

第6 平成17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及び表3-1-99）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等1,864軒（延べ2,789軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。また、食品製造業等127軒から295検体の食品等を収去し、検査を実施したところ、5検体が不良であった。このうち3検体については、法違反であった。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった35軒に対して始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

また、平成17年9-11月監視事業及び歳末一斉監視事業における収去検査並びに現場簡易検査において、細菌検査結果が「特に不良と認めるもの」であった施設、又は苦情等に関連した施設に対して、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。

一方、歳末一斉監視事業に引き続き、社会福祉施設、飲食店及び生食用かき取扱業者に対する重点的な監視指導を実施し、ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図った。

この他、食品衛生講習会の実施、各保健所独自の計画による一斉監視等を実施し、消費者及び食品関係業者の食品衛生知識の向上や業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(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

ア 監視指導結果（表3-1-98及び表3-1-99）

平成17年9-11月監視事業及び歳末一斉監視事業における収去検査並びに現場簡易検査において、細菌検査結果が、「特に不良と認めるもの」であった施設、苦情等に関連した施設118軒（延べ196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17軒に対し、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因の調査等を行い改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-99から表3-1-101）

食品の製造業、飲食店営業等37軒から生菓子、そうざい等55検体について細菌検査を、同様の18検体について化学検査を実施した。その結果、調理パン1検体が黄色ブドウ球菌陽性となり「収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった。また、菓子1検体から表示にない着色料が検出され、法違反となった。

(2) 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-114）

平成17年9-11月監視事業及び歳末一斉監視事業において、ノロウイルスによる大規模食中毒の発生を未然に防止するため、社会福祉施設等に対して重点的な監視指導を実施した。これまでに監視指導や検査を実施した施設等のうち208軒（延べ301軒）に対して、その監視結果や検査結果を踏まえた監視指導を実施した。このうち6軒に対して検便、ふき取り等126検体について検査を実施した。また、5軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 講習会実施結果（表3-1-114）

ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図るため、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等に対し、講習会を15回実施し、ノロウイルスの特徴や代表的な感染経路、感染予防のポイント、さらに二次感染予防に必要な手洗いや、排泄物・おう吐物の処理方法等について具体的に解説した。

(3) 生食用かき取扱業者の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-98）

主に冬季にみられる生食用かきによる食中毒については、ノロウイルスが原因物質となっている事例が多い。このため、食中毒予防の観点から、歳末一斉監視事業に引き続き、生食用かき取扱業者に対する監視指導を実施した。飲食店及び魚介類販売業462軒（延べ816軒）に立ち入り、生食用かきの適正な取扱いについて指導を行った。このうち、食品の取扱い等や収去検査結果が不良であった8軒に対

して、口頭注意等の行政措置を行い、適正な取扱いへの改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-99及び表3-1-104）

飲食店及び魚介類販売業35軒から生食用かき42検体を収去し、細菌検査を実施した。このうち22検体についてノロウイルスの検査を実施し、汚染実態の把握に努めた。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

（4）食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-98）

お彼岸、卒業・入学あるいは花見等の季節行事や行楽用の生菓子、そうざい類を製造する施設では、気候が暖かくなるにつれ多忙期を迎える。そのため、事前にこれらの施設に対して、食品の衛生的取り扱いの監視指導を実施した。

また、多摩地域に流通する食品の製造施設について、違反食品、異物混入等の苦情を未然に防止するため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

菓子製造業等517軒（延べ867軒）に立ち入り、監視指導を行った。このうち、食品の取扱い等が不良であった8軒について、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-98、表3-1-99、表3-1-102及び表3-1-103）

菓子製造業等35軒から生菓子、そうざい等65検体について細菌検査を、同様の34検体について化学検査を実施した。その結果、弁当類1検体から「収去検査成績に基づく措置基準」を超える大腸菌群が検出され、不良となった。

（5）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）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成17年3月30日付16福保健食第3872号「平成17年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理業62軒（延べ151軒）について監視指導を実施した。このうち、収去検査により食中毒菌が検出された施設対

し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

イ 収去検査結果

（ア）細菌検査結果（表3-1-98、表3-1-99及び表3-1-105）

食鳥処理業15軒から食鳥肉15検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、黄色ブドウ球菌を1検体、サルモネラを3検体、ウェルシュ菌を3検体及びリステリア・モノサイトゲネスを3検体から検出した。

（イ）抗菌性物質等検査結果（表3-1-98、表3-1-99及び表3-1-106）

上記同様の施設から収去した食鳥肉15検体について、抗菌性物質、内寄生虫用剤及び殺虫剤の検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

（6）表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-109）

食品等33,603品目の表示検査を実施し、122件の表示違反を発見した（違反率0.4%）。このうち、違反率の高い食品は「その他」（14.3%）、「上記以外の畜産物」（5.6%）、「ばれいしょ」（3.4%）の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」（72件）、「無表示」（21件）、「期限表示」（16件）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後、販売するよう指導した。併せて、保健機能食品12,478品目、アレルギー物質を含む食品19,077品目について表示検査を実施した。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-110）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）1,344品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反となった食品はなかった。

ウ JAS法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-111及び表3-1-112）

スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業等1,840軒（延べ2,460軒）に立ち入り、4,962品目の食品についてJAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、73品目の表示違反を発見した（違反率

1.5%)。表示内容別の件数では、「原産地」が61件と最も多く、次いで「無表示」9件、「名称」3件の順であった。食品別の違反率では、「農産物（カット野菜・フルーツを除く）」(3.2%)、「水産物」(1.0%)、「畜産物」(0.8%)の順であった。当該食品の販売者に対して、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

エ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果
(表3-1-113)

アレルギー物質を含む食品に関係した違反や回収が多発していることから、菓子製造業等の製造業・加工業施設、飲食店営業（弁当）等1,640軒（延べ2,442軒）に立ち入り、特定原材料を含む食品を取扱う1,082軒に対し重点的に監視指導を行った。また、このうち897軒に対し推奨20品目に関する表示指導を行った。

(7) 食品関係保健所計画事業

ア 監視指導結果 (表3-1-98)

33軒（延べ69軒）に立ち入り、各保健所ごとに地域ニーズを踏まえて計画した事業を実施した。

イ 収去検査結果 (表3-1-99、表3-1-107及び表3-1-108)

細菌検査9検体、化学検査22検体の収去検査を実施した。その結果、和生菓子2検体から表示にない着色料を検出し、法違反となった。

(8) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-115)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を77回実施し、2,951名が参加した。このうち、食品の適正表示推進者等育成事業に関するものは19回、ノロウイルスを主題としたものは46回実施し、前者は1,191名、後者は2,363名が参加した。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等 (表3-1-98及び表3-1-115)

各保健所が独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な施設等延べ803軒に対して、一斉監視指導を22回実施した。

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		1,864	2,789	127	35	0	0	1	1	31	2
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	30	53	16	4	0	0	0	0	4	0
	飲食店	53	79	15	5	0	0	0	0	5	0
	販売業	35	64	6	8	0	0	1	0	7	0
生食用かき取扱い関係者の一斉監視指導	飲食店	212	404	5	5	0	0	0	0	5	0
	魚介類販売業	250	412	30	3	0	0	0	0	3	0
食品製造業の一斉監視指導	菓子製造業	338	561	16	4	0	0	0	0	4	0
	その他製造業等	179	306	19	4	0	0	0	1	3	0
食鳥肉の一斉監視指導		62	151	15	0	0	0	0	0	0	0
食品関係保健所計画事業		33	69	4	2	0	0	0	0	0	2
その他保健所で独自に計画した事業		672	690	1	0	0	0	0	0	0	0

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	法違反(再掲)		良	不良	法違反(再掲)
合計	295	197	187	2	0	98	95	3	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	73	55	53	1	0	18	17	1	1
生食用かき取扱い関係施設の一斉監視指導	42	42	42	0	0	0	0	0	0
食品製造業の一斉監視指導	99	65	57	1	0	34	34	0	0
食品関係保健所計画事業	31	9	9	0	0	22	20	2	2
上記以外の事業	50	26	26	0	0	24	24	0	0

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

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	—	230/100gを 超えるもの※	—	—	100/gを 超えるもの※	陽性

注1 太枠は成分規格に該当する。

2 ※は最確数法による。

表3-1-100 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 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色 ブドウ球菌 (0.1g当たり)		腸管出血性 大腸菌O157		
			不良数	(% 不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	< 10 ⁹	(-)	< 10	≦ 10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		55	1	1.8	1	14	18	10	9	1	1	36	11	7	55	0	55	0	54	1	1	0
加熱済そうざい	煮物	5					4					4	1		5		5		5			
	焼物	3				3						3			3		3		3			
	茹で物	2				2						2			2		2		2			
	揚げ物	2				2						2			2		2		2			
	炒め物	4				2	1		1			3		1	4		4		4			
未加熱そうざい	3				1		1	1			1	2		3		3		3				
弁当	3				1	1		1			2	1		3		3		3				
調理パン	8	1			1	2	3	2			3		6	8		8		7	<i>1</i>			
洋生菓子	7				1	2	4				3	4		7		7		7				
和生菓子	6			1	1	3	1				5	1		6		6		6				
アイスクリーム類	2					2								2		2		2				
豆腐類	9					3	1	4	1		7	2		9		9		9			1	
農産物加工品	1									1	1			1		1		1				

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-101 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 ^{*1}						甘味料 ^{*2}		着色料 ^{*3}		漂白剤 ^{*4}		その他 ^{*5}	規格 ^{*6}		
		法違反反数	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	適合
				検体数	検出数	検出値		検体数	検出数										
						最大値 (g/kg)	最小値 (g/kg)												
合計	18	1	5.6	14	1			14	0	12	0	13	1	7	0	1	2		
菓子類	5	1		4				4		4		5	1 ^{*7}	3					
農産物加工品	5			2				2		2		2		2			2		
漬物	4			4	1	0.5		4		2		4							
そうざい	2			2				2		2				2		1			
その他の食品	2			2				2		2		2							

注1 ※1：ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸を検査した。

2 ※2：サッカリン、アセスルファムカリウムの他、検体によりアスパルテーム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

3 ※3：タール色素を検査した。

4 ※4：二酸化硫黄を検査した。

5 ※5：塩分濃度を検査した。

6 ※6：検体により豆類及び生あんの成分規格を検査した。

7 ※7：ポップコーンから表示にない食用黄色5号を検出した。

表3-1-102 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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)			黄色ブドウ 球菌 (0.1g当たり)		サルモネラ		大腸菌		腸管出血 性大腸菌 O157		セレウス		成分規格 ※1	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ¹⁰	≦ 10 ¹¹	(-)	< 10	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適合	
合計	65	1	1.5	14	24	6	10	6	1	1	1	50	11	1	65	0	65	0	60	0	3	0	30	1	3	
そうざい 加熱済	煮物	1		1								1			1		1		1							
	焼物	4		1	2	1						4			4		4		4				2			
	炒め物	6		2	4							4	2		6		6		6				2			
未加熱そうざい	2		1	1							1	1		2		2		2				1				
弁当	4	1			3			1			3		1	4		4		4		4						
調理パン	2			1	1						1	1		2		2		2		2						
洋生菓子	7			1	3		2	1			4	3		7		7		7		7			2			
和生菓子	13			1	4	2	4	2			12	1		13		13		13		13			11			
パン類	2			2							2			2		2		2		2						
魚肉練り製品	3			1	1	1								3		3		3							3*1	
食肉製品	3			1							3			3		3		3		1						
農産物加工品	7			2	2		1			1	1	7		7		7		7		7			5			
漬物	5					1	1	2	1		2	3		5		5		5		5		3	2			
豆腐類	2					1	1				2			2		2		2		2			2			
調味料	4				3		1				4			4		4		4		4			3	1		

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

2 ※1：魚肉練り製品の成分規格（大腸菌群陰性）を検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-103 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	検体数	判定		保存料 ^{※1}				着色料 ^{※2}		甘味料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤				成分規格 ^{※5} 適合
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	BHT BHA	EDTA	アスコル ビン酸	エリソ ビン酸	
				検体数	検出数	検体数	検出数											
合計	34	0	0.0	27	4	28	0	19	5	18	1	10	0	2	4	1	1	2
そうざい	2			2		2		1		1		1						
和生菓子	3			2		2		2		2								
その他の菓子類	5			4		4		3	1	2		1						
魚肉ねり製品	2			2		2				1		1						
食肉製品	2			2		2		1	1	1								
農産物加工品	7			3		4		2		2		5						2
漬物	6			6	3	6		4	3	5	1	1			1			
調味料	6			6	1	6		5		4				2	2	1	1	
缶詰食品	1							1				1			1			

注1 ※1：ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

- 2 ※2：タール色素を検査した。
- 3 ※3：サッカリン及びアセスルファムカリウムを検査した。
- 4 ※4：二酸化硫黄を検査した。
- 5 ※5：生あんの成分規格を検査した。

表3-1-104 生食用かき取扱営業業者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)			大腸菌最確数 (100g 当たり)	腸炎ビブリア最確数 (1g 当たり)	ノロウイルス
		不良数	不良率 (%)	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	< 18	< 3	—
				9	22	1	32	32	22
生食用かき	42	0	0.0	9	22	1	32	32	22

表3-1-105 食鳥肉(食鳥処理業)の収去検査結果(細菌検査)

区分	検体数	細菌数 (1g 当たり)			大腸菌群 (1g 当たり)			黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		リステリア		
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10	< 10 ²	< 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
		5	6	4	4	8	3	14	1	12	3	12	3	12	3	
合計	15	5	6	4	4	8	3	14	1	12	3	12	3	12	3	
食鳥処理業	Aランク	3	1	1	1	2	1	3		2	1	3		2	1	
	Bランク	4	3	1		1	2	1	3	1	4		4		3	1
	Cランク	8	1	4	3	3	4	1	8		6	2	5	3	7	1

注 カンピロバクター及びO157を検出した検体はなかった。

表3-1-106 食鳥肉(食鳥処理業)の収去検査結果(化学検査)

項目		抗菌性物質				内寄生虫用剤 ^{※3} 殺虫剤 ^{※1}	
		抗生物質 ^{※1} (分別推定法)		合成抗菌剤 ^{※2}			
区分		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		15	0	15	0	15	0
処 理 業 鳥	Aランク	3		3		3	
	Bランク	4		4		4	
	Cランク	8		8		8	

- 注1 ※1：アミノグリコシド系、テトラサイクリン系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質並びにサルファ剤を検査した。
- 2 ※2：チアンファニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ジクラズリル及びナイカルバジンを検査した。
- 3 ※3：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-アミン及びレバミゾールを検査した。
- 4 ※4：シロマジンを検査した。

表3-1-107 食品関係保健所計画事業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 ^{※1}						甘味料 ^{※2}		着色料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		発色剤 ^{※5}	
		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	検出値		検体数	検出数								
						最大値(g/kg)	最小値(g/kg)										
合計	22	2	9.1	15	4			15	0	16		16	8	11	1	1	1
魚介類加工品	2			2	1	0.79		2		2		1		1			
食肉製品	1			1				1								1	1
和生菓子	9	2		4				4		8		8	4 ^{※6}	4	1		
農産物加工品	3			1				1		1		2	1	1			
漬物	5			5	3	0.73	0.57	5		3		5	3	5			
そうざい	1			1				1		1							
その他の食品	1			1				1		1							

- 注1 ※1：ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸を検査した。
- 2 ※2：サッカリン及びアセスルファムカリウムを検査した。
- 3 ※3：タール色素を検査した。
- 4 ※4：二酸化硫黄を検査した。
- 5 ※5：亜硝酸根を検査した。
- 6 ※6：2検体から表示にない着色料を検出した。

表3-1-108 食品関係保健所計画事業における収去検査結果(細菌検査)

項目 品名	検体数	判定		ノロウイルス	
		検出数	(%) 検出率	(-)	(+)
合計	9	0	0.0	9	0
カキフライ半製品	9			9	

表3-1-109 表示の検査

項目 食品名	総検査件数	総表示違反品目数	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											収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)	JAS法等他法令に関する検査品目数(再掲)			
				無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	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	33,603	122	121	21	1	16	7	4	0	0	0	0	0	0	72	0	1	12,478	19,077	28,756	
マーガリン	361	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	194	294	283	
酒 精 飲 料	821	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	422	634	641	
清 涼 飲 料 水	1,248	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	801	907	1,059	
食 肉 製 品	1,372	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	860	1,150	1,158	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	459	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	203	289	335	
シアノ化合物を含有する豆類	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	353	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		218	305	
	上記以外の冷凍食品	1,358	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	703	978	1,139	
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	551	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	208	418	414	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	754	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	475		690	
	鶏の液卵	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6		6	
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたものを除	食 肉	4,203	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0			4,080	
	生 か き	839	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			742	
	魚 肉 練 り 製 品	1,054	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	567	856	867	
	即 席 め ん 類	830	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	370	583	719	
	めん類(皮類を含む)	717	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	343	650	616	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	1,949	9	9	5	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	988	1,818	1,606
	そ う ざ い	2,357	13	13	9	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,126	2,153	2,057
	生 菓 子 類	1,170	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	308	813	935
	生 食 用 鮮 魚 介 類	850	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0			818
	ゆ で が に	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			98
ゆ で だ こ	179	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			108	
その他の加工食品	6,353	26	25	7	0	12	4	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	3,799	5,389	5,266	
かんきつ類・バナナ	320	0	0														0			229	
添 加 物	179	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		76	126	
乳 ・ 乳 製 品	1,152	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	703	1,098	967	
乳・乳製品を主原料とする食品	637	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	353	609	498	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	381	3	3					3									0			316	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	230	0	0														0	24	72	156	
と う も ろ こ し	74	0	0														0	13	13	53	
ば れ い し よ	118	4	4														0	12	59	107	
菜 種	0	0	0														0			0	
綿 実	0	0	0														0			0	
玄 米 ・ 精 米	149	0	0														0			104	
上記以外の農産物	1,042	16	16														16			970	
上記以外の水産物	830	12	12														12			754	
上記以外の畜産物	567	32	32														32			530	
そ の 他	14	2	2														2			4	

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 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	原	
合計		1,344	0	0	884	376	68	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		235	0	0	128	91	16	0
大豆加工品		364	0	0	279	67	27	0
とうもろこし		77	0	0	45	19	13	0
とうもろこし加工品		241	0	0	188	39	9	0
ばれいしょ		116	0	0	15	100	0	0
ばれいしょ加工品		311	0	0	229	60	3	0
菜種		0	0	0	0	0	0	0
綿実		0	0	0	0	0	0	0

表3-1-111 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	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								収去検査の結果表示違反 が判明した品目数
					無表示	名称	原産地	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日	その他	
合計		4,962	73	59	9	3	61	0	0	0	0	2	0
生鮮品	水産物	1,396	14	9	2	2	8					2	0
	畜産物	1,084	9	7	0	1	8					0	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,373	44	37	2	0	44					0	0
原産地表示の必要な加工食品		878	6	6	5	0	1	0	0	0		0	0
カット野菜・フルーツ		231	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-112 JAS法等に基づく表示立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件数)	
					口頭注意	その他
合計		1,840	2,460	26	28	0
スーパー・デパート	スーパー・デパート軒数	214	312			
	食肉販売業	214	300	4	4	0
	魚介類販売業	207	295	2	2	0
	食料品等販売業	216	306	7	7	0
	その他	68	139	4	4	0
上記以外の販売業	食肉販売業	287	337	1	1	0
	魚介類販売業	229	293	3	3	0
	食料品等販売業	453	555	0	2	0
	その他	88	146	5	5	0
食肉処理業		74	85	0	0	0
その他		4	4	0	0	0

表3-1-113 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	特定原材料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20品目に関する表示指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合計		1,640	2,442	1,082	0	0	0	0	0	897
製造業及び加工業	菓子製造業	479	659	333	0	0	0	0	0	267
	そうざい製造業	82	125	49	0	0	0	0	0	52
	めん類製造業	37	51	28	0	0	0	0	0	21
	その他	85	160	46	0	0	0	0	0	18
飲食店営業	そうざい店	348	515	223	0	0	0	0	0	205
	弁当屋	315	459	208	0	0	0	0	0	172
	その他	294	473	195	0	0	0	0	0	162

※ 特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表3-1-114 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

事業名	業態	監視指導軒数	監視指導延軒数	検査実施軒数	検査検体の内訳			行政措置実施軒数	行政措置の内訳(延べ件数)			講習会参加人数	
					検便検体数	拭取り検体数	その他検体数		始末書等	口頭注意	その他		
社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導	合計	208	301	6	13	110	3	5	0	4	1	15	225
	老人福祉施設	64	115	5	9	110	0	4	0	4	0	7	76
	保育所	122	154	1	4	0	3	1	0	0	1	5	107
	都認証保育施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
	許可外保育施設	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の社会福祉施設等	21	31	0	0	0	0	0	0	0	0	4	40

表3-1-115 講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所		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					消費者	食品衛生に 関する 展示会等	合計	一斉監視			
			食品関係者 ^{※1}				その他 ^{※2}				催し物等 祭礼・	業態別	施設等 ^{※3} 夜間営業	その他
			新規・更新 営業許可	業態別	責任者 食品衛生									
合計		77	34	10	7	20	0	6	22	8	4	5	5	
		2,951	474	169	1,105	1,179	0	24	803	552	41	167	43	
西多摩 ^{※4}		6	3	2		1			2	1	1			
		136	36	50		50			96	72	24			
八王子		7	3		1			3	0					
		84	58		23			3	0					
南多摩		10	6		2	1		1	2	2				
		177	39		115	12		11	188	188				
町田		10	2			8			0					
		406	19			387			0					
多摩立川		9	7		2				0					
		641	119		522				0					
多摩府中 ^{※5}		14	6	3	2	3			5	1		4		
		701	118	82	445	56			415	260		155		
多摩小平		12	7			4		1	0					
		750	85			660		5	0					
島 し よ	大島 ^{※6}	5		3		2			3	3				
		41		30		11			19	19				
	三宅	2				1		1	1				1	
		8				3		5	10				10	
	八丈	0							9	1	3	1	4	
		0							75	13	17	12	33	
	小笠原	2		2					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延軒数を示す。

2 ※1：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：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：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：西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。

6 ※5：多摩府中保健所には武蔵野三鷹地域センター実施分も含む。

7 ※6：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。

第7 食品関係保健所計画事業

平成17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
西多摩	<p><事業名> 野生動物の食用肉化に伴う安全確保（新規）</p> <p><実施目的> 近年、東京都においては野生ニホンシカ（以下シカという）の分布域の拡大と生息数の増加により、食害による農林業被害や下層植生の衰退、裸地化の進行等の深刻な事態が見られ、奥多摩町を中心に年間数百頭のシカを駆除している。また、奥多摩町は、地域振興の一環として、駆除したシカ肉を食用に供するための解体・食肉処理施設を建築中である。 平成15年、兵庫県においてシカ肉の生食を原因とするE型肝炎ウイルス（以下HEVという）の感染事例が報告されており、シカ肉の食用化にあたっては、今後HEVや食中毒起因菌による健康被害が懸念される。そのため、奥多摩町による事業開始前に適切な衛生対策等を講じ、作業業者や調理者、消費者の安全確保を図るため、本事業を実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：(1)冬期：平成16年11月～平成17年1月 (2)春期：平成17年5月～平成17年6月 (3)夏期：平成17年9月 (4)秋期：平成17年11月 実施内容：奥多摩町で駆除されたシカの血液、肝臓及び腸内容物を採取し、検査を実施 (1)血液及び肝臓のHEV検査（PCR法による遺伝子検出及びELISA法による抗体検出） (2)腸内容物の食中毒起因菌及び原虫類検査 【検査項目】サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、クリプトスポリジウム及びジアルジア</p> <p><結果概要> (1)血液及び肝臓のHEV検査結果 PCR法による検査の結果、HEV遺伝子は検出されなかった。また、ELISA法による検査の結果、冬期に血液28検体中4検体（14.3%）、春期に血液31検体中5検体（16.1%）及び肝臓30検体中5検体（16.7%）、夏期に血液30検体中5検体（16.7%）及び肝臓29検体中5検体（17.2%）、秋期に血液30検体中3検体（10.0%）及び肝臓30検体中3検体（10.0%）がHEV抗体陽性であった。 (2)腸内容物の食中毒起因菌及び原虫類検査結果 113検体について検査した結果、食中毒起因菌及び原虫類は検出されなかった。</p> <p><まとめ> 本調査により、HEV自体の検出はなかったものの、14.2%のシカからHEV抗体が検出され、HEVの感染履歴が確認された。このうち角の形状から最若齢と判断されたものは推定1、2歳であり、過去1、2年内の感染が示唆された。シカは奥多摩湖北側の峰谷地区を中心に他地区にも分布しており、生息域におけるHEVの存在が示唆された。これらのことから、シカ肉の生食や加熱不十分な状態での喫食はHEV感染の危険性があり、十分な加熱の実施等、指導の徹底をすべきと考える。 これまで、夏期の旅館業講習会等にて普及啓発に努めてきたが、今後、町関係業者や解体処理業者、旅館・民宿の調理業者等を対象に講習会を実施し、これらの周知徹底を図る予定である。本年度は解体処理施設の稼働前後、平成18年度は稼働後1年を経た段階で作業従事者の健康調査を実施し、また、処理後のシカ肉の販売実態調査等により、感染防止のための衛生的な取扱いについて指導を実施し、消費者の安全と安心を確保したいと考える。</p>
八王子 (1)	<p><事業名> 社会福祉施設におけるウェルシュ菌の汚染実態調査について（新規）</p> <p><実施目的> 平成17年2月から3月にかけて、管内高齢者施設2施設にてノロウイルス集団感染が発生した。この際実施した細菌検査の結果、エンテロトキシン産生性ウェルシュ菌（以下ウェルシュ菌という）が両施設の入所者、調理従事者及び介護者の糞便並びに拭取り検体（入所者の居室）から高率に検出された。2施設でウェルシュ菌汚染が確認されたため、これが高齢者施設一般の状況であるとなれば、重大な事態を招く恐れが懸念される。そこで、食中毒の発生を未然に防止するため、高齢者施設におけるウェルシュ菌の汚染実態調査を実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年10月～11月 対象施設：高齢者施設3施設（以下施設A、施設B及び施設Cという）及び、対照として保育園1施設（以下施設Dという）並びに八王子保健所 実施内容：(1)拭取り検査 5施設151検体（施設A：29検体、施設B：25検体、施設C：23検体、施設D：36検体及び八王子保健所38検体）の拭取り検査 (2)検便検査 施設A～Dの4施設の調理従事者42名（施設A：20名、施設B：8名、施設C：10名及</p>

<p>八王子 (1)</p>	<p>び施設D:4名)及び施設A~Cの3施設の入所者45名(施設A:8名、施設B:22名及び施設C:15名)の検便検査 (3)アンケート調査 施設A~Cの検便検査協力者である調理従事者及び入所者を対象に、ウェルシュ菌による汚染の可能性を調査するため生活習慣に関するアンケートを実施</p> <p><結果概要> (1)拭取り検査結果 5施設151検体中2検体からウェルシュ菌が検出された(陽性率1.3%)。内訳は、施設Cで1検体(陽性率:4.3%)、八王子保健所で1検体(陽性率:2.6%)であった。 (2)検便検査結果 調理従事者検便42検体中2検体からウェルシュ菌が検出された(陽性率:4.8%)。内訳は、施設Aで1検体(陽性率:5%)、施設Cで1検体(陽性率:10%)であった。また、入所者検便45検体中5検体からウェルシュ菌が検出された(陽性率:11.1%)。内訳は、施設Aで2検体(陽性率:25.0%)、施設Bで2検体(陽性率:9.1%)及び施設Cで1検体(陽性率:6.7%)であった。 (3)アンケート調査結果 ウェルシュ菌陽性者のうち、施設Aの調理従事者について、入所者との接触や園芸・農作業を行うことが判明した。それ以外は、ウェルシュ菌保菌に結びつく結果は得られなかった。</p> <p><まとめ> 入所者5名からウェルシュ菌が検出されたことから、一般的には高齢者は保菌しやすいと思われたが、年齢ごとの有意差は認め難かった。拭取り検査での陽性率は5施設151検体中2検体と低く、特徴ある傾向は見出しにくい。しかし、このうち施設Cの1検体は、トイレ前床から3種の血清型が混合検出されており、このうちTW47は同施設入所者の検便からも検出されたことから何らかの関連が考えられた。また、八王子保健所で検出された1検体は講堂床であり、外来者の靴について持ち込まれたと推察された。アンケートでは、陽性者のうち施設Aの調理従事者以外では、保菌経路について推察し難かった。 本事業では、ある程度のウェルシュ菌が検出されたものの、特徴的なデータは得られなかった。本調査結果を踏まえ、実施期間等の検討を行い、今後も継続して調査を実施する予定である。</p>
<p>八王子 (2)</p>	<p><事業名> 「食」に関する危機管理連携支援事業について(継続)</p> <p><実施目的> 管内の病院を中心とした連携組織では、食中毒事故発生時の危機管理の一環として、相互に食事を供給しあう仕組み(代替給食)を立ち上げ、年次計画に基づき訓練を実施している。この訓練自体は事故に備えての対策が中心であり、訓練を重ねることにより衛生水準の向上を目指していたが、平成17年度からはさらに、災害時の救援も視野に入れる考え方で取り組むこととなった。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成17年9月13日 (8月26日:訓練説明会、10月28日:結果評価講習会、11月25日:衛生管理講習会を実施) 対象施設:病院22施設及び老人保健施設1施設の合計23施設 実施内容:衛生水準のレベルアップの検証と応援体制の再確認を目的に、昨年同様2病院で食中毒事故が発生したと想定し、それぞれの病院に10及び11病院の給食施設から食事を供給。この時配送されてきた給食について衛生学的な品質検査を実施。昨年より参加施設が増えたため、検査は希望する施設のみ1施設あたり3検体とし、主食は対象外とした。また、手指・器具類のフードスタンプによる簡易検査を、病院側で自主的に実施。 【検体名及び数】給食副菜51検体(2~3品目×23施設) 【検査項目】細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒起因菌(黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌及びウェルシュ菌)</p> <p><結果概要> 1 配送時間及び到着時温度(品温) 配送時間は10分から55分であり、常温、車内冷房又はクーラーボックスを使用した状態で配送された。このときの品温は16℃(白菜漬)から52.6℃(ポテトスープ煮)であった。 2 細菌検査結果 食品1gあたり細菌数10万以上、大腸菌群1000以上及び食中毒起因菌を検出したものを不良と判定した。 (1)細菌数 51検体中、1gあたり10以下が5検体、10万を超えたものが7検体であり、このうち100万を超えたものが2検体あった。100万を超えたものは「ポテトサラダ(ミキサー食)」及び「白菜漬(常食)」であり、いずれも未加熱の食品であった。また、加熱済み食品でも「豚肉インド風ソテー(全粥食)」及び「えびフライ(腎臓全粥)」の2検体で10万を超えた。 (2)大腸菌群 51検体中、1gあたり1000を超えたものが「かかまぶし(腎臓食)」や「白菜漬(常食)」等4検体あった。これらのうち、「煮しめ(腎臓全粥)」は加熱済みの食品であった。 (3)大腸菌</p>

<p>八王子 (2)</p>	<p>51 検体中 2 検体（「ナムル(全粥食)」及び「炒り卵（ミキサー食）」）から検出された。 (4) 食中毒起因菌 51 検体中 3 検体（「えびフライ（腎臓全粥）」、「白菜漬（常食）」等）からセレウス菌が検出された。なお、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌及びウェルシュ菌が検出された検体はなかった。 3 フードスタンプによる現場簡易検査結果 手指 195 検体中 25 検体（12.8%）、器具類等 91 検体中 4 検体（4.4%）から黄色ブドウ球菌が検出され、不良であった。また、手指 195 検体中 1 検体（0.5%）、器具類等 91 検体中 12 検体から 1000 を超える大腸菌群が検出され不良であった。 <まとめ等> 細菌検査の結果、細菌数 10 万を超えた加熱済み食品が 2 検体あり、使用器具等からの二次汚染、加熱不足、加熱後の取扱い等が汚染要因となったと推測された。また、大腸菌群、大腸菌、セレウス菌を検出した検体についても、原材料の洗浄不足や加熱不足が原因と考えられた。 フードスタンプによる現場簡易検査の結果、各施設の作業中の調理従事者から万遍なく黄色ブドウ球菌が検出されており、一歩間違えれば器具類や調理済み食品の二次汚染にもつながりかねない状況にあるといえる。 配食時間や品温については、細菌検査結果への明らかな影響は証明されなかったが、遠い施設では平常時で 1 時間近くかかり、配送温度も 50℃ を超えるものもあった。実施時期にもよるが、食中毒事故の発生時期は特定できないことを考えれば、将来的には配送専用の保冷ボックス等の検討も必要と思われる。 これまでの結果から考えると、病院給食は治療食が主であり、ミキサー食等人的の手を介することが多く、使用器具からの二次汚染や原料由来等の要因により、代替給食としての安全性は必ずしも担保されているとはいえない面がある。これまでは、訓練そのものへの意識が集中し、衛生水準の確保が後回しになっていることも推測され、現状の衛生状態では代替給食の献立を制約せざるを得ないと示唆される。この先、咀嚼・嚥下困難者等のハイリスクグループに対しては安全性を重視し、市販品等を代替給食として用いることも考慮する必要があるとも考える。 今後、引き続き未加入の病院へ参加を呼びかけ、災害時の供給も視野に入れた方向を見据え自主的訓練回数を増やし、衛生水準の向上と病因関連携強化の実現に向けた取組みへの姿勢を高く評価し、保健所として実効に向けてできる限りの支援を行っていくこととしたい。</p>
<p>南多摩</p>	<p><事業名> 社会福祉施設（高齢者）の調理場への汚染持込の防止について（新規） <実施目的> 高齢者が入所している社会福祉施設では、給食の配膳等により施設内の汚染が調理場内へ持ち込まれるおそれがある。本事業では、感染症対策係と連携して、社会福祉施設の危機管理体制確立（食中毒・感染症予防）の一環として施設の細菌汚染状況を調査し、調理場内への汚染持込の可能性について検討した。 <実施内容> 実施期間：平成 17 年 8 月～平成 18 年 3 月 対象施設：管内社会福祉施設（高齢者）4 施設 実施内容：(1)HACCP トライチームの設置 感染症対策係企画の「HACCP の考え方を取り入れた危機管理体制確立」に参画した 4 施設を対象に研修会を行い、合同の研究会を立ち上げ、毎月 1 回グループディスカッションを実施 (2)拭取り検査 汚染状況把握のための検査（第 1 回検査）を実施し、その結果に基づき汚染箇所の特定制と改善方法を検討させ、再検査を実施（第 2 回検査） 【検査項目】一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌 (3)アンケート調査 食事テーブル、配膳車及び配膳トレーの清掃並びに消毒方法についてアンケートを実施 <結果概要> 1 拭取り検査結果 一般生菌数については 10×10^3 以上、大腸菌群、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌については陽性を汚染有りとして指導した。 (1)第 1 回検査 食卓用テーブル、配膳車、配膳トレー等厨房関係 22 検体の他、スタッフルーム関係 34 検体、口腔ケア関係 6 検体及びこれら以外のおむつ交換カートや汚物室、利用者トイレ、風呂場等 60 検体について検査を実施した。厨房関係の検査結果から、配膳車や配膳トレー等からの汚染持込の可能性は低いと考えられた。また、当初予想していたおむつ交換カート周辺より、スタッフルーム手洗い（流し兼用）及び口腔ケア周辺に汚染が集中していた。 (2)第 2 回検査 第 1 回検査の結果を踏まえ、研究会で討議を行った。その結果、床・トイレ等は清掃業者に委託しており、その実態について担当者が把握していないこと、スタッフルーム及び口腔ケアの清掃責</p>

<p>南多摩</p>	<p>任の所在や方法が不明確であることが判明した。そこで、これらの箇所について清掃消毒を毎日定期的に行ったうえで、第2回目の検査を実施した。厨房関係 51 検体、スタッフルーム関係 20 検体、口腔ケア関係 10 検体及びその他おむつ交換カート等 28 検体の検査を実施し、一定の改善が見られた。</p> <p>2 アンケート調査 テーブル、配膳車、配膳トレーの清掃消毒方法やマニュアルの有無等について調査した結果、施設間での差異はほとんど認められなかった。</p> <p><まとめ等> 今回設置した HACCP トライチームは介護職員を中心に構成されており、栄養士、調理師等調理関係者の参加がないため、組織全体で取り組むという HACCP の理念には問題を残した。特に委託先の厨房関係者の参画には、立場の違いから課題がある。また、施設の清掃委託は事務職まかせになっており、感染症防止の観点から、委託内容や清掃記録等を介護担当者が把握し、事故発生のおそれがある場合には、安全確保のために適切な指示ができる体制を構築する必要がある。</p> <p>今後、各施設で危機管理体制を確立するにあたり、施設全体としての対応が重要であることから、HACCP トライチームに全ての職務の担当者が参加し、マニュアル作成等に向けて取り組む必要がある。</p>
<p>町田</p>	<p><事業名> 老人福祉施設の食中毒要因に関する実態調査（新規）</p> <p><実施目的> 近年、高齢者社会の進展により、いわゆる福祉給食サービス事業が急速に普及しつつあり、食品の調理・提供方法も多様化している。老人福祉施設等における集団給食では、食中毒が発生した場合、集団発生となることが多く、また、一方で感染症との区別が難しい事件も増加している。</p> <p>従来、老人福祉施設等の集団給食に関しては、調理場や調理従事者に対する衛生指導が中心であり、居住空間等の調理場以外の衛生状態についてはあまり調査がなされず、その実態は十分に把握されているとはいえない。</p> <p>そこで、本事業では、老人福祉施設全体の汚染状況の把握及び調理場外での食中毒要因の存在の探索を目的とし、感染症対策係と共同で調理従事者検便及び調理場関係、居住空間の拭取り検査を実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成 17 年 10 月～平成 17 年 11 月 対象施設：管内老人福祉施設 5 施設 実施内容：(1) 調理従事者検便検査 【検査項目】ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びウェルシュ菌 (2) 調理場関係及び居住空間の拭取り検査 調理場関係(調理場内及び調理従事者用トイレ)並びに居住空間(汚物処理室等)を検査 【検査項目】ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、ウェルシュ菌(2 施設についてはエンテロトキシン産生性の有無)及び黄色ブドウ球菌</p> <p><結果概要> 調理従事者の検便検査の結果、全検査項目が陰性であった。また、拭取り検査の結果、調理場関係では 1 施設の下処理用シンクで非エンテロトキシン産生性ウェルシュ菌が検出されたが、その他は全項目が陰性、居住空間については 5 施設全てでエンテロトキシン産生性ウェルシュ菌が検出された。特に汚物処理室及び居住者用トイレでは、それぞれ 36.8%(19 検体中 7 検体)、29.6%(27 検体中 8 検体)と検出率が高く、このうち 2 施設では同箇所から黄色ブドウ球菌も検出された。</p> <p><まとめ等> 本事業の結果、調理場外、とりわけ排泄に係る汚物処理室や居住者用トイレ周辺で食中毒の要因となりうるエンテロトキシン産生性ウェルシュ菌が検出された。平成 12 年から平成 16 年までのウェルシュ菌による食中毒の発生は事件数は多くはないが、大規模調理施設が原因施設となり 1 事件あたり患者数約 100 人と多くなっており、体力の劣る高齢者が集団生活する老人福祉施設では特に大規模な事件に発展しやすい。従来、調理場内の衛生確保や調理従事者からの汚染防止のための指導を行ってきたが、今回の調査結果から老人福祉施設では調理場内よりも居住区間に食中毒の要因が存在することが明らかになった。今後は、こうした居住空間の汚染を調理場内いかに持ち込ませないようにするかを検討していく必要がある。ただし、今回の調査では 1 施設あたりの検査件数が少ないため、今後検査対象や検査箇所を増やし、さらに汚染実態を明らかにしていく必要があると考えられる。また、こうした食品衛生法の規制の対象とならない居住空間の調査については、他部署、とりわけ感染症対策係との共同が必要であり、本事業はその面で一定の成果があったと考えられる。</p>
<p>多摩立川 (1)</p>	<p><事業名> 催事場で製造、販売される食品の添加物表示実態調査（新規）</p> <p><実施目的> 立川駅周辺は、多摩の中核として商業施設の集積が進み、百貨店や大規模ショッピングセンターが多数存在しており、頻繁に食品の催事が行われている。これまで多摩立川保健所では、催事については営業許可業務が中心であり、販売される食品の収去や表示検査は実施していなかった。しかし、催事では実演販売などで表示が免除されているものもあり、使用されている添加物やアレルギー表示等</p>

<p>多摩立川 (1)</p>	<p>について、消費者から不安な面があると指摘されている。 そこで、本事業では、催事で販売される食品の添加物使用状況及び表示について検査を行い、その実態を把握するとともに、出店者に対して、特に消費者の関心が高いアレルギー表示に関するアンケート調査を実施することとした。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年9月～平成18年2月までの催事、合計6回 対象施設：管内百貨店2軒 実施内容：(1)収去検査 菓子類20検体、そうざい類5検体、食肉製品4検体、魚肉練り製品4検体、漬物6検体及びその他4検体の合計43検体 【検査項目】保存料、甘味料、着色料等 (2)表示検査 催事当日、現場での目視による表示検査（JAS法含む）を実施 (3)アンケート調査 アレルギー表示についての催事出店者の意識や表示方法等について調査を実施</p> <p><結果概要> 収去検査の結果、43検体中4検体から表示にない添加物（保存料及び着色料）を検出した（違反率：9.3%）。これらの表示違反については、製造所を所管する道府県へ違反通報した。また、204検体の表示検査の結果、17件（JAS法1件含む）について不適切な表示を発見した。これらについては、現場で口頭注意し、表示の適正化後に販売するよう指導した。出店責任者へのアンケート調査の結果、アレルギー物質を含む食品を販売し、かつ表示制度についても理解している業者が大多数であり、アレルギー表示に対する意識が高いことが分かった。また、実際の取り組みとして、消費者への情報提供を行っていると回答した業者は全体の75%であった。</p> <p><まとめ等> 最近では中規模のスーパーや駅のコナコース等でも多くの物産展が行われている。短期間で客を集める催事は、集客力に優れた営業形態であるが、販売者の商品に対する衛生意識は通常よりもおろそかになりがちである。消費者が、アレルギー物質や添加物等について適切な表示がなされた、衛生的な食品を安心して購入できるよう、今後さらに対象店を拡大し、適正表示の事前指導、収去による違反品のチェックを実施していく予定である。</p>
<p>多摩立川 (2)</p>	<p><事業名> カキフライの加熱状況とノロウイルスモニタリング調査（新規）</p> <p><実施目的> 毎年ノロウイルスによる食中毒が多発しており、東京都では平成15年から平成17年までの3年間において食中毒発件数の約3割を占め、病因物質別では第1位となっている。ノロウイルスによる食中毒は、生カキを原因食品とする場合が多いとされるが、中にはカキフライ等の加熱食品がメニューに含まれる事例も散見され、カキフライのノロウイルス汚染が懸念された。</p> <p>多摩立川保健所では、今後の衛生指導に供することを目的とし、飲食店営業施設等におけるカキフライの加熱実態調査及び冷凍食品のカキフライ半製品についてノロウイルスモニタリング調査を実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年9月～平成18年2月 対象施設及び対象食品： (1) カキフライ加熱実態調査 管内のカキフライ半製品を調理し、販売する飲食店営業施設11施設 (2) カキフライ半製品のノロウイルスモニタリング調査 管内のスーパーマーケット等で販売されるカキフライ半製品及びカキフライを提供している飲食店営業施設で扱っているカキフライ半製品50検体</p> <p>実施内容： (1) カキフライ加熱実態調査 ①マニュアルの確認、②揚油の温度確認、③通常調理時の揚げ時間の測定、④中心温度（2点の温度を揚げ上がりから4分間測定し、15秒毎の温度を記録）の4点について調査 (2) カキフライ半製品のノロウイルスモニタリング調査 1検体につき10個のカキフライ半製品を買い上げし、ノロウイルスの検査を実施</p> <p><結果概要> (1) カキフライ加熱実態調査 11施設中10施設で揚油温度及び揚げ時間を定めたマニュアルがあり、6施設でノロウイルスの感染性を失わせるとされる中心温度85℃1分の条件を満たしていた。5施設では条件を満たしていなかったが、揚油温度や揚げ時間については大きな差異はなく、中心温度の違いはカキフライ半製品の大きさや投入時の温度、投入数等の要因が影響したと考えられた。また、中心温度測定について、全体が不均一、衣で覆われているためノロウイルスの蓄積する中腸腺の位置が分かりにくい、中心部に空洞や水（氷）が溜まっている場合がある等が原因で、内部温度にムラがあり、正確な測定が困難であることが判明した。</p>

<p>多摩立川 (2)</p>	<p>(2) カキフライ半製品のノロウイルスモニタリング調査 50 検体全てでノロウイルスは検出されなかった。 <まとめ等> これまで飲食店営業等の事業者に対しては、ノロウイルス食中毒対策のために、加熱調理の際は中心温度 85℃1 分以上となるよう指導してきたが、今回の調査によりカキフライ中心温度を正確に測定するのは技術的に困難であることがわかった。今後は加熱条件の確認よりも、揚げ温度と揚げ時間等の調理条件を設定し、事業者を指導することが有効であると考えられた。今後、事業者指導のため、揚げ温度や揚げ時間、さらに 1 回の調理におけるカキフライ半製品の投入数、投入時温度等、調理条件設定の際に必要な項目を検討し、調理条件を設定するための十分なデータを集積していく必要があると考える。</p>
<p>多摩府中 (1)</p>	<p><事業名> 保育園施設における食品媒介感染症病因物質の交差汚染の実態とその防止対策（新規） <実施目的> 近年、保育園等の社会福祉施設では、食中毒や感染症の両者の性質を併せ持つノロウイルスや O157 等のいわゆる食品媒介感染症病因物質による事件が多発しており、この防止対策が大きな行政課題となっている。これらは、経口感染し糞便と共に排菌され、同時に腸内に常在する糞便系大腸菌群も排菌される。従って、糞便系大腸菌群を指標菌とすることで、これら病因物質の汚染源や伝播経路等を推測することができる。 <実施内容> 実施期間：平成 17 年 10 月～平成 18 年 2 月 対象施設：管内保育園施設 50 施設 実施内容：綿棒による拭取り検査を各施設約 30 検体、合計 1,445 検体及び砂の洗い出し検査 104 検体について細菌検査を実施 【検査項目】糞便系大腸菌群、黄色ブドウ球菌、大腸菌群、サルモネラ属菌及びノロウイルス <結果概要> 糞便系大腸菌群の検出率は手洗い蛇口 1.4% (140 検体中 2 検体)、園児トイレ便座 8.3% (144 検体中 12 検体)、職員トイレ便座 7.4% (27 検体中 2 検体) 等であり、トイレが汚染源となり、園構成員の行動動線に従い、検出率は概ね漸次低減傾向ながら広がっていく様が推測された。伝播経路は、「手指を介した経路」と「足裏を介した経路」の 2 つが推測された。 砂場は共有の遊び場であるため、「下痢便おもらし」や「嘔吐」等により二次汚染源の病巣となり得ることが想定される。園の砂場からは 96.1% (51 検体中 49 検体) で糞便系大腸菌群が検出され、この砂が拡散した園庭でも 92.9% (14 検体中 13 検体) で検出された。サルモネラ属菌、ノロウイルスは検出されなかった。市販の砂や河川砂、小中学校校庭の砂等、「下痢便おもらし」等がほとんど想定されない砂であっても、糞便系大腸菌群が広範に検出されたことから、これらは動物由来のものであると示唆された。従って、これらは普通に自然環境下に存在しており、特段問題視する必要はないと考えられる。しかしながら、砂場が嘔吐物等で汚染された時に、その菌が常在化し、二次汚染源になる可能性を危惧する必要がある。菌が常在化しないような環境に改善することが急務である。 糞便系大腸菌群の消滅経時変化を調査したところ、合成樹脂製材質表面で最大 27 時間、砂中では水分があれば 10 日後でも変化はなく、2 日天日乾燥した砂では死滅した。また、次亜塩素酸ナトリウム溶液の殺菌効果を試験したところ、市販砂は 200ppm、泥の多い砂は 500ppm 以上で効果があった。東京都のノロウイルス対応標準マニュアルでは、排泄物や嘔吐物の処理は 1000ppm での消毒を指導しているため、消毒効果に余裕幅を考慮し、1000ppm 溶液に 10 分浸漬することが確実な消毒作業となることが本試験で裏付けられた。 <まとめ等> 検査の結果、汚染源はトイレ便座にあり、ここを起点に「手指」と「足裏」による 2 つの伝播経路が推測された。従って、この伝播経路を遮断するための消毒方策を取り入れた自主管理マニュアルを作成し、実行することが防止対策となる。また、糞便系大腸菌群の塗布消滅試験では、合成樹脂製材質表面で最大 27 時間生存することが究明された。これを踏まえ、汚染源であるトイレ便座面及び汚染伝播物であるドアノブ面等は、可能な限り頻繁に消毒処理を行う必要があることが判明した。 砂場においては、菌が常在化する環境にあることが裏付けられた。二次汚染源化を防止するためには、砂の乾燥による菌の減衰、天日乾燥による菌の消滅、及び塩素消毒では 500ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液の散布が必要であることなどが究明された。 砂場は、定期的には、天日乾燥による消毒処理を、嘔吐等の汚染原因が突発的に生じ緊急に消毒を必要とする場合は、塩素消毒処理を、又は両者処理を併用し実施することで、これら病因物質に起因する感染防止の対策に有効であると思料される。</p>
<p>多摩府中 (2)</p>	<p><事業名> 対面販売されるそう菜のアレルギー物質表示について（第3報）（継続） <実施目的> 平成 13 年 4 月から、アレルギー物質を含んだ加工食品で容器包装に入れられたものについては、表示の義務が課せられたが、店頭で対面販売される食品についてのアレルギー物質表示は免除されている。平成 15 年度、消費者に対してアンケートを実施したところ、アレルギー物質表示に高い関心を持つことがわかった。これを受け、平成 16 年度は食肉販売店を中心に、店頭で対面販売される食品につ</p>

<p>多摩府中 (2)</p>	<p>いて、アレルギー物質の店頭表示を指導、助言してきた。平成17年度は、①改めて消費者、食品営業者の関心度、②外食メニューに対する表示希望についてアンケートを実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年8月～平成17年11月 対象施設：府中市、小金井市、調布市、狛江市、武蔵野市及び三鷹市内の住民並びに飲食店関係者 実施内容：性別、年齢、アレルギー表示の関心度及び認識度、外食メニューに対する表示希望についてのアンケートを、講習会や催事等で配布し、回答を得る</p> <p><結果概要> 食物アレルギーの表示に対する関心は66.7%、外食メニューへの表示希望は75.1%と高い関心があることが分かった。表示義務品目の認知度については、落花生が49.7%と劣るものの、その他は非常に高い割合で認知されている。反対に、表示推奨品目では全く知らない割合が65.3%と高かった。また、自主的に表示に取り組む店舗は、平成15年度調査時の9%に対し、139件中26.4%の店舗で実現していた。</p> <p><まとめ等> 平成15年度のアンケート結果と比較し、依然としてアレルギー表示に高い関心があり、外食メニューでの表示を求める声も同様に多かった。表示推奨品目の認識度は半数以下にとどまるものの、表示義務品目に関する知識は極めて高く、消費者の関心の高さが判明し、表示が免除される販売形態の食品でも、表示により消費者へ情報提供するよう店舗へ働きかけたことは意義があったと言える。また、自主的に表示に取り組む店舗が、平成15年度と比較して3倍以上となっており、平成16年度の本事業により、店舗側の問題意識が高まった結果と思われる。</p>
<p>多摩小平 (1)</p>	<p><事業名> 食肉の生食回避についての普及啓発事業 (乳幼児をO157等腸管出血性大腸菌による感染症から守るため) (新規)</p> <p><実施目的> 平成16年度東京都保菌者検索事業の報告によると、腸管出血性大腸菌による散発患者は116名で、前年度よりも若干増加しており、うち37名が10歳未満であった。また、同報告では焼肉店の利用や「牛レバ刺し」「ユッケ」等の生肉の喫食について感染源として注目すべき点であると述べている。平成16年度の多摩小平保健所管内のO157散発患者の届出は11名で、うち4名が10歳未満であった。4名の喫食調査等から、3名で発症前の焼肉店の利用があり、2名は「牛レバ刺し」「ユッケ」等を喫食していた。また、残りの1名は野外でバーベキュー料理を喫食していたことが判明している。腸管出血性大腸菌に感染しやすく、重篤になりやすい乳幼児や児童における事故を防止するためには、生食又は加熱不十分な食肉を食べさせないよう保護者に普及啓発することが重要であると考え、リーフレットの配布による普及啓発事業を実施した。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年9月～平成17年11月 対象者：3歳児検診対象の保護者、保育園(認証、認可外含む)児・家庭福祉員(保育ママ)等在籍の乳幼児保護者、幼稚園児の保護者及び小学1年生の保護者 実施内容：食肉の生食等の回避についてのリーフレット作成、配布(保健対策課と共同で実施)保健所窓口へ設置、衛生講習会での配布・説明による営業者指導</p> <p><結果概要> 小学校78校(6,765枚)、幼稚園58園(13,857枚)、保育園等138施設(9,865枚)の計274施設で30,487枚のリーフレットを配布した。その他、保健対策課関係7,100枚、食品関係営業者500枚及び一般消費者(市民祭り等)800枚の配布を行い、合計38,887枚のリーフレット配布により普及啓発を実施した。</p> <p><まとめ等> 本事業は生食を行わないことを、より多くの保護者に認識してもらうため、分かりやすく理解しやすいリーフレットを作成し普及啓発することを柱とし、この点で概ね達成できたと考える。ただし、保健対策課と食品衛生係の観点の相違から作成内容の調整に時間がかかり配布日程等がスムーズに進捗せず、また、予算の関係上配布できる範囲を絞り込まなければならない等、事業取組みの限界を感じた。管内1市の保育園園長会では、当係職員からリーフレット内容等事業目的を説明し、配布方法や情報提供の意義を理解してもらうことができ、積極的な協力を得ることができた。本事業は、単なる配布の実施ではなく、保健所職員又は学校・保育園関係者から保護者へ直接説明して内容を十分に理解してもらい、保護者の意識向上へのきっかけになり得たか等効果を計ることも目的であったが実現できず、この点が今後の課題である。今後、同様事業を計画する際は、消費者、保護者等の評価が計れる方法を検討してみたい。保健対策課とは日常業務において、連携・協力して課題解決を行っているが、本事業を通じてさらに共同で取り組める事業展開を図っていくことができればと考える。</p>
<p>多摩小平 (2)</p>	<p><事業名> 食中毒発生を想定した健康危機管理訓練について (新規)</p> <p><実施目的> 保健所で作成した「健康危機管理マニュアル」に基づく食中毒及び感染症両面からの調査手法及び被害拡大、二次感染防止対策等の検証、福祉施設側での「事故防止マニュアル」に基づく対応の検証、保健所と福祉施設間での電子メールでのデータ送受信、各担当課等との連携・協力体制の構築並びに訓練の実施結果の検証に基づく関係マニュアルの見直しを目的とした。</p> <p><実施内容></p>

<p>多摩小平 (2)</p>	<p>実施期間：平成17年10月6日～7日 対象施設：小平市 東京都社会福祉事業団 東京都小平福祉園 小平市 株式会社A（菓子製造施設） 実施内容：平成17年4月から事前協議を行い、訓練内容について調整し、実施計画を作成した。これに基づき発生状況等についての施設側からの聴取り調査、現場確認を行い、調理場内の拭取り、検食の取去、調理従事者の検便検査及び施設内共用部分について汚染調査のための拭取り検査を実施</p> <p><結果概要> 訓練実施に関係する小平福祉園、菓子製造業者、食品監視課及び所内関係課・係で事前協議を重ね、実施内容について調整を図り食中毒、感染症の両面から調査することを所の方針として実施した。所内連携は比較的スムーズに実施できた。また、試験的に実施した患者データの送受信は他の集団給食施設等にも適用可能と思われた。調査票については、対象施設の負担軽減のため、感染症関係と共通して使用できるものを作成することが今後の課題である。本訓練の実施により、対象施設の危機管理意識の向上が伺われ、また、保健所、福祉施設双方の既存の危機管理マニュアルについて実施結果から問題点抽出ができ、所要の見直しを図った。以上のことから、訓練実施により一定の成果が得られたと考える。</p> <p><まとめ等> 食中毒あるいは感染症の対応においては、原因究明、被害拡大防止のため迅速性が第一に要求される。しかし、現実的には様々な状況により、対応が困難となる場合もある。健康危機管理訓練では、実施内容として通常の対応がとりにくいケースの想定等、いくつかの課題を設定、実施し、検証した結果をその後を生かす等、より発展的な内容に繋がられるような形で実施していくことにより有益なものになると思われる。</p>
<p>島しょ (1)</p>	<p><事業名> 平成12年（2000年）三宅島噴火災害に対する食品衛生監視員の対応について（最終のまとめ）（継続）</p> <p><実施目的> 平成12年6月26日に端を発した三宅島の噴火災害は、同年9月から4年5ヶ月に及ぶ全島避難を経て、平成17年2月1日に避難指示が解除され島民の帰島が開始され、生活の復旧も始まりつつある。食品衛生監視員が三宅島で与えられる業務は通常と同様であるが、人事異動等により災害当初を知る職員が少なくなり、記憶が薄れつつあることから、後続の職員への参考資料として、また、自然災害という共通の課題を抱えている島しょ保健所各出張所・支所の業務資料とするため、同期間の食品衛生監視員の対応についてとりまとめた。</p> <p><実施内容> 平成12年6月26日の三宅島火山活動の開始から平成17年11月1日の保健所島内業務再開までの三宅島噴火災害への対応について、各種資料の整理・収集、関係職員からの聴取等により、記録としてとりまとめた。</p> <p><結果概要> (1) 噴火活動開始から全島避難まで（平成12年6月26日～同年9月4日） 環境衛生監視員と合同で衛生監視班を編成し、避難所での炊き出し等による食品の取扱い、調理従事者の手洗い、飲料水の消毒について重点的に指導した。また、保健所便りの配布や弁当の早期喫食、手洗いの勧奨等の食中毒予防を啓発した。9月4日の避難船にて退去。</p> <p>(2) 全島避難中の三宅島食品衛生対策（平成12年9月4日～平成17年11月1日） 平成13年5月に防災関係者の駐在が可能となり、食生活を支えるため仕出し弁当店が開設された。これに伴い三宅島における食品衛生監視業務を再開した。また、集団給食施設や飲食店、食品販売店等が順次開設され、平成16年10月までに23回三宅島へ渡り、14施設の営業許可業務や施設衛生管理、取扱状況、表示等について延べ189件の監視指導を実施し、756件のスタンプ検査を実施した。また避難施設での衛生講習会を開催した。</p> <p>(3) 三宅島の帰島に関する対応（平成16年7月～同年10月） 平成16年11月、三宅村が翌2月に避難指示を解除する方針を出し、同年11月から食品関係業者を含む商工業者の先行帰島を認めたため、全島避難前の全ての業者にアンケート調査を実施し、営業再開意思を確認した。早期営業再開者に対して、都庁内で衛生講習会を開催し、避難中に失効した許可の取扱い、申請手数料の減免措置、最新の食品衛生事情等について情報提供を行った。</p> <p>(4) 帰島後の食品衛生対策（平成16年11月1日～平成17年7月末） 平成16年11月の商工業者の先行帰島に合わせ、保健所の島内業務が再開され、三宅島での常駐を開始した。平成17年7月までに75施設が営業を再開し、新規営業等含め93施設で営業が開始され、延べ307回の監視指導を実施し、2070件のスタンプ検査を行った。</p> <p><まとめ等> 平成12年6月から継続してきた食品衛生監視員の噴火災害対策についての活動は、平成17年3月31日の東京都現地災害対策本部三宅地方隊保健課の解散、同年7月の三宅島の帰島関連業務の終了等を受け、避難指示解除から半年が経過した同年7月末をもって一区切りとした。三宅島においては同年8月以降もいまだ火山活動が継続中であり、島民の生活復旧も道半ばである。食品衛生監視員に与えられた業務、責任、使命についてもこれまでと何ら変わるものではない状況にある。</p> <p>全島避難から平成17年7月にいたるまで三宅島は幸いなことに食中毒等の飲食に起因する健康被害は</p>

<p>島しょ (1)</p>	<p>1件も発生しなかった。これは、時にはガスマスクを着用しなければならない過酷な環境の中で、食の安全に配慮しつつ島内における食生活を支えてきた、多くの関係者の尽力と協力によるものである。</p>
<p>島しょ (2)</p>	<p><事業名> 小笠原ノヤギ糞便検査(新規)</p> <p><実施目的> 小笠原村父島では平成12年からサルモネラによる胃腸炎が散発しており、平成17年11月までに32名からサルモネラが検出されている。平成13年には関係施設、環境要因等の拭取り検査を実施したが、発生源の特定にはいたらなかった。</p> <p>父島には野生ヤギが多数存在し、場所によっては足の踏み場もないほど糞が散乱している状況である。サルモネラは自然界に広く分布し、哺乳類、鳥類、爬虫類等からも分離されており、父島に多数存在するヤギも保菌動物となりうるが、これまでに検査はされていなかった。そこで、サルモネラによる胃腸炎とヤギとの関連を検証するためヤギ糞便検査を実施し、検査結果を元に衛生意識の向上を図ることとした。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成17年9月～平成17年12月 調査対象：父島、兄島及び八丈島のヤギ糞便及び土壌、河川水、海水、野鳥糞便 【検査項目】サルモネラ(父島ヤギ糞便のみカンピロバクター、腸管出血性大腸菌0157も検査)</p> <p><結果概要> 父島ヤギ糞便454検体中100検体からサルモネラが検出され、血清型別では、<i>S.Oranienburg</i>93件(93.0%)、<i>S.Adelaide</i>5件(5.0%)及び<i>S.Weltevreden</i>2件(2.0%)であった。カンピロバクター、腸管出血性大腸菌0157は検出されなかった。父島以外のヤギ糞便からはサルモネラは検出されなかった。</p> <p>環境因子等35件の検査の結果、土壌10検体中4検体(40%)、河川水10検体中1検体(10%)及び野鳥糞便5検体中2検体(40%)からサルモネラが検出された。血清型は野鳥糞便1検体の011群を除き、全て<i>S.Oranienburg</i>であった。海水からはサルモネラは検出されなかった。</p> <p><まとめ等> 父島ヤギ糞便の約22%から3種のサルモネラ血清型が検出され、検査したほぼ全ての地域で検出されたことから、一定以上のヤギについてはサルモネラ保菌固体がいることが示唆された。父島ヒト検体90.6%から検出された<i>S.Oranienburg</i>は93.0%、ヒト検体3.1%から検出された<i>S.Weltevreden</i>は2.0%のヤギ検体から検出されたが、ヒト検体6.3%から検出された<i>S.Gaminara</i>はヤギ検体からは検出されず、ヒト検体から検出のない<i>S.Adelaide</i>がヤギ検体5.0%から検出された。最も多く検出された<i>S.Oranienburg</i>は、平成11年に全国的な大規模食中毒事件を起こした血清型であり、また、<i>S.Weltevreden</i>は沖縄県でヤギ汁を原因とした食中毒を起こした血清型である。また、平成13年調査時は検出されなかったが、今回調査ではヤギの他、土壌、河川水及び野鳥糞便からサルモネラが検出されており、経路の断定はできないが、父島に持ち込まれたサルモネラがヤギの間で保菌され環境等を汚染し、断続的にヒトでの感染を発生させているものと考えられた。</p> <p>今回検出されたものと同じ血清型のサルモネラが原因で胃腸炎が発生していること、胃腸炎症状を呈した患者が10歳以下の若齢者に多いこと、ヤギは近年住宅地付近でも見かけることから、パンフレットや広報誌等により衛生意識の向上と、具体的な予防法について周知した。成人では不顕性保菌者が多いことが示唆されるため、希望者への検便の勧奨を行った。今後ともサルモネラの危険性、症状や予防法等を周知していく必要がある。</p> <p>平成12年3月に小笠原と畜場が閉鎖され、現在島内での処理ができない状況である。今後ヤギを食用として利用するのであれば、と畜場を開設し、衛生的な施設で処理を行い、廃棄物等の処理を適切に行うことが必要である。</p>