

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	125
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	125
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	125
2 平成 8 年度食品衛生監視事業（4・5 月分）の実施結果について	130
概 要	130
(1) 集団給食（保育園、幼稚園、学校等）一斉監視指導	130
(2) 飲食店営業（仕出し）一斉監視指導	130
(3) 改善確認が必要な施設の監視指導	131
(4) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	131
(5) 表示の検査及び指導	132
(6) 衛生教育	132
(7) 一斉監視等	132
3 平成 8 年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	145
(1) 総まとめ	145
(2) 収去検査結果	145
(3) 輸入食品の検査結果	145
(4) 表示の検査	145
(5) アイスクリーム類の検査結果（細菌検査）	153
(6) 腸管出血性大腸菌 O157 に関する食品等の汚染実態調査結果	154
(7) 豪州産生かき及び夏かき監視指導結果	154
(8) ミネラルウォーターの目視検査結果	155
(9) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果	155
(10) 食品衛生講習会実施状況	155
(11) 保健所独自の計画による一斉監視等	156
(12) 現場簡易検査結果	156
(13) 都保健所が行った各種食品に関する検査結果	156
(14) 食鳥検査結果	171
(15) 事業所別講習会及び一斉監視等実施状況	172
4 平成 8 年度食品衛生監視事業（9・10 月分）の実施結果について	173
(1) 概 要	173
(2) 腸管出血性大腸菌 O157 汚染実態調査及び一斉監視指導	173
(3) 学校給食施設の衛生管理監視指導	173
(4) 輸入食品一斉監視指導	173
(5) 独自事業関連収去検査結果	174
(6) 表示の検査及び指導	174
(7) 衛生教育	174
(8) 一斉監視等	174
5 平成 8 年度食品衛生監視事業（10・11 月分）の実施結果について	181

(1) 概 要	181
(2) 腸管出血性大腸菌O157 汚染実態調査及び一斉監視指導	181
(3) 学校等集団給食への食材納入業者一斉監視指導結果	181
(4) 独自事業関連収去検査結果	181
(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	181
(6) 学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導	182
(7) 表示の検査及び指導	182
(8) 衛生教育	182
(9) 一斉監視等	182
6 平成8年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	190
(1) 総まとめ	190
(2) 収去検査結果	190
(3) 輸入食品の検査結果	190
(4) 腸管出血性大腸菌O157 の検査結果	190
(5) 表示の検査	190
(6) 生食用かき関係営業監視指導結果	190
(7) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果	191
(8) 食肉関係営業監視指導結果	191
(9) 夜間営業（製造業等）監視指導結果	191
(10) 食品移動販売車及び行商の監視指導結果	191
(11) 現場簡易検査結果	191
(12) 食品衛生講習会実施状況	191
(13) その他の事業	191
(14) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果	192
7 平成8年度食品衛生監視事業（1・2・3月分）の実施結果について	212
(1) 概 要	212
(2) 腸管出血性大腸菌O157 関係一斉監視指導結果	212
(3) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導結果	212
(4) 食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導結果	212
(5) 食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導結果（保健所実施分）	213
(6) 表示の検査及び指導	213
(7) 衛生教育	213
(8) 一斉監視等	213
8 各保健所の独自事業実施結果	223
◎ 青 梅 保 健 所 漬物における保存料を中心とした添加物の 使用実態と細菌学的衛生実態について	223
◎ 福 生 保 健 所 蒸し中華めんの期限表示と保存性について	228
◎ 五 日 市 保 健 所 消費者を対象とした「やさしく身近な食品 衛生教室」の開催について	230
◎ 八 王 子 保 健 所 高尾山における土産品の期限表示に関する実態調査	236

◎ 日野保健所・ 多摩保健所	住民の食品衛生面に関する苦情に対するの 意識実態調査	242
◎ 町田保健所	災害時における町田保健所食品衛生監視班 活動マニュアルの作成について(第2報)	249
◎ 府中保健所	集団給食施設における生野菜の洗浄方法に関する考察	290
◎ 武蔵調布保健所	めんつゆの細菌汚染実態調査	293
◎ 小金井保健所	飲食店営業(弁当店)における厨房内汚染(特に バチルス・セレウス、黄色ブドウ球菌)実態調査	297
◎ 立川保健所	洋生菓子の汚染源調査	306
◎ 武蔵野保健所	武蔵野市における老人福祉サービスとしての 配食提供の実態調査	313
◎ 三鷹保健所	三鷹市における高齢者福祉給食の保健衛生の 確保について	316
◎ 田無保健所	食器洗浄機使用施設における食器の残留 合成洗剤の実態調査について	320
◎ 東久留米保健所	枝肉を主とした食肉への添加物(ニコチン酸等)使用 実態及び抗菌性物質残留の実態調査	324
◎ 小平保健所・ 東村山保健所	鶏卵調査結果	326
第2節	その他の事業	335
1	現場簡易検査	335
2	夜間営業等監視事業	339
3	臨時営業等監視事業	341
4	講習会、一斉監視等	343
(1)	平成8年度に都保健所が独自に実施した食品衛生講習会及び一斉結果一覧	343
(2)	4・5月実施分	344
(3)	夏季対策実施分	345
(4)	9・10月実施分	346
(5)	10・11月実施分	347
(6)	歳末一斉実施分	348
(7)	1・2・3月実施分	349

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、年間事業計画に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係営業者に対し、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。8年度は腸管出血性大腸菌O157食中毒対策として、9月以降の事業を一部変更してO157汚染実態調査、集団給食施設及び食材納入業者の一斉監視指導等を行った。また、各保健所ごとに、地域の特性を考慮して、細菌の汚染源調査、朝市・市民祭等の縁日・祭礼での出店監視、観光地の宿泊施設等の監視指導を行っている。

また、教育庁及び福祉局と協力して学校給食の牛乳や災害救助用食品等の検査を行っている。

第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成8年度年間事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は以下のとおりである。

表 1 食品衛生一斉監視指導一覧（平成8年度）

区 分	実 施 内 容	実施延べ軒数	
		82,084	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食（保育園、幼稚園、学校）一斉監視指導 ○飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	861 636 34 137 1,700	3,368
6月～8月	<ul style="list-style-type: none"> 〔夏季対策〕 ○食品の一斉収去検査 ○食品の移動販売車及び行商一斉監視指導 ○業種別重点監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		41,224
9月～10月 (10月13日まで)	<ul style="list-style-type: none"> ○腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導 ○学校給食施設の衛生管理監視指導 ○輸入食品一斉監視指導 ○保健所独自事業 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	6,388 812 294 221 1,502	9,217
10月～11月 (10月14日から)	<ul style="list-style-type: none"> ○腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導 ○学校等集団給食施設への食材納入業者一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○保健所独自事業 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	3,341 1,466 59 172 128 3,882	9,048
12月	<ul style="list-style-type: none"> 〔歳末一斉〕 ○食品の一斉収去検査 ○食品の製造等一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○ぶく取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		14,745
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○腸管出血性大腸菌O157関係一斉監視指導 ○飲食店営業（集団給食）の一斉監視指導 ○保健所独自事業 ○食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	2,110 881 49 1,079 363	4,482

（注）保健所独自事業は各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

表2 食品衛生監視事業一覧表

項目	月	4月・5月	6月～8月	9月・10月 (10月13日まで)	
	事業				
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食（保育園・幼稚園・学校）一斉監視指導 ○飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導（夏季対策） 【主な対象業種】 ・飲食店（すし屋・仕出し屋・弁当屋・給食・そうざい店・大規模施設・宴会場等） ・集団給食施設 ・菓子製造業・そうざい製造業 ・めん類製造業・豆腐製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・魚介類販売業・食肉販売業 ・乳類販売業・食料品販売業 ・食鳥処理業・青果物販売業 ○輸入食品の検査 ○島しょにおける民宿対策 ○腸管出血性大腸菌O157 汚染実態調査及び一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○腸管出血性大腸菌O157 汚染実態調査及び一斉監視指導 ○学校給食施設の衛生管理監視指導 ○輸入食品一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	
	独自事業	保健所が独自に計画した監視			
	その他	現場簡易検査夜間営業取締			
	主な収去品目	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○そうざい類（仕出し弁当） ○業務用漬物・調味料等 ○食鳥肉 	<ul style="list-style-type: none"> ○すし種・さしみ ○調理パン ○弁当類 ○めん類・皮類 ○サラダ・そうざい ○アイスクリーム類 ○豆腐 ○生菓子 ○真空包装食品 ○食鳥肉 ○食肉 ○輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○そうざい類（仕出し弁当） ○輸入食品 ○独自事業に関連した食品等 	
		細菌 299 化学 203	細菌 774 化学 545	細菌 293 化学 141	
現場簡易検査	細菌	59,479			
	化学	167			
	計	59,646			

(平成8年度)

10月・11月 (10月14日から)	12月	1月～3月
<ul style="list-style-type: none"> ○腸管出血性大腸菌O157 汚染実態調査及び一斉監視指導 ○学校等集団給食施設への食材納入業者一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導（歳末一斉） 【主な対象業種】 ・魚肉ねり製品製造業 ・そうざい製造業 ・菓子製造業 ・魚介類販売業 ・魚介類加工業 ・食料品等販売業 ・食肉販売業 ・つけ物製造業 ・飲食店営業 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○輸入食品 ○夜間営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○腸管出血性大腸菌O157 関係一斉監視指導 ○飲食店営業（集団給食）一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）一斉監視指導 ○表示の検査・指導

・ 調 査 等 の 事 業

り（通年）

<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい類（弁当） ○給食用そうざい類 ○食鳥肉 ○独自事業に関連した食品等 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○生食用かき ○そうざい類 ○魚介類加工品 ○洋生菓子・寄せ物 ○輸入食品 ○漬物・佃煮 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○業務用漬物、調味料等 ○食鳥肉 ○独自事業に関連した食品等
<p>細菌 385 化学 171</p>	<p>細菌 212 化学 351</p>	<p>細菌 199 化学 227</p>

表3 収去検査一覧表

区分		合計				細菌検査				化学検査			
		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
				不良数	不良率%			不良数	不良率%			不良数	不良率%
対象食品		16,360	3,800	179	4.7	10,258	2,162	170	7.9	6,102	1,638	9	0.5
4	そうざい類	1,239	263	17	6.4	911	182	15	8.2	328	81	2	2.5
	・独自事業関連	181	121	3	2.5	145	107	3	2.8	36	14	—	—
5	食鳥肉	584	118	—	—	70	10	—	—	514	108	—	—
	小計	2,004	502	20	4.0	1,126	299	18	6.0	878	203	2	1.0
6	弁当類	160	32	4	12.5	160	32	4	12.5	—	—	—	—
	調理パン	350	73	19	26.0	335	67	19	28.4	15	6	—	—
	そうざい類	454	105	7	6.7	225	45	5	11.1	229	60	2	3.3
	サラダ	364	75	12	16.0	300	60	12	20.0	64	15	—	—
	めん類・皮類	417	115	1	0.9	275	55	—	—	142	60	1	1.7
	豆腐	275	55	6	10.9	275	55	6	10.9	—	—	—	—
	すし種・刺身	779	131	21	16.0	756	108	21	19.4	23	23	—	—
	生菓子	603	135	18	13.3	500	100	18	18.0	103	35	—	—
	アイスクリーム類	420	84	14	16.7	420	84	14	16.5	—	—	—	—
	真空包装食品	466	105	—	—	322	46	—	—	144	59	—	—
	輸入食品	216	52	1	1.9	—	—	—	—	216	52	1	1.9
	0157汚染実態調査	95	89	—	—	95	89	—	—	—	—	—	—
食鳥肉	1,183	268	—	—	231	33	—	—	952	235	—	—	
小計	5,782	1,319	103	7.8	3,894	774	99	12.8	1,888	545	4	0.7	
9	0157汚染実態調査	714	119	4	3.4	714	119	4	3.4	—	—	—	—
	輸入食品	167	51	—	—	—	—	—	—	167	51	—	—
10	独自事業関連	1,184	264	10	3.8	883	174	10	5.7	301	90	—	—
	小計	2,065	434	14	3.2	1,597	293	14	4.8	468	141	—	—
10	0157汚染実態調査	714	119	7	5.9	714	119	7	6.0	—	—	—	—
	独自事業関連	553	239	11	4.6	473	207	11	5.3	80	32	—	—
11	食鳥肉	856	198	1	0.5	157	59	1	1.7	699	139	—	—
	小計	2,123	556	19	3.4	1,344	385	19	4.9	779	171	—	—
12	そうざい類	599	118	2	1.7	288	48	2	4.2	311	70	—	—
	洋生菓子類	492	97	6	6.2	294	49	6	12.2	198	48	—	—
	生食用かき	469	134	4	3.0	402	67	4	6.0	67	67	—	—
	魚肉ねり製品	471	112	6	5.4	240	48	6	12.5	231	64	—	—
	魚介類加工品	110	34	1	2.9	—	—	—	—	110	34	1	2.9
	輸入食品	229	68	—	—	—	—	—	—	229	68	—	—
小計	2,370	563	19	3.4	1,224	212	18	8.5	1,146	351	1	0.3	
1	そうざい類	388	82	3	3.7	155	31	1	3.2	233	51	2	3.9
	0157汚染実態調査	666	111	—	—	666	111	—	—	—	—	—	—
3	独自事業関連	57	9	1	11.1	57	9	1	11.1	—	—	—	—
	食鳥肉	905	224	—	—	195	48	—	—	710	176	—	—
小計	2,016	426	4	0.9	1,073	199	2	1.0	943	227	2	0.9	

表 4 食品衛生法違反例

細菌検査における法違反 19	第 7 条第 2 項違反 19
化学検査における法違反 9	第 11 条第 2 項違反 9
計 28	計 28

		品 名	違 反 条 項	違 反 内 容	件数
4 月 ・ 5 月		し ょ う ゆ 漬	第 11 条第 2 項	着色料の表示に関する事項	1
		し ょ う ゆ	同 上	保存料の表示に関する事項	1
6 月 ～ 8 月	夏 季 対 策	清 涼 飲 料 水	第 11 条第 2 項	保存料の表示に関する事項	1
		調 味 料	同 上	同 上	1
		そ う ざ い	同 上	着色料の表示に関する事項	1
		生 め ん	同 上	品質保持剤の表示に関する事項	1
		アイスクリーム類	第 7 条第 2 項	大腸菌群陽性	14
9 月 ～ 10 月		該 当 な し			
10 月 ～ 11 月		該 当 な し			
12 月	歳 末 一 斉	煮 干 し	第 11 条第 2 項	酸化防止剤の表示に関する事項	1
		生 か き	第 7 条第 2 項	E.coli最確数超過	1
		魚 肉 ね り 製 品	同 上	大腸菌群陽性	3
1 月 ～ 3 月		福 神 漬	第 11 条第 2 項	保存料・甘味料・着色料の表示に関する事項	1
		酢 漬	同 上	同 上	1
		魚 肉 ね り 製 品	第 7 条第 2 項	大腸菌群陽性	1

2 平成8年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

概要（表1及び表2）

集団給食（保育園、幼稚園、学校等）、飲食店営業（仕出し）及び食鳥処理場等食品の製造加工並びに販売施設等 2,591軒（立入延軒数 3,368軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、444検体の食品等の収去検査を実施した結果、20検体の不良が発見された（不良率 4.5%）。（このうち、食品衛生法違反は、添加物の表示に関するものが2検体であった。）

食品の取扱いや収去検査結果が不良であった施設等52軒に対して、改善報告書を徴する等の行政措置を講ずるとともに改善を指導した。

実施結果

(1) 集団給食（保育園、幼稚園、学校等）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

保育園、幼稚園、学校等の届出集団給食施設での食中毒を防止するため、これらの調理施設 630軒（立入延軒数 861軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、10施設に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2及び表3-1、2、6）

(7) 細菌検査（表2及び表3-1、2）

サラダ・そうざい等77検体について検査を行ったところ、野菜炒め及びサラダ各1検体が不良であった（不良率 2.6%）。

a 加熱済そうざい（表3-1、2）

47検体中不良は1検体であり、不良率は 2.1%であった。

調製から収去までの時間別に見ると、調製後1時間以内のものでは不良はなかったのに対し、1時間を超えるものでは14.3%であった。

b 未加熱そうざい（表3-1、2）

30検体中不良は1検体であり、不良率は 3.3%であった。

調製から収去までの時間別に見ると、調製後1時間以内のものでは不良率が 3.7%であった。一方、1時間を超えていたものは3検体だけで、いずれも不良はなかった。

以上の結果から、加熱済そうざいについては、調製から喫食までの時間を短くすることが必要であり、未加熱そうざいについては、調製後1時間以内のものでも不良が見られ、調製段階での汚染の可能性も示唆されることから、調理施設での衛生管理の徹底が必要である。

(4) 化学検査（表2及び表3-6）

漬物・調味料等38検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

(2) 飲食店営業（仕出し）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

仕出し弁当による食中毒を防止し、食品添加物に関する違反等が発見するため、仕出し弁当を調製する飲食店等441軒（立入延軒数636軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、13軒に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2及び表3-3、4、7）

(7) 細菌検査（表2及び表3-3、4）

サラダ・そうざい等78検体について検査を行ったところ、12検体が不良であった。（不良率15.4%）。

不良率が最も高かったのは和え物（57.1%）で、続いて焼き物（33.3%）、玉子焼（28.6%）、サラダ（14.3%）の順であった。

a 加熱済そうざい（表3-3、4）

52検体中不良は5検体であり、不良率は9.6%であった。

製造から収去までの時間別に見ると、製造後1時間以内のものでは不良率は6.3%、1～4時間のものでは4.0%、4時間を超えるものでは27.3%であった。

b 未加熱そうざい（表3-3、4）

26検体中不良は7検体であり、不良率は26.9%であった。

製造から収去までの時間別に見ると、製造後1時間以内のものでは不良率は20.0%、1～4時間のものでは28.6%、4時間を超えるものでは28.6%であった。

以上の結果から、加熱済そうざいについては、調製から喫食までの時間を4時間以内にすることが必要である。また、未加熱そうざいについては、学校等の集団給食施設での検査結果と同様に、調製後1時間以内のものでも不良が見られ、調製段階での汚染の可能性が示唆されることから、調理施設での衛生管理の徹底が必要である。

(4) 化学検査（表2及び表3-7）

漬物・調味料等43検体について検査を行ったところ、表示されていない着色料が検出された「漬物」1検体及び同じく表示されていない保存料（安息香酸）が検出された「しょうゆ」1検体の計2検体が違反であった。

(3) 改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成7年度に実施した一斉収去検査で、細菌検査の成績が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」に該当し、「特に不良と認めるもの」と判定された飲食店営業や菓子製造業等25軒（立入延軒数34軒）に対して、食品の取扱い等の指導を行った。また、13軒に対して、そうざい類や生菓子等27検体の収去検査を行い、食品の取扱い等の改善を確認した。

イ 収去検査結果（表2及び表3-5）

そうざい類、生菓子等27検体について検査を行ったところ、1検体が不良であった。（不良率3.7%）。これらの不良食品の製造者に対しては、始末書を徴するなど厳重に注意を行うとともに改善指導を行った。

(4) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成8年3月25日付7衛生獣第880号「平成8年度 食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥処理場及び事業の対象業種ではないが食鳥肉を取り扱う食肉販売業等102軒（立入延軒数137軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、特に食品の取扱い等に問題がある施設はなかった。

イ 収去検査結果（表2及び表4-1、2）

(ア) 細菌検査（表2及び表4-1）

10検体の鶏肉について検査を行ったところ、食品衛生上問題となる点はみられなかった。

(イ) 化学検査（表2及び表4-2）

50検体の鶏肉について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものはなかった。

(5) 表示の検査及び指導（表5）

食品等54,308件の表示検査を行ったところ、380件（0.7%）の表示違反を発見した。これらの食品等の製造者・販売者等に対して、適正に表示するよう指導した。

(6) 衛生教育（表6）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計105回（受講者数3,401人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(7) 一斉監視等（表6）

各保健所の独自計画による、夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を45回（実施軒数2,208軒）実施した。

また、乳処理業での収去検査等、それぞれの地域の特性に応じた保健所独自の検査を10回（実施軒数68軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	業 種	項 目	対 象 施 設 数	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	行 政 措 置 実 施 軒 数	行政措置の内訳					
								行政処分			その他の措置		
								営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
合 計				2,591	3,368	239	52	0	0	0	4	45	5
(1)集団給食 (保育園、幼稚園、学校) 一斉監視指導	集団給食（保育園）		511	222	316	14	5	-	-	-	-	5	-
	集団給食（幼稚園）		63	17	30	1	-	-	-	-	-	-	-
	集団給食（学校）		400	199	251	34	3	-	-	-	-	3	-
	上記以外の届出集団給食			172	240	9	1	-	-	-	-	1	-
	その他（飲食店営業（給食）等）			20	24	2	1	-	-	-	-	1	1
	小 計			630	861	60	10	-	-	-	-	10	1
(2)飲食店営業 (仕出し) 一斉監視指導	飲食店営業（仕出し）		394	195	300	46	13	-	-	-	4	7	3
	飲食店営業（弁当）			173	210	4	-	-	-	-	-	-	-
	その他の飲食店営業			73	126	1	-	-	-	-	-	-	-
	小 計			441	636	51	13	-	-	-	4	7	3
(3)改善確認が 必要な施設 の監視指導	製 造 業			6	8	3	-	-	-	-	-	-	-
	飲 食 店 営 業 等			19	26	10	1	-	-	-	-	1	-
	小 計			25	34	13	1	-	-	-	-	1	-
(4)食鳥肉（食 鳥処理場） 一斉監視指導	食 鳥 処 理 場			69	96	45	-	-	-	-	-	-	-
	食 肉 販 売 業			31	39	6	-	-	-	-	-	-	-
	食 肉 処 理 業			2	2	1	-	-	-	-	-	-	-
	小 計			102	137	52	-	-	-	-	-	-	-
(5)その他（保 健所で計画 した一斉監 視指導等）	臨時の飲食店営業及び菓子製造業			131	208	-	9	-	-	-	-	9	-
	飲食店営業（臨時以外）			506	584	24	10	-	-	-	-	10	-
	菓子製造業（臨時以外）			64	68	2	1	-	-	-	-	1	-
	製造業（菓子を除く）			194	203	3	2	-	-	-	-	2	-
	販 売 業			305	411	5	2	-	-	-	-	1	1
	その他（行商・臨時出店者等）			193	226	29	4	-	-	-	-	4	-
	小 計			1,393	1,700	63	28	-	-	-	-	27	1

表2 食品別収去検査結果

項目 合計	合計			細菌検査			化学検査			不良軒数
	総検体数	判定		検体数	判定		検体数	判定		
		不良数	不良率%		不良数	不良率%		不良数	不良率%	
事業名 (主な収去品)	444	20	4.5	299	18	6.0	145	2 (2)	1.4	18
集団給食 (学校等)	115	2	1.7	77	2	2.6	38	-	-	2
飲食店営業 (仕出し)	121	14	11.6	78	12	15.4	43	2 (2)	4.7	12
食品の取扱等の改善 確認が必要な施設	27	1	3.7	27	1	3.7	-	-	-	1
食鳥処理場	60	-	-	10	-	-	50	-	-	-
その他* (牛乳検査)	24	-	-	12	-	-	12	-	-	-
その他* (生鮮食品流通調査)	30	2	6.7	30	2	6.7	-	-	-	2
その他 (独自事業等)	67	1	1.5	65	1	1.5	2	-	-	1

* : 島しょ保健所実施分

() 内は法違反の再掲

表3-1 集団給食（保育園、幼稚園、学校）の食品別細菌検査結果

品目	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)		
			不良数	不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				10 ⁴ <	
合計		77	2	2.6	24	12	11	15	11	2	2	59	10	4	2	2	0	0	0	
そ う ざ	加熱	小計	47	1	2.1	24	9	6	6	1	0	1	45	1	0	0	1	0	0	0
		炒物	15	1	6.7	8	4	1	1	-	-	1	14	-	-	-	1	-	-	-
		煮物	10	0	0.0	7	1	-	2	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-
		卵加工品	8	0	0.0	6	-	1	1	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-
		揚・焼物	6	0	0.0	-	2	3	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
		その他	8	0	0.0	3	2	1	1	1	-	-	7	1	-	-	-	-	-	-
い 加 熱	未加熱	小計	30	1	3.3	0	3	5	9	10	2	1	14	9	4	2	1	0	0	0
		サラダ	18	1	5.6	-	-	2	5	8	2	1	6	6	3	2	1	-	-	-
		和え物	12	0	0.0	-	3	3	4	2	-	-	8	3	1	-	-	-	-	-

表3-2 集団給食（保育園、幼稚園、学校）におけるそうざい類の製造後時間別細菌検査結果

品目	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
			不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				10 ⁴ <
合計		77	2	2.6	24	12	11	16	10	2	2	59	10	4	2	2	0	0	0
加熱済	小計	47	1	2.1	24	9	6	7	0	0	1	45	1	0	0	1	0	0	0
	1時間以内	40	0	0.0	23	7	6	4	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-
	1~4時間	6	1	16.7	1	2	-	2	-	-	1	4	1	-	-	1	-	-	-
	7時間を超えるもの	1	0	0.0	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
未加熱	小計	30	1	3.3	0	3	5	9	10	2	1	14	9	4	2	1	0	0	0
	1時間以内	27	1	3.7	-	3	5	9	7	2	1	13	7	4	2	1	-	-	-
	1~4時間	3	0	0.0	-	-	-	-	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-

表3-3 飲食店営業（仕出し）の食品別細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	78	12	15.4	10	8	20	12	12	11	5	42	9	12	13	2	1	0	0	
そ 加 う 熱 済 ぎ 未 加 熱	小 計	52	5	9.6	8	8	17	10	7	1	1	38	5	4	5	0	0	0	
	煮 物	19	1	5.3	4	4	7	4	-	-	-	15	2	1	1	-	-	-	
	炒 物	12	1	8.3	-	-	5	4	3	-	-	8	2	1	1	-	-	-	
	卵加工品	12	2	16.7	3	1	4	-	3	-	1	9	-	2	1	-	-	-	
	焼 物	3	1	33.3	1	-	-	1	1	-	-	1	1	-	1	-	-	-	
	揚 物	2	0	0.0	-	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
	そ の 他	4	0	0.0	-	2	-	1	-	1	-	3	-	-	1	-	-	-	
	小 計	26	7	26.9	2	0	3	2	5	10	4	4	4	8	8	2	1	0	0
	サ ラ ダ	14	2	14.3	2	-	2	1	2	6	1	3	3	4	4	-	-	-	
	和 え 物	7	4	57.1	-	-	1	1	2	1	2	-	-	3	3	1	1	-	
そ の 他	5	1	20.0	-	-	-	-	1	3	1	1	1	1	1	1	-	-		

表3-4 飲食店営業（仕出し）におけるそうざい類の製造後時間別細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	
		不良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	78	12	15.4	10	7	21	12	12	11	5	42	9	12	13	2	1	1	0	
加 熱 済 い	小 計	52	5	9.6	8	7	18	10	7	1	1	38	5	4	5	0	0	0	
	1時間以内	16	1	6.3	4	1	7	2	1	-	1	14	1	1	-	-	-	-	
	1～4時間	25	1	4.0	1	5	9	6	3	1	-	17	4	2	2	-	-	-	
	4～7時間	4	2	50.0	1	-	-	2	1	-	-	2	-	-	2	-	-	-	
	7時間を 超えるもの	7	1	14.3	2	1	2	-	2	-	-	5	-	1	1	-	-	-	
未 加 熱 ざ い	小 計	26	7	26.9	2	0	3	2	5	10	4	4	4	8	8	2	1	1	0
	1時間以内	5	1	20.0	-	-	-	1	2	1	1	-	-	3	2	-	-	-	
	1～4時間	14	4	28.6	-	-	2	-	2	8	2	1	2	4	5	2	1	1	-
	4～7時間	3	2	66.7	-	-	-	1	1	-	1	-	1	1	1	-	-	-	
	7時間を 超えるもの	4	0	0.0	2	-	1	-	-	1	-	3	1	-	-	-	-	-	

表3-5 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の食品別細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+) (-)	黄色 ブドウ 球菌 (+) (-)	サル モネラ (+) (-)
		不良 数	不良 率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合 計	27	1	3.7	1	5	5	8	5	2	1	21	6	0	0	0	0	0	0
未加熱そうざい	12	1	8.3	-	-	2	4	4	1	1	11	1	-	-	-	-	-	-
加熱済そうざい	8	0	0.0	-	3	3	2	-	-	-	7	1	-	-	-	-	-	-
洋 生 菓 子	4	0	0.0	-	1	-	1	1	1	-	1	3	-	-	-	-	-	-
す し 類	2	0	0.0	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
す し 種	1	0	0.0	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-

表3-6 集団給食（保育園、幼稚園、学校）の化学検査結果

項目	検体数	判定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着色料		二酸化硫黄		BHA・BHT		プロピレングリコール(PG)		メタノール		その他*	
		違反数	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	
合計	38	0	0.0	37	5	37	2	27	1	27	0	12	2	3	0	1	0	1	0	1	0	2	
漬物	小計	4	0	0.0	4	4	4	0	2	1	2	0	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
	酢漬	1	0	0.0	1	1	1	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	しょう油漬	3	0	0.0	3	3	3	-	2	1	2	-	2	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-
調味料	小計	33	0	0.0	33	1	33	2	25	0	25	0	9	0	1	-	1	0	0	0	1	0	2
	しょう油	13	0	0.0	13	-	13	2	9	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	中濃ソース等	9	0	0.0	9	-	9	-	9	-	9	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	ウスターソース	5	0	0.0	5	-	5	-	4	-	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ケチャップ	3	0	0.0	3	-	3	-	1	-	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	0	0.0	3	1	3	-	2	-	2	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
生めん	1	0	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	

*: その他の検査項目=塩分濃度、酸価・過酸化価

表3-7 飲食店営業（仕出し）の化学検査結果

品目	項目	検体数	判定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着色料		二酸化硫黄		BHA・BHT		エリソルビン酸・アスコルビン酸		pH
			違反数	違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計		43	2	4.7	43	14	43	6	30	14	30	0	24	9	6	0	1	0	2	0	1
漬物	小計	11	1	9.1	11	9	11	0	10	10	10	0	10	8	4	0	0	0	0	0	1
	酢漬	7	0	0.0	7	7	7	-	7	7	7	-	6	6	3	-	-	-	-	-	1
	しょう油漬	2	1*1	50.0	2	2	2	-	2	2	2	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
	みそ漬	1	0	0.0	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	こうじ漬	1	0	0.0	1	-	1	-	1	1	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-
調味料	小計	30	1	3.3	30	5	30	6	18	4	18	0	13	0	1	0	0	0	2	0	0
	しょう油	13	1*2	7.7	13	5	13	4*3	5	2	5	-	6	-	-	-	-	-	1	-	-
	中濃ソース等	10	0	0.0	10	-	10	2*4	7	2	7	-	4	-	1	-	-	-	-	-	-
	ウスターソース	5	0	0.0	5	-	5	-	4	-	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	2	0	0.0	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
その他のそうざい*5	1	0	0.0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	
その他の加工食品*6	1	0	0.0	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	

*1: 無表示の着色料を検出 *2: 無表示の保存料(安息香酸)を検出 *3: パラオキシ安息香酸(0.19g/kg 1検体、0.02g/kg 3検体)

*4: 安息香酸(0.01g/kg) 1検体及びパラオキシ安息香酸(0.17g/kg) 1検体 *5: びん詰の梅肉 *6: 粉末スープ

表4-1 食鳥肉細菌検査結果

検 体 数	細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					黄色 ブドウ 球 菌 (+) (-)	サル モネ ラ (+) (-)	ウ ェル シ ユ 菌 (+) (-)	カンピロバクタ ー(+)		リステリア ・モノサイ トゲネス (+)	
	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				10 ⁵ <	ジェジ ユニー		コリー
10	-	-	-	-	2	6	2	2	-	5	3	-	-	1	3	2	4	-	2

※ Bランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場を対象に実施した。

表4-2 食鳥肉化学検査結果

		簡易検査法	抗生物質等* ¹	合成抗菌剤* ²
検 体 数	合 計	50	29	29
	輸入 (再掲)	-	-	-
検 出 検 体 数		-	-	-

※ 分別推定法による抗生物質等及び一斉分析法・個別試験法による合成抗菌剤はBランクの食鳥処理場及びCランクの食鳥処理場のうち青梅、福生、五日市、八王子、日野、府中、武蔵調布、小金井各保健所管内の処理場の検体を対象とした。

*¹ : 分別推定法によるマクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系の抗生物質及びサルファ剤の5項目。

*² : 一斉分析法によるチアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタン、オキシリン酸、スルファモノメトキシシ (サルファ剤)、スルファジメトキシシ (同)、スルファキノキサリン (同)、スルファメラジン (同)、スルファジミジン (同) に、個別試験法によるデコキネートを加えた合成抗菌剤11項目。

表5 食品別表示検査

項目 合計 食品名	総検査件数	総表示違反件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反が判明した検体数
			無表示	名称	日付表示	製造者住所・氏名	食品添加物	その他	
マ ガ リ ン	869	0	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料	1,952	0	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	4,072	0	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	2,822	2	2	-	-	-	-	-	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	895	0	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類	60	0	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	891	0	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	3,236	0	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品	0	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,855	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品(上記に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食 肉	2,982	10	1	5	2	2	-	-
	生 か き	11	0	-	-	-	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,212	11	11	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	2,691	0	-	-	-	-	-	-
	めん類(皮類を含む)	1,742	1	-	-	1	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,376	73	36	2	12	10	13	-
	そ う ざ い	3,697	48	30	6	1	6	5	-
	生 菓 子 類	2,028	26	8	-	3	9	3	-
	ゆ で だ こ	216	1	-	-	-	-	1	-
	その他の加工食品	9,420	68	37	9	2	7	11	-
かんきつ類・バナナ	867	33	-	-	-	-	33	-	
添 加 物	731	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 類	2,322	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品	2,247	0	-	-	-	-	-	-	-
乳・乳製品を主原料とする食品	899	0	-	-	-	-	-	-	-
ばら売りがんきつ類	762	80	/	/	/	/	80	/	/
ばら売りバナナ	424	27	/	/	/	/	27	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	44	0	/	/	/	/	-	/	/

表6 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会				一斉監視						独自の 収去等
		食品関係者				消費者	その他	夜間 営業者	祭礼・ 催し物等	業態 別	その他	
		新講習 業規更 可新会	業態 講習 別会	食責講 品任習 品衛生 生者会	そ の 他							
合計		34 1,029	28 1,070	6 244	27 910	6 89	4 59	16 512	17 1,005	10 359	18 844	10 68
青 梅		1 38	3 118	1 58	1 10	- -	- -	- -	- -	3 199	- -	- -
福 生		2 60	1 53	- -	- -	- -	- -	- -	1 81	- -	- -	- -
五 日 市		1 20	1 35	- -	1 36	3 34	- -	1 30	- -	- -	2 80	- -
八 王 子		4 205	4 193	- -	1 16	- -	3 52	1 15	2 70	1 24	1 15	- -
日 野		2 42	- -	1 46	- -	1 46	- -	1 44	2 33	- -	1 44	- -
多 摩		2 26	1 21	- -	2 28	2 9	1 7	- -	1 193	- -	- -	- -
町 田		2 70	1 160	1 38	3 103	- -	- -	1 43	2 68	- -	1 43	- -
府 中		2 56	5 157	- -	3 13	- -	- -	1 13	2 285	1 20	2 176	- -
武蔵調布		2 68	1 23	- -	1 65	- -	- -	- -	- -	1 21	- -	- -
小 金 井		1 30	- -	1 45	2 127	- -	- -	- -	1 75	- -	- -	- -
立 川		6 116	5 141	- -	1 120	- -	- -	1 59	2 63	- -	1 59	- -
武蔵野		2 73	1 49	- -	5 183	- -	- -	2 41	1 72	2 60	4 101	- -
三 鷹		2 69	- -	1 7	1 65	- -	- -	2 96	- -	- -	- -	- -
田 無		1 26	2 51	- -	- -	- -	- -	1 78	- -	1 30	1 78	- -
東久留米		1 28	2 65	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
小 平		1 27	- -	- -	3 95	- -	- -	1 32	1 30	- -	- -	2 20
東 村 山		2 75	1 4	1 50	- -	- -	- -	3 57	1 30	1 5	2 52	2 33
島 し よ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 10
	三 宅	- -	- -	- -	2 29	- -	- -	- -	1 5	- -	- -	1 2
	八 丈	- -	- -	- -	1 20	- -	- -	1 4	- -	- -	3 196	1 3
	小笠原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

3 平成8年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

実施結果

(1) 総まとめ（表1、表2）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等 159,033軒（立入延軒数 252,785軒）の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、33,188検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を実施した。その結果、1,725検体の不良が発見された。不良率は5.2%であり、前年度の5.6%を0.4ポイント下回った。

食品の取扱いや収去検査の結果が不良であった施設等 6,266軒に対し、始末書を徴する他、販売禁止や営業停止を命令する等の行政措置を講ずるとともに、取扱いなどの改善を指導した。

(2) 収去検査結果

ア 細菌検査結果（表3、表4）

16,007検体について検査を行ったところ、1,667検体が不良であった。不良率は10.4%であり、7年度の12.0%を1.6ポイント下回った。

食品別に不良率の高いものをあげると、弁当類（22.9%）、調理パン（21.6%）、サラダ（18.7%）、すし種・さしみ（16.6%）の順であった。

このうち法違反となったものが32検体であり、主な違反事例として牛乳の成分規格違反（大腸菌群陽性）や魚肉ねり製品の成分規格違反（大腸菌群陽性）などが挙げられる。また、いわゆる夏がき（生食用）1検体が成分規格違反（E.coli最確数230/100g以上検出）となった。

イ 化学検査結果（表3、表4）

17,181検体について検査を行ったところ、59検体が不良であった。不良率は0.3%であり、7年度の0.5%を0.2ポイント下回った。

このうち法違反となったものが50検体であり、主な違反事例として清涼飲料水成分規格違反（沈澱物・固形物を認める）、そうざい（レトルト）へのソルビン酸不正使用、プロピレングリコールの表示がないめん類などが挙げられる。

(3) 輸入食品の検査結果（表5）

全33,188検体のうち輸入食品は6,716検体（20.2%）で、そのうち42検体が不良であった。細菌・化学検査を合わせた不良率は0.6%、法違反は18検体であった。主な違反事例としてアイスクリームの成分規格違反（大腸菌群陽性）や法定外添加物（サイクラミン酸やTBHQ）が検出された菓子などが挙げられる。

(4) 表示の検査（表6）

472,341件の表示を検査したところ2,734件（0.6%）の表示違反を発見した。これらの食品等の製造者・販売者等に対して、適正に表示するよう指導した。

表1 平成8年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

項目	実施者		食品環境 指導センター ・食品機動 監視班	衛生検査所	特別区	(参考) 平成7年度 全都			
	全都	都保健所							
立入軒数	159,033	34,523	2,574	3,518	118,418	154,430			
立入延軒数	252,785	41,224	2,743	64,852	143,966	257,836			
行政措置軒数	6,266	464	223	250	5,329	7,256			
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	4	2	—	—	2	6	
		販売禁止	2	—	—	—	—	2	5
		その他	1	1	—	—	—	—	—
	処置以外の	始末書	703	56	7	4	636	1,002	
		口頭注意	5,636	418	329	229	4,660	6,493	
		その他	144	20	25	24	75	123	
収去	収去軒数	10,830	915	612	623	8,680	9,764		
	不良のあった軒数	1,414	101	26	46	1,241	1,753		
検査結果	合計	検体数	33,188	1,405	15,101	3,037	13,645	36,136	
		判定	不良	1,725	141	26	124	1,434	2,028
	細菌検査	検体数	16,007	1,013	3,473	1,518	10,003	16,028	
		判定	不良	1,667	137	6	118	1,406	1,933
化学検査	検体数	17,181	392	11,628	1,519	3,642	20,108		
	判定	不良	59	4	20	6	29	95	
現場簡易検査	実施軒数	29,023	8,618	126	381	19,898	29,827		
	実施件数	160,393	40,640	367	5,952	113,434	156,617		
食品移動販売車・行商監視指導結果	実施軒数	851	177	—	122	552	889		
	違反件数	129	16	—	4	109	141		
表示検査結果	検体数	472,341	93,125	139,325	74,798	165,093	455,357		
	不良	2,734	530	375	117	1,712	3,310		
	不良率(%)	0.6	0.6	0.3	0.2	1.0	0.7		
衛生講習会	実施回数	2,148	546	12	180	1,410	1,541		
	受講者数	99,810	21,923	446	5,064	72,377	71,445		

表2 業種別立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分以外の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
合計		159,033	252,785	10,830	6,266	4	2	1	703	5,636	144
製造業	めん類製造業	679	1,176	338	41	-	-	1	10	30	1
	魚肉ねり製品製造業	197	315	56	12	-	-	-	2	9	1
	豆腐製造業	1,733	2,584	635	135	-	-	-	39	94	2
	清涼飲料水製造業	48	84	13	3	-	1	-	1	-	4
	菓子(パンを含む)製造業	5,658	6,820	442	235	-	-	-	53	178	4
	そうざい製造業	817	1,449	221	58	-	-	-	21	41	1
	アイスクリーム製造業	1,320	2,155	765	114	2	-	-	31	73	5
	食肉製品製造業	179	268	30	4	-	-	-	1	2	2
	その他の要許可製造業等	1,835	4,598	199	69	-	-	-	1	67	1
	許可を要しない製造業等	1,014	1,211	3	12	-	-	-	-	12	-
小計		13,480	20,660	2,702	683	2	1	1	159	506	21
販売業	食肉販売業	9,118	13,062	461	304	-	-	-	8	292	4
	乳類販売業	9,359	11,322	191	73	-	-	-	1	71	1
	魚介類販売業	9,577	37,004	886	458	-	-	-	47	402	14
	食料品等販売業	12,991	25,387	896	547	-	1	-	39	573	22
	その他の要許可販売業	753	6,628	35	72	-	-	-	2	65	5
	許可を要しない販売業	28,779	45,192	424	468	-	-	-	7	518	17
小計		70,577	138,595	2,893	1,922	-	1	-	104	1,921	63
調理営業	飲食店(すし屋)	6,533	8,345	851	475	1	-	-	42	430	5
	飲食店(仕出し屋)	1,560	3,174	545	275	-	-	-	54	227	16
	飲食店(弁当屋)	6,710	9,308	2,017	806	-	-	-	213	584	14
	飲食店(集団給食)	4,791	6,747	519	324	-	-	-	12	313	5
	飲食店(そうざい)	5,848	7,490	581	307	-	-	-	55	257	4
	飲食店(そば屋)	3,861	4,358	14	166	-	-	-	1	165	-
	飲食店(一般・民生食堂)	34,228	38,622	385	969	1	-	-	55	905	12
	上記以外の飲食店営業	4,342	5,123	14	145	-	-	-	1	143	1
	喫茶店営業	2,358	2,939	2	13	-	-	-	2	11	-
	許可を要しない集団給食	4,745	7,424	307	181	-	-	-	5	174	3
小計		74,976	93,530	5,235	3,661	2	-	-	440	3,209	60

表3 食品別収去検査結果

項目 合計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定 不良数	不良率%	検体数	判定 不良数	不良率%	
食品名	33,188	16,007	1,667 (32)	10.4	17,181	59 (50)	0.3	1,414
調理パン	914	796	172	21.6	118	-	-	158
弁当類	1,456	1,430	328	22.9	26	-	-	281
サラダ	1,135	829	155	18.7	306	-	-	129
そうざい類	3,153	2,428	239	9.8	725	2 (1)	0.3	205
すし種・さしみ	2,641	2,236	372	16.6	405	-	-	274
魚介類(上記以外)	549	272	14 (1)	5.1	277	1 (1)	0.4	11
魚肉ねり製品	553	305	7 (3)	2.3	248	1 (1)	0.4	5
魚介類加工品	708	113	8	7.1	595	1 (1)	0.2	8
豆腐及び同加工品	1,005	971	88	9.1	34	-	-	76
めん類・皮類	1,005	301	29	9.6	704	4 (4)	0.6	27
牛乳・加工乳	806	300	12 (1)	4.0	506	1 (1)	0.2	2
乳製品・乳等を主 原料とした食品	911	367	-	-	544	-	-	-
アイスクリーム類	1,265	1,076	110 (26)	10.2	189	-	-	85
食肉	1,695	902	2	0.2	793	-	-	2
食肉製品	813	290	2	0.7	523	4 (4)	0.8	6
清涼飲料水	2,164	634	1 (1)	0.2	1,531	4 (4)	0.3	4
生菓子	1,029	495	71	14.3	533	3 (3)	0.6	53
その他の菓子・ 菓子材料	1,133	50	1	2.0	1,083	6 (5)	0.6	6
輸入バナナ	200	-	-	-	200	-	-	-
輸入かんきつ類	546	2	-	-	544	-	-	-
野菜・果実及び茶	2,348	503	26	5.2	1,845	8 (1)	0.4	34
つけもの	1,400	188	3	1.6	1,212	8 (8)	0.7	10
農産物加工品	1,541	172	5	2.9	1,369	9 (9)	0.7	12
冷凍食品	1,109	434	3	0.7	675	-	-	3
調味料・香辛料	572	29	1	3.4	543	6 (6)	1.1	6
その他の食品	1,317	725	18	2.5	592	1 (1)	0.2	17
食品添加物	319	20	-	-	299	-	-	-
器具・容器包装 おもちゃ	901	139	-	-	762	-	-	-

注：()内は法違反の再掲

表4 食品衛生法違反例

〔(輸)は輸入食品〕

	違反条項	品名	違反内容	違反検体数
細菌検査	第7条 第2項	牛乳	成分規格(大腸菌群陽性)	1
		アイスクリーム類	成分規格(大腸菌群陽性)	25
		アイスクリーム類(輸)	成分規格(大腸菌群陽性)	1
		魚肉ねり製品	成分規格(大腸菌群陽性)	2
		鯨肉製品	成分規格(大腸菌群陽性)	1
		生食用かき	成分規格(E.coli最確数 230/100g以上検出)	1
		粉末清涼飲料	成分規格(大腸菌群陽性)	1
	小計			32
化学検査	第6条	菓子(輸)	法定外添加物(サイクラミン酸)を検出	5
			法定外添加物(TBHQ)を検出	1
	第7条 第2項	部分脱脂乳	成分規格(比重不適合)	1
		清涼飲料水	成分規格(沈澱物・固形異物を認める)	2
		鮮魚介類	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	1
		野菜(輸)	添加物(二酸化硫黄)の不正使用	1
		野菜酢漬(輸)	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	1
		野菜醬油漬	添加物(サッカリンナトリウム)の過量残存	2
		食肉製品	添加物(ソルビン酸)の過量残存	2
		そうざい(レトルト)	添加物(ソルビン酸)の不正使用	1
	調味料(輸)	添加物(安息香酸)の不正使用	1	
	第11条 第2項	魚肉ねり製品	添加物(合成着色料)の表示なし	1
		野菜佃煮	添加物(安息香酸)の表示なし	1
		洋生菓子	添加物(ソルビン酸)の表示なし	1
			添加物(食用黄色4号)の表示なし	1
		和生菓子	添加物(食用赤色3号)の表示なし	1
		菓子(輸)	添加物(食用赤色102号)の表示なし	1
添加物(二酸化硫黄)の表示なし			1	
生めん		添加物(プロピレングリコール)の表示なし	1	
ゆでめん		添加物(プロピレングリコール)の表示なし	2	
シューマイの皮		添加物(プロピレングリコール)の表示なし	1	
野菜漬物	添加物(食用黄色4号)の表示なし	3		
	添加物(食用黄色4号、赤色106号)の表示なし	1		

	違反条項	品名	違反内容	違反検体数
化 学 検 査	第11条 第2項	海藻漬物	添加物（食用黄色4号、青色1号）の表示なし	1
		乾燥果実（輸）	添加物（食用黄色4号）の表示なし	1
		果実加工品	添加物（エリソルビン酸）の表示なし	2
		そうざい	添加物（二酸化硫黄）の表示なし	1
			添加物（食用黄色5号）の表示なし	1
		調味料（輸）	添加物（食用赤色40号）の表示なし	2
		調味料	添加物（安息香酸）の表示なし	2
		清涼飲料水（輸）	添加物（安息香酸）の表示なし	1
		清涼飲料水	添加物（食用赤色2号、102号）の表示なし	1
		食肉製品	添加物（アスコルビン酸）の表示なし	2
		きのこ水煮（輸）	添加物（EDTA）の表示なし	1
		魚介類乾製品（輸）	添加物（ソルビン酸）の表示なし	1
		ふりかけ	添加物（グリチルリチン酸）の表示なし	1
小計			50	
違反検体数総計				82

表5 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 合計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	不良数	不良率%	検体数	不良数	不良率%	
食品名	6,716	1,013	25 (1)	2.5	5,703	17 (17)	0.3	19
調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい類	190	48	-	-	142	-	-	-
すし種・さしみ	150	102	20	19.6	48	-	-	1
魚介類（上記以外）	175	87	3	3.4	88	-	-	3
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	56	8	-	-	48	-	-	-
豆腐及び同加工品	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類・皮類	46	1	-	-	45	-	-	-
牛乳・加工乳	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品・乳等を主原料とした食品	259	107	-	-	152	-	-	-
アイスクリーム類	60	23	1 (1)	4.3	37	-	-	1
食肉	572	148	-	-	424	-	-	-
食肉製品	115	9	-	-	106	-	-	-
清涼飲料水	797	165	-	-	632	1 (1)	0.2	1
生菓子	31	6	-	-	25	-	-	-
その他の菓子・菓子材料	774	28	-	-	746	5 (5)	0.7	4
輸入バナナ	200	-	-	-	200	-	-	-
輸入かんきつ類	546	2	-	-	544	-	-	-
野菜・果実及び茶	449	45	-	-	404	1 (1)	0.2	1
つけもの	76	-	-	-	76	-	-	-
農産物加工品	999	55	-	-	944	7 (7)	0.7	5
冷凍食品	408	123	1	0.8	285	-	-	1
調味料・香辛料	305	-	-	-	305	3 (3)	1.0	2
その他の食品	260	36	-	-	224	-	-	-
食品添加物	74	20	-	-	54	-	-	-
器具・容器包装 おもちゃ	174	-	-	-	174	-	-	-

注：（ ）内は法違反の再掲

表6 食品別表示検査

項目 合計 食品名	総検査件数	総表示違反件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反	が判明した検体数
			無表示	名称	日付表示	製造者	住所・氏名	食品添加物		
食品名	472,341	2,734	853	135	338	289	1,155	35	39	
マーガリン	5,227	1	-	-	1	-	-	-	-	
酒 精 飲 料	7,272	1	-	-	-	-	1	-	-	
清 涼 飲 料 水	31,815	5	2	-	-	-	2	1	2	
食 肉 製 品	26,350	71	4	29	-	4	40	-	2	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	8,757	0	-	-	-	-	-	-	-	
シアン化合物を含有する豆類	1,278	0	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	10,622	2	-	-	-	2	-	2	
	上記以外の冷凍食品	22,065	11	4	-	2	2	2	-	
放射線照射食品	192	0	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	14,061	3	-	-	3	-	-	-	-	
容器包装に入れられた食品(上記に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食 肉	24,154	45	29	2	6	9	-	-	
	生 か き	954	8	6	-	-	2	-	-	
	魚 肉 ね り 製 品	20,545	28	17	1	5	2	2	1	
	即 席 め ん 類	16,805	1	1	-	-	-	-	-	
	めん類(皮類を含む)	12,842	19	3	-	9	2	5	4	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	35,475	671	305	48	144	113	100	-	
	そ う ざ い	42,532	446	180	27	85	74	86	1	
	生 菓 子 類	17,011	141	76	4	27	18	13	4	
	ゆ で だ こ	3,001	0	-	-	-	-	-	-	
	その他の加工食品	103,099	508	224	24	56	61	136	24	
	かんきつ類・バナナ	9,148	108	/	/	/	/	109	/	
添 加 物	3,907	1	1	-	-	-	-	-		
乳 類	16,689	4	-	-	-	-	-	4		
乳 製 品	19,542	2	1	-	-	-	1	-		
乳・乳製品を主原料とする食品	8,951	2	-	-	-	2	-	-		
ばら売りかんきつ類	6,594	588	/	/	/	/	588	/		
ばら売りバナナ	3,351	66	/	/	/	/	66	/		
ばら売りサッカリン含有食品	102	2	/	/	/	/	2	/		

(5) アイスクリーム類の検査結果（細菌検査）（表7）

スクリーニング検査を含む 1,064検体について検査を行ったところ、110検体が不良であり、不良率は10.3%であった。内訳は大腸菌群陽性が104検体、細菌数が規格を超えたものが15検体であった。このうち、法違反は26検体であり、当該製造者に対して営業停止の処分を行うとともに、製造工程の改善等を厳重に指導した。

表7 アイスクリーム類の細菌検査結果（再掲）

種 類	形 態	項 目 合 計	検査検体数	適	不 良	不 良 の 内 訳		
						細菌数	大腸菌群	そ の 他
			1,064	954	110 (26)	15	104	0
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ		82	63	19 (3)	1	18	—
	ハードアイスタイプ		97	89	8 (2)	—	8	—
	デッシャー等での小分け品		26	23	3	2	3	—
アイスマルク	ソフトクリームタイプ		303	272	31 (4)	3	30	—
	ハードアイスタイプ		37	32	5 (3)	2	3	—
	デッシャー等での小分け品		13	12	1	—	1	—
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ		337	308	29 (12)	2	27	—
	ハードアイスタイプ		41	41	—	—	—	—
	デッシャー等での小分け品		14	8	6	—	6	—
氷 菓	ハードアイスタイプ		63	56	7 (2)	5	7	—
	デッシャー等での小分け品		18	18	—	—	—	—
そ の 他	ソフトクリームタイプ		32	31	1	—	1	—
	ハードアイスタイプ		1	1	—	—	—	—
	デッシャー等での小分け品		—	—	—	—	—	—

注1 ()内は法違反の再掲。

- 2 保健所で行ったスクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは「不良」とし、法違反には含まない。
- 3 「不良」としたものの中には1検体で細菌数が規格を超え、さらに大腸菌群陽性となったものもある。

(6) 腸管出血性大腸菌O157に関する食品等の汚染実態調査結果(表8)

全国的にO157による食中毒が多発するとともに、都内においても仕出し弁当による食中毒が発生したため、集団給食施設、大量調理施設及び食料品等販売業等を対象に汚染実態調査を実施した。1,873検体を検査したところ、そのうちの1検体からO157が検出された。この検体は販売店で収去された焼肉用牛レバースライスでO157:H7(VT-1、VT-2)が検出された。収去先については、施設や器具の消毒洗浄、従業員の検便等を実施し、安全を確認した。

表8 腸管出血性大腸菌O157に関する食品等の汚染実態調査結果(再掲)

品名	収去検体数	O157(+)
合計	1,873	1
魚介類・魚肉ねり製品等	107	-
弁当・調理パン	56	-
サラダ・そうざい類	578	-
菓子類・菓子材料	26	-
豆腐及び同加工品	39	-
食肉	647	*1
食肉製品	32	-
野菜・果実類	185	-
冷凍食品	68	-
その他の食品	125	-
井戸水	10	-

*1: 焼肉用牛レバースライスよりO157:H7検出

(7) 豪州産生かき及び夏かき監視指導結果(表9)

平成7年12月27日付衛乳第269号厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知により流通の認められた豪州産生かき等の監視指導を行った。10,714軒に立ち入ったところ、生かきを取り扱っていたのは242軒で、かきの取扱要綱に違反する軒数は25軒であった。また6軒から収去検査を行ったところ、1検体(国産生かき)が成分規格違反(E.coli最確数230/100g以上検出)であった。

表9 豪州産生食用かき及び夏かき監視指導結果(再掲)

業種	項目	実施軒数	収去軒数	生食用かき取扱い軒数	かきの取扱要綱に違反する軒数	違反の内訳				その他
						生食用かき取扱無届	期限切れ製品の販売	加熱調理用を販売	保存基準違反	
合計		10,714	6	242	25	16	0	0	0	11
魚介類販売業	一般	4,681	1	115	15	8	-	-	-	10
	デパート	1,448	-	8	2	1	-	-	-	-
	スーパー	46	-	-	-	-	-	-	-	-
飲食店営業		4,469	2	111	7	7	-	-	-	-
その他		70	3	8	1	-	-	-	-	1

(8) ミネラルウォーターの目視検査結果（表10）

平成7年9月に発生したミネラルウォーター異物混入事件再発防止の目的で、取扱施設における目視検査を実施した。3,996軒に立ち入り、26,078本の目視検査を行ったが異物混入が確認されたものはなかった。

表10 ミネラルウォーターの目視検査結果

業種	立入軒数	立入延軒数	現場で行った本数	現場で異物を確認した本数	確認の結果違反となった本数
合計	3,996	5,758	26,078	0	0
デパート	104	203	1,214	—	—
スーパー	1,682	2,201	12,949	—	—
その他販売店	2,065	3,062	11,045	—	—
製造所	21	26	63	—	—
その他	124	266	807	—	—

(9) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果（表11）

食品移動販売車 497件、行商 354件に対し監視指導を実施した。その結果、無許可で営業していた食品移動販売車11件及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた15件を発見したので、直ちに営業を停止させた上で営業許可を取得させ又は鑑札の交付を受けさせるなどの措置を行った。

表11 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

		合計	移動販売車	行商
実施件数		851	497	354
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	26	11	15
	営業許可書（証）又は鑑札不携帯	43	19	24
	ステッカー又は記章着用なし	15	4	11
	衛生基準遵守違反	45	23	22
措置	始末書を徴した件数	2	—	2
	衛生注意指導票交付数	10	6	4

(10) 食品衛生講習会実施状況（表12）

食品衛生講習会を 2,148回（受講者数99,810人）開催し、衛生知識の向上や食中毒の防止等に努めた。

表12 講習会実施状況

種類		項目	回数	参加人数
		合計	2,148	99,810
食品衛生関係者	営業許可新規・更新		186	6,331
	業態別		1,124	49,826
	食品衛生責任者		60	5,173
	その他		336	17,594
消費者			344	15,857
その他			98	5,029

(11) 保健所独自の計画による一斉監視等（表13）

通常の監視では立入りが困難な夜間営業施設や祝祭日の祭礼等に伴う営業施設等25,322軒に対して、各保健所が独自の計画に基づき監視指導を行った。

表13 保健所独自の計画による一斉監視等

種 類	項 目		回 数	実 施 軒 数
	合 計			
			738	25,322
一 斉 監 視	夜 間 営 業 者		174	7,377
	祭 礼 ・ 催 し 物 等		107	5,454
	業 態 別		210	7,082
	そ の 他		158	4,587
独自計画による収去等			89	822

(12) 現場簡易検査結果（表14）

29,023軒の営業施設等に対し、スタンプスプレッド法による調理器具や調理者の手指の検査等 160,393件の現場簡易検査を行い、施設の汚染状況を把握するとともに、その結果を衛生講習会等に活用し、営業者への指導を行った。

表14 現場簡易検査結果

	合 計	検 査 の 内 訳									
		細 菌 検 査				化 学 検 査					
		スタン プ法	コリテ ップ	その他	小 計	残留 塩素	AV・ POV	蛍光 物質	放射 能	その 他	小計
検査 件数	160,393	150,801	4,504	3,139	158,444	928	449	-	-	572	1,949
実施 軒数	29,023										

(13) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果

ア 食品別細菌検査結果（表15～表28）

〔一斉収去検査成績不良判定基準〕

食 品	細 菌 数	大 腸 菌 群	そ の 他 の 細 菌
すし種・さしみ	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌（病原性大腸菌含む）、大腸炎ビブリオ、病原ビブリオ→陽性のもの
サラダ等の未加熱そうざい	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌（病原性大腸菌含む）→陽性のもの
調 理 パ ン	100万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	同 上
豆 腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	同 上
加熱済そうざい 弁当類	10万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	同 上
洋 生 菓 子 ゆでめん類	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	同 上
和 生 菓 子	50万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	同 上
アイスクリーム 類	成分規格に違反するもの		

表15 弁当・調理パン等の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)
		不良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合 計	99	23	23.2	8	12	12	25	16	17	9	53	10	21	12	3	1	2	0
弁 当 類	小 計	32	4	12.5	3	4	7	9	5	3	1	22	2	6	2	0	0	0
	す い なり ず し	1	0	0.0	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
		4	1	25.0	-	-	1	-	1	2	-	1	-	2	1	-	-	-
	お に ぎ り	9	1	11.1	-	1	1	4	2	-	1	6	1	2	-	-	-	-
	そ の 他 の 弁 当	18	2	11.1	3	3	4	5	2	1	-	14	1	2	1	-	-	-
調 理 パ ン	小 計	57	16	28.1	2	6	5	15	9	14	6	26	8	13	8	2	0	2
	サ タ マ ゴ	43	13	30.2	2	2	3	12	8	12	4	17	8	10	7	1	-	2
		7	1	14.3	-	1	1	2	1	1	1	4	-	3	-	-	-	-
	他 の 調 理 パ ン	7	2	28.6	-	3	1	1	-	1	1	5	-	-	1	1	-	-
そ の 他 (原 材 料)	10	3	30.0	3	2	-	1	2	-	2	5	-	2	2	1	1	-	

表16 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

品目	項目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	
			不良 数	不良 率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				10 ⁴ <
合計		105	17	16.2	19	5	15	20	24	13	9	56	14	14	15	6	0	1	0
加熱 済 そう ざい	小 計	45	5	11.1	16	3	8	6	8	3	1	33	4	4	3	1	0	1	0
	焼・揚・炒物	11	0	0.0	—	1	4	2	4	—	—	6	2	1	2	—	—	—	—
	煮 物	15	1	6.7	7	2	1	3	1	1	—	12	1	1	—	1	—	—	—
	玉 子 焼	6	1	16.7	5	—	—	—	1	—	—	5	—	1	—	—	—	1	—
	卵 加 工 品	8	1	12.5	4	—	1	—	2	1	—	6	1	—	1	—	—	—	—
	そ の 他	5	2	40.0	—	—	2	1	—	1	1	4	—	1	—	—	—	—	—
未 加 熱 そう ざい	小 計	60	12	20.0	3	2	7	14	16	10	8	23	10	10	12	5	0	0	0
	サ ラ ダ	54	12	22.2	3	2	5	12	16	8	8	22	7	10	10	5	—	—	—
	和 え 物	5	0	0.0	—	—	2	2	—	1	—	1	3	—	1	—	—	—	—
	そ の 他	1	0	0.0	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—

表17 すし種・さしみの細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 (+ 菌)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	腸 炎 ビ ブ リ オ (+)	病 原 ビ ブ リ オ (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合 計	108	21	19.4	0	0	9	25	43	27	4	28	33	35	9	3	1	7	0	5	6
貝 類	14	6	42.9	-	-	2	2	5	3	2	3	3	5	1	2	-	2	0	2	2
イ カ	13	2	15.4	-	-	-	2	4	7	-	3	4	4	2	-	-	1	-	-	-
マ グ ロ	53	6	11.3	-	-	6	12	23	12	-	15	16	19	3	-	-	2	-	1	3
タ コ	6	2	33.3	-	-	-	1	4	1	-	2	2	-	2	-	-	1	-	1	-
上 記 以 外 の 魚 介 類	20	4	20.0	-	-	1	7	7	3	2	3	8	7	1	1	1	1	0	1	1
玉 子 焼	2	1	50.0	-	-	-	1	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表18 豆腐の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)
		不良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合 計	55	6	10.9	2	4	13	15	12	7	2	50	4	1	0	0	0	0	0
無 包 装	22	3	13.6	-	-	3	5	9	4	1	19	2	1	-	-	-	-	-
包 装 品 (簡易包装含む)	33	3	9.1	2	4	10	10	3	3	1	31	2	-	-	-	-	-	-

表19 めん・皮類の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+) (-)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+) (-)	サ ル モ ネ ラ (+) (-)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合 計	55	0	0.0	5	7	19	14	10	0	0	48	7	0	0	0	0	0	0
ゆ で そ ば	9	0	0.0	-	2	2	3	2	-	-	6	3	-	-	-	-	-	-
ゆ で う ど ん	33	0	0.0	3	4	14	6	6	-	-	31	2	-	-	-	-	-	-
蒸 中 華 め ん	8	0	0.0	2	1	3	1	1	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-
ゆ で 中 華 め ん	2	0	0.0	-	-	-	1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
生 め ん 類 等	3	0	0.0	-	-	-	3	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-

表20 生菓子等の細菌検査結果

品目	項目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	
			不良 数	不良 率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				10 ⁴ <
合 計		100	18	18.0	9	17	24	24	13	6	7	72	13	7	7	1	0	0	0
洋 生 菓 子	小 計	68	16	23.5	7	12	16	15	9	4	5	46	8	7	7	0	0	0	0
	ケ ー キ 類	24	9	37.5	1	2	5	6	7	1	2	12	3	5	4	-	-	-	-
	シュークリーム	30	5	16.7	2	8	6	8	2	2	2	23	3	1	3	-	-	-	-
	プ リ ン	8	1	12.5	4	1	1	1	-	1	-	8	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	6	1	16.7	-	1	4	-	-	-	1	3	2	1	-	-	-	-	-
和 生 菓 子	小 計	32	2	6.3	2	5	8	9	4	2	2	26	5	0	0	1	0	0	0
	も ち 菓 子	9	0	0.0	-	2	2	1	3	1	-	7	2	-	-	-	-	-	-
	水ようかん	11	1	9.1	-	1	5	4	-	-	1	10	1	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	12	1	8.3	2	2	1	4	1	1	1	9	2	-	-	1	-	-	-

表21 真空包装食品の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+) (-)	黄色 ブドウ 球菌 (+) (-)	サル モネ ラ (+) (-)	ボツ リヌ ス菌 (+) (-)
		不良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	46	0	0.0	36	5	3	2	0	0	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品	4	0	0.0	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	8	0	0.0	6	-	1	1	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	2	0	0.0	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
煮 豆	10	0	0.0	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の加熱 済そうざい	19	0	0.0	16	2	1	-	-	-	-	19	-	-	-	-	-	-	-	-
漬 物	1	0	0.0	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	1	0	0.0	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
調 製 粉 乳	1	0	0.0	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-

表22 アイスクリーム類の細菌検査結果

品目	項目	検 体 数	判 定			細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (+)	大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)
			不 良 数	不 良 率 (%)	違 反 数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <				
合 計		75	12	16.0	12	28	18	17	10	2	0	0	12	0	0	0
アイスクリーム	ソフト	1	0	0.0	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ハード	2	0	0.0	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスマルク	ソフト	21	2	9.5	2	9	5	4	3	-	-	-	2	-	-	-
	ハード	3	1	33.3	1	-	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-
	小分け	4	1	25.0	1	1	1	2	-	-	-	-	1	-	-	-
ラクトアイス	ソフト	33	7	21.2	7	14	9	4	5	1	-	-	7	-	-	-
	ハード	2	0	0.0	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
氷 菓		7	1	14.3	1	1	1	3	1	1	-	-	1	-	-	-
フローズンヨーグルト		2	0	0.0	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表23 アイスクリーム類の細菌検査結果（再収去分）

品目	項目	検 体 数	判 定			細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (+)	大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)
			不 良 数	不 良 率 (%)	違 反 数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <				
合 計		9	2	22.2	2	5	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0
アイスマルク	ソフト	2	1	50.0	1	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-
	ハード	1	0	0.0	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ラクトアイス	ソフト	6	1	16.7	1	4	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-

イ 食品別化学検査結果 (表24~表28)

表24 そうざい・漬物・調理パン等の化学検査結果

品目	項目	検体数	判定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着色料		二酸化硫黄		発色剤 (亜硝酸根)		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (EDTA)	
			違反数	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
合計		81	0	0.0	79	19	79	9	48	4	48	0	27	10	14	0	7	5	5	0	1	0
そ う ざ い	小計	39	0	0.0	39	3	39	6	28	0	28	0	13	4	9	0	0	0	1	0	0	0
	佃煮	1	0	0.0	1	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮豆	7	0	0.0	7	2	7	-	4	-	4	-	3	2	2	-	-	-	-	-	-	-
	煮物	9	0	0.0	9	-	9	6	4	-	4	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-
	卵加工品	6	0	0.0	6	-	6	-	5	-	5	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	他の加熱そうざい	1	0	0.0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	サラダ	15	0	0.0	15	-	15	-	13	-	13	-	4	1	3	-	-	-	1	-	-	-
つ け も の	小計	20	0	0.0	20	13	20	0	13	4	13	0	9	6	4	0	0	0	0	0	0	0
	酢漬	10	0	0.0	10	8	10	-	9	2	9	-	5	5	3	-	-	-	-	-	-	-
	しょう油漬	6	0	0.0	6	3	6	-	2	-	2	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	4	0	0.0	4	2	4	-	2	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品		7	0	0.0	7	3	7	-	2	-	2	-	-	-	-	-	5	5	-	-	-	-
調理パン(サンドイッチ)		6	0	0.0	5	-	5	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	1	-	1	-
その他		9	0	0.0	8	-	8	3	5	-	5	-	4	-	1	-	-	-	3	-	-	-

表25 真空包装食品の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の 保 存 料		サッカリン		その他の 甘 味 料		着 色 料		発 色 剤 (亜硝酸根)		ニコチン酸 /ニコチン 酸アミド	
		違 反 数	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
合 計	13	0	0.0	12	0	12	0	9	0	9	0	6	2	3	0	1	0
魚 肉 ね り 製 品	1	0	0.0	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
煮 豆	2	0	0.0	2	-	2	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
上記以外のそうざい	10	0	0.0	9	-	9	-	7	-	7	-	6	2	3	-	1	-

表26 生菓子類の化学検査結果

品目	項目	検体数	判定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着色料		二酸化硫黄	
			違反数	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
合計		35	0	0.0	32	0	32	0	11	0	11	0	15	0	2	0
洋 生 菓 子	小計	14	0	0.0	14	0	14	0	5	0	5	0	6	0	1	0
	ケーキ類	5	0	0.0	5	-	5	-	-	-	-	-	2	-	-	-
	シュークリーム	2	0	0.0	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	プリン	2	0	0.0	2	-	2	-	1	-	1	-	1	-	-	-
	その他	5	0	0.0	5	-	5	-	4	-	4	-	3	-	1	-
和 生 菓 子	小計	13	0	0.0	13	0	13	0	3	0	3	0	5	0	0	0
	もち菓子	2	0	0.0	2	-	2	-	1	-	1	-	-	-	-	-
	水ようかん	4	0	0.0	4	-	4	-	1	-	1	-	2	-	-	-
	その他	7	0	0.0	7	-	7	-	1	-	1	-	3	-	-	-
その他の菓子材料		8	0	0.0	5	-	5	-	3	-	3	-	4	-	-	-

表27 めん・皮類の化学検査結果

品 目	検 体 数	判 定		プロピレングリコール					水 分 含 量			ソルビン酸		その他の 保 存 料		着 色 料		そ の 他		
		違 反 数	違 反 率	検 体 数	検 出 数	検 出 値			検 体 数	検 出 値			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最 大	最 小	平 均		最 大	最 小	平 均								
合 計	60	0	0.0	59	8	/	/	/	59	/	/	/	3	0	3	0	12	0	6	0
ゆ で う ど ん	2	0	0.0	2	-	-	-	-	2	72	69	70.5	-	-	-	-	-	-	*1	-
生 う ど ん	12	0	0.0	12	-	-	-	-	12	33	10	29.2	1	-	1	-	-	-	*2	-
生 そ ば	6	0	0.0	5	2	1.6	1.1	1.35	5	32	28	30	-	-	-	-	1	-	-	-
蒸 中 華 め ん	7	0	0.0	7	-	-	-	-	7	58	29	38.7	-	-	-	-	4	-	-	-
生 中 華 め ん	20	0	0.0	20	4	1.4	0.7	1.1	20	34	29	32	1	-	1	-	7	-	*3	-
ぎょうざ等の皮	13	0	0.0	13	2	0.5	0.5	0.5	13	35	31	32.9	1	-	1	-	-	-	*4	-

注) *1: 過酸化水素 *2: 二酸化硫黄 *3: メタノール×2 *4: 二酸化硫黄、メタノール

表28 すし種の化学検査結果

品 目	項 目	検 体 数	判 定		着 色 料		ホ ウ 酸	
			違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計		23	0	0.0	22	0	1	0
赤	貝	21	0	0.0	21	-	-	-
夕	コ	1	0	0.0	1	-	-	-
生	ウニ	1	0	0.0	-	-	1	-

(14) 食鳥検査結果 (表29、表30)

表29 食鳥肉の細菌検査結果

検 体 数	細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)								黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	カンピロバクター (+)		リノサテリトアゲ (+) (ネ+モス)
	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷				ジェジュニー	コリー	
33	1	7	10	8	4	3	9	-	5	5	5	5	3	1	3	10	13	3	1	15

表30 食鳥肉の化学検査結果

項目	抗菌性物質			残留農薬*4	残留寄生虫用薬 (フルベンダゾール)
	簡易検査法*1	抗生物質等*2	合成抗菌剤*3		
検合計	107	61	41	13	13
体国産	94	48	28	-	-
数輸入	13	13	13	13	13
検出検体数	-	-	-	1*5	-

注) *1: 抽出ディスク法

*2: マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、サルファ剤

*3: チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシソリン酸、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリン

輸入食鳥肉についてはクロピリドール、ナイカルバジンを追加

*4: 総DDT、総BHC、ディルドリン (アルドリンを含む)、ヘプタクロル (ヘプタクロルエポキシサイドを含む)、総クロルデン、クロルピリホス、HCB

*5: タイ産食鳥肉より総DDT 0.24ppmを検出 (暫定的基準値5.0ppm)

(15) 事業所別講習会及び一斉監視等実施状況 (表31)

表31 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視					独自の計画に	よる収去等
		食品関係者				消費者	その他	夜間業者	祭礼・催し物等	業態別	その他		
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生者会	そ の 他								
合計		58 1,489	408 15,657	21 1,435	160 5,688	50 1,268	41 1,896	27 933	44 1,961	78 2,803	84 2,924	6 77	
青 梅		2 53	27 1,164	- -	- -	- -	- -	2 121	- -	14 473	- -	- -	- -
福 生		3 85	17 676	- -	7 279	1 25	- -	- -	1 215	7 438	- -	- -	- -
五 日 市		3 54	17 618	4 494	2 305	4 53	3 115	1 24	- -	8 131	3 254	- -	- -
八 王 子		6 244	19 1,029	- -	9 585	3 123	1 127	2 48	3 537	2 19	1 106	- -	- -
日 野		3 46	20 388	2 414	4 309	1 27	- -	1 40	- -	- -	- -	- -	- -
多 摩		3 39	20 783	1 35	3 26	7 151	4 152	1 34	1 73	- -	- -	- -	- -
町 田		3 92	14 889	- -	4 113	1 19	4 325	3 100	11 12	8 453	- -	- -	- -
府 中		3 94	13 645	1 44	3 198	1 26	2 98	- -	3 177	- -	- -	- -	- -
武蔵調布		2 59	12 456	- -	3 151	2 24	4 286	2 38	1 217	11 442	2 9	- -	- -
小 金 井		3 84	7 292	- -	8 287	1 30	4 144	- -	1 79	- -	- -	- -	- -
立 川		9 166	38 1,502	2 88	3 146	2 166	- -	1 43	4 309	- -	- -	1 29	- -
武蔵野		3 68	14 424	- -	3 160	- -	- -	- -	2 125	- -	3 29	- -	- -
三 鷹		3 72	15 585	1 51	12 527	6 175	5 30	2 84	2 36	- -	- -	- -	- -
田 無		3 94	15 612	2 75	- -	- -	- -	1 76	- -	- -	- -	1 10	- -
東久留米		3 65	21 634	- -	- -	1 18	1 63	3 148	- -	7 367	1 11	- -	- -
小 平		3 71	18 884	- -	2 21	- -	- -	4 96	- -	21 480	- -	4 38	- -
東 村 山		3 103	10 390	- -	5 378	1 10	2 119	3 76	1 25	- -	- -	- -	- -
島 し よ	大 島	- -	15 238	- -	12 769	- -	- -	- -	1 20	- -	- -	- -	- -
	三 宅	- -	- -	4 104	4 72	1 50	3 48	- -	6 40	- -	- -	- -	- -
	八 丈	- -	3 80	- -	3 54	- -	- -	1 5	2 28	- -	- -	- -	- -
	小笠原	- -	- -	- -	4 56	- -	- -	- -	5 68	- -	- -	- -	- -
食品環境指 導センター	- -	- -	- -	7 170	4 152	1 124	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
衛 生 検 査 所	市 場	- -	88 2,993	4 130	17 848	14 219	6 244	- -	- -	- -	24 1,112	- -	- -
	芝 浦	- -	5 375	- -	- -	- -	1 21	- -	- -	- -	50 1,403	- -	- -
	多 摩	- -	- -	- -	45 234	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
	食 肉	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

4 平成8年度食品衛生監視事業（9・10月分）の実施結果について

実施結果

(1) 概要（表1及び表2）

本年度は夏季に多発した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件をふまえ、夏季対策事業を一部継続して行うため9～11月期の事業を2期に分けて行った。本事業はその前期分として9月1日から10月13日までの期間に実施した。

飲食店営業（仕出し屋）、飲食店営業（弁当屋）、飲食店営業（集団給食）及び学校・保育園・幼稚園・老人福祉施設等の集団給食施設、並びに食肉処理業、食鳥処理場、食肉販売業、食料品等販売業の施設等、11,387軒（立入延軒数25,453軒）に立ち入り監視指導を行った。また、779検体の食品等の収去検査を実施した結果、19検体の不良が発見された。このうち、食品衛生法違反となったものはなかった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等161軒に対して、口頭注意等の措置を行うとともに改善を指導した。

(2) 腸管出血性大腸菌O157 汚染実態調査及び一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

腸管出血性大腸菌O157による食中毒を未然に防止するため、夏季対策事業に引き続き汚染実態調査及び汚染源調査を行った。集団給食施設、食肉処理業、食鳥処理場、食肉販売業、食料品等販売業等9,479軒（立入延軒数23,436軒）に立ち入り監視指導を行った。また、集団給食施設における食材納入業者の調査も併せて実施し営業施設2,154軒（重複を除いた施設数482軒）をリストアップした。

イ 収去検査結果（表2）

保健所、食品環境指導センター、市場衛生検査所、芝浦・多摩食肉衛生検査所において食肉・野菜・そうざい等455検体について検査を行ったところ、9検体が不良であった。この不良のなかには食品衛生法違反及び腸管出血性大腸菌O157が検出されたものはなかった。

ウ 大量調理施設における収去検査結果（保健所実施分再掲・表3）

学校給食、弁当屋、仕出し屋等の大量調理施設からそうざい類119検体を収去した。その結果、不良は4検体であったが、腸管出血性大腸菌O157が検出されたものはなかった。

(3) 学校給食施設の衛生管理監視指導（表1）

大阪府堺市で発生した腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒事件等をふまえ、特に学校給食施設については重点的に監視指導を行った。各保健所管内の小中学校、都立盲・ろう・養護学校の給食施設559軒（立入延軒数812軒）に立ち入り、4軒について口頭注意等の措置を行い改善を指導した。

(4) 輸入食品一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

増加する輸入食品の安全性を確認し都民により多くの監視検査データを提供するため、輸入食品の一斉収去検査を行った。食品販売業等260軒（立入延軒数294軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果11軒に対して食品の取扱いや保存方法等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表4）

輸入品の菓子、調味料等51検体を検査したが、食品衛生法に違反するものはなかった。

(5) 独自事業関連収去検査結果（表1、表2）

各保健所が設定したテーマに基づき、飲食店営業やその他の製造業等 146軒（立入延軒数 221軒）に立ち入り、各種食品や調理器具の拭き取り等 264検体の検査を行った。この結果、10検体が不良であった。これら不良食品の製造・販売者等 8軒に対して取扱いの改善指導等を行った。

(6) 表示の検査及び指導（表5）

食品等36,803件の表示検査を行ったところ、200件（0.5%）の表示違反を発見した。当該食品の製造者・販売者に対して適切な表示を行うよう指導した。

(7) 衛生教育（表6）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計 123回（参加人数 6,550人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(8) 一斉監視等（表6）

各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を32回（実施軒数 1,418軒）実施した。

また、漬物製造業での収去検査等、それぞれの地域の特性に応じた保健所独自の検査を13回（実施軒数80軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	業 態	項目	対象施設数	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳						
								行政処分			行政処分の措置		その他	その他
								営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意		
合 計				11,387	25,453	465	161	0	0	0	0	164	49	
腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導	飲食店営業（仕出し営業）		424	172	202	11	1	-	-	-	-	1	-	
	飲食店営業（弁当営業）		1,803	489	555	7	8	-	-	-	-	8	-	
	飲食店営業（集団給食）		1,689	473	546	18	2	-	-	-	-	2	-	
	学校給食施設		629	559	812	32	4	-	-	-	-	3	1	
	その他の集団給食施設		1,070	521	578	53	1	-	-	-	-	-	1	
	食肉処理業		236	150	891	-	35	-	-	-	-	35	-	
	食鳥処理場		130	104	131	19	1	-	-	-	-	1	-	
	食肉販売業		3,965	892	1,502	21	15	-	-	-	-	15	-	
	食料品等販売業		8,594	1,640	5,867	8	13	-	-	-	-	13	-	
	その他の施設			4,479	12,352	190	55	-	-	-	-	61	-	
小 計			9,479	23,436	359	135	-	-	-	-	139	50		
輸入食品一斉監視指導	食品販売業			256	290	21	11	-	-	-	-	11	-	
	その他			4	4	2	-	-	-	-	-	-	-	
	小 計			260	294	23	11	-	-	-	-	11	-	
独自事業関連収去検査				146	221	83	8	-	-	-	-	7	1	
その他（保健所で計画した一斉監視指導等）				1,502	1,502	-	7	-	-	-	-	7	-	

表2 収去検査結果

事業名	項目 合計	総 検 体 数	細菌検査		化学検査		収去 不良 結果の 軒数		
			検 体 数	判 定 不良 数	不良 率 %	検 体 数		判 定 不良 数	不良 率 %
	合計	779	626	19	3.0	153	-	-	9
腸管出血性大腸菌O157 汚染実態 調査及び一斉監視指導		455	444	9	2.0	11	-	-	5
輸入食品一斉監視指導		51	-	-	-	51	-	-	-
独自事業関連収去検査		264	174	10	5.7	90	-	-	4
上記以外の事業		9	8	-	-	1	-	-	-

表3 大量調理施設における腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査収去検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	O157 (+)	
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合計	119	4	3.4	35	25	24	15	12	5	3	86	17	10	4	2	0	1	0	0	
加熱済そうざい	小計	93	2	2.2	35	24	20	9	3	1	1	81	7	3	2	0	0	1	0	0
	焼・揚・炒物	35	0	0.0	13	7	10	2	3	-	-	33	1	1	-	-	-	-	-	-
	煮物	30	0	0.0	10	9	6	5	-	-	-	25	3	1	1	-	-	-	-	-
	玉子焼	2	0	0.0	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	卵加工品	4	0	0.0	2	1	-	-	-	1	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
	その他	22	2	9.1	10	5	4	2	-	-	1	19	1	1	1	-	-	1	-	-
未加熱そうざい	小計	26	2	7.7	0	1	4	6	9	4	2	5	10	7	2	2	0	0	0	0
	サラダ	16	2	12.5	-	-	-	3	7	4	2	-	6	6	2	2	-	-	-	-
	和え物	4	0	0.0	-	1	1	1	1	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
	その他	6	0	0.0	-	-	3	2	1	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-	-

表4 輸入食品の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料		甘味料		着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (EDTA)		発色剤 (亜硝酸根)		プロピオン酸		その他		
		違反数	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	
合計	51	0	0.0	29	3	24	0	31	5	16	4	8	0	1	0	1	0	2	0	2	0	
菓子	20	0	0.0	7	-	10	-	14	4	5	-	2	-	-	-	-	-	-	-	*2	1	-
調味料	13	0	0.0	11	*1	6	-	10	-	4	1	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-
農産物加工品	13	0	0.0	8	*1	7	-	5	-	6	3	2	-	-	-	1	-	-	-	*3	1	-
水産物加工品	3	0	0.0	2	*1	-	-	1	-	1	-	3	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
食肉製品	1	0	0.0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	1	0	0.0	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注) *1:安息香酸 *2:トコフェロール *3:ジエチレングリコール

表5 食品別表示検査

項目 合計 食品名	総検査件数	総表示違反件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反が判明した検体数
			無表示	名称	日付表示	製造者住所・氏名	食品添加物	その他	
	36,803	200	71	14	14	14	88	-	-
マーガリン	735	0	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料	1,225	0	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	2,464	1	-	-	-	1	-	-	-
食 肉 製 品	1,895	0	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	614	0	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類	100	0	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	613	0	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	1,882	0	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品	0	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,053	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であって右に掲げるもの	食 肉	2,398	6	6	-	-	-	-	-
	生 か き	606	0	-	-	-	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	1,499	0	-	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	1,921	0	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	1,055	0	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,774	38	22	1	6	9	1	-
	そ う ざ い	2,461	33	20	4	6	-	3	-
	生 菓 子 類	1,456	4	4	-	-	-	-	-
	ゆ で だ こ	251	0	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	6,007	36	25	3	2	4	2	-
かんきつ類・バナナ	676	15	/	/	/	/	15	/	
添 加 物	486	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 類	1,584	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品	1,294	0	-	-	-	-	-	-	-
乳・乳製品を主原料とする食品	650	0	-	-	-	-	-	-	-
ばら売りかんきつ類	698	57	/	/	/	/	57	/	
ばら売りバナナ	404	10	/	/	/	/	10	/	
ばら売りサッカリン含有食品	2	0	/	/	/	/	-	/	

表6 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独自計画に	よる収去等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 営 業 者 間	祭 催 物 等 祭 礼 ・	業 態 別	そ の 他		
		営新講 業規 許更 可新会	業 講 態 習 別 会	食責講 品任習 衛生者会	そ の 他								
合 計		28 837	22 1,207	5 715	27 962	22 1,608	19 1,221	6 190	10 554	6 151	10 523	13 80	
青 梅		1 42	3 44	- -	1 16	- -	- -	1 28	- -	- -	- -	2 8	
福 生		2 66	- -	1 468	1 8	2 125	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
五 日 市		2 44	- -	- -	- -	3 153	3 58	- -	- -	- -	1 136	- -	
八 王 子		4 170	- -	1 96	3 43	2 600	2 504	1 30	1 24	- -	- -	3 35	
日 野		1 20	1 35	- -	- -	1 40	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
多 摩		1 15	2 57	- -	- -	- -	2 28	- -	- -	- -	- -	- -	
町 田		1 26	- -	- -	- -	2 54	4 141	- -	- -	- -	- -	1 1	
府 中		1 37	1 80	- -	1 35	1 17	1 68	- -	1 142	2 143	3 191	1 1	
武蔵調布		2 51	6 501	- -	1 72	1 238	1 3	- -	1 52	- -	- -	- -	
小 金 井		1 36	- -	- -	4 151	- -	1 15	- -	1 57	- -	- -	- -	
立 川		4 110	2 262	- -	2 147	3 145	- -	1 31	1 44	- -	- -	- -	
武蔵野		1 28	1 60	- -	- -	1 53	1 55	1 43	1 74	- -	- -	- -	
三 鷹		- -	1 16	- -	1 55	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
田 無		2 51	1 57	1 38	2 115	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	- -	
東久留米		2 55	1 47	- -	1 3	1 23	3 322	- -	1 120	- -	- -	2 10	
小 平		2 45	1 30	1 63	3 108	- -	- -	1 37	- -	- -	- -	3 23	
東 村 山		1 41	2 18	1 50	- -	5 160	1 27	1 21	- -	- -	- -	- -	
島 しょ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 8	2 14	- -	
	三 宅	- -	- -	- -	2 100	- -	- -	- -	- -	- -	1 15	1 2	
	八 丈	- -	- -	- -	3 61	- -	- -	- -	2 8	- -	3 167	- -	
	小笠原	- -	- -	- -	2 48	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数