

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	127
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	127
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	127
第 2 平成 22 年度食品衛生監視事業(4 月分及び 5 月分)の実施結果について	130
第 3 平成 22 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	145
第 4 平成 22 年度食品衛生監視事業(9 月分から 11 月分まで)の実施結果について	164
第 5 平成 22 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	176
第 6 平成 22 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	194
第 7 食品関係保健所計画事業	208
第 2 節 その他の事業	215
第 1 現場簡易検査	215
第 2 夜間営業等監視事業	215
第 3 臨時営業等監視事業	215

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、「平成22年度東京都食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。

平成22年度は、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる社会福祉施設等の大量調理施設に対し、特にノロウイルスによる食中毒を防止するため、重点的な監視指導を実施した。また、平成15年以降、アレルギー物質の

表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されていることから、アレルギー物質の表示検査を行うとともに、これらを含む可能性のある食品の収去検査を実施した。

また、保健所ごとに、縁日・祭礼等の衛生監視、地域で製造・消費される食品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

第1節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業

第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成22年度東京都食品衛生監視指導計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成22年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食提供者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,772
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別重点監視指導 ○食品製造業に対する一斉監視指導 ○食肉（生食用食肉を含む）等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○再発防止のための監視指導 ○行商等の一斉監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,982
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー物質検査 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導 ○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 ○生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	6,707
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○ノロウイルス対策 ○カンピロバクター対策 ○食品製造業等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,374
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品の販売業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,501

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

表 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

平成22年度 保健所 食品衛生監視指導計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	4-5月事業		夏期一斉監視事業			9-11月事業			歳末一斉監視事業		1-3月事業	
全保健所一斉監視事業	【主な対象業種】 ①飲食店営業 (生食用食肉等を提供する施設)		☆夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導 【主な対象業種】 ①飲食店営業 (生食用食肉等を提供する施設)			【主な対象業種】 ①飲食店 (生食用食肉等を提供する施設、宴会施設等)			☆歳末に食品を大量に取り扱う施設に対する監視指導 【主な対象業種】 ①飲食店 (宴会施設等)		【主な対象業種】	
	②食品の製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、菓子、粉末食品等)		②飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等)			②給食供給者(社会福祉施設等におけるノロウイルス対策)			②給食供給者(社会福祉施設等におけるノロウイルス対策)		①給食供給者(社会福祉施設等におけるノロウイルス対策)	
	③食品の販売業		③食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、めん類、食肉処理業等)			③食品の製造業 (魚肉ねり製品、食肉製品等)			③食品の製造業 (魚肉ねり製品、そうざい、菓子、魚介類加工業、つけ物、めん類、食肉製品、食肉処理業、飲食店等)		②食品製造業 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他)	
	④給食供給者(学校給食、保育施設等)		④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤自動車営業、行商			④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等)			④食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑥ふぐ取扱関係業者		③食品の流通・販売施設 (スーパー、デパート、各販売業等)	
	⑤食品処理場等					⑤学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場 ⑥夏期に不良食品等を製造した施設			⑤夜間業者		④歳末に不良食品等を製造した施設 ⑤食品処理場等	
取去検査	②③④⑤で実施		②③④で実施			③④⑤⑥で実施			③④で実施		②③④⑤で実施	
自主管理推進事業	食品衛生自主管理認証制度の普及											
表示監視	表示の検査・指導(食品衛生法及びJAS法に基づく表示に関するもの)											
保健所計画事業	(各保健所又は圏域ごとに進捗の実情等を考慮し、計画を定めて実施)											
その他主な実施内容	危機管理対策(大規模食中毒発生時対応訓練等を含む。)											
	食の安全に関する食育の推進											

表3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

対象食品	区分	合計				細菌検査				化学検査			
		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
				不良数	不良率			不良数	不良率			不良数	不良率
	合計	6,129	1,298	35	2.7	3,900	834	33	4.0	2,229	464	2	0.4
4月～5月	給食施設の一斉監視	940	158	4	2.5	719	119	4	3.4	221	39	—	—
	食品製造業の一斉監視	274	65	1	1.5	118	31	1	3.2	156	34	—	—
	食品販売業の一斉監視	133	19	—	—	—	—	—	—	133	19	—	—
	食鳥肉の一斉監視	156	26	—	—	117	13	—	—	39	13	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小計	1,503	268	5	1.9	954	163	5	3.1	549	105	—	—
6月～8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	240	41	3	7.3	228	38	3	7.9	12	3	—	—
	サラダ・そうざい類	541	103	3	2.9	413	69	3	4.3	128	34	—	—
	生菓子	201	40	6	15.0	113	19	5	26.3	88	21	1	4.8
	地域流通食品	384	89	—	—	73	15	—	—	311	74	—	—
	食肉	185	37	—	—	185	37	—	—	—	—	—	—
	すし種・刺身	228	39	4	10.3	228	39	4	10.3	—	—	—	—
	アイスクリーム類	82	41	2	4.9	82	41	2	4.9	—	—	—	—
	豆腐原料大豆	14	14	—	—	—	—	—	—	14	14	—	—
	豆腐	111	37	—	—	111	37	—	—	—	—	—	—
	食鳥肉	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	小計	1,986	441	18	4.1	1,433	295	17	5.8	553	146	1	0.7
9月～11月	社会福祉施設等の一斉監視 (ノロウイルス対策)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	食品のアレルギー物質検査	70	70	—	—	—	—	—	—	—	70	—	—
	生食用食肉等を提供する 飲食店等	55	11	—	—	55	11	—	—	—	—	—	—
	食品販売業の一斉監視	246	69	3	4.3	246	69	3	4.3	—	—	—	—
	学校給食用パン・めん類製 造業等の一斉監視	3	2	—	—	—	—	—	—	3	2	—	—
	改善確認が必要な施設の 監視	288	56	2	3.6	288	56	2	3.6	—	—	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	小計	662	208	5	2.4	589	136	5	3.7	73	72	—	—
12月 (歳末一斉)	佃煮・そうざい	80	24	—	—	42	14	—	—	38	10	—	—
	生菓子	129	44	4	9.1	105	35	4	11.4	24	9	—	—
	生食用かき	14	14	—	—	14	14	—	—	—	—	—	—
	魚肉ねり製品	44	22	1	4.5	44	22	1	4.5	—	—	—	—
	食肉製品	91	32	—	—	18	16	—	—	73	16	—	—
	魚介類加工品・魚卵加工品	113	42	—	—	9	3	—	—	104	39	—	—
	農産加工品	55	16	1	6.3	42	13	—	—	13	3	1	33.3
	その他	6	2	—	—	—	—	—	—	6	2	—	—
	計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小計	532	196	6	3.1	274	117	5	4.3	258	79	1	1.3
1月～3月	改善確認が必要な施設の 監視	235	36	—	—	177	33	—	—	58	3	—	—
	食品販売業の一斉監視	474	48	—	—	64	21	—	—	410	27	—	—
	食品製造業の一斉監視	605	76	1	1.3	310	55	1	1.8	295	21	—	—
	食鳥肉の一斉監視	132	25	—	—	99	14	—	—	33	11	—	—
	その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計画事業ほか	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	小計	1,446	185	1	0.5	650	123	1	0.8	796	62	—	—

第2 平成22年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4及び表3-1-7）

本事業実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,722件の立ち入りを行い、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、給食供給者、食品製造業、健康食品製造業、食肉販売業等から239検体の食品等を収去し、検査を実施した。

学校給食や保育施設等の給食供給者に対して、食中毒の未然防止を図るため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。また、食品製造施設に対して、違反食品や異物混入等の苦情の未然防止を図るため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

一方、カンピロバクター食中毒が発生した際、原因食品として疑われることの多い未加熱又は加熱不十分の食肉（レバー刺身、ユッケ、鶏わさ等）を提供している飲食店（居酒屋、焼肉店、焼鳥店等）に対する監視指導を実施し、同食中毒及びその他の食中毒の発生の未然防止を図った。

この他、食品衛生講習会や各保健所独自の計画による一斉監視指導等を実施し、食品関係者及び消費者の食品衛生知識の向上並びに自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

学校、保育施設、病院・診療所、その他（工場・事業所、寮等）の給食施設（飲食店営業を含む）に対して511件の監視を行い、食中毒の発生を未然に防止するため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。

その結果、10軒に対して口頭注意の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-9及び表3-1-10）

給食供給施設45軒からそうざい、調味料等157検体を収去し、細菌検査119検体及び化学検査39検体の検査を実施した。

その結果、「加熱そうざい」2検体、「加熱そうざい」1検体、「未加熱そうざい」1検体の合計4検体が不良となった。

(2) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

清涼飲料水、菓子等の食品の製造施設に対して453件の監視を行い、違反食品や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。

このうち、7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 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-11及び表3-1-12）

清涼飲料水製造業等の食品製造施設16軒から菓子等49検体を収去し、細菌検査31検体及び化学検査34検体の検査を実施した。

その結果、「洋生菓子の衛生規範」に適合せず、大腸菌群を検出した洋生菓子1検体が不良となった。

(3) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

スーパー、デパート等の食品販売施設1,006件の監視を行い、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、流通食品の検査を実施した。また、併せて流通食品の表示について、監視指導を実施した。

このうち、21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 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-13）

食品販売施設9軒から漬物等19検体を収去し、化学検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(4) 生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

カンピロバクター食中毒が発生した際、原因食品として疑われることの多い未加熱又は加熱不十分の

食肉を提供している飲食店に対する監視指導を実施し、同食中毒及びその他の食中毒の発生の未然防止を図った。居酒屋、焼肉店、焼鳥店等の飲食店に対して315件の監視を行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底等について指導した。

このうち、4軒について口頭注意の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成22年3月26日付21福保健食第3343号「平成22年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場34件の監視指導を実施した。その結果、行政措置を実施した施設はなかった。

イ 収去検査結果（表3-1-6、表3-1-14及び表3-1-15）

食肉処理場13軒から食鳥肉13検体を収去し、細菌検査13検体、抗菌性物質等の化学検査13検体の検査を実施した。その結果、サルモネラ菌を4検体、ウェルシュ菌を1検体から検出した。また、抗菌性物質等を検出した検体はなかった。

(6) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-16）

食品等225,222品目の表示検査を実施し、92品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.4%）。このうち、項目別違反件数は「そうざい」（1.6%）、「食肉」（1.4%）、「魚肉練り製品」（0.9%）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者等に対して適正な表示を行うよう指導した。併せて、保健機能食品835品目、遺伝子組換えに関わる表示2,511品目について表示検査を実施した。また、収去検査の結果、表示違反が判明した食品はなかった。

イ 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（表3-1-16）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実及びアルファルファ438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3-1-17）

食品の販売施設等に立ち入り、4,984品目について表示検査を実施した。その結果、52品目について表示違反を発見した（違反率：1.0%）。違反の内訳は「原産地」（39件）、「無表示」（12件）等であった。当該食品の販売者には、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。

(7) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-18）

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60回実施し、1,829名が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだものを54回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを55回実施し、前者は1,587名、後者は1,682名が参加した。

表3-1-4 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況						
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))				不利益処分
			行政指導				
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他		
合計	4,722	56	53	-	3	-	
製造・処理施設	462	6	6	-	-	-	
販売施設	1,060	21	20	-	1	-	
調理施設	3,086	29	27	-	2	-	
その他	114	-	-	-	-	-	

表3-1-5 事業別立入検査状況

		立入検査実施状況						
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))				不利益処分
				行政指導				
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他		
ア 給食供給者等の 監視指導 (再掲)	飲食店営業 (集団給食)	173	3	1	-	2	-	
	給食供給者 (届出)	338	7	7	-	-	-	
イ 生食用食肉等を提供する飲食店の監視指導 (再掲)		315	4	4	-	-	-	
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)		453	7	6	-	1	-	
エ 食品の販売業の監視指導 (再掲)		1,006	21	20	-	1	-	
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) の監視指導 (再掲)		34	-	-	-	-	-	

表3-1-6 収去検査結果

		収去検査実施状況		
		収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 給食供給者等の監視指導（再掲）	飲食店営業（集団給食）	45	157	4
	給食供給者（届出）			
イ 生食用食肉等を提供する飲食店の監視指導（再掲）		-	-	-
ウ 食品製造業の監視指導（再掲）		16	49	1
エ 食品の販売業の監視指導（再掲）		9	19	-
オ 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導（再掲）		13	13	-

表3-1-7 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲)	通報した品目数	総検査項目数	(内訳)					
								細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		239	5	0	0	0	2578	1019	6	0	1559	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	2	0	0	0	0	38	2	0	0	36	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	14	0	0	0	0	384	182	0	0	202	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	2	0	0	0	0	39	4	0	0	35	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	18	0	0	0	0	267	18	0	0	249	0	0
菓子類	洋生菓子	7	1	0	0	0	47	31	1	0	16	0	0
	和生菓子	18	0	0	0	0	198	65	0	0	133	0	0
	その他の菓子・菓子材料	5	0	0	0	0	85	0	0	0	85	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	5	0	0	0	0	84	5	0	0	79	0	0
	酒類飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	4	0	0	0	0	28	6	0	0	22	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	8	0	0	0	0	166	5	0	0	161	0	0
	調味料	28	0	0	0	0	428	0	0	0	428	0	0
	加熱済そうざい	93	3	0	0	0	584	537	4	0	47	0	0
	未加熱そうざい	23	1	0	0	0	140	140	1	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	2	0	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0
	調理パン	1	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	9	0	0	0	0	72	6	0	0	66	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-8 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査項目数	法違反・不良 品目数	法違反再掲	品目数 (再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		11	0	0	0	205	0	0	0	205	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	5	0	0	0	81	0	0	0	81	0	0
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	1	0	0	0	10	0	0	0	10	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	3	0	0	0	67	0	0	0	67	0	0
	調味料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	加熱済そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	2	0	0	0	47	0	0	0	47	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	サルモネラ属菌	腸炎ピブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157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	—	0157陽性
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	—	0157陽性
すし種・刺身	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最雑数100個/gを超えるもの	—
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	—	0157陽性
洋生菓子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157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	—	0157陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉(タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンビロバクター、0157陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・テンダーライス*及びクブリック*処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

太枠は成分規格を示す。

表3-1-9 給食供給者（学校給食、保育施設等）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)						大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		クロストリジウム属菌		
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		119	4	3.4	60	23	21	2	7	4	1	1	115	2	1	0	0	1	119	-	119	-	119	-	119	-	5	-
加熱済そうざい	煮物	24	1	4.2	16	2	4	1	-	-	-	1	23	-	-	-	-	1	24	-	24	-	24	-	24	-	1	-
	炒め物	15	1	6.7	9	5	-	-	-	1	-	-	14	1	-	-	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-	1	-
	揚物	8	-	-	7	1	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	8	-	8	-	8	-	8	-	-	-
	和え物	6	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	6	-	6	-	6	-	6	-	-	-
	焼物	5	1	20.0	3	1	-	-	-	1	-	-	5	-	-	-	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	-	-
	その他	31	-	-	17	9	5	-	-	-	-	-	31	-	-	-	-	-	31	-	31	-	31	-	31	-	1	-
未加熱そうざい		23	1	4.3	1	4	8	1	6	2	1	-	21	1	1	-	-	-	23	-	23	-	23	-	23	-	2	-
野菜・果物		3	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-
弁当		2	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-
その他		2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-

注1 **斜体太字** は不良検体に該当する。

表3-1-10 給食供給者（学校給食、保育施設等）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				甘味料				着色料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤				その他 ^{※6}		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※2}		検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸		その他 ^{※5}		適合
				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	39	-	-	35	6	35	2	34	2	34	0	11	-	30	5	14	-	1	-	9	-	3
調味料	22	-	-	22	-	22	2	20	-	20	-	6	-	16	-	8	-	-	-	8	-	-
漬物	8	-	-	8	6	8	-	8	2	8	-	5	-	8	5	5	-	-	-	-	-	-
加熱済そうざい	2	-	-	1	-	1	-	2	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
缶詰びん詰	2	-	-	1	-	1	-	2	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	5	-	-	3	-	3	-	2	-	2	-	-	-	3	-	1	-	1	-	1	-	3

注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

2 ※2 検体により、アスパルテーム、グリチルサリチル酸、ステビオサイド、レバウディオサイドA、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 検体により、エリソルビン酸、BHA/BHT、トコフェロール、エチレンジアミン四酢酸を検査した。

6 ※6 検体により、亜硝酸根、酸化、過酸化物質を検査した。

表3-1-11 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)						大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		成分規格 ※1
		不良数	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	≤ 10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適合
合計	31	1	3.2	9	6	3	7	4	1	19	6	19	-	19	-	19	-	6
和生菓子	13	-	-	1	1	3	3	4	1	8	5	13	-	13	-	13	-	-
洋生菓子	5	1	20.0	1	1	-	3	-	-	4	1	5	-	5	-	5	-	-
清涼飲料水	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
水	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
粉末食品	3	-	-	1	1	-	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	4	-	-	1	3	-	-	-	-	4	-	1	-	1	-	1	-	-

注1 ※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）について検査した。

注2 **斜体太字** は不良検体に該当する。

表3-1-12 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料										着色料 ^{※1}		甘味料 ^{※2}		酸化防止剤 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		その他 ^{※5}	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		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	34	-	-	22	1	22	1	22	0	22	0	2	0	19	2	17	1	5	1	11	0	8	
和生菓子	9	-	-	7	-	7	-	7	-	7	-	-	-	7	2	6	-	-	-	2	-	-	
洋生菓子	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
菓子	3	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	-	2	-	3	-	1	-	2	-	-	
粉末食品	5	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-	2	-	2	1	4	-	-	
清涼飲料水	3	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	3	
水	3	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	
調味料	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	
その他	5	-	-	4	1	4	1	4	-	4	-	1	-	4	-	3	-	2	-	3	-	-	

注1 ※1 タール系色素を検査した。

2 ※2 検体により、サッカリン及びアセスルファムカリウム、アスパルテーム、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

3 ※3 検体により、アスコルビン酸及びエリソルビン酸、BHA/BHTを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 検体により、ヒ素、カドミウム、鉛、清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、銅、ミドリ、Mn）の検査をした。

表3-1-13 食品販売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 ^{※1}		甘味料						酸化防止剤				漂白剤 ^{※3}			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		着色料 ^{※1}		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※2}		アスコルビン酸		エリトリン酸		エチレンジアミン四酢酸		漂白剤 ^{※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	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	19	-	-	18	0	18	1	18	1	18	0	12	2	14	0	14	1	1	1	0	0	4	0	1	-	9	0
菓子	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	5	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	1	-	4	-	4	1	1	1	-	-	-	-	-	-	3	-
かん詰びん詰食品	5	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	-	-	-	-	4	-	1	-	3	-
その他	5	-	-	5	-	5	1	5	1	5	-	4	2	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-

注1 ※1 タール色素を検査した。

2 ※2 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 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-14 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

項目 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		ウエルシユ菌 (1g当たり)		リステリア		カンピロバクター ・シエジユニ		カンピロバクター ・コリ		0157			
		<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	13	2	8	2	1	2	5	4	2	0	13	0	9	4	12	1	13	0	13	0	13	0	13	0		
食鳥処理業	Aランク	4	3	1			1	3			4		4		4		4		4		4		4		4	
	Bランク	3	1	2			2	1			3		2	1	3		3		3		3		3		3	
	Cランク	6	1	3	1	1	2	2		2		6		3	3	5	1	6		6		6		6		6
	Dランク	0																								

表3-1-15 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤 ^{※3}		
	分別推定法 ^{※1}		合成抗菌剤 ^{※2}				
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	13	-	13	-	13	-	
食鳥処理業	Aランク	4	-	4	-	4	-
	Bランク	3	-	3	-	3	-
	Cランク	6	-	6	-	6	-
	Dランク	-	-	-	-	-	-

注1 ※1 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)を検査した。

2 ※2 オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、デコキネート、オキシリン酸、ジクラズリル、ナイルカルバジン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリン、アンプロリウムを検査した。

3 ※3 フルペンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表3-1-16 食品別表示検査

食品名	項目	検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数		通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳					
			遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)		無表示	期限表示	その他			
合計		22,522	2,511	835	92	0	0	3	27	28	37
マーガリン		174	9	19	0	0	0	0	0	0	0
酒類飲料		570	68	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		905	111	69	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品		893	51	0	1	0	0	0	1	0	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鮫肉ベーコン類		326	10	26	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,290	251	29	0	0	0	0	0	0	0
放射線照射食品		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		801	116	108	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	359	0	0	1	0	0	0	1	0	0
	鶏の液卵	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	1,718	0	0	24	0	0	1	0	11	13
	生かき	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	602	45	16	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	804	98	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン	1,885	291	0	6	0	0	0	2	1	3
	そうざい	2,043	289	34	33	0	0	0	15	14	4
	魚肉練り製品	710	24	71	6	0	0	0	4	0	2
	生菓子類	1,037	47	0	6	0	0	0	0	0	6
	切り身・むき身の生食用鮮魚 介類(生かきを除く)	939	0	0	4	0	0	0	4	0	0
	ゆでがに	40	6	6	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	4,489	771	176	10	0	0	2	0	2	8
	かんきつ類・バナナ	238	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	1,005	70	129	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	414	33	152	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りがんきつ類・バナナ	281	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
遺伝子組換え作物に係る食品*1	438	221	0	0	0	0	0	0	0	0	

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上した。

表3-1-17 JAS法等に基づく食品表示検査

項目 食品名	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件数							
			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	4,984	52	12	0	39	1	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,498	0	0	0	-	-	-	-	0
	水産物	989	5	5	0	-	-	-	-	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,671	39	0	0	39	-	-	-	0
原産地表示の必要な加工食品	693	8	7	0	0	1	0	0		0
カット野菜・フルーツ	133	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 3-1-18 講習会実施状況

項目 内容	業者		一般	
	回数	受講人数	回数	受講人数
合計	55	1747	5	82
カンピロバクター※1	49	1505	5	82
ノロウイルス※2	50	1600	3	82

※1 「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

※2 「ノロウイルス」には、ノロウイルスに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

第3 平成22年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

※ 食品衛生夏期対策事業は都・区・八王子市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要（表3-1-19）

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等179,320件の立入りをを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。今年度は、食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある集団給食施設等に対する監視指導や鶏肉、牛レバー等の食肉を取り扱っている飲食店や食肉販売店等に対する監視指導を最重要課題として実施した。

また、9,452検体の食品等について取去検査を実施し、571検体の不良食品等を発見した（不良率6.0%）。このうち、15検体は食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設5,413軒に対し、法違反に対する行政処分、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生教室の開催等を通じて、食品衛生知識の向上及び食品関係業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 大量調理施設に対する一斉監視指導（表3-1-21）

大規模な食中毒が発生する可能性の高い大量調理施設における食品の取扱い等を監視指導するため、弁当屋、仕出し屋、ホテル、宴会場、集団給食施設等に対し10,898件の立入検査を実施した。

このうち、細菌検査結果が不良となった施設等714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。

(2) 食品製造業に対する一斉監視指導（表3-1-21）

菓子製造業をはじめとした食品製造業に8,978件の立ち入りをを行い、施設における食品の取扱い、表示事項等について監視指導を実施した。

このうち、細菌検査結果が不良となった施設等267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。

(3) 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導（表3-1-21、表3-1-28）

都内では、鶏刺身等の鶏肉料理や牛生レバーの関与が疑われるカンピロバクター食中毒が多発している。そこで、食肉に関わる食中毒を未然に防止するため、飲食店営業及び食肉販売業等21,741件の立ち入りをを行い、営業者に対して生食用食肉をはじめとする食肉の取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。

その結果、生食用食肉の取扱いは1,757軒で、テンダライズ処理^{※1}・タンプリング処理^{※2}・結着処理^{※3}された食肉の取扱いは383軒であった。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適合な食肉を生食用として提供、販売をしていたり、食品の衛生的取扱が不適切な施設等912軒に対して、口頭注意等の行政措置を行った。

- ※1 テンダライズ処理とは、剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理
- ※2 タンプリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理
- ※3 結着処理とは、肉塊又は細切肉を結着材料（でんぷん、たん白等）により密着させる処理

(4) 自動車営業・行商の一斉監視指導結果（表3-1-21）

近年、都心区を中心にオフィス街等の路上で行商による弁当販売が増加しているが、固定化したワゴン、販売台を使用した販売がみられるほか、直射日光のあたる路上における長時間の販売や、路上で小分け、盛り付けを実施するなど、制度面と衛生面の両面において行商に関する問題が顕在化している。そこで、全都一斉監視事業を実施し、監視指導の徹底を図った。また、食品営業自動車についても一斉監視指導を行った。

行商3,701件について監視指導を実施した。

その結果、鑑札不携帯等652軒の違反を発見し、営業者に対して指導文書の交付や関係する自治体に対して情報提供等を行った。

また、営業自動車1,833件について監視指導を実施した。

その結果、無許可等93軒の違反を発見し、営業者に対して指導文書を交付する等、改善を指導した。

(5) 食品別取去検査結果

ア 細菌検査結果（表3-1-19、及び表3-1-23）

食品等46,727項目について検査を実施したところ、784項目が不良であった。不良率は1.7%であった。

食品別には、「生食用食肉」(7.9%)、「弁当類」(3.5%)、「アイスクリーム類・氷菓」(2.9%)の順に不良率が高かった。このうち、成分規格を超える細菌数、大腸菌群を検出した「アイスクリーム」など9項目の法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-25に記載した。

イ 化学検査結果(表3-1-19,表3-1-23)

食品等37,414項目について検査を実施したところ、8項目が不良であった。不良率は0.02%であった。

食品等別には、「器具及び容器包装」(0.25%)、「上記以外の食品」(0.22%)、「缶詰・びん詰」(0.15%)の順に不良率が高かった。このうち、表示にない着色料を検出した「ようかん」(和生菓子)など8項目が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-25に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-19,表3-1-24)

総検査検体11,795検体のうち、輸入食品等は923検体(7.8%)であった。このうち不良検体は9検体で、不良率は1.0%であった。このうち、基準値を超えるトリフルラリンを検出したパースニップや表示にないDETAを検出したヤングコーン水煮など4検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-25に記載した。

(6) 表示の一斉監視指導検査結果

ア 概要(表3-1-19)

東京都自主回収報告制度において、賞味期限の誤記載やアレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されている。そこで、都内流通食品の表示適正化を図り、表示違反を防止するため、食品の製造業・加工業・販売業等に立ち入り、334,906品目について監視指導を行った。

その結果、747品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、改善を図った。

イ 食品別表示検査結果(表3-1-26)

食品等334,906品目の表示検査を実施し、747品目の表示違反を発見した(違反率0.2%)。このうち、違反率の高い食品は「弁当・調理パン」(0.7%)、「ゆでがに」(0.6%)の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」(231件)、「期限表示」(102件)の順に多かった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち29,806品目について保健機能食品、31,556品目について遺伝子組み換えに関わる表示検査を実施した。

ウ JAS法等に基づく表示検査結果(表3-1-27)

夏期は、魚介類を原因とする食中毒が多発する時期であり、これらを扱う施設に対して製品の取扱いや表示等の監視を行う必要がある。そこで、スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等に立ち入り、80,341品目について監視指導を行った。

その結果、237品目の表示違反を発見した。違反の内訳は「原産地」(129件)、「無表示」(66件)等であった。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、改善を図った。

(7) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施結果(表3-1-29)

食品関係者及び消費者等を対象に、都民にわかりやすく食品衛生に関する情報を提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を988回実施し、45,145人が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会は3878回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は888回実施し、前者は41,267名、後者は40,662名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-30)

13,217軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を71,446件、化学検査を2,824件実施した。

(8) 都保健所が実施した収去検査結果

ア 細菌検査結果(表3-1-31から表3-1-36)

「一斉収去検査成績に基づく措置基準等」に適合せず不良となった検体は、「調理パン」2検体、「弁当類」2検体、「そうざい」3検体、「洋生菓子」5検体の合計11検体であった。アイスクリーム類では2検体が違反となった。

イ 化学検査結果(表3-1-37)

化学検査の結果、「和生菓子」1検体で表示にない着色料が検出され、法違反となった。

ウ 大豆(豆腐原料)の遺伝子組換え体検査結果(表3-1-38)

大豆14検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

表3-1-19 平成22年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		全都	特別区 八王子市	都保健所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所	
		全都	特別区 八王子市						
立入件数				179,320	82,201	7,982	21,317	67,820	
行政措置実施軒数				5,413	3,972	233	39	1,169	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		0	0	0	0	0	
		販売禁止		0	0	0	0	0	
		その他		0	0	0	0	0	
	処分以外 の措置	始末書等		121	120	0	1	0	
		口頭注意		6,296	4,008	225	57	2,006	
		その他		196	176	8	8	4	
収去検査結果	収去軒数			4,820	4,207	180	370	63	
	合計	総検体数		9,452	6,611	425	1,608	808	
		判定	不良		571	546	14	2	9
			不良率 (%)		6.0%	8.3%	3.3%	0.1%	1.1%
	細菌検査	項目数		46,727	36,435	1,756	5,336	3,200	
		判定	不良		784	763	13	0	8
			不良率 (%)		1.7%	2.1%	0.7%	0.0%	0.3%
	化学検査	項目数		37,414	13,198	1,974	14,627	7,615	
		判定	不良		9	4	1	2	2
			不良率 (%)		0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%
	(再掲) 輸入食品	検体数		923	244	29	496	154	
		判定	不良		9	2	0	1	6
不良率 (%)				1.0%	0.8%	0.0%	0.2%	3.9%	
表示検査結果		品目数		334,906	117,643	46,690	134,804	35,769	
		不良		747	495	100	46	106	
		不良率 (%)		0.2%	0.4%	0.2%	0.0%	0.3%	
現場簡易検査		実施軒数		13,217	9,674	3,122	73	348	
		検査件数		74,270	48,108	21,663	2,635	1,864	
衛生講習会		実施回数		988	754	163	15	56	
		受講者数		45,145	33,748	9,214	438	1,745	

表3-1-20 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳(件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	(衛生注意指導票含む) 指導文書交付	その他	
合計	179,320	5,413	6,296	121	196	1
製造・処理施設	13,527	412	361	9	59	0
販売施設	101,749	1,666	2,514	18	17	1
調理施設	58,572	2,678	2,607	44	111	0
その他	5,472	657	814	50	9	0

表3-1-21 事業別立入検査状況

		立入検査実施状況					
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳(件))			
				行政指導			不利益処分
				口頭注意	(衛生注意指導票含む) 指導文書交付	その他	
ア 大量調理施設の監視指導(再掲)	弁当・仕出し屋	4,128	231	216	5	40	0
	給食施設	5,214	402	397	0	5	0
	ホテル・宴会場	713	36	26	3	8	0
	その他	843	45	42	0	3	0
イ 食品製造業の監視指導(再掲)		8,978	267	226	8	52	0
ウ 食肉(生食用食肉を含む)等の取扱施設の監視指導(再掲)		21,741	912	911	8	4	0
エ 自動車営業・行商の監視指導(再掲)	自動車営業	1,833	93	87	6	0	0
	行商	3,701	652	810	57	0	0

表3-1-22 事業別収去検査状況

		収去検査実施状況		
		収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 大量調理施設の監視指導（再掲）	弁当・仕出し屋	1,514	2,229	162
	給食施設			
	ホテル・宴会場			
	その他			
イ 食品製造業の監視指導（再掲）		943	1,662	100
ウ 食肉（生食用食肉を含む）等の取扱施設の監視指導（再掲）		246	702	4
エ 自動車営業・行商の監視指導（再掲）	自動車営業	53	90	47
	行商			

表3-1-23 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		9452	571	15	45	84141	46727	784	9	37414	9	8
魚介類等	魚介類	157	0	0	0	1071	729	0	0	342	0	0
	すし種・さしみ	883	62	0	7	6784	6298	72	0	486	0	0
	その他の魚介類加工品	406	4	1	1	4281	1531	3	0	2750	1	1
冷凍食品	無加熱摂取	14	0	0	0	433	43	0	0	390	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	17	0	0	0	415	87	0	0	328	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	40	0	0	0	1352	156	0	0	1196	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	49	20	0	0	419	419	33	0	0	0	0
	殺菌液卵	3	0	0	0	36	12	0	0	24	0	0
	未殺菌液卵	2	0	0	0	19	16	0	0	3	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	1060		0	1	8708	4381	8	0	4327	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	78	0	0	0	350	121	0	0	229	0	0
	乳製品	81	0	0	0	1031	342	0	0	689	0	0
	乳類加工品	6	0	0	0	57	4	0	0	53	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	424	46	8	0	2673	2243	66	9	430	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	208	0	0	0	1767	221	0	0	1546	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	778	10	2	2	11523	1528	10	0	9995	3	2
菓子類	洋生菓子	100	14	0	0	1607	488	14	0	1119	0	0
	和生菓子	167	5	1	1	1880	746	4	0	1134	1	1
	その他の菓子・菓子材料	280	2	0	0	3040	416	2	0	2624	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	160	0	0	0	2083	403	0	0	1680	0	0
	酒精飲料	6	0	0	0	59	0	0	0	59	0	0
	氷雪	3	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	水	2	0	0	0	25	7	0	0	18	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	47	1	1	1	679	10	0	0	669	1	1
	調味料	107	0	0	0	1714	228	0	0	1486	0	0
	加熱済そうざい	1576	86	0	6	12438	9854	131	0	2584	0	0
	未加熱そうざい	866	95	0	0	6235	5428	126	0	807	0	0
	そうざい半製品	7	0	0	0	78	40	0	0	38	0	0
	弁当類	773	118	0	21	5359	5144	182	0	215	0	0
	調理パン	407	59	0	0	2951	2656	72	0	295	0	0
	ゆでめん類	103	9	0	3	989	487	14	0	502	0	0
	豆腐	344	28	0	0	2115	2046	33	0	69	0	0
上記以外の食品	229	7	1	1	1542	637	14	0	905	2	2	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	2	0	0	0	16	0	0	0	16	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	67	1	1	1	406	0	0	0	406	1	1
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-24 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		923	9	4	7	11795	1804	7	0	9991	5	5
魚介類等	魚介類	77	0	0	0	440	182	0	0	258	0	0
	すし種・さしみ	42	5	0	5	619	388	7	0	231	0	0
	その他の魚介類加工品	74	0	0	0	239	152	0	0	87	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	7	0	0	0	247	5	0	0	242	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	3	0	0	0	102	15	0	0	87	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	26	0	0	0	955	62	0	0	893	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	3	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	84	0	0	0	2211	494	0	0	1717	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	36	0	0	0	417	170	0	0	247	0	0
	乳類加工品	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	21	0	0	0	133	0	0	0	133	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	320	2	2	1	3740	142	0	0	3598	2	2
菓子類	洋生菓子	10	0	0	0	209	7	0	0	202	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	53	0	0	0	606	32	0	0	574	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	23	0	0	0	236	26	0	0	210	0	0
	酒精飲料	6	0	0	0	59	0	0	0	59	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	35	1	1	1	487	5	0	0	482	1	1
	調味料	46	0	0	0	521	50	0	0	471	0	0
	加熱済そうざい	4	0	0	0	37	11	0	0	26	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	14	1	1	0	277	43	0	0	234	2	2	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	37	0	0	0	238	0	0	0	238	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-25 収去検査等により判明した法違反

違反事項	食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体	
細菌検査	第11条 第2項	アイスクリーム	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		アイスマルク	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	2
		アイスマルク	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性、及び細菌数 9.1×10 ⁵ /g検出	1
		アイスマルク	ソフトクリーム	規格違反	細菌数 7.4×10 ⁴ /g検出	1
		ラクトアイス	ソフトクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		ラクトアイス	ソフトクリーム	規格違反	細菌数 5.8×10 ⁴ /g、6.7 ×10 ⁴ /g検出	2
	小 計					8
化学検査	第11条 第3項	そ菜及び果実	【輸】 パースニップ	残留農薬基準 違反	トリフルラリン 0.12ppm 検出	1
		紅茶	【輸】 紅茶		モノクロトホス 0.9 ppm 検出	1
	第18条 第2項	器具等	中敷きシート	器具等の基準違 反	蛍光物質の溶出を認める	1
	第19条 第2項	農産物加工品	【輸】 ヤングコーン水 煮	表示違反	表示にないEDTAを検出	1
		粉末ゼリーの 素	【輸】 粉末ゼリーの素		用途名表示のないアセス ルファミウム、表示の ない黄色5号を検出	1
		魚肉練製品	魚肉練製品		表示にないグリチルリチ ン酸を検出	1
		和生菓子	ようかん		表示にない食用黄色5号を 検出	1
	小 計					7
	違 反 検 体 総 数					15

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-26 食品別表示検査結果

項目 食品名	検査品目数	違反・不適正表示項目内訳									
		え 遣伝子組換 (再掲)	品 保健機能食 (再掲)	現場で発見した違反・不適正表示品目数							
		え 遣伝子組換 (再掲)	品 保健機能食 (再掲)	現場で発見した違反・不適正表示品目数	通報した品目数 (再掲)	無表示	期限表示	その他			
合計	334,906	31,556	29,806	747	0	0	27	231	102	422	
マーガリン	3,281	428	496	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	7,816	659	659	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	15,733	1,281	1,897	6	0	0	2	2	1	3	
食肉製品	14,903	995	1,046	19	0	0	1	5	6	8	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ベーコン類	5,775	379	622	0	0	0	0	0	0	0	
シアノ化合物を含有する豆類	305	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食 冷 品 凍	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	7,557	152	152	12	0	0	3	2	3	7
	上記以外の冷凍食品	17,690	2,206	1,957	10	0	0	1	0	0	10
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	8,379	709	825	1	0	0	0	0	0	1	
卵	鶏の殻付き卵	4,898	353	556	2	0	0	0	2	0	0
	鶏の液卵	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	24,706	1,341	1,341	31	0	0	0	3	15	16
	生かき	1,522	4	4	6	0	0	0	3	2	1
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	8,329	659	671	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類	8,058	884	953	5	0	0	0	4	0	1
	弁当・調理パン	24,741	1,463	1,461	185	0	0	3	81	25	83
	そうざい	28,973	1,376	1,176	80	0	0	2	31	7	42
	魚肉練り製品	10,638	577	751	0	0	0	0	0	0	0
	生菓子類	12,481	683	610	24	0	0	0	4	5	16
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	22,272	924	924	44	0	0	1	6	10	28
	ゆでがに	1,277	26	26	8	0	0	0	4	3	1
	その他の加工食品	67,675	10,854	9,084	283	0	0	14	82	23	178
かんきつ類・バナナ	4,606	150	150	12	0	0	0	0	0	12	
添加物	2,596	211	171	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	14,480	1,389	2,162	10	0	0	0	0	2	8	
乳・乳製品を主原料とする食品	6,447	935	1,386	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りがんきつ類・バナナ	4,925	298	298	9	0	0	0	2	0	7	
遣伝子組換え作物に係る食品 ^{*1}	4,633	2,620	428	0	0	0	0	0	0	0	

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上する。

表3-1-27 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名		総検査品目数	表示違反品目数	表示違反の内容							
				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		80,341	237	66	21	129	0	1	0	0	25
一般監視	生鮮品										
	畜産物	12,467	19	4	2	9	-	-	-	-	4
	水産物	28,308	30	6	1	16	-	-	-	-	7
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	24,432	124	42	16	66	-	-	-	-	5
	原産地表示の必要な加工食品	11,686	23	9	0	10	0	1	0		3
	カット野菜・フルーツ	2,755	3	0	0	1	0	0	0	0	2
重点監視	畜産物	190	4	2	0	1	-	-	-	-	1
	水産物	227	17	1	2	11	-	-	-	-	3
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	276	17	2	0	15	-	-	-	-	0

表3-1-28 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	生食又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱い軒数	取扱い種類(軒数)				テングライズ処理・タンプリング処理・結着処理食肉取扱い軒数	取扱食肉の種類(軒数)			
				牛レバー	牛タタキ・牛刺し	鶏レバー等	鶏刺し		その他	テングライズ処理のみ	タンプリング処理のみ	両方の処理がされたもの
合計		11416	1757	718	737	501	506	383	89	63	52	276
飲食店営業	焼肉専門店	860	535	346	370	11	89	1	0	0	0	1
	焼鳥屋	711	286	43	18	245	39	1	0	0	1	0
	居酒屋	2595	664	296	204	223	258	3	0	0	0	3
	ステーキ・ハンバーグ専門店	97	12	2	6	1	1	5	0	0	3	5
	その他	4109	79	22	35	14	24	2	2	0	0	0
販売業	スーパー・デパート	1396	128	2	70	1	70	305	50	48	44	251
	その他	1305	48	3	31	6	23	57	36	15	2	10
食肉処理業		250	5	2	3	0	2	6	1	0	2	3
その他		93	0	2	0	0	0	3	0	0	0	3

表3-1-29 講習会

内 容	対象者	事業者向け		一般向け	
		回数	受講人数	回数	受講人数
合計		789	38102	199	7043
カンピロバクター（再掲）		706	35345	172	5922
ノロウイルス（再掲）		730	36245	158	4417

表3-1-30 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小 計	スタンプ法		コリテップ		その他
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
13, 217	74, 270	71, 446	65, 811		791		4, 844
		化学検査 小 計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		2, 824	1, 383	2	12	12	1, 415

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太枠は成分規格を示す。

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ピブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 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	—	0157 陽性
弁当類(未加熱そうざいを含まないもの)	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
すし種・刺身※1	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100個/gを超えるもの	—
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	—	0157 陽性
洋生菜子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
和生菜子	50万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉(タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター、0157 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・テンダーライス*及びバンブリング*処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳	5万/mlを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

※1 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-31 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料								着色料		漂白剤		酸化防止剤										その他 検体数			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		チツカリン・アセスルファムK		アスパルターム		チトラミン酸		その他 ^{※2}		検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸		エリソルビン酸		EDTA		TBHQ		BHA/BHT			トコフェロール		
				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	検体数
合計	132	1	0.8	116	19	116	2	98	3	2	0	5	0	7	0	96	27	32	0	3	1	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	6
弁当類	3		-	3		3		3								3																	
そうざい	34		-	34	5	34		25						1		19	2	5		1		1									1 ^{※3}		
洋生菜子	12		-	11		11		11		1		2		2		11	4	2															
和生菜子	9	1	11.1	9		9		6							7	2																	
菓子	14		-	5		5		6		1					13	7	2																
漬物	醤油漬	14		-	14	8	14		14	2					13	8	7		2	1													
	塩漬	5		-	5	1	5		4			2		2		4	1	4															
	酢漬等	10		-	10	3	10		8	1					5	2	4																
魚介類加工品	3		-	2	1	2		1							3	1																	
食肉製品	2		-	2		2	1	2							1							1										2 ^{※4}	
農産物加工品	6		-	5	1	5		2							3		3					1											
調味料	11		-	11		11	1	10						1		9		4															
缶詰瓶詰	5		-	4		4		5				1		1		4		1				1		2									
その他	4		-	1		1		1							1																	3 ^{※5}	

注1 斜体太字 は不良検体に該当する。

注2 ※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、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について検査した。

注3 ※2 検体によりグリチルリチン酸、ステビオサイド、レパウディオサイドA、スクラロース、ズルチンについて検査した。

注4 ※3 亜硝酸根について検査した。

注5 ※4 食肉製品の成分規格について検査した。

注6 ※5 酸価、過酸化値について検査した。

表3-1-32 生菓子の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)		大腸菌	0157	サルモネラ	黄色ブドウ球菌
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	(-)	(-)	(-)	(-)
合計		19	5	26.3	5	2	4	5	2	1	6	9	0	4	19	18
生菓子	洋生菓子															
	ケーキ	3	2	66.7				2	1		1			2	3	3
	プリン	2			2						2				2	2
	その他	5	3	60.0		1	2	1		1	3			2	5	5
和生菓子		9			3	1	2	2	1			9			9	8

注1 **斜体太字** は不良検体に該当する。

表3-1-33 豆腐の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				セレウス菌 (1g当たり)			
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴
豆腐	37	0	0.0	2	5	6	16	8			37				29	3	5	

注1 **斜体太字** は不良検体に該当する。

注2 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3-1-34 食肉（生食用食肉を含む）・挽肉の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		0157	026	カンピロバクター ジエシユニ／コリ	サルモネラ	
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)	(+)
					(-)	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)	(+)
合計		37	-	-	9	28	37	37	37	34	3
加熱用	牛肉	挽肉	7		2	5	7	7	7	7	
		成型肉	2		0	2	2	2	2	2	
		その他	7		5	2	7	7	7	7	
	牛豚合い挽肉		4		0	4	4	4	4	4	
	ハンバーグパテ		14		2	12	14	14	14	14	
	鶏肉		3		0	3	3	3	3	0	3

表3-1-35 すし種・刺身の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌		黄色 ブドウ 球菌		サルモ ネラ	腸炎 ビブリオ 最確数 (1g当た
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<10 ³
合計	39	4	10.3	2	0	8	13	11	3	2	27	8	3	1	0	39	0	38	1	39	33
まぐろ	15	4	26.7			3	3	6	1	2	9	3	2	1		15		14	1	15	13
サーモン	8					2	4	2			5	3				8		8		8	6
いか	5			2			1	2			5					5		5		5	4
たこ	2						1		1		2					2		2		2	2
たい	2						1		1			1	1			2		2		2	2
アジ	2						1	1			1	1				2		2		2	2
ほたて	1						1				1					1		1		1	1
赤貝	1					1					1					1		1		1	
えんがわ	1						1				1					1		1		1	1
かんぱち	1					1					1					1		1		1	1
はまち	1					1					1					1		1		1	1

注1 **斜体文字** は不良検体に該当する。

表3-1-36 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群	
			法違反数	法違反率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)
品名											
合計		41	2	4.9	29	6	5	0	1	40	1
アイス クリーム	ソフト	2			1	1				2	
	ハード	2			2					2	
アイス ミルク	ソフト	18	1	5.6	13	3	2			17	1
	ハード	6			2	2	2			6	
ラクト アイス	ソフト	11	1	9.1	10				1	11	
	ハード	1					1			1	
氷菓		1			1					1	

注1 **斜体太字** は法違反検体に該当する。

注2 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3-1-37 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、生菓子、めん類・皮類、地域流通食品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料								着色料		漂白剤		酸化防止剤										その他 検体数			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		チタリン・ アセスルファムK		アスパルターム		チトラミン酸		その他 ^{※2}		検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸		エリソルビン酸		EDTA		TBHQ		BHA/BHT			トコフェロール		
				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	検体数
合計	132	1	0.8	116	19	116	2	98	3	2	0	5	0	7	0	96	27	32	0	3	1	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	6
弁当類	3		-	3		3		3								3																	
そうざい	34		-	34	5	34		25						1		19	2	5		1		1										1 ^{※3}	
洋生菓子	12		-	11		11		11		1		2		2		11	4	2															
和生菓子	9	1	11.1	9		9		6								7	2																
菓子	14		-	5		5		6		1						13	7	2															
漬物	醤油漬	14		-	14	8	14		14	2						13	8	7		2	1												
	塩漬	5		-	5	1	5		4			2		2		4	1	4															
	酢漬等	10		-	10	3	10		8	1						5	2	4															
魚介類加工品	3		-	2	1	2		1								3	1																
食肉製品	2		-	2		2	1	2								1																2 ^{※4}	
農産物加工品	6		-	5	1	5		2								3		3															
調味料	11		-	11		11	1	10						1		9		4															
缶詰瓶詰	5		-	4		4		5						1		4		1						2									
その他	4		-	1		1		1								1																3 ^{※5}	

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、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について検査した。

注2 ※2 検体によりグリチルリチン酸、ステビオサイド、レパウディオサイドA、スクラロース、ズルチンについて検査した。

注3 ※3 亜硝酸根について検査した。

注4 ※4 食肉製品の成分規格について検査した。

注5 ※5 酸価、過酸化値について検査した。

表3-1-38 大豆の遺伝子組換え体検査結果

品名		検体数	判定		検出量			
			法違反数	法違反率(%)	5%を超える	5%未満検出	検出せず	
合計		14	-	-	-	-	14	
大豆	国産	7	-	-	-	-	7	
	輸入	アメリカ	5	-	-	-	-	5
		カナダ	1	-	-	-	-	1
		アメリカ・カナダ混合	1	-	-	-	-	1

第4 平成22年度食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-39及び表3-1-42）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して6,707件の立ち入りを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。

また、249検体の食品等について収去検査を実施し、5検体の不良食品を発見した。食品衛生法（以下「法」という。）に違反するものはなかった。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設90軒に対し、口頭注意等を行い、改善を指導した。

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）

ア 目的

ノロウイルス食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施し、同食中毒発生の未然防止を図る。

イ 対象施設

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育所、認可外保育施設、宴会施設を持つホテル・ブライダル施設等）

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-52）

(ア) 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、1,445件の立ち入りを行い、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち17軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

(イ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を66回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ3,417人が参加した。

(2) 食品のアレルギー物質検査

ア 目的

食物アレルギー患者の割合が高い乳幼児・学童が喫食するような食品について、アレルギー物質のコントロールが適切であるか、収去検査により確認する。

イ 対象施設

食品製造業及び食品販売施設

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-44）

(ア) 監視指導

主として乳幼児・学童が喫食する小麦製のめん類の製造業及び乳幼児・学童が好んで喫食と思われる菓子類の製造業等に対して1,582件の立ち入りを行い、表示検査等を実施した。その結果、1軒に対して、口頭注意を行い、改善を指導した。

(イ) 収去検査

食品製造業等から、めん類、菓子等70検体を収去し、アレルギー物質「乳」（35検体）、アレルギー物質「卵」（35検体）の検査を行った。その結果、菓子製造施設の菓子1検体、給食施設のそうざい2検体からアレルギー物質「乳」が、給食施設のそうざい3検体からアレルギー物質「卵」が検出され、被収去者に対し、コンタミネーションの防止、原材料の表示の確認等に関する指導を行った。

(3) 生食用食肉等を提供する飲食店の一斉監視指導

ア 目的

カンピロバクター食中毒が発生した際、原因食品として疑われることの多い未加熱又は加熱不十分の食肉を提供している飲食店に対する監視指導を実施し、同食中毒及びその他の食中毒の発生の未然防止を図った。

イ 対象施設

レバー刺身、ユッケ、鳥わさ等の未加熱又は加熱不十分の食肉を提供・販売している飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理業等

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-45、表3-1-52）

(ア) 施設に対する指導

居酒屋、焼肉店、焼鳥店等の飲食店に対して464件の監視を行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底等について、また、生食用以外の食肉を生食用として提供しないよう指導した。

このうち、17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) 収去検査

飲食店営業10軒から未加熱食肉11検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(ウ) 講習会等による普及啓発

食品関係者及び消費者等を対象に、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会を87回実施し、4,519名が参加した。

(4) 食品の製造業の一斉監視指導

ア 目的

食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、不適切な食品の流通の未然防止を図る。取扱食品の表示事項について監視指導を行い、適正化を図る。

また、歳末期を控え、年末年始用食品（魚肉ねり製品、食肉製品等）を製造する施設に対して、適宜監視を実施する。

イ 対象施設

食品製造業

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41）

(ア) 監視指導

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（平成19年12月12日付食安発第1212007号厚生労働省通知）等に基づき、菓子製造業等に対して703件の立入りをを行い、期限表示の設定方法、表示等について監視指導を行った。このうち12軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 収去検査

菓子製造業20軒から菓子等36検体を収去し、検査を実施した。その結果、漬物の衛生規範を逸脱して、大腸菌を検出した漬物3検体等が不良となった。

(5) 食品の販売業の一斉監視指導

ア 目的

食品販売施設における食品の取扱い、食品表示等の適正化を図るとともに、取扱食品の適法性を確認するため、施設への立入検査及び収去検査を実施する。

イ 対象施設

食品販売施設（スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等）

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41、表3-1-46、表3-1-47）

(ア) 監視指導

食品販売施設に対して1,171件の立入りをを行い、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち16軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(イ) 収去検査

食品販売施設46軒から清涼飲料水、農産物加工品等119検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、法違反・不良となった検体はなかった。

(6) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導

ア 目的

学校給食において提供される食品の衛生を確保するため、これら食品を製造する施設に対する立入検査を実施する。

イ 対象施設

学校給食用パン、めん類の製造施設及び米飯加工委託工場

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41）

(ア) 監視指導

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省通知別添）、衛生規範等を参考に、計19件の立入りをを行い、食品の取扱い等について監視指導を行った。このうち1軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 収去検査

学校給食用パン、めん類の製造施設等5軒から3検体を収去し、検査を実施した。その結果、法違反・不良となった検体はなかった。

(7) 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 目的

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設に対して、フォローアップを実施する。

イ 対象施設

今年度実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、苦情等に関連した施設等、特に必要と認められる施設を選定する。

ウ 実施結果（表3-1-40、表3-1-41、表3-1-48）

(ア) 監視指導

今年度実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設等に対して84件の立入りをを行い、改善状況の確

認を行った。このうち27軒からは、そうざい等計95検体を収去し、改善確認のため、細菌検査を実施した。その結果、洋生菓子の衛生規範を逸脱して、大腸菌群を検出した洋生菓子2検体が不良となった。

のを84回実施し、前者は4,519名、後者は4,364名が参加した。

(8) 植物性自然毒を原因とする食中毒防止 (表3-1-40)

ア 目的

秋の行楽シーズンを迎え、毒キノコによる食中毒を防止するため。

イ 対象施設

縁日、祭礼、産業祭等の行事又は農産物直売所等におけるキノコ類の販売者

(ア) テンダライズ処理、タンプリング処理、他の食肉

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

キノコ類の販売者等に対し、354件の立入りを行い、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類を販売しないよう、取り扱うキノコ類の種類及び出所の確認等を指導啓発した。

(9) 表示の検査指導

ア 食品別・項目別表示検査結果 (表3-1-50)

食品等31,268品目の表示検査を実施し、43品目の表示違反・不適正を発見した。当該食品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果 (表3-1-50)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実289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 「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」等 (以下「JAS法等」) に基づく表示検査結果 (表3-1-51)

生鮮食品等7,533品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、47品目について表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の販売者に対して、口頭注意等を行い、適正表示への改善を図った。

(9) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-52)

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実施し、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだものを87回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだも

表 3-1-39 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況						
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))				不利益処分
			行政指導			その他	
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他		
合計	6,707	90	86	0	5	0	
製造・処理施設	658	13	12	0	2	0	
販売施設	1,163	19	17	0	2	0	
調理施設	4,513	57	56	0	1	0	
その他	373	1	1	0	0	0	

表 3-1-40 事業別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
ア 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	1,445	17	17	0	0	0
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,582	1	1	0	0	0
ウ 生食用食肉等を提供する飲食店等 (再掲)	464	17	17	0	0	0
エ 食品製造業 (再掲)	703	12	11	0	2	0
オ 食品の販売業 (再掲)	1,171	16	15	0	1	0
カ 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場 (再掲)	19	1	1	0	0	0
キ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	84	5	4	0	1	0

表 3-1-41 収去検査結果

	収去検査実施状況		
	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 社会福祉施設等（ノロウイルス対策） （再掲）	-	-	-
イ 食品のアレルギー対策（再掲）	25	70	0
ウ 生食用食肉等を提供する飲食店等（再掲）	10	11	0
エ 食品製造業（再掲）	20	36	5
オ 食品の販売業（再掲）	46	119	0
カ 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場（再掲）	2	3	0
キ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設（再掲）	27	95	2

表3-1-42 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲)	通報した品目数	総検査項目数	(内訳)					
								細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		249	5	0	0	0	1652	651	5	0	1001	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	7	0	0	0	0	42	42	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	5	0	0	0	0	42	21	0	0	21	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	17	0	0	0	0	129	82	0	0	47	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	5	0	0	0	0	46	5	0	0	41	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	52	3	0	0	0	510	163	3	0	347	0	0
菓子類	洋生菓子	16	2	0	0	0	93	75	2	0	18	0	0
	和生菓子	9	0	0	0	0	43	35	0	0	8	0	0
	その他の菓子・菓子材料	28	0	0	0	0	53	5	0	0	48	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	23	0	0	0	0	387	20	0	0	367	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	1	0	0	0	0	7	1	0	0	6	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	1	0	0	0	0	7	0	0	0	7	0	0
	調味料	5	0	0	0	0	39	0	0	0	39	0	0
	加熱済そうざい	41	0	0	0	0	130	111	0	0	19	0	0
	未加熱そうざい	17	0	0	0	0	37	25	0	0	12	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	8	0	0	0	0	36	35	0	0	1	0	0
	調理パン	5	0	0	0	0	21	20	0	0	1	0	0
	ゆでめん類	4	0	0	0	0	8	5	0	0	3	0	0
	豆腐	1	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	上記以外の食品	4	0	0	0	0	16	0	0	0	16	0	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-43 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査項目数	法違反・不良 品目数	法違反再掲	品目数 (再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		29	0	0	0	422	27	0	0	395	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	1	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	1	0	0	0	25	5	0	0	20	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	1	0	0	0	25	5	0	0	20	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	11	0	0	0	178	0	0	0	178	0	0
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	4	0	0	0	29	5	0	0	24	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	6	0	0	0	99	5	0	0	94	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	1	0	0	0	7	1	0	0	6	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	3	0	0	0	44	0	0	0	44	0	0
	調味料	1	0	0	0	9	0	0	0	9	0	0
	加熱済そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 3-1-44 食品のアレルギー物質検査結果

項目 品名	検体数	結果		乳		卵		そば	
		陽性数	陽性率 (%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	70	6	8.6	35	3	35	3	70	6
魚介類加工品	1		-	1				1	
穀類加工品	3		-	1		2		3	
食肉製品	2		-	1		1		2	
生菓子	3		-	2		1		3	
菓子	23	1	4.3	12	1	11		23	1
そうざい	30	5	16.7	13	2	17	3	30	5
ゆでめん	3		-			3		3	
その他	5		-	5				5	

表 3-1-45 食肉の細菌検査

項目 品名	検体数	判定		0157 (-)	026 (-)	大腸菌		カンピロバクター ジエシエニ/コリ		サルモネラ	
		不良数	不良率 (%)			(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	11			11	11	8	3	11	0	11	0
牛肉	4			4	4	4	0	4	0	4	0
牛レバー	3			3	3	0	3	3	0	3	0
牛たたき	2			2	2	2	0	2	0	2	0
鶏肉	2			2	2	2	0	2	0	2	0

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-46 食品製造業、販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

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)		大腸菌 0157	大腸菌 026	大腸菌		成分規格 ※1
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	≤ 10 ²	(-)	(-)	(-)	(+)	適合
合計		69	3	4.3	14	5	3	3	0	1	0	24	1	24	24	42	7	20
清涼飲料水		20	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
野菜類		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	15	11	4	-
漬物		11	3	27.3	1	1	-	-	-	-	2	-	9	9	8	3	-	
和生菓子		4	-	-	2	1	1	-	-	-	4	-	-	-	4	-	-	
そうざい		7	-	-	4	2	-	1	-	-	6	1	-	-	7	-	-	
その他		12	-	-	6	1	2	2	-	1	-	12	-	-	-	12	-	-

注1 ※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。
 2 サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

表 3-1-47 食品製造業、販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査結果）

品名	項目	検体数	判定		保存料								着色料※2		甘味料※3		酸化防止剤※4		成分規格※5		
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		その他※1		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		54	-	-	44	10	44	6	44	0	44	0	6	0	34	4	41	3	12	0	19
清涼飲料水		20	-	-	12	-	12	6	12	-	12	-	2	-	12	2	15	2	5	-	19
漬物		9	-	-	9	7	9	-	9	-	9	-	1	-	8	2	8	1	1	-	-
生菓子		2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-
乾燥果実		7	-	-	6	1	6	-	6	-	6	-	-	-	7	-	6	-	-	-	-
農産物加工品		3	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-
調味料		4	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	1	-	1	-	3	-	1	-	-
その他		9	-	-	8	2	8	-	8	-	8	-	2	-	3	-	6	-	5	-	-

注1 ※1 検体により、パラオキシ安息香酸メチル、プロピオン酸を検査した。
 注2 ※2 タール色素を検査した。
 注3 ※3 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウム、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチン、アスパルテム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
 注4 ※4 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸、TBHQ、BHA/BHTを検査した。
 注5 ※5 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、カドミウム、SS）の検査をした。
 注6 漂白剤（二酸化硫黄）を検出した検体はなかった。
 注7 粗脂肪、酸価、過酸化値を検査した。

表 3-1-48 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（細菌検査結果）

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)					
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶
合計		56	2	3.6	8	8	15	11	11	3	35	10	4	2	0	1
加熱済そうざい		19	-	-	7	5	3	4	-	-	15	4	-	-	-	-
未加熱そうざい		6	-	-	-	-	1	-	3	2	-	2	3	1	-	-
調理パン		4	-	-	-	-	-	1	3	-	1	2	-	1	-	-
弁当		6	-	-	-	-	3	1	1	1	5	-	-	-	-	1
すし種、刺身		7	-	-	-	-	3	2	2	-	6	1	-	-	-	-
漬物		4	-	-	-	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子		7	2	28.6	-	1	3	2	1	-	5	1	1	-	-	-
和生菓子		3	-	-	1	2	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-

注1 斜体太文字 は不良検体である。

2 サルモネラ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、腸管出血性大腸菌O26、大腸菌、セレウス、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

表 3-1-49 キノコ類の販売者等に対する監視指導

業態	項目	立入件数	実施件数 行政措置
合計		354	0
縁日、祭礼、産業祭等		32	0
農産物直売所 (道の駅、農協等を含む。)		31	0
スーパー		255	0
その他の事業者 (飲食店、市場関係業者等)		36	0

表 3-1-50 食品別・項目別表示検査結果

食 品 名		項 目	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	通報した品目数 (再掲)	違反・不適正表示 項目内訳		
										無表示	期限表示	その他
合計			31,268	1,139	443	43	0	0	1	23	12	8
マーガリン			307	3	13	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料			752	16	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水			1,533	0	56	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品			1,627	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類			496	0	4	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)		632	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	上記以外の冷凍食品		1,780	27	0	0	0	0	0	0	0	0
放射線照射食品			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品			1,054	17	26	0	0	0	0	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵		487	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	鶏の液卵		19	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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		1,769	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	生かき		365	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)		765	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	即席めん類		993	3	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当・調理パン		2,365	155	15	9	0	0	0	3	3	3
	そうざい		2,832	221	0	13	0	0	0	9	4	0
	魚肉練り製品		1,018	0	0	2	0	0	0	0	2	0
	生菓子類		1,847	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)		1,138	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでがに		51	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品		6,718	590	130	8	0	0	1	3	3	2
	かんきつ類・バナナ		194	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物			107	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品			868	0	111	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品を主原料とする食品			806	0	88	0	0	0	0	0	0	0
ばら売りかんきつ類・バナナ			456	0	0	4	0	0	0	2	0	2
遺伝子組換え作物に係る食品※1			289	107	0	0	0	0	0	0	0	0

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上した。

表 3-1-51 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名		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件数							
				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		7,533	47	11	0	36	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	2,348	3	3	0	0	/	/	/	/	0
	水産物	1,589	8	0	0	8	/	/	/	/	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	2,504	30	8	0	22	/	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品		1,026	6	0	0	6	0	0	0	/	0
カット野菜・フルーツ		66	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 3-1-52 講習会の実施状況

項目 内容	業者		一般	
	回数	受講人数	回数	受講人数
カンピロバクター	66	3,478	21	1,041
ノロウイルス	66	3,417	18	947

第5 平成22年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

※ 食品衛生歳末一斉監視事業は都・区・八王子市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要 (表3-1-53)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して74,997件の立ち入りを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。特に、この時期流通量の増加する年末年始用食品の製造施設の監視指導を重点的に行った。

また、4,075検体の食品等について取去検査を実施し、148検体の不良食品等を発見した。このうち、11検体は食品衛生法(以下「法」という。)に違反していた。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,100軒に対し、法違反に対する行政措置、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行等を通じて、食品衛生知識の向上及び食品関係業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 一斉取去検査 (表3-1-53)

ア 細菌検査結果

食品等14,396項目について検査を実施したところ、160項目が不良であった。

食品別には、「未殺菌液卵」(16.7%)、「冷凍食品(凍結前未加熱・加熱後摂取)」(8.3%)、「ゆでめん類」(2.56%)の順に不良率が高かった。このうち、基準を超えた細菌数を検出した「生食用かき等4検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-59に記載した。

イ 化学検査結果

食品等28,872項目について検査を実施したところ、8項目が不良であった。

食品別には、「清涼飲料水」(0.4%)、「調味料」(0.1%)、「野菜類・果物類及びその加工品」(0.1%)の順に不良率が高かった。このうち、表示にないサッカリンを検出した酢タコなど7検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-59に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果

総検査検体4,075検体のうち、輸入食品は584検体(14%)であった。このうち不良検体は1検体で、不良率

は0.2%であった。このうち、表示にないサッカリンを検出した漬物1検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-59に記載した。

(2) 食中毒対策

ア 社会福祉施設等の一斉監視指導結果(ノロウイルス対策)(表3-1-55、表3-1-56、表3-1-63)

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、同食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等(高齢者福祉施設、保育施設、宴会施設等)に対する監視指導を重点的に実施した。

(ア) 施設に対する指導

「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」(平成18年3月東京都福祉保健局)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添)等に基づき、期間中、10,212件の立ち入りを行い、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち537軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

(イ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止(手洗い、排泄物・吐物の処理方法)等に関する衛生講習会を151回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ6,388人が参加した。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導結果(表3-1-54)

年末年始用食品の製造期に当たり、平常時と異なる生産体制(短期間かつ大量)において不適切な食品が製造されることがないように、食品の取扱い、製造工程等について監視指導するため、魚肉練り製品製造業、菓子製造業等の食品製造業6,639件の立ち入りを行い、製造記録の確認等の監視指導を実施した。このうち、220軒に対して始末書徴収、口頭注意等の措置を講じた。

(4) 表示の一斉監視指導検査結果結果

ア 食品衛生法に基づく表示検査結果(表3-1-60)

多種多様な食品が大量に流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、食品の製造・加工及び販売施設に立ち入り、延べ195,537品目について添加物

表示、期限表示、アレルギー表示等、食品衛生法に基づく表示検査を行った。その結果、565品目の表示違反・不適正食品を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。

イ JAS法等に基づく表示検査結果（表3-1-61）

スーパー・デパート等食品の販売業等に立ち入り、35,835品目について表示検査を行った。その結果、211品目の表示違反を発見した。当該食品の販売者等に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

(5) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果（表3-1-62）

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品販売所、その他飲食店営業・魚介類販売業等14,746件の立ち入りを行い、ふぐ及びふぐ加工品の取扱いについて監視指導を行った。このうち、154軒が「東京都ふぐの取扱い規制条例」に違反していた。違反の内訳は、第10条（従事の制限等）違反が11件、第11条（ふぐ調理師の義務）違反が27件、第12条（ふぐ取扱所の認証）違反が6件、その他の違反（認証書の掲示等）が113件であった。当該施設に対しては、指導文書交付、口頭注意等の行政措置を行った。

(6) 夜間営業の一斉監視指導結果（表3-1-65）

スーパー・デパート等販売店における夕刻繁忙時の食品の取扱い及び主に夜間帯に営業する施設を監視指導するため、夕刻から夜間にかけて4,138件の立ち入りを行い、衛生的な食品の取扱い、施設の衛生状態、表示等について監視指導を行った。このうち、食品の取扱いや施設基準等に不備があった129軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(7) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-63）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する情報をわかりやすく提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を205回実施し、8,018名が参加した。このうち、カンピロバクターに関するものは165回、ノロウイルスに関するものは189回実施し、前者は6,251名、後者は7,249名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-64）

632軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を5,342件、化学検査を269件実施した。

(8) 都保健所が実施した取去検査結果

ア 細菌検査結果等（表3-1-65から表3-1-68）

「一斉取去検査成績に基づく措置基準等」を逸脱して、細菌数及び大腸菌群を検出した「洋生菓子」1検体、大腸菌群を検出した「洋生菓子」3検体が不良であった。また、法違反の検体は発見されなかった。

イ 化学検査結果（表3-1-69から表3-1-72）

化学検査の結果、「一斉取去検査成績に基づく措置基準等」に適合しない検体及び法違反の検体は発見されなかった。

表3-1-53 平成22年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		全 都	特別区 八王子市	都 保 健 所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所		
		全	都							
立入件数				74,997	34,068	3,374	14,556	22,999		
行政措置実施軒数				2,100	1,403	57	55	585		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		1	0	0	0	1		
		販売禁止		1	1	0	0	0		
		その他		0	0	0	0	0		
	処分以外の措置	始末書等		33	33	0	0	0		
		口頭注意		2,063	1,359	55	65	584		
		その他		76	62	2	12	0		
収去検査結果	収去軒数				1,604	1,334	75	160	35	
	検査品目数				4,075	2,633	162	770	510	
	判定	不良		148	141	6	0	1		
		不良率 (%)		3.6%	5.4%	3.7%	0.0%	0.2%		
	細菌検査項目数				14,396	9,640	522	1,985	2,249	
	判定	不良		160	154	6	0	0		
		不良率 (%)		1.1%	1.6%	1.1%	0.0%	0.0%		
	化学検査項目数				28,872	14,246	934	6,848	6,844	
	判定	不良		8	6	1	0	1		
		不良率 (%)		0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%		
	輸入食品(再掲)	検査品目数				584	228	5	315	36
		判定	不良		1	1	0	0	0	
不良率 (%)			0.2%	0.4%	0.0%	0.0%	0.0%			
表示検査結果		品目数		195,537	75,520	25,617	78,408	15,992		
		不良		565	312	47	124	82		
		不良率 (%)		0.3%	0.4%	0.2%	0.2%	0.5%		
現場簡易検査		実施軒数		632	441	93	70	28		
		検査件数		5,611	2,061	1,503	1,979	68		
衛生講習会		実施回数		205	159	21	11	14		
		受講者数		8,018	6,696	667	343	312		

表3-1-54 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況						
	立入件数	行政措置 実施施設数	(内訳 (件))				不利益処分
			行政指導			その他	
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 を含む)	その他		
合計	74,997	2,100	2,063	33	76	2	
製造・処理施設	6,845	261	234	14	47	1	
販売施設	43,729	888	887	7	12	1	
調理施設	22,769	858	849	7	17	0	
その他	1,654	93	93	5	0	0	

表3-1-55 事業別立入検査状況

		立入検査実施状況						
		立入件数	行政措置 実施施設数	(内訳 (件))				不利益処分
				行政指導			その他	
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 を含む)	その他		
ア ノロウイルス 対策 (再掲)	宴会施設 (居酒屋、レストラン、 一般飲食店)	6,875	344	338	1	7	0	
	弁当調理施設 (仕出しを含む)	1,370	75	75	0	0	0	
	旅館・ホテル	229	15	15	0	0	0	
	集団給食施設 (学校給食、高 齢者福祉施設、保育施設等)	1,738	103	103	0	0	0	
イ 食品製造業等の一斉監視指導 (再掲)		6,639	220	187	12	38	1	
ウ ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		14,746	154	144	1	9	1	
エ 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		4,138	129	127	0	2	0	

表3-1-56 事業別収去検査状況

		収去検査実施状況			ノロウイルス検査実施状況		
		収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	検査実施軒数	拭き取り検体数	その他検体数
ア ノロウイルス対策（再掲）	宴会施設（居酒屋、レストラン、一般飲食店）	0	0	0	0	0	0
	弁当調理施設（仕出しを含む）	53	89	3	0	0	0
	旅館・ホテル	3	6	1	0	0	0
	集団給食施設（学校給食、高齢者福祉施設、保育施設等）	0	0	0	67	30	56
ウ	食品製造業等の一斉監視指導（再掲）	744	1,436	121	/	/	/
エ	ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導（再掲）	0	0	0	/	/	/
オ	夜間業者の一斉監視指導（再掲）	0	0	0	/	/	/

表3-1-57 食品別収去検査

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		4075	148	11	5	43268	14396	160	4	28872	8	7
魚介類等	魚介類	346	2	1	1	997	911	2	1	86	0	0
	すし種・さしみ	42	0	0	0	543	338	0	0	205	0	0
	その他の魚介類加工品	591	9	4	1	8126	2378	7	3	5748	2	1
冷凍食品	無加熱摂取	4	0	0	0	63	17	0	0	46	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	23	0	0	0	194	58	0	0	136	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	15	1	0	0	83	12	1	0	71	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	7	0	0	0	100	15	0	0	85	0	0
	殺菌液卵	2	0	0	0	69	8	0	0	61	0	0
	未殺菌液卵	1	1	0	0	6	6	1	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	456	0	0	0	4281	1732	0	0	2549	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	2	0	0	0	14	4	0	0	10	0	0
	乳製品	56	0	0	0	351	241	0	0	110	0	0
	乳類加工品	11	0	0	0	126	56	0	0	70	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	106	0	0	0	605	61	0	0	544	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	394	3	3	2	6330	449	0	0	5881	3	3
菓子類	洋生菓子	565	107	0	0	4708	3315	126	0	1393	0	0
	和生菓子	90	5	0	0	1315	373	4	0	942	0	0
	その他の菓子・菓子材料	196	0	0	0	2712	334	0	0	2378	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	62	2	2	0	655	114	0	0	541	2	2
	酒精飲料	26	0	0	0	411	0	0	0	411	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	53	0	0	0	663	19	0	0	644	0	0
	調味料	103	1	1	1	2098	339	0	0	1759	1	1
	加熱済そうざい	572	5	0	0	6829	2480	5	0	4349	0	0
	未加熱そうざい	74	5	0	0	569	419	7	0	150	0	0
	そうざい半製品	17	0	0	0	76	26	0	0	50	0	0
	弁当類	56	3	0	0	384	346	3	0	38	0	0
	調理パン	21	2	0	0	206	139	2	0	67	0	0
	ゆでめん類	23	2	0	0	132	78	2	0	54	0	0
	豆腐	5	0	0	0	27	27	0	0	0	0	0
上記以外の食品	114	0	0	0	461	100	0	0	361	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	2	0	0	0	3	1	0	0	2	0	0
	その他添加物	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
器具類	器具及び容器包装	26	0	0	0	101	0	0	0	101	0	0
	おもちゃ	13	0	0	0	29	0	0	0	29	0	0

表3-1-58 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		584	1	1	1	7778	913	0	0	6865	1	1
魚介類等	魚介類	12	0	0	0	19	11	0	0	8	0	0
	すし種・さしみ	8	0	0	0	146	56	0	0	90	0	0
	その他の魚介類加工品	58	0	0	0	174	70	0	0	104	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	2	0	0	0	38	10	0	0	28	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	3	0	0	0	18	0	0	0	18	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	10	0	0	0	46	0	0	0	46	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	49	0	0	0	675	217	0	0	458	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	35	0	0	0	175	160	0	0	15	0	0
	乳類加工品	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	24	0	0	0	142	0	0	0	142	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	148	1	1	1	2450	125	0	0	2325	1	1
菓子類	洋生菓子	1	0	0	0	20	0	0	0	20	0	0
	和生菓子	1	0	0	0	7	0	0	0	7	0	0
	その他の菓子・菓子材料	63	0	0	0	1059	57	0	0	1002	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	4	0	0	0	116	3	0	0	113	0	0
	酒精飲料	16	0	0	0	373	0	0	0	373	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	40	0	0	0	406	7	0	0	399	0	0
	調味料	46	0	0	0	1154	99	0	0	1055	0	0
	加熱済そうざい	23	0	0	0	485	88	0	0	397	0	0
	未加熱そうざい	1	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の食品	15	0	0	0	198	10	0	0	188	0	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
器具類	器具及び容器包装	10	0	0	0	44	0	0	0	44	0	0
	おもちゃ	13	0	0	0	29	0	0	0	29	0	0

表3-1-59 収去検査等により判明した法違反品

違反事項		食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体
細菌検査	第11条第2項	生食用かき	生食用かき	規格違反	細菌数 5.7×10^4 /g検出	1
		魚肉練り製品	揚げボール	規格違反	大腸菌群陽性	1
		魚肉練り製品	はんぺん	規格違反	大腸菌群陽性	1
		魚肉練り製品	つみれ	規格違反	大腸菌群陽性	1
	小 計					4
化学検査	第11条第2項	清涼飲料水	炭酸飲料	規格違反	清涼飲料水 成分規格(2) 不適合	2
		野菜水煮	れんこん水煮	添加物の過量使用	二酸化硫黄 0.084g/kg検出	1
	第19条第2項	酢たこ	酢たこ	表示違反	表示にないサッカリンを検出	1
		調味料	調理みそ		表示にないサッカリンを検出	1
		しょうゆ漬	【輸】きゅうり漬		表示にないサッカリンを検出	1
		そうざい	栗甘露煮		表示にないエリソルビン酸を検出	1
	小 計					7
	違 反 検 体 総 数					

表3-1-60 食品別表示検査

項目 食品名	検査品目数	遺伝子 組換え (再掲)	保健機 能食品 (再掲)	現場で発見 した違反・ 不適正表示 品目数	再掲 遺伝子 組換え (再掲)	再掲 能食品 (再掲)	再掲 保健機 能食品 (再掲)	通 報 し た 品 目 数 (再掲)	違反・不適正表示項目内訳		
									無表示	期限表 示	その他
合計	195,537	27,457	26,026	565	0	0	32	188	128	276	
マーガリン	1,676	310	314	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	4,793	1,325	1,326	1	0	0	0	1	0	0	
清涼飲料水	8,374	2,086	2,314	1	0	0	0	0	0	1	
食肉製品	9,632	1,069	1,095	16	0	0	0	3	3	12	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・鯨肉ベーコン類	2,968	390	551	0	0	0	0	0	0	0	
シアン化合物を含有する豆類	229	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
冷 凍 食 品	切り身・むき身の鮮魚介類（生かきを除く）	5,073	130	134	15	0	0	0	3	7	5
	上記以外の冷凍食品	10,336	2,163	1,835	7	0	0	0	1	2	4
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	5,436	1,548	1,591	0	0	0	0	0	0	0	
卵	鶏の殻付き卵	2,258	64	155	2	0	0	0	2	0	0
	鶏の液卵	139	12	12	0	0	0	0	0	0	0
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	13,397	555	555	49	0	0	0	4	15	30
	生かき	4,484	52	52	23	0	0	0	10	12	1
	生めん類（ゆでめん類を含む）	3,796	548	496	3	0	0	0	1	2	0
	即席めん類	4,590	1,065	1,009	1	0	0	0	0	0	1
	弁当・調理パン	12,758	1,238	1,197	62	0	0	0	19	8	35
	そうざい	16,930	1,455	1,362	53	0	0	1	14	8	31
	魚肉練り製品	7,550	660	708	3	0	0	1	1	0	2
	生菓子類	8,197	662	554	22	0	0	0	3	0	19
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類（生かきを除く）	12,172	507	507	59	0	0	1	7	16	36
	ゆでがに	1,448	24	24	6	0	0	2	1	3	2
	その他の加工食品	38,601	8,501	7,374	157	0	0	27	65	52	65
	かんきつ類・バナナ	2,451	102	102	32	0	0	0	19	0	13
添加物	1,057	135	108	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	7,997	919	1,417	1	0	0	0	1	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	4,662	524	805	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,700	186	189	52	0	0	0	33	0	19	
遺伝子組換え作物に係る食品*1	1,833	1,227	240	0	0	0	0	0	0	0	

※1 大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ（作物である食品）の表示検査の結果を計上する。

表3-1-61 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名		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件数							
				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		35,835	211	58	7	133	3	3	0	0	12
生鮮品	畜産物	6,703	8	2	0	6	/	/	/	/	0
	水産物	12,906	43	13	2	19	/	/	/	/	9
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	10,465	134	35	5	99	/	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品		4,908	26	8	0	9	3	3	0	/	3
カット野菜・フルーツ		853	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-62 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目 種別	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				違反の内容				
		行政指導			不利益処分	(東京都ふぐの取扱い規制条例)			その他	
		口頭注意	(衛生注意指導票含む) 指導文書交付	その他		10条	11条	12条		
合計	154	144	1	9	1	11	27	6	113	
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	135	130	1	3	1	9	27	1	99	
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	6	5	0	1	0	1	0	1	5	
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	13	9	0	5	0	1	0	4	9	

表3-1-63 講習会の実施状況

対象者	回数			受講人数		
	総計	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)	総計	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)
合計	205	165	189	8018	6251	7249
食品事業者	164	133	151	6969	5572	6388
一般	41	32	38	1049	679	861

注1 ※1:「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

2 ※2:「ノロウイルス」には、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

表3-1-64 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小計	スタンプ法		コリテップ		その他
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
632	5,611	5,342	2,376		0		2,966
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		269	91	0	14	12	152

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

※ 太ワクは成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	クロストリジウム属菌	その他食中毒起因菌等
未加熱そうざい (マリネ、酢物等)	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼卵、だし巻等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	
野菜の浅漬け	—	—	陽性	陽性	陽性	—	腸炎ビブリア 陽性
洋生菜子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
正月用生菜子 (寄せ物、羊かん等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
魚肉ねり製品	10万/g を超えるもの	陽性	—	陽性	陽性	—	—
乾燥食肉製品	—	—	陽性	—	—	—	リステリア 陽性
非加熱食肉製品	—	—	100/gを超 えるもの	1,000/gを 超えるもの	陽性	—	リステリア 陽性
特定加熱食肉製品	—	—	100/gを超 えるもの	1,000/gを 超えるもの	陽性	1,000/gを 超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	1,000/gを 超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/gを 超えるもの	陽性	—	リステリア 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	—	—	—	腸炎ビブリア 最確数 100/gを 超えるもの ノロウイルス 陽性

表3-1-65 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)			0157		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)
合計		30	0	0.0	9	7	9	2	2	1	0	30	0	0	0	30
加熱 そうざい	佃煮	10			4	4	2					10				10
	その他	3			1		2					3				3
未加熱そうざい		1					1					1				1
農産物 加工品	酢漬	8				2	3	1	1	1		8				8
	煮豆	5			4	1						5				5
魚介類加工品		3					1	1	1			3				3

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、腸炎ピブリオを検出した検体はなかった。

表3-1-66 洋生菓子・正月用和菓子の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)
合計		35	4	11.4	5	7	6	10	6	1	0	31	0	3	1	0	35	0
洋生菓子	ケーキ	21	3	14.3	1	3	4	8	4	1		18		2	1		21	
	シュークリーム	5	1	20.0	1	1	1	1	1			4		1			5	
	その他	2		0.0	1	1						2					2	
和生菓子		7		0.0	2	2	1	1	1			7					7	

注1 **斜体太字** は、不良検体に該当する。

注2 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-67 生食用かきの検査結果

品名	項目	検体数	判定		ノロウイルス
			不良数	(%) 不良率	(-)
生食用かき		14	0	0	14

表3-1-68 魚肉ねり製品・食肉製品の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)				大腸菌群 (1gあたり)		大腸菌	クロストリジウム属
			違反数	違反率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	<10
合計		38	1	2.6	19	0	3	0	21	1	16	2
魚肉ねり製品	揚げ物	8	1	12.5	6		2		7	<i>1</i>		
	蒲鉾	1			1				1			
	ちくわ	2			2				2			
	はんぺん	3			2				3			
	その他	8			8		1		8			
肉製品 加熱食	加熱後包装	13									13	
	包装後加熱	2									2	2
非加熱食肉製品		1									1	

注1 **斜体太字** は、不良検体に該当する。

注2 魚肉ねり製品で黄色ブドウ球菌及びサルモネラを検出した検体はなかった。

注3 食肉製品で黄色ブドウ球菌、サルモネラ及びリステリアを検出した検体はなかった。

表3-1-69 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

項目 品名		検体数	判定		保存料		着色料 ^{※2}		甘味料					発色剤		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤								
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸ほか ^{※1}				サッカリン・アセスルファミカリウム	サイクラミン酸	スルチン	アスパルテーム	スクラロース					アスコルビン酸		エリソルビン酸		BHA/BHT	EDTA	TBHQ	トコフェロール	
					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		15	1	6.7	13	2	10	0	12	0	0	1	0	0	0	0	9	1	2	2	2	1	1	1	0	0
加熱 そう ざい	佃煮	1			1		1		1																	
	その他	3			3				2							2	1									
漬物		4			4	2	3		4							3		1	1	1		1				
煮豆		2			2		1		2			1				1										
その他の農産物加工品		3	1	33.3	1		3		2							3		1	1	1	1					
その他		2			2		2		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、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-70 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料 ソルビン酸 ほか※1		着色料※2		甘味料				漂白剤※3		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率 (%)	検体数	検出数	検体数	検出数	サッカリン・アセスルファ ムカリウム		サイクラ ミン酸	スチルチン	スクラロース	漂白剤※3		BHA BHT	TBHQ	EDTA	アスコルビン酸 エリソルビン酸	
								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	9	0	0.0	9	1	5	1	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
洋生菓子 ケーキ	4			4		2		3											
和生菓子	2			2		1		2											
その他	3			3	1	2	1	3											

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、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-71 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料		着色料 ^{※2}		甘味料			発色剤		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤						過酸化水素		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}		検体数	検出数	サッカリン・アセスルファムカリウム		アスパルテーム	スクラロース	検体数	検出数	検体数	検出数	BHA/BHT	TBHQ	トコフェロール	アスコルビン酸			エリソルビン酸	
				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	39	0	0.0	38	6	13	2	25	2	0	0	2	1	9	0	4	0	2	0	0	0	0	0
魚卵加工品	1											1	1										
魚介加工品																							
煮干	2			2														1					
その他	14			14	3	6	1	10				1		5		2							
魚肉ねり製品																							
揚げ物	9			9	2	1		6	1					1									
蒲鉾	1			1		1		1						1									
ちくわ	2			2		1		1						1									
はんぺん	3			3				3	1					1									
その他	7			7	1	4	1	4						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、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-72 食肉製品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料		着色料 ^{※2}		甘味料		発色剤		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}		検体数	検出数	サッカリン・アセスルファムカリウム		検体数	検出数	検体数	検出数	BHA/BHT	EDTA	アスコルビン酸		エリソルビン酸	
				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	16	0	0.0	14	4	7	0	8	0	16	13	2	0	0	0	3	2	4	0
ソーセージ	10			9	3	4		3		10	8					3	2	4	
ハム	2			1		1		1		2	2								
その他	4			4	1	2		4		4	3	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、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

第6 平成22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3-1-73、表3-1-76）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して3,188件の立ち入りを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。

また、166検体の食品等について取去検査を実施した。その結果、食品衛生法（以下「法」という。）に違反及び不良となった検体はなかった。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設44軒に対し、口頭注意等を行い、改善を指導した。

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

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（表3-1-74、表3-1-75、表3-1-78、及び表3-1-79）

ア 目的

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設及び苦情等に関連した施設に対して、フォローアップを図る。

イ 対象施設

今年度実施した一斉取去等（主として9月以降の実施分）で結果が「不良」であった施設、苦情等に関連した施設等、特に必要と認められる施設

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

今年度実施した一斉取去等で結果が「不良」であった施設等に対して74件の立ち入りを行い、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、取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった20軒に対し、口頭注意等の措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

(イ) 取去検査

弁当、そうざい、生菓子等38検体を取去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）（表3-1-74及び表3-1-88）

ア 目的

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、同食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につな

がりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施した。

イ 対象施設

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育施設、宴会施設等）

ウ 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、期間中413件の立ち入りを行い、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち6軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

エ 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を54回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ2,394人が参加した。

(3) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-74、表3-1-75、表3-1-80、表3-1-81）

ア 目的

食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、不適切な食品の流通の未然防止を図る。取扱食品の表示事項について監視指導を行い、適正化を図る。

イ 対象施設

食品製造業（菓子、そうざい、酒類、あん類、食用油脂、調味料等、粉末食品、その他）

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

菓子製造業等に対して362件の立ち入りを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。このうち12軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 収去検査

菓子製造業43軒から洋生菓子、調理パン等83検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。

その結果、違反又は不良となった検体はなかった。

(4) 食品の販売業の一斉監視指導(表3-1-74、表3-1-75、表3-1-82及び表3-1-83)

ア 目的

食品販売施設における食品の取扱い、食品表示等の適正化を図るとともに、取扱食品の適法性を確認するため、施設への立入検査及び収去検査を実施する。

イ 対象施設

食品販売施設(スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等)

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

食品販売施設に対して919件の立ち入りを行い、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち12軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(イ) 収去検査

食品販売施設20軒から清涼飲料水、農産物加工品等43検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、違反又は不良となった検体はなかった。

(5) 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導(表3-1-74、表3-1-75、表3-1-84及び表3-1-85)

ア 目的

食鳥肉の安全性を確保するため、平成22年3月26日付21福保健食第3343号「平成22年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場に対する監視指導を実施する。

イ 実施結果

(ア) 監視指導

21件の立ち入りを行い、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に対し、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

食鳥処理業11軒から食鳥肉14検体を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査を実施した。

その結果、サルモレラ菌を7検体検出した。抗菌性物質等を検出した検体はなかった。

(6) 表示の検査指導(表3-1-86)

ア 食品別・項目別表示検査

食品等24,439品目の表示検査を実施し、46品目の表示違反・不適正を発見した。表示違反・不適正については、当該食品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ89品目について遺伝子組換え食品等の表示検査を実施した。

ウ 「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」等(以下「JAS法等」)に基づく表示検査結果(表3-1-87)

生鮮食品等8,410品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、41品目について表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の販売者に対して、口頭注意等を行い、適正表示への改善を図った。

(7) 講習会等の実施結果(表3-1-88)

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69回実施し、2,719名が参加した。このうち、カンピロバクターに関する内容を盛り込んだものを58回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを54回実施し、前者は2,453名、後者は2,394名が参加した。

表3-1-73 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況						
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))				不利益処分
			行政指導				
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他		
合計	5,501	44	39	1	4	0	
製造・処理施設	681	12	9	0	3	0	
販売施設	1,648	12	12	0	0	0	
調理施設	3,145	20	18	1	1	0	
その他	27	0	0	0	0	0	

表3-1-74 事業別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	74	3	2	0	1	0
イ 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	930	6	6	0	0	0
ウ 食品製造業 (再掲)	718	12	9	0	3	0
エ 食品の販売業 (再掲)	1,877	12	12	0	0	0
オ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	34	0	0	0	0	0

表3-1-75 収去検査結果

	収去検査実施状況		
	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設（再掲）	20	38	0
イ 社会福祉施設等（ノロウイルス対策）（再掲）	-	-	-
ウ 食品製造業（再掲）	43	83	0
エ 食品の販売業（再掲）	20	43	0
オ 食鳥肉（食鳥処理場）（再掲）	11	14	0

表3-1-76 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合計		166	0	0	0	1,615	706	0	0	909	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	1	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	16	0	0	0	339	165	0	0	174	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	12	0	0	0	19	0	0	0	19	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	10	0	0	0	123	24	0	0	99	0	0
菓子類	洋生菜子	20	0	0	0	141	107	0	0	34	0	0
	和生菜子	33	0	0	0	317	143	0	0	174	0	0
	その他の菓子・菓子材料	17	0	0	0	106	48	0	0	58	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	11	0	0	0	192	11	0	0	181	0	0
	酒類飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	1	0	0	0	7	1	0	0	6	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	3	0	0	0	41	5	0	0	36	0	0
	調味料	1	0	0	0	21	0	0	0	21	0	0
	加熱済そうざい	17	0	0	0	150	88	0	0	62	0	0
	未加熱そうざい	3	0	0	0	28	11	0	0	17	0	0
	そうざい半製品	3	0	0	0	18	18	0	0	0	0	0
	弁当類	10	0	0	0	54	54	0	0	0	0	0
	調理パン	2	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
	豆腐	2	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0
	上記以外の食品	3	0	0	0	32	5	0	0	27	0	0
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-77 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食 品	項 目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反再掲	品目数(再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲	項目数	法違反・不良項目数	法違反再掲
合 計		10	0	0	0	147	16	0	0	131	0	0
魚介類等	魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	すし種・さしみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前加熱済・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結前未加熱・加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未殺菌液卵	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物等	穀類及びその加工品	1	0	0	0	1		0	0	1	0	0
	野菜類・果物類及びその加工品	2	0	0	0	50	6	0	0	44	0	0
菓子類	洋生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	和生菓子	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の菓子・菓子材料	1	0	0	0	6	0	0	0	6	0	0
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	1	0	0	0	25	0	0	0	25	0	0
	酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	缶詰・びん詰	3	0	0	0	41	5	0	0	36	0	0
	調味料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	加熱済そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	未加熱そうざい	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そうざい半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ゆでめん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の食品	2	0	0	0	24	5	0	0	19	0	0	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具類	器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157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	—	0157陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157陽性
すし種・刺身 ^{※1}	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最雑数 100個/gを超えるもの	—
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	—	0157陽性
洋生菜子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	0157陽性
和生菜子	50万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター、 0157陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・デン ダライス ² 及びタンブリング ² 処理 された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

注1 ※1 生食用鮮魚介類をいう。

2 太枠は成分規格に該当する。

表3-1-78 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)					
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵
合計		33	0	0.0	11	10	4	6	2	0	0	29	3	0	0	0
魚介類加工品		1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉・卵類及びその加工品		2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
農産加工品		2	-	-		1	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-
加熱済そうざい		7	-	-	3	3	-	-	1	-	-	7	-	-	-	-
未加熱そうざい		2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
洋生菓子		7	-	-	2	3	1	1	-	-	-	7	-	-	-	-
菓子		2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-
調理パン		1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
弁当類		7	-	-	2	1	1	3	-	-	-	4	3	-	-	-
豆腐		2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-

注1 大腸菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクター、セレウスを検出した検体はなかった。

表3-1-79 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）

品名	項目	検体数	判定		保存料								着色料 ^{※1}		甘味料 ^{※2}		発色剤
			不良数	(%) 不良率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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		3	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	38	1	6	0	1
肉・卵類及びその加工品		1	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	12	1	2	-	1
農産加工品		1	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	13	-	2	-	-
加熱済そうざい		1	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	13	-	2	-	-

注1 ※1 タール色素を検査した。

注2 ※2 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウムを検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-80 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査結果）

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)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		セロウス	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	
合計	55	0	0.0	11	19	8	10	3	4	13	36	2	1	3	54	1	55	0	55	0	35
農産加工品	1							1							1	1			1		1
洋生菓子	13				8	4	1			12		1	1		13		13		13		6
和生菓子	25			7	5	4	6	2	1		24	1			25		25		25		18
菓子類	6			2	4					1	5				6		6		6		3
加熱済そうざい	5			2	1		2				5				5		5		5		3
そうざい半製品	3								3				3		3		3		3		3
弁当類	1						1			1					1		1		1		1
調理パン	1				1					1					1		1		1		

表3-1-81 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査結果）

項目 品名	検体数	判定		保存料								着色料 ^{※1}		甘味料 ^{※2}		酸化防止剤 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		成分規格 ^{※5}	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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	21	-	-	15	1	15	0	15	0	15	0	169	8	41	0	10	0	4	0	2	
穀類加工品	1																				1
野菜類・果物類及びその加工品	2			2		2		2		2		13		9					1		
洋生菓子	2			2		2		2		2		26									
和生菓子	9			6		6		6		6		104	8	22		2		3			
菓子類	6			4	1	4		4		4		13		8		6					1
加熱済そうざい	1			1		1		1		1		13		2		2					

注1 ※1 タール色素を検査した。

2 ※2 検体により、サッカリン、アセスルファムカリウム、アスパルテーム、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

3 ※3 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA/BHTを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 生あん、豆類の成分規格(シアン化合物)の検査をした。

表3-1-82 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査結果）

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)		大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	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 ⁷	(-) ≦ 10 ²	(-)	(-)	(-)	(-)	適合	
合計	21	-	-	9	1	0	0	0	0	0	0	10	10	1	10	2	12
農産物加工品	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	-
菓子類	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-
清涼飲料水	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
水	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
缶詰・びん詰	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4	1	-	-
加熱済そうざい	4	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	4	4	2	4	1	-
弁当類	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	1	2	-	-
その他	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-

注 ※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）、粉末清涼飲料の成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

表3-1-83 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査結果）

項目 品名	検体数	判定		保存料								着色料 ^{※1}		甘味料 ^{※2}		酸化防止剤 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		成分規格 ^{※5}		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		ブヒドロ群酸		パラオキシ安息香酸メチル		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	適合
				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	27	-	-	21	1	21	2	21	0	21	0	1	0	182	5	54	4	8	1	8	0	60
穀類加工品	2			2		2		2		2										1		
農産物加工品	4			2		2		2		2		1		26	5	10	1			8		
和生菓子	1			1	1	1		1		1				13		2						
菓子類	2			2		2		2		2						6	2					
清涼飲料水	9			7		7	2	7		7				78		21	1					54
水	1																					6
缶詰・びん詰	3			2		2		2		2				13		8		2		8		
調味料	1			1		1		1		1				13		2		2				
加熱済そうざい	1			1		1		1		1				13		2		2	1	1		
未加熱そうざい	1			1		1		1		1				13								
その他	2			2		2		2		2				13		4		2				

注1 ※1 検体により、タール色素を検査した。

2 ※2 検体により、サッカリン、アセスルファミカリウム、スクラロース、サイクラミン酸、ズルチン、グリチルリチン酸、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

3 ※3 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸、BHA/BHTを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 清涼飲料水、粉末清涼飲料の成分規格（混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、カドミウム、銅）の検査をした。

表3-1-84 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

項目 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		ウエルシ菌		リステリア		カンピロバクター・ シエラ		カンピロバクター・ コリー		O157		
		< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
		合計	14	0	0	4	7	3	5	3	0	11	0	4	7	11	0	11	0	11	0	11	0	11
食鳥処理業	Aランク	4	-	-	2	1	-	2	1	-	3	-	1	2	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-
	Bランク	6	-	-	1	4	2	2	1	-	5	-	2	3	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-
	Cランク	4	-	-	1	2	1	1	1	-	3	-	1	2	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-
	Dランク	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-85 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤		
	分別推定法 ^{※1}		合成抗菌剤 ^{※2}				
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	11	0	11	0	11	0	
食鳥処理業	Aランク	3	-	3	-	3	-
	Bランク	5	-	5	-	5	-
	Cランク	3	-	3	-	3	-
	Dランク	-	-	-	-	-	-

注1 ※1: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)を検査した。

2 ※2:オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、デコキネート、オキシリン酸、ジクラズリル、ナイルカルパジン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリン、アンプロリウムを検査した。

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、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表3-1-86 食品別・項目別表示検査結果

食 品 名	項 目	検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数		通報した品目数 (再掲)		違反・不適正表示 項目内訳				
			遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	無表示	期限表示	その他		
合計		24,439	2,422	225	46	0	0	(0)	9	11	27
マーガリン		203	9	1	0	0	0	(0)	0	0	0
酒糟飲料		598	66	0	0	0	0	(0)	0	0	0
清涼飲料水		1,142	159	42	0	0	0	(0)	0	0	0
食肉製品		1,008	42	0	0	0	0	(0)	0	0	0
魚肉ハム・魚肉ソーセージ・ 鯨肉ベーコン類		291	6	0	0	0	0	(0)	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類		0	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
冷凍食品	切り身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	534	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	1,549	251	0	0	0	0	(0)	0	0	0
放射線照射食品		0	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		809	110	29	0	0	0	(0)	0	0	0
鶏の卵	鶏の殻付き卵	360	0	0	1	0	0	(0)	1	0	0
	鶏の液卵	10	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
右に掲げたもの 容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で	食肉	1,874	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	生かき	429	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	生めん類 (ゆでめん類を含む)	583	22	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	即席めん類	933	166	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	弁当・調理パン	2,156	301	0	17	0	0	(0)	2	2	13
	そうざい	2,460	243	0	17	0	0	(0)	3	8	6
	魚肉練り製品	770	22	3	0	0	0	(0)	0	0	0
	生菓子類	1,399	57	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	切り身・むき身の生食用鮮魚介類 (生かきを除く)	1,066	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	ゆでがに	78	2	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	その他の加工食品	3,700	780	141	10	0	0	(0)	3	1	7
	かんきつ類・バナナ	226	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
	添加物	361	0	0	0	0	0	(0)	0	0	0
乳・乳製品	692	76	6	0	0	0	(0)	0	0	0	
乳・乳製品を主原料とする食品	671	21	3	0	0	0	(0)	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ	298	0	0	1	0	0	(0)	0	0	1	
遺伝子組換え作物に係る食品*1		239	89	0	0	0	0	(0)	0	0	0

※1 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実及びアルファルファ(作物である食品)の表示検査の結果を計上した。

表3-1-87 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名		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件数							
				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		8,410	41	16	0	25	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	1,700	0	0	0	0	/	/	/	/	0
	水産物	1,934	11	5	0	6	/	/	/	/	0
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	1,657	25	10	0	15	/	/	/	/	0
原産地表示の必要な加工食品		2,951	5	1	0	4	0	0	0	/	0
カット野菜・フルーツ		168	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-88 講習会の実施状況

対象者	回数			受講人数		
	回数	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)	人数	カンピロバクター (再掲)	ノロウイルス (再掲)
合計	69	58	54	2,719	2,453	2,394
食品事業者	55	47	49	2,349	2,179	2,227
一般	14	11	5	370	274	167

※1 「カンピロバクター」には、カンピロバクターに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

※2 「ノロウイルス」には、ノロウイルスに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

第7 食品関係保健所計画事業

平成22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> 食品取扱者の使い捨て手袋に関する衛生学的調査</p> <p><実施目的> 近年ノロウイルス食中毒の増加に伴い、感染者から食品への汚染を防止するために使い捨て手袋の着用が有効と考えられている。しかし、手袋の着用方法が適切でない場合や、手袋着用の安心感から手洗いがおろそかになる等の危険性が懸念されている。実際に都内でも、調理従事者が手袋を着用していたにも関わらず、ノロウイルス食中毒が発生した事例がある。 そこで、調理従事者の手袋使用についての衛生指導の資料とするために、手袋使用の実態調査及び適切な使用方法の検証を実施した。</p> <p><実施内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施機関 平成22年7月～平成23年3月 ・対象施設 管内食品事業者 ・調査方法 <ul style="list-style-type: none"> ①アンケート調査 (使用実態調査) ②拭き取り検査 (着用前の手洗いの効果について) ③蛍光剤移行実験 (着用時に手袋が汚染される危険性について) ④作業観察 (使用中に手袋が汚染される危険性について) <p><結果概要></p> <ul style="list-style-type: none"> ①アンケート調査：日常的に手袋を使用している事業者が67.5%であり、中でも給食施設が盛り付け時に使用している割合が高かった。 ②拭き取り検査：手を洗って着用した手袋は、手を洗わなかった場合に比べて必ずしも生菌数が減少しなかった。着用前の手洗いに加えて、着用方法にも注意が必要であると考えられた。 ③蛍光剤移行実験：主に手袋の手ひら側の指先、中央、手首部分に蛍光剤の移行が認められた。手袋容器の取り出し口の位置によって、移行部分と移行面積に違いが見られ、手首部分から取り出すタイプは移行が少なかった。 ④行動観察：手袋着用前の手洗いが不十分である、同じ手袋をはめたり外したりしている、手袋で目的食品以外のものに接触している等の問題点が見られた。 <p><まとめ等></p> <p>着用時の手袋汚染を軽減させるための対策として、着用前の手洗いの他に、手袋容器の取り出し口が手首側にある製品を選択する、着用時に素手で接触する部分を極力少なくする等の工夫が有効であると考えられた。</p> <p>また、集団給食施設での盛り付け作業を調査したところ、作業工程が複雑なために、手袋の着脱頻度が高く、その都度の手洗いがおろそかになりやすい実態が明らかになった。対策として、手洗い設備を盛り付け作業中にも使用しやすい位置に設ける、調理従事者一人ひとりの意識向上を図ること等が求められる。</p>
南多摩	<p><事業名> 清涼飲料水自動販売機の汚染実態調査について</p> <p><実施目的> 清涼飲料水のコップ販売式自動販売機（以下「自販機」という。）で調理し、販売される清涼飲料水には調理基準が定められており、飲用適の水により氷が作られ、飲料が調理されている。昨年度、自販機の汚染実態調査を行ったところ、自販機で作られる氷から成分規格を超える細菌数を検出したものがあつた。このため今年度は事業者の協力を得ながら昨年度の検査実施箇所（氷及び調整室内（製品取出口）の拭き取り）に加えて、製品及び自販機内の貯留水（以下「水」という。）と機械内部の拭き取り検査を実施し、調査を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成22年6月～平成22年12月 対象施設：管内喫茶店営業（自動販売機）28台 調査方法：(1)製品、水、氷の細菌検査 滅菌カップにそれぞれを採取（計74検体） (2)拭取り検査</p>

	<p>調製室内(製品取出口)の底床部、壁面及びカップ抑え部の拭取り(計64検体) 機械内部(氷出口等)の拭き取り(計22検体)</p> <p>検査項目:(1)製品、水、氷…細菌数、大腸菌群 (2)拭取り…細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌</p> <p><調査結果及び考察></p> <p>(1)汚染実態調査</p> <p>ア 製品、水、氷の細菌検査 製品:全ての検体で検査結果は概ね良好であった。大腸菌群は全ての検体で陰性であった。 水:6台(6検体)から、水道法の水質基準(1ml中100以下)を超える細菌数が検出された。 大腸菌群は全ての検体で陰性であった。 氷:5台(5検体)から、氷雪の成分規格(融解水1ml中100以下)を超える細菌数が検出された。大腸菌群は全ての検体で陰性であった。</p> <p>イ 拭取り検査 全ての検体で、検査結果は概ね良好であった。</p> <p>(2)自販機の管理方法等に関する調査を各営業者に対して行った。</p> <p>(3)基準を超える細菌が検出された自販機の改善指導 水及び氷から基準を超える細菌を検出した自販機について、当該自販機を管理する営業者へ検査結果を通知し、メンテナンスの実施を指導した。メンテナンス実施後、調査協力が得られた3台の自販機について再検査を行ったところ、検査結果は良好であり、衛生状態の改善が認められた。</p> <p><まとめ等></p> <p>調査の結果、一部の自販機において、水及び氷から基準を超える細菌数が検出され、細菌による汚染があった。当該自販機を管理する営業者に聴き取り調査を行ったところ、自販機の構造、稼働率等、様々な要因が汚染原因として示唆された。本調査結果を営業者に情報提供することで、自販機の管理手法の再検討等、自主管理の向上に寄与することができた。</p>
町田	<p><事業名> 短期的に大規模小売店内に出店する催事等の実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>デパートやスーパー等、大規模小売店で行われる催事、物産展は、近年のご当地グルメ、B級グルメブーム等の影響もあり、町田保健所管内においても、年々、規模・回数を拡大しつつある。一方、その衛生管理面に着目すると、歴史的に斟酌してきた経緯による施設面の不備、随時入れ替わる調理従事者に対する教育の困難等様々な課題を抱えている。特に、催事に出店する各店舗個別の衛生管理状況に関しては、営業許可を取得している催事主催者側も、実態を完全には把握できていないのが現状であり、そのことが、指導の困難さを増幅させている。そこで、今後の指導・啓発に資するため、催事等における食品衛生面の実態を調査した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間:平成22年9月から12月 2 対象施設:管内の百貨店2軒で行われた催事(計9回)に出店した施設 計63施設(内訳:調理業43 製造業19 販売業1) 3 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1)施設の衛生管理状況に関するアンケート調査 (2)営業施設の立入調査 (3)施設の拭き取り検査 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 アンケート結果 実施した62施設のうち、41施設(66%)で調理に従事する人数が1人と回答。従業員の健康チェックは、58施設(94%)で行われていた。食品衛生責任者の有資格者がいる施設は、45施設(73%)であり、保健所等の行っている講習会への参加経験がある施設は、46施設(74%)であった。調理器具の殺菌は、アルコールと、塩素系漂白剤や、熱湯、除菌洗剤を併用している施設が46施設(74%)であった。 手指の消毒方法は、アルコールと石鹸による水洗い、薬用石鹸を併用している施設が53施設(85%)であった。手指の消毒を行うタイミングは、調理の前が60施設(97%)、トイレの後が58施設(94%)、調理場の外に出た後が48施設(77%)、会計処理等調理以外のことをした後が、49施設(79%)であった。 2 立入調査結果 立入調査を行った57施設のうち、46施設(81%)が手洗い設備を兼用していた。また、冷蔵庫を兼用している施設は、11施設(19%)であった。 その他、施設内に持ち込んだダンボール上での調理、食品・調理器具の直置き等不適切な行為や、

	<p>手に傷のある従業員が調理している施設もみられた。</p> <p>3 拭き取り検査結果 拭き取りを実施した62施設の調理器具15検体(29%)、調理台16検体(28%)、手指9検体(15%)から大腸菌群を検出した。また、調理器具2検体(4%)、調理台3検体(5%)から、大腸菌を検出した。そして黄色ブドウ球菌を、調理台1検体(2%)と、手指2検体(3%)から検出した。汚染源特定のために行った、ダンボール2検体(17%)、床1検体(50%)から大腸菌群を検出し、ダンボール3検体(25%)、床1検体(50%)から大腸菌を検出した。</p> <p><まとめ等> アンケート、立入調査、拭き取り検査等の結果から、大規模小売店催事においては、実際に調理に従事する催事出店者に対する管理教育体制の不備、ダンボール、床等に起因すると考えられる汚染の調理場内への拡大、アルコール消毒への過度の依存等の課題があることが明らかになった。 これらの課題を改善するため、催事主催者側と連携して、催事出店者に対して注意喚発を促すためのチラシを作成した。内容は、調理場内にある汚染要因に対する警鐘、健チェックの重要性、アルコール過信に対する戒めとした。 今後は、チラシを活用し、更なる普及啓発を図っていく。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 食物アレルギー防止対策の推進について</p> <p><実施目的> 食物アレルギー対策を講じている保育園給食施設等を対象に、現在講じられている対策が適切であるか検証するとともに、得られた知見を他の施設に普及啓発し、適切な取り組みについて支援することにより、もって食物アレルギー事故の未然防止に寄与することを目的とする。</p> <p><実施内容> 1 実施期間 平成22年4月1日～平成23年3月31日 2 対象施設 管内の保育園等 3 調査方法等 (1) 食品のアレルギー物質検査 (2) 保育園給食施設内のふき取り検査 (3) 保育園における食物アレルギー対策の取組み状況調査 (4) 研修会の実施(平成23年3月15日実施予定)</p> <p><結果概要> 1 食品のアレルギー物質検査(5施設32検体) (1) 乳アレルギー対応食13検体のうち1検体から「乳」を検出した。 (2) 卵アレルギー対応食19検体のうち3検体から「卵」を検出した。 これらの検体は、提供されるアレルギー児の対応食として許容できるもの等であった。 2 調理施設のふき取り検査(5施設31検体) (1) 作業台、冷蔵庫取手等から「小麦」「卵」「乳」を検出した。 (2) 洗浄済みのカップ1検体から「乳」を検出した。 このことから、一般的衛生管理の徹底が必要であると考えらる。 3 保育園における食物アレルギー対策の取組み状況調査 ・作業場所の区分等を行っていない施設が5施設(23%)あった。 ・ほとんどの施設で、特に区別なく、食器や調理器具を洗浄して使用していた。 ・加工食品のアレルギー物質表示は、複数で確認していたが、記録していたのは4施設(18%)であった。</p> <p><まとめ等> 保育園の給食施設では、限られたスペースの中で食物アレルギー対応食を調理し、提供せざるを得ない。また集団生活という環境の中で思わぬ事故が発生する可能性もあることから、施設における具体的な対応策として、一般的衛生管理の一貫で、施設内の清掃や調理器具、食器の洗浄を徹底するとともに、管理ポイントとして次の点を挙げ、実施の徹底を普及啓発した。 (1) 食材、特に加工食品の使用に際し、含有するアレルギー物質について、表示等を複数人で確認し、記録する。 (2) 調理時におけるアレルギー物質のコンタミネーションを防止するため、調理エリアの区分け、調理器具の使分けを行い、食事の完成まで同一人が調理する。 (3) 配食ミスを防止するため、名札に対応食の旨を記載、トレーの色で区別するなどの工夫をする。 (4) 食事の他、保育園の行事等においても、アレルギー物質の暴露の可能性を十分に検討して実施する。 (5) 保育園内(調理者と保育士)及び園と保護者とで、健康状態や対応方法についての情報を共有する。</p>

<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 手洗い時における手指用乾燥機（ハンドドライヤー）の使用実態調査（継続）</p> <p><実施目的> ハンドドライヤーは、風圧で手指の水分を除去するものであるため、その使用方法や管理の状況によっては、新たな汚染源になり、周辺へ飛散や手指への二次汚染が懸念される。そこで、当保健所は平成20年度からハンドドライヤーの衛生的実態調査を実施し、適正使用のためのリーフレットを作成した。 今年度は、①ハンドドライヤーの手挿入部内壁面のノロウイルスを加えた微生物検査、②ハンドドライヤー使用前後の手指への汚染を調査するための細菌拭き取り検査、③リーフレットによる適正使用方法等の普及状況調査などについて、実施した。</p> <p><実施内容> (1)実施期間：平成22年11月から平成23年2月まで (2)調査対象及び方法： ア ハンドドライヤーの管理状況（管理状況調査票により、機器の管理状況を衛生責任者から聞き取りした。） イ 従業員の手洗い方法等（適正使用のチェックポイント（①しっかり手洗い②しっかり水切り③横から入れて上へ2から3回）について、管理状況調査票により点検した。） ウ ハンドドライヤー手挿入部内（7機種20台）の拭き取り検査（検査項目：ノロウイルス、大腸菌群、糞便系大腸菌、黄色ブドウ球菌） エ 従業員の手指（15名）の拭き取り検査（検査項目：大腸菌群、糞便系大腸菌、黄色ブドウ球菌）</p> <p><結果概要> (1)手挿入部内の濡れ具合及び汚れ具合は、10台（50％）が濡れており、1台（5％）に汚れを確認した。 (2)従業員の使用方法は、①しっかり洗えている。4名（57％）、②水切りができていない。5名（71％）、③挿入方法ができていない。1名（10％）であった。 (3)手挿入部内の拭き取り検査：ア ノロウイルスは検出されなかった。イ 手挿入部内は、9台（45％）から大腸菌群、5台（25％）から黄色ブドウ球菌が検出された。 (4)従業員手指のハンドドライヤー使用前後の細菌汚染検査では、使用による明らかな汚染は、認められなかった。</p> <p><まとめ等> (1)正しい手洗いやハンドドライヤーの衛生管理は重要である。 (2)適正使用の普及を図ってきた施設においても、いまだ周知が十分とはいえない状況であった。 (3)ハンドドライヤー手挿入部内からノロウイルスは検出されなかった。 (4)手挿入部内から昨年度と同様に大腸菌群及び黄色ぶどう球菌が検出された。 (5)ハンドドライヤーを使用することによる手指への明らかな汚染は、認められなかった。</p> <p>本調査結果を踏まえ、ハンドドライヤーを設置している食品事業者に対しては、当所で作成したリーフレットを配付し、適正な使用方法や清掃等について、今後も粘り強く普及啓発を図っていく必要がある。</p>
<p>多摩府中 武蔵野三 鷹地域セ ンター</p>	<p><事業名> 仕出し弁当屋に対する衛生指導について（継続）</p> <p><実施目的> 昨年度、異物混入が絶えなかった仕出し弁当屋に対して指導を実施し、異物混入事例は減少してきた。しかしながら、当該施設の調理室内の床は常に水に濡れた状態となっており、衛生管理をより一層徹底する必要性が見受けられた。 近年、より高度な衛生管理を実現するため、ドライシステム（ウエットシステム施設のドライ運用化）が推奨されている。床からの跳ね水による食材への汚染防止につながるほか、細菌やカビの繁殖を防止できる等の利点があり、衛生管理面で優れているからである。 そこで今年度は、昨年度当所が提案した自主的衛生管理を推進するための手法を用いて、ドライ運用に向けた調理従事者の衛生意識を向上させ、改善策の継続的実施を図ることとし、合わせてその手法の効果についても検証することとした。</p> <p><実施内容> <実施期間>平成22年7月～平成23年2月 <対象施設>給食センター（飲食店営業（仕出し）） <調査方法> ①原因分析→②調理従事者の意識調査→③調理従事者の衛生意識の向上に向けた取組→④シート・ポスターの作成、活用→⑤シート・ポスターの効果の検証</p>

	<p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 原因分析 当該施設における床の水濡れの原因は①回転釜の洗浄時②野菜の水切り時や移動時③水掃きの頻度にあると考えられた。 2 調理従事者の意識調査 「調理場の床を濡れないようにした方が良いと思う」と回答した人は 100%(9/9)であった。しかし、調理場内のドライ化またはドライ運用の考え方を「知っている」と回答した人は 55.6%(5/9)、「聞いたことはあるが詳しく知らない」と回答した人が 44.4%(4/9)であった。 床の水濡れの原因について思い付く行動を具体的に挙げてもらったところ、当所が分析した原因のうちいずれか一つでも記載した人は 44.4%(4/9)であり、半数以上の調理従事者はよく原因を理解していないことがわかった。 3 調理従事者の衛生意識の向上に向けた取組 床が水に濡れた状態で作業した場合、どの程度跳ね水の影響を受けるか調理従事者に理解してもらうため、跳ね水検査と拭取り検査を実施した。さらに検査結果を用いて講習会を実施し、グループワークとして調理従事者が自ら改善項目を話し合う機会を設けた。 4 シート・ポスターの作成 グループワークで話し合った結果から、調理従事者に衛生意識を付与することで取扱い等の改善が期待できるソフト面の項目を3つ選択し、「問題発見シート」及び「取扱いチェックポスター」をそれぞれ作成した。 5 シート・ポスターの効果の検証 調理従事者に対しアンケート調査を実施した結果、シート・ポスターが改善項目の継続に「効果的だった」または「ある程度効果的だった」と回答した人は無回答3名を除き 100%(6/6)であった。自由意見では、「一目見てわかりやすい」「目で見て継続する効果がある」等の意見があり、現場の担当者からは、「調理従事者自身が意識を持って行動していると感じられる」との意見があった。 <p><まとめ等></p> <p>当該施設のように、調理経験が長い従事者が多い施設において、自主的衛生管理を効果的に推進するためには、これまでの食品の取扱方法や設備の使用方法等の問題点について、調理従事者自らが気づき、改善のための行動を起こし、毎日の調理作業の中で定着・継続させていくことが必要である。</p> <p>そのため、①まず、調理作業の現状を確認し、床が濡れる原因と調理従事者の衛生意識の現状を分析した。②次に、跳ね水等による影響を視覚的に把握できるよう、スタンプ検査等を行った。③そして、これらの調査結果をもとに、講習会とグループワークを実施して、ドライ化の必要性について意識改革を行い、改善すべき作業項目を選定した。④その上で、毎日の作業を改善させるための問題発見シートとポスターを作成し、全従業員が目につく場所に掲示をして、改善作業項目の定着を図った。</p> <p>その後の調理従事者のアンケート結果と現場担当者の意見によると調理従事者の衛生意識は大きく向上しており、改善された作業が現在も継続されている。また、2年間の指導結果より、当所が提案したシート・ポスターを用いた自主的衛生管理のための手法は、当該施設においては一定の効果があったと考えられた。</p>
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 「手洗いチェッカー」を用いた手洗いキャンペーンの実施</p> <p><実施目的></p> <p>手洗いは食中毒や感染症予防の基本であり、ノロウイルスによる食中毒が多発する近年、その重要性も増している。しかし、実際にはその認識不足や不完全な手洗いが、毎年多くの食中毒発生要因として指摘されている。そこで、正しい手洗い方法の啓発を図るため、手洗いチェック専用のローション（手洗いチェッカー）を用いて汚れの落ち方を視覚的に示し、洗い残しの結果を集計して分析した。また、本事業の集計結果をもとに、平成22年度に洗い残しのポスターを作成し、手洗い意識の向上・定着に向けた普及啓発を目指した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施時期 平成21年5月から平成22年8月まで 2 対象 事業者1,136名及び一般市民276名の合計1,412名 3 実施方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 手洗いチェックの専用ローションを使用して、手洗いが適切に行えているかを評価した。 (2) ローションの洗い残しを手指の部位別に集計し、手洗いが不十分になりやすい部位や対象者の特性による傾向等を調査した。 (3) 得られた洗い残しの集計結果をもとに、独自の手の洗い残し箇所について普及啓発するためのポスターを作成した。

	<p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調査対象者 1,412名全員の結果について 手のひら側よりも、手の甲側、特に指先で洗い残しが多い傾向となった。洗い残し割合は右手甲側の人差し指の先で64.9%と最高値を示し、指先全体で高い値となった。 2 利き手と反利き手の比較について t 検定の結果、利き手の方に洗い残しが多い結果となった。得られた結果については今後積極的に普及啓発をしていく予定である。 3 事業者 1,136名、一般市民 276名の比較及び、調理担当 237名、事務担当 45名の比較について ともに、両者に有意差はなかった。原因として、事業者は手荒れや傷がある方が多く見受けられたため、ローションが皮膚表面にしみ込み、洗い残しとして確認されるケースがあったことが考えられた。 このことから、皮膚の状態を良好に保つ必要性についても普及啓発が必要と考えられた。 4 ポスターの作成と配布について 集計結果をもとにした手の洗い残し箇所を示したポスターを、A3サイズ 2,500枚、A4サイズを5,000枚作成した。今後、食品関係事業者等に対し、配布していく予定である。 <p><まとめ等></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 本事業の実施により、手洗いによる洗い残しの傾向を把握することができた。 2 手洗いチェッカーを用いて洗い残しを指導する際には、正しい手洗いができているか確認するとともに、場合によっては皮膚の状態の改善を指導する必要があると考えられた。 3 手洗いチェッカーを用いることで、調査対象者は手洗いチェッカーを用いて実際に自身が洗い残した箇所を確認することができた。各自が正しい手洗い方法を身に付ける上で、本事業は大きな役割を果たしたと考える。 4 圏域における実際の調査データにもとづき、具体的な洗い残し箇所を示した当所独自のポスターを作成することができた。今後は、ポスターの配布を通し、事業者の手洗い意識の向上・定着に繋げていきたい。
<p>島しょ保健所</p>	<p><事業名> 食品のコンテナ輸送時の温度管理について（継続）</p> <p><実施目的></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 東京都の島しょ地域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船舶により輸送されている。船舶による食品輸送では数時間から数日かかり、食品の適正な衛生状態を確保するためには、食品輸送時における適正な温度管理が重要である。 ・ 昨年度までの調査で、食品衛生法で保存温度が定められている食品について、船舶輸送時の保冷コンテナ内温度が遵守されていない状況が判明し、ドライアイスポケット設置などの改善を指導した。本年度は保冷コンテナ内の温度測定を実施し、これらの改善効果を検証する。 ・ 安定した温度管理を実現するためには電気式冷蔵コンテナの導入がもっとも有効な改善策と考えられているが、電気式冷蔵コンテナの導入には莫大な経費が必要となるため、導入されていない離島がある。このため、関係機関に対し、電気式冷蔵コンテナ導入の有効性について積極的に働きかけを行うための参考とするため、全国の離島を所轄する自治体に対し、食品輸送の現状等についてのアンケート調査を行う。 <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 記録計によるコンテナ内温度測定 <ol style="list-style-type: none"> ア 実施期間：平成22年7月27日から28日、及び8月24日から25日の2回 イ 対象：大島航路の保冷コンテナ ウ 調査方法：竹芝桟橋のコンテナ内2箇所（コンテナ上部及び下部）にデータロガーを装着し、食品の受入れ時（午前9時）から大島に到着した時間（翌日午前9時）までの温度を測定 (2) 全国の離島を対象とした食品輸送に関するアンケート調査 <ol style="list-style-type: none"> ア 調査期間：平成22年12月の1ヵ月間 イ 対象：北海道、本州、四国、九州、沖縄本島（以下本島）から、大島と食品輸送の環境が類似すると思われる「①車で行くことができない、②本島より乗船時間が1時間以上かかる、③有人島であること」を条件に、全国29の離島を抽出。 ウ 調査方法：これら離島を所管する保健所を対象に、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長から保健所を所管する道及び県の衛生主管部へアンケート用紙をFAXにて一斉送信し、回答先は島しょ保健所大島出張所とした。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 記録計によるコンテナ内温度測定 7月及び8月の二回ともコンテナ上部は20℃以上、下部でも13℃前後で推移し、保存基準の10℃を保つことはできなかった。

	<p>(2) 全国の離島を対象とした食品輸送に関するアンケート調査</p> <p>回答率は100%であった。船による食品のコンテナ輸送をしているかの質問に、「はい」が17件、「いいえ」が12件。「はい」と回答した離島のうち、冷凍や冷蔵が必要な食品を運ぶコンテナに電気式冷凍・冷蔵コンテナを使用している離島は4件、そのほとんどは20年以上前から導入。コンテナの所有者は輸送会社が最も多く、離島のスーパーや宅配業者が所有している例も見られた。また、基礎的自治体が所持している例も1例見られた。さらに、これらの結果が本島からの距離や島の人口などとの関連性について調べたが、特に傾向等は見られなかった。</p> <p>また、保健所でコンテナ輸送に関わる監視指導を行っているか聞いたところ、ほとんどの自治体が行っていないと回答した。なお、過去10年以内にコンテナ輸送に関わるトラブル等があったかを尋ねたが、探知した事例はほとんどなかった。</p> <p><まとめ等></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 昨年度の結果から、既存の保冷コンテナにドライアイスポケットやビニールカーテン等を設置するなどの改善指導を行ったが、改善効果を見出すには至らなかった。しかし、コンテナ内壁のウレタンの厚さを倍にするなど、今回の調査では輸送会社自らが自主的に保冷対策に取り組む様子が伺えた。今後も引き続き、定期的に輸送会社への監視や助言指導・情報提供等を行い、冷蔵が必要な食品の温度管理の向上に努めていく。 ・ 離島を所轄する自治体への食品輸送に関するアンケート調査では、電気式冷蔵コンテナを使用している離島が複数あった。保冷コンテナやドライコンテナで輸送している離島も見られたが、これらは本島からの距離が短い、もしくは寒い地域の航路であるなどの理由で、使用されていると考えられた。 ・ 東京都の島しょ地域では商品の受入れから島内の販売業者の手に渡るまで約24時間かかり、輸送時間も半日近くかかる。昨年度及び今年度のコンテナ内の温度測定結果から判断しても、電気式冷蔵コンテナの導入がもっとも有効な改善手段であると考えられる。 ・ 今後、島しょ保健所としてはコンテナ輸送の関係事業者だけでなく、町役場や支庁などにも広くこの調査結果を情報提供し、島民の食生活の根幹に関わる重要な問題であるとの共通認識を共有することにより、様々な角度から引き続き電気式冷蔵コンテナの導入に向けた働きかけを行っていきたい。
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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22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22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22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		5,267	19,387	39,716	39,651	38,450	1,201	65	65	0
平成22年	4月	64	612	812	812	743	69	0		
	5月	1,280	4,252	8,606	8,606	8,467	139	0		
	6月	2,533	8,067	15,900	15,898	15,459	439	2	2	
	7月	535	1,297	4,391	4,391	4,212	179	0		
	8月	54	493	1,372	1,372	1,329	43	0		
	9月	121	1,162	2,285	2,285	2,193	92	0		
	10月	409	1,561	3,003	3,003	2,876	127	0		
	11月	161	1,193	1,593	1,593	1,505	88	0		
	12月	93	621	1,509	1,503	1,478	25	0		
平成23年	1月	4	26	54	47	47		7	7	
	2月	7	58	110	78	78		32	32	
	3月	6	45	87	63	63		24	24	

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		5,267	19,387	39,716	39,651	38,450	1,201	65	65	0
西多摩		886	2,006	2,342	2,279	2,224	55	63	63	
南多摩		442	2,313	4,173	4,173	3,969	204	0		
町田		266	1,376	2,249	2,249	2,046	203	0		
多摩立川		1,122	2,533	2,533	2,533	2,402	131	0		
多摩府中		1,282	4,147	10,244	10,244	9,937	307	0		
多摩小平		845	5,147	11,545	11,545	11,381	164	0		
島しょ		424	1,865	6,630	6,628	6,491	137	2	2	

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
			19,387	39,716	38,515	1,201
細菌検査	小計		19,322	39,651	38,450	1,201
	スタンプスプレッド法		18,644	37,575	36,441	1,134
	コリテップ		50	50	48	2
	ふきとり		490	1,725	1,678	47
	インスタントBGLB					
	その他		138	301	283	18
化学検査	小計		65	65	65	0
	残留塩素					
	洗浄度検査		63	63	63	
	TTC検査					
	AVテスト					
	蛍光物質検査					
	その他		2	2	2	

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

	検体数	検査件数	判定		細菌検査															
					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		大腸菌		一般細菌		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
	19,322	39,651	38,450	1,201	15,166	490	9,962	507	2,990	10	1,149	6	301	0	345	10	3,419	178	5,118	0
食品	792	1,556	1,453	103	697	81	123	5	56	0	86	0	6		13	2	116	15	356	
調理器具	6,282	11,371	10,998	373	6,012	247	1,005	15	1,133	8	289	1	81		80	5	1,243	97	1,155	
手指	7,581	16,663	16,120	543	4,126	70	6,618	420	1,289	2	312	1	68		86		1,412	50	2,209	
その他	4,667	10,061	9,879	182	4,331	92	2,216	67	512	0	462	4	146		166	3	648	16	1,398	

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

	検体数	検査件数	判定		化学検査										
					残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		油脂酸化検査		
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	
合計	65	65	65	0	0	0	63	0	0	0	0	0	0	2	0
食品	2	2	2											2	
調理器具	46	46	46				46								
手指	0	0	0												
その他	17	17	17				17								

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

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
営業 種目		5,267	19,387	39,716	38,515	1,201	38,450	1,201	65	0
飲食店 営業	旅館・ホテル	290	827	2,521	2,452	69	2,451	69	1	0
	バー・キャバレー	27	53	53	53	0	53	0	0	0
	一般飲食店	2,048	4,269	8,112	7,749	363	7,733	363	16	0
	すし屋	274	631	1,488	1,429	59	1,429	59	0	0
	そば屋	447	1,028	2,097	2,053	44	2,053	44	0	0
	仕出し屋	16	77	148	138	10	138	10	0	0
	弁当屋	61	224	742	705	37	705	37	0	0
	そう菜店	52	191	585	571	14	571	14	0	0
	許可ある集団給食	46	521	1,236	1,198	38	1,198	38	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業		38	208	532	514	18	514	18	0	0
製 造 業	菓子製造業	356	920	2,128	2,104	24	2,103	24	1	0
	アイスクリーム類製造業	11	36	60	60	0	60	0	0	0
	豆腐製造業	168	454	916	903	13	903	13	0	0
	めん類製造業	27	55	96	95	1	95	1	0	0
	その他	25	76	141	136	5	136	5	0	0
販 売 業	食肉販売業	242	574	1,225	1,209	16	1,209	16	0	0
	魚介類販売業	116	264	647	618	29	618	29	0	0
	食料品等販売業	38	65	112	109	3	109	3	0	0
	その他	15	25	29	29	0	29	0	0	0
学校給食		346	230	2,838	6,130	5,968	162	5,964	162	4
その他の集団給食		540	736	6,032	10,649	10,354	295	10,311	295	43
その他		45	4	19	69	68	1	68	1	0

表3-2-7 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施月別）

実施月	項目 合計	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※2	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
		10	86	502	9	0	337	9	0	11	0	0	66	0	0	88	0
平成 22 年	4月																
	5月																
	6月	2	21	135	4		101	4		7			27				
	7月																
	8月																
	9月																
	10月																
	11月																
	12月	8	65	367	5		236	5		4			39			88	
平成 23 年	1月																
	2月																
	3月																

※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。

※2 清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-8 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施保健所別）

保健所	項目 合計	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※2	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	10	86	502	9	0	337	9	0	11	0	0	66	0	0	88	0
	西多摩	1	6	39			20									19	
	南多摩	1	7	32			31						1				
	町田	1	8	15	2		13	2					2				
	多摩立川	1	12	93			80						13				
	多摩府中	3	34	241	5		121	5		11			40			69	
	多摩小平	1	13	58	2		50	2					8				
	島しょ	2	6	24			22						2				

※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。

※2 手洗い不備、清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-9 緑日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

実施月	項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	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	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
合計	67	162	3428	222	39	916	21	29	383	38	1	331	2	5	78	5	1	20	0	0	227	22	1	65	8	2	1094	109	314	17	
平成21年	4月	7	20	379	35	3	26	1	113	14		7			31	2	1	12			46	10	1	4	1	1	69	6	71	1	
	5月	2	10	293	2	0	142	2	4			74									9			10					54		
	6月	2	2	15	0	0			1																		14				
	7月	8	19	438	17	4	183	10	4	42	1	41			4						10						132	6	26		
	8月	9	28	590	23	26	332	6	23	56	11	67		3	7						7						108	5	13	1	
	9月	3	5	56	0	0	1			13		1			1						17						20		3		
	10月	7	13	327	14	5	5		2	39		6	1	2	9						45	4		4			185	7	34	2	
	11月	19	38	913	117	0	100	1		75	11	37			20	3		4			44	4		4			556	85	73	13	
	12月	0	0	0	0	0																									
平成22年	1月	0	0	0	0	0																									
	2月	5	8	48	0	0			21					4							18						5				
	3月	5	19	369	14	1	127	1		19	1	98	1		2			4			31	4		43	7	1	5		40		

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列等について改善を指導。

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。

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※1	無許可発見軒数※2	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	67	162	3,428	222	39	916	21	29	383	38	1	331	2	5	78	5	1	20	0	0	227	22	1	65	8	2	1,094	109	314	17
西多摩	7	20	321	4	27	171		23	23			36	1	3				4			9	2		1	1	1	73		4	
南多摩	4	10	197	0	0	77			18			23			4						14			1			60			
町田	1	8	167	20	0				80	11					15	1		11			41	8		3					17	
多摩立川	7	16	652	49	0	195	7		30	12		47			1								3			376	30			
多摩府中	11	46	1,215	36	7	466	13	4	35	3		217			13	1	1	5			25	5	1	57	7	1	179	5	218	2
多摩小平	5	13	504	107	5	7	1	2	64	11	1	8	1	2	10	3					45	5					299	71	71	15
島しょ	32	49	372	6	0				133	1					35						93	2					107	3	4	

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列等について改善を指導。

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導、臨時出店無届施設に対して指導。