

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	149
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	149
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	149
第 2 令和 3 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	152
第 3 令和 3 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	163
第 4 令和 3 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	179
第 5 令和 3 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	192
第 6 令和 3 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	208
第 7 食品関係保健所計画事業	219
第 2 節 その他の事業	226
第 1 現場簡易検査	226
第 2 夜間営業等監視事業	226
第 3 臨時営業等監視事業	226



## 第3章 保健所における監視指導事業

### 概 略

保健所では、「令和3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、食品衛生講習会等を行っている。

令和3年度は、食品衛生法改正により制度化された、HACCPに沿った衛生管理の取組支援を実施したほか、ノロウイルス食中毒や食肉の生食等による食中毒に関して、

重点的な食中毒対策を行った。また、食品表示制度の適切な運用を図るため、原産地表示やアレルギー表示等に関する監視指導を実施した。

そのほか、東京2020大会の開催にあたり、選手や関係者の利用が想定される競技会場や、競技会場へ食品を納入する施設等に対し、都区市が協力し、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

### 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

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

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(令和3年度)

区分	実施内容	実施延件数	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○HACCPの取組支援</li> <li>○給食供給者等の一斉監視指導（下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）</li> <li>○食肉等の取扱施設の一斉監視指導</li> <li>○東京2020大会に向けた一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食品販売業の一斉監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○行商の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○食品のアレルギー対策</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○その他（テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導）</li> </ul>	3,057
6月～8月 【夏期一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○HACCPの取組支援</li> <li>○大量調理施設の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食肉等の取扱施設の一斉監視指導</li> <li>○東京2020大会関係施設の監視指導</li> <li>○食品のアレルギー対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○届出営業者の監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発</li> <li>○その他（テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導）</li> </ul>	5,496
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○HACCPの取組支援</li> <li>○給食供給者等の一斉監視指導（下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）</li> <li>○食品のアレルギー対策</li> <li>○食肉等の取扱施設の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食品販売業の一斉監視指導</li> <li>○届出営業者の監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○学校給食用パン・麺類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導</li> <li>○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</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○表示の監視指導</li> <li>○その他（テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導）</li> </ul>	4,063
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○HACCPの取組支援</li> <li>○集団給食施設等の一斉監視指導（下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食肉等の取扱施設の一斉監視指導</li> <li>○届出営業者の監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業の一斉監視指導</li> <li>○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発</li> <li>○その他（テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導）</li> </ul>	2,657
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○HACCPの取組支援</li> <li>○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</li> <li>○社会福祉施設等の一斉監視指導（下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）</li> <li>○食品のアレルギー対策</li> <li>○食肉等の取扱施設の一斉監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食品販売業の一斉監視指導</li> <li>○届出営業者の監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○その他（テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導）</li> </ul>	3,711

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 令和3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
	<p>4-5月事業</p> <p>夏期一斉監視事業</p> <p>9-11月事業</p> <p>歳末一斉監視事業</p> <p>1-3月事業</p>											
主な監視事業	<p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策</p> <p>②食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>③東京2020大会関連 (宿泊施設、飲食店、販売業等)</p> <p>④食品の製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、菓子、粉末食品等)</p> <p>⑤食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑥行商</p> <p>⑦食鳥処理場等</p> <p>⑧食品のアレルギーマネジメント対策</p>											
主な監視事業	<p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、麺類、食肉処理業等)</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④東京2020大会関連 (宿泊施設、飲食店、販売業等)</p> <p>⑤飲食店営業 (すし・弁当・そうざい・大規模施設等)</p> <p>⑥食品の販売業 (スーパー、魚介類販売業、各販売業等)</p> <p>⑦食品のアレルギーマネジメント対策</p> <p>⑧届出営業</p>											
主な監視事業	<p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策</p> <p>②食品のアレルギーマネジメント対策</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④食品の製造業 (魚肉練り製品、食肉製品等)</p> <p>⑤食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑥届出営業</p> <p>⑦学校給食用パン・麺類製造所・米飯加工委託工場</p> <p>⑧不良食品等を製造した施設</p> <p>⑨食鳥処理場等</p>											
主な監視事業	<p>①大量調理施設、社会福祉施設、宴会施設等 *下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (魚肉練り製品、そうざい、菓子、魚介類加工業、漬物、食肉製品、食肉処理業、飲食店等)</p> <p>③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>④届出営業</p> <p>⑤ふぐ取扱い関係営業者</p> <p>⑥夜間営業者</p>											
主な監視事業	<p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策</p> <p>②不良食品等を製造した施設</p> <p>③食品のアレルギーマネジメント対策</p> <p>④食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等)</p> <p>⑤食品の製造業 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他)</p> <p>⑥食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑦届出営業</p> <p>⑧食鳥処理場等</p>											
収去検査	①②④⑤⑦で実施											
HACCPの取組支援	HACCP導入の支援 HACCP制度化の周知											
表示監視	表示の検査・指導 (食品表示法(栄養成分表示除く)、米トレ法に基づく表示に関するもの)											
保健所計画事業	各保健所又は圏域ごとに地域の実情等を考慮し、計画を定めて実施											
その他主な実施内容	危機管理対策(大規模食中毒発生時対応訓練等を含む。) 食の安全に関する食育の推進、テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導											

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

区分 対象食品	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	4,906	495	1	0.2%	2,505	343	1	0.3%	2,401	152	0	0.0%
4 月 ～ 5 月	給食供給者等の一斉監視	610	57		501	52			109	5		
	食品製造業の一斉監視	203	28	1	3.6%	144	23	1	4.3%	59	5	
	食品販売業の一斉監視	363	33			125	17			238	16	
	食鳥肉の一斉監視	330	10			70	5			260	5	
	計画事業ほか	0	0									
	小計	1,506	128	1	0.8%	840	97	1	1.0%	666	31	0
6 月 ～ 8 月 (夏 期 一 斉)	調理パン・弁当類	46	4			46	4					
	サラダ・そうざい類	101	11			87	9			14	2	
	生菓子	44	6			44	6					
	地域流通食品	269	22			76	11			193	11	
	食肉	100	10			100	10					
	すし種・刺身	144	24			144	24					
	アイスクリーム類	75	15			75	15					
	その他	0	0									
	計画事業ほか	0	0									
小計	779	92		0.0%	572	79		0.0%	207	13	0	0.0%
9 月 ～ 1 1 月	給食供給者等の一斉監視	0	0									
	食品のアレルギ-物質検査	12	12							12	12	
	食品製造業の一斉監視	282	30			241	26			41	4	
	食品販売業の一斉監視	701	60			153	30			548	30	
	改善確認が必要な施設の監視	126	10			65	7			61	3	
	食鳥肉の一斉監視	207	7			42	3			165	4	
	豆腐	10	2			10	2					
	食肉調理品	26	2			26	2					
	その他	0	0									
	計画事業ほか	0	0									
小計	1,364	123		0.0%	537	70		0.0%	827	53	0	0.0%
1 2 月 (歳 末 一 斉)	正月用・贈答用食品	336	39			167	23			169	16	
	生菓子類	181	23			181	23					
	生食用かき	10	10			10	10					
	魚肉練り製品	242	31			68	17			174	14	
	食肉製品	212	24			45	12			167	12	
	魚介類加工品・魚卵加工品	188	10							188	10	
	その他	0	0									
	計画事業ほか	0	0									
	小計	1,169	137		0.0%	471	85		0.0%	698	52	0
1 月 ～ 3 月	改善確認が必要な施設の監視	56	7			55	6			1	1	
	食品のアレルギ-物質検査	2	2							2	2	
	食品販売業の一斉監視	0	0									
	食品製造業の一斉監視	30	6			30	6					
	豆腐	0	0									
	豆腐原料大豆	0	0									
	食鳥肉の一斉監視	0	0									
	その他	0	0									
	計画事業ほか	0	0									
小計	88	15		0.0%	85	12		0.0%	3	3	0	0.0%

## 第2 令和3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3,057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、食料品等販売業等49軒から食品等を収去し、128品目の検査を実施した。

その結果、1検体の不良食品を発見した。

食品の取扱い等が不良であった施設55軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

このほか、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) HACCPの取組支援

##### ア 監視指導（表3-1-5）

HACCPに沿った衛生管理の実施に向けて、製造・処理施設386件、販売施設411件、調理施設2,125件、その他上記に該当しない事業者5件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

##### イ 講習会等による普及啓発（表3-1-17）

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を13回開催し、小規模な飲食施設の従事者等358名に普及啓発を行った。

#### (2) 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580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。

その結果給食施設4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、衛生管理の徹底を図った。

##### イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-8、表3-1-9）

給食供給施設23軒からそうざい、調味料等を収去し、57品目の検査を実施した。

#### (3) 食肉等の取扱施設の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-5）

生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉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、鶏肉や野生鳥獣肉（ジビエ）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676件の立入りをを行い、飲食店等3軒に対して口頭注意を実施し、衛生管理の徹底を図った。また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等に対して24件の立入検査を行った。

その結果、食鳥処理場1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、衛生管理の徹底を図った。

##### イ 講習会等による普及啓発（表3-1-17）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を11回実施し、飲食店営業者等394人に普及啓発を実施した。

#### (4) 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-5）

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、東京都を訪れる旅行者等の利用が想定されるホテル等の宿泊施設の調理施設に対して91件、飲食物を提供する施設に対して2,056件の立入りをを行い、食品や調理器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

このうち、宿泊施設1軒、調理施設等40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。

#### (5) 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394件の立入りをを行い、違反食品や異物混入等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、11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12軒から菓子等を収去し、32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1検体が不良となったため、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

(6) 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に対して435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。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、販売施設21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9軒からそうざい、調味料等を収去し、33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。

(7) 行商の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-5)

弁当等人力販売業の事業者等行商に対して、許可の有無や食品の取扱い等について3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行い、衛生管理の徹底を図った。

(8) 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、「令和3年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」(令和3年3月22日付2福保健食第2281号)に基づき、食鳥処理場に対して24件の監視指導を実施した。このうち、食鳥処理場1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3-1-14、表3-1-15)

食肉処理場5軒から食鳥肉を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計10検体を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(9) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導 (表3-1-5)

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、給食施設等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麺類等の製造業及びアレルギー対応食を導入する給食施設等に対し

て922件の立入りをを行い、コンタミネーションの防止対策等の確認や表示検査等を実施した。

(10) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-16)

食品等22,557品目の表示検査を実施し、27品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.12%)。当該食品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,025品目、保健機能食品611品目、アレルギーに係る表示8,936品目についても、併せて表示検査を実施した。

(11) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

(表3-1-5)

ア 監視指導

一般飲食店において、持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して290件の立入りを行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった飲食店1軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、改善を図った。

(12) 食品衛生知識の普及啓発事業 (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16回実施し、480名が参加した。このうち、食品衛生法改正に関する内容を盛り込んだ講習会を13回(参加者343名)、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を13回(参加者358名)、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を7回(参加者176名)、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会を7回(参加者127名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を11回(参加者394名)、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会を12回(参加者397名)、寄生虫・有毒魚・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を10回(参加者254名)、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を2回(参加者27名)実施した。

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))			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	3,057	55	51	0	4	0
製造・処理施設	416	11	9		2	
販売施設	435	21	19		2	
調理施設	2,201	23	23			
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			通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数	
		立入延人数	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		
				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 HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	386	/	/	/	/	/	/	/	/	
	販売施設	411	/	/	/	/	/	/	/	/	
	調理施設	2,125	/	/	/	/	/	/	/	/	
	その他	5	/	/	/	/	/	/	/	/	
イ 給食供給施設 (再掲) (下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策)		580	4	4	0	0	0	23	57	0	/
ウ 食肉の取扱施設 (再掲)		676	3	3	0	0	0	3	6	0	2
エ 東京2020大会に向けた監視指導 (再掲)		2,056	40	38	0	2	0	9	33	0	/
	宿泊施設 (再掲)		91	1	1	0	0	0	0	0	0
オ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (行商弁当製造施設除く)	394	11	9	0	2	0	12	32	1	/
	行商弁当製造施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	/
カ 食品の販売業 (再掲)		435	21	19	0	2	0	9	33	0	/
	セルフ販売形式による販売施設	21	0	0	0	0	0	2	7	0	/
キ 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業を除く)	1	1	1	0	0	0	0	0	0	/
	弁当等人力販売業	2	0	0	0	0	0	0	0	0	/
ク 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)		24	1	1	0	0	0	5	10	0	/
ケ 食品のアレルギー対策 (再掲)		922	3	3	0	0	0	0	0	0	/
コ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		290	1	1	0	0	0	0	0	0	/

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		品目数(再掲) 通報した品目数	総検査項目数	(内訳)					
				法違反 (再掲)	法違反・不良品目数			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			128	1	( 0 )	0	1,506	840	1	( 0 )	666	0	( 0 )
魚 介 類 等	魚 介 類	1			( )					( )			( )
	サシ種・さしみ	2			( )					( )			( )
	その他の魚介類加工品	3			( )					( )			( )
冷 凍 食 品	無 加 熱 撰 取	4	1		( )		16			( )	16		( )
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5			( )					( )			( )
	凍結前未加熱・加熱後摂取	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	10		( )		330	70		( )	260		( )
乳・乳類等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ 乳 他 の	12			( )					( )			( )
	乳 製 品	13			( )					( )			( )
	乳 類 加 工 品	14			( )					( )			( )
	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			( )					( )			( )
	野菜類・果物類及びその加工品	17	11		( )		133	28		( )	105		( )
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	15	1	( )		115	84	1	( )	31		( )
	和 生 菓 子	19	11		( )		71	40		( )	31		( )
	その他の菓子材料	20	12		( )		139	99		( )	40		( )
	清 涼 飲 料	21	1		( )		2	2		( )			( )
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22	4		( )		32	4		( )	28		( )
	氷 雪	23			( )					( )			( )
	水	24			( )					( )			( )
	缶 詰 ・ び ん 詰	25			( )					( )			( )
そ の 他 の 食 品	調 味 料	26	7		( )		120	5		( )	115		( )
	加 熱 済 そ う ざ い	27	38		( )		353	333		( )	20		( )
	未 加 熱 そ う ざ い	28	15		( )		159	139		( )	20		( )
	そ う ざ い 半 製 品	29			( )					( )			( )
	弁 当 類	30	3		( )		36	36		( )			( )
	調 理 パ ン	31			( )					( )			( )
	ゆ で め ん 類	32			( )					( )			( )
	豆 腐	33			( )					( )			( )
	上 記 以 外 の 食 品	34			( )					( )			( )
	添 加 物	別表第2の添加物剤及びその製剤	35			( )					( )		
そ の 他 添 加 物		36			( )					( )			( )
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37			( )					( )			( )
	お も ち や	38			( )					( )			( )

表3-1-7 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)	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		4	0	( 0 )	0	65	5	0	( 0 )	60	0	( 0 )
魚介類等	魚介類	1		( )					( )			( )
	すし種・さしみ	2		( )					( )			( )
	その他の魚介類加工品	3		( )					( )			( )
冷凍食品	無加熱摂取	4		( )					( )			( )
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		( )					( )			( )
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6		( )					( )			( )
肉・卵類及びその加工品	生食用冷凍鮮魚介類	7		( )					( )			( )
	生食用食肉	8		( )					( )			( )
	殺菌液卵	9		( )					( )			( )
乳・乳類等	未殺菌液卵	10		( )					( )			( )
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11		( )					( )			( )
	牛乳・加工乳・その他の乳製品	12		( )					( )			( )
農産物等	乳類加工品	13		( )					( )			( )
	乳類加工品	14		( )					( )			( )
	アイスクリーム類・氷菓	15		( )					( )			( )
菓子類	穀類及びその加工品	16		( )					( )			( )
	野菜類・果物類及びその加工品	17	1	( )		25			( )	25		( )
飲料・氷雪・水	洋生菓子	18		( )					( )			( )
	和生菓子	19		( )					( )			( )
	その他の菓子・菓子材	20		( )					( )			( )
その他の食品	清涼飲料水	21		( )					( )			( )
	酒精飲料	22		( )					( )			( )
	氷雪	23		( )					( )			( )
器具類	水	24		( )					( )			( )
	缶詰・びん詰	25		( )					( )			( )
	調味料	26	3	( )		40	5		( )	35		( )
	加熱済そうざい	27		( )					( )			( )
	未加熱そうざい	28		( )					( )			( )
	そうざい半製品	29		( )					( )			( )
	弁当類	30		( )					( )			( )
	調理パン	31		( )					( )			( )
	ゆでめん類	32		( )					( )			( )
	豆腐	33		( )					( )			( )
添加物	上記以外の食品	34		( )					( )			( )
	別表第2の添加物及びその製剤	35		( )					( )			( )
器具類	その他添加物	36		( )					( )			( )
	器具及び容器包装	37		( )					( )			( )
器具類	おもちゃ	38		( )					( )			( )

## 【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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 陽性
すし種・刺身 <sup>※2</sup>	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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダ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、O103、O111、O121、O145、O157 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		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	
合計	52	0	0.0	31	11	9	0	0	1	0	51	0	0	0	1	52	0	52	0	52	0	19	0	26	0	
その他の菓子・菓子材料	4			2	2						4					4		4		4		4		4		
加熱済そうざい	33			23	8	2					33					33		33		33		10		10		
未加熱そうざい	13			4	1	7			1		12			1		13		13		13		3		10		
弁当類	2			2							2					2		2		2		2		2		

※1 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3-1-9 給食供給者等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					
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		タール色素		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他 ※1		検体数	検出数
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	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	5	0	0.0	4	1	4	0	4	0	4	0	1	0	5	0	5	1	5	0	5	0	2	0	1	0
無加熱摂取冷凍食品	1													1		1		1		1					
野菜類・果物類及びその加工品	1			1	1	1		1		1				1		1	1	1		1		1			
調味料	3			3		3		3		3		1		3		3		3		3		1		1	

※1 検体によりアスパルテーム、エリソルビン酸、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、ステビオシド、ズルチン、レバウジオシドAを検査した。

※2 検体によりBHA、BHT及びTBHQ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取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml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 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	23	1	4.3	5	5	5	5	3	0	0	0	11	1	10	0	0	0	0	20	0	20	0	19	1	2	0	6	0	1	0
洋生菓子	10	1	10.0	2	2	2	3	1				9	1						10		10		10				4			
和生菓子	6			3			1	2						6					6		6		5	1						
その他の菓子・菓子材料	4			2	2									4					4		4		4		2		2			
清涼飲料水	1						1																						1	
酒精飲料	2			1	1							2																		

注 斜線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。

※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			
		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K		スクラロース		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	5	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0	2	0	3	1	2	0
和生菓子	3			3		3		3		3		2		2		2		1	1		
酒精飲料	2																	2		2	

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または1ml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	肺炎ビブリオ						
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+) ※2	(-)	(+)	(-)	(+)		
				7	5	3	1	1	0	0	0	2	0	15	0	0	0	0	17	0	17	0	17	0	3	0	6	0	1	0
合計	17	0	0.0	7	5	3	1	1	0	0	0	2	0	15	0	0	0	0	17	0	17	0	17	0	3	0	6	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	4			2			1	1						4					4		4		4		1		1		1	
洋生菓子	2			2							2								2		2		2							
和生菓子	2			2										2					2		2		2							
その他の菓子・菓子材料	2			1	1									2					2		2		2		1		1			
調味料	1			1										1					1		1		1							
加熱済そうざい	4			1	2	1								4					4		4		4				2			
未加熱そうざい	1					1								1					1		1		1				1			
弁当類	1					1								1					1		1		1		1		1			

※1 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、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。

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								甘味料				着色料		漂白剤			
		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エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		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	16	0	0.0	14	2	16	0	16	0	16	0	14	0	13	1	14	0	10	0	2	0
野菜類・果物類及びその加工品	6			4	2	6		6		6		5		4	1	5		3		2	
洋生菓子	3			3		3		3		3		2		2		2		1			
その他の菓子・菓子材料	2			2		2		2		2		2		2		2		2			
調味料	3			3		3		3		3		3		3		3		2			
加熱済そうざい	1			1		1		1		1		1		1		1		1			
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		1		1		1		1			

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）

項目 区分	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		ウエルシ菌		リステリア・モノシイトグネス		カンピロバクター・シシジニ		カンピロバクター・コロリ		腸管出血性大腸菌	
		<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	≤10 <sup>8</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	5	0	0	0	1	2	2	0	0	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	3	5	0	5	0	5	0	5	0
食鳥処理場	Aランク	2			1	1						1	1		1	1	1	1	1	1	2		2		2		2	
	Bランク	1								1						1	1			1	1		1		1		1	
	Cランク	2					1	1						1	1	1	1	1	1	2		2		2		2		2
	Dランク	0																										

<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

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）

項目 区分	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、殺虫剤 <sup>※3</sup>		
		抗生物質 <sup>※1</sup>		合成抗菌剤等 <sup>※2</sup>		検体数	検出数	
		検体数	検出数	検体数	検出数			
合計	5	5	1	5	0	5	0	
食鳥処理場	Aランク	2	2	1	2		2	
	Bランク	1	1		1		1	
	Cランク	2	2		2		2	
	Dランク	0						

<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 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、オキソリニック酸、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、ジクラズリル、クロピドール、フロルフエニコール、デコキネート、マヂュラマイシンを検査した。

※3 アルベンダゾール、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、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンペンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、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	内訳 (複数計上あり)										措置品目数 その他	内訳 (複数計上あり)			通報した品目数 その他	指示・公表数	収去検査 (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	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	栄養成分表示 その他	機能性表示 その他	栄養成分表示	機能性表示								その他			
																								0	1	7
合計	22,557	1,025	611	8,936	27	4	1	7	19	0	3	0	8	1	0	0	27	0	26	1	8	0	20	0		
加工食品※ 1	農産物	1	31																							
	粉類	2	125	1	16																					
	でん粉	3	55																							
	野菜加工品	4	503	13	35	2	2										2		2					7		
	果実加工品	5	464		53																					
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	197		11	11	9		9					1			9		9		8					
	香辛料	7	175		5																					
	めん・パン類	8	907		507																					
	穀類加工品	9	171	8	15	33																				
	菓子類	10	1,988	205	82	1,406	6		1	4		2		1	1		6		6					4		
	豆類の調製品	11	311	176	1	77	6			6	6						6		6							
	砂糖類	12	61																							
	その他の農産加工食品	13	373	24		54																				
	畜産物	14	827			479																				
	酪農製品	15	929		279	655	1		1								1				1					
	加工卵製品	16	201			247																				
	その他の畜産加工食品	17	391			211	1	1									1		1							
	水産物	18	870			212																				
	加工海藻類	19	241			6																				
	その他の水産加工食品	20	282			43																				
	その他	21	1,440	192		1,139																				5
	調味料及びスープ	22	205	53	31	19																				
	食用油脂	23	2,903	229	3	2,246	1	1									1		1						1	
	その他の加工食品	24	1,816	101	4	1,127	1					1					1		1						1	
	飲料等	25	1,212	1	185	158																				2
小計	16,678	1,003	611	8,739	27	4	1	7	19	0	3	0	8	1	0	0	27	0	26	1	8	0	20	0		
生鮮食品※ 2	農産物 (きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)	26	213																							
	米穀	27	36		3																					
	雑穀	28	75																							
	豆類	29	115	22	10																					
	野菜	30	1,003																							
	果実	31	840																							
	その他の農産食品	32	77																							
	畜産物	33	1,299			143																				
	食肉	34																								
	乳	35	310			31																				
	食用鳥卵	36	67			7																				
	その他の畜産食品	37	1,129																							
	水産物 (ワケド、セビレ、トリス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したものの並びに生きたものを含む。)	38	314																							
	魚類	39	122																							
貝類	40	9																								
水産動物類	41	239																								
海産ほ乳動物類	42	31			3																					
海藻類	43																									
小計	5,848	22	0	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
添加物	42	31			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 <sup>※1</sup>	内訳（再掲） <sup>※2,3,4,5,6</sup>									総数 <sup>※1</sup>	内訳（再掲） <sup>※2,3,4,5,6</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	腸管出血 性大腸菌	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	テイクア ウト等		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	腸管出血 性大腸菌	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	テイクア ウト等
合計	16	13	13	7	7	11	12	10	0	2	480	343	358	176	127	394	397	254	0	27
食品事業者	16	13	13	7	7	11	12	10		2	480	343	358	176	127	394	397	254		27
一般	0										0									

- ※1 「回数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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 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
- ※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」に再掲
- ※5 衛生管理計画を作成させた場合は、「法改正」と「HACCP 関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲
- ※6 HACCPに係る相談会（HACCPに関する豊富な知識やノウハウを持つ有識者による相談会）を実施した場合も、講習会の実施数として計上。

### 第3 令和3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114,304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。

令和3年度は、HACCPの取組支援、高齢者福祉施設等の大量調理施設に対する監視指導、食肉を生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、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会関連施設の監視指導及び表示の監視指導を最重要課題として実施した。

また、販売業、食品製造業等1,712軒から食品等を収去し、4,486品目の検査を実施した。その結果、108検体の不良食品等を発見した（不良率2.4%）。このうち、2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1,963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3-1-20、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 21,620 項目を実施した。その結果、137 項目が不良であった。食品別には、「ゆでめん類」、「豆腐」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。

###### イ 化学検査

収去した食品等について化学検査 26,974 項目を実施した。その結果、基準値を超える農薬を検出した「冷凍食品（菜の花）」等2項目が不良となり、2項目全てが法違反であった。

###### ウ 輸入食品の検査

総検査品目4,486品目のうち、輸入食品等の検査は605品目（13.5%）であった。このうち不良検体は3検体（不良率0.50%）であり、1検体が食品衛生法に違反していた。

##### (2) HACCP の取組支援（表3-1-20）

###### ア 監視指導

HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設 8,950件、販売施設13,395件、調理施設19,751件、その他施設434件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

##### (3) 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集団給食施設、弁当調理施設、仕出し屋、宴会場等に対し4,007件の立入検査を実施し、食品及び器具の衛生的な取扱い、HACCPを用いた自主管理の推進等について監視指導を行った。

その結果、調理施設等108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688軒から弁当類等を収去し、1,152品目の検査を実施した。その結果、46検体が不良となった。

##### (4) 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10,442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、製造施設等118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

そうざい製造業やつけ物製造業等、241軒からそうざい等を収去し、616品目の検査を実施した。その結果、11検体が不良となった。

##### (5) 食肉等の取扱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、飲食店、食肉販売店、食肉処理業等に対し、15,627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。特に、鶏肉の卸しを行っている施設に対し、加熱が必要である旨の情報

伝達について監視指導を行った。

その結果、牛肝臓を加熱不十分で提供していた2軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、加熱不十分な食肉を提供する飲食店に対する取扱い指導を含め、計217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42軒から食肉等を収去し、109品目の検査を実施した。

その結果、不良となる検体はなかった。

(6) 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会関係施設の監視指導(表3-1-20)

ア 監視指導

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に当たり、関係者等の利用が想定される競技会場内やその周辺の飲食関連施設、競技会場へ弁当や食材等を提供する食品関連施設、宿泊施設内の調理施設等を対象に3,365件の立入りをを行い、食品や調理器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

その結果、調理施設等204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、施設の改善等を図った。

イ 収去検査

競技大会関係施設21軒から調理済み食品等を収去し、238検体の検査を実施した。

その結果、16検体が不良となった。

ウ 迅速検査

公定法に比べ短時間で検査結果を得られる迅速検査機器を用いて、競技大会関係施設計37軒から食品等169検体を迅速検査に供した。

その結果、4検体が不良となった。

エ 現場簡易検査

競技大会関係施設40軒において、調理器具や調理従事者の手指等324検体についてATP検査等の現場簡易検査を実施した。

(7) 食物アレルギー対策(表3-1-20)

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、給食施設等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等の製造業及びアレルギー対応食を導入する給食施設等に対して10,694件の立入りをを行い、コンタミネーションの防止対策等の確認や表示検査を実施した。

このうち、製造施設等16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。

(8) 届出営業者の一斉監視指導(表3-1-20)

ア 監視指導

食品衛生法改正や食品製造業等取締条例廃止に伴い、許可から届出に移行する営業者及び新たに届出が必要となった営業者に対し、営業届出制度の周知及び食品の衛生的な取扱い等について35,424件の監視指導を行った。

その結果、372軒に対して口頭注意などの行政措置を講じ、衛生管理の改善等を図った。

イ 収去検査

届出営業者159軒からそうざい等を収去し、1,592品目の検査を実施した。その結果、2検体が不良となった。

(9) 表示の一斉監視指導(表3-1-18、表3-1-24)

ア 食品表示法に基づく表示検査

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255,106品目について表示検査を行った。

その結果、276品目の表示違反・不適正を発見した(不良率0.1%)。このうち、不良率の高い食品は「水産動物類」、「粉類」、「調理食品」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18,622品目について遺伝子組換えに関わる表示、4,020品目について保健機能食品に関わる表示、97,046品目についてアレルギーに関わる表示の検査を実施した。

(10) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況(表3-1-18、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267回実施し、11,075名が参加した。このうち、法改正に関する内容を盛り込んだ講習会を191回(参加者7,070名)、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を208回(参加者7,673名)、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を121回(参加者4,451名)、下痢性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会を124回(参加者4,354名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を100回

(参加者4,547名)、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会を195回(参加者8,567名)、寄生虫・有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会を171回(参加者5,661名)、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を37回(参加者1,623名)、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を33回(参加者790名)実施した。

イ 現場簡易検査(表3-1-18、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2570軒において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を24,677件、化学検査を1,838件実施した。

(11) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

(表3-1-20)

ア 監視指導

一般飲食店において、持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して4,043件の立入りを行った。

その結果、適切な温度管理ができない場所で陳列販売を行っていた施設等94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、施設の改善等を図った。

(12) 都保健所が実施した取去検査

ア 細菌検査(表3-1-18、表3-1-29、表3-1-31から表3-1-34)

調理パンや弁当類、生菓子等79検体を取去し、細菌検査572項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

イ 化学検査(表3-1-18、表3-1-30)

調理パンや調味料等13検体を取去し、化学検査207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3-1-18 令和3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 市	都 保 健 所	健 康 安 全 研 究 セ ン タ ー ( 監 視 部 門 )	市 場 衛 生 検 査 所 及 び 芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所	
							項 目
立 入 件 数		114,304	32,339	5,496	9,356	67,113	
行 政 措 置 実 施 軒 数		1,963	971	126	113	753	
行 政 措 置 の 内 訳	行 政 処 分	営 業 停 止	0	0	0	0	
		販 売 禁 止	0	0	0	0	
		そ の 他	0	0	0	0	
	処 分 以 外 の 措 置	口 頭 注 意	2,092	999	173	137	783
		指 導 文 書 交 付	3	2	1	0	0
		そ の 他	28	25	3	0	0
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		1,712	1,487	47	147	31
	検 査 品 目 数		4,486	2,516	92	1,187	691
	判 定	不 良	108	104			4
		不 良 率 (%)	2.4%	4.1%	0.0%	0.0%	0.6%
	細 菌 検 査 項 目 数		21,620	16,521	572	2,800	1,727
	判 定	不 良	137	133			4
		不 良 率 (%)	0.6%	0.8%	0.0%	0.0%	0.2%
	化 学 検 査 項 目 数		26,974	5,775	207	8,740	12,252
	判 定	不 良	2	1			1
		不 良 率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		605	160	11	306	128
	(再掲) 判 定	不 良	3				3
不 良 率 (%)		0.5%	0.0%	0.0%	0.0%	2.3%	
表 示 検 査 結 果		品 目 数	255,106	40,342	39,324	110,598	64,842
		不 良	276	102	44	100	30
		不 良 率 (%)	0.1%	0.3%	0.1%	0.1%	0.0%
衛 生 講 習 会		実 施 回 数	267	146	71	2	48
		受 講 者 数	11,075	7,105	2,243	12	1,715
現 場 簡 易 検 査		実 施 軒 数	2,570	1,686	621	7	256
		検 査 件 数	26,515	9,254	8,643	529	8,089

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	(指 導 文 書 交 付 含 む) 衛 生 指 導 注 意 票	そ の 他	
合 計	114,304	1,963	2,092	3	28	0
製 造 ・ 処 理 施 設	11,288	134	156		11	
販 売 施 設	70,448	952	977		2	
調 理 施 設	31,354	844	926	3	15	
そ の 他	1,214	33	33			

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		
		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
				行政指導			不利益処分			
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導 注意票含む)	その他				
ア HACCPの取組支援(再掲)	製造・処理施設	8,950								
	販売施設	13,395								
	調理施設	19,751								
	その他	434								
イ 大量調理施設の監視指導(再掲)	高齢者福祉施設	217	2	2			64	109	1	
	上記以外の給食施設	2,312	59	79			464	668	16	
	弁当・仕出し調理施設	1,224	38	35	3		148	352	29	
	宴会場	254	9	10			12	23		
ウ 食品製造業の監視指導(再掲)		10,442	118	140		11	241	616	11	
エ 食肉等の取扱施設の監視指導(再掲)		15,627	217	262	3		42	109		
オ 東京2020大会関係施設の監視指導(再掲)※		3,365	204	285			21	238	16	
カ 食品のアレルギーマスク対策(再掲)		10,694	16	16			3	3		
キ 届出営業者の監視指導(再掲)		35,424	372	394			159	1,592	2	
ク テイクアウト等に係る飲食店の監視指導(再掲)		4,043	94	94			43	57	3	

※ オ 東京2020大会関係施設の監視指導の内訳

		立入検査実施状況					取去検査実施状況				迅速検査実施状況			現場簡易検査実施状況									
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳(件))			取去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数	総検査項目数	実施軒数	総検体数	不良検体数	ATP検査			スタンプ法			その他			
				行政指導										不利益処分	実施軒数	総検体数	不良検体数	実施軒数	総検体数	不良検体数	実施軒数	総検体数	不良検体数
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導 注意票含む)	その他																	
合	計	3,365	204	285	0	0	0	21	238	16	1,206	37	169	4	31	281	149	7	21	0	2	22	0
① 大会会場の食品関連施設	調理施設	1,861	122	197				3	118	15		33	157	4	26	255	129				1	12	
	販売施設	440	43	49				1	4			3	7		2	7	4						
	その他	801	16	16																			
② 大会会場へ食品を提供する施設	弁当調理施設	20						4	12														
	製造・調理施設	63	10	10				5	41			1	5		2	15	12						
	その他	6																					
③ 宿泊(旅館業)施設		77	10	10				2	3									1	3		1	10	
④ その他食品関連施設		97	3	3				6	60	1					1	4	4		6	18			

表3-1-21 食品別収去検査結果

食 品 名		項 目	総検査項目数	法違反・不良品目数		品目数 (再掲)	品目数 (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
				法違反	不良品目数				細菌検査			化学検査		
									項目数	不良項目数	法違反	項目数	不良項目数	法違反
				(再掲)					(再掲)		(再掲)		(再掲)	
合 計			4,486	108	( 2 )	3	48,594	21,620	137	( 0 )	26,974	2	( 2 )	
魚 介 類 等	魚 介 類	1	214		( )		1,055	624		( )	431		( )	
	す し 種 ・ さ し み	2	299	3	( )	2	2,746	2,267	4	( )	479		( )	
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3	73		( )		858	295		( )	563		( )	
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4	3		( )		69			( )	69		( )	
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5			( )					( )			( )	
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	6	18	1	( 1 )	1	742	42		( )	700	1	( 1 )	
	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	6		( )		42	42		( )			( )	
	殺 菌 液 卵	9			( )					( )			( )	
	未 殺 菌 液 卵	10	5		( )		107	21		( )	86		( )	
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	11	610		( )		5,747	1,314		( )	4,433		( )	
乳・乳類等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12	57		( )		365	28		( )	337		( )	
	乳 製 品	13	64		( )		295	20		( )	275		( )	
	乳 類 加 工 品	14	2		( )		6			( )	6		( )	
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15	77		( )		529	497		( )	32		( )	
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品	16	120		( )		952	98		( )	854		( )	
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	612	7	( )		14,211	1,393	10	( )	12,818		( )	
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	41	2	( )		498	301	2	( )	197		( )	
	和 生 菓 子	19	31		( )		343	182		( )	161		( )	
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	20	102		( )		1,340	111		( )	1,229		( )	
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料 水	21	100	1	( 1 )		1,013	94		( )	919	1	( 1 )	
	酒 精 飲 料	22	7		( )		78			( )	78		( )	
	氷 雪	23			( )					( )			( )	
	水	24			( )					( )			( )	
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	116		( )		1,222	66		( )	1,156		( )	
	調 味 料	26	62		( )		782	127		( )	655		( )	
	加 熱 済 そ う ざ い	27	671	18	( )		5,712	5,061	22	( )	651		( )	
	未 加 熱 そ う ざ い	28	613	37	( )		4,561	4,420	48	( )	141		( )	
	そ う ざ い 半 製 品	29	38	3	( )		477	447	3	( )	30		( )	
	弁 当 類	30	258	19	( )		2,487	2,372	24	( )	115		( )	
	調 理 パ ン	31	95	8	( )		853	847	8	( )	6		( )	
	ゆ で め ん 類	32	19	2	( )		159	98	2	( )	61		( )	
	豆 腐	33	90	7	( )		772	739	14	( )	33		( )	
	上 記 以 外 の 食 品	34	62		( )		482	114		( )	368		( )	
添 加 物	別 表 第 2 の 添 加 物 剤 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	21		( )		91			( )	91		( )	
	お も ち や	38			( )					( )			( )	

表3-1-22 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査品目数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査			
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲) 通報した品目数		項目数	不良項目数・法違反品目数	法違反(再掲)	項目数	不良項目数・法違反品目数	法違反(再掲)	
合計		605	3	( 1 )	3	12,577	1,272	3	( 0 )	11,305	1	( 1 )	
魚介類等	魚介類	1	11	( )		121	27		( )	94		( )	
	すし種・さしみ	2	71	2	( )	2	805	553	3	( )	252	( )	
	その他の魚介類加工品	3	4	( )		64	13		( )	51		( )	
冷凍食品	無加熱摂取	4	3	( )		69			( )	69		( )	
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		( )					( )			( )	
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	18	1	( 1 )	1	742	42		( )	700	1	( 1 )
	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	41	( )		1,445	310		( )	1,135		( )	
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		( )					( )			( )	
	乳製品	13	22	( )		102			( )	102		( )	
	乳類加工品	14		( )					( )			( )	
	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	20	( )		203			( )	203		( )	
	野菜類・果物類及びその加工品	17	226	( )		6,668	217		( )	6,451		( )	
菓子類	洋生菓子	18		( )					( )			( )	
	和生菓子	19		( )					( )			( )	
	その他の菓子・菓子材	20	51	( )		634	59		( )	575		( )	
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	18	( )		256	15		( )	241		( )	
	酒精飲料	22	5	( )		64			( )	64		( )	
	氷雪	23		( )					( )			( )	
	水	24		( )					( )			( )	
その他の食品	缶詰・びん詰	25	77	( )		920	14		( )	906		( )	
	調味料	26	24	( )		422	17		( )	405		( )	
	加熱済そうざい	27	2	( )		11	5		( )	6		( )	
	未加熱そうざい	28		( )					( )			( )	
	そうざい半製品	29		( )					( )			( )	
	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	5	( )		30			( )	30		( )	
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	7	( )		21			( )	21		( )	
	おもちゃ	38		( )					( )			( )	

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
化学検査	食品衛生法第13条第3項	残留農薬等の基準違反	冷凍食品(凍結前未加熱・加熱後摂取)	【輸】菜の花カット	ピリダベン0.02ppm検出	1
	食品表示法第5条違反	添加物表示なし	清涼飲料水	ミニドリンク	表示にない食用赤色2号検出	1
	小 計					2
違 反 検 体 総 数						2

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-24 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)				内訳 (複数計上可)				指示・公表数		取去検査 (食品表示法)	
					無表示	衛生事項				品質事項				保健事項				措置品目数	文書指導	口頭指導	その他	通報した品目数	違反検体数	検査検体数								
						期限表示	食品添加物	その他	原産地	生鮮食品の原産地	加工食品の原産地	輸入加工食品	その他	栄養成分表示	機能性表示	その他	文書指導								口頭指導	その他						
																											1	2	3	4	5	6
合計	255,106	18,622	4,020	97,046	276	53	19	34	89	43	16	0	33	41	0	0	255	1	253	5	23	0	584	1								
加工食品※1	農産物	1	679	2	3	232																										
	麦類	1	679	2	3	232																										
	粉類	2	1,727	212	19	1,129	4	3							1			3		4						2						
	でん粉	3	599	146	1	372																										
	野菜加工品	4	11,383	2,119	48	6,465	6	1	1	1			3		1			5		6						123						
	果実加工品	5	8,552	1,316	33	4,699	2			1			1					2		2							27					
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	3,424	9	89	1,499	3			1					2			2		2		1										
	香辛料	7	1,883		14	493	1								1			1		1												
	めん・パン類	8	9,538	994	86	6,844	13	10	3	2					7			13		13		1					24					
	穀類加工品	9	3,804	850	16	2,420	5			1					4			1		1		4					21					
	菓子類	10	16,853	3,013	295	10,611	27	8		5	16		3		3			26		26		3					79					
	豆類の調製品	11	5,182	2,184	73	3,373	2								2							2					7					
	砂糖類	12	985		63	240	1								1			1	1	1												
	その他の農産加工食品	13	4,148	43	61	1,194	2			1					1			1		1		1					3					
	畜産物	14	9,042	3	71	5,708	6	3		1	1		2		2			6		6							5					
	酪農製品	15	10,257		827	8,486	1								1			1		1							7					
	加工卵製品	16	2,482		44	2,107	2			2								2		2							1					
	その他の畜産加工食品	17	1,797		89	972																					1					
	水産物	18	19,254	1	108	13,516	39	9	2	4	5		6		17	6		37		37		2					37					
	加工海産類	19	2,656		22	877	2		1						1	1		2		2												
	その他の水産加工食品	20	2,582		75	1,354																										
	その他	21	7,211	1,149	30	4,827	6	2		1			1		2			4		4		2					40					
	調味料及びスープ	22	1,799	119	211	893	1								1							1					1					
	食用油脂	23	17,716	2,102	90	10,659	40	4		19	28				1	2		38		36		3	2				70					
	調理食品	24	5,411	502	553	3,522	2			1					1			2		2							26					
その他の加工食品	25	9,322	258	946	3,800	10	4	1	1					4			7		6		1	4				46						
飲料等	25	9,322	258	946	3,800	10	4	1	1					4			7		6		1	4				46						
小計	158,286	15,022	3,867	96,292	175	41	11	34	57		16	0	21	41	0	0	154	1	153	4	23	0	519	1								
生鮮食品※2	農産物	26	1,970	235		1											1		1													
	米穀	26	1,970	235		1											1		1													
	麦類	27	675	40																												
	雑穀	28	1,002	369		1																										
	豆類	29	2,108	640	2	7	1				1						1		1													
	野菜	30	23,133	1,314	100	39	30	2	1		24				3		30		29		1											
	果実	31	16,422	953	45	55	8				8						8		8								17					
	その他の農産食品	32	716	2	2	3																										
	畜産物	33	12,068		3	242	14	2	5		6	4					14		14													
	食肉	33	12,068		3	242	14	2	5		6	4					14		14													
	乳	34	124			1																										
	食用鳥卵	35	2,383		1	61																										
その他の畜産食品	36	345																														
水産物	37	24,020			140	29	4		21	2				2		29		29														
魚類	37	24,020			140	29	4		21	2				2		29		29														
貝類	38	6,500			6	10	4	1	2	3						10		10														
水産動物類	39	2,560			9	7		1	3	1				3		7		7								48						
海産ほ乳動物類	40	455				1								1		1		1														
海藻類	41	1,292			15																											
小計	95,773	3,553	153	579	101	12	8	0	32	43			12	0	0	0	101	0	100	1	0	0	65	0								
添加物	42	1,047	47		175																											

※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。  
 (注) 品質事項については、特別区・八王子市・町田市を除く。

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	通常より低い温度帯加熱による 食肉調理品の提供軒数		
					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	3,869	8,372	194	2	9	40	7	58	115	3	0	0	0	121	371	23
飲食店営業	焼肉専門店	268	288	59	2	8	30	6		36	1				13	5	2
	焼鳥屋	198	241	29					28	4						9	4
	居酒屋	695	744	65		1	3		27	43	1				14	70	9
	ステーキ・ハンバーグ専門	52	62												5	18	
	その他	1,789	3,068	7			5		1	2					32	146	7
販売業	スーパー・デパート	399	480	11					1	11					47	90	
	その他	357	1,391	20					1	19	1				9	29	1
	食肉処理業	103	1,964	3			2	1							1	4	
	その他	8	134														

※1 生又は生に近い状態の食肉料理若しく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	258	47	50	14	22	9	45	6	2
	飲食店営業	255	45	47	14	21	8	45	6	1
	食肉販売業	1								
	食肉処理業	2	2	3		1	1			1
	その他	0								

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった全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									
	総数 <sup>※1</sup> (回)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイク アウト等
合計	267	191	208	121	124	100	195	171	37	33
(うち集合形式以外(再掲))	76	56	62	29	30	27	62	58	9	4
食品事業者	236	180	196	120	108	79	174	156	33	32
(うち集合形式以外(再掲))	71	54	60	28	26	22	58	56	9	3
一般	31	11	12	1	16	21	21	15	4	1
(うち集合形式以外(再掲))	5	2	2	1	4	5	4	2		1

対象者	受講人数									
	総数 <sup>※1</sup> (人)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイク アウト等
合計	11,075	7,070	7,673	4,451	4,354	4,547	8,567	5,661	1,623	790
(うち集合形式以外(再掲))	6,522	3,555	3,810	2,195	1,913	3,174	4,877	2,929	539	151
食品事業者	10,428	6,718	7,351	4,416	3,944	4,259	8,154	5,360	1,598	761
(うち集合形式以外(再掲))	6,366	3,442	3,781	2,166	1,757	3,018	4,805	2,897	539	122
一般	647	352	322	35	410	288	413	301	25	29
(うち集合形式以外(再掲))	156	113	29	29	156	156	72	32		29

※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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

※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」に再掲

※5 衛生管理計画を作成させた場合は、「法改正」、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」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
2,570	26,515	24,677	18,330		67		6,280
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		1,838	689		40		1,109

## 【参考】

※ **太ワク** は成分規格  
**網掛け** は衛生規範

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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 陽性
すし種・刺身 <sup>※2</sup>	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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダ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	—	アフラトキシンM <sub>1</sub> 0.5 μg/kg を超えるもの

※1 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145、O157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		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		腸炎 ビブリオ 最少数	
		不良 数	(% 不良 率)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	<3		
合計	24	0	0.0	11	4	3	3	2	0	1	21	3	0	0	0	24	0	24	0	24	0	2	0	14	0	2	0	14	1	
魚介類	2					1	1				1	1				2		2		2						1		1		
魚介類加工品	2					1	1				2					2		2		2						1				
肉・卵類 及びその加工品	2			2							2					2		2		2										
野菜類・果物類 及びその加工品	2							1		1	2					2		2		2			2					2		
調味料	2				1	1					2					2		2		2										
加熱済そうざい	8			7	1						8					8		8		8			6					6		
未加熱そうざい	1								1		1					1		1		1			1					1		
弁当類	1				1						1					1		1		1			1					1		
調理パン	4			2	1						4					4		4		4		2		4				4		

※1 魚介類、魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、調味料、未加熱そうざい、調理パンのうち加熱していないものにおいては、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		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		デヒドロ 酢酸		パラオキシ 安息香酸		サッカリン		アセスル ファムK		スクラロース		その他 <sup>※1</sup>		タール色素		その他 <sup>※2</sup>		二酸化硫黄		BHA/BHT		EDTA	
				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	13	0	0.0	12	0	12	0	12	0	12	0	3	0	13	0	13	0	13	0	2	0	8	0	4	0	1	0	1	0	1	0
肉・卵類 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	4			3		3		3		3		1		4		4		4		1		2		2		1					
缶詰・びん詰食品	1			1		1		1		1				1		1		1				1		1					1		
調味料	3			3		3		3		3				3		3		3		1		3		1			1				
加熱済そうざい	2			2		2		2		2				2		2		2				2									
未加熱そうざい	1			1		1		1		1				1		1		1													

※1 検体により、アスパルテーム、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、ステビオシド、ズルチン、レバウジオリド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。

表3-1-31 生菓子の取去検査結果（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		腸管出血性大腸菌		セレウス菌	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) <sup>※1</sup>	(+)	(-)	(+)	(-) <sup>※2</sup>	(+)
合計		6	0	0.0	2	1	1	1	1	0	0	2	4	0	0	6	0	6	0	6	0	2	0	2	0
洋生菓子		2			2							2				2		2		2				1	
和生菓子		4				1	1	1	1				4			4		4		4		2		1	

※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 すし種・刺身の取去検査結果（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		腸炎ビブリオ最確数	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	<3
合計		24	0	0.0	1	3	5	14	1	0	0	22	2	0	0	24	0	24	0	24	0	0	24
すし種・刺身		24			1	3	5	14	1			22	2			24		24		24			24

表3-1-33 食肉の取去検査結果（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 ジエシエニ/コリ		腸管出血性大腸菌	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		10	0	0.0	3	7	8	2	10	0	10	0
牛挽肉		1			1		1		1		1	
牛成型肉		2			1	1	2		2		2	
牛豚合い挽肉		1			1		1		1		1	
ハンバーグパテ		1				1	1		1		1	
豚挽肉		3				3	3		3		3	
鶏挽肉		2				2		2	2		2	

表3-1-34 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)						
											< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	大腸菌群	
合計		15	0	0.0	15	0	15	0	15	0	6	5	1	3	0	14	0
アイスクリーム	ソフト	5			5		5		5		3	2				5	
	ハード	1			1		1		1					1		1	
アイスマルク	ソフト	4			4		4		4		1	1		2		3	I <sup>※2</sup>
ラクトアイス	ソフト	3			3		3		3		1	2				3	
氷菓	ソフト	1			1		1		1		1					1	
	ハード	1			1		1		1				1			1	

※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 検体搬送時の事故により、検査結果判定は参考とした。

## 第4 令和3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3-1-35、表3-1-37）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,063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54軒から食品等を収去し、123品目の検査を実施した。その結果、不良食品は発見されなかった。

食品の取扱い等が不良であった施設116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) HACCPの取組支援

##### ア 監視指導（表3-1-36）

HACCP に沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設501件、販売施設574件、調理施設2,767件、その他の施設2件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

##### イ 講習会等による普及啓発（表3-1-51）

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を50回開催し、小規模な飲食施設の従事者等2,372名に普及啓発を行った。

#### (2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策）

##### ア 監視指導（表3-1-36）

近年、生食用野菜等未加熱の食品が原因と考えられる下痢原性大腸菌食中毒が散発していることや、ノロウイルス食中毒が流行する冬季を迎えることを踏まえ、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、大規模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1,575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日付衛食第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。

その結果、社会福祉施設等39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

社会福祉施設等14軒から食品等を収去し、30品目の検査を実施した。その結果、不良となる検体はなかった。

#### ウ 講習会等による普及啓発（表3-1-51）

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35回開催し、学校給食施設及び社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,839名に普及啓発を行った。下痢原性大腸菌による食中毒等に関する衛生講習会を20回開催し、1,285名に対して同様に普及啓発を行った。

#### (3) 食品のアレルギー対策

##### ア 監視指導（表3-1-36）

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ゲン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アレルゲン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1,052件の立入りをを行い、表示検査等を実施し、衛生管理の徹底を図った。

##### イ 収去検査（表3-1-36、表3-1-39）

給食供給施設等12軒から菓子、野菜類・果実類及びその加工品等を収去し、アレルゲン「小麦」3検体、「乳成分」2検体、「卵」7検体の計12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。

#### (4) 食肉等の取扱施設の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-36）

牛肉や鶏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301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10軒に対して、改善指導を行った。

イ 収去検査 (表3-1-36、表3-1-40)

飲食店4軒から収去し、8品目の検査を実施した。食肉調理品については、2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。

ウ 講習会等による普及啓発 (表3-1-51)

食肉を生食することのリスク等についての講習会を24回実施し、飲食店業者等1,844名に普及啓発を実施した。

(5) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-36)

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(魚肉練り製品、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527件の立入を行い、「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、製造施設等9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3-1-36、表3-1-41、表3-1-42、表3-1-43)

菓子製造業等の食品製造施設9軒から菓子等を収去し、17品目の検査を実施した。また、豆腐製造業1軒から豆腐を収去し、2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。

(6) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-36)

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641件の立入を行い、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、販売施設等13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3-1-36、表3-1-44、表3-1-45)

食品販売施設15軒から農産物加工品、清涼飲料水等を収去し、48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。

(7) 届出業者の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-36)

食品衛生法の営業届が必要となった業者に対して、611件の立入を行い、営業届出制度の周知及び食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

(8) 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3-1-36)

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11件の立入を行い、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」(平成19年1月31日付食安発第0131002号)等により食品の取扱い等について監視指導を行った。

その結果、製造施設等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。

(9) 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3-1-36)

令和3年度(4月から8月まで)に実施した一斉収去等で結果が芳しくなかった施設、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、239件の立入を行い、改善状況の確認を行った。

その結果、製造施設等50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3-1-36、表3-1-46、表3-1-47)

改善確認が必要な施設等6軒から洋生菓子、そうざい等を収去し、9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。

(10) 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-36)

食鳥肉の安全性を確保するため、「令和3年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」(令和3年3月29日付2福保健食第2281号)に基づき、食鳥処理場に対して16件の立入を行い、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。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等11軒に対して立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達がされていることを確認した。

イ 収去検査 (表3-1-36、表3-1-48、表3-1-49)

食鳥処理業3軒から食鳥肉を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計7品目を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(11) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-50)

食品等32,362品目の表示検査を実施し、17品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.05%)。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1,449品目、保健機能食品950品目、アレルギーに係る表示15,206品目についても、併せて表示検査を実施した。

(12) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導 (表3-1-36)

一般飲食店において、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等を行う事例が増えていることを踏まえ、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店等に対して643件の立入り、監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった施設7軒に対し、改善を指導した。

(13) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-51)

食品関係業者を対象に、食品衛生に関する講習会を55回実施し、2,473名が参加した。このうち、食品衛生法改正に関する内容を盛り込んだ講習会を49回(参加者2,276名)、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を50回(参加者2,372名)、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を42回(参加者2,004名)、下痢源性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会を20回(参加者1,285名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を24回(参加者1,844名)、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会を35回(参加者1,839名)、寄生虫・有毒魚・植物性自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を30回(参加者1,428名)、食物アレルギー対策に

関する内容を盛り込んだ講習会を4回(参加者164名)、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を8回(参加者504名)実施した。

表 3-1-35 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置 実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指 導票含む)	その他	
合計	4,063	116	111	5	2	0
製造・処理施設	525	12	12	2		
販売施設	633	13	10	2	1	
調理施設	2,901	91	89	1	1	
その他	4					

表 3-1-36 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			未加熱又は加熱不十分の食 肉の販売・提供軒数	通常より低い温度帯加熱によ る食肉調理品の提供軒数
		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		
				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 HACCPの取組 支援(再掲)	製造・処理施設	501									
	販売施設	574									
	調理施設	2,767									
	その他	2									
イ 社会福祉施設等(下痢原性大腸菌・ノ ロウイルス対策)(再掲)		1,575	39	39			14	30			
ウ 食品のアレルギー対策(再掲)		1,052	5	5			12	12			
エ 食肉等の取扱施設(再掲)		301	10	10			4	8	2		
オ 食品の製造業(再掲)		527	9	10	1		9	17			
カ 食品の販売業(再掲)		641	13	10	2	1	15	48			
キ 届出営業者(再掲)		611	6	4	2		10	23			
ク 学校給食用パン・麺類製造所及び米 飯加工委託工場(再掲)		11	2	2							
ケ 食品の取扱い等の改善確認が必要な 施設(再掲)		239	50	46	3	1	6	9			
コ 食鳥肉(食鳥処理場)(再掲)		16					3	7			
サ テイクアウト等に係る飲食店の監視 指導(再掲)		643	7	7			3	6			

表3-1-37 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査項目数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した)		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		123	0	( 0 )	0	1,364	537	0	( 0 )	827	0	( 0 )
魚介類等	魚介類	1		( )					( )			( )
	すし種・さしみ	2		( )					( )			( )
	その他の魚介類加工品	3	1	( )		5	5		( )			( )
冷凍食品	無加熱摂取	4		( )					( )			( )
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		( )					( )			( )
	凍結前未加熱・加熱後摂取	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	9	( )		233	68		( )	165		( )
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		( )					( )			( )
	乳製品	13		( )					( )			( )
	乳類加工品	14		( )					( )			( )
	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	2	( )		3			( )	3		( )
	野菜類・果物類及びその加工品	17	8	( )		123	16		( )	107		( )
菓子類	洋生菓子	18	5	( )		77	33		( )	44		( )
	和生菓子	19	8	( )		58	48		( )	10		( )
	その他の菓子材料	20	14	( )		105	43		( )	62		( )
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	28	( )		345	28		( )	317		( )
	酒	22		( )					( )			( )
	氷雪	23		( )					( )			( )
	水	24		( )					( )			( )
その他の食品	缶詰・びん詰	25	1	( )		22			( )	22		( )
	調味料	26	5	( )		70	10		( )	60		( )
	加熱済そうざい	27	23	( )		162	138		( )	24		( )
	未加熱そうざい	28	8	( )		74	66		( )	8		( )
	そうざい半製品	29		( )					( )			( )
	弁当類	30	1	( )		12	12		( )			( )
	調理パン	31	5	( )		50	50		( )			( )
	ゆでめん類	32	2	( )		10	5		( )	5		( )
	豆腐	33	2	( )		10	10		( )			( )
	上記以外の食品	34	1	( )		5	5		( )			( )
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3-1-38 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食 品 名	項 目	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	不良項目数・法違反	法違反(再掲)	項目数	不良項目数・法違反	法違反(再掲)	
合 計		15	0	( 0 )	0	234	22	0	( 0 )	212	0	( 0 )
魚 介 類 等	魚 介 類	1		( )				( )			( )	
	す し 種 ・ さ し み	2		( )				( )			( )	
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3		( )				( )			( )	
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4		( )				( )			( )	
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5		( )				( )			( )	
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	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		( )				( )			( )	
乳・乳類等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12		( )				( )			( )	
	乳 製 品	13		( )				( )			( )	
	乳 類 加 工 品	14		( )				( )			( )	
	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		( )				( )			( )	
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	3	( )		51	11	( )	40	( )		
菓 子 類	洋 生 菓 子	18		( )				( )			( )	
	和 生 菓 子	19		( )				( )			( )	
	そ の 他 の 菓 子 材	20	2	( )		29		( )	29	( )		
	清 涼 飲 料 水	21	6	( )		87	6	( )	81	( )		
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22		( )				( )			( )	
	氷 雪	23		( )				( )			( )	
	水	24		( )				( )			( )	
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	1	( )		22		( )	22	( )		
	調 味 料	26	3	( )		45	5	( )	40	( )		
	加 熱 済 そ う ざ い	27		( )				( )		( )		
	未 加 熱 そ う ざ い	28		( )				( )		( )		
	そ う ざ い 半 製 品	29		( )				( )		( )		
	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		( )				( )		( )		
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		( )				( )		( )		

## 【参考】

※ **太ワク** は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 陽性
すし種・刺身 <sup>※2</sup>	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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※1</sup> 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダ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	—	アフラトキシン M <sub>1</sub> 0.5μg/kgを を超えるもの

※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 3-1-39 食品のアレルゲン検査結果

項目	検体数	結果		小麦		乳成分		卵	
		陽性数	(%) 陽性率	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	12	0	0.0	3	0	2	0	7	0
穀類及びその加工品	1			1					
その他の菓子・菓子材料	3							3	
加熱済みそうざい	7			2		1		4	
未加熱そうざい	1					1			

表 3-1-40 食肉調理品の収去検査結果（細菌検査）

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		カンピロバクター・ジエジエニ		カンピロバクター・コリ		
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	2	0	0.0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
肉・卵類及びその加工品	2						1	1			2		2		2		2		2		2		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 3-1-41 食品製造業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）※1

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			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	≤ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	26	0	0.0	7	5	5	0	4	3	1	1	5	0	15	1	0	4	0	24	2	26	0	25	1	3	0	18	0
洋生菓子	1			1								1							1	1	1						1	
和生菓子	5				4		1							5					5	5	5						3	
その他の菓子・菓子材料	3			1	2									3					3	3	3		1			1		
調理パン	5			1	1		1	1	1		4				1				5	5	5		1			4		
加熱済みそうざい	9			4	2	1	1			1			7		2				7	2	9		8	1	1		6	
未加熱そうざい	3						1	2						1	1				3	3	3					3		

※1 9-11月期に食品製造業の一斉監視以外の事業で、食品製造施設から収去した検体数も表に含む

※2 和生菓子、その他の菓子・菓子材料、調理パンのうち加熱済み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。

※3 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 3-1-42 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目	検体数	判定		保存料						甘味料						着色料					
		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K		スクラロース		その他※		タール色素	
				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	4	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	4	0	4	0	4	0	1	0	1	0
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1	
和生菓子	2			1		1		1		1		2		2		2					
未加熱そうざい	1			1		1		1		1		1		1		1					

※ アスパルテーム、グリチルリチン酸、ステビオシド及びレバウジオシドAを検査した。

表 3-1-43 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			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)
合計	2	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0
豆腐	2									2									2		2		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 3-1-44 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または1ml当たり)								大腸菌群数 (1gまたは1ml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 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)※1	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	30	0	0.0	24	3	2	1	0	0	0	0	2	0	14	0	0	0	0	16	0	16	0	16	0	3	0	7	0	14	0
その他の魚介類加工品	1			1										1					1		1									
野菜類・果物類及びその加工品	2			2										2					2		2						1			
洋生菓子	1			1										1					1		1						1			
和生菓子	1			1										1					1		1									
その他の菓子・菓子材料	3			3										3					3		3						1			
清涼飲料水	14			14																										14
調味料	2			2										2					2		2									
加熱済そうざい	2			1	1									2					2		2				2		2			
未加熱そうざい	1							1						1					1		1						1			
弁当類	1			1										1					1		1				1		1			
ゆでめん類	1			1										1					1		1									
その他の食品	1							1						1					1		1									

※1 その他の魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品のうち加熱済みのもの以外の食品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、調味料、未加熱そうざい、弁当類及び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 3-1-45 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								甘味料						着色料		漂白剤		酸化防止剤		製造用剤等		成分規格 ※2					
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸	安息香酸	パラオキシ安息香酸エステル類	デヒドロ酢酸	パラオキシ安息香酸メチル	サッカリン	アセスルファムK	スクラロース	その他※1	タール色素	二酸化硫黄	BHA/BHT	プロピレングリコール	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	30	0	0.0	27	3	27	1	27	0	27	0	2	0	12	0	23	0	23	2	6	0	22	4	2	0	1	0	1	0	14	0
穀類及びその加工品	1																													1	
野菜類・果物類及びその加工品	6			6	3	6	1	6		6				5		5		5	1			5	2	1		1					
洋生菓子	1			1		1		1		1				1		1		1				1									
その他の菓子・菓子材料	4			3		3		3		3				4		4		4				1									
清涼飲料水	14			13		13		13		13			1		11		11		1	5		12	2								14
調味料	3			3		3		3		3			1		2		2					3									
ゆでめん類	1			1		1		1		1														1							

※1 検体により、アスパルテーム、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、ステビオシド、ズルチン、レバウジオシドAを検査した。

※2 検体により、清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿・固形物、スズ、ヒ素、鉛）、パツリンを検査した（スズは金属容器入りのみ実施）。

表 3-1-46 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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌					
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)		
合計	7	0	0.0	3	1	0	3	0	0	0	0	0	1	5	1	0	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	5	0
洋生菓子	1						1						1						1		1		1		1		1	
加熱済そうざい	4			2	1		1						3	1					4		4		4		4		2	
未加熱そうざい	2			1			1						2						2		2		2		2		2	

※ 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。

表 3-1-47 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		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エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファミンK		スクラロース		タール色素		BHA/BHT		EDTA	
				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	3	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	1	0	2	0	2	0	2	0	3	0	1	0	1	0
その他の菓子・菓子材料	1			1		1		1		1				1		1		1		1		1			
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1				1	
加熱済そうざい	1			1		1		1		1										1					

表 3-1-48 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）

項目 区分	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		ウェルシュ菌		リステリア・モノシイトグネス		カンピロバクター・ジェシエニ		カンピロバクター・ヨリ		腸管出血性大腸菌	
		< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	(-)※1	(+)※2	(-)※2	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計	3	0	0	0	1	1	0	1	0	1	2	2	1	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	3	0	
食鳥処理場	A ランク	1				1					1		1	1		1	1				1	1			1	
	B ランク	0																								
	C ランク	1						1		1		1		1		1	1				1	1			1	
	D ランク	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3-1-49 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）

項目 区分	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、殺虫剤※3		農薬※4		PCB	
		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
		検体数	検出数	検体数	検出数						
合計	4	3	0	3	0	3	0	1	0	1	0
食鳥処理場	A ランク	1	1		1		1				
	B ランク	0									
	C ランク	1	1		1		1				
	D ランク	2	1		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、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、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、フロルフエニコール、デコキネート、マヂュラマイシンを検査した。

※3 アルベンダゾール、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、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、シロマジンを検査した。

※4 DDT、ディルドリン、ヘプタクロル、リンデン (γ-BHC)、クロルデン、ヘキサクロロベンゼン、エンドリン、クロルピリホスを検査した。

表 3-1-50 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)			通報した品目数	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			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					
																									表示	表示	表示	表示	表示
合計	32,362	1,449	950	15,206	17	1	3	3	6	0	3	0	3	0	0	0	17	0	16	1	0	0	29	0					
加工食品※ 1	農産物	麦類	1	66																									
		粉類	2	231																									
		でん粉	3	58	6	8																							
		野菜加工品	4	1,032	40	191																							
		果実加工品	5	853		122	1			1											1		1						
		茶、コーヒー及びココアの調製品	6	467		52																							
		香辛料	7	310		35																							
		めん・パン類	8	1,368	12	10	1,030																						
		穀類加工品	9	257	10	29	89	1	1												1		1						
		菓子類	10	2,643	269	62	2,004	2					1		1						2		2				8		
		豆類の調製品	11	436	250	15	131																						
		砂糖類	12	128		1	1																						
		その他の農産加工食品	13	599	5		230																						
	畜産物	食肉製品	14	1,147		816	1		1												1		1						
		酪農製品	15	1,341		410	1,210																						
		加工卵製品	16	509		430																							
		その他の畜産加工食品	17	1,046		688	3			3		1		1							3		3						
	水産物	加工魚介類	18	1,127		531																							
		加工海藻類	19	424		77																							
		その他の水産加工食品	20	576		44																							
	その他	調味料及びスープ	21	1,831	291	47	1,638																					3	
		食用油脂	22	431	33	92	89																						
		調理食品	23	4,489	416		3,890	7		2	2	2									7		7					2	
		その他の加工食品	24	1,360	117	3	878	1					1								1		1						
		飲料等	25	1,525		281	365																					11	
小計	24,254	1,449	950	14,666	16	1	3	2	6		3	0	3	0	0	0	0	0	16	0	16	0	0	0	29	0			
生鮮食品※ 2	農産物 (きのこ類、山菜類及び汁のこを含む。)	米穀	26	373																									
		麦類	27	96																									
		雑穀	28	94																									
		豆類	29	208		13																							
		野菜	30	1,558		17																							
		果実	31	1,069		24	1			1											1		1						
		その他の農産食品	32	162																									
	畜産物	食肉	33	1,545		300																							
		乳	34	17																									
		食用鳥卵	35	417		128																							
		その他の畜産食品	36	119		20																							
	水産物 (ワカメ、セトビシス、トリス、フィレーン、切身、刺身(盛り合わせたものを除く)、むき身、単に凍結されたものを除き、解凍したもの及び解凍したものの並びに生きたものを含む。)	魚類	37	1,479		26																							
		貝類	38	457																									
水産動物類		39	242		7																								
海産ほ乳動物類		40	26																										
海藻類	41	189																											
小計	8,051	0	0	535	1	0	0	1	0	0									1	0	0	1	0	0	0	0			
添加物	42	57		5																									

※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 3-1-51 講習会の実施状況

対象者	回数										受講人数									
	総数 <sup>※1</sup> (回)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>									総数 <sup>※1</sup> (人)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイクア ウト等		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイクア ウト等
合計	55	49	50	42	20	24	35	30	4	8	2,473	2,276	2,372	2,004	1,285	1,844	1,839	1,428	164	504
食品事業者	55	49	50	42	20	24	35	30	4	8	2,473	2,276	2,372	2,004	1,285	1,844	1,839	1,428	164	504
一般	0										0									

※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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

※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP 関連」に再掲

※5 衛生管理計画を作成させた場合は、「法改正」と「HACCP 関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲

## 第5 令和3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3-1-52、表3-1-53)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して75,070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1,068軒から食品等を収去し、3,118品目の検査を実施した。

その結果、39検体の不良食品等を発見した (不良率1.3%)。このうち、3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1,356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3-1-52、表3-1-55、表3-1-56、表3-1-57)

食品取扱事業者等1,068軒から収去した食品3,118品目の検査を実施し、39検体の不良食品を発見した (不良率1.3%)。

##### ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査12,586項目を実施した。

その結果、41項目が不良であった。食品別には、「豆腐」、「弁当類」、「洋生菓子」の順に不良率が高かった。

このうち、成分規格を超過して大腸菌群を検出した「生食用殻つき牡蠣」1検体が食品衛生法に違反していた。

##### イ 化学検査

収去した食品等について化学検査22,882項目を実施した。

その結果、2項目が不良であった。このうち、表示にないステビオシドを検出した「スパゲティナポリタン」1検体が食品表示法違反であった。このほかに、化学検査の結果自体は不良ではないものの、検査結果より「要冷蔵である

旨」の表示が欠落 (食品表示法違反) した「福神漬」を発見した。

##### ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,118品目のうち、輸入食品等の検査は386品目 (12.4%) であった。このうち、1検体が不良であった (不良率0.3%)。食品衛生法、食品表示法に違反しているものはなかった。

#### (2) HACCPの取組支援 (表3-1-54、表3-1-62)

##### ア 監視指導

HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設3,935件、販売施設6,726件、調理施設10,609件、その他施設98件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

##### イ 講習会等による普及啓発

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を92回開催し、小規模な飲食施設の従事者等4,368名に普及啓発を行った。

#### (3) 集団給食施設等の一斉監視指導 (表3-1-54、表3-1-62)

##### ア 監視指導

下痢原性大腸菌やノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、重症化のリスクが高い高齢者に食事を提供する施設や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。

高齢者福祉施設や宴会施設等に対して2,075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、東京都及び千葉県施設において、腸管出血性大腸菌0157を原因とした食中毒により複数名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、給食施設等96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。また、ノロウイルス拭き取り検査を計画していたが、本歳

未一斉監視事業での実績はなかった。

#### イ 収去検査

高齢者福祉施設や弁当調理施設等136軒から食品等を収去し、204品目の検査を実施した。その結果、3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89回、下痢原性大腸菌食中毒の予防に関する衛生講習会を50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4,141名、1,505名が参加した。

### (4) 食品製造業に対する一斉監視指導（表3-1-54）

#### 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。

魚肉練り製品製造業、菓子製造業等に対して4,862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、製造施設等140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、451軒から収去し、954品目の検査を実施した。

その結果、22検体が不良となった。

### (5) 食肉等の取扱施設に対する監視指導（表3-1-54、表3-1-59、表3-1-60）

#### 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8,275件の立入りをを行い、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。

また、牛肉や豚肉等に加え、その他の鶏肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等についても、その内臓肉を含めて、取扱い等について監視指導を行った。

その結果、鶏刺し等を取り扱う施設に対する取扱い指導など計202軒に対して改善指導を行った。

#### イ 収去検査

食肉販売業等20軒から食肉等を収去し、35品目の検査を実施した。その結果、3検体が不良となった。

### (6) 届出営業者の一斉監視指導

#### ア 監視指導（表3-1-54）

食品衛生法の営業届が必要となった営業者に対して、23,997件の立入りをを行い、営業届出制度の周知及び食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

### (7) 表示の一斉監視指導（表3-1-52、表3-1-58）

#### ア 食品表示法に基づく表示監視

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174,623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、555品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.3%）。このうち、不良率の高い食品は「食肉」「その他の水産加工食品」「水産動物類」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10,324品目について遺伝子組換えに関する表示、2,811品目について保健機能食品に関する表示、63,833品目についてアレルギーに関する表示の検査を実施した。

### (8) ふぐ取扱い関係営業者の監視指導（表3-1-54、表3-1-61）

#### 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9,254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、飲食店等291軒に対して、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。

### (9) 夜間営業の一斉監視指導（表3-1-54）

#### 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2,540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47軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(10) 食品衛生の普及啓発事業

その結果、不良となった検体はなかった。

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-62)

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140回実施し、5,334名が参加した。このうち、食品衛生法の改正に関する内容を盛り込んだ講習会を92回(参加者4,339名)、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を92回(参加者4,368名)、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を60回(参加者1,624名)、下痢原性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は50回(参加者1,505名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を49回(参加者3,258名)、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会を89回(参加者4,141名)、寄生虫、有毒魚、自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会を65回(参加者1,861名)、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を20回(参加者663名)、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を13回(参加者401名)、実施した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-52、表3-1-63)

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、647施設において現場簡易検査を実施した。食品及び調理器具等に対し、細菌検査を4,460件、化学検査を531件実施した。

(11) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導  
(表3-1-54)

ア 監視指導

一般飲食店において、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して2,197件の立入りを行った。

その結果、飲食店52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、施設の改善等を図った。

(12) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査 (表3-1-52、表3-1-64、表3-1-66、表3-1-67)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等85品目を収去し、細菌検査471項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

イ 化学検査 (表3-1-52、表3-1-65、表3-1-68、表3-1-69)

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等52品目を収去し、化学検査698項目を実施した。

表3-1-52 令和3年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		健康安全研究センター (監視部門)	市場衛生検査所 及び 芝浦食肉衛生検査所		
		全 都	特 別 区 八 王 子 市 町 田 市				
立 入 件 数		75,070	18,481	2,657	6,476	47,456	
行政措置実施軒数		1,356	760	81	148	367	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0	0	0	0	0
		販売禁止	0	0	0	0	0
		その他	0	0	0	0	0
	処分以外の措置	口頭注意	2,048	756	82	241	969
		指導文書交付	1	0	0	1	0
		その他	13	13	0	0	0
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		1,068	867	51	132	18
	検 査 品 目 数		3,118	1,572	137	959	450
	判定	不良	39	36		2	1
		不良率 (%)	1.3%	2.3%	0.0%	0.2%	0.2%
	細菌検査項目数		12,586	8,658	471	2,280	1,177
	判定	不良	41	40		0	1
		不良率 (%)	0.3%	0.5%	0.0%	0.0%	0.1%
	化学検査項目数		22,882	9,613	698	6,137	6,434
	判定	不良	2	1		1	0
		不良率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸入食品検査品目数		386	160	2	200	24
	(再掲) 判定	不良	1	1		0	
不良率 (%)		0.3%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	
表示検査結果		品目数	174,623	35,650	19,736	73,474	45,763
		不良	555	108	20	358	69
		不良率 (%)	0.3%	0.3%	0.1%	0.5%	0.2%
衛生講習会		実施回数	140	140	140	140	140
		受講者数	5,334	4,059	510	132	633
現場簡易検査		実施軒数	647	542	4	17	84
		検査件数	4,991	2,211	80	1,625	1,075

表3-1-53 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置 実施軒数	(内訳 (件))			
			行政指導			不利益処分
			口頭注意	(衛生指導注意 票含む) 指導文書交付	その他	
合計	75,070	1,356	2,048	1	13	0
製造・処理施設	6,564	144	161		7	
販売施設	49,984	515	1,184		1	
調理施設	18,123	688	695		5	
その他	399	9	8	1		

表3-1-54 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		
		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
				行政指導		不利益処分			
				口頭注意	(衛生指導注意票 含む) 指導文書交付				
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	3,935							
	販売施設	6,726							
	調理施設	10,609							
	その他	98							
イ 集団給食施設等の監視指導 (再掲) ※	高齢者施設	230	1	1		13	27		
	上記以外の給食施設	950	56	55	1	40	68		
	弁当・仕出し調理施設	429	16	15	1	82	108	3	
	宴会場	466	23	23		1	1		
ウ 食品製造業等の監視指導 (再掲)		4,862	140	156	6	451	954	22	
エ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		8,275	202	244		20	35	3	
オ 届出営業者の監視指導 (再掲)		23,997	223	432	1	153	769		
カ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		2,197	52	54		34	50	1	
キ ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (再掲)		9,254	291	299	1				
ク 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		2,540	47	49					

※ 集団給食施設等の監視指導においてはノロウイルス拭き取り検査を計画していたが、本歳末一斉監視事業での実績はなかった。

表3-1-55 食品別収去検査

項目 食品名		総検査品目数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した)		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		3,118	39	( 3 )	1	35,468	12,586	41	( 1 )	22,882	2	( 1 )
魚介類等	魚介類	1	111	1	( 1 )	1	702	588	1	( 1 )	114	( )
	すし種・さしみ	2	23		( )		147	137		( )	10	( )
	その他の魚介類加工品	3	330	2	( )		4,089	1,090	2	( )	2,999	( )
冷凍食品	無加熱摂取	4	4		( )		28	10		( )	18	( )
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	18		( )		214	70		( )	144	( )
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	2		( )		32	7		( )	25	( )
	生食用冷凍魚介類	7	2		( )		50	11		( )	39	( )
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8	1		( )		5	5		( )		( )
	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	392		( )		4,375	1,256		( )	3,119	( )
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12	15		( )		55	10		( )	45	( )
	乳製品	13	77		( )		401	111		( )	290	( )
	乳類加工品	14	1		( )		3			( )	3	( )
	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	110		( )		731	109		( )	622	( )
	野菜類・果物類及びその加工品	17	428	1	( 1 )		7,606	819		( )	6,787	( )
菓子類	洋生菓子	18	367	20	( )		3,594	2,691	21	( )	903	( )
	和生菓子	19	69		( )		777	395		( )	382	( )
	その他の菓子・菓材	20	174		( )		1,865	422		( )	1,443	( )
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	29		( )		264	35		( )	229	( )
	酒精飲料	22	9	1	( )		155	14		( )	141	1 ( )
	氷雪	23			( )					( )		( )
	水	24	2		( )		20	3		( )	17	( )
その他の食品	缶詰・びん詰	25	103		( )		1,249	35		( )	1,214	( )
	調味料	26	118		( )		1,327	290		( )	1,037	( )
	加熱済そうざい	27	433	7	( 1 )		5,197	2,337	7	( )	2,860	1 ( 1 )
	未加熱そうざい	28	155	3	( )		1,500	1,291	4	( )	209	( )
	そうざい半製品	29	6		( )		53	37		( )	16	( )
	弁当類	30	48	3	( )		448	448	4	( )		( )
	調理パン	31	27		( )		262	262		( )		( )
	ゆでめん類	32	6		( )		55	20		( )	35	( )
	豆腐	33	20	1	( )		55	31	2	( )	24	( )
上記以外の食品	34	38		( )		209	52		( )	157	( )	
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3-1-56 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食 品 名		項 目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(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			386	1	( 0 )	0	7,618	508	0	( 0 )	7,110	1	( 0 )
魚 介 類 等	魚 介 類	1	4	( )			46	24	( )		22	( )	
	す し 種 ・ さ し み	2	1	( )			7	7	( )			( )	
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3	12	( )			113	52	( )		61	( )	
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4		( )					( )			( )	
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5		( )					( )			( )	
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	6		( )					( )			( )	
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7	2	( )			50	11	( )		39	( )	
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	24	( )			770	153	( )		617	( )	
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12		( )					( )			( )	
	乳 製 品	13	23	( )			152	44	( )		108	( )	
	乳 類 加 工 品	14		( )					( )			( )	
	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	8	( )			44		( )		44	( )	
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	151	( )			4,186	157	( )		4,029	( )	
菓 子 類	洋 生 菓 子	18		( )					( )			( )	
	和 生 菓 子	19		( )					( )			( )	
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 材	20	46	( )			449		( )		449	( )	
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	清 涼 飲 料 水	21	12	( )			153	21	( )		132	( )	
	酒 精 飲 料	22	2	1	( )		24		( )		24	1	( )
	氷 雪	23		( )					( )			( )	
	水	24	1	( )			20	3	( )		17	( )	
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	71	( )			1,076	24	( )		1,052	( )	
	調 味 料	26	24	( )			469	12	( )		457	( )	
	加 熱 済 そ う ざ い	27	1	( )			16		( )		16	( )	
	未 加 熱 そ う ざ い	28		( )					( )			( )	
	そ う ざ い 半 製 品	29		( )					( )			( )	
	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	4	( )			43		( )		43	( )		
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 や	38		( )					( )			( )	

表3-1-57 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
細菌検査	食品衛生法第13条第2項	成分規格違反	魚介類	穀付きかき	E.coli最確数 検体100gにつき1,300	1
		小 計				
化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	加熱済みそうざい	スパゲティナポリタン	表示にないステビオシドを0.01g/kg 検出	1
		要冷蔵である旨の表示なし	野菜・果実及びその加工品	福神漬	pH4.7、水分活性0.95	1
	小 計					2
違 反 検 体 総 数						3



表3-1-59 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	取扱種類(内訳)										通常より低い温度帯加熱による 食肉調理品の提供軒数			
				生又は生に近い状態で喫食される 食肉等の取扱軒数※ <sup>1</sup>	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※ <sup>2</sup>	結着処理食肉等取扱軒数	テンドライズ処理・ タンプリング処理・ 挽肉調理品取扱軒数
合計		2,901	5,022	315	0	11	46	8	96	187	8	0	0	3	134	412	52
飲食店営業		2,349	3,134	287		11	46	7	95	158	6			3	53	277	51
食肉販売業		375	962	24					1	24	2				75	87	1
食肉処理業		150	780	4				1	5						4	44	
その他		27	146											2	4		

※1 生又は生に近い状態の食肉料理若しく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3-1-60 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※ <sup>1</sup>	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱種類※ <sup>2</sup>				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生 食 用 食 肉 の 加 工
合計		329	54	67	22	22	7	57	8	5
飲食店営業		322	54	67	22	22	7	57	8	5
食肉販売業		1								
食肉処理業		6								
その他										

※1 制度開始以来、開始報告の届出があった全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3-1-61 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	行政措置実施軒数	(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			不利益処分	従事の制限等	ふぐ調理師の義務	認証に係る地位の継承	ふぐ加工製品の取扱者の義務	ふぐ加工製品取扱届出	表示	その他
					口頭注意	衛生指導注意票含む 指導文書交付	その他(改善報告書等)								
合計		3,574	5,648	291	299	0	1	0	0	48	0	111	36	116	
	ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	1,950	2,982	162	166					48		1	16	116	
	ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)	1,198	2,238	128	132		1					110	19		
	上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	426	428	1	1								1		

表3-1-62 講習会の実施状況

対象者	回数									
	総数 <sup>※1</sup> (回)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイクア ウト等
合計	140	92	92	60	50	49	89	65	20	13
(うち集合形式以外(再掲))	26	19	21	13	10	11	15	14	7	3
食品事業者	122	91	90	59	47	43	80	62	19	12
(うち集合形式以外(再掲))	26	19	21	13	10	11	15	14	7	3
一般	18	1	2	1	3	6	9	3	1	1
(うち集合形式以外(再掲))	0									

対象者	受講人数									
	総数 <sup>※1</sup> (人)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイクア ウト等
合計	5,334	4,339	4,368	1,624	1,505	3,258	4,141	1,861	663	401
(うち集合形式以外(再掲))	2,868	2,674	2,545	523	383	2,233	2,424	733	288	117
食品事業者	5,108	4,337	4,352	1,611	1,450	3,137	3,992	1,845	661	396
(うち集合形式以外(再掲))	2,868	2,674	2,545	523	383	2,233	2,424	733	288	117
一般	226	2	16	13	55	121	149	16	2	5
(うち集合形式以外(再掲))	0									

- ※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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
- ※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」に再掲
- ※5 衛生管理計画を作成させた場合は、「法改正」、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲

表3-1-63 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
647	4,991	4,460	1,785				2,675
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		531	130				401

【参考】

※ **太ワク** は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	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	—	—	—
魚肉練り製品	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 100/gを超えるもの
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、O103、O111、O121、O145、O157を含む。

表3-1-64 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 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	(-)	(+) )	(-)	(+) )	(-) ※1	(+) )	(-) ※2	(+) )	(-)	(+) )
合計	23	0	0.0	12	6	4	0	0	1	0	22	0	0	1	23	0	23	0	23	0	4	0	8	0
その他の魚介類加工品	3			1	1	1					3				3		3		3		2		2	
肉・卵類及びその加工品	2			2							2				2		2		2					
野菜類・果物類及びその加工品	10			5	2	2			1		9		1	10		10		10		2		6		
加熱済そうざい	5			3	2						5			5		5		5						
未加熱そうざい	3			1	1	1					3			3		3		3						

※1 その他の魚介類加工品のうち加熱済みのもの以外の食品、野菜類・果物類及びその加工品のうち加熱済みのもの以外の食品、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3-1-65 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		その他		
		法違反 回数	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		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他※		タール色素		二酸化硫黄		pH及び水分活性
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
合計	16	0	0.0	13	1	13	0	13	0	13	0	11	0	11	0	11	0	1	0	6	0	2	0	1
その他の魚介類加工品	2			2		2		2		2		2		2		2		1		2				
野菜類・果物類及びその加工品	8			7	1	7		7		7		5		5		5				2		1		1
加熱済そうざい	3			2		2		2		2		2		2		2				1		1		
未加熱そうざい	2			2		2		2		2		1		1		1								
その他の食品	1											1		1		1				1				

※ ステビオシド及びレバウジオシドAを検査した。

表3-1-66 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		腸管出血 性大腸菌	
		不良 数	（不良 率） %	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	<10	(-)	(+)	(-)	(+) )	(-) ※1	(+) )	(-)	(+) )
合計	23	0	0.0	7	6	5	4	1	20	2	1	23	0	23	0	23	0	11	0
洋生菓子	19			6	6	4	3		17	2		19		19		19		9	
和生菓子	3					1	1	1	3			3		3		3		2	
その他の菓子・菓子材料	1			1							1	1		1		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。

表3-1-67 食肉製品、生食用かき、魚肉練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・モナシトゲネス		ノロウイルス		成分規格 ※2	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	39	0	0.0	14	2	0	1	17	0	17	0	9	1	10	0	29	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	11											8	1			11	
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	1											1				1	
生食用かき	10													10			
魚肉練り製品	17			14	2		1	17		17						17	

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

表3-1-68 食肉製品、魚肉練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		成分規格 ※	
		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K		スクラロース		タール色素		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		
合計	26	0	0.0	23	2	23	0	23	0	23	0	14	0	14	0	14	0	15	1	12	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	11			9	2	9		9		9		5		5		5		8	1	11	
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	1																			1	
魚肉練り製品	14			14		14		14		14		9		9		9		7			

※ 加熱食肉製品（加熱殺菌後包装）、加熱食肉製品（包装後加熱殺菌）の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-69 魚介類加工品の取去検査結果（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				成分規格※								
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		カーマ色素		二酸化硫黄		過酸化水素			BHA/BHT		エリトリン酸				
		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	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	適	否		
合計	10	0	0.0	8	0	8	0	8	0	8	0	2	0	5	0	5	0	5	0	10	4	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	4	0
魚介類加工品	4			4		4		4		4				3		3		3		4	1					1							
魚卵加工品	6			4		4		4		4		2		2		2		2		6	3	1		1				1			4		

※ 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 令和3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3-1-70、表3-1-72）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して3,711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9軒から食品等を収去し、15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。

食品の取扱い等が不良であった施設79軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

このほか、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) HACCPの取組支援

##### ア 監視指導（表3-1-71）

HACCP に沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設496件、販売施設500件、調理施設2,570件、その他施設6件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

##### イ 講習会等による普及啓発（表3-1-79）

保健所において、HACCPに関する衛生講習会を22回開催し、小規模な飲食施設の従事者等1,720名に普及啓発を行った。

#### (2) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-71）

令和3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、179件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、製造施設等31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3-1-71、表3-1-74、表3-1-75）

改善確認が必要な施設等4軒から菓子類、そうざい類等を収去し、7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。

#### (3) 社会福祉施設等の一斉監視指導（下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）

##### ア 監視指導（表3-1-71）

近年、生食用野菜等未加熱の食品が原因と考えられる下痢原性大腸菌食中毒が散発していることや、ノロウイルス食中毒が流行する冬季を迎えることを踏まえ、大規模食中毒を防止するため、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。

学校、社会福祉施設、病院等の給食供給施設に対して484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日付衛食第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3-1-79）

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23回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,499人に普及啓発を行った。

また、下痢原性大腸菌による食中毒等に関する衛生講習会を8回開催し、761名に対して同様に普及啓発を行った。

#### (4) 食品のアレルギー対策

##### ア 監視指導（表3-1-71）

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1,327件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

##### イ 収去検査（表3-1-71、表3-1-76）

麺類製造業等2軒からめん類を収去し、アレルギー物質「そば」2検体の検査を実施した。

その結果、検査対象物質を検出した検体はなかった。

#### (5) 食肉等の取扱施設の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-71）

食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、その他の

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。また、鶏肉を卸売販売している施設に対し、加熱が必要である旨の情報伝達について監視指導を行った。

飲食店営業者等に対して299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10軒に対して、改善指導を行った。また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等2軒に対して立入検査を行った。

#### イ 講習会等による普及啓発（表3-1-79）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を11回実施し、飲食店営業者等854名に普及啓発を実施した。

#### (6) 食品製造業の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-71）

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519件の立入を行い、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、製造施設等22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3-1-71、表3-1-77）

菓子製造業等の食品製造施設6軒から菓子等を収去し、9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。

#### (7) 食品販売業の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-71）

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522件の立入を行い、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、14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。

#### (8) 届出営業者

##### ア 監視指導（表3-1-71）

食品衛生法の営業届が必要となる営業者に対して、454件の立入を行い、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

このうち、12軒の施設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。

#### (9) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

##### ア 監視指導（表3-1-71）

食鳥肉の安全性を確保するため、「令和3年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」（令和3年3月29日付2 福保健食第2281号）に基づき、食鳥処理場に対して4件の立入を行い、衛生的な処理等について改善を図った。また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等2軒に対して立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達がされていることを確認した。

#### (10) 表示の検査指導

##### ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-78）

食品等26,109品目の表示検査を実施し、29品目の表示違反・不適正表示を発見した（違反・不適正率0.11%）。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1,670品目、保健機能食品810品目、アレルギーに関わる表示11,395品目についても、併せて表示検査を実施した。

##### (11) その他

（テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導）

##### ア 監視指導（表3-1-71）

一般飲食店において、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が増えていることを踏まえ、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対し549件の立入を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった飲食店6軒に対し、改善を指導した。

##### (12) その他

##### ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-79）

食品関係営業者等を対象に、食品衛生に関する講習会を30回実施し、2,041名が参加した。このうち、法改正に関する内容を盛り込んだ講習会を16回（参加者1,517名）、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を22回（参加者1,720名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を17回（参加者1,221名）、下痢原性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会を8回（参加者761名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を11回（参加者854名）、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会を23回（参加者1,499名）、寄生虫・有毒魚・植物性自然毒等に関する

### 第3章 保健所における監視指導事業

内容を盛り込んだ講習会を17回（参加者389名）、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会を4回（参加者880名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を1回（参加者6名）実施した。

表3-1-70 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	(衛生注意指導票 含む) 指導文書交付	その他	
合計	3,711	79	88	2	2	0
製造・処理施設	526	22	25	1		
販売施設	536	15	21		1	
調理施設	2,642	42	42	1	1	
その他	7					

表3-1-71 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			通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
		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	
				行政指導			不利益処分				
				口頭注意	(衛生注意指導票 含む) 指導文書交付	その他					
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	496									
	販売施設	500									
	調理施設	2,570									
	その他	6									
イ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)		179	31	28	1	2		4	7		
ウ 社会福祉施設等(下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策) (再掲)		484	12	12				1	2		
エ 食品のアレルギー対策(再掲)		1,327	14	13		1		2	2		
オ 食肉の取扱施設(再掲)		299	10	9	1						
カ 食品製造業等(再掲)		519	22	25	1			6	9		
キ 食品の販売業(再掲)		522	14	20		1					
ク 届出営業者(再掲)		454	12	12							
ケ 食鳥肉(食鳥処理場)(再掲)		4									
コ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導(再掲)		549	6	5	1			1	2		

表3-1-72 食品別収去検査結果

食 品 名		項 目	総検査品目数	(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			15	0	( 0 )	0	88	85	0	( 0 )	3	0	( 0 )
魚 介 類 等	魚 介 類	1			( )					( )			( )
	すし種・さしみ	2			( )					( )			( )
	その他の魚介類加工品	3	1		( )		5	5		( )			( )
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4			( )					( )			( )
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5			( )					( )			( )
	凍結前未加熱・加熱後摂取	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	2		( )		5	4		( )	1		( )
乳・乳類等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ 乳 其 他 の	12			( )					( )			( )
	乳 製 品	13			( )					( )			( )
	乳 類 加 工 品	14			( )					( )			( )
	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	1		( )		1			( )	1		( )
	野菜類・果物類及びその加工品	17			( )					( )			( )
菓 子 類	洋 生 菓 子	18			( )					( )			( )
	和 生 菓 子	19			( )					( )			( )
	その他の菓子・菓子材料	20	2		( )		10	10		( )			( )
	清涼飲料水	21			( )					( )			( )
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22			( )					( )			( )
	氷 雪	23			( )					( )			( )
	水	24			( )					( )			( )
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25			( )					( )			( )
	調 味 料	26			( )					( )			( )
	加熱済そうざい	27	4		( )		26	26		( )			( )
	未加熱そうざい	28	3		( )		35	35		( )			( )
	そうざい半製品	29			( )					( )			( )
	弁 当 類	30			( )					( )			( )
	調 理 パ ン	31			( )					( )			( )
	ゆ で め ん 類	32	1		( )		1			( )	1		( )
	豆 腐	33	1		( )		5	5		( )			( )
上記以外の食品	34			( )					( )			( )	
添 加 物	別表第2の添加物及びその製	35			( )					( )			( )
	そ の 他 添 加 物	36			( )					( )			( )
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37			( )					( )			( )
	お も ち や	38			( )					( )			( )

表3-1-73 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	(内訳)								
				法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲) <small>通報した</small>	細菌検査			化学検査		
							項目数	不良項目数 法違反・	法違反(再掲)	項目数	不良項目数 法違反・	法違反(再掲)
合 計			0	0	( 0 )	0	0	0	( 0 )	0	0	( 0 )
魚 介 類 等	魚 介 類	1			( )				( )			( )
	す し 種 ・ さ し み	2			( )				( )			( )
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3			( )				( )			( )
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4			( )				( )			( )
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5			( )				( )			( )
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	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 所 の 加 工 品	11			( )				( )			( )
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 そ の 他 の 乳	12			( )				( )			( )
	乳 製 品	13			( )				( )			( )
	乳 類 加 工 品	14			( )				( )			( )
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15			( )				( )			( )
農 産 物 等	穀 類 及 び 所 の 加 工 品	16			( )				( )			( )
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び 所 の 加 工 品	17			( )				( )			( )
菓 子 類	洋 生 菓 子	18			( )				( )			( )
	和 生 菓 子	19			( )				( )			( )
	そ の 他 の 菓 子 材 料	20			( )				( )			( )
	清 涼 飲 料 水	21			( )				( )			( )
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22			( )				( )			( )
	氷 雪	23			( )				( )			( )
	水	24			( )				( )			( )
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25			( )				( )			( )
	調 味 料	26			( )				( )			( )
	加 熱 済 そ う ざ い	27			( )				( )			( )
	未 加 熱 そ う ざ い	28			( )				( )			( )
	そ う ざ い 半 製 品	29			( )				( )			( )
	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			( )				( )			( )
添 加 物	別 表 第 2 の 添 加 物 及 び 所 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 や	38			( )				( )			( )

【参考】

※ 太ワク は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	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	—	—	—
魚肉練り製品	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 100/gを超えるもの
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3-1-74 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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		セレウス菌		リステリア・モノシイトケニス		成分規格 ※3	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	6	0	0.0	1	2	1	1	0	0	0	5	0	0	5	0	5	0	5	0	4	0	2	0	1	0	1	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	1																							1		1	
加熱済そうざい	1				1						1			1		1		1		1							
未加熱そうざい	3			1	1	1					3			3		3		3		3		2					
豆腐	1						1				1			1		1		1									

※1 未加熱そうざい及び、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 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。

※3 加熱食肉製品（加熱殺菌後包装）の成分規格（E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌）、を検査した。

表3-1-75 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		成分規格 ※	
		法違反数	(%) 法違反率	適	否
合計	1	0	0.0	1	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	1			1	

※ 加熱食肉製品（加熱殺菌後包装）の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-76 食品のアレルギー物質検査結果

項目 品名	検体数	結果		そば	
		陽性数	(%) 陽性率	検体数	検出数
合計	2	0	0.0	2	0
ゆでめん	1			1	
穀類及びその加工品	1			1	

表3-1-77 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）

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				
		不良数	(%不良率)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	(+)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	
合計	6	0	0.0	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	6	0	6	0
その他の菓子・菓子材料	2			2											2					2		2		2	
その他の魚介類加工品	1			1											1					1		1		1	
加熱済そうざい	3			1	1	1									3					3		3		3	

※ 魚介類加工品および、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。

表3-1-78 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 その他	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 原産地	輸入加工食品 の原産地	栄養成分表示 その他	機能性表示	文書指導	口頭指導		その他											
																		2	8					3	20	1	8	0
合計	26,109	1,670	810	11,395	29	2	8	3	20	1	8	0	4	0	0	0	29	0	28	1	0	0	0	0				
加工食品※ 1	農産物	1	51	14	14	14																						
	麦類	1	51	14	14	14																						
	粉類	2	148	2	3	97																						
	でん粉	3	67	14	4	8																						
	野菜加工品	4	857	46	11	61																						
	果実加工品	5	791		13	94																						
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	322		23	29																						
	香辛料	7	265		13	12																						
	めん・パン類	8	1,197	13		843	2			3								2		2								
	穀類加工品	9	297	50	17	63	2	2		2								2		2								
	菓子類	10	2,359	294	29	1,715	9		1	6		8		1				9		9								
	豆類の調製品	11	374	240	3	128																						
	砂糖類	12	138		1																							
	その他の農産加工食品	13	474	12	14	161																						
	畜産物	14	958			732																						
	食肉製品	14	958			732																						
	酪農製品	15	1,115		333	897																						
	加工卵製品	16	390			343																						
	その他の畜産加工食品	17	687			471	1			1								1		1								
	水産物	18	964			410	6		6									6		6								
	加工魚介類	18	964			410	6		6									6		6								
	加工海藻類	19	382		16	69																						
	その他の水産加工食品	20	452		10	89	1			1				1				1		1								
	その他	21	1,518	303	18	1,347																						
	調味料及びスープ	21	1,518	303	18	1,347																						
食用油脂	22	341	116	66	53																							
調理食品	23	3,446	415	8	2,457	5	1		2	6			1				5		4	1								
その他の加工食品	24	497	132	3	394																							
飲料等	25	1,264	15	211	416	1			1				1				1		1									
小計	19,354	1,666	810	10,903	27	1	8	3	20	0	8	0	4	0	0	0	27	0	26	1	0	0	0	0	0	0		
生鮮食品※ 2	農産物 <small>(きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)</small>	26	244																									
	米穀	26	244																									
	麦類	27	98																									
	雑穀	28	110																									
	豆類	29	132			3																						
	野菜	30	1,281			3																						
	果実	31	992	4		10																						
	その他の農産食品	32	130																									
	畜産物	33	1,313			256																						
	食肉	33	1,313			256																						
	乳	34	20																									
	食用鳥卵	35	364			168																						
	その他の畜産食品	36	92			23																						
	水産物	37	1,199			23	2	1			1							2		2								
魚類	37	1,199			23	2	1			1							2		2									
貝類	38	380																										
水産動物類	39	204																										
海産ほ乳動物類	40	9																										
海藻類	41	148																										
小計	6,716	4	0	486	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0		
添加物	42	39	0	0	6	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。

表3-1-79 講習会の実施状況

対象者	回数										受講人数									
	総数 <sup>※1</sup> (回)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>									総数 <sup>※1</sup> (人)	内訳(再掲) <sup>※2,3,4,5</sup>								
		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイク アウト 等		法改正	HACCP 関連	衛生管理 計画作成	下痢原性 大腸菌	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	テイク アウト 等
合計	30	16	22	17	8	11	23	17	4	1	2,041	1,517	1,720	1,221	761	854	1,499	389	880	6
食品事業者	30	16	22	17	8	11	23	17	4	1	2,041	1,517	1,720	1,221	761	854	1,499	389	880	6
一般	0										0									

- ※1 「回数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全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
- ※4 HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容を含む講習会は、「法改正」と「HACCP関連」に再掲
- ※5 衛生管理計画を作成させた場合は、「法改正」と「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲

## 第7 食品関係保健所計画事業

令和3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>&lt;事業名&gt; 西多摩地区山岳地域旅館等におけるキノコ料理の実態調査及び同地域キノコ発生状況実態調査</p> <p>&lt;実施目的&gt;            全国でのキノコによる食中毒は、平成23年から令和2年までの10年間で、発生件数327件、患者数は死亡者3名を含む877名に上っており、平成9年には、青梅市内で採取されたカエンタケに由来すると思われる食中毒事例が発生している。西多摩保健所管内は、山岳地域が広がる自然豊かな地区を含み、当地域での野生キノコの発生は都内でも有数と推察される。そこで、当所管内の山岳地域旅館等で提供されるキノコ料理及び同地域を含む管内のキノコ発生状況の実態を調査したので報告する。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>1 実施期間 令和3年7月から令和3年12月まで</p> <p>2 対象施設及び対象地域            キノコ料理等の取扱いについて、当所管内の山岳地域旅館等31軒を対象とした。            キノコ発生状況について、当所管内の山林7か所を対象とした。</p> <p>3 調査方法            キノコ料理等の取扱いに関する調査は、アンケート方式により行った。            キノコ発生状況に関する調査は、当所管内7か所の山林について、合計9回の実地調査を行った。</p> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>1 キノコ料理等の取扱いについて            アンケート調査の結果、山岳地域のイメージどおりキノコ料理を取扱う施設は31軒中27軒(87%)と多くみられた。キノコの仕入先は、スーパー[24軒(89%)]や八百屋[14軒(52%)]からが多くみられた。野生キノコの取扱いがあるのは4施設であり、全て自分で鑑別を実施していた。野生キノコは、マイタケ、クリタケ、ナラタケ、シイタケ、ムキタケ、タマゴタケ、ジャカシメジの7種類の取扱いがあった。有毒種のツキヨタケと間違えやすいムキタケや有毒種のニガクリタケと間違えやすいクリタケ等の取扱いがみられた。野生キノコを取扱わない施設は、理由として「食中毒が心配」が14軒(61%)、「鑑別が難しい」が12軒(52%)、「採取が大変」が6軒(26%)、「鑑別する人がいない」が4軒(17%)、無回答が3軒(13%)であった。野生キノコが比較的採取しやすい地域であっても「野生キノコは鑑別が難しく食中毒が心配」という意識を持っている方が多いことがわかった。野生の山菜を取扱う施設は18軒(58%)で野生キノコを取扱う施設4軒(13%)に比べ、野生の山菜を取扱う施設は多くみられた。</p> <p>2 キノコ発生状況調査について            今回の調査で122種のキノコを確認した。有毒種のニガクリタケが7月から11月まで長い期間発生があった。有毒種のクサウラベニタケも確認回数が多く、この地域の山林で比較的多くみられるキノコであった。8月下旬に猛毒のドクツルタケ、8月下旬から9月に猛毒のカエンタケの発生を確認した。また、2004年に中毒例が初めて確認されたスギヒラタケも9月に発生を確認し、キノコ食中毒のリスクを再確認することができた。</p> <p>&lt;まとめ等&gt;            コロナ禍の影響もあり、今回は十分なアンケート調査は行えなかったが、食用の野生キノコが比較的手に入りやすい山岳地域において、多くの施設は鑑別が難しく食中毒の心配があるという理由で野生キノコの提供はされていない。しかし、軒数は少ないが、山岳地域で採取した野生キノコを提供している施設は存在している。また、今回は当所管内の山林の一部での調査であったが、多様なキノコの発生状況が確認できた。食用となるキノコもあったが、食中毒報告が多いツキヨタケやカエンタケなどの猛毒キノコの発生も確認することができた。この調査結果を踏まえ、今後もキノコ食中毒防止に向けた継続的な普及啓発が必要であると考え、監視業務の参考資料として、「西多摩保健所管内で見られた主な毒キノコ」を作成した。また、キノコのデータ集として「西多摩保健所管内で見つけたキノコたち」(CD)を作成した。</p>
南多摩	<p>&lt;事業名&gt; Web会議システムを活用した食品衛生監視手法の検討</p> <p>&lt;実施目的&gt;            新型コロナウイルス感染症の流行拡大に伴い、食品関係施設及び保健所の双方で感染対策を講じる必要性から、立入や対応時間が制限されることで、施設の監視や事業者への衛生指導が十分できていないことが危惧される。</p> <p>一方で、令和3年6月、食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理の制度化が本格施行され、保健所は事業者の規模等に応じたHACCPの円滑な導入及び定着の技術的支援を行うため、事業者への</p>

	<p>衛生指導の必要性が増している。</p> <p>そこで、With コロナ時代においても効果的に衛生指導を実施するため、Web 会議システム(Microsoft Teams)を活用した HACCP に沿った衛生管理の取組に関する個別相談（以下「オンライン相談」という）及びリモート監視を通じて、衛生指導方法の検討を行ったところ、若干の知見を得たので報告する。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>1 実施期間</p> <p>(1)オンライン相談：令和3年8月末から令和3年9月まで</p> <p>(2)実地相談：令和3年11月</p> <p>2 対象：相談を希望した届出集団給食施設 19 施設</p> <p>内訳：オンライン相談 14 施設（児童福祉施設 12 施設、その他 2 施設）、実地相談 5 施設（児童福祉施設）</p> <p>3 実施方法</p> <p>(1)オンライン相談</p> <p>希望施設に対し、事前に衛生管理計画等を送付してもらい、オンラインで HACCP 導入及び定着支援を実施した。そのうち、スマートフォン又はタブレット端末で参加し、協力が得られた 4 施設に対し、オンライン相談の中でリモート監視を実施した。</p> <p>(2)実地相談</p> <p>インターネット環境が整備されていない施設に対し、訪問にて HACCP 導入及び定着支援を実施した。</p> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>1 HACCP 個別相談</p> <p>(1)申込理由及び HACCP 取組状況</p> <p>申込理由は、HACCP 制度化にあたり衛生管理手順の変更が必要か、どの程度まで書類を整備すればよいか教えてほしいといった施設が多かった。他に、新たに手引書を参考に書類を作成したため確認してほしい施設や衛生管理計画書等の作成方法を教えてほしい施設等があった。19 施設中 17 施設が大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に施設独自の衛生管理計画または記録表を使用していた。オンライン相談、実地相談ともに、手引書等に沿って施設の実情に応じた個別具体的な助言指導を実施した。</p> <p>(2)所要時間</p> <p>事業者との対応時間はオンライン相談と実地相談ともに 1 時間程度と差はなかった。オンライン相談は機材の準備や動作確認等に 30 分程度かかり、実地相談は移動時間が片道 15 分と 1 時間程度かかる場所で実施した。全体の所要時間は、移動時間が短い場合はオンライン相談と実地相談で差はなかったが、移動時間が長い場合は実地相談で 1 施設の対応を行うよりもオンライン相談で 2 施設の対応を行ったほうが短くなった。</p> <p>(3)満足度</p> <p>オンライン相談を実施した 14 施設中 12 施設から衛生管理に関する疑問点が解消されたとの回答を得た。実地相談を実施した施設からも日頃の疑問が解消され、衛生管理を見直すよい機会となったとの感想があった。</p> <p>2 リモート監視</p> <p>1 施設は調理場内の電波状態が悪く、移動中に回線が途切れ画面が映らず断念した。3 施設は図面と照合しリモート監視を試みたところ、設備の配置等、施設の大まかな状況は確認できた。しかし、今回は施設側に意図が伝わらないことに加え、画面に設備が収まらない等の理由で監視員が確認したい場所を撮影してもらえず、施設設備の管理状況や食品の取扱い等詳細な状況把握はできなかった。加えて、画質が悪く施設の清掃状態までは確認できない、換気扇の雑音でお互いの声が聞こえにくいといった課題も生じた。</p> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>オンライン相談を通じて、各施設の衛生管理計画を確認し、それぞれの取組状況に応じた助言指導を行うことで、事業者の疑問点を解消し、円滑な HACCP 導入及び定着支援を実施することができた。</p> <p>オンラインでは、感染症のリスクがないため感染症流行期でも事業が継続できる、天候や交通事情に左右されないためマンパワーを効率的に使うことができる、画面共有機能により資料や機材の持ち運びが不要なため紛失等の心配がないといったメリットがある。</p> <p>一方、事業者によってインターネット環境が異なることに加え、予期しない通信障害等でオンライン相談やリモート監視が実施できない、リモート監視の際、施設側が撮影する画面では監視員が把握したい現場の情報が十分に得られないといった課題がある。</p> <p>以上のことから、オンラインは、今回オンライン相談で実施した衛生管理計画及び記録の確認・指導に加え、現在保健所窓口にて実施している施設の図面相談、表示相談等、書類確認を伴う相談業務への活用が期待できる。また、リモート監視にて施設の状況を確認し、詳細な確認が必要な部分については後日実地監視を行うことで、現地での対応時間を削減し効率的でよりポイントを絞った監視指導を行うことができると考える。</p> <p>事業者におけるインターネット環境の整備は個々で差があるが、引き続き Web 会議システムを活用した普及啓発や相談、衛生指導を実施していくことで、With コロナ時代においても個々の事業者の衛</p>
--	---

	生管理のステップアップを支援していきたい。
多摩立川	<p>&lt;事業名&gt; 食品衛生監視票を用いた監視指導の平準化に向けた検討 監視票マニュアルの作成と監視票の改善点の洗い出し</p> <p>&lt;実施目的&gt; 平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することになった。それに伴い監視指導を平準化するため、地方自治体における監視指導は、事業者団体が作成した手引書に基づき行くとされた。さらに、監視指導等の関係規定の適合性への評価の際に使用するものとして、食品衛生監視票が示され、全国平準化の観点から監視票の内容を変更せず使用するとされた。</p> <p>今回新たに示された監視票は法令の基準に基づいており、各項目が画一的で評価の基準が明確になっていない。そのため、食品衛生監視員によって採点に差が生じる恐れがある。また、監視票については、令和3年6月1日の法の完全施行後に実際に使用した意見を基に、修正を検討していくことになっている。</p> <p>そこで、監視指導の平準化を推進するための監視票の運用マニュアルの作成及び修正の検討に資するよう監視票の改善点の洗い出しを行った。</p> <p>&lt;実施内容&gt; 令和3年6月からマニュアル案の作成を開始した。 計2回の試行期間を設け、その都度得られた知見、対応策を基に案を修正した。</p> <p>&lt;結果概要&gt; ○試行1回目(9～12月)は17施設、試行2回目(1～2月)は8施設、計25施設でマニュアル案の試行を実施。施設の業種は菓子製造業が6施設と最も多く、また許可20施設、届出6施設であった。 ○試行を行った施設の従業員数は中央値で4人、監視時間は60分、監視票の点数は80点であった。 ○マニュアル作成に伴い挙げた課題への対応策(抜粋) ・どのような場合に「適」、「不適」又は「該当せず」と判断するのか基準がない→項目ごとに「適」、「不適」又は「該当せず」と判断する具体例を記載 ・確認方法によって適・不適の判断が異なる恐れ→各項目の判断例に対し「文書の確認」、「記録の確認」、「目視で確認」、「口頭で確認」の4つの確認方法例を記載 ・手引書に記載のない項目についての判断→事業者の実施状況を確認し、適切に実施している場合は「適」とし、実施していない場合は「不適」として採点する。 ○監視票の改善点の洗い出し ・項目数が多い。 ・監視票には手引書に含まれていない又は一部の手引書にしか含まれていない内容があり、営業者が手引書どおり実施していたとしても減点となる場合がある。 ・個々の項目の内容に具体性が欠ける。</p> <p>&lt;まとめ等&gt; ○監視票の運用に大きな違いが生じないようにするため、監視票のマニュアルを作成した。今後はマニュアルを定期的に修正し、使いやすいものに改善していくとともに、監視員によって評価に差が生じていないかについて検証していく必要があると考える。 ○マニュアル作成と同時進行で監視票の改善点の洗い出しを行った。今後、食品衛生管理に関する技術検討会において監視票の修正を検討する際に意見として提出していきたい。</p>
多摩府中	<p>&lt;事業名&gt; 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に係る食品衛生監視指導について ～東京スタジアム他2会場に係る監視指導～</p> <p>&lt;実施目的&gt; 令和3年7月から東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会(以下「東京2020大会」という。)が開催され、当所では競技会場(3ヶ所)の他、パブリックビューイングやライブサイトの会場も予定されていた。監視指導や検査の体制については、令和元年9月から11月に当所管内で開催されたラグビーワールドカップ2019(以下「RWC」という。)の監視指導で得られた知見及び課題等を踏まえ検討していた。</p> <p>しかしながら、大会準備が進む中、新型コロナウイルス感染症が拡大し、令和2年3月に1年の延期が決定した。令和3年に再び準備を始めたが、観客数及び飲食物提供の可否の判断が開会直前まで持ち越されたため、当初の計画とは大幅に異なる対応が必要となった。</p> <p>このような状況下でも、RWCでの経験を踏まえて効率的で効果的な監視指導を実施することができたので、今後の国際大会における監視指導の一助とするため報告する。</p> <p>&lt;実施内容&gt; 1 実施期間 令和3年4月から8月まで 2 監視対象施設 (1) 東京スタジアム、武蔵野の森スポーツプラザ及び武蔵野の森公園の3会場内における選手団、報道関係者及び観客等向けの調理施設等 (2) 管内宿泊施設の調理施設 (3) 会場周辺の飲食店</p>

<p>3 監視指導 東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会監視指導実施要綱に基づき計画</p> <p>(1) 事前指導等（公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下「組織委員会」という。）との事前協議、食品事業者に対する衛生教育の実施、及び他部署からの応援職員に対するワークショップの開催）</p> <p>(2) 会場内監視及び会場周辺の監視（会場内食品関係施設の監視指導及び実査、会場最寄り駅や周辺飲食店に対する注意事項等の事前指導、管内宿泊施設の調理施設に対する監視指導、及び会場内調理施設で使用される調理済食品を製造するセントラルキッチンを所管する自治体への監視指導依頼）</p> <p>(3) 会場内の飲食施設で提供される食品及びふき取り検査（公定法よりも早く結果が得られる TEMPO®：ビオメリュー社製自動生菌数測定装置、及びラテラルフローのイムノクロマトを用いた迅速検査法を採用）</p> <p>4 監視体制の検討経緯 新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、組織委員会において収容可能な観客数及びアルコール等の飲食物の可否について検討が続き、収容可能な観客数が徐々に制限されて開会 2 週間前に無観客開催が決まった。これらの動向を見守りながら監視指導体制を決定していった。また、選手等大会関係者との接触を避けるため、会場立入が可能な時間が早朝（午前 6 時から 8 時まで）に集中し、監視時間を早める必要が生じた。 会場立入にはア krediyteshonkard が必要であるが、その発行予定数や立入許可の範囲について、直前まで不明であった。そのため、交付数が決定するまで監視体制が確定できなかった。</p> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>1 会場監視</p> <p>(1) 監視体制 オリンピック期間（管内 3 会場）：23 日間（各会場の積算日数）で立入延軒数 59 施設、監視延人数 54 名 パラリンピック期間（管内 1 会場）：5 日間で立入延軒数 15 施設、監視延人数 12 名</p> <p>(2) 監視内容 ア 調理施設のチェックリストを用いて、衛生管理状況及び事業者が作成した記録の確認を実施した。チェックリストを用いることで、限られた監視時間でも効率的、継続的な監視指導を行うことができた。 イ 表面温度計を用いて食品の温度が適正であることを確認した。 ウ 施設内の衛生管理：延 67 件口頭注意（床面からの跳ね水等の二次汚染の防止、配送用包材の非汚染作業区域への持込み等）し、改善を確認した。 なお、RWC では会場内に監視拠点となる専用の場所が設けられず苦慮したことから、会場のスタッフ用プレハブ施設の一角を詰所として借用した。そこで事前打合わせや、監視用資材の保管等を行い監視拠点とした。</p> <p>(3) 検査 ア 細菌検査：食品 28 検体、ふき取り 11 検体 細菌数が 100 万/g を超えた 3 検体（カット野菜類）及び大腸菌が陽性だった 1 検体（レタス）は、温度管理及び洗浄消毒を徹底する等、改善を指導した。指導後、温度管理が徹底され、使用前にも次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて洗浄消毒されていることを確認した。調理従事者手指及び爪ブラシ計 5 検体から黄色ブドウ球菌を検出し、調理時における手指の洗浄消毒と手袋着用の徹底、及び爪ブラシの使用中止を指導し、改善を確認した。迅速検査の導入により、翌日には事業者の結果を伝えて改善させることができ、食中毒の未然防止につながった。 イ アレルゲン検査：11 検体 3 項目（乳・卵・小麦） 豆のマリネ、野菜ソテー及び鮭ソテーの 3 品目からメニュー表にないアレルゲン（乳）が検出されたため、追加記載するよう指導し、改善を確認した。</p> <p>&lt;まとめ等&gt; 新型コロナウイルス感染症が拡大する状況下で開催された東京 2020 大会は、観客数や飲食物提供の詳細が直前まで決まらず、最終的に無観客が決定したのが大会開催 2 週間前であった。そのため、監視体制は、当初の計画から様々なパターンを想定し、監視方法の検討から人員配置まで臨機応変に対応せざるを得なかった。特に、大会関係者との接触を避ける観点から、立入可能時間の制限や監視員数が当初の想定のおおひたりに制限される厳しい状況であった。加えて、立入りに必要なア krediyteshonkard の交付数が大会直前まで確定せず、監視体制の確定に大きく影響を及ぼした。今後、会場立入制限があるイベントの監視には、まず主催者が立入可能な範囲及び人数を早期に確定することは重要であるが、パンデミック等不測の状況下にあつては柔軟に対応することも重要であることが分かった。 RWC の監視指導で課題とされた事業者との事前打ち合わせや衛生指導の徹底、会場調理施設のセントラルキッチンを所轄する保健所との連携により、事前に事業者の状況を把握することで、限られた時間と人数でも、効果的な監視を行うことができた。特にチェックリストを用いることで、監視指導の平準化と効率化を図ることができ、今後のイベント監視時に活用することができるといえる。ま</p>
--

	<p>た、RWCでは設置できなかった監視拠点となる詰所を設けることで指導事項の事前共有の際の環境が整い、必要な監視資材の事前準備をしっかりと行うことができ、円滑な監視につながった。さらに、迅速検査の導入により、検体搬入の翌日には事業者に対して結果に基づく指導を行い、直ちに改善を図ることができた。当該検査は、東京2020大会のように短期間に連続して飲食提供が行われる状況において、効果的な指導を実施できる検査方法であることが確認された。</p> <p>今後、東京2020大会のような国際大会の際には、今回の経験と結果を基に更なる食品衛生の向上に努めていきたい。</p>
多摩小平	<p>&lt;事業名&gt; テイクアウトやデリバリーを行う飲食店の衛生実態調査</p> <p>&lt;実施目的&gt;</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、店内で客に飲食させる飲食店が様々なメニューをテイクアウトやデリバリー（以下「テイクアウト等」という。）で販売するようになった。これらの飲食店の中には、これまでテイクアウト等を行った経験のない店舗や取扱いに注意を要するメニューを提供している店舗も存在する。しかし、テイクアウト等による食品の提供は、店内での飲食と比較して調理から喫食までの時間が長く、食品の温度管理の不備等により食中毒のリスクが高まる恐れがあることから、より厳しい衛生管理が求められる。</p> <p>そこで飲食店に対しテイクアウト等の実施状況についてアンケート調査を行い、実態を把握した。さらに施設への立入り調査を行い、衛生管理状況について詳細な調査を行った。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>(1) 調査期間 令和3年6月1日から令和3年11月30日まで</p> <p>(2) 調査対象 調査期間中に、営業許可の新規及び許可切替申請を行った飲食店営業施設</p> <p>(3) 調査内容及び方法</p> <p>ア テイクアウト等の実施状況に関するアンケート調査：アンケート用紙を用い、営業許可切替講習会や営業許可申請時を利用して100施設に調査を行った。</p> <p>イ 施設への立入りによる衛生管理状況調査：調査用紙を用い、アの施設中51施設に調査を行った。</p> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>(1) アンケート調査結果</p> <p>ア テイクアウト等の実施状況について テイクアウト等を実施している施設は100施設中59施設で、実施していない施設は41施設であった。</p> <p>イ テイクアウト等食品の取扱いについて 加熱調理後の温度管理では、粗熱を取る工夫を特にしていない施設が回答のあった36施設中17施設(47%)あった。生野菜等非加熱食品を提供している施設は59施設中35施設あり、そのうち生野菜を提供している施設は30施設あった。非加熱食品と温かい食品を同一容器に盛付けする施設は35施設中17施設あった。</p> <p>ウ 販売後の取扱いについて 販売後喫食までの時間を特に決めていない施設は59施設中17施設(29%)あり、販売時に保冷剤を添えていない施設は、45施設(76%)あった。喫食までの時間に関して注意喚起を伝えていない施設は10施設(17%)あった。具体的な伝達内容は、「なるべく早く」と伝えている施設が最も多く、伝達方法としては口頭が最多であった。販売後の保管方法を伝えている施設は18施設(30%)であった。</p> <p>(2) 立入り調査結果</p> <p>ア デリバリー時の衛生管理について デリバリーを行っている施設は29施設であったが、そのうちデリバリー時に温度管理を行っている施設は10施設(34%)であり、デリバリー用具の清潔保持を行っている施設は10施設であった。</p> <p>イ アレルギー情報提供体制 テイクアウト時にアレルギー情報を提供する体制がある施設は51施設中30施設(59%)あったが、このうち21施設が情報提供を口頭で行っており、表示シールを添付して情報提供を行う施設は1施設のみであった。デリバリー時にアレルギー情報を提供する体制がある施設は29施設中9施設(31%)あったが、このうち6施設が情報提供を口頭で行っており、表示シールを添付して情報提供を行う施設はなかった。</p> <p>ウ HACCPに沿った衛生管理について 衛生管理計画の作成された施設は、立入りした51施設中46施設(90%)あり、記録表が記載されていた施設は許可切替施設41施設中33施設(80%)であった。また、テイクアウト等に特化した衛生管理計画を作成し実施記録を行っている施設はなかった。</p> <p>&lt;まとめ等&gt;</p> <p>客席のある飲食店でもテイクアウト等を実施しており、様々なメニューを提供していることが判明した。テイクアウト等食品の調理時の取扱いに関して、加熱調理後に粗熱を取る工夫をしていない、生野菜等を温かい食品と同一容器に盛付けているなどの施設が見受けられた。また、調理・盛付後の取扱いに関して、喫食までの時間や保管方法を消費者に伝えていない、保冷剤を添付していないなど</p>

	<p>の施設があった。テイクアウト等では販売後の管理が消費者に委ねられるため、食中毒予防三原則の「ふやさない」対策を事業者が行うことが困難である。そのため、事業者は店内で喫食させる場合より「つけない」「やっつける」対策を徹底する必要がある。加えて、「ふやさない」ための対策を消費者が行えるよう注意喚起することも有効である。</p> <p>当所管内では昨年12月、デリバリーによる食事を原因とする黄色ブドウ球菌食中毒が発生した。同じテイクアウト等食品を喫食した人の中でも、発症者は購入した食品を3時間から4時間常温放置後に喫食していた。事業者側の原因もさることながら、消費者の食中毒リスクへの認識不足が、食中毒発生の一要因となった事例であった。そのため、消費者に対してもテイクアウト等食品に関する衛生的な取扱いを普及啓発することが必要である。</p> <p>今後は事業者と消費者の両者に対して、既存のリーフレットや新たに作成した食品衛生情報誌を活用し、テイクアウト等食品による食中毒予防について普及啓発に努めていきたい。</p>
<p>島しょ</p>	<p>&lt;事業名&gt; 島しょ地域における、アニサキス食中毒予防のための効果的な普及啓発の検討</p> <p>&lt;実施目的&gt; 海産魚介類の生食を原因とする寄生虫症の中でも、アニサキス症は全国的に食中毒件数が増加傾向にある。島しょ部では地域特性から魚介類を提供する機会が多いが、提供頻度の高い魚種や仕入れ方法等その取扱い実態は不明である。そこで、管内食品関係事業者の生食用魚介類取扱い状況及びアニサキスに対する理解度、アニサキス食中毒対策の実施状況等について実態を把握し、効果的な普及啓発の検討を行った。</p> <p>&lt;実施内容&gt;</p> <p>(1) 実施期間 令和3年6月から令和3年12月まで</p> <p>(2) 実施方法 各出張所・支所が開催する講習会等でアンケート調査を実施し、島しょ地域で生食用として提供頻度の高い魚介類の種類を把握するとともに、その入手方法及び取扱い状況、事業者のアニサキスに対する理解度、アニサキス食中毒対策の実施状況について調査した。</p> <p>(3) アンケート実施施設 管内9町村（大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町、青ヶ島村、小笠原村）において、各出張所・支所が開催する講習会に参加、各種申請等があった又は監視した施設のうち、生食用魚介類を提供する260施設</p> <p>&lt;結果概要&gt;</p> <p>(1) 主たる営業の種類 営業の種類について、「飲食店営業・宿泊業」は220施設、「魚介類販売業」は26施設、「製造・加工業」は8施設、「その他」は2施設（給食施設）であった。</p> <p>(2) 生食用で提供する魚種 「よく提供する」又は「たまに提供する」と回答した施設において提供機会の多い上位5魚種は、カツオ（198施設）、アカイカ（166施設）、キンメダイ（153施設）、シマアジ（135施設）、トビウオ（114施設）であった。</p> <p>(3) 入手方法および入手時の状態（複数回答） 入手方法は「スーパー・鮮魚店等から購入する」が203施設と最も多く、「知人等が釣ったものをもらう」が130施設、「自分で釣る」が88施設であった。入手時の状態は「1尾丸ごと」と回答した施設が201施設、「柵」が109施設、「刺身」が96施設であった。</p> <p>(4) アニサキスの識別 アニサキスの虫体を「見れば分かるが実物は見たことがない」又は「知らない」と回答した施設が44.2%であり、半数近くの施設がアニサキスの実物を見たことがないという結果であった。</p> <p>(5) アニサキス食中毒の対策 アンケートで挙げたアニサキス食中毒の対策について「知っている」と回答した施設は多い順に、「十分な加熱」（79.6%）、「内臓を早めに除去する」（75.4%）、「目視確認による除去」（71.9%）、「新鮮な魚を選ぶ」（71.5%）、「冷凍（-20℃以下、24時間以上）」（69.2%）、であった。一方、「実際に行っている」と回答した施設では多い順に「内臓を早めに除去する」（56.5%）、「新鮮な魚を選ぶ」（55.8%）、「目視確認による除去」（53.8%）、「冷凍（-20℃以下、24時間以上）」（43.1%）であった。</p> <p>(6) アニサキスの基礎知識 アニサキスがワサビ、醤油、食酢で死なないことを「知っている」と回答した施設は85.7%、「知らない」と回答した施設は14.3%であった。</p> <p>&lt;まとめ等&gt; 本調査から、島しょ地域の飲食店や宿泊施設等において、アニサキスの寄生率が比較的高い魚種が調理・提供されていることが分かった。また、魚介類の入手方法・形態も島しょ地域の特徴を反映し、知人や自分が釣った1尾丸ごとの割合が多く、その魚を食材として利用するため、事業者はアニサキス対策を理解し、適切に実施する必要がある。</p> <p>一方、アニサキス食中毒対策では、対策を知っている人の割合と比べ、実際に行っている人の割合が低かったことから、知っている人の割合の向上に加え対策を実施する人の割合の向上を図ることが</p>

	<p>課題であることが分かった。 今後は、今回の結果をもとに、島しょ地域の事業者に対し、実情に即したアニサキス食中毒予防について普及啓発を行っていききたい。</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、令和3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。

令和3年度に実施した保健所別及び月別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・届出を要する業種に対しては、無許可・無届出営業の取締りを併せて実施した。このほかに、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。

令和3年度に行った保健所別及び月別の実施結果は、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		1,372	8,302	13,488	13,487	12,939	548	1	1	0
令和3年	4月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	5月	63	519	978	977	945	32	1	1	-
	6月	404	3,722	6,110	6,110	5,873	237	0	-	-
	7月	188	1,050	2,120	2,120	2,060	60	0	-	-
	8月	29	151	413	413	384	29	0	-	-
	9月	157	777	1,449	1,449	1,370	79	0	-	-
	10月	287	1,208	1,320	1,320	1,250	70	0	-	-
	11月	240	835	1,018	1,018	978	40	0	-	-
	12月	4	40	80	80	79	1	0	-	-
令和4年	1月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	2月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	3月	-	-	-	0	-	-	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		1,372	8,302	13,488	13,487	12,939	548	1	1	0
西多摩		192	408	418	418	405	13	0	-	-
南多摩		162	1,036	1,947	1,947	1,860	87	0	-	-
多摩立川		247	773	793	793	756	37	0	-	-
多摩府中		88	1,006	1,801	1,801	1,706	95	0	-	-
多摩小平		303	3,370	3,370	3,370	3,218	152	0	-	-
島しょ		380	1,709	5,159	5,158	4,994	164	1	1	-

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

		項目	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
検査法		合計	8,302	13,488	12,940	548
細菌検査	小計		8,301	13,487	12,939	548
	スタンプスプレッド法		8,273	13,459	12,911	548
	コリテップ		8	8	8	-
	ふきとり		20	20	20	-
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他の (混釈培養法)		-	-	-	-
化学検査	小計		1	1	1	0
	残留塩素		1	1	1	-
	洗浄度検査		-	-	-	-
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		-	-	-	-
	蛍光物質検査		-	-	-	-
	その他		-	-	-	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目	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	8,301	13,487	12,939	548	5,959	43	4,496	344	350	0	227	0	0	0	0	0	1,907	161	0	0
食品	100	115	112	3	98	1	6	2	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	1,864	3,053	2,994	59	1,809	16	663	17	68	-	47	-	-	-	-	-	407	26	-	-
手	3,494	5,443	5,039	404	1,271	10	2,705	282	82	-	51	-	-	-	-	-	930	112	-	-
その他	2,843	4,876	4,794	82	2,781	16	1,122	43	200	-	121	-	-	-	-	-	570	23	-	-

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		油脂酸化検査		
					良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	
検体	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 合 計 営業種目		立入軒数	検体数	検査件数	内訳						
					判定		細菌検査		化学検査		
					良	不良	良	不良	良	不良	
営業種目		1,372	8,302	13,488	12,940	548	12,939	548	1	0	
許可	飲食店営業	一般飲食店	543	1,280	2,112	1,995	117	1,995	117	-	-
		集団給食	176	2,590	3,830	3,653	177	3,653	177	-	-
		簡易	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		その他	164	554	1,662	1,614	48	1,614	48	-	-
	製造業	菓子製造業	34	92	177	177	-	177	-	-	-
		アイスクリーム類製造業	2	27	71	68	3	68	3	-	-
		豆腐製造業	12	36	36	35	1	35	1	-	-
		麺類製造業	7	14	14	14	-	14	-	-	-
		その他	6	27	77	77	-	77	-	-	-
	販売業	食肉販売業	21	44	56	53	3	53	3	-	-
		魚介類販売業	31	98	242	222	20	222	20	-	-
		その他	10	23	33	33	-	33	-	-	-
	営業届出	販売業	1	2	6	6	-	6	-	-	-
製造・加工業		1	3	9	9	-	9	-	-	-	
集団給食施設		304	3,132	4,591	4,419	172	4,418	172	1	-	
その他		1	3	9	9	0	9	0	0	0	
その他		59	377	563	556	7	556	7	0	0	

表3-2-7 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※	無許可発見軒数	許可												届出							
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他の許可営業			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	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	66	278	23	0	225	20	0	8	0	0	32	3	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
西多摩	2	10	36	2	-	26	1	-	-	-	-	7	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
南多摩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩立川	1	14	55	4	-	47	2	-	-	-	-	7	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩府中	2	19	80	-	-	60	-	-	6	-	-	8	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩小平	1	12	37	11	-	36	11	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
島しょ	6	11	70	6	-	56	6	-	2	-	-	9	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 食肉の十分な加熱、衛生管理計画の作成、その他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（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※	無許可発見軒数	飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他の許可営業			届出			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
合計	12	66	278	23	0	225	20	0	8	0	0	32	3	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0
4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12月	12	66	278	23	-	225	20	-	8	-	32	3	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	
1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

令和3年

令和4年

※ 食肉の十分な加熱、衛生管理計画の作成、その他食品の取扱い等について改善を指導



表3-2-10 緑日、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・無届出 発見軒数 ※2	許可												届出		臨時出店				その他											
						飲食店営業 (臨時)			飲食店営業 (自動重)			飲食店営業 (その他)			要許可製造業			要許可販売業			その他の 許可営業			立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数	不良 軒数	無届 発見 件数
						立入 軒数	無許可 発見 軒数	不良 軒数	立入 軒数	無許可 発見 軒数	不良 軒数	立入 軒数	無許可 発見 軒数	不良 軒数	立入 軒数	無許可 発見 軒数	不良 軒数	立入 軒数	無許可 発見 軒数	不良 軒数	立入 軒数	無届 発見 件数	立入 軒数												
実施月	合計	5	13	118	51	4	57	21	1	0	0	0	0	21	9	1	0	0	0	0	0	0	0	13	7	0	18	14	2	9	0				
4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
7月	1	3	9	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	3	-	-	-	-	-	-	-				
8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
令和3年	1月	2	20	3	-	20	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
令和4年	2月	1	2	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	3	3	-	-	-	-	-			
	3月	2	6	84	40	4	37	18	1	-	-	-	21	9	1	-	-	-	-	-	-	2	2	-	15	11	2	9	-	-	-				

※1 不適切表示や手洗い設備の不備、直射日光に当たたる場所での商品の陳列、異物混入防止方法等について改善を指導

※2 無許可・無届出営業施設に対して許可申請・届出を指導