	1,487	1,431	56	1	1	
	12月	17	84	151	148	136	12	3	3	
平成16年	1月	9	96	204	203	201	2	1		1
	2月	12	43	81	76	76		5	4	1
	3月									

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目	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 合計	8,077	24,332	43,602	43,572	41,803	1,769	30	26	4
多摩川	1,046	1,902	1,902	1,902	1,842	60			
秋川	220	734	770	770	730	40			
八王子	736	1,663	2,621	2,621	2,505	116			
南多摩	631	1,945	2,788	2,788	2,649	139			
町田	514	1,518	2,747	2,747	2,720	27			
多摩立川	1,100	1,598	3,036	3,036	2,969	67			
村山大和	304	854	1,065	1,065	1,051	14			
府中小金井	632	1,451	3,470	3,470	3,414	56			
狛江調布	732	1,790	1,790	1,790	1,682	108			
三鷹武蔵野	533	2,704	5,338	5,338	5,174	164			
多摩小平	578	2,904	8,473	8,473	8,206	267			
多摩東村山	608	3,698	6,074	6,074	5,560	514			
島しょ	443	1,571	3,528	3,498	3,301	197	30	26	4

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

項目		検体数	検査件数	判定	
				良	不良
合計		24,332	43,602	41,829	1,773
細菌検査	小計	24,306	43,572	41,803	1,769
	スタンプスプレッド法	23,588	42,691	40,978	1,713
	コリテップ	535	535	518	17
	ふきとり	130	291	268	23
	混積	53	55	39	16
	インスタントBGLB				
化学検査	小計	26	30	26	4
	残留塩素	22	22	18	4
	洗浄度検査				
	TTC検査				
	AVテスト				
	蛍光物質検査				
	その他	4	8	8	

表3-2-4 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											
						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		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
合計		24,306	43,572	41,803	1,769	1,397	41	18,040	996	14,000	693	7,312	28	1,054	11	0	0
食品		1,833	3,807	3,539	268	185	2	1,254	237	502	17	1,065	4	533	8		
調理器具		9,322	16,236	15,626	610	274	5	8,644	541	2,798	52	3,660	11	250	1		
手指		9,641	16,119	15,484	635	611	8	4,900	59	8,317	568	1,478		178			
その他		3,510	7,410	7,154	256	327	26	3,242	159	2,383	56	1,109	13	93	2		

表3-2-5 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											
						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
合計		26	30	26	4	18	4	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0
食品		4	8	8												8	
調理器具																	
手指																	
その他		22	22	18	4	18	4										

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	8,077	24,332	43,602	41,829	1,773	41,803	1,769	26	4
飲食店営業	旅館・ホテル	321	718	1,245	1,157	88	1,152	86	5	2
	バー・キャバレー									
	一般飲食店	3,437	6,175	8,709	8,261	448	8,257	446	4	2
	すし屋	654	1,418	2,484	2,398	86	2,398	86		
	そば屋	465	1,082	1,774	1,693	81	1,693	81		
	仕出し屋	51	189	417	399	18	399	18		
	弁当屋	50	137	263	249	14	249	14		
	そう菜店	93	191	321	309	12	301	12	8	
	許可ある集団給食	87	947	1,847	1,741	106	1,741	106		
	その他									
喫茶店営業		5	10	24	24		24			
製造業	菓子製造業	516	1,083	2,037	2,000	37	1,998	37	2	
	アイスクリーム類製造業	33	63	72	56	16	56	16		
	豆腐製造業	370	943	1,608	1,566	42	1,566	42		
	めん類製造業	96	144	289	282	7	282	7		
	その他	24	35	37	36	1	36	1		
販売業	食肉販売業	421	916	1,688	1,652	36	1,652	36		
	魚介類販売業	288	695	1,236	1,171	65	1,171	65		
	食料品等販売業	140	126	181	179	2	179	2		
	その他	30	35	54	52	2	52	2		
学校給食		316	3,814	8,318	8,108	210	8,108	210		
その他の集団給食		664	5,546	10,895	10,400	495	10,393	495	7	
その他		16	65	103	96	7	96	7		

表3-2-7 夜間営業施設等※監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	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
		38	177	1,895	19	5	1,200	6	5	43	1	0	367	9		285	3
平成15年	4月	1	4	24			18						6				
	5月	2	9	95			65			5			24			1	
	6月	2	15	193	7		109			4			66	7		14	
	7月	2	6	56		2	27		2	6			22			1	
	8月	1	7	44			13			2			29				
	9月																
	10月	4	22	167	1	1	150	1	1	7			9			1	
	11月	2	9	44			36						8				
	12月	11	70	892	9	2	460	4	2	13			159	2		260	3
平成16年	1月	2	5	20			20										
	2月	4	11	169			133			2			29			5	
	3月	7	19	191	2		169	1		4	1		15			3	

※ 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	38	177	1,895	19	5	1,200	6	5	43	1		367	9		285	3
多摩川	6	18	248	2	2	153		2	4			66	2		25	
秋川	1	3	28	1		12	1		1			9			6	
八王子	2	13	143	7		7			2			61	7		73	
南多摩	1	7	111	3	2	70	2	2							41	1
町田	4	23	91			52			2			37				
多摩立川	3	28	345			261			8			18			58	
村山大和	5	12	150			106						37			7	
府中小金井	2	18	121	3	1	91	1	1	1			4			25	2
狛江調布	5	20	223			158			4			27			34	
三鷹武蔵野	3	6	129			129										
多摩小平	3	19	224	3		118	2		13	1		80			13	
多摩東村山	2	8	65			36			6			22			1	
島しょ	1	2	17			7			2			6			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3-2-9 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	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
実施月合計	64	185	5,420	79	26	1,990	20	22	109	1	0	623	2	1	19	0	0	38	0	0	124	0	0	181	1	3	2,019	55	317	0
平成15年	4月	3	12	128		52			1			10											1			62		2		
	5月	3	10	401		164			2			55											8			153		19		
	6月																													
	7月	8	18	679	10	1	274	2	1	12		53								15			11			248	8	66		
	8月	14	48	1,076	7	5	520	6	5	16		133	1	3		2			7			18			275		102			
	9月	2	5	212			111					38											6			6		51		
	10月	4	10	219	3		37			7		17		2												153	3	3		
	11月	19	50	1,795	53	17	520	9	14	38	1	167		7		1			80			47	1	3	890	42	45			
	12月	1	2	7																						7				
平成16年	1月	2	6	336	2	1	159	1		2		55	1	1	1				2			9			87		21			
	2月	3	7	164	4	2	50	2	2	3		20							2			36			50	2	3			
	3月	5	17	403			103			28		75		6		35			18			45			88		5			

表3-2-10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

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	無許可摘発軒数	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	無鑑札発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
保健所 合計	64	185	5,420	79	26	1,990	20	22	109	1	0	623	2	1	19	0	0	38	0	0	124	0	0	181	1	3	2,019	55	317	0
多摩川	9	19	884	26	8	214	7	7				54	2	1				1			6			72			509	17	28	
秋川	1	3	206			111						38											6						51	
八王子	4	23	1,061	17	17	394	8	14	7			107									1			28		3	387	9	137	
南多摩	9	27	860	7	1	350	4	1	19			104			1						2			25	1		345	2	14	
町田	1	6	21																								21			
多摩立川	6	18	579			360						116									91			12						
村山大和	3	6	112	15		15						4															93	15		
府中小金井	5	20	485			217			7			66			3								8				163		21	
狛江調布	6	21	803	1		301			69	1		125			15			35			18			30			144		66	
三鷹武蔵野																														
多摩小平	2	8	182	12		5						1															176	12		
多摩東村山																														
島しょ	18	34	227	1		23	1		7			8						2			6						181			