

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	139
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	139
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	139
第 2 平成 28 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	142
第 3 平成 28 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	154
第 4 平成 28 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	169
第 5 平成 28 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	179
第 6 平成 28 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	195
第 7 食品関係保健所計画事業	207
第 2 節 その他の事業	212
第 1 現場簡易検査	212
第 2 夜間営業等監視事業	212
第 3 臨時営業等監視事業	212

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28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28年度は、近年多発するノロウイルス食中毒や肉の生食が原因と考えられる食中毒に加え、有料老人ホームで発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒を踏まえ、腸管

出血性大腸菌による食中毒について、重点的な対策を行った。また、平成27年度に施行された食品表示法に関する普及啓発や監視指導を実施した。さらに、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いることから、アレルギー物質に係る表示検査や収去検査を実施した。

そのほか、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28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までのおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成28年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食提供者等の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○行商の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,581
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○大量調理施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○弁当等人力販売業の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○再発防止のための監視指導 ○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） 	6,506
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） ○食品のアレルギー対策 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○行商の一斉監視指導 ○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 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,687
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○集団給食施設等の一斉監視指導（O157、ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導 ○自動車営業・行商の一斉監視指導 ○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） 	2,946
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） ○食品のアレルギー対策 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○行商の一斉監視指導 ○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） 	5,277

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 平成28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
全保健所一斉監視事業	4-5月事業	5月事業	夏期一斉監視事業	夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導	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				
	【主な対象業種】 ①生食用食肉等を提供する施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ②給食供給者(学校給食、保育施設等) ③食品の製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、粉末食品、菓子等) ④食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤行商 ⑥食鳥処理場等 ⑦食物アレルギー対策	【主な対象業種】 ①生食用食肉等を提供する施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ②飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) 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) 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 ⑥給食供給者(学校給食、保育施設等) ⑦食物アレルギー対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策	【主な対象業種】 ①大量調理施設、社会福祉施設等 *ノロウイルス対策
収去検査	②③④⑥で実施	①②③④⑥⑦で実施	①②③④⑥⑦で実施	①②③④⑥⑦で実施	①②③④⑥⑦で実施	②③④⑥⑦で実施	③④で実施	③④⑤⑥⑦で実施	③④で実施	③④⑤⑥⑦で実施	③④⑤⑥⑦で実施	③④⑤⑥⑦で実施
自主管理推進事業												
表示監視												
保健所計画事業												
その他主な実施内容												

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	10,126	1,119	15	1.3%	4,788	741	13	1.8%	5,338	378	2	0.5%
4月～5月	給食供給者等の一斉監視	1,170	135			772	106			398	29		
	食品製造業の一斉監視	429	52	2	3.8%	148	29	2	6.9%	281	23		
	食品販売業の一斉監視	447	44	1	2.3%	128	22			319	22	1	4.5%
	食鳥肉の一斉監視	523	18			99	9			424	9		
	計画事業ほか												
	小計	2,569	249	3	1.2%	1,147	166	2	1.2%	1,422	83	1	1.2%
6月～8月(夏期一斉)	調理パン・弁当類	338	42	1	2.4%	319	41	1	2.4%	19	1		
	サラダ・そうざい類	464	60	1	1.7%	343	50	1	2.0%	121	10		
	生菓子	430	41			134	20			296	21		
	地域流通食品	949	70			125	18			824	52		
	食肉	172	17			172	17						
	すし種・刺身	210	35			210	35						
	アイスクリーム類	157	32	2	6.3%	157	32	2	6.3%				
	豆腐原料大豆	12	4							12	4		
	豆腐	180	30			180	30						
	食品のアレルギー物質検査	10	10							10	10		
	その他												
計画事業ほか													
小計	2,922	341	4	1.2%	1,640	243	4	1.6%	1,282	98		0.0%	
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	22	20							22	20		
	生食用食肉等を提供する飲食店等の一斉監視												
	食品製造業及び販売業の一斉監視	1,402	148			598	96			804	52		
	改善確認が必要な施設の監視	194	26	4	15.4%	194	26	4	15.4%				
	その他	78	5			23	3			55	2		
	計画事業ほか												
小計	1,696	199	4	2.0%	815	125	4	3.2%	881	74		0.0%	
12月(歳末一斉)	佃煮・そうざい	369	41			169	27			200	14		
	生菓子類	264	37	3	8.1%	187	30	3	10.0%	77	7		
	生食用かき	11	11			11	11						
	魚肉ねり製品	243	36			72	18			171	18		
	食肉製品	145	20			39	10			106	10		
	魚介類加工品・魚卵加工品	188	14							188	14		
	農産加工品												
	その他												
	計画事業ほか												
小計	1,220	159	3	1.9%	478	96	3	3.1%	742	63		0.0%	
1月～3月	改善確認が必要な施設の監視	535	71	1		358	60			177	11	1	
	食品のアレルギー物質検査	9	9							9	9		
	食品販売業の一斉監視	519	50			151	25			368	25		
	食品製造業の一斉監視	250	27			122	19			128	8		
	食鳥肉の一斉監視	406	14			77	7			329	7		
	その他												
	計画事業ほか												
小計	1,719	171	1	0.6%	708	111		0.0%	1,011	60	1	1.7%	

第2 平成28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、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,581件の立入りをを行い、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、食肉販売業等76軒から食品等を収去し、249品目の検査を実施した。その結果、3検体の不良食品等を発見した。

食品の取扱い等が不良であった施設39軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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。

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) 給食供給者等の一斉監視指導

ア 監視指導（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413件の立入りをを行い、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。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-8、表3-1-9）

給食供給施設40軒からそうざい、調味料等を収去し、135品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(2) 食肉等の取扱施設

ア 監視指導（表3-1-5）

生食用食肉及び牛肝臓の規格基準の遵守や提供食肉の安全性を確保するために、焼肉店、居酒屋等の飲食店、食肉販売店、食肉処理業等に対して監視指導を行った。また、鶏肉や豚肉等について、その内臓肉を含め、取扱い等について監視指導を行った。飲食店営業者等に対して376件の立入りをを行い、2軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(3) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

菓子等の食品の製造施設に対して513件の立入りをを行い、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

物や食品の取扱いに加え、表示事項等について監視指導を実施した。

このうち、5軒に対し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（表3-1-5、表3-1-10、表3-1-11）

菓子製造業等の食品製造施設17軒から菓子等を収去し、52品目の検査を実施した。

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2検体が不良となった。

(4) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

スーパー、デパート等の食品販売施設899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、13軒に対し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（表3-1-5、表3-1-12、表3-1-13）

食品販売施設10軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、44品目の検査を実施した。その結果、「醬油漬」1検体から、表示にない「L-アスコルビン酸」が検出され違反となった。

(5) 行商、行商弁当製造施設の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者等に対して許可の有無や食品の取扱い等について43件の監視指導を行った。その結果、2軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、不衛生な食品の取扱い等の改善を図った。

(6) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成28年度食鳥肉の衛生確保事業の実施計画について」（平成28年3月30日付27福保健食第2430号）により、食鳥処理場に対して21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（表3-1-5、表3-1-14、表3-1-15）

食肉処理場9軒から食鳥肉を収去し、18品目の検査を実

施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(6) 食品のアレルギー対策 (表3-1-5)

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルギー物質のコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示が適切であるか確認するため、食品製造業及び食品販売施設の監視指導を実施した。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・学童が好んで喫食すると思われる菓子類の製造業等に対して980件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

(7) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-16)

食品等25,455品目の表示検査を実施し、10品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.0%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,343品目、保健機能食品276品目、アレルゲンに係る表示10,417品目についても、併せて表示検査を実施した。

(8) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-17)

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55回実施し、1,559名が参加した。このうち、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は41回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は53回、寄生虫・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会は34回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は15回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は15回実施しており、それぞれ1,231名、1,491名、1,055名、507名、470名が参加した。

表3-1-4 施設別立入検査実施状況

	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	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他	
合計	4,581	39	33	1	5	0
製造・処理施設	557	5	5			
販売施設	941	13	8		5	
調理施設	3,078	21	20	1		
その他	5					

表3-1-5 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入検査実施状況					収去検査実施状況			HACCP実施状況	
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
			行政指導		不利益処分					
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)						
ア 給食供給者等 (再掲)	413					40	135			
イ 食肉の取扱施設 (再掲)	376	2	1	1		2	4			
ウ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	513	5	5		17	52	2		
	行商弁当製造施設	1	1	1						
エ 食品の販売業 (再掲)	899	13	8	5		10	44	1		
オ 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業を除く)									
	弁当等人力販売業	42	1	1						
カ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	21					9	18			
キ 食品のアレルギー対策 (再掲) *	980									

表3-1-6 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			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲)		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	3	(1)	1	2,569	1,147	2	(0)	1,422	1	(1)
魚介類等	魚介類	1				1				1		
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品	2				22	5			17		
冷凍食品	無加熱摂取	1				7	7					
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用冷凍鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	18				523	99			424		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
農産物等	アイスクリーム類・氷菓											
	穀類及びその加工品											
	野菜類・果物類及びその加工品	23	1	1	1	285	55			230	1	1
菓子類	洋生菓子	17	2			122	63	2		59		
	和生菓子	24				192	74			118		
	その他の菓子・菓子材	6				91	16			75		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	8				70	8			62		
	酒精飲料											
	氷											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	3				46				46		
	調味料	20				302				302		
	加熱済そうざい	97				696	663			33		
	未加熱そうざい	12				92	92					
	そうざい半製品											
	弁当類	7				49	49					
	調理パン											
	ゆでめん類	1				4				4		
	豆腐											
上記以外の食品	9				67	16			51			
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

表3-1-7 食品別取去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査項目数	法違反・不良品目数			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した再掲)		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		12	0	(0)	0	163	9	0	(0)	154	0	(0)
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品											
冷凍食品	無加熱摂取	1				7	7					
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用冷凍鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品											
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品											
	野菜類・果物類及びその加工品	5				82				82		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料											
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	2				10	2			8		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	3				46				46		
	調味料	1				18				18		
	加熱済そうざい											
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品											
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類											
	豆腐											
上記以外の食品												
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

別添

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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/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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/gを超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 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、O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンドライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌 O26、O111、O157、O103、O121、O145 を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-8 給食供給者等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		セレウス		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※3			
		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	(-)	(+) (-)	(-) (+)	(-) ※1	(+) ※2	(-) (+)	(-) (+)	(-) (+)	適	否			
																										0	0.0	67
合計	106	0	0.0	67	21	12	1	2	2	0	0	102	1	1	1	105	1	106	0	105	0	20	1	74	0	1	0	
無加熱摂取冷凍食品	1															1											1	
野菜類・果物類及びその加工品	1					1						1				1		1		1				1				
加熱済そうざい	85			62	16	7						85				85		85		85		10		60				
未加熱そうざい	12			1	2	4	1	2	2			9	1	1	1	11	1	12		12		4	1	9				
弁当類	7			4	3							7				7		7		7		5		3				

※1 野菜類・果物類及びその加工品、未加熱そうざいにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 無加熱摂取冷凍食品の成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

表3-1-9 給食供給者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				着色料		甘味料				漂白剤		酸化防止剤 ※2		ヒスタミン									
		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		タール色素		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他 ※1		二酸化硫黄									
				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	29	0	0.0	26	3	26	0	26	0	26	0	19	4	20	0	20	0	1	0	1	0	2	0	3	0		
魚介類	1																									1	
その他の魚介類加工品	1			1	1	1		1		1	1																
野菜類・果物類及びその加工品	5			5	3	5		5		5	3	3		3					1			1					
洋生菓子	1			1	1	1		1		1																	
缶詰・びん詰	1			1	1	1		1		1	1		1		1												
調味料	16			16	16	16		16		10	15	15		1								1					
加熱済そうざい	3			1	1	1		1		1	1		1		1											2	
ゆでめん	1			1	1	1		1																			

※1 アスパルテームを検査した。

※2 エチレンジアミン四酢酸、エリソルビン酸を検査した。

表3-1-10 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス		腸管出血性大腸菌		真菌		成分規格 ※3		
			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	(-)	(+) (-)	(-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-)	(+) (+)	(-)	(+) (+)	適	否
合計		29	2	6.9	9	10	3	7	0	0	0	9	16	2	0	0	23	0	23	0	23	0	2	0	6	0	1	0	2	0
野菜類・果物類及びその加工品		1			1						1																			
洋生菓子		11	2		2	4	2	3			9					11		11		11										
和生菓子		7			1	3	1	2			7					7		7		7		1		1						
その他の菓子・菓子材料		2				1		1			2					2		2		2				2						
清涼飲料水		2			2																								2	
加熱済そうざい		2			1	1					2					2		2		2				2						
その他の食品		4			2	1		1			4					1		1		1		1		1		1				

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子、その他の菓子・菓子材料、その他の食品においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 清涼飲料水の成分規格(大腸菌群)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（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料							着色料		甘味料				漂白剤		酸化防止剤 ※2		成分規格 ※3		水分活性					
			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		タール色素		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他 ※1		二酸化硫黄		検体数		検出数	適	否		
					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		23	0	0.0	18	0	18	3	18	0	18	0	12	1	17	0	17	0	1	0	7	0	1	0	2	0	1		
野菜類・果物類及びその加工品		1			1		1		1		1		1		1		1		1		1								
洋生菓子		1			1		1		1		1																		
和生菓子		6			3		3		3		3		2		2		2		1		1							1	
その他の菓子・菓子材料		4			3		3	1	3		3		4		4		4				3								
清涼飲料水		2			2		2	1	2		2		2	1	2		2											2	
缶詰・びん詰		2			2		2		2		2		1		2		2				1		1						
加熱済そうざい		2			2		2		2		2				2		2												
その他の食品		5			4		4	1	4		4		2		4		4				1								

※1 ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

※2 エチレンジアミン四酢酸を検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格(混濁、沈殿・固形異物、ヒ素、鉛)を検査した。

表3-1-12 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）

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		腸炎ビブリオ		セレウス		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※3		
		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	(-)	(+))	(-)	(+))	(-) ※1	(+))	(-)	(+))	(-) ※2	(+))	(-)	(+))	適	否
合計	22	0	0.0	10	7	2	2	0	0	1	2	18	0	0	0	19	0	19	0	20	0	5	0	3	0	6	0	2	0
その他の魚介類加工品	1				1						1				1		1		1										
野菜類・果物類及びその加工品	6				3	1	1			1	6				6		6		6		5				3				
洋生菓子	2				2						2				1		1		2										
和生菓子	6				2	2	1	1			6				6		6		6				2		1				
清涼飲料水	2				2																							2	
加熱済そうざい	5				4	1					5				5		5		5				1		2				

※1 その他の魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-13 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料 ※1		甘味料				酸化防止剤 ※3		漂白剤 二酸化硫黄		成分規格 ※4					
		違反反数	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		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他 ※2		検体数	検出数	検体数	検出数	適	否		
				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	22	1	4.5	21	4	21	0	21	0	21	0	14	3	15	0	15	0	2	0	1	1	6	0	2	0
野菜類・果物類及びその加工品	9	1		9	4	9		9		9		5	3	5		5		1		1	I	3			
洋生菓子	2			2		2		2		2		2		2		2									
和生菓子	5			5		5		5		5		3		5		5		1				2			
清涼飲料水	2			2		2		2		2														2	
調味料	4			3		3		3		3		4		3		3						1			

注 斜体太字は違反検体等に該当する。

※1 検体により、タール色素、スーダンI、II、III、IV、パラレッドを検査した。

※2 検体により、アスパルテーム、サイクラミン酸を検査した。

※3 エリソルビン酸、L-アスコルビン酸を検査した。

※4 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿・固形異物、ヒ素、鉛）を検査した。

表3-1-14 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		リステリア・モノサイトゲニス		カンビ [®] ロハ [®] ク ター・シ [®] エ シ [®] ユニ		カンビ [®] ロハ [®] ク ター・コリ		腸管出血 性大腸菌	
			<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
			9	0	0	0	1	3	3	0	0	2	1	5	1	0	3	6	6	3	6	3	9	0	4	5	8	1	9
食鳥処理場	Aランク	2					1	1				1	1			2	1	1	1	1	2		1	1	2		2		
	Bランク	2					1	1					2			1	1		2	2	2		1	1	2		2		
	Cランク	4				1	1	1	1			2	2			2	2	4		2	2	4		1	3	3	1	4	
	Dランク	1								1			1			1	1		1	1	1		1		1		1		

<ランク内訳> 年間処理羽数 A：30,000以上 B：5,000～29,999 C：500～4,999 D：500未満

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<10/gとしており、その結果を含む。

表3-1-15 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

区分	項目	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤 ^{※3}	
			抗生物質 ^{※1}		合成抗菌剤等 ^{※2}		検体数	検出数
			検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		9	9	0	9	2	9	0
食鳥処理場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク	2	2		2		2	
	Cランク	4	4		4	2	4	
	Dランク	1	1		1		1	

※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を検査した。

※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファモノメトキシシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシ、ダノフロキサシ、オキシロニック酸、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、ナイカルバジン、ジクラズリル、クロピドール、フロルフェニコール、デコキネート、マデュラマイシンを検査した。

※3 5-プルピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2アミン、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-16 食品別表示検査

		検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数															除去検査 (食品表示法)									
						無表示	内訳 (複数計上可)												措置品目数	内訳 (複数計上可)	通 報 し た 品 目 数	指 示 ・ 公 表 数	検査 検 体 数	違反 検 体 数						
							衛生事項			品質事項				保健事項											文 書 指 導	口 頭 指 導	そ の 他			
							期限表示	食品添加物	その他	原料産地の 生産地 その他	加工食品の 原料産地 その他	輸入加工食品 その他	栄養成分表示	機能性表示	その他															
合計		25,455	1,343	276	10,417	10	2	0	4	1	2	1	0	1	1	0	1	10	0	9	1	1	0	68	1					
加工食品※1	農産物	69																												
	粉類	217			29																									
	でん粉	103	1																											
	野菜加工品	456	5		103	1		1										1				1	1		12	1				
	果実加工品	451			63																					6				
	茶、コーヒー及びココアの調製品	254		20	31																									
	香辛料	256			65																									
	めん・パン類	823			536																						1			
	穀類加工品	257	5		36																									
	菓子類	2,130	147	38	1,559	3	1		1		1		1	1				1	3			3				16				
	豆類の調製品	265	97	1	97																							2		
	砂糖類	188		1																										
	その他の農産加工食品	485	61		173																							1		
	畜産物	968			535																									
	畜産物	1,239		15	913																									
	加工卵製品	374			320																									
	その他の畜産加工食品	732			480																									
	水産物	929			163																								1	
	加工魚介類	929			163																								1	
	加工海藻類	490			47																								1	
	その他の水産加工食品	597			165																									
	その他	1,514	125	38	1,248																								21	
	調味料及びスープ	1,514	125	38	1,248																								21	
食用油脂	423	65	53	73																										
調理食品	3,559	714	6	2,530	4	1		3										4			4									
その他の加工食品	1,132	100	4	517																								3		
飲料等	1,336		100	74																								4		
小計	19,247	1,320	276	9,757	8	2		4	1		1		1	1			1	8		7	1	1				68	1			
生鮮食品※2	農産物	275																												
	米穀	275																												
	麦類	94			5																									
	雑穀	95																												
	豆類	193	22		1																									
	野菜	952			7	2					2							2			2									
	果実	749	1		12																									
	その他の農産食品	177																												
	畜産物	1,299			440																									
	畜産物	1,299			440																									
	乳	106																												
	食用鳥卵	266			140																									
その他の畜産食品	107			5																										
水産物	1,281			37																										
魚類	1,281			37																										
貝類	252			1																										
水産動物類	195			7																										
水産ほ乳動物類	195			7																										
海藻類	112			2																										
小計	6,153	23		657	2						2						2			2										
添加物	55			3																										

※1 食品表示基準 別表第一による。
 ※2 食品表示基準 別表第二による。

表 3-1-17 講習会実施状況

対 象 者	回数						受講人数					
	総数※1	内訳（再掲）※2,3					総数※1	内訳（再掲）※2,3				
		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	HACCP・ 自主管理 推進		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	HACCP・ 自主管理 推進
合 計	55	41	53	34	15	15	1,559	1,231	1,491	1,055	507	470
食 品 事 業 者	47	37	45	29	13	14	1369	1141	1301	943	476	467
一 般	8	4	8	5	2	1	190	90	190	112	31	3

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

第3 平成28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・町田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3-1-18、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、調理業等に対して153,842件の立入りをを行い、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。

平成28年度は、食肉を生食用又は加熱不十分で提供している飲食店や食肉販売店等に対する監視指導、弁当等人力販売業の営業者に対する監視指導および表示の監視指導を最重要課題として実施した。

また、大量調理施設、食品製造業等3,720軒から食品等を収去し、7,916品目の検査を実施した。その結果、353検体の不良食品等を発見した(不良率4.5%)。このうち、15検体は食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設4,254軒に対しては、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営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

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) 一斉収去検査 (表3-1-18、表3-1-21、表3-1-22、表3-1-23)

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査 40,995 項目を実施した。その結果、442 項目が不良であった。食品別には、「弁当」、「調理パン」、「和生菓子」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「アイスクリーム」等8検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査 32,764 項目を実施した。その結果、規制値を超える下痢性貝毒の検出等7項目が不良となり、7項目すべてが法違反であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目7,916品目のうち、輸入食品等の検査は804品目(10.2%)であった。このうち不良検体は4検体(不良率0.5%)であり、4検体とも法違反であった。

(2) 大量調理施設の一斉監視指導 (表3-1-20)

ア 監視指導

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、弁当調理施設、仕出し屋、ホテル、宴会場、集団給食施設等に対し7,493件の立入検査を実施した。

その結果、402軒に対し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

弁当・仕出し屋等1,328軒から弁当類等を収去し、1,958品目の検査を実施した。その結果、126検体が不良となった。

(3) 食品製造業の一斉監視指導 (表3-1-20)

ア 監視指導

そうざい製造業をはじめとした食品製造業に7,618件の立入りをを行い、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。

その結果、252軒に対して、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

つけ物製造業やそうざい製造業等、692軒からつけ物等を収去し、1,634品目の検査を実施した。その結果、64検体が不良となった。

(4) 食品のアレルギー対策 (表3-1-20、表3-1-37)

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルギー物質のコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示が適切であるかを確認するため、食品製造業及び食品販売施設の監視指導を実施した。

主として保育園等に納入する食品の製造業及びアレルギー対応食を導入する給食等調理施設に対して、18,602件の立入りをを行い、表示やコンタミネーションの防止対策等を確認した。

その結果、14軒に対し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

食品の製造業や給食施設からそうざい等24検体を収去

し、アレルギー物質の検査を実施した。その結果、アレルギー物質陽性となった検体はなかった。

(5) 食肉等の取扱い施設の一斉監視指導(表3-1-20、表3-1-25、表3-1-26)

ア 監視指導

食肉の生食による食中毒を未然に防止するために、焼肉店、食肉販売店、飲食店や食肉処理業等に対し、17,198件の立入りをを行い、生食用食肉や牛肝臓又は豚肉(内臓肉を含む)の規格基準の遵守等について監視指導を実施した。さらに、鶏肉やジビエ(野生鳥獣)についてその内臓肉を含め、取扱い等について監視指導を行った。

その結果、牛肝臓を生食で提供していた1軒、豚刺し等を提供していた1軒、豚肝臓を生食で提供していた1軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱い指導を含め、計343軒に対し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

食肉販売業等87軒から食肉等を収去し、455品目の検査を実施した。その結果、生食用食肉1検体が腸内細菌科菌群陽性であり法違反となった。

(6) 弁当等人力販売業の一斉監視指導(表3-1-20)

ア 監視指導

平成27年10月から許可制となった弁当等人力販売業に対し、不適切な取扱いによる食中毒の発生を防止するため、605件の監視指導を行い、衛生管理の徹底を図った。

その結果、118軒に対し、弁当の適切な温度管理や、運搬容器内に温度計を常備する等、定められた基準を遵守するよう指導を行い衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

弁当等人力販売業69軒から弁当等を収去し、88品目の検査を実施した。その結果、18検体が不良となった。

(7) 表示の一斉監視指導

食品表示法に基づく表示検査(表3-1-18、表3-1-24)

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。また、近年、食品の原産地に関する消費者の関心も高まっている。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、食品等307,702品目について

表示検査を行った。

その結果、739品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.2%)。このうち、不良率の高い食品は「野菜」、「調理食品」、「菓子類」の順であった。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44,257品目について遺伝子組換えに関わる表示、35,881品目について保健機能食品に関わる表示の検査を実施した。

(8) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況(表3-1-27)

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881回実施し、36,878名が参加した。このうち、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は676回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は750回、アニサキス等の寄生虫、有毒魚、自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は521回、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は277回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は292回実施しており、それぞれ29,680名、32,119名、24,300名、13,446名、16,314名が参加した。

イ 現場簡易検査(表3-1-28)

食品を取り扱う施設の衛生状態を把握し、効果的な改善指導を行うことを目的として、現場簡易検査を実施した。検査は7,564施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を46,299件、化学検査を2,365件実施した。

(9) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査(表3-1-18、表3-1-29、表3-1-31、表3-1-33から表3-1-35)

調理パンや弁当類、生菓子等243検体を収去し、細菌検査1,640項目を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合しなかった「そうざい」等、4検体が不良となった。このうち法違反となったのは、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「アイスクリーム」等2検体であった。

イ 化学検査(表3-1-18、表3-1-30、表3-1-32、表3-1-36、表3-1-37)

調理パンや弁当類、生菓子等98検体を収去し、化学検査1,282項目を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

表3-1-18 平成28年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

実施機関			全 都	特 別 区	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
項 目				八 王 子 市 町 田 市			
立 入 件 数			153,842	62,996	6,506	14,532	69,808
行 政 措 置 実 施 軒 数			4,254	2,403	101	185	1,565
行 政 措 置 の 内 訳	行 政 処 分	営 業 停 止	0				
		販 売 禁 止	0				
		そ の 他	0				
	処 分 以 外 の 措 置	口 頭 注 意	4,216	2,358	90	203	1,565
		指 導 文 書 交 付	29	28	1		
		そ の 他	112	97	10	5	
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		3,720	3,245	133	301	41
	検 査 品 目 数		7,916	5,143	341	1,871	561
	判 定	不 良	353	343	4	5	1
		不 良 率 (%)	4.5%	6.7%	1.2%	0.3%	0.2%
	細 菌 検 査 項 目 数		40,995	32,857	1,640	4,768	1,730
	判 定	不 良	442	436	4		2
		不 良 率 (%)	1.1%	1.3%	0.2%	0.0%	0.1%
	化 学 検 査 項 目 数		32,764	13,161	1,282	10,502	7,819
	判 定	不 良	7	2		5	
		不 良 率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		804	216	29	458	101
	(再 掲)	判 定	不 良	4	1		3
不 良 率 (%)		0.5%	0.5%	0.0%	0.7%	0.0%	
表 示 検 査 結 果		品 目 数	307,702	73,273	43,259	129,355	61,815
		不 良	739	216	71	388	64
		不 良 率 (%)	0.2%	0.3%	0.2%	0.3%	0.1%
現 場 簡 易 検 査		実 施 軒 数	7,564	7,220	(別 計)	63	281
		検 査 件 数	48,664	42,237	(別 計)	3,039	3,388
衛 生 講 習 会		実 施 回 数	881	628	172	9	72
		受 講 者 数	36,878	26,873	7,699	176	2,130

表3-1-19 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	(衛生注意指導票含む) 指導文書交付	その他	
合計	153,842	4,254	4,216	29	112	0
製造・処理施設	14,496	312	292	3	33	
販売施設	90,868	1,940	1,950	4	8	
調理施設	45,825	1,818	1,791	21	67	
その他	2,653	184	183	1	4	

表3-1-20 事業別立入検査実施状況、取去検査実施状況

		立入検査実施状況					取去検査実施状況			HACCP実施状況	
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳(件))			取去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数(再掲)	HACCP確認軒数(再掲)
				行政指導							
				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	3,500	126	129	2	18	1,328	1,958	126	237	3
	給食施設	3,508		213		1					
	ホテル・宴会場	314	4	4							
	その他	171	58	57		1					
イ 食品製造業の監視指導(再掲)	製造業等(つけ物除く)	7,387	243	226	3	29	679	1,589	62	45	21
	つけ物製造業(条例)	178	3	3			9	39	1		
	つけ物製造業(報告)	17									
	弁当等人力販売業用 弁当類製造施設	36	6	5	1		4	6	1		
ウ 食品のアレルギー対策(再掲)		18,602	14	14		1	19	24			
エ 食肉等の取扱施設の監視指導(再掲)		17,198	343	340	6		87	455	1		
オ 自動車営業・行商の監視指導(再掲)	自動車営業	925	93	91	2		6	7	1		
	行商(弁当等人力販売業を除く)	71	10	10							
	弁当等人力販売業	605	118	117	2	2	69	88	18		

表3-1-21 食品別取去検査結果

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 (通 報 し た 再 掲)	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			7,916	353	(15)	2	73,759	40,995	442	(8)	32,764	7	(7)
魚 介 類 等	魚 介 類		198	1	(1)		1,023	685		()	338	1	(1)
	す し 種 ・ さ し み		580	27	()		5,666	4,641	31	()	1,025		()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品		220	4	(2)		2,223	753	4	(1)	1,470	1	(1)
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取		43		()		287	133		()	154		()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取		33		()		334	80		()	254		()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取		53		()		662	155		()	507		()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類		2		()		38	11		()	27		()
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉		9	1	(1)		143	86	1	(1)	57		()
	殺 菌 液 卵				()					()			()
	未 殺 菌 液 卵		3		()		29	12		()	17		()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品		837	2	(2)		7,078	2,897		()	4,181	2	(2)
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳		73		()		321	58		()	263		()
	乳 製 品		131		()		700	244		()	456		()
	乳 類 加 工 品		11		()		78	29		()	49		()
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓		312	23	(6)		2,185	1,976	27	(6)	209		()
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品		224		()		1,790	288		()	1,502		()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品		865	10	(1)		13,208	2,036	10	()	11,172	1	(1)
菓 子 類	洋 生 菓 子		83	5	()		832	386	6	()	446		()
	和 生 菓 子		109	6	()		1,128	503	8	()	625		()
	そ の 他 の 菓 子 材 料		296	4	(2)	1	3,848	515	5	()	3,333	2	(2)
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料 水		111		()		1,197	103		()	1,094		()
	酒 精 飲 料		21		()		139			()	139		()
	氷 雪		2		()		4	4		()			()
	水				()					()			()
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰		95		()		1,453	27		()	1,426		()
	調 味 料		75		()		1,002	204		()	798		()
	加 熱 済 そ う ざ い		1,164	37	()		9,673	8,539	48	()	1,134		()
	未 加 熱 そ う ざ い		909	76	()		6,844	6,322	97	()	522		()
	そ う ざ い 半 製 品		12		()		67	32		()	35		()
	弁 当 類		642	106	()	1	5,606	5,459	141	()	147		()
	調 理 パ ン		287	32	()		2,473	2,247	41	()	226		()
	ゆ で め ん 類		76	2	()		625	359	2	()	266		()
	豆 腐		194	9	()		1,611	1,595	12	()	16		()
上 記 以 外 の 食 品		215	8	()		1,414	616	9	()	798		()	
添 加 物	別 表 第 2 の 添 加 物 及 び そ の 製 剤		2		()		4			()	4		()
	そ の 他 添 加 物				()					()			()
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装		29		()		74			()	74		()
	お も ち ゃ				()					()			()

表3-1-22 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(通報した再掲)	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		804	4	(4)	0	12,719	1,976	0	(0)	10,743	4	(4)
魚 介 類 等	魚 介 類	14		()	0	168	32		()	136		()
	す し 種 ・ さ し み	62		()	0	1,428	696		()	732		()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	4	1	(1)	0	12			()	12	1	(1)
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	28		()	0	190	102		()	88		()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	1		()	0	3			()	3		()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	28		()	0	484	70		()	414		()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	2		()	0	38	11		()	27		()
肉・卵類及びその加工品	生 食 用 食 肉	2		()	0	26	26		()			()
	殺 菌 液 卵			()	0				()			()
	未 殺 菌 液 卵			()	0				()			()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	91	1	(1)	0	1,977	655		()	1,322	1	(1)
乳・乳類等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳			()	0				()			()
	乳 製 品	50		()	0	346	158		()	188		()
	乳 類 加 工 品			()	0				()			()
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	2		()	0	13	1		()	12		()
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品	26		()	0	164	12		()	152		()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	261	1	(1)	0	4,878	120		()	4,758	1	(1)
菓 子 類	洋 生 菓 子			()	0				()			()
	和 生 菓 子			()	0				()			()
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	67	1	(1)	0	989			()	989	1	(1)
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料 水	20		()	0	313	25		()	288		()
	酒 精 飲 料	21		()	0	126			()	126		()
	氷 雪			()	0				()			()
	水			()	0				()			()
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	63		()	0	981	27		()	954		()
	調 味 料	22		()	0	237	10		()	227		()
	加 熱 済 そ う ざ い	5		()	0	61			()	61		()
	未 加 熱 そ う ざ い			()	0				()			()
	そ う ざ い 半 製 品			()	0				()			()
	弁 当 類			()	0				()			()
	調 理 パ ン			()	0				()			()
	ゆ で め ん 類			()	0				()			()
	豆 腐			()	0				()			()
上 記 以 外 の 食 品	30		()	0	265	31		()	234		()	
添 加 物	別 表 第 2 の 添 加 物 及 び そ の 製 剤			()	0				()			()
	そ の 他 添 加 物			()	0				()			()
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	5		()	0	20			()	20		()
	お も ち や			()	0				()			()

表3-1-23 収去検査等により判明した法違反

	違反法・違反条文	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反検体			
細菌検査	食品衛生法第11条第2項	成分規格違反	生食用食肉	牛刺身	腸内細菌科菌群陽性	1			
			魚肉ねり製品	魚肉ねり製品	大腸菌群陽性	1			
			アイスクリーム	ハードアイスクリーム		1			
				ソフトクリーム		1			
			アイスマルク	ハードアイスマルク		1			
				ソフトクリーム		3			
			小 計						8
			化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	菓子	キャンディ	表示にない食用黄色4号、食用黄色5号、食用青色2号検出	1
加熱食肉製品	【輸】合鴨ローススモーク	表示にないエリソルビン酸0.21g/kg検出				1			
	豚トロスモーク	表示にないエリソルビン酸0.08g/kg検出				1			
食品衛生法第6条第2号	規制値を超える下痢性貝毒を含有	魚介類		ホタテ	下痢性貝毒0.29mg OA当量/kg検出	1			
				【輸】ムール貝	下痢性貝毒0.26mg OA当量/kg検出	1			
食品衛生法第10条	指定外添加物の使用	菓子		【輸】ピーナッツ菓子	指定外添加物TBHQ0.001g/kg検出	1			
食品衛生法第11条第3項	農薬の残留	野菜		【輸】チコリ	メタラキシル及びメフェノキサム0.02ppm残留	1			
小 計						7			
違 反 検 体 総 数						15			

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-25 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	生又は生に近い状態で喫食される 食肉等の取扱軒数※ ¹	取扱い種類(内訳)										挽肉調理品取扱軒数 テンダライズ処理・ タンブリング処理・ 結着処理食肉等取扱軒数	HACCP 実施状況	H A C C P 取組軒数(再掲)	H A C C P 確認軒数(再掲)
					牛 肝臓	牛 の胃や腸など	牛 ユツケ・牛タタキ・牛刺し等	牛 ユツケ等(パック品)	鶏 刺し及び鶏レバー等	馬 刺し等(馬レバー除く)	馬 レバー	豚 刺し等(豚レバー除く)	豚 レバー	そ の他※ ²				
	合 計	6,277	10,380	823	1	90	90	43	323	412	9	1	1	16	248	961	17	13
飲食店営業	焼肉専門店	667	745	225	0	80	60	40	7	113	1	1	1	0	36	33		
	焼鳥屋	534	644	133	0	1	1	0	117	22	0	0	0	2	6	71		
	居酒屋	1,847	2,015	391	1	8	20	2	191	223	8	0	0	8	18	234		
	ステーキ・ハンバーグ専門店	59	63	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	27		
	その他	1,831	2,592	29	0	1	3	1	7	16	0	0	0	6	40	203		
販売業 食肉	スーパー・テート	595	694	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	97	217		
	その他	577	1,670	30	0	0	3	0	1	26	0	0	0	0	46	150		
	食肉処理業	145	1,789	8	0	0	2	0	0	7	0	0	0	3	19	17	13	
	その他	22	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7			

※1 生又は生に近い状態の食肉料理又はその原料肉を提供、販売していた施設の軒数を計上。

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上。

表3-1-26 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

業種	項目	報 告 施 設 数 ※ ¹	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱い種類※ ²				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生 食 用 食 肉 の 加 工
	合 計	128	61	64	21	18	15	46	10	3
	飲食店営業	122	59	60	21	17	15	45	10	2
	食肉販売業	3								
	食肉処理業	3	2	4		1		1		1
	その他()									

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった、すべての生食用食肉取扱施設数を計上(廃止施設は除く。)

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-27 講習会の実施状況

対象者	回数						受講人数					
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}					総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}				
		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギ-対策	HACCP・自主管理推進		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギ-対策	HACCP・自主管理推進
合計	881	676	750	521	277	292	36,878	29,680	32,119	24,300	13,446	16,314
食品事業者	676	524	592	419	241	282	30,640	24,955	27,516	21,007	11,716	16,071
一般	205	152	158	102	36	10	6,238	4,725	4,603	3,293	1,730	243

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

表3-1-28 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
7,564	48,664	46,299	38,836		400		7,063
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		2,365	1,246	2	660		457

【参考】

※

太ワク
網掛け

 は成分規格
 は衛生規範

別添

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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/gを 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 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, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンドライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌O26、0111、0157、0103、0121、0145を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-29 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定 不良数 (%不良率)	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		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ		
			<10	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10	<10	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ^{※1}	(+)	(-) ^{※2}	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	109	2	1.8	32	27	14	18	9	4	4	1	0	95	11	3	0	0	0	109	0	109	0	109	0	38	1	66	0	5	0
野菜類・果物類及びその加工品	9		0.0	1		2	2		2	1	1		5	4					9		9		9		3		8		5	
その他の菓子・菓子材料	7		0.0	4	1	2							7						7		7		7				1			
調味料	2		0.0		2								2						2		2		2							
加熱済そうざい	41		0.0	20	10	5	4	2					39	1	1				41		41		41		5		26			
未加熱そうざい	9	1	11.1	1	1		2	4		<i>I</i>			5	4					9		9		9		1		3			
弁当類	34	1	2.9	4	12	4	8	3	2	<i>I</i>			30	2	2				34		34		34		29	1	24			
調理パン	7		0.0	2	1	1	2			1			7						7		7		7				4			

注 *斜体太字* は不良検体等に該当する。

※1 加熱済そうざい及び弁当のうち加熱済のもの以外の食品においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-30 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定 法違反数 (%違反率)	保存料										甘味料					着色料				漂白剤		酸化防止剤							
			ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸		アセト安息香酸		安息香酸		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※1}		タール色素		その他 ^{※2}		二酸化硫黄		エリトロン酸		BHA/BHT		その他 ^{※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	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	63	0	0.0	54	7	54	3	54	0	54	0	2	0	48	0	48	4	5	0	47	7	1	0	9	0	2	0	4	0	6	1
野菜類・果物類及びその加工品	32			26	7	26	1	26		26		1		25		25	3	2		23	7			6				1		1	
その他の菓子・菓子材料	5			4		4	1	4		4				3		3		2		3				1		1				1	
清涼飲料水	1			1		1		1		1				1		1				1											
缶詰・びん詰	4			3		3	1	3		3				4		4		1		4				1				1		1	
調味料	11			10		10		10		10		1		8		8		1		10		1				2		2		1	
加熱済そうざい	5			5		5		5		5				3		3				2											
未加熱そうざい	3			3		3		3		3				3		3				2											
弁当類	1			1		1		1		1				1		1				1											
その他の食品	1			1		1		1		1										1				1		1				1	

注 *斜体太字* は不良検体等に該当する。

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロース、サイクラミン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

※2 スーダンⅠ、スーダンⅡ、スーダンⅢ、スーダンⅣ、パラレッドを検査した。

※3 検体により、アスコルビン酸、EDTA、TBHQを検査した。

表3-1-31 生菓子の取去検査結果（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		セレウス		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)	
合計	20	0	0.0	9	6	1	3	1	0	0	5	13	2	0	20	0	20	0	20	0	1	0	11	0	
洋生菓子	8			5	1	1	1				5	2	1		8		8		8					5	
和生菓子	12			4	5		2	1			11	1			12		12		12		1			6	

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-32 生菓子の取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤					
		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メチル		パラオキシ安息香酸ブチル		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄		エリソルビン酸		アスコルビン酸	
				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	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	0	0.0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	1	4	0	13	0	5	0	1	0	1	0
洋生菓子	7			7		7		7		7		7	1	1		5		2		1				1	
和生菓子	14			12		12		12		12		12		3		8		3							

※1 検体によりアスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-33 すし種・刺身、豆腐の取去検査結果（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		セレウス菌		腸炎ビブリオ最確数		
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-) (-)	<3	
合計	65	0	0.0	3	3	19	23	16	1	0	0	59	3	1	2	0	62	3	65	0	65	0	25	5	2	33
すし種・刺身	35			1	1	12	12	9				29	3	1	2		35		35						2	33
豆腐	30			2	2	7	11	7	1			30					27	3	30		30		25	5		

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-34 食肉の収去検査結果（細菌検査）

品名		項目	検体数	判定		大腸菌		サルモネラ属菌		カンピロバクター ジエネ菌/コリ		腸管出血性 大腸菌	
				不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計			17	0	0.0	2	15	15	2	17	1	17	0
加熱用	牛肉	挽肉	4				4	4		4		4	
		成型肉	4			2	2	3	1	4		4	
	牛豚合い挽肉		3				3	2	1	3		3	
	ハンバーグパテ		4				4	4		4		4	
	豚挽肉		2				2	2		2		2	

表3-1-35 アイスクリーム類の収去検査結果（細菌検査）

品名		項目	検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		成分規格						
				不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	細菌数(1g当たり)					大腸菌群	
												<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)
合計			32	2	6.3	31	0	31	0	31	0	14	9	6	1	2	30	2
アイスクリーム	ソフト		4			4		4		4		2	2				4	
	ハード																	
アイスマルク	ソフト		18	1	5.6	17		17		17		7	7	4			17	<i>I</i>
	ハード		1	1	100.0	1		1		1				1				<i>I</i>
ラクトアイス	ソフト		7			7		7		7		5				2	7	
	ハード		1			1		1		1				1			1	
氷菓	ハード		1			1		1		1					1		1	

注 **斜体太字**は不良検体等に該当する。

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-36 大豆の収去検査結果（化学検査）

品名		項目	検体数	判定		遺伝子組換え体 検出量		
				法違反数	(%) 違反率	検出せず	5%未満検出	5%を超える
合計			4	0	0.0	4	0	0
国産			2			2		
輸入	米国		1			1		
	カナダ		1			1		

表3-1-37 食品のアレルギー物質検査結果（化学検査）

品名 項目	検体数	結果		乳	
		陽性数	(陽性率) (%)	検体数	検出数
合計	10	0	0.0	10	0
その他の菓子・菓子材料	1			1	
穀類及びその加工品	1			1	
加熱済そうざい	2			2	
未加熱そうざい	2			2	
弁当類	3			3	
ゆでめん類	1			1	

第4 平成28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3-1-38、表3-1-40）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,687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。

また、食品製造業、食品販売業等75軒から食品等を収去し、199品目の検査を実施した。その結果、4検体の不良食品を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設109軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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。

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 監視指導（表3-1-39）

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った。

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）に対して1,727件の立入りをを行い、「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日付衛生発第85号厚生省通知別添）等により、6軒に対して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。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-47）

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100回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等6,118人に普及啓発を行った。

(2) 食品のアレルギー対策（表3-1-39、表3-1-42）

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルギー物質のコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示が適切であるか

確認するため、食品製造業及び食品販売施設の監視指導を実施した。

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706件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

その結果、2軒に対し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

給食供給施設や菓子製造業等18軒から加熱済そうざい、めん類、菓子等を収去し、アレルギー物質「小麦」10検体、「卵」10検体、の計20品目の検査を実施した。

その結果、和生菓子1検体から「小麦」を、パン1検体から「卵」を検出した。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

牛肉や馬肉の生食等による食中毒を防止するため、これらの食肉を取り扱う施設に対し、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準並びに生食用食肉の衛生基準の遵守について監視指導を行った。牛肉や豚肉等に加え、鶏肉やジビエ（野生鳥獣）等についても、その内臓肉を含めて、取扱いや加熱調理方法について監視指導を行った。

飲食店営業等に対して337件の立入検査を行い、食肉を生食又は不十分な加熱で提供していた施設等43軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-47）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を75回実施し、飲食店営業者等5,036人に普及啓発を実施した。

(4) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

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を未然に防止するとともに、取扱食品の表示事項について適正化を図った。

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、適宜監視を実施した。

菓子製造業等に対して476件の立入りをを行い、「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、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、8軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-39、表3-1-43、表3-1-44）

菓子製造業等の食品製造施設14軒から菓子等を収去し、27品目の検査を実施した。

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シュークリーム等3検体が不良となった。

(5) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

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）に対して791件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

その結果、9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（表3-1-39、表3-1-43、表3-1-44）

食品販売施設40軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、133品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった食品はなかった。

(6) 行商の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者に対して食品の取扱い等について6件の監視指導を行った。このうち、1軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、不衛生な食品の取扱いによる食中毒の未然防止を図った。

(7) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

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、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に対して1件の立入りをを行い、「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）、衛生規範等により食品の取扱い等について監視指導を行った。

(8) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-39）

平成28年度（4月から8月まで）に実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等に対して、フォローアップを実施するため、31件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、3軒に対し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（表3-1-39、表3-1-45）

改善確認が必要な施設等13軒から洋生菓子、そうざい等を収去し、26品目の検査を実施した。その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合せず、100万/gを超える細菌数を検出した未加熱そうざい等4検体が不良となった。

(9) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-46）

食品等31,991品目の表示検査を実施し、9品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.03%）。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,466品目、保健機能食品980品目、アレルギーに係る表示14,153品目についても、併せて表示検査を実施した。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-47）

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107回実施し、6,270名が参加した。このうち、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は75回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は100回、アニサキス等の寄生虫や有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は38回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は19回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は25回実施しており、それぞれ5,036名、6,118名、2,284名、1,560名、2,289名が参加した。

表 3-1-38 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	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他	
合計	4,687	109	103	1	7	0
製造・処理施設	503	10	8		3	
販売施設	836	9	9			
調理施設	3,343	90	86	1	4	
その他	5					

表 3-1-39 事業別立入検査状況及び収去検査実施結果

	立入検査実施状況						収去検査実施状況			HACCP実施状況		未加熱又は加熱不十分の食肉の販売・提供軒数
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))				収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)	
			行政指導			不利益処分						
			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)	1,727	6	6									
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	706	2	2			18	20					
ウ 生食用食肉等を提供する飲食店等 (再掲)	337	43	43								43	
エ 食品製造業 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	476	8	6	3		14	27	3	1		
	行商弁当製造施設	4	1	1								
オ 食品の販売業 (再掲)	791	9	9			40	133					
カ 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業除く)											
	弁当等人力販売業	2										
キ 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)	1											
ク 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	31	3	1	1	1		13	26	4			

表3-1-40 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		199	4	(0)	0	1,696	815	4	(0)	881	0	(0)
魚介類等	魚介類			()					()			()
	すし種・さしみ	5		()		30	30		()			()
	その他の魚介類加工品	2		()		11	5		()	6		()
冷凍食品	無加熱摂取			()					()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取			()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取			()					()			()
	生食用冷凍鮮魚介類			()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉			()					()			()
	殺菌液卵			()					()			()
	未殺菌液卵			()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	8		()		104	29		()	75		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳			()					()			()
	乳製品			()					()			()
	乳類加工品			()					()			()
	アイスクリーム類・氷菓	1		()		5	5		()			()
農産物等	穀類及びその加工品	1		()		5			()	5		()
	野菜類・果物類及びその加工品	50		()		459	338		()	121		()
菓子類	洋生菓子	9	3	()		61	41	3	()	20		()
	和生菓子	13		()		95	36		()	59		()
	その他の菓子・菓子材料	19		()		166	45		()	121		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	39		()		382	36		()	346		()
	酒精飲料			()					()			()
	氷雪			()					()			()
	水			()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	5		()		44	11		()	33		()
	調味料	5		()		83	5		()	78		()
	加熱済そうざい	24		()		125	116		()	9		()
	未加熱そうざい	7	1	()		46	39	1	()	7		()
	そうざい半製品			()					()			()
	弁当類	5		()		44	44		()			()
	調理パン			()					()			()
	ゆでめん類	1		()		5	5		()			()
	豆腐	4		()		30	30		()			()
上記以外の食品	1		()		1			()	1		()	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤			()					()			()
	その他添加物			()					()			()
器具類	器具及び容器包装			()					()			()
	おもちゃ			()					()			()

表3-1-41 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		総検査項目数	(内訳)						
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)		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		39	0	(0)	0	378	47	0	(0)	331	0	(0)
魚介類等	魚介類			()				()			()	
	すし種・さしみ			()				()			()	
	その他の魚介類加工品			()				()			()	
冷凍食品	無加熱摂取			()				()			()	
	凍結前加熱済・加熱後摂取			()				()			()	
	凍結前未加熱・加熱後摂取			()				()			()	
	生食用冷凍鮮魚介類			()				()			()	
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉			()				()			()	
	殺菌液卵			()				()			()	
	未殺菌液卵			()				()			()	
	上記以外の肉・卵類及びその加工品			()				()			()	
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳			()				()			()	
	乳製品			()				()			()	
	乳類加工品			()				()			()	
	アイスクリーム類・氷菓			()				()			()	
農産物等	穀類及びその加工品			()				()			()	
	野菜類・果物類及びその加工品	4		()		55	6	()	49		()	
菓子類	洋生菓子			()				()			()	
	和生菓子			()				()			()	
	その他の菓子・菓子材	3		()		29	10	()	19		()	
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	29		()		262	26	()	236		()	
	酒精飲料			()				()			()	
	氷雪			()				()			()	
	水			()				()			()	
その他の食品	缶詰・びん詰	2		()		13	5	()	8		()	
	調味料	1		()		19		()	19		()	
	加熱済そうざい			()				()			()	
	未加熱そうざい			()				()			()	
	そうざい半製品			()				()			()	
	弁当類			()				()			()	
	調理パン			()				()			()	
	ゆでめん類			()				()			()	
	豆腐			()				()			()	
上記以外の食品			()				()			()		
添加物	別表第1の添加物及びその製剤			()				()			()	
	その他添加物			()				()			()	
器具類	器具及び容器包装			()				()			()	
	おもちゃ			()				()			()	

表 3-1-42 食品のアレルギ―物質検査結果

	検 体 数	結 果		小麦		卵	
		陽 性 数	(陽 性 率 %)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計	20	2	10.0	10	1	10	1
肉・卵類及び その加工品	1					1	
洋 生 菓 子	1					1	
和 生 菓 子	3	1	33.3	3	1		
その他の菓子 ・菓子材料	4	1	25.0	1		3	1
加熱済そうざい	9			4		5	
未加熱そうざい	1			1			
その他の食品	1			1			

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

別添

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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/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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 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, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンドライズ及びタフリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌 O26、O111、O157、O103、O121、O145 を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表 3-1-43 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）

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		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ		成分規格※1	
			不良数	(不良率%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ^{※1}	(+)	(-) ^{※2}	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計		96	0	0.0	40	8	6	5	2	1	4	36	4	0	75	3	78	0	54	1	6	0	46	0	12	0	23	0
すし種・さしみ		5				1	2	2			2	3			5		5		4	1							5	
魚介類加工品		1				1					1				1		1		1									
肉・卵類及びその加工品		3			3						3				3		3		3				1					
野菜類・果物類及びその加工品		41			4		2			1	6	1			38	3	41		18		2		36		12			
洋生菓子		3			1	1		1			3				3		3		3									
和生菓子		4			1	2		1			4				4		4		4									
その他の菓子・菓子材料		7			4	3					7				7		7		7									
清涼飲料水		18			18																						18	
缶詰・びん詰		2			2						2				2		2		2		1							
調味料		1			1						1				1		1		1									
加熱済そうざい		6			3	1	2				6				6		6		6				5					
未加熱そうざい		1				1					1				1		1		1		1		1					
弁当類		3			2			1			3				3		3		3		2		3					
ゆでめん類		1			1						1				1		1		1									

※1 すし種・さしみ、魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、缶詰・びん詰、調味料、未加熱そうざい、弁当類においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 生食用鮮魚介類の成分規格（腸炎ビブリオ最確数）、清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表 3-1-44 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）

品名	項目	検体数	判定		保存料								甘味料			着色料		漂白剤		酸化防止剤※2		成分規格※3		酸価	過酸化物質	粗脂肪					
			法違反数	(法違反率%)	ソルビン酸		安息香酸		パラキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラキシ安息香酸ホル		サッカリン		アセスルファミンK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄		検出数	検出数	検出数	検出数			
					検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数			
合計		52	0	0.0	44	4	44	1	44	0	44	0	2	0	39	0	39	3	1	0	34	0	9	0	9	0	18	0	1	1	1
魚介類加工品		1			1	1	1		1		1				1		1														
肉・卵類及びその加工品		1			1		1		1		1				1		1				1										
穀類及びその加工品		1			1	1	1		1		1											1									
野菜類・果物類及びその加工品		9			8	2	8	1	8		8		2		5		5	1	1		5		5		3						
洋生菓子		1			1		1		1		1				1		1				1										
和生菓子		4			3		3		3		3			2		2					3										
その他の菓子・菓子材料		6			5		5		5		5			5		5					6				2			1	1	1	
清涼飲料水		21			16		16		16		16			16		16	2				13		2		2		18				
缶詰・びん詰		3			3		3		3		3			3		3					1		1		1						
調味料		4			4		4		4		4			4		4					4				1						
未加熱そうざい		1			1		1		1		1			1		1															

※1 検体により、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

※2 検体により、エリソルビン酸、EDTA、BHA/BHTを検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、ヒ素、鉛、スズ、パツリン）を検査した（スズは金属容器入り、パツリンはリンゴ果汁を原料とするもののみ実施）。

表 3-1-45 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)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		成分規格 ^{※3}	
			不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ^{※1}	(+) ^{※2}	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計		26	4	15.4	4	3	8	3	4	1	1	1	1	18	5	1	0	26	0	26	0	26	0	13	0	17	0	1	0	
アイスクリーム類・氷菓		1																1		1									1	
洋生菓子		4	3	75		1	1	1				1	1		2	1		4		4						2				
和生菓子		2					1	1						2				2		2						2				
その他の菓子・菓子材料		2			1	1								2				2		2										
加熱済そうざい		7			2		5							7				7		7				6		6				
未加熱そうざい		4	1	25					2	1	1			1	3			4		4				1		3				
弁当類		2			1	1								2				2		2				2		2				
豆腐		4					1	1	2					4				4		4				4		2				

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

※1 アイスクリーム・氷菓、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、未加熱そうざい、弁当、豆腐においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 アイスミルクの成分規格（細菌数、大腸菌群）を検査した。

表 3-1-47 講習会の実施状況

対象者	総数 ^{※1}	回数					総数 ^{※1}	受講人数				
		内訳（再掲） ^{※2,3}						内訳（再掲） ^{※2,3}				
		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進
合計	107	75	100	38	19	25	6,270	5,036	6,118	2,284	1,560	2,289
食品事業者	96	69	90	36	18	25	4,935	4,213	4,812	2,169	1,474	2,289
一般	11	6	10	2	1	0	1,335	823	1,306	115	86	0

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

表 3-1-46 食品別表示検査結果

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)															取去検査 (食品表示法)						
						衛生事項			品質事項					保健事項			措置品目数	内訳 (複数計上可)			通 報 し た 品 目 数	指 示 ・ 公 表 数	検査検体数	違反検体数			
						無表示	期限表示	食品添加物 その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原料産地	輸入加工食品 の原産国	栄養成分表示 その他	機能性表示 その他	文書指導	口頭指導	その他		違反検体数	違反検体数								
																				0					1	3	2
合計	31,991	1,466	980	14,153	9	0	1	3	2	0	0	0	5	0	0	0	9	0	9	0	0	0	55	0			
加工食品※ 1	農産物	1	69		10																						
	粉類	2	294		87																						
	でん粉	3	107	2																							
	野菜加工品	4	895		224	1			2								1		1					10			
	果実加工品	5	783		122																				3		
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	363		27	53																					
	香辛料	7	380		58																						
	めん・パン類	8	1,220	8	10	896																					
	穀類加工品	9	295		45																						
	菓子類	10	2,789	249	155	1,996	2	1	1									2		2					11		
	豆類の調製品	11	423	258	1	110																				1	
	砂糖類	12	227		1																						
	その他の農産加工食品	13	762	165		352	5		1					5				5		5							
	畜産物	14	1,005		570																					2	
	酪農製品	15	1,366		256	1,052																					
	加工卵製品	16	460		429																						
	その他の畜産加工食品	17	1,037		685																						
	水産物	18	1,037		415																					1	
	加工海藻類	19	501		68																						
	その他の水産加工食品	20	642		243																						
	その他	21	1,830	249	77	1,557	1		1									1		1						4	
	調味料及びスープ	22	379	116	132	110																					
	食用油脂	23	3,852	279		3,270																					2
	その他の加工食品	24	1,466	87		797																					
	飲料等	25	1,790		311	352																					21
小計	23,972	1,413	970	13,501	9		1	3	2				5				9		9						55		
生鮮食品※ 2	農産物 <small>(谷類、豆、山菜類及びわかめを含む。)</small>	26	264																								
	米穀	27	82																								
	雑穀	28	82																								
	豆類	29	171	52	16																						
	野菜	30	1,325		58																						
	果実	31	1,266	1	10	37																					
	その他の農産食品	32	214																								
	畜産物	33	1,533		397																						
	食肉	34	7																								
	乳	35	536		81																						
	食用鳥卵	36	151																								
その他の畜産食品	37	1,559		32																							
水産物 <small>(ワカメ、セトレス、トリス、フィレーン、切り身、刺身(盛り合わせは、のを除く。)、むき身、解凍させたものの及び解凍したものの並びに生かたものを含む。)</small>	38	294		1																							
魚類	39	313		27																							
貝類	40	8																									
水産動物類	41	159		3																							
海産ほ乳動物類	42	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物	42	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

第5 平成28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・町田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3-1-48)

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85,824件の立入りをを行い、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。

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、食品製造業等1,431軒から食品等を収去し、3,928品目の検査を実施した。その結果、145検体の不良食品等を発見した(不良率3.7%)。このうち、12検体は食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,389軒に対しては、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営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

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) 一斉収去検査 (表3-1-48、表3-1-51、表3-1-52、表3-1-53)

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査17,286項目を実施した。その結果、152項目が不良であった。食品別には、「洋生菓子」、「和生菓子」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。

細菌検査で法違反となったものはなかった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査26,840項目を実施した。その結果、22項目が不良であった。食品別には、「清涼飲料水」、「その他の食品」、「洋生菓子」の順に不良率が高かった。

不良となった検体すべてが法違反であり、違反検体は、シアン化合物が1.4ppm検出され成分規格違反となった「生あん」など12検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,928品目のうち、輸入食品等の検査は373品

目(9.5%)であった。このうち、不良検体は4検体(不良率1.1%)であり、4検体とも法違反であった。

(2) 集団給食施設等の一斉監視指導 (表3-1-50、表3-1-58)

ア 監視指導

腸管出血性大腸菌O157や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、過去の同食中毒発生状況から発生件数の多い居酒屋等の一般飲食店及び大規模な患者発生につながりやすい大量調理施設等に対する監視指導を重点的に実施した。

宴会施設や集団給食施設等に対して10,272件の立入りをを行い、「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、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。さらに、高齢者福祉施設においては、平成28年8月に、東京都及び千葉県の施設において、腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により複数人が死亡する事件が発生したことを踏まえ、「老人ホーム等における食中毒予防の徹底について」(平成28年9月16日付生食監発0916第1号)に基づき、非加熱で提供する野菜の殺菌を徹底するように指導した。

その結果、424軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の行政措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 収去検査

高齢者福祉施設や弁当調理施設等271軒から食品等を収去し、568品目の検査を実施した。その結果、28検体が不良となった。

ウ 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167回、腸管出血性大腸菌食中毒の予防に関する衛生講習会を32回開催し、それぞれ、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ6,436人、2,039人が参加した。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表3-1-50)

ア 監視指導

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、食品製造業における食品の取扱い、製造工程等について監視指導を行った。

魚肉ねり製品製造業、菓子製造業等に対して5,475件の立入りをを行い、製造記録の確認等の監視指導を実施した。

その結果、166軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

つけ物製造業や菓子製造業等、615軒からつけ物等を収去し、1,400品目の検査を実施した。その結果、77検体が不良となった。

(4) 食肉等の取扱施設に対する監視指導(表3-1-50、表3-1-55、表3-1-56)

ア 監視指導

食肉等の生食による食中毒を防止するため、生食用食肉取扱施設や焼肉店、居酒屋等の飲食店、食肉販売店等に対して8,015件の立入りをを行い、食肉の取扱い状況の確認を行った。

その結果、牛肝臓を生食で提供した1軒に対し、直ちに提供を中止させた。その他、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱い指導など計278軒に対して改善指導を行った。

イ 収去検査

食肉販売業等14軒から食肉等を収去し、97品目の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(5) ふぐ取扱い関係営業者の監視指導(表3-1-50、表3-1-57)

ア 監視指導

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品取扱届出施設、その他飲食店営業・魚介類販売業等に対して15,204件の立入りをを行い、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。

その結果、410軒に対して、指導文書交付、口頭注意等の行政措置を行い、「東京都ふぐの取扱い規制条例」遵守の徹底を図った。

(6) 夜間営業の一斉監視指導(表3-1-50)

ア 監視指導

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2,488件の立入りをを行い、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。

その結果、食品の取扱いや施設基準等に不備があった

168軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(7) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示監視(表3-1-54)

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、食品等190,648品目について添加物表示、期限表示、アレルギー表示等、食品表示法に基づく表示検査を行った。

その結果、1,160品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.6%)。このうち、不良率の高い食品は「米穀」「果実加工品」「豆類」の順であった。当該食品の製造者、販売者には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。また、総検査品目のうち22,946品目について遺伝子組換えに関わる表示、8,611品目について保健機能食品に関わる表示、61,949品目についてアレルゲンに関わる表示の検査を実施した。

(8) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況(表3-1-58)

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199回実施し、7,346名が参加した。このうち、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は122回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は167回、寄生虫、有毒魚、自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は92回、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は42回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は71回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は32回実施しており、それぞれ4,769名、6,436名、3,868名、2,167名、3,494名、2,039名が参加した。

イ 現場簡易検査(表3-1-59)

食品を取り扱う施設の衛生状態を把握し、効果的な改善指導を行うことを目的として、現場簡易検査を実施した。検査は716施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を5,294件、化学検査を1,045件実施した。

(9) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査(表3-1-60、表3-1-62、表3-1-64)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等96検体を収去し、細菌検査478項目を実施した。

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3検体が不良となった。

イ 化学検査(表3-1-61、表3-1-63、表3-1-65、表3-1-66)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等63検体

を収去し、化学検査742項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

表3-1-48 平成28年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

実施機関		全 都	特 別 区	都 保 健 所	健 康 安 全 研 究	市 場 衛 生 検 査 所	
項 目			八 王 子 市		セ ン タ ー	及 び	
			町 田 市		(監 視 部 門)	芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所	
立 入 件 数		85,824	30,494	2,946	8,574	43,810	
行政措置実施軒数		2,393	1,468	113	96	716	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	2	1		1	
		販売禁止	1			1	
		その他	0				
	処分以外の措置	口頭注意	2,378	1,460	107	95	716
		指導文書交付	10	7	1	2	0
		その他	38	28	8	2	0
取 去 検 査 結 果	取 去 軒 数		1,431	1,205	53	147	26
	検 査 品 目 数		3,928	2,343	159	1,024	402
	判定	不良	145	138	3	2	2
		不良率 (%)	3.7%	5.9%	1.9%	0.2%	0.5%
	細 菌 検 査 項 目 数		17,286	12,840	478	2,146	1,822
	判定	不良	152	147	3	1	1
		不良率 (%)	0.9%	1.1%	0.6%	0.0%	0.1%
	化 学 検 査 項 目 数		26,840	14,992	742	5,078	6,028
	判定	不良	22	20		1	1
		不良率 (%)	0.1%	0.1%	0.0%	0.0%	0.0%
輸 入 食 品 検 査 品 目 数		373	158	4	181	30	
(再掲)	判定	不良	4	4			
	不良率 (%)	1.1%	2.5%	0.0%	0.0%	0.0%	
表示検査結果	品目数		190,648	59,344	19,932	75,323	36,049
	不良		1,160	204	10	877	69
	不良率 (%)		0.6%	0.3%	0.1%	1.2%	0.2%
現場簡易検査	実施軒数		716	651	(別計)	26	39
	検査件数		6,339	4,107	(別計)	1,668	564
衛生講習会	実施回数		199	161	15	5	18
	受講者数		5,175	4,439	260	88	388

表3-1-49 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 (衛生指導注意票含む)	その他	
合計	85,824	2,393	2,378	10	38	3
製造・処理施設	7,305	187	179	4	14	3
販売施設	54,514	993	997	1	8	
調理施設	22,909	1,166	1,155	5	15	
その他	1,096	47	47		1	

表3-1-50 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況						収去検査実施状況			HACCP実施状況	
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
				行政指導								
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他						
ア 0157・ノロ対策 (再掲)	高齢者福祉施設	1,880	96	96	0	0	0	100	141	6	23	20
	上記以外の給食施設	1,266	23	23	0	0	0	32	140	0	47	20
	宴会施設 (居酒屋、レストラン、一般飲食店)	5,992	244	244	0	1	0	44	106	5	4	0
	弁当調理施設 (仕出しを含む)	940	51	49	0	3	0	83	120	12	2	1
	旅館・ホテル	194	10	11	0	0	0	12	61	5	4	2
イ 食品製造業等の一斉監視指導 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	5,468	160	148	7	14	3	615	1,400	77	54	21
	行商弁当製造施設	7	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ウ 食肉等の取扱施設に対する監視指導 (再掲)		8,015	278	278	1	1	0	14	97	0		
エ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	363	30	30	0	0	0	0	0	0		
	行商 (弁当類除く)	22	1	1	0	0	0	0	0	0		
	弁当等人力販売業	147	16	19	0	0	0	0	0	0		
オ ふく取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		15,204	410	409	2	5	0	0	0	0		
カ 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		2,564	172	171	1	0	0	0	0	0		

表3-1-51 食品別取去検査

項目 食品名		総検査項目数	法違反・不良 品目数		品目数 (通報した 再掲)	総検査項目数	(内訳)					
			法違反 (再掲)	法違反・不良 項目数			細菌検査		化学検査			
							項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良 項目数 (再掲)		
合計		3,928	145	(12)	5	44,126	17,286	152	(0)	26,840	22	(22)
魚介類等	魚介類	168		()		792	668		()	124		()
	すし種・さしみ	68	1	()		956	542	1	()	414		()
	その他の魚介類加工品	503		()		7,726	2,108		()	5,618		()
冷凍食品	無加熱摂取	6		()		30	30		()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	33	1	()		458	120	1	()	338		()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	35		()		237	149		()	88		()
	生食用冷凍鮮魚介類			()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	9		()		108	108		()			()
	殺菌液卵			()					()			()
	未殺菌液卵	1		()		6	6		()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	354		()		3,248	962		()	2,286		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳その他	29		()		103	16		()	87		()
	乳製品	62		()		254	49		()	205		()
	乳類加工品	8		()		36	4		()	32		()
	アイスクリーム類・氷菓	5		()		26	4		()	22		()
農産物等	穀類及びその加工品	168		()		1,407	309		()	1,098		()
	野菜類・果物類及びその加工品	447	4	(3)	1	6,629	1,051	1	()	5,578	3	(3)
菓子類	洋生菓子	492	88	(1)		4,882	3,625	97	()	1,257	7	(7)
	和生菓子	99	5	()		1,139	448	8	()	691		()
	その他の菓子・菓材料	166		()		2,370	471		()	1,899		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	56	3	(3)	1	486	80		()	406	5	(5)
	酒精飲料	11		()		63			()	63		()
	氷雪			()					()			()
	水	8		()		11	7		()	4		()
その他の食品	缶詰・びん詰	77		()		930	13		()	917		()
	調味料	102		()		1,070	372		()	698		()
	加熱済そうざい	552	15	(3)	3	6,865	3,437	13	()	3,428	3	(3)
	未加熱そうざい	225	22	()		2,057	1,635	26	()	422		()
	そうざい半製品	23		()		171	79		()	92		()
	弁当類	77	4	()		644	568	5	()	76		()
	調理パン	18		()		174	166		()	8		()
	ゆでめん類	20		()		306	38		()	268		()
	豆腐	6		()		36	30		()	6		()
	上記以外の食品	73	2	(2)		674	189		()	485	4	(4)
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	5		()		5	2		()	3		()
	その他添加物			()					()			()
器具類	器具及び容器包装	22		()		227			()	227		()
	おもちゃ			()					()			()

表3-1-52 食品別収去検査【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			品目数 (再掲) (通報した)	総検査項目数	(内訳)				
			法違反 (再掲)	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)			細菌検査		化学検査		
								項目数	法違反・不良 項目数	項目数	法違反・不良 項目数	
合計		373	4	(4)	3	5,904	523	0	(0)	5,381	5	(5)
魚介類等	魚介類	1	1	()		3			()	3		()
	すし種・さしみ	2	21	()		560	169		()	391		()
	その他の魚介類加工品	3	9	()		142	9		()	133		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	6	()		30	30		()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	2	()		12	4		()	8		()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	22	()		106	100		()	6		()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	8	()		143	40		()	103		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		()					()			()
	乳製品	13	1	()		6	6		()			()
	乳類加工品	14	2	()		6			()	6		()
	アイスクリーム類・氷菓	15		()					()			()
農産物等	穀類及びその加工品	16	13	()		138			()	138		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	146	1 (1)	1	2,475	69		()	2,406	1 (1)	()
菓子類	洋生菓子	18	1	()		31			()	31		()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓子材	20	40	()		761	13		()	748		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	9	2 (2)	1	160	16		()	144	3 (3)	()
	酒精飲料	22	10	()		50			()	50		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	44	()		698	6		()	692		()
	調味料	26	16	()		282	22		()	260		()
	加熱済そうざい	27	12	1 (1)	1	146	29		()	117	1 (1)	()
	未加熱そうざい	28		()					()			()
	そうざい半製品	29	1	()		31			()	31		()
	弁当類	30		()					()			()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32		()					()			()
	豆腐	33		()					()			()
上記以外の食品	34	9	()		124	10		()	114		()	
添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35		()					()			()
	その他添加物	36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37		()					()			()
	おもちゃ	38		()					()			()

表3-1-53 収去検査等により判明した法違反品

	違反法・違反条文	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反検体	
化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	加熱済そうざい	さといも煮物	表示にないソルビン酸 0.08g/kg検出	1	
			果実加工品	【輸】 グリーンレーズン	表示にない二酸化硫 黄0.28g/kg検出	1	
			清涼飲料水	【輸】 マンゴージュース	表示にない食用黄色 5号検出	1	
			農産物及びその加工品	白菜キムチ	表示にないサッカリン ナトリウム0.028g/kg検 出	1	
			農産物及びその加工品	小松菜キムチ	表示にないサッカリン ナトリウム0.027g/kg検 出	1	
		栄養成分の分析値が、表 示値の許容範囲を逸脱 ※検査結果の()内は、「分析値 ÷表示値×100-100」の値	清涼飲料水	【輸】 鉄分補給飲料	たんぱく質(+40%)、 脂質(-75%)	1	
			その他の飲料	すっぽんスープ	たんぱく質(-33.3%)、 炭水化物(+27.3%)	1	
			粉末清涼飲料	粉末清涼飲料	脂質(-95.9%)、パント テン酸(-20.7%)、ビタ ミンA(-28.9%)	1	
		食品衛生法 第11条第2項	添加物の使用基準違反	洋生菓子	スポンジケーキ	食用青色1号、食用赤 色3号、食用赤色102 号、食用赤色104号、 食用赤色105号、食用 黄色4号、食用黄色5 号検出	1
				加熱済そうざい	【輸】 味付けメンマ	デヒドロ酢酸 0.13g/kg検出	1
	加熱済そうざい			栗きんとん	二酸化硫黄 0.042g/kg	1	
	成分規格違反		農産物及びその加工品	生あん	シアン化合物をシアン 化水素として 1.4ppm検出	1	
	小 計						12
違 反 検 体 総 数						12	

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-55 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	生又は生に近い状態で喫食される 食肉等の取扱軒数※ ¹	取扱い種類(内訳)										挽肉調理品取扱軒数	HACCP 実施状況		
					牛 肝 臓	牛 の 胃 や 腸 な ど	牛 ユ ツ ケ ・ 牛 タ タ キ ・ 牛 刺 し 等	牛 ユ ツ ケ 等 (パ ッ ク 品)	鶏 刺 し 及 び 鶏 レ バ ー 等	馬 刺 し 等 (馬 レ バ ー 除 く)	馬 レ バ ー	豚 刺 し 等 (豚 レ バ ー 除 く)	豚 レ バ ー	豚 レ バ ー		豚 レ バ ー	豚 レ バ ー	その他※ ²
合計		3,897	5,634	414	1	7	40	13	194	191	5	0	0	4	105	344	4	0
飲食店営業		3,275	3,916	369	1	7	39	10	194	148	5			4	17	201		
食肉販売業		470	1,113	30						30					83	135		
食肉処理業		141	547	15			1	3		13					5	4	4	
その他()		11	58													4		

※1 生又は生に近い状態の食肉料理又はその原料肉を提供、販売していた施設の軒数を計上。

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上。

表3-1-56 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

業種	項目	報告施設数※ ¹	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱い種類※ ²				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生 食 用 食 肉 の 加 工
合計		141	37	37	14	21	6	36	8	4
飲食店営業		136	36	36	14	21	6	35	8	3
食肉販売業		3								
食肉処理業		2	1	1				1		1
その他()										

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった、すべての生食用食肉施設を計上(廃止施設は除く。)

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-57 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

種別	項目	立入軒数	立入延軒数	(内 訳 (件))				違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)						
				行政指導				第10条	第11条	第12条	第17条		第18条	その他
				口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書等	不利益処分				第17条の2	第17条の3		
											表示			
合計		5,958	9,533	410	409	2	5	0	1	28	3	265	5	117
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		2,321	3,701	138	137	1			1	27	1	5		104
ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)		2,387	3,930	263	267		1				1	252	4	13
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		1,250	1,902	9	5	1	4			1	1	8	1	

表3-1-58 講習会の実施状況

対象者	回数							受講人数						
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}						総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}					
		肉の生食	ノロウイルス、0157	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギ対策	HACCP・自主管理推進	腸管出血性大腸菌		肉の生食	ノロウイルス、0157	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギ対策	HACCP・自主管理推進	腸管出血性大腸菌
合計	199	122	167	92	42	71	32	7,346	4,769	6,436	3,868	2,167	3,494	2,039
食品事業者	161	104	141	84	37	69	29	5,975	4,289	5,690	3,559	1,940	3,454	1,939
一般	38	18	26	8	5	2	3	1,371	480	746	309	227	40	100

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

表3-1-59 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
716	6,339	5,294	3,136				2,158
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		1,045	215		303		527

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

別添

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	クロストリジウム属菌	その他食中毒起因菌
未加熱そうざい (マリネ、酢の物等)	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	O157等 ^{※1} 陽性
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼玉子、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	—	—	O157等 ^{※1} 陽性
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—	—
正月用生菓子 (寄せ物、羊羹等)	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
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	—	カンピロバクター、 O157等 ^{※1} 陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	—	最確数 230/100gを を超えるもの	—	—	最確数 100/gを を超えるもの	—	ノロウイルス 陽性

※1 腸管出血性大腸菌O26、O111、O157、O103、O121、O145を含む。

表3-1-60 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の収去検査結果（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		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
				不良数	(不良率%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)
合計	27	0	0.0	18	2	2	1	2	1	1	27	0	0	27	0	27	0	27	0	7	0	6	0
穀類及びその加工品	1					1					1			1		1		1		1			
野菜類・果物類及びその加工品	9			3	1	1		2	1	1	9			9		9		9		2		4	
加熱済そうざい	16			15	1						16			16		16		16		4		2	
未加熱そうざい	1						1				1			1		1		1					

※1 穀類及びその加工品、野菜類・果物類及びその加工品、未加熱そうざいにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-61 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤			
				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		サッカリン		アセスルファムK		タール色素		二酸化硫黄	
		法違反数	(法違反率%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	14	0	0.0	14	2	14	0	14	0	14	0	12	0	12	0	9	1	3	0
野菜類・果物類及びその加工品	7			7	2	7		7		7		5		5		4	1	2	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1		1			
加熱済そうざい	6			6		6		6		6		6		6		4		1	

表3-1-62 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（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		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		
				不良数	(不良率%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)
合計	30	3	10.0	6	7	10	1	4	2	20	7	3	0	30	0	30	0	30	0	1	0	6	0	
洋生菓子	23	3	13.0	6	4	8	1	3	1	20	3			23		23		23					6	
和生菓子	5			2	1			1	1		5			5		5		5						
その他の菓子・菓子材料	2			1	1						2			2		2		2		1				

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

※1 和生菓子、その他の菓子・菓子材料においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-63 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		酸化防止剤					
				ソルビン酸		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		サッカリン		アセスルファミンK		その他※1		タール色素		EDTA	
		法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	7	0	0.0	3	0	3	0	3	0	1	0	3	0	4	0	4	0	1	0	4	0	2	0
洋生菓子	2																			2			
その他の菓子・菓子材料	2			1		1		1				1		1		1							
缶詰・びん詰	3			2		2		2		1		2		3		3		1		2		2	

※1 サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

表3-1-64 食肉製品・生食用かき・魚肉ねり製品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数(1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		リステリア		ノロウイルス		成分規格※2	
				<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
		不良数	(%)不良率														
合計	39	0	0.0	15	3	0	0	18	0	18	0	10	0	11	0	28	0
加熱食肉製品(加熱後包装)	9											9				9	
加熱食肉製品(包装後加熱)	1											1				1	
生食用かき	11													11			
魚肉ねり製品	18			15	3			18		18						18	

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 加熱食肉製品(加熱後包装)の成分規格(E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)及び加熱食肉製品(包装後加熱)の成分規格(大腸菌群、クロストリジウム属菌)、魚肉ねり製品の成分規格(大腸菌群)を検査した。

表3-1-65 食肉製品・魚肉ねり製品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		酸化防止剤		成分規格※1			
				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		サッカリン		アセスルファミンK		アスパルテーム		タール色素				BHA/BHT	
		法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	適	否
合計	28	0	0.0	27	4	27	0	27	0	27	0	12	0	12	0	1	0	10	2	2	0	10	0
加熱食肉製品(加熱後包装)	9			8	1	8		8		8		1		1				3	2			9	
加熱食肉製品(包装後加熱)	1			1		1		1		1		1		1				1				1	
魚肉ねり製品	18			18	3	18		18		18		10		10		1		6	2				

※1 加熱食肉製品の成分規格(亜硝酸根)、魚肉ねり製品の成分規格(亜硝酸根)を検査した。

表3-1-66 魚介類加工品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤				成分規格 ※1	
				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		サッカリン		アセスルファムK		タール色素		二酸化硫黄		過酸化水素			
				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	14	0	0.0	9	1	9	0	9	0	9	0	6	0	6	0	10	0	4	0	2	0	4	0
魚介類加工品	7			7		7		7		7		5		5		4		1		1			
魚卵加工品	7			2	1	2		2		2		1		1		6		3		1		4	

※1 いくら・すじこ・たらこの成分規格（亜硝酸根）を検査した。

第6 平成28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3-1-67、表3-1-69）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して5,277件の立入りをを行い、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、食品製造業、食品販売業等63軒から食品等を収去し、171品目の検査を実施した。その結果、「表示に記載の無い着色料を検出した菓子」1項目（1検体）について法違反を発見した。

食品の取扱い等が不良であった施設68軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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。

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

ア 監視指導（表3-1-68）

平成28年度に実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等に対して、フォローアップを実施するため、79件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、8軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

イ 収去検査（表3-1-71、表3-1-72）

改善確認が必要な施設等18軒から菓子類、そうざい等を収去し、38品目の検査を実施した。

その結果、「表示に記載の無い着色料を検出した菓子」1項目（1検体）について法違反を発見した。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（0157、ノロウイルス対策）

ア 監視指導（表3-1-68）

平成28年8月、都内の高齢者福祉施設で腸管出血性大腸菌0157を原因とした食中毒が発生し、複数名が死亡した。これにより、ノロウイルスだけでなく0157による食中毒の発生を予防するため、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。

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育所、認可外保育施設、宴会施設等）に対して1,848件の立入りをを行い、「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）等により、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。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-80）

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43回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,720人に普及啓発を行った。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-68）

牛肉や馬肉の生食等による食中毒を防止するため、これらの食肉を取り扱う施設に対し、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準並びに生食用食肉の衛生基準の遵守等について、監視指導を行った。牛肉や豚肉等に加え、鶏肉やジビエ（野生鳥獣）等についても、その内臓肉を含め、その取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。

飲食店営業者等に対して300件の立入検査を行い、食肉を生食又は不十分な加熱で提供していた施設等4軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-80）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を30回実施し、飲食店営業者等1,431人に普及啓発を実施した。

(4) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-68、表3-1-73、表3-1-74）

ア 監視指導

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を未然に防止するとともに、取扱食品の表示事項について適正化を図った。

菓子製造業等に対して687件の立入りをを行い、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。

その結果、13軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

菓子製造業等の食品製造施設32軒から菓子等を収去し、82品目の検査を実施した。

その結果、「表示に記載の無い着色料を検出した菓子」1項目（1検体）について法違反を発見した。

(5) 食品販売業の一斉監視指導（表3-1-68、表3-1-75、表3-1-76）

ア 監視指導

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）に対して961件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

その結果、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15軒から農産物加工品、缶詰・びん詰等を収去し、53品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(6) 行商の一斉監視指導（表3-1-68）

ア 監視指導

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者等に対して許可の有無や食品の取扱い等について2件の監視指導を行った。

その結果、1軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、不衛生な食品の取扱い等の改善を図った。

(7) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導（表3-1-68、表3-1-77、表3-1-78）

ア 監視指導

食鳥肉の安全性を確保するため、平成28年3月30日付27福保健食第2430号「平成28年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画」により、食鳥処理場に対して26件の立入りをを行い、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7軒から食鳥肉を収去し、14品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(8) 食品のアレルギー対策（表3-1-68、表3-1-81）

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルギー物質のコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示が適切であるか確認するため、食品製造業及び食品販売施設の監視指導を実施した。

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684件の立入りをを行い、表示検査等を実施

した。

イ 収去検査

めん類製造業7軒からめん類を収去し、アレルギー物質「そば」9検体の検査を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(9) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-79）

食品等23,834品目の表示検査を実施し、8品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.03%）。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示929品目、保健機能食品305品目、アレルギーに係る表示5,814品目についても、併せて表示検査を実施した。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-80）

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55回実施し、2,226名が参加した。このうち、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は30回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は43回、アニサキス等の寄生虫や自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は10回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は6回、HACCPも用いた衛生管理に関わる講習会を8回実施しており、それぞれ1,431名、1,720名、213名、265名、680名が参加した。

表3-1-67 施設別立入検査実施状況

	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	5,277	68	62	0	6	0
製造・処理施設	841	13	11		2	
販売施設	1,425	17	15		2	
調理施設	3,000	36	35		1	
その他	11	2	1		1	

表3-1-68 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入検査実施状況						収去検査実施状況			HACCP実施状況	
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
			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)	79	8	8			18	38	1			
イ 社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) (再掲)	1,848	7	7								
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)	684					7	9				
エ 食肉の取扱施設 (再掲)	300	4	4								
オ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (めん類製造所、行商弁当製造施設除く)	659	13	11	2	27	72	1			
	めん類製造所	28				5	10				
	行商弁当製造施設										
カ 食品の販売業 (再掲)	961	16	14	2		15	53				
キ 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業を除く)										
	弁当等人力販売業	2	1	1							
ク 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	26					7	14				

表3-1-69 食品別取去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反 (再掲)	品目数 通報した (再掲)	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		171	1	(1)	0	1,719	708	0	0	1,011	1	1
魚介類等	魚介類											
	サシ種・さしみ	1				6	6					
	その他の魚介類加工品											
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用冷凍鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	22				458	115			343		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳											
	乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品	8				54	10			44		
	野菜類・果物類及びその加工品	20				225	52			173		
菓子類	洋生菓子	21				117	117					
	和生菓子	26				232	136			96		
	その他の菓子・菓子材料	17	1	1		182	55			127	1	1
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	2				12	2			10		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	2				26				26		
	調味料	4				49	5			44		
	加熱済そうざい	29				200	132			68		
	未加熱そうざい	8				95	37			58		
	そうざい半製品											
	弁当類	6				36	36					
	調理パン											
	ゆでめん類	4				26	5			21		
	豆腐											
上記以外の食品	1				1				1			
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

表3-1-70 食品別取去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	再掲			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した)		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		16	0	0	0	206	15	0	0	191	0	0
魚介類等	魚介類											
	すし種・さしみ											
	その他の魚介類加工品											
冷凍食品	無加熱摂取											
	凍結前加熱済・加熱後摂取											
	凍結前未加熱・加熱後摂取											
	生食用冷凍鮮魚介類											
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉											
	殺菌液卵											
	未殺菌液卵											
	上記以外の肉・卵類及びその加工品											
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳の他の乳製品											
	乳類加工品											
	アイスクリーム類・氷菓											
農産物等	穀類及びその加工品											
	野菜類・果物類及びその加工品	4				53	8			45		
菓子類	洋生菓子											
	和生菓子											
	その他の菓子・菓子材料	5				83				83		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	2				12	2			10		
	酒精飲料											
	氷雪											
	水											
その他の食品	缶詰・びん詰	2				26				26		
	調味料	3				32	5			27		
	加熱済そうざい											
	未加熱そうざい											
	そうざい半製品											
	弁当類											
	調理パン											
	ゆでめん類											
	豆腐											
上記以外の食品												
添加物	別表第2の添加物及びその製剤											
	その他添加物											
器具類	器具及び容器包装											
	おもちゃ											

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範 別添

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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	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/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	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 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	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 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, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタプリング 処理された食肉等	O157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 腸管出血性大腸菌O26、O111、O157、O103、O121、O145を含む。

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-71 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取去検査結果（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		黄色ブドウ球菌		セレウス		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		真菌		酵母数 (1g当たり)			成分規格 ※3				
		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	≦10 ²	≦10 ³	適	否				
合計	32	0	0.0	12	10	4	4	2	0	0	10	22	0	0	0	0	32	0	32	0	32	0	4	0	0	0	12	0	1	3	1	2	0	1	0
すし種・さしみ	1					1					1					1	1	1															1		
洋生菓子	10			6	3		1				10					10	10	10							4										
和生菓子	10			2	3	2	2	1			10					10	10	10	1					4			3	1	2						
その他の菓子・菓子材料	2			1		1					2					2	2	2	1				2		1										
加熱済みそうざい	7			3	4						7					7	7	7	1				1												
未加熱そうざい	2						1	1			2					2	2	2	1				1												

※1 すし種・さしみ、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、及び未加熱そうざいにおいては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 生食用鮮魚介類の成分規格（腸炎ビブリオ最確数）を検査した。

表3-1-72 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取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤 ※1					
		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		サッカリン		アセスルファムカリウム		タール色素		二酸化硫黄			
				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	7	1	14.3	5	1	5	0	5	0	5	0	5	1	5	0	7	4	2	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	3			2	1	2		2		2		2	1	2		3	2	1			
和生菓子	3			2		2		2		2		2		2		3	1	1		1	
その他の菓子・菓子材料	1	1		1		1		1		1		1		1		1	1				

注 **斜体太字**は不良検体等に該当する。

※1 検体により、BHA/BHTを検査した。

表3-1-73 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）

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		セレウス菌		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		リステリア・モノサイトゲネス	
			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	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
			0	0.0	18	6	9	2	5	1	2	11	30	1	0	0	42	0	42	0	42	0	8	0	0	0	8	0	5	0	
合計		42																													
その他の肉・卵類及びその加工品		5			2	1	2								4	1				5								5			
穀類及びその加工品		2								2					2				2												
野菜類・果物類及びその加工品		3			3										3				3												
和生菓子		6			3	1	1						1		6				6			4				3					
洋生菓子		11			3	2	5	1	1					11					11												
その他の菓子・菓子材料		7			5				2					7					7			2									
加熱済そうざい		5			2	2			1					5					5			1				2					
未加熱そうざい		1							1					1					1			1				1					
弁当類		2					1	1						2					2							2					

※1 その他の肉・卵類及びその加工品、穀類及びその加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、未加熱そうざい及び弁当類においては、検査により不検出であった検体の結果は <100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む

表3-1-74 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）

品名	項目	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤		発色剤※1	
			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		サッカリン		アセスルファムカリウム		タール色素		二酸化硫黄			
					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		11	0	0.0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	8	0	2	0	2	0
その他の肉・卵類及びその加工品		2			2		2		2		2		2		2						2	
穀類及びその加工品		2			2		2		2		2		2		2		2		2			
野菜類・果物類及びその加工品		2			2		2		2		2		2		2		2					
和生菓子		2			2		2		2		2		2		2		1					
その他の菓子・菓子材料		1			1		1		1		1		1		1		1					
未加熱そうざい		2			2		2		2		2		2		2		2					

※1 亜硝酸根を検査した。

表3-1-75 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）

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		セレウス菌		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※3		
		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	(-)	(+) ※1	(-) ※2	(+) ※2	(-)	(+) ※2	(-)	(+) ※2	(-)	(+) ※2	(-)	(+) ※2	適	否
合計	30	0	0.0	20	3	3	3	0	0	0	1	27	0	0	0	28	0	28	0	28	0	2	0	3	0	7	0	1	0
その他の肉・卵類及びその加工品	1			1		2	1				1					1		1							1				
野菜類・果物類及び加工品	5			2		2	1				5					5		5						3		3			
和生菓子	4			1		1	2				4					4		4		1				1					
清涼飲料水	1			1																						1			
調味料	1			1							1					1		1											
加熱済そうざい	11			9	2						11					11		11							2				
未加熱そうざい	2			2							2					2		2		1					1				
弁当類	4			3	1						4					4		4											
ゆでめん	1			1							1					1		1											

※1 野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、調味料、未加熱そうざい及び弁当類においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※3 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）を検査した。

表3-1-76 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）

項目 品名	検体数	判定		保存料										着色料		甘味料			酸化防止剤 ※2		漂白剤 二酸化硫黄		成分規格 ※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		パラオキシ安息香酸メチル		デヒドロ酢酸		サッカリン	アセスルファムカリウム		その他 ※1		検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数			
				検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数		検出数	検出数											
合計	26	0	0.0	23	4	23	0	23	0	3	0	23	0	17	4	20	0	20	1	1	0	7	0	3	0	1	0
野菜類・果物類及び加工品	7			7	4	7		7				7		3	2	7		7	1			2					
和生菓子	1			1		1		1				1		1													
その他の菓子・菓子材料	6			3		3		3		2		3		5	2	4		4				1		1			
清涼飲料水	1			1		1		1				1				1		1								1	
缶詰・びん詰	2			2		2		2				2		1		1		1				2					
調味料	3			3		3		3		1		3		2		2		2		1							
加熱済そうざい	4			4		4		4				4		3		4		4				1		1			
未加熱そうざい	1			1		1		1				1		1		1		1						1			
ゆでめん	1			1		1		1				1		1								1					

※1 検体により、サイクラミン酸を検査した。

※2 検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、tert-ブチルヒドロキシキノロン、BHA/BHT、EDTAを検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿・固形異物、ヒ素、鉛）を検査した。

表3-1-77 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		リステリア・モノサイトゲニス		カンピロバクター・ジエシエニ		カンピロバクター・コロリ		腸管出血性大腸菌	
			<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
			0	0	0	1	5	1	0	0	3	3	1	0	5	2	5	2	6	1	7	0	7	0	7	0	7	0
合計		7	0	0	0	1	5	1	0	0	3	3	1	0	5	2	5	2	6	1	7	0	7	0	7	0	7	0
食鳥処理場	Aランク	2				1	1					2			1	1	2		2		2		2		2		2	
	Bランク	2					1	1			1		1		1	1		2	2		2		2		2		2	
	Cランク	3					3				2	1			3		3		2	1	3		3		3		3	
	Dランク																											

<ランク内訳> 年間処理羽数 A : 30,000以上 B : 5,000~29,999 C : 500~4,999 D : 500未満

※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

※2 検査により不検出であった検体の結果は<10/gとしており、その結果を含む。

表3-1-78 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導における収去検査結果(化学検査)

区分	項目	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、殺虫剤※3	
			抗生物質※1		合成抗菌剤等※2		検体数	検出数
			検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		7	7	0	7	0	7	0
食鳥処理場	Aランク	2	2		2		2	
	Bランク	2	2		2		2	
	Cランク	3	3		3		3	
	Dランク							

※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を検査した。

※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファモノメトキシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、ダノフロキサシン、オキサリニック酸、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、ナイカルバジン、ジグラズリル、クロピドール、フロルフェニコール、デコキネートを検査した。

※3 5-プルピルスルフォニル-1H-ベンズイミダゾール-2アミン、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-80 講習会の実施状況

対象者	回数						受講人数					
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}					総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}				
		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進		肉の生食	ノロウイルス	寄生虫・有毒魚・自然毒	食品のアレルギー対策	HACCP・自主管理推進
合計	55	30	43	10	6	8	2,226	1,431	1,720	213	265	680
食品事業者	54	30	42	10	6	8	2,217	1,431	1,711	213	265	680
一般	1	0	1	0	0	0	9	0	9	0	0	0

※1 「総数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

表3-1-81 食品のアレルギー物質検査結果

	検体数	結果		そば	
		陽性数	(陽性率%)	検体数	検出数
合計	9	0	0.0	9	0
穀類及びその加工品	5			5	
加熱済み惣菜	2			2	
ゆでめん	2			2	

表3-1-79 食品別表示検査結果

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)										措置品目数	内訳 (複数計上可)			指示・公表数		取去検査 (食品表示法)					
						衛生事項			品質事項				保健事項				文書指導	口頭指導	その他	通報した品目数	指示・公表数	検査検体数	違反検体数				
						無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原産地	輸入加工食品 の原産国	その他	栄養成分表示	機能性表示									その他			
																									8	1	5
合計	23,834	929	305	5,814	8	1	5	0	6	0	1	0	0	0	0	0	9	1	8	1	0	0	50	1			
加工食品※1	農産物	1	43		3																						
	麦類	2	197		54																						
	粉類	3	64		3																						
	でん粉	4	731		50																			8			
	野菜加工品	5	683		49																				6		
	果実加工品	6	310	10	24																						
	茶、コーヒー及びココアの調製品	7	282		6																						
	香辛料	8	1,014		339																					8	
	めん・パン類	9	261	21	9																						
	穀類加工品	10	2,162	365	73	1,253	2			1		1					3	1	2	1					16	1	
	菓子類	11	356	124	15	37																					
	豆類の調製品	12	165		9	2																					
	砂糖類	13	511	16	62																						
	その他の農産加工食品	14	857		303																						3
	畜産物	15	1,101		58	469																					
	食肉製品	16	400		86																						
	酪農製品	17	682		34																						
	加工卵製品	18	755		112																						
	その他の畜産加工食品	19	439		2	1	1										1				1						
	水産物	20	551		13																						
	加工魚介類	21	1,162	147	4	621																					3
	加工海藻類	22	300	6	7	26																					
	その他の水産加工食品	23	2,742	176	1,627																						5
	調味料及びスープ	24	1,132	23	7	101																					
	食用油脂	25	1,164	36	122	105																					1
調理食品	小計	18,064	914	305	5,390	3	1		1		1					4	1	3	1						50	1	
飲料等	26	174																									
生鮮食品※2	農産物	27	55		2																						
	米穀	28	48																								
	麦類	29	168	10	13																						
	雑穀	30	1,046		5																						
	豆類	31	1,011	5	30																						
	野菜	32	191																								
	果実	33	1,138		279																						
	その他の農産食品	34	2																								
	畜産物	35	310		47																						
	食肉	36	45																								
	乳	37	1,011		28	5		5	5							5					5						
	食用鳥卵	38	281																								
	その他の畜産食品	39	156		17																						
	水産物	40	7																								
	魚類	41	103		3																						
	貝類	42	24																								
	水産動物類	小計	5,746	15	424	5	5	5								5					5						
海産ほ乳動物類	添加物	42	24																								
海藻類																											

※1 食品表示基準 別表第一による。
 ※2 食品表示基準 別表第二による。

第7 食品関係保健所計画事業

平成28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> 肉の生食についての実態調査</p> <p><実施目的> 牛及び豚の生食が規制されてから、レバー等の内臓や生肉を好む人の嗜好対象は、規制がかかっていない鶏へと移行していることが推測されるが、鶏刺しや鶏レバーといった生、若しくは生に近い状態の鶏肉を喫食したことによるカンピロバクター食中毒事件は後を絶たない。 そこで、西多摩保健所では鶏の生食提供実態及び、カンピロバクターの認識状況を把握するため、管内の食品関係営業者及び消費者に対してアンケートを実施した。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成28年6月から平成29年1月 (2) 対象者：管内の食品関係営業者及び消費者 (3) 調査方法： ア 営業者：管内の食品衛生実務講習会や監視時に「とりの生食等に関するアンケート(営業者用)」調査を実施した。 イ 消費者：街頭相談等で「とりの生食に関するアンケート(消費者用)」調査を実施した。 (4) 回答者：営業者456施設、消費者426人</p> <p><結果概要> (1) 営業者回答 ア 鶏の生食提供実態 「鶏を生で提供している」施設は6施設、「以前は提供していたが、今はやめている」施設は13施設、「提供したことがない」施設は404施設であった。 イ 鶏の生食を提供する施設 6施設のうち4施設が「客の求め」で鶏の生食を提供し、5施設で営業者自身が「鶏の生食をする」と回答した。 ウ 以前は提供していたが、今はやめている施設 「食中毒のニュースを見て」が5施設と最も多かった。また営業者自身が「鶏の生食をする」と回答したのは2施設のみであった。 (2) 消費者回答 ア 喫食状況 「鶏の生食をする」との回答は92人であった。年代別の喫食率では20代をピークに、低い年代層において高い傾向となった。喫食頻度では、60代以上でも高頻度に喫食しているという回答が見られた。 イ 年代別認識状況 消費者全体の約半数が、カンピロバクターを認識していなかった。40代及び50代は、カンピロバクターの知識に関して、他年代より高い正答率が見られた。しかし、喫食状況と認識状況に相関性は認められなかった。 ウ 鶏の生食を喫食する理由 「おいしいから」が最も多く、次いで「店で提供される食品は安全だと思うから」との回答が多かった。 エ 鶏の生食をやめる理由 「自分が食中毒になったら」、「知人や家族が食中毒になったら」との回答が多かった。</p> <p><まとめ等> 今回の調査から、管内の営業者及び消費者の鶏の生食に対する認識とカンピロバクターの理解度が把握できた。消費者では、20代をピークに低年代層の鶏の生食率が高い傾向であったが、60代及び70代以上においても高頻度に鶏の生食をしていた。営業者では鶏を生で提供する施設は営業者自身が鶏の生食をする割合が高かった。営業者、消費者どちらか一方を重点的ではなく、双方にカンピロバクターに対する知識を普及啓発することが重要である。お店は提供しない、客は注文しない、この2点を徹底させることで、鶏の生食を減らすサイクルが構築できると考える。 今後は街頭相談や講習会、自治体等を通じて作成したリーフレットを配布し、カンピロバクターによる食中毒の未然防止に努めていきたいと考える。</p>
南多摩	<p><事業名> 学生を対象とした鶏肉の生食等に関する普及・啓発事業 ～STOP! 鶏刺し・鶏わさ キャンペーン～</p> <p><実施目的></p>

	<p>居酒屋での飲み会等外食の機会が多くなる大学生をターゲットに、鶏肉の生食等について実態調査を行う。また、鶏肉の生食リスク等について効果的な普及啓発方法を考案・提案する。</p> <p><実施内容></p> <p>【実施期間】平成28年6月から平成29年2月まで</p> <p>【対象施設】管内大学生</p> <p>【実施方法】大学へ出張講習会、その場でアンケートを実施</p> <p><結果概要></p> <p>2大学、233名の大学生に対し出張講習会及びアンケートを実施した。</p> <p>【アンケート結果】</p> <p>○カンピロバクターの認知度は半数程度が「全く聞いたことがない」と回答。</p> <p>○日常的に生食メニューを「よく食べる」と答えたグループ(25名)(以下、「よく食べる組」という。)と「勧められれば食べる」と答えたグループ(61名)(以下、「勧められれば食べる組」という。)を分けて、その喫食開始時期を全体と比較したところ、よく食べる組では小学生未満(20%)、小学生から(52%)の占める割合が高く、勧められれば食べる組では大学生から(38%)、小学生から(36%)であった。</p> <p>○講習会を受講したことで、今後はよく加熱する、生食を控える等「意識が変わった」生徒が一定数確認できた。(全体では37%。48%は「以前から加熱して食べる」と回答。)</p> <p>○なお、勧められれば食べる組では、講習会受講後、69%が今後は「加熱して食べる」と答えたのに対し、よく食べる組では「加熱して食べる」と答えたのは20%に留まり、64%が今後も「生で食べたい」と回答。</p> <p><まとめ等></p> <p>○大学での講習会形式の普及啓発方法は、一度に多くの学生に対し実施することができ、大変効果的であった。</p> <p>○授業の一部を借りて講習会を実施したことで、期末テストの出題範囲となった。その結果、学生は集中して講習会に参加することができ、さらにテストのために復習する機会も得られるため、知識を習得するという意味でも大変効果的であった。</p> <p>○また、講習会を受講したことがきっかけで、「今後よく加熱してから食す」、「生食そのものを控える」等、講習会前からの意識が変わった生徒が一定数確認できた。このことは受講生である大学生自身の予防効果が見込めるばかりでなく、彼らが近い将来子供を持ち、「親」となった時に、その子供への食環境へも少なからず影響を及ぼし、長いスパンをもって大きな食中毒予防効果を得られるものと期待している。</p> <p>○一方で、今回講習会を受講しその危険性について知ってもなお、「生肉を食べたい」と答えたグループが1割程度存在した。このグループでは、その大部分が小学生未満又は小学生から肉の生食経験があった。「生肉は美味しい」という本人の嗜好がすでに確立されていることと、年少期から常に食し続けているが「現在、健康状態である」という事実が後ろ盾となり、生食に潜むリスクの話聞いてもなお「それでも、私は食べたい」という結論に至ってしまっているのではないかと推測された。</p> <p>○今後の、効果的な普及啓発方法として「年少期世代」に関わる親世代へのアプローチが効果的と考えられることが実態調査を通じて明らかになった。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> 食物アレルギー事故防止対策の推進について</p> <p><実施目的></p> <p>近年、子どもの食物アレルギー患者は増加傾向にあり、保育園や学校の給食施設ではアレルギー混入防止対策に追われている。</p> <p>当所では平成22年度から保育園等の給食施設を対象に食物アレルギー事故防止対策について調査してきた。今年度は保育園の給食施設へ実態調査を行うとともに当所検査室で小麦アレルギーについて食品への移行実験と器具の洗浄実験を行った。得られた調査結果をもとに施設関係者に普及啓発を行うことで食物アレルギー事故防止対策を推進する。</p> <p><実施内容></p> <p>I 保育園等への実態調査</p> <p>①保育園等(6市107施設)へのアンケート調査：実施期間 H26.4～H28.6</p> <p>②給食のアレルギー移行調査(卵・小麦・乳)：実施期間 H27.4～H28.11</p> <p>II 当所検査室での実験</p> <p>①食品へのアレルギー移行実験(小麦)：実施期間 H28.9～H28.11</p> <p>②器具の洗浄実験(小麦)：実施期間 H28.6～H29.1</p> <p><結果概要></p> <p>I 保育園等への実態調査</p> <p>①保育園等へのアンケート調査によりアレルギー対策の実態と問題点を把握した。調査結果をまとめてホームページ掲載や講習会などで広く活用した。</p> <p>②保育園の給食施設で前日に検査対象アレルギーを使用後、翌日同じ器具で調理した給食のアレルギー移行の有無を検査した。すべての施設で給食への移行は確認されなかった。</p> <p>II 当所検査室での実験</p> <p>①小麦調理に使用した未洗浄のザルや洗浄不良の鍋で調理したスープに小麦アレルギーが移行する</p>

	<p>か否かを検査したところ、小麦アレルギーが検出した。洗浄した器具で作成したスープからは小麦アレルギーは検出しなかった。</p> <p>②マカロニを調理した器具（菜箸、ザル、ヘラ、トンゴなど材質別に2,3種用意）を洗浄後、拭取り検査したところ、次亜塩素酸ナトリウムと弱アルカリ性洗剤の混合溶液につけ置きした条件では、小麦アレルギーの除去効果が認められた。</p> <p><まとめ等></p> <p>保育園等への実態調査では、保育園の給食からアレルギーの移行はなく、混入防止対策が適切に行われていることが確認できた。また、当所検査室での実験では小麦調理に用いた器具を洗浄した後、作成したスープから小麦アレルギーは検出しなかった。これらのことから、器具が適切に洗浄されていれば器具を介したアレルギー事故が起きる可能性は低いことが推察された。</p> <p>一方で、小麦調理に使用したザル（未洗浄）や洗浄不良の鍋でスープを調理したところ、スープから小麦アレルギーを検出したことからアレルギーが付着した器具の誤使用による事故の可能性が示唆された。また、小麦を調理した器具を洗浄後、拭取り検査したところ、混合溶液につけ置きした条件では、すべての調理器具で小麦アレルギーが除去された。これらの結果から①アレルギー対応食は先に調理する②使用頻度の高い調理器具はアレルギー対応食専用とする③専用化できない調理器具や食器は混合溶液につけ置きするといった対策をとることが重要と考えられた。今後も効果的なアレルギー事故防止対策について調査し、保育園等へ普及啓発していく。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 小規模保育施設における衛生管理実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>平成28年5月、当所管内の小規模保育事業として認可された保育施設（以下、小規模保育施設という。）において、ノロウイルスによる食中毒と疑われる事例が発生した。調査の結果、食中毒の断定には至らなかったが、消毒等の衛生管理や危機管理に問題があることが認められた。</p> <p>小規模保育施設とは、待機児童解消等に対応するため、平成27年4月から創設された「子ども・子育て支援新制度」に基づき各市町村が認可した保育施設である。定員が6～19名であることから、東京都食品製造業等取締条例における給食供給者の届出義務の対象外であり、衛生管理の実態を把握することが難しい状況にあった。</p> <p>そこで、小規模保育施設の自主的衛生管理を推進させることを目的に、管内6市と連携して各施設における衛生管理の実態を調査した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間 平成28年5月から11月まで 2 調査対象 管内6市の小規模保育施設 計27施設 3 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 市からの情報収集 <p>小規模保育事業の認可基準や各市作成の衛生管理マニュアル、立入調査の有無等について情報収集</p> (2) 立入チェックリストの作成 <p>設備や衛生管理に関するチェックリストの作成</p> (3) 施設立入調査（各市担当者、当所感染症対策担当と共同） <p>チェックリストを用いて衛生管理状況を確認し、必要に応じて助言・指導</p> <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 市からの情報収集 <p>認可基準は6市ともに、「原則自園調理を行い、調理設備及び調理員を設置すること」程度で、調理施設についての具体的な基準は定められていなかった。</p> 2 立入チェックリストの作成 <p>チェックリストは、施設設備や衛生管理、危機管理に関する事項等の合計37項目を調査項目とした。市や施設側が自己点検として活用できるように、評点をつける判断基準についても盛り込んだ。</p> 3 施設立入調査 <ol style="list-style-type: none"> (1) 施設設備 <p>調理場について、完全区画をしていない施設が25.9%(7/27施設)、シンク2槽及び手洗い器を備えていない施設が74.1%(20/27施設)であった。</p> (2) 調理従事者 <p>食品衛生責任者の有資格者を設置していない施設が40.7%(11/27施設)、調理従事者が保育やトイレ掃除等を兼務している施設が25.9%(7/27施設)であった。</p> (3) 衛生管理 <p>マニュアルを整備していない施設が44.4%(12/27施設)、調理場の手指が触れる箇所について、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒していない施設が40.7%(11/27施設)、食中毒疑い発生時の対応を決めていない施設が63.0%(17/27施設)であった。</p> <p><まとめ等></p> <p>施設への立入調査を各市担当者及び当所感染症対策担当と共同で行い、各市に衛生管理に関する指導の視点を把握してもらうことができた。また、今後、各市が実施する指導監査の際に、作成したチェックリストの活用が期待できる。</p>

	<p>立入調査の結果、小規模保育施設は届出給食施設と比較して設備の整っていない施設が多いため、ソフト面による衛生管理の徹底が一層重要となることが分かった。しかし、マニュアルや記録の不足、調理場の消毒方法や問題発生時の危機管理等に課題があることが判明した。これは、事業者や調理従事者の食品衛生に関する知識や経験の不足等が要因と考えられる。このような施設の自主的衛生管理を推進するためには、衛生管理に関するリーフレットや講習会等による普及啓発を通して、知識や経験の不足をフォローしていくことが必要であると考ええる。</p> <p>今後は、調査結果を踏まえた普及啓発資材を作成し、市や施設に対して配布する予定である。そして、引き続き各市及び感染症対策担当と連携して、小規模保育施設の自主的衛生管理推進を推進させていく。</p>
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 学園祭模擬店の衛生的実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>学園祭等の模擬店での食品の取り扱いについては、「行事における臨時営業等の取扱要綱」（以降、「要綱」とする。）に規定する「臨時出店」に準ずるものとして指導を行っているところである。しかし、多数への食品提供の経験や衛生面の知識が不足していることが予想される学生等が調理行為を行うこととなり、過去には不適切な取り扱いによる食中毒事件が発生している。当該食中毒事件の際には、提出された届出内容からは提供する食品の実態が分からず、十分な指導が行えなかったという問題点が指摘されている。当所で昨年度受領した届出についても、品目名からどのような食品であるのか、また、どのような取扱いがされるのか、把握が困難な事例が認められている。</p> <p>そこで、効果的な衛生指導のための資料とするため、管内大学の学園祭での模擬店における食品の取り扱い実態について調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成28年5月から平成29年1月まで</p> <p>(1)前年度の届出事項の確認及び調査対象品目の検討</p> <p>管内6大学の学園祭について前年度の届出品目を確認し、加熱不足や汚染が生じやすいと考えられたクレープ等の加熱後加工工程のある食品、タピオカドリンク等の非加熱の飲料、焼鳥等の加熱した食肉、果実チョコや揚げシューアイス、団子等の非加熱又は中心部まで加熱せずに提供される食品等を調査対象品目とした。</p> <p>(2)事前相談における指導</p> <p>(3)実態調査</p> <p>①調査対象施設：管内6大学の模擬店41軒</p> <p>②提供食品の細菌検査：40検体</p> <p>③拭取り検査：作業者の手指、調理器具、作業環境等118検体</p> <p>④食品の取り扱いに関する聞き取り調査</p> <p><結果概要></p> <p>(1)事前相談における指導</p> <p>学園祭実行委員は毎年変わるため、丁寧な説明が必要であることが浮き彫りとなった。また、実行委員が調理内容等を十分把握していないため、適切な助言に支障を来す事例が認められた。また、相談時には既に準備を始めているため、変更できない事例や学生の自主性を重んじ、保健所の指導を受け入れない事例が認められた。</p> <p>(2)実態調査</p> <p>①提供食品の細菌検査</p> <p>加熱不十分な牛タン焼き1検体及びミキサーを使用したラッシー1検体が不良となった。</p> <p>②拭取り検査</p> <p>手指3検体から大腸菌群、2検体からセレウス菌を検出した。</p> <p>器具1検体から大腸菌群、1検体からセレウス菌を検出した。</p> <p>容器包装1検体から大腸菌群を検出した。</p> <p>作業環境等8検体から大腸菌群、1検体から黄色ブドウ球菌、2検体からセレウス菌を検出した。</p> <p>③取り扱い状況の確認</p> <p>届出にない食品の提供が7軒認められたほか、3軒に作業内容の相違が認められた。</p> <p>いずれの模擬店にも手洗い設備はなく、消毒設備は37軒で認められた。</p> <p>調理作業時の使い捨て手袋の着用は34軒で、接客と調理作業の作業分担は38軒で認められた。衛生的な施設で調理を行い、模擬店では販売するのみの大学もあったため、17軒で作り置きが認められたが、長時間の保管が無いように工夫されていた。</p> <p>下処理は自宅以外の衛生的な調理場で行うよう指導していたが、学内に適切な施設がないため、前日に自宅で下処理を行っていた模擬店が2軒認められた。</p> <p>その他、加熱した食肉を提供する模擬店のうち、冷凍状態の原料を使用する模擬店が12軒認められた。そのうち7軒が常温解凍しながら調理提供しており、解凍中の冷凍品が入った段ボール箱を地面に直置きしている模擬店が多数認められた。また、加熱前のクレープ生地の常温保管等、冷蔵すべき食品の常温保管も認められた。</p> <p><まとめ等></p> <p>調査結果から、不慣れた作業者による調理のため、より具体的な食品の取り扱いについて指導する必</p>

	<p>要があると考えられ、引き続き要綱に準じた指導を行っていく必要性が示された。</p> <p>実行委員が調理内容等を十分理解しておらず、届出内容と実際の取り扱いに齟齬がある事例や指導した内容が出店団体に十分伝わっていない事例が認められ、出店団体への指導が今後の課題と考えられた。</p> <p>そのため、必要な事項が適切に届け出られるよう、学園祭模擬店用の届出様式を作成したので、活用していきたい。また、今回の調査結果を踏まえた指摘事項等まとめたリーフレットを作成し、衛生的な食品等の取り扱いについて、普及啓発に努めていきたい。</p>
<p>島しょ保健所</p>	<p><事業名> 島しょにおける食中毒調査体制の拡充に向けた取組 ～管内で発生した食中毒事件を参考に～</p> <p><実施目的> 昨年度、島しょ保健所（以下、「当所」とする。）管内においてノロウイルスを原因とする食中毒事件（以下、「本件」とする。）が発生した。本件の食中毒調査を行うに当たり、離島特有の課題が明らかとなった。今後、管内において大規模食中毒等が発生した場合に、現行のままの体制では、迅速な調査を行うことが困難となる可能性がある。</p> <p>そこで、各出張所及び支所（以下、「出張所等」とする）において、迅速な食中毒調査を行う体制を確立するための各種取組を実施したため、その概要について報告する。</p> <p><実施内容> 1. 実施時期 平成28年4月から平成29年3月まで 2. 調査手法 本件を担当した前任者及び当所（4出張所2支所）の食品衛生担当者間にて、本件を参考に、離島での食中毒調査において考えられる課題を挙げ、各出張所等にて調査体制の見直し、各種マニュアルの作成及び所内研修を行った。</p> <p><結果概要> 1. 島しょ地域で想定される特有の課題 (1) 検査結果判明までに時間を要すること 検体搬送手段として船舶や航空機を使用するため、その運行頻度や悪天候による欠航の影響を受けやすく、検査結果判明まで長時間を要する可能性がある。そのため、検査結果を待たずに食中毒の決定を行う可能性を考慮し、より綿密な疫学的調査を行う必要がある。 (2) 患者調査における時間的制約があること 観光客の患者が離島してしまった場合には、移動時間に加え、他自治体への調査依頼が必要となり、調査に長時間を要する可能性がある。また、患者が島民の場合でも、離島してしまった場合には同様の状況が起りうる。患者にはなるべく島内で直接接点できるよう、迅速に調査体制を整える必要がある。 (3) 調査人員が不足していること 当所は配置される食品衛生担当者が少数であることに加え、食品衛生担当者以外の職員（以下、「他職員」とする。）も少ないという現状がある。また、食品衛生担当者が出張や休暇により不在となる場合もあるそのような場合には副所長や他職員が食品衛生担当の代わりに調査を開始しなければならないが、現状では、協力体制が万全とはいえない。</p> <p>2. 課題を踏まえての取組 (1) 所内の調査体制の見直し 全事業所で、赴任時研修や他職員へ調査対応の周知をしていなかった。また、調査様式を一部用意していない事業所が3所、患者・施設調査セットを用意していない及びわかりやすい位置に保管していない事業所が4所あり、危機管理体制が整備されていない現状が明らかとなった。この結果を踏まえ、調査資材の準備及び他職員への研修を行った。 (2) 各種マニュアルの作成 他職員に協力してもらった調査について、マニュアル（①患者調査マニュアル②食中毒処理システムへの入力マニュアル③説明用資料の入力マニュアル）を作成した。 (3) 所内研修の実施 各出張所等にて他職員への研修を実施した。今後は毎年度実施し、緊急時の調査協力体制を維持していく。</p> <p><まとめ等> 当所は、食中毒調査において、離島特有課題を抱えており、限られた時間及び人員にて疫学調査を迅速に行うことが重要であること判明した。しかし、現状では迅速に調査するための体制が十分とは言えない状態であった。今回、改めて課題を整理したうえで各種取組を実施したことにより、今まで以上に他職員の協力を得やすい体制及び出張所及び支所間の緊急時の応援体制を整えることができた。</p> <p>本調査を進める中で、当所は人員配置により、調査体制が変化するため、包装責任者の確保や、小離島における食中毒調査について、毎年検討が必要であることも判明した。</p> <p>今後も引き続き、所内研修やマニュアルの見直し等を実施し、島しょ保健所全体として迅速な食中毒調査を実施するための取組をさらに進めていく。</p>

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28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28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店者に対して、施設の衛生管理、食品の適正な取扱い等、食品衛生向上を図ることを目的に監視指導を行った。

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

平成28年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
実施月	3,694	14,867	28,050	28,047	26,934	1,113	3	3	0
平成28年	4月	13	26	26	26	-	0	-	-
	5月	1,030	3,174	6,220	6,217	6,070	147	3	3
	6月	1,942	7,466	13,792	13,792	13,271	521	0	-
	7月	394	1,977	3,771	3,771	3,489	282	0	-
	8月	25	250	401	401	360	41	0	-
	9月	165	783	1,478	1,478	1,426	52	0	-
	10月	104	923	1,887	1,887	1,844	43	0	-
	11月	3	46	77	77	76	1	0	-
	12月	13	128	214	214	209	5	0	-
平成29年	1月	3	63	91	91	87	4	0	-
	2月	1	21	63	63	57	6	0	-
	3月	1	10	30	30	19	11	0	-

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	3,694	14,867	28,050	28,047	26,934	1,113	3	3	0
西多摩	675	1,330	1,330	1,330	1,282	48	0	-	-
南多摩	314	1,493	2,390	2,390	2,307	83	0	-	-
多摩立川	634	1,574	1,642	1,642	1,549	93	0	-	-
多摩府中	852	2,771	6,440	6,440	6,144	296	0	-	-
多摩小平	672	5,213	10,426	10,426	10,228	198	0	-	-
島しょ	547	2,486	5,822	5,819	5,424	395	3	3	-

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
		合計	14,867	28,050	26,937	1,113
細菌検査	小計		14,864	28,047	26,934	1,113
	スタンプスプレッド法		14,829	28,011	26,899	1,112
	コリテップ		29	29	29	-
	ふきとり		3	3	3	-
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他		3	4	3	1
化学検査	小計		3	3	3	0
	残留塩素		-	-	-	-
	洗浄度検査		-	-	-	-
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		3	3	3	-
	蛍光物質検査		-	-	-	-
	その他		-	-	-	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果(細菌)

項目	検体数	検査件数	判定		細菌検査															
			良	不良	大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		セレウス		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
検体合計	14,864	28,047	26,934	1,113	9,988	185	7,924	656	288	5	358	3	0	0	0	3,163	264	5,213	0	
食品	191	381	373	8	143	8	17	-	1	-	41	-	-	-	-	2	-	169	-	
調理器具	4,278	7,951	7,756	195	3,996	70	1,269	44	82	3	142	2	-	-	-	1,109	76	1,158	-	
手指	6,474	12,179	11,534	645	2,296	23	5,421	538	47	-	47	-	-	-	-	1,387	84	2,336	-	
その他	3,921	7,536	7,271	265	3,553	84	1,217	74	158	2	128	1	-	-	-	665	104	1,550	-	

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果(化学)

項目	検体数	検査件数	判定		化学検査											
			良	不良	残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		PH検査		ATP検査	
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体合計	3	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
食品	3	3	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

営業種目	項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
	合計	3,694	14,867	28,050	26,937	1,113	26,934	1,113	3	0
飲食店営業	旅館・ホテル	426	1,452	2,867	2,208	198	2,649	215	3	-
	バー・キャバレー	6	12	12	8	-	12	-	-	-
	一般飲食店	1,476	3,049	4,900	5,533	242	4,676	224	-	-
	すし屋	142	327	527	557	25	502	25	-	-
	そば屋	267	590	1,124	1,211	50	1,075	49	-	-
	仕出し屋	17	42	71	71	-	71	-	-	-
	弁当屋	25	131	422	142	3	392	30	-	-
	そう菜店	12	42	86	56	1	81	5	-	-
	許可ある集団給食	33	216	371	548	10	364	7	-	-
その他	-	-	-	2	-	-	-	-	-	
	喫茶店営業	4	9	16	8	1	16	-	-	-
製造業	菓子製造業	218	581	1,057	1,062	23	1,030	27	-	-
	アイスクリーム類製造業	-	-	-	42	-	-	-	-	-
	豆腐製造業	102	234	451	387	11	446	5	-	-
	めん類製造業	21	42	63	121	3	59	4	-	-
	その他	17	39	75	56	4	73	2	-	-
販売業	食肉販売業	145	335	588	517	17	571	17	-	-
	魚介類販売業	75	160	286	247	26	276	10	-	-
	食料品等販売業	31	66	152	220	20	138	14	-	-
	その他	8	16	16	25	2	16	-	-	-
	学校給食	262	3,827	7,525	6,511	225	7,237	288	-	-
	その他の集団給食	396	3,652	7,356	6,765	146	7,166	190	-	-
	その他	11	45	85	121	3	84	1	-	-

表3-2-7 夜間営業施設等^{※1}監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数 ※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
実施月	合計	12	89	439	56	0	414	54	0	3	0	22	2	0	0
	4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	11月	2	20	170	41	-	170	41	-	-	-	-	-	-	-
	12月	10	69	269	15	-	244	13	-	3	-	22	2	-	-
	1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	平成28年														
	平成29年														

※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 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）

項目	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	無許可発見軒数
保健所	合計	12	89	439	56	0	414	54	0	3	0	22	2	0	0	0	
西多摩	1	10	23	1	-	22	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
南多摩	1	5	22	2	-	13	2	-	3	-	-	6	-	-	-	-	
多摩立川	1	12	34	6	-	32	4	-	-	-	-	2	2	-	-	-	
多摩府中	4	38	270	45	-	264	45	-	-	-	-	6	-	-	-	-	
多摩小平	1	14	39	2	-	32	2	-	-	-	-	7	-	-	-	-	
島しょ	4	10	51	-	-	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

※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 食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-9 縁日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※ 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										
実施月	64	166	3,315	539	31	821	175	24	95	40	1	215	28	5	17	4	1	0	0	6	3	0	13	2	0	1,902	268	246	19	
4月	5	10	154	31	-	24	6	-	2	-	-	9	2	-	2	1	-	-	-	1	-	-	1	1	-	113	21	2	-	
5月	2	9	356	37	-	213	32	-	-	-	-	62	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	14	-	59	1	
6月	1	2	11	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	2	-	
7月	5	12	140	3	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	121	3	8	-	
8月	17	52	916	179	9	380	106	6	67	37	1	58	13	2	7	2	-	-	-	-	-	4	3	-	316	17	84	1		
9月	3	5	44	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	44	10	-	-	
10月	6	14	355	74	21	19	18	17	3	1	-	6	5	3	3	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	323	49	-	-	
11月	19	46	1,105	182	-	82	3	-	9	2	-	36	1	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	940	163	33	13	
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1月	2	4	33	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	22	1	
2月	1	2	6	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	3	1	
3月	3	10	195	21	1	102	10	1	2	-	-	44	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	-	11	5	33	2	
平成28年																														
平成29年																														

※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	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												その他											
						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			
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数
合計	64	166	3,315	539	31	821	175	24	95	40	1	215	28	5	17	4	1	0	0	6	3	0	13	2	0	1,902	268	246	19
西多摩	7	23	366	84	7	129	20	5	28	11	-	22	6	2	5	-	-	-	-	-	-	2	2	-	180	45	-	-	-
南多摩	2	4	80	23	-	4	-	-	3	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	22	-	-	-
多摩立川	10	27	895	208	2	191	84	1	23	4	1	54	11	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	584	104	39	4	-
多摩府中	11	40	1,126	143	1	477	53	1	36	23	-	133	6	-	5	2	-	-	-	-	-	-	10	-	293	42	168	14	-
多摩小平	6	19	464	73	21	19	18	17	1	1	-	6	5	3	1	1	1	-	-	1	-	-	-	-	430	48	6	-	-
島しょ	28	53	384	8	-	1	-	-	4	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	343	7	33	1	-

※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。