

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	133
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	133
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	133
第 2 平成 30 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	136
第 3 平成 30 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	148
第 4 平成 30 年度食品衛生監視事業（9 月分から 11 月分まで）の実施結果について	164
第 5 平成 30 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	175
第 6 平成 30 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	191
第 7 食品関係保健所計画事業	204
第 2 節 その他の事業	211
第 1 現場簡易検査	211
第 2 夜間営業等監視事業	211
第 3 臨時営業等監視事業	211

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、「平成30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。

平成30年度は、近年多発している食肉の生食等による食中毒に加え、平成29年に発生したそう菜チェーン店による

腸管出血性大腸菌O157食中毒、はちみつが原因とされる乳児ボツリヌス症等を踏まえ、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ゲン表示等に関する監視指導を実施した。

そのほか、縁日・祭礼等の衛生監視、地域で製造・消費される食品の検査等、地域特性を考慮した事業を行った。

第1節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業

第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成30年度東京都食品衛生監視指導計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表 3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成30年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食提供者等の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○行商の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,015
6月～8月 【夏期一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○大量調理施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○行商・自動車営業の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,392
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等の一斉監視指導（腸管出血性大腸菌、ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー対策 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○行商の一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,653
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○集団給食施設等の一斉監視指導（腸管出血性大腸菌、ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○行商・自動車営業の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導（表示の監視指導、食品表示法の経過措置期間終了に向けた取組） ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	2,767
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（腸管出血性大腸菌、ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー対策 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○行商の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,265

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 平成30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			
主な監視事業	4-5月事業			夏期一斉監視事業			9-11月事業			歳末一斉監視事業			1-3月事業		
	<p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・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>④食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等)</p> <p>⑤行商</p> <p>⑥食鳥処理場等</p> <p>⑦食品のアレルギーマスク対策</p>			<p>夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導</p> <p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・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、豆腐、めん類、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飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい、大規模施設等)</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食品のアレルギーマスク対策</p>			<p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②食品のアレルギーマスク対策</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 (魚肉ねり製品、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行商</p> <p>⑦学校給食用パン・めん類製造所・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(大鳥)</p>			<p>歳末に食品を大量に取り扱う施設に対する監視指導</p> <p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設、宴会施設等 *腸管出血性大腸菌0157・ノロウイルス対策</p> <p>②食品の製造業 (魚肉ねり製品、そうざい、菓子、魚介類加工品、つけ物、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行商・自動車営業 (スーパー、デパート、めん類製造所、米飯加工委託工場)</p> <p>⑤ふぐ取扱関係業者</p> <p>⑥夜間業者</p>			<p>【主な対象業種】</p> <p>①大量調理施設、社会福祉施設等 *腸管出血性大腸菌0157・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スク対策</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行商</p> <p>⑧食鳥処理場等</p>		
収去検査	①③④⑥で実施														
自主管理推進事業	食品衛生自主管理認証制度の普及 HACCP導入型基準の周知及び技術的支援														
表示監視	表示の検査・指導 (食品表示法(栄養表示除く)、米トレビ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														

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	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	合計	10,955	1,175	10	0.9%	5,114	780	5	0.6%	5,841	395	5	1.3%
4月～5月	給食供給者等の一斉監視	1,266	137			825	109			441	28		
	食品製造業の一斉監視	524	53			174	30			350	23		
	食品販売業の一斉監視	511	43			157	22			354	21		
	食鳥肉の一斉監視	399	14			77	7			322	7		
	計画事業ほか												
	小計	2,700	247		0.0%	1,233	168		0.0%	1,467	79	0	0.0%
6月～8月(夏期一斉)	調理パン・弁当類	411	52	2	3.8%	314	45	2	4.4%	97	7		
	サラダ・そうざい類	704	75			402	53			302	22		
	生菓子	312	33			103	17			209	16		
	地域流通食品	966	70			86	13			880	57		
	食肉	262	37			262	37						
	すし種・刺身	198	33			198	33						
	アイスクリーム類	170	34			170	34						
	豆腐原料大豆	12	4							12	4		
	豆腐	191	32			191	32						
	食品のアレルギー物質検査												
	その他												
計画事業ほか													
小計	3,226	370	2	0.5%	1,726	264	2	0.8%	1,500	106		0.0%	
9月～11月	社会福祉施設等の一斉監視(ノロウイルス対策)												
	食品のアレルギー物質検査	25	25	2	8.0%					25	25	2	8.0%
	生食用食肉等を提供する飲食店等の一斉監視												
	食品製造業及び販売業の一斉監視	1,263	125	1	0.8%	527	82	1		736	43		
	改善確認が必要な施設の監視	289	41			289	41						
	その他	65	3			11	1			54	2		
	計画事業ほか												
小計	1,642	194	3	1.5%	827	124	1	0.8%	815	70	2	2.9%	
12月(歳末一斉)	佃煮・そうざい	381	40			177	26			204	14		
	生菓子類	329	39	2	5.1%	211	32			118	7	2	28.6%
	生食用かき	11	11			11	11						
	魚肉ねり製品	331	37			76	19			255	18		
	食肉製品	174	23			46	12			128	11		
	魚介類加工品・魚卵加工品	195	14							195	14		
	農産加工品												
	その他	52	13			52	13						
	計画事業ほか												
小計	1,473	177	2	1.1%	573	113		0.0%	900	64	2	3.1%	
1月～3月	改善確認が必要な施設の監視	215	25	1	4.0%	137	19	1	5.3%	78	6		
	食品のアレルギー物質検査	10	10							10	10		
	食品販売業の一斉監視	598	51	1	2.0%	153	25	1	4.0%	445	26		
	食品製造業の一斉監視	805	91	1	1.1%	410	62			395	29	1	3.4%
	食鳥肉の一斉監視	286	10			55	5			231	5		
	その他												
計画事業ほか													
小計	1,914	187	3	1.6%	755	111	2	1.8%	1,159	76	1	1.3%	

第2 平成30年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,015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、食肉販売業等71軒から食品等を収去し、247品目の検査を実施した。その結果、不良食品はなかった。

食品の取扱い等が不良であった施設117軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 給食供給者等の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

学校、保育施設、病院・診療所、その他（工場・事業所、寮等）の給食施設（飲食店営業を含む）に対して407件の立入りをを行い、食中毒の発生を未然に防止するため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-8、表3-1-9）

給食供給施設39軒からそうざい、調味料等を収去し、137品目の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(2) 食肉等の取扱施設

ア 監視指導（表3-1-5）

生食用食肉、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373件の立入りをを行い、10軒に対して口頭注意を実施し、衛生管理の徹底を図った。

(3) 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

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客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70件、飲食物を提供する施設に対して1,793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、14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。

(4) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

清涼飲料水等の食品の製造施設に対して501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、16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22軒から菓子等を収去し、65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。

(5) 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728件の立入りをを行い、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、流通食品の検査を実施した。また、併せて流通食品の表示について、監視指導を実施した。

このうち、28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軒から菓子、農産物加工品等を収去し、42品目の検査を実施した。その結果、違反・不良となった食品はなかった。

(6) 行商弁当の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者等に対して許可の有無や食品の取扱い等について19件の監視指導を行った。

(7) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成30年度食鳥肉の衛生確保事業の実施計画」（平成30年3月30日付29福保健

食第2295号)に基づき、食鳥処理場に対して20件の監視指導を実施した。その結果、1軒に対して口頭指導等の行政措置を実施した。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場に対して5件の立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達をしていなかった施設1軒に対して、口頭注意を行い、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7軒から食鳥肉を収去し、14品目の検査を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(8) 食品のアレルギー対策 (表3-1-5)

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレル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754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。

(9) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-16)

食品等28,048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0.1%)。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1,576品目、保健機能食品676品目、アレルゲンに係る表示10,709品目についても、併せて表示検査を実施した。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-17)

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59回実施し、2,046名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は40回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は27回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は41回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は53回、寄生虫・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は35回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は13回、乳児ボツリヌス症に関する内容を盛り込んだ

講習会は12回実施しており、それぞれ1,110名、1,308名、1,298名、1,941名、902名、484名、353名が参加した。

表3-1-4 施設別立入検査実施状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			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	4,015	117	111	0	10	0
製造・処理施設	499	17	15		4	
販売施設	753	35	31		4	
調理施設	2,750	65	65		2	
その他	13					

表3-1-5 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入検査実施状況					収去検査実施状況			HACCP実施状況	
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
			行政指導							
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他					
ア 給食供給者等 (腸管出血性大腸菌・ノロウイルス対策) (再掲)	407	13	13		1	39	137			
イ 食肉の取扱施設 (再掲)	373	10	10		1	7	14			
ウ 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 (再掲)	70	2	2							
	1,793	12	12		1					
エ 食品製造業等 (再掲)	499	16	13		4	22	65			
	2									
オ 食品の販売業 (再掲)	728	28	24		4	9	42			
	75	1	1							
カ 行商 (再掲)	19									
キ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	20	1	1			7	14			
ク 食品のアレルギー対策 (再掲)	754	1	1							

表3-1-6 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した)	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		247	0	(0)	0	2,700	1,233	0	(0)	1,467	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	4			47	13			34		
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	14			399	77			322		
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	1			8	8					
	野菜類・果物類及びその加工品	17	21			302	52			250		
菓子類	洋生菓子	18	15			122	63			59		
	和生菓子	19	14			144	62			82		
	その他の菓子・菓子材料	20	23			268	67			201		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	10			110	10			100		
	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	20			295				295		
	加熱済そうざい	27	97			768	687			81		
	未加熱そうざい	28	20			152	146			6		
	そうざい半製品	29										
	弁当類	30	3			24	24					
	調理パン	31										
	ゆでめん類	32										
	豆腐	33										
上記以外の食品	34	4			39	24			15			
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3-1-7 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	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲した品目数)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		10	0	(0)	0	197	8	0	(0)	189	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			60				60		
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	3			65				65		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21										
	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	2			42				42		
	加熱済そうざい	27	1			8	8					
	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
網掛け は衛生規範 別添

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含 まないもの)	10万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを超えるもの	—
調理パン	100万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/gを超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバク ター、O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライス及びタンブリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳*	5万/mlを超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-8 給食供給者等の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス		腸管出血性大腸菌		
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)
合計		109	0	0.0	70	24	3	6	5	1	0	0	107	2	0	0	20	0	109	0	109	0	4	0	92	0
穀類及びその加工品		1			1							1							1		1				1	
その他の菓子・菓子材料		3			3							3							3		3				2	
加熱済そうざい		86			62	19	2	3				86							86		86			2		73
未加熱そうざい		17			3	4	1	3	5	1		15	2						17		17			2		14
弁当類		2			1	1						2							2		2					2

※1 その他の菓子・菓子材料、未加熱そうざい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。

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）

品名	項目	検体数	判定		保存料								着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤 ※2			
			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		アセスルファムカリウム		その他 ※1		二酸化硫黄			
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		28	0	0.0	27	6	27	0	27	0	27	0	1	0	21	2	26	2	26	0	2	0	1	0	3	0
野菜類・果物類及びその加工品		7			7	5	7		7		7		1		7	2	7	2	7				1		1	
洋生菓子		1			1		1		1		1				1		1		1							
その他の菓子・菓子材料		1			1		1		1		1				1		1		1							
缶詰・びん詰		1			1		1		1		1				1		1		1						1	
調味料		16			16		16		16		16				9		14		14		1				1	
加熱済そうざい		1			1	1	1		1		1				1		1		1							
その他の食品		1													1		1		1							

※1 検体によりサイクラミン酸、スクラロース及びズルチンを検査した。

※2 検体によりEDTA及びエリソルビン酸を検査した。

表3-1-10 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g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		腸管出血性大腸菌		成分規格 ※5		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ³	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁷	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	適	否
合計		30	0	0.0	16	6	6	2	0	0	0	9	16	0	0	0	23	0	23	0	25	0	4	0	13	0	5	0
魚介類加工品		1					1					1								1		1						
野菜類・果物類及びその加工品		1			1							1								1		1						
洋生菓子		9			3	4	2				9						9		9		9				6			
和生菓子		6			4			2			6						6		6		6		2		4			
その他の菓子・菓子材料		6			2	2	2				6						6		6		6				1			
清涼飲料水		5			4		1																				5	
その他の食品		2			2						2						2		2		2				2			

- ※1 魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、その他の食品においては、検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。
- ※2 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。
- ※3 清涼飲料水の成分規格(大腸菌群)を検査した。

表3-1-11 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料								着色料		甘味料				漂白剤		酸化防止剤 ※2		成分規格 ※3					
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		タール色素		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他 ※1		二酸化硫黄		検出数	検出数	適	否		
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数				
合計		23	0	0.0	20	0	20	3	20	2	20	0	16	3	15	0	15	0	3	0	1	0	1	0	5	0		
魚介類加工品		1			1		1		1		1		1															
野菜類・果物類及びその加工品		1			1		1		1		1		1															
洋生菓子		5			3		3		3		3		2	1	1		1											
和生菓子		3			3		3		3		3		2		2		2		1									
その他の菓子・菓子材料		7			6		6		6		6		5		7		7		1					1				
清涼飲料水		5			5		5	3	5	2	5		4	2	4		4									5		
調味料		1			1		1		1		1		1		1		1		1		1							

- ※1 検体によりアスパルテーム、サイクラミン酸、ステビオサイド、ズルチン及びレバウディオサイドAを検査した。
- ※2 BHA、BHT及びTBHQを検査した。
- ※3 清涼飲料水の成分規格(混濁、沈殿・固形異物、ヒ素、鉛)を検査した。

表3-1-12 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ		セレウス		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	22	0	0.0	15	1	1	3	2	0	0	0	21	1	0	0	14	0	22	0	22	0	1	0	3	0	14	0
魚介類加工品	1			1								1				1		1		1						1	
野菜類・果物類及びその加工品	6			3		1	1	1				6				5		6		6		1		2		5	
和生菓子	3			3								3				3		3		3						1	
その他の菓子・菓子材料	2			2								2				2		2		2						1	
加熱済そうざい	7			6	1							7				7		7		7						3	
未加熱そうざい	2						1	1				1	1			2		2		2				1		2	
弁当類	1						1					1				1		1		1						1	

※1 魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、その他の菓子・菓子材料、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。

表3-1-13 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								着色料		甘味料				酸化防止剤 ※2		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		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムカリウム		その他 ※1		二酸化硫黄						
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					
合計	21	0	0.0	19	3	19	0	19	0	19	0	2	0	18	4	18	1	18	0	1	0	1	0	2	0	
魚介類加工品	1			1		1		1		1				1												
野菜類・果物類及びその加工品	6			5	2	5		5		5				5	2	6	1	6								
和生菓子	2			2		2		2		2				2		2		2								
その他の菓子・菓子材料	4			3		3		3		3		1		4	1	3		3		1					1	
加熱済そうざい	4			4	1	4		4		4				3	1	3		3							1	
未加熱そうざい	1			1		1		1		1						1		1								
調味料	3			3		3		3		3		1		3		3		3				1				

※1 アスパルテームを検査した。

※2 BHA、BHT及びTBHQを検査した。

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

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		リステリア・モノシジネ		カンピロバクテリヤ		カンピロバクテリヤ		腸管出血性大腸菌			
			<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)※1	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計		7	0	1	0	0	3	2	1	0	2	2	2	1	0	6	1	6	1	5	2	7	0	6	1	7	0	7	0		
食鳥処理場	A ランク	2		1			1				1	1				2		1	1	2		2		2		2		2			
	B ランク	1					1						1			1		1			1		1		1		1		1		
	C ランク	4					1	2	1		1	1	1	1		3	1	4		3	1	4		3	1	4		4		4	
	D ランク																														

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

- ※1 検査により不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。
- ※2 検査により不検出であった検体の結果は<10/gとしており、その結果を含む。

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

区分	項目	検体数	抗菌性物質				内寄生虫用剤、殺虫剤※3	
			抗生物質※1		合成抗菌剤等※2			
			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		7	7	0	7	0	7	0
食鳥処理場	A ランク	2	2		2		2	
	B ランク	1	1		1		1	
	C ランク	4	4		4		4	
	D ランク							

- ※1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、並びにキノロン系抗菌剤を検査した。
- ※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファモノメトキシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、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、フロルフェニコール、デコキネート、マデュラマイシンを検査した。
- ※3 5-プルピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2アミン、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、フルベンダゾール、レバミゾール、シロマジンを検査した。

表3-1-16 食品別表示検査

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	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	除去検査 (食品表示法)				
						無表示	衛生事項			品質事項			保健事項		その他	文書指導		口頭指導	その他	検査検体数			違反検体数				
							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	機能性表示													
合計	28,048	1,576	676	10,709	17	3	2	4	8	0	0	0	1	0	0	0	17	0	17	0	1	0	65	0			
加工食品※ 1	農産物	麦類	1	61																							
		粉類	2	199		51																					
		でん粉	3	85																							
		野菜加工品	4	538	7	50																		12			
		果実加工品	5	547		19																			2		
		茶、コーヒー及びココアの調製品	6	281		6	28	1		1								1		1							
		香辛料	7	248		22																					
		めん・パン類	8	1,067		586	3		1	1	1							3		3							
		穀類加工品	9	268	7	16	37																				
		菓子類	10	2,733	268	64	1,750	6	1	1	2	2			1			6		6					15		
		豆類の調製品	11	408	258	4	101																			2	
		砂糖類	12	144		6																					
		その他の農産加工食品	13	532	33		108	1			1							1		1					1		
	畜産物	食肉製品	14	1,004		472	1			1								1		1		1					
		酪農製品	15	1,016		240	692																				
		加工卵製品	16	275		265																					
		その他の畜産加工食品	17	466		243																					
	水産物	加工魚介類	18	948		248																			1		
		加工海藻類	19	356		11																			1		
		その他の水産加工食品	20	337		66	1			1							1		1								
	その他	調味料及びスープ	21	1,762	294	25	1,448																		20		
		食用油脂	22	332	47	44	52																				
		調理食品	23	3,322	486	5	2,666	2			2							2		2					5		
		その他の加工食品	24	2,545	138	35	1,078																		1		
		飲料等	25	1,332	2	231	168																		5		
小計		20,806	1,540	676	10,161	15	1	2	4	8			1			15		15		1			65				
生鮮食品※ 2	農産物 (きのこ類、山菜類 及びたけのこを含む。)	米穀	26	244																							
		麦類	27	66		15																					
		雑穀	28	102																							
		豆類	29	188	35	24																					
		野菜	30	1,245		3																					
		果実	31	878	1	8																					
		その他の農産食品	32	140																							
	畜産物	食肉	33	1,796		263	2	2										2		2							
		乳	34	16																							
		食用鳥卵	35	365		183																					
		その他の畜産食品	36	114		10																					
	水産物 (冷凍、セリフレ ス、アイス、フオ レー、切り身、刺身 を除く。)、むき身、 解凍済むき身の 及び解凍したも の並びにむき身 を含む。)	魚類	37	1,360		37																					
		貝類	38	380																							
水産動物類		39	170		2																						
海産ほ乳動物類		40	1																								
海藻類	41	112																									
小計		7,177	36	545	2	2										2		2									
添加物	42	65		3																							

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

表 3-1-17 講習会実施状況

対象者	回数								受講人数							
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}							総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}						
		HACCP 関連	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 アレルギー 対策	乳児ボツリ ヌス症		HACCP 関連	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 アレルギー 対策	乳児ボツ リヌス症
合計	59	40	27	41	53	35	13	12	2,046	1,110	1,308	1,298	1,941	902	484	353
食品事業者	54	40	24	38	48	33	12	11	1,436	1,110	780	1,080	1,331	834	456	325
一般	5	0	3	3	5	2	1	1	610	0	528	218	610	68	28	28

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

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

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

第3 平成30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156,947件の立入りをを行い、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。

平成30年度は、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3,742軒から食品等を収去し、7,200品目の検査を実施した。その結果、314検体の不良食品等を発見した (不良率4.4%)。このうち、12検体は食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設4,241軒に対しては、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については以下のとおりである。

2 実施結果

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

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査 42,700 項目を実施した。その結果、389 項目が不良であった。食品別には、「弁当類」、「調理パン」、「ゆでめん類」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、成分規格に違反して大腸菌群を検出した「アイスクリーム」等7検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査31,887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「シヨウガ」等8項目が不良となり、8項目すべてが法違反であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目7,200品目のうち、輸入食品等の検査は685品目 (9.5%) であった。このうち不良検体は2検体 (不良率

0.3%) であり、2検体すべてが食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

(2) 大量調理施設の一斉監視指導 (表 3-1-20)

ア 監視指導

食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある大量調理施設における食品の取扱い等を監視指導するため、弁当調理施設、仕出し屋、ホテル、宴会場、集団給食施設等に対し8,053件の立入検査を実施した。

その結果、232軒に対して口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

弁当・仕出し屋等1,142軒から弁当類等を収去し、1,685品目の検査を実施した。その結果、111検体が不良となった。

(3) 食品製造業の一斉監視指導 (表 3-1-20)

ア 監視指導

そうざい製造業をはじめとした食品製造業に7,380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、194軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

つけ物製造業やそうざい製造業等、767軒からそうざい等を収去し、1,433品目の検査を実施した。その結果、49検体が不良となった。

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

ア 監視指導

食肉の生食による食中毒を未然に防止するために、焼肉店、飲食店、食肉販売店、食肉処理業等に対し、18,978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、牛肝臓を生食で提供していた4軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鶏刺し等を取り扱

う施設に対する取扱い指導を含め、計506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77軒から食肉等を収去し、384品目の検査を実施した。その結果、違反となった検体は無かった。

(5) 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 (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1,266件、飲食物を提供する施設に対して57,599件の立入りを行い、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、1,996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。

(6) アレルギー (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22,400件の立入りを行い、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、46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。

(7) 行商・自動車営業の一斉監視指導 (表3-1-20)

ア 監視指導

平成27年10月から許可制となった弁当等人力販売業に加えてその他の行商や自動車営業に対し、不適切な取扱いによる食中毒の発生を防止するため、1,380件の監視指導を行い、衛生管理の徹底を図った。

その結果、104軒に対し、弁当の適切な温度管理や、運搬容器内に温度計を常備する等、定められた基準を遵守するよう指導を行い衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

弁当等人力販売業8軒から弁当等を収去し、8品目の検査を実施した。その結果、3検体が不良となった。

(8) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-18、表3-1-24)

東京都自主回収報告制度において、賞味期限の誤記載やアレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されている。また、近年、食品の原産地に関する消費者の関心も高まっている。そこで、都内流通食品の表示適正化を図り、表示違反を防止するため、食品の製造業・加工業・販売業等に立ち入り、食品等304,460品目について表示検査を行った。

その結果、1,008品目の表示違反等を発見した(不良率0.3%)。このうち、不良率の高い食品は「野菜」、「茶、コーヒー及びココアの調整品」、「食肉」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33,635品目について遺伝子組換えに関わる表示、4,951品目について保健機能食品に関わる表示、107,690品目についてアレルゲンに関わる表示の検査を実施した。

(9) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-18、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872回実施し、35,951名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は475回、管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は610回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は598回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は713回、寄生虫・有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は586回、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は172回、乳児ボツリヌス症に関する内容を盛り込んだ講習会は164回実施しており、それぞれ23,082名、26,815名、25,979名、30,081名、26,662名、8,122名、7,865名が参加した。

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8,570軒において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を50,562件、化学検査を2,008件実施した。

(10) 都保健所が実施した収去検査

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

調理パンや弁当類、生菓子等264検体を収去し、細菌検査1,726項目を実施した。

その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合しなかった「弁当類」2検体が不良となった。

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

調理パンや弁当類、生菓子等106検体を収去し、化学検査1,500項目を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

表3-1-18 平成30年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		全 都	特 別 区 八 王 子 市 町 田 市	都 保 健 所	健 康 安 全 研 究 セ ン タ ー (監 視 部 門)	市 場 衛 生 検 査 所 及 び 芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所
		全	都					
立 入 件 数				156,947	59,113	7,392	16,863	73,579
行政措置実施軒数				4,241	2,127	159	121	1,834
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		0				
		販売禁止		0				
		その他		0				
	処分以外の措置	口頭注意		4,213	2,089	159	131	1,834
		指導文書交付		30	27	2	1	
		その他		74	69	5		
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数			3,742	3,328	124	237	53
	検 査 品 目 数			7,200	4,903	370	1,306	621
	判定	不良		314	307	2	3	2
		不良率 (%)		4.4%	6.3%	0.5%	0.2%	0.3%
	細 菌 検 査 項 目 数			42,700	34,362	1,726	5,176	1,436
	判定	不良		389	386	2	1	
		不良率 (%)		0.9%	1.1%	0.1%	0.0%	0.0%
	化 学 検 査 項 目 数			31,887	11,637	1,500	11,758	6,992
	判定	不良		8	3		3	2
		不良率 (%)		0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数			685	180	27	364	114
	(再掲) 判定	不良		2			2	
不良率 (%)			0.3%	0.0%	0.0%	0.5%	0.0%	
表 示 検 査 結 果		品目数		304,460	67,766	47,245	127,015	62,434
		不良		1,008	140	175	650	43
		不良率 (%)		0.3%	0.2%	0.4%	0.5%	0.1%
現 場 簡 易 検 査		実施軒数		8,570	6,198	2,032	58	282
		検査件数		52,570	31,135	14,181	3,848	3,406
衛 生 講 習 会		実施回数		872	642	155	8	67
		受講者数		35,951	26,783	7,049	117	2,002

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 (衛生指導注意票含む)	その他	
合計	156,947	4,241	4,213	30	74	0
製造・処理施設	14,884	263	253	5	13	
販売施設	94,946	2,096	2,099	3	9	
調理施設	45,413	1,785	1,764	22	52	
その他	1,704	97	97			

表3-1-20 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況					収去検査実施状況			HACCP実施状況	
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
				行政指導							
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他					
ア 大量調理施設の監視指導 (再掲)	高齢者福祉施設	402	9	9							
	上記以外の給食施設	3,258	76	76	1						
	弁当・仕出し調理施設	2,723	106	101	2	10	1,142	1,685	111	255	
	宴会場	1,670	41	41							
イ 東京2020オリンピック・パラリンピックに向けた監視指導 (再掲)		58,865	1,998	1,970	24	61	2,530	3,935	235	94	
	宿泊施設 (再掲)	1,266	31	31			15	15	5	29	
ウ 食品製造業の監視指導 (再掲)	製造業等 (つげ物除く)	7,216	183	173	4	13	749	1,408	45		
	つげ物製造業	112					8	11		43	
	行商用弁当製造施設	52	11	11			10	14	4	33	
エ セルフ販売形式による販売施設		863	22	21		4	90	108	8		
オ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		18,978	506	504	4		77	384	3		
カ 食品のアレルギー対策 (再掲)		22,400	46	45		1	13	16			
キ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	918	26	25		1	4	4	1		
	行商 (弁当等人力販売業を除く)	14									
	弁当等人力販売業	448	78	78			4	4	2		

表3-1-21 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査項目数	法違反・不良品目数			品目数 (通報した 再掲)	総検査項目数	(内訳)					
			法違反 (再掲)	法違反 (再掲)	法違反 (再掲)			細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)
合計		7,200	314	(12)	5	74,587	42,700	389	(7)	31,887	8	(8)	
魚介類等	魚介類	1	93	1		625	291	1		334			
	すし種・さしみ	2	570	40		4,703	4,463	46		240			
	その他の魚介類加工品	3	147	2	2	1,645	643	1	1	1,002	3	3	
冷凍食品	無加熱摂取	4	4			75	10			65			
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	3			53	14			39			
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	31			798	188			610			
	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	5			55	55						
	殺菌液卵	9											
	未殺菌液卵	10	1			13	13						
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	693	4	2	2	7,999	2,738	4		5,261	2	2
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12	116			710	92			618			
	乳製品	13	100			953	347			606			
	乳類加工品	14	4			55	26			29			
	アイスクリーム類・氷菓	15	309	16	6	2,553	2,264	17	6	289			
農産物等	穀類及びその加工品	16	222	2		2,180	424	2		1,756			
	野菜類・果物類及びその加工品	17	649	7	1	1	10,849	1,852	8		8,997	1	1
菓子類	洋生菓子	18	94	6		1,133	633	6		500			
	和生菓子	19	90	2		1,072	496	2		576			
	その他の菓子・菓子材料	20	206			2,887	598			2,289			
	清涼飲料水	21	139			1,734	168			1,566			
飲料・氷雪・水	酒精飲料	22	30	1	1	1	232			232	2	2	
	氷雪	23	2			4	4						
	水	24	2			7	4			3			
	缶詰・びん詰	25	175			2,094	315			1,779			
その他の食品	調味料	26	88			1,392	240			1,152			
	加熱済そうざい	27	1,094	28		10,338	8,598	33		1,740			
	未加熱そうざい	28	937	71		7,694	7,191	88		503			
	そうざい半製品	29	48			638	526			112			
	弁当類	30	668	93		6,071	5,814	134		257			
	調理パン	31	274	30		2,493	2,433	34		60			
	ゆでめん類	32	45	3		311	229	3		82			
	豆腐	33	192	8		1,633	1,618	10		15			
	上記以外の食品	34	156			1,559	413			1,146			
	添加物	別表第2の添加物及びその製剤	35	1			12				12		
その他添加物		36											
器具類	器具及び容器包装	37	12			17				17			
	おもちゃ	38											

表3-1-22 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した再掲)		細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		685	2	(2)	2	13,173	2,254	0	(0)	10,919	3	(3)
魚介類等	魚介類	1	22			194	95			99		
	すし種・さしみ	2	54			484	354			130		
	その他の魚介類加工品	3	2			64	26			38		
冷凍食品	無加熱摂取	4	2			43				43		
	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			514	54			460		
	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	49			2,104	567			1,537		
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12										
	乳製品	13	34			515	244			271		
	乳類加工品	14										
	アイスクリーム類・氷菓	15	1			11				11		
農産物等	穀類及びその加工品	16	33			294	50			244		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	173	1	1	1	4,790	250		4,540	1	1
菓子類	洋生菓子	18	1			22	9			13		
	和生菓子	19	2			21				21		
	その他の菓子・菓子材料	20	56			726	72			654		
	清涼飲料水	21	21			283	17			266		
飲料・氷雪・水	酒精飲料	22	23	1	1	1	191			191	2	2
	氷雪	23										
	水	24										
	缶詰・びん詰	25	119			1,611	242			1,369		
その他の食品	調味料	26	31			650	120			530		
	加熱済そうざい	27	8			137	13			124		
	未加熱そうざい	28										
	そうざい半製品	29	3			33	33					
	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	32			485	108			377		
	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	1			1				1		
	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
細菌検査	食品衛生法第11条第2項	成分規格違反	魚肉ねり製品	はんぺん	大腸菌群陽性	1
			アイスクリーム類・氷菓	ハードアイスクリーム	大腸菌群陽性	3
				ソフトアイスマルク	大腸菌群陽性	3
	小 計					7
化学検査	食品表示法第5条違反	添加物表示なし	魚肉ねり製品	蒲鉾	表示にないソルビン酸、食用赤色3号、食用赤色106号検出	1
			酒精飲料	【輸】ワイン	表示にない食用赤色40号、食用青色1号検出	1
	食品衛生法第11条第2項	動物用医薬品の残留	肉・卵類及びその加工品	豚腎臓	ドキシサイクリン 0.38ppm検出	1
					ドキシサイクリン 0.16ppm検出	1
	食品衛生法第11条第3項	農薬の残留	野菜・果実及びその加工品	【輸】ショウガ	チアメキサム 0.02ppm検出	1
	小 計					5
違 反 検 体 総 数						12

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-25 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

項目 業種	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)										結着処理食肉等取扱軒数	挽肉調理品取扱軒数	HACCP実施状況	
				牛 肝 臓	牛の胃や腸など	牛ユツケ・牛タタキ・牛刺し等	牛ユツケ等(パック品)	鶏刺し及び鶏レバー等	馬刺し等(馬レバー除く)	馬レバー	豚刺し等(豚レバー除く)	豚レバー	その他※2			テンダライズ処理・タンブリング処理・結着処理食肉等取扱軒数	HACCP取組軒数(再掲)
合計	6,277	11,447	709	4	33	95	35	316	297	7	0	0	9	271	827	16	15
飲食店営業	焼肉専門店	483	525	172		21	62	34	6	72	2		1	10	6		
	焼鳥屋	482	582	148	1	4			139	16				1	50		
	居酒屋	1,683	1,838	321	3	7	20	1	160	165	5		8	22	122		
	ステーキ・ハンバーグ専門店	75	89	10			5		1	4				7	22		
	その他	2,204	3,637	22		1	5		10	6				15	178		
販売業	スーパー・テート	707	850	10					10					190	339		
	その他	468	1,831	20			1		19					18	90		
食肉処理業	146	1,936	6			2			5				8	17	16	15	
その他()	29	159												3			

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

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上。

表3-1-26 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

項目 業種	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	202	80	88	37	37	12	74	9	4
飲食店営業	197	79	87	37	37	12	73	9	2
食肉販売業	3								
食肉処理業	2	1	1				1		2
その他()									

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

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-27 講習会の実施状況

対象者	回数								受講人数							
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}							総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3}						
		HACCP関連	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	食品のアレルギー対策	乳児ボツリヌス症		HACCP関連	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	食品のアレルギー対策	乳児ボツリヌス症
合計	872	475	610	598	713	586	172	164	35,951	23,082	26,815	25,979	30,081	26,662	8,122	7,865
食品事業者	698	460	483	490	591	500	148	133	30,129	22,656	23,113	22,704	26,753	23,950	7,610	6,856
一般	174	15	127	108	122	86	24	31	5,822	426	3,702	3,275	3,328	2,712	512	1,009

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

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

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

表3-1-28 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査小計	スタンプ法		コリテップ		その他
		化学検査小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
8,570	52,570	50,562	43,138		413		7,011
		2,008	489		679		840

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範 別添

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含 まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを 超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳*	5万/mlを超え るもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-29 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	
		不良数	不良率 (%)	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	≤10 ¹⁰	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))		
合計	110	23	1.8	35	25	18	15	11	5	1	0	0	96	8	3	2	1	0	0	0	0	110	0	110	0	10	0	79	0
肉・卵類及びその加工品	1			1									1								1		1						
野菜類・果物類及びその加工品	2			1	1								2								2		2					1	
その他の菓子・菓子材料	10			5	2	1	2						10								10		10					6	
加熱済そうざい	34			19	10	4	1						33		1						34		34		3			26	
未加熱そうざい	19			2	2	4	5	4	2				14	3	1	1					19		19		5			17	
弁当類	19	2	10.5	4	3	7	3						17	2							19		19		1			11	
調理パン	26			4	7	2	4	7	2				20	3	1	1	1				26		26		1			18	

注 斜体太字 は不良検体等に該当する。

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

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

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

項目 品名	検体数	判定		保存料										甘味料			着色料		漂白剤		酸化防止剤					成分規格 ^{※3}					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸 ^{※1}		ブドウ糖酸		パラオキシ安息香酸 ^{※1}		サッカリン		アセスルファムK		その他 ^{※1}		タール色素		二酸化硫黄		ソルビン酸		BHA/BHT		その他 ^{※2}		適	非
				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	86	0	0.0	75	3	75	2	75	0	75	0	4	0	75	2	75	2	9	0	60	7	8	0	2	0	4	0	5	0	1	0
肉・卵類及びその加工品	2			2		2		2		2				2		2				1						1		1			
野菜類・果物及び加工品	25			24	3	24	2	24		24				22	2	22	1	2		18	4	4		2							
その他の菓子・菓子材料	15			11		11		11		11		1		14		14	1	4		9	1	1				2		2			
清涼飲料水	1			1		1		1		1		1		1		1		1												1	
缶詰・びん詰食品	6			6		6		6		6		1		6		6				4		1				1		2			
調味料	8			8		8		8		8		1		8		8		1		8		1									
加熱済みそうざい	14			12		12		12		12				11		11				10		1									
未加熱そうざい	8			6		6		6		6				5		5		1		5		2									
弁当類	6			4		4		4		4				5		5				4											
調理パン	1			1		1		1		1				1		1				1											

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

※2 検体により、EDTA、TBHQを検査した。

※3 清涼飲料水の成分規格（ヒ素、鉛、混濁、沈殿・固形異物）を検査した。

表3-1-31 生菓子の収去検査結果（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		セレウス菌	
		不良 数	(不良 率 (%))	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)
合計	17	0	0.0	9	6	1	1	0	0	0	7	10	0	0	17	0	17	0	17	0	5	0	3	0
洋生菓子	7			3	3		1				7				7		7		7		3		3	
和生菓子	10			6	3	1					10				10		10		10		2			

※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。

表3-1-32 生菓子の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料			
		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		その他※1		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
合計	16	0	0.0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	2	3	1	10	1
洋生菓子	6			3		3		3		3		4		4	2	1	1	5	
和生菓子	10			9		9		9		9		8		8	2			5	1

※1 検体によりスクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-33 すし種・刺身、豆腐の収去検査結果（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		腸炎ヒブ 最雑数		腸管出血性 大腸菌				
		不良 数	(不良 率 (%))	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	<3	(-)	(+)		
合計	65	0	0.0	4	9	10	26	15	1	0	0	56	6	1	2	0	65	0	65	0	65	0	65	0	23	5	33	0	1	0
すし種・刺身	33			3	2	6	13	8	1			24	6	1	2		33		33		33		33				33			
豆腐	32			1	7	4	13	7				32					32		32		32		32		23	5			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。

表3-1-34 食肉の取去検査結果（細菌検査）

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ属菌		カンピロバクター ジエジエノコリ		腸管出血性 大腸菌	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		19	0	0.0	6	13	18	1	19	0	19	0
牛肉	挽肉	6			1	5	6		6		6	
	成型肉	3			2	1	3		3		3	
	味付け肉	1			1		1		1		1	
牛豚合挽肉		1				1	1		1		1	
ハンバーグパテ		3			1	2	3		3		3	
豚挽肉		4			1	3	4		4		4	
鶏挽肉		1				1		1	1		1	

表3-1-35 アイスクリーム類の取去検査結果（細菌検査）

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		成分規格 細菌数 (1g当たり)						
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) *1	(+)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	大腸菌群 (-) (+)	
合計		34	0	0.0	34	0	34	0	34	0	20	7	3	4	0	34	0
アイスクリーム	ソフト	6			6		6		6		4	1	1			6	
	ハード	4			4		4		4		1			3		4	
アイスマルク	ソフト	14			14		14		14		9	4		1		14	
	ハード	3			3		3		3		1	1	1			3	
ラクトアイス	ソフト	6			6		6		6		5	1				6	
氷菓	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。

表3-1-36 大豆の収去検査結果（化学検査）

項目 品名		検体数	判定		遺伝子組換え体 検出量		
			法違反数	法違反率 (%)	検出せず	5%未満検出	5%を超える
合 計		4	0	0.0	4	0	0
輸入	カ ナ ダ	2			2		
	米 国 ・ カ ナ ダ	2			2		

第4 平成30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3-1-37、表3-1-39）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,653件の立入りをを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。

また、食品製造業、食品販売業等75軒から食品等を収去し、194品目の検査を実施した。その結果、3検体の不良食品を発見した。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設127軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 社会福祉施設等の一斉監視指導（腸管出血性大腸菌・ノロウイルス対策）

ア 監視指導（表3-1-38）

平成28年8月、都内の有料老人ホームで、きゅうりのあえ物を原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒により複数名が死亡する事故が発生した。また、ノロウイルス食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施し、同食中毒発生の未然防止を図った。

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育所、認可外保育施設、宴会施設を持つホテル・ブライダル施設等）に対して1,400件の立入りをを行い、「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛生発第85号厚生省通知別添）等により、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3-1-46）

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78回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等4,254人に普及啓発を行った。腸管出血性大腸菌による食中毒等に関する衛生講習会を54回開催し、3,060人に対して同様に普及啓発を行った。

(2) 食品のアレルギー対策（表3-1-38、表3-1-44）

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特定物質表示が適切であるか確認するため、食品製造業及び食品販売施設の監視指導を実施した。

主として乳幼児・学童が喫食する小麦製のめん類の製造業及び乳幼児・学童が好んで喫食すると思われる菓子類の製造業等に対して1,699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

給食供給施設や菓子製造業等19軒から加熱済そうざい、菓子等を収去し、アレルゲン「小麦」8検体、「乳成分」8検体、「卵」9検体の計25品目の検査を実施した。

その結果、和菓子2検体から「小麦」を検出した。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

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647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15軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-46）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を60回実施し、飲食店営業者等3,748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一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を見据え、宿泊施設の調理施設に対して14件、観光地で飲食物を提供する施設に対して2,932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。

(5) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、不適切な食品の流通を未然に防止するとともに、取扱食品の表示事項について適正化を図った。

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

菓子製造業等に対して553件の立入りをを行い、「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（平成19年12月12日付食安発第1212007号厚生労働省通知）等に基づき、期限表示の設定方法、表示等について監視指導を行った。

このうち、17軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-39、表3-1-41、表3-1-42)

菓子製造業等の食品製造施設13軒から菓子等を収去し、25品目の検査を実施した。

その結果、不良検体は無かった。

(6) 食品販売業の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

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1,004件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

その結果、30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3-1-38、表3-1-41、表3-1-42)

食品販売施設37軒から清涼飲料水、農産物加工品等を収去し、119品目の検査を実施した。

その結果、弁当・惣ざいの衛生規範に適合せず細菌数を検出した弁当1検体が不良となった。

(7) 行商の一斉監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

平成27年10月1日から弁当等人力販売業の許可制が施行されたことを踏まえ、該当事業者に対して食品の取扱い等について13件の監視指導を行い、不衛生な食品の取扱いによる食中毒の未然防止を図った。

(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3-1-38)

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13件の立入りをを行い、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省通知別添）、衛生規範等により食品の取扱い等について監視指導を行った。

(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3-1-38)

平成30年度（4月から8月まで）に実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等に対して、フォローアップを実施するため、109件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、11軒に対して口頭注意を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-38、表3-1-43)

改善確認が必要な施設等12軒から和菓子、そうざい等を収去し、26品目の検査を実施した。その結果、不良検体は無かった。

(10) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-45)

食品等33,302品目の表示検査を実施し、46品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.14%）。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1,198品目、保健機能食品1,121品目、アレルギーに係る表示16,006品目についても、併せて表示検査を実施した。

(11) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果 (表3-1-46)

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90回実施し、4,681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は44回、HACCP等の衛生管理に関わる講習会を47回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は54回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は60回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は78回、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は51回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講

第3章 保健所における監視指導事業

習会は13回、乳児ボツリヌス症に関わる講習会を15回実施しており、それぞれ2,844名、2,875名、3,060名、3,748名、4,254名、3,098名、580名、1,395名が参加した。

表 3-1-37 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	4,653	127	122	0	13	0
製造・処理施設	561	17	15		3	
販売施設	1,004	30	32		3	
調理施設	3,068	78	73		7	
その他	20	2	2			

表 3-1-38 事業別立入検査状況及び収去検査実施結果

	立入検査実施状況					収去検査実施状況			HACCP実施状況		未加熱又は加熱不十分の食肉の販売・提供軒数
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)	
			行政指導								
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票 含む)	その他						
ア 社会福祉施設等(腸管出血性大腸菌・ノロウイルス対策) (再掲)	1,400	21	21		1						
イ 食品のアレルギー対策 (再掲)	1,699	5	5			19	25				
ウ 食肉等の取扱施設 (再掲)	647	15	14		1	2	2			2	
エ 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 (再掲)	宿泊施設	14									
	飲食提供施設 (宿泊施設を除く)	2,932	78	73		6	18	45			
オ 食品製造業 (再掲)	製 造 業 等 (行商弁当製造施設除く)	549	17	15		3	13	25	3		
	行商弁当製造施設	4									
カ 食品の販売業 (再掲)		1,004	30	32	2	1	37	119	1		
	セルフ販売形式による販売施設	88	2	2							
キ 行商 (再掲)	行 商 (弁当等人力販売業除く)										
	弁 当 等 人 力 販 売 業	13	2	2							
ク 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場 (再掲)	13					2	4				
ケ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	109	11	10		2	12	26				

表3-1-39 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(再掲)	通報した品目数	総検査項目数	(内訳)					
								細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		194	1	(0)	1		1642	827	1	(0)	815	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				6				6		
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	4				66	11			55		
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				2				2		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	52				468	362			106		
菓子類	洋生菓子	18	10				118	39			79		
	和生菓子	19	14				99	43			56		
	その他の菓子・菓子材料	20	12				43	30			13		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	33				366	32			334		
	酒精飲料	22											
	氷雪	23											
	水	24											
その他の食品	缶詰・びん詰	25	5				99				99		
	調味料	26	3				43				43		
	加熱済そうざい	27	28				132	117			15		
	未加熱そうざい	28	11				86	80			6		
	そうざい半製品	29											
	弁当類	30	9	1		1	55	54	1		1		
	調理パン	31	9				51	51					
	ゆでめん類	32	1				8	8					
	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											

表3-1-40 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数		総検査項目数	(内訳)						
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)		細菌検査		化学検査				
						項目数	法違反・不良項目数	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)		
合計		20	0	(0)	0	275	16	0	(0)	259	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	7			102	8			94		
菓子類	洋生菓子	18										
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20										
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	8			74	8			66		
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	5			99				99		
	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1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
網掛け は衛生規範

別添

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含 まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを 超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンドライズ及びタブリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳*	5万/mlを超え るもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表 3-1-41 食品製造業、販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g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		腸炎ビブリオ		成分規格 ^{※3}		
			不良数	(%) 不良率	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	≤10 ⁹	≤10 ¹⁰	(-)	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否			
合計		82	1	1.2	30	2	4	7	2	3	0	0	7	23	1	0	0	1	66	1	66	0	38	0	2	0	50	0	7	0	16	0		
野菜類・果物類及びその加工品		43			3		2	3		1				6	1				43	1	43		15				42		7					
洋生菓子		6			5	1								6					6		6		6				3							
和生菓子		5			1		2	2						5					5		5		5				1							
その他の菓子・菓子材料		2			2									2					2		2		2											
清涼飲料水		16			15	1																										16		
加熱済みそうざい		1			1									1					1		1		1											
未加熱そうざい		3			2			1						3					3		3		3		2		3							
弁当類		1	1	100														1	1		1		1											
調理パン		4						1	2	1				4					4		4		4											
ゆでめん類		1			1									1					1		1		1				1							

注 斜体太字は不良検体等に該当する。

- ※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、未加熱そうざい、調理パンにおいては、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 3-1-42 食品製造業、販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤 ^{※2}		成分規格 ^{※3}						
			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		その他 ^{※1}		タール色素		二酸化硫黄		検体数	検出数	適	否	
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			
合計		43	0	0.0	35	2	35	1	35	0	35	0	37	0	37	2	5	0	30	0	5	1	5	0	16	0	
魚介類加工品		1			1	1	1		1		1		1		1												
野菜類・果物類及びその加工品		8			6	1	6		6		6		6		6		1	5		3	1						
洋生菓子		4			4		4		4		4		4		4		1	4									
和生菓子		3			3		3		3		3		1	1			3										
その他の菓子・菓子材料		2			1		1		1		1		2	2													
清涼飲料水		16			12		12	1	12		12		15		15	2	2	11								16	
加熱済みそうざい		1			1		1		1		1																
未加熱そうざい		1			1		1		1		1		1	1													
缶詰・びん詰食品		5			4		4		4		4		5		5		5		5		2		4				
調味料		2			2		2		2		2		2		2		1	2					1				

- ※1 検体により、アスパルテーム、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
- ※2 検体により、BHA、BHT、EDTAを検査した。
- ※3 検体により、清涼飲料水の成分規格（混濁、沈殿、スズ、亜鉛、カドミウム、水銀、セレン、銅、バリウム、マンガン、六価クロム、亜塩素酸、塩素酸、クロロホルム、残留塩素、シアン（シアンイオン及び塩化シアン）、四塩化炭素、1,4-ジオキサン、ジクロロアセトニトリル、1,2-ジクロロエタン、ジクロロメタン、シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン、ジブromoklorometan、臭素酸、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、総トリハロメタン、テトラクロロエチレン、トリクロロエチレン、トルエン、フッ素、ブromoziklorometan、ブromoholm、ベンゼン、ホウ素、ホルムアルデヒド、有機物等（全有機炭素）、味、臭気、色度、濁度、ヒ素、鉛、パツリン）を検査した（スズは金属容器入りのみ、パツリンはリンゴ果汁を原料とするもののみ実施）。

表 3-1-43 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当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		
		不良数	(不良率%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+))	(-)	(+))	(-) ※1	(+))	(-) ※2	(+))	(-)	(+))
合計	41	0	0.0	11	10	6	5	5	4	0	37	3	1	41	0	41	0	41	0	9	0	25	0
和生菓子	3			2			1				3			3		3		3					
その他の菓子・菓子材料	3				1	1		1			3			3		3		3		2		1	
野菜類・果物類及びその加工品	1								1		1			1		1		1				1	
加熱済みそうざい	15			7	5	2	1				15			15		15		15		4		11	
未加熱そうざい	7			1	1	1	1	1	2		6	1		7		7		7		1		6	
弁当類	7			1	3	1	2				7			7		7		7		2		4	
調理パン	5					1		3	1		2	2	1	5		5		5					2

※1 和生菓子、その他の菓子・菓子材料、野菜類・果物類及びその加工品、未加熱そうざい、弁当類、調理パンにおいては、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 3-1-44 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	23	2	8.7	7	2	7	0	7	0
肉・卵類及びその加工品	1					1			
和生菓子	3	2	66.7	2	2			1	
その他の菓子・菓子材料	5			1		1		3	
加熱済みそうざい	11			4		5		2	
弁当類	1							1	
生めん	2							2	
その他の食品	2			1		1			

表 3-1-46 講習会の実施状況

対象者	回数									受講人数								
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3,4}								総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		法改正	HACCP 関連	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 アレルギー 対策	乳児ボツ リヌス症		法改正	HACCP 関連	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 アレルギー 対策	乳児ボツ リヌス症
合計	90	44	47	54	60	78	51	13	15	4,681	2,844	2,875	3,060	3,748	4,254	3,098	580	1,395
食品事業者	82	44	47	49	58	70	49	11	15	4,244	2,844	2,875	2,746	3,621	3,817	2,971	537	1,395
一般	8			5	2	8	2	2		437			314	127	437	127	43	

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

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

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

※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。

第5 平成30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3-1-47、表3-1-48）

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して125,456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1,434軒から食品等を収去し、3,458品目の検査を実施した。その結果、142検体の不良食品等を発見した（不良率4.1%）。このうち、12検体は食品衛生法又は食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,598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3-1-47、表3-1-50、表3-1-51、表3-1-52）

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査16,133項目を実施した。その結果、152項目が不良であった。食品別には、「調理パン」、「洋生菓子」、「ゆでめん類」の順に不良率が高かった。

このうち法違反となったのは、成分規格に違反してE. coli を検出した「加熱食肉製品（加熱後包装）」1検体であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査23,276項目を実施した。その結果、11項目が法違反であった。

違反検体は、表示に無い食用青色1号を検出し、食品表示法違反となった「砂糖菓子」等9検体であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査品目3,458品目のうち、輸入食品等の検査は320品目（9.3%）であった。このうち、1検体が不良であり（不

良率0.3%）、食品衛生法に違反していた。

(2) 集団給食施設等の一斉監視指導（表3-1-49、表3-1-57）

ア 監視指導

腸管出血性大腸菌O157やノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、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5,071件の立入りをを行い、「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。さらに、高齢者福祉施設においては、平成28年8月に、東京都及び千葉県の施設において、腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により複数人が死亡する事件が発生したことを踏まえ、「老人ホーム等における食中毒予防の徹底について」（平成28年9月16日付生食監発0916第1号）に基づき、非加熱で提供する野菜の殺菌を徹底するように指導した。

その結果、144軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の行政措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 収去検査

高齢者福祉施設や弁当調理施設等184軒から食品等を収去し、290品目の検査を実施した。その結果、16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177回、腸管出血性大腸菌食中毒の予防に関する衛生講習会を124回開催し、それぞれ、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ6,045人、4,430人が参加した。

(3) 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた一斉監視指導（表3-1-49）

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を見据え、宿泊施設の調理施設に対して208件、観光地で飲食物を提供する施設に対して26,859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、1,123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 取去検査

観光地で飲食物を取り扱う施設等670軒から食品等を取去し、1,288品目の検査を実施した。その結果、55検体が不良となった。

(4) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表3-1-49)

ア 監視指導

年末年始用食品の製造期に当たり、平常時と異なる生産体制(短期間かつ大量)において不適切な食品が製造されることがないよう、食品製造業における食品の取扱い、製造工程等について監視指導を行った。

魚肉ねり製品製造業、菓子製造業等に対して6,468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、111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 取去検査

つけ物製造業や菓子製造業等、618軒からつけ物等を取去し、1,255品目の検査を実施した。その結果、81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3-1-49、表3-1-54、表3-1-55)

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10,316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166軒に対して改善指導を行った。

イ 取去検査

食肉販売業等45軒から食肉等を取去し、147品目の検査を実施した。その結果、8検体が不良となった。

(6) ふぐ取扱い関係営業者の監視指導 (表3-1-49、表3-1-56)

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11,854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、463軒に対して、指導文書交付、口頭注意等の行政措置を行い、「東京都ふぐの取扱い規制条例」遵守の徹底を図った。

(7) 夜間営業の一斉監視指導 (表3-1-49)

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2,920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172軒について、口頭注意等の行政措置を行った。

(8) 表示の一斉監視指導

ア 食品表示法に基づく表示監視 (表3-1-53)

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196,484品目について添加物表示、期限表示、アレルギー表示等、食品表示法に基づく表示検査を行った。

その結果、1,174品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.6%)。このうち、不良率の高い食品は「米穀」「食肉」「豆類」の順であった。当該食品の製造者、販売者には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。また、総検査品目のうち19,292品目について遺伝子組換えに関わる表示、2,044品目について保健機能食品に関わる表示、63,051品目についてアレルゲンに関わる表示の検査を実施した。

(9) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-57)

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214回実施し、7,510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は105回、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会は104回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は124回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は125回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は177回、寄生虫、有毒魚、自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会は123回、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は25回、乳児ボツリヌス症に関する内容

を盛り込んだ講習会は27回、実施しており、それぞれ4,996名、4,664名、4,430名、4,330名、6,045名、4,011名、715名、527名が参加した。

イ 現場簡易検査（表3-1-47、表3-1-58）

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620施設において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を4,511件、化学検査を648件実施した。

(10) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査（表3-1-47、表3-1-59、表3-1-61、表3-1-63）

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等113検体を収去し、細菌検査573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3-1-47、表3-1-60、表3-1-62、表3-1-64、表3-1-65）

正月用・贈答用食品、洋生菓子・正月用和菓子等64検体を収去し、化学検査900項目を実施した。

その結果、表示に無いソルビン酸を検出し、食品表示法違反となった「ねりあん」等2検体が法違反となった。

表3-1-47 平成30年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

実施機関		全 都	特 別 区 八 王 子 市 町 田 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		125,456	28,528	2,767	10,600	83,561	
行 政 措 置 実 施 軒 数		2,598	1,166	114	130	1,188	
行 政 措 置 の 内 訳	行 政 処 分	営 業 停 止	1	1			
		販 売 禁 止	2	1		1	
		そ の 他	0				
	処 分 以 外 の 措 置	口 頭 注 意	2,569	1,131	113	127	1,198
		指 導 文 書 交 付	21	20			1
		そ の 他	45	32	2	11	
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		1,434	1,200	65	140	29
	検 査 品 目 数		3,458	2,138	177	625	518
	判 定	不 良	142	139	2		1
		不 良 率 (%)	4.1%	6.5%	1.1%	0.0%	0.2%
	細 菌 検 査 項 目 数		16,133	12,064	573	1,722	1,774
	判 定	不 良	152	152			
		不 良 率 (%)	0.9%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%
	化 学 検 査 項 目 数		23,276	13,126	900	4,875	4,375
	判 定	不 良	11	8	2		1
		不 良 率 (%)	0.0%	0.1%	0.2%	0.0%	0.0%
	輸 入 食 品 検 査 品 目 数		320	129	7	119	65
	(再 掲) 判 定	不 良	1	1			
不 良 率 (%)		0.3%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	
表 示 検 査 結 果	品 目 数		196,484	52,873	21,592	74,887	47,132
	不 良		1,174	117	158	857	42
	不 良 率 (%)		0.6%	0.2%	0.7%	1.1%	0.1%
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数		620	524	1	31	64
	検 査 件 数		5,159	1,645	25	2,321	1,168
衛 生 講 習 会	実 施 回 数		214	174	12	7	21
	受 講 者 数		7,510	6,278	251	506	475

表3-1-48 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導		その他	
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意 票含む)		
合計	125,456	2,598	2,569	21	45	3
製造・処理施設	8,560	169	161	7	18	2
販売施設	93,599	1,353	1,345	2	14	
調理施設	22,456	1,056	1,043	11	13	
その他	840	20	20	1		1

表3-1-49 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			ノロウイルス検査実施状況			HACCP実施状況	
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	検査実施軒数	検便検体数	拭き取り検体数	HACCP取組軒数 (再掲)	HACCP確認軒数 (再掲)
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意 票含む)	その他								
ア 集団給食施設等の監視指導 (再掲)	高齢者施設	529	15	15			9	17					2	
	上記以外の給食施設	1,411	17	17			93	150					45	
	弁当・仕出し調理施設	986	23	24	1		54	80	10				3	
	宴会場	2,145	89	89			28	43	6	6	10	2	3	
イ 東京2020オリンピック・パラリンピックに向けた監視指導 (再掲)		26,859	1,123	1,106	13	17	670	1,288	55				11	3
	宿泊施設 (再掲)	208	16	17			12	19	2				5	
ウ 食品製造業等の一斉監視指導 (再掲)	製造業等 (行商用弁当製造施設を除く)	6,462	109	93	6	18	1	618	1,255	81			46	22
	行商用弁当製造施設	6	2	2										
エ セルフ販売形式による販売施設		459	14	14			6	14						
オ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		10,316	166	171	4	3	1	45	147	8				
カ 自動車営業・行商の監視指導 (再掲)	自動車営業	448	14	14										
	行商 (弁当類を除く)	9	1	1										
	弁当等人力販売業	98	16	16										
キ ふく取扱関係業者の一斉監視指導 (再掲)		11,854	463	459	1	3								
ク 夜間業者の一斉監視指導 (再掲)		2,920	172	172										

表3-1-50 食品別収去検査

食品名	項目	総検査品目数	法違反・不良品目数			品目数(再掲)	総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良品目数	法違反(再掲)				細菌検査			化学検査		
				項目数	項目数			項目数	項目数	項目数	項目数		
合計		3,458	142	(10)	7	39,409	16,133	152	(1)	23,276	11	(11)	
魚介類等	魚介類	1	142			881	739			142			
	すし種・さしみ	2	92			1,060	714			346			
	その他の魚介類加工品	3	439	4	3	2	5,608	1,620	1	3,988	4	4	
冷凍食品	無加熱摂取	4	5			79	19			60			
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	14			161	59			102			
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	9			171	50			121			
	生食用冷凍鮮魚介類	7	2			31	8			23			
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	370	9	2	1	3,678	1,261	10	1	2,417	1	1
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12	41			173	20			153			
	乳製品	13	41			328	79			249			
	乳類加工品	14	3			38	16			22			
	アイスクリーム類・氷菓	15	4			16	16						
農産物等	穀類及びその加工品	16	104	1	0	793	96	1		697			
	野菜類・果物類及びその加工品	17	337			5,532	621	0		4,911			
菓子類	洋生菓子	18	522	80		5,295	4,201	93		1,094			
	和生菓子	19	83	4		967	389	4		578			
	その他の菓子・菓子材料	20	155	3	3	2	2,230	447		1,783	4	4	
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	60			498	68			430			
	酒精飲料	22	17			172	7			165			
	氷雪	23											
	水	24	4			100	12			88			
その他の食品	缶詰・びん詰	25	89			790	14			776			
	調味料	26	64	1	1	1	1,174	182		992	1	1	
	加熱済そうざい	27	499	17	1	1	5,965	2,964	16	3,001	1	1	
	未加熱そうざい	28	195	14			1,883	1,549	17	334			
	そうざい半製品	29	16				159	88		71			
	弁当類	30	62	3			576	568	3	8			
	調理パン	31	20	5			157	157	6				
	ゆでめん類	32	24	1			377	63	1	314			
	豆腐	33	5				27	24		3			
上記以外の食品	34	24				266	82		184				
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	2			4				4			
器具類	器具及び容器包装	37	14			220				220			
	おもちゃ	38											

表3-1-51 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		320	1	(1)	1	5,261	755	0	(0)	4,506	1	(1)
魚介類等	魚介類	1	5			106	69			37		
	すし種・さしみ	2	58			731	428			303		
	その他の魚介類加工品	3	6			72	23			49		
冷凍食品	無加熱摂取	4	2			24	11			13		
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5										
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	2			70	25			45		
肉・卵類及びその加工品	生食用冷凍魚介類	7	2			31	8			23		
	生食用食肉	8										
	殺菌液卵	9										
	未殺菌液卵	10										
乳・乳類等	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	10			304	79			225		
	牛乳・加工乳・乳その他	12										
	乳製品	13										
	乳類加工品	14										
農産物等	アイスクリーム類・氷菓	15										
	穀類及びその加工品	16	10			70	16			54		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	106			2,051	45			2,006		
菓子類	洋生菓子	18	3			38	0			38		
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材	20	27			549				549		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	5			92	10			82		
	酒精飲料	22	12			71				71		
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	35			522				522		
	調味料	26	25	1	1	403				403	1	1
	加熱済そうざい	27	8			96	41			55		
	未加熱そうざい	28	1			14				14		
	そうざい半製品	29	2			14				14		
	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	1			3				3		
	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										
	おもちゃ	38										

表3-1-52 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11条第2項	成分規格違反	肉・卵類及びその加工品	加熱食肉製品(加熱後包装)	E.coli陽性	1
	小 計					1
化学検査	食品表示法第5条	添加物表示なし	その他の菓子・菓子材料	砂糖菓子	表示にない食用青色1号検出	1
				豆菓子	表示にない食用黄色4号、食用青色1号検出	1
				ねりあん	表示にないソルビン酸0.59g/kg検出	1
			魚介類加工品	辛子明太子	表示にない食用赤色102号、食用黄色5号検出	1
					表示にない亜硝酸0.0009g/kg検出	1
				チャンジャ	表示にないサッカリンナトリウム0.009g/kg検出	1
	食品衛生法第10条	指定外添加物の検出	調味料	【輸】スィートチリソース	サイクラミン酸0.02g/kg検出	1
	食品衛生法第11条第2項	添加物の使用基準違反	加熱済みそうざい	佃煮	ソルビン酸1.1g/kg検出	1
		残留農薬等の基準違反	肉・卵類及びその加工品	豚枝肉	ドキシサイクリン0.08ppm検出	1
	小 計					9
違 反 検 体 総 数						10

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-54 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)										結着 処理 食肉等 取扱軒数	挽肉調理品取扱軒数	HACCP 実施状況	
					牛 肝臓	牛 の胃や腸など	牛 ユツケ・牛 タタキ・牛 刺し等	牛 ユツケ等 (パック品)	鶏 刺し及び 鶏レバー等	馬 刺し等 (馬レバー 除く)	馬 レバー	豚 刺し等 (豚レバー 除く)	豚 レバー	その他※ ²			テンダライズ 処理・ タンブリン グ処理・ 結着 処理 食肉等 取扱軒数	H A C C P 取 組 軒 数 (再 掲)
合計		3,951	6,738	346	0	9	27	7	156	187	3	0	3	6	212	526	17	13
飲食店営業		3,234	4,350	307		9	25	7	155	149	3	0	3	6	68	298		
食肉販売業		574	1,668	24						24					137	212		
食肉処理業		126	659	15			2		1	14					7	15	17	13
その他()		17	61												1			

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

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上。

表3-1-55 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		220	19	19	1	9	4	18	1	2
飲食店営業		215	18	18	1	9	4	17	1	1
食肉販売業		3								
食肉処理業		2	1	1				1		1
その他()										

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

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-56 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目 種別	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	ふぐ取扱所の認証 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 届出に係る地位の継承	表示	その他
				口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	改善報告書等								
合計	5,362	7,806	463	459	1	3	0	1	30	2	264	7	137	
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	2,228	3,117	161	159		2			30	2		1	137	
ふぐ加工製品取扱施設 (届出の施設)	2,159	3,452	301	299	1	1		1			263	6		
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	975	1,237	1	1							1			

表3-1-57 講習会の実施状況

対象者	回数									受講人数								
	総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3,4}								総数 ^{※1}	内訳(再掲) ^{※2,3,4}							
		法改正	HACCP 関連	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 アレルギー 対策	乳児ボツ リヌス症		法改正	HACCP 関連	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 アレルギー 対策	乳児ボツ リヌス症
合計	214	105	104	124	125	177	123	25	27	7,510	4,996	4,664	4,430	4,330	6,045	4,011	715	527
食品事業者	169	97	99	97	98	143	105	21	16	5,914	4,423	4,461	3,741	3,574	5,216	3,500	637	335
一般	45	8	5	27	27	34	18	4	11	1,596	573	203	689	756	829	511	78	192

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

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

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

※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」に再掲する。

表3-1-58 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
620	5,159	4,511	953				3,558
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		648	169		41		438

【参考】

※ **太ワク** は成分規格
網掛け は衛生規範

別添

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	クロストリジウム属菌	その他食中毒起因菌
未加熱そうざい (マリネ、酢の物等)	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	O157等 ^{※1} 陽性
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼玉子、だし巻等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	O157等 ^{※1} 陽性
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—	—
正月用生菓子 (寄せ物、羊羹等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	—
魚肉ねり製品	10万/g を超えるもの	陽性	—	陽性	陽性	—	—	—
乾燥食肉製品	—	—	陽性	—	—	—	—	リステリア 陽性
非加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
特定加熱食肉製品	—	—	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	—	1,000/g を超えるもの	リステリア 陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/g を超えるもの	陽性	—	—	リステリア 陽性
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	—	カンピロバクター、 O157等 ^{※1} 陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	—	最確数 230/100gを を超えるもの	—	—	最確数 100/gを を超えるもの	—	ノロウイルス 陽性

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

表3-1-59 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		腸炎ビブリオ	
		不良数	(不良率 (%))	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)		
合計	26	0	0.0	16	4	1	1	1	1	2	25	0	1	26	0	26	0	26	0	3	0	10	0	4	0	
その他の魚介類加工品	1			1							1			1		1		1								
野菜類・果物類及びその加工品	18			9	3	1	1	1	1	2	17		1	18		18		18		3		9		4		
和生菓子	1			1							1			1		1		1				1				
加熱済そうざい	6			6							6			6		6		6								

※1 その他の魚介類加工品、野菜類・果物類及びその加工品、和生菓子、加熱済み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3-1-60 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の収去検査結果（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		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	14	0	0.0	11	2	11	0	11	0	11	0	14	0	14	0	10	2	2	0
野菜類・果物類及びその加工品	9			7	2	7		7		7		9		9		8	2	1	
調味料	2			1		1		1		1		2		2		2			
加熱済そうざい	3			3		3		3		3		3		3				1	

表3-1-61 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 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	<10	≤10 ²	≤10 ³	(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)		
合計	32	0	0.0	14	8	6	3	1	0	25	7	0	0	32	0	32	0	32	0	12	0	
洋生菓子	25			10	8	4	3			25				25		25		25		10		
和生菓子	4			1		2		1					4		4		4		4		1	
その他の菓子・菓子材料	3			3									3		3		3		3		1	

※1 和生菓子及びその他の菓子・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3-1-62 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		酸化防止剤		漂白剤					
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		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		その他※1		タール色素		EDTA		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	7	2	28.6	5	1	5	0	5	0	5	0	1	0	6	0	6	0	2	0	6	1	2	0	1	0
洋生菓子	2			1		1		1		1				1		1				2					
その他の菓子・菓子材料	3	2	67	2	1	2		2		2				3		3		1		3	1			1	
缶詰・びん詰	2			2		2		2		2		1		2		2		1		1		2			

注 斜体太字は違反検体等に該当する。

※1 検体により、サイクラミン酸、ステビオサイド、ズルチン、レバウディオサイドAを検査した。

表3-1-63 食肉製品・生食用かき・魚肉ねり製品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		リステリア		ノロウイルス		成分規格※2			
				不良数	(%不良率)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+))	(-) ※1	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	適	否
合計	42	0	0.0	17	1	0	1	19	0	19	0	12	0	11	0	31	0		
加熱食肉製品 (加熱後包装)	10											10				10			
加熱食肉製品 (包装後加熱)	2											2				2			
生食用かき	11													11					
魚肉ねり製品	19			17	1		1	19		19						19			

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

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

表3-1-64 食肉製品・魚肉ねり製品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤※1		成分規格※2	
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファミンK		タール色素		二酸化硫黄		検体数	検出数	適	否
		法違反反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数				
合計	29	0	0.0	28	1	28	0	28	0	28	0	15	0	15	0	17	0	2	0	2	0	12	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	9			9	1	9		9		9		3		3		4				2		9	
加熱食肉製品 (包装後加熱)	2			1		1		1		1					1							2	
魚肉ねり製品	18			18		18		18		18		12		12		12		2				1	

※1 BHA、BHT、エリソルビン酸を検査した。

※2 加熱食肉製品（加熱後包装）、加熱食肉製品（包装後加熱）、魚肉ねり製品（魚肉ソーセージ）の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-65 魚介類加工品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤※2		成分規格※3			
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファミンK		その他※1		タール色素		過酸化水素		検体数	検出数	適	否
		法違反反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数						
合計	14	0	0.0	9	0	9	0	9	0	9	0	8	0	8	0	1	0	10	5	1	0	2	0	5	0
魚介類加工品	9			7		7		7		7		6		6		1		6	1	1		2			
魚卵加工品	5			2		2		2		2		2		2				4	4					5	

※1 グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

※2 検体により、BHA、BHT、α-トコフェロール、エリソルビン酸を検査した。

※3 いくら・すじこ・たらこの成分規格（亜硝酸根）を検査した。

第6 平成30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3-1-66、表3-1-68）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,265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58軒から食品等を収去し、187品目の検査を実施した。その結果、3検体の不良食品等を発見した（不良率0.1%）。このうち、1検体は食品表示法に違反していた。

食品の取扱い等が不良であった施設99軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

ア 監視指導（表3-1-67）

平成30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、104件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、4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3-1-67、表3-1-70、表3-1-71）

改善確認が必要な施設等8軒から菓子類、そうざい類等を収去し、25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。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（0157、ノロウイルス対策）

ア 監視指導（表3-1-67）

平成28年8月、都内の高齢者福祉施設で腸管出血性大腸菌0157を原因とした食中毒が発生し、複数名が死亡した。これにより、ノロウイルスだけでなく0157による食中毒の発生を予防するため、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施した。

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育所、認可外保育施設、宴会施設等）に対して955件の立入りをを行い、「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保

健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等により、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-80）

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を41回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等1,696人に普及啓発を行った。

(3) 食品のアレルギー対策（表3-1-67、表3-1-78）

ア 監視指導

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

主として乳幼児・学童が喫食する小麦製のめん類の製造業及び乳幼児・学童が好んで喫食すると思われる菓子類の製造業等に対して877件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

イ 収去検査

めん類製造業等7軒からめん類を収去し、アレルギー物質「そば」10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無かった。

(4) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-67）

牛肉や馬肉の生食等による食中毒を防止するため、これらの食肉を取り扱う施設に対し、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準並びに生食用食肉の衛生基準の遵守等について、監視指導を行った。牛肉や豚肉等に加え、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480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13軒に対して、改善指導を行った。

イ 講習会等による普及啓発（表3-1-80）

食肉を生食することのリスク等についての講習会を22

回実施し、飲食店営業者等709人に普及啓発を実施した。

(5) 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 (表3-1-67)

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備え、東京都を訪れる旅行客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40件、飲食物を提供する施設に対して2,624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、80軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意を行い、施設の改善を図った。

(6) 食品製造業の一斉監視指導 (表3-1-67、表3-1-72、表3-1-73)

ア 監視指導

食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、不適切な食品の流通を未然に防止するとともに、取扱食品の表示事項について適正化を図った。

菓子製造業等に対して531件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。

その結果、12軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

菓子製造業等の食品製造施設27軒から菓子等を収去し、81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他、表示にないグリチルリチン酸を検出した調味料1検体が違反となった。収去検査結果が不良であった施設に対し、口頭注意等の行政措置を講じ、改善を指導した。

(7) 食品販売業の一斉監視指導 (表3-1-67、表3-1-74、表3-1-75)

ア 監視指導

食品販売施設（スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等）に対して1,070件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

その結果、9軒に対して口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

イ 収去検査

食品販売施設18軒から農産物加工品、菓子類等を収去し、78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。

(8) 行商の一斉監視指導 (表3-1-67)

ア 監視指導

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

(9) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 (表3-1-67、表3-1-76、表3-1-77)

ア 監視指導

食鳥肉の安全性を確保するため、「平成30年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」（平成30年3月30日付29福保健食第2295号 別紙）により、食鳥処理場に対して21件の立入りをを行い、収去検査により食中毒菌が検出された施設に対し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

イ 収去検査

食鳥処理業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。

(10) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-79)

食品等27,799品目の表示検査を実施し、22品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.1%）。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1,704品目、保健機能食品454品目、アレルギーに係る表示9,405品目についても、併せて表示検査を実施した。

(11) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-80)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を41回実施し、1,696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は27回、HACCPに関する内容を盛り込んだ講習会は24回、腸管出血性大腸菌に関する内容を盛り込んだ講習会は18回、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会は22回、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は26回、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は19回、食物アレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会は7回、乳児ボツリヌス症に関わる講習会を2回実施しており、それぞれ849名、

801名、804名、709名、1,074名、618名、319名、44名が参加した。

表3-1-66 施設別立入検査実施状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置 実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	4,265	99	94	1	4	0
製造・処理施設	678	14	13		1	
販売施設	1,113	14	13		1	
調理施設	2,466	71	68	1	2	
その他	8					

表3-1-67 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

	立入検査実施状況					収去検査実施状況			HACCP実施状況	
	立入件数	行政措置 実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良 品目数	HACCP 取組軒数 (再掲)	HACCP 確認軒数 (再掲)
			行政指導							
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導票 含む)	その他					
ア 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	104	4	3	1		8	25	1		
イ 社会福祉施設等 (0157、ノロウイルス対策) (再掲)	955	5	5			1	3			
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)	877					7	10			
エ 食肉の取扱施設 (再掲)	480	13	13			1	2			
オ 東京2020オリンピック・パラリンピックに向けた監視指導 (再掲)	2,624	80	76	1	3	26	102	1		
	宿泊施設 (再掲)	40								
カ 食品製造業等 (再掲)	製造業等 (めん類製造所、行商弁当製造施設除く)	485	12	11		1	20	60	2	
	めん類製造所	45					7	21		
	行商弁当製造施設	1								
キ 食品の販売業 (再掲)	1,070	9	8		1	18	78			
	セルフ販売形式による販売施設 (再掲)	119								
ク 行商 (再掲)	行商 (弁当等人力販売業を除く)									
	弁当等人力販売業	1								
ケ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	21					5	10			

表3-1-68 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査品目数	法違反・不良品目数			品目数(通報した) (再掲)	総検査項目数	(内訳)				
			法違反 (再掲)	法違反 (再掲)	法違反 (再掲)			細菌検査		化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	項目数	法違反・不良項目数	法違反 (再掲)
合計		187	3	(1)	1	1,914	755	2	(0)	1,159	1	(1)
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	7			49	15			34		
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	10			286	55			231		
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	18			159	48			111		
	野菜類・果物類及びその加工品	17	20			278	63			215		
菓子類	洋生菓子	18	5	1		43	23	1		20		
	和生菓子	19	14			114	58			56		
	その他の菓子・菓子材料	20	19			163	66			97		
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21										
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	4			50	5			45		
	調味料	26	11	1	1	137	21			116	1	1
	加熱済そうざい	27	49	1	1	394	259	1		135		
	未加熱そうざい	28	9			63	56			7		
	そうざい半製品	29	6			72	15			57		
	弁当類	30	5			45	32			13		
	調理パン	31	6			39	39					
	ゆでめん類	32	3			3				3		
	豆腐	33										
添加物	上記以外の食品	34	1			19				19		
	別表第2の添加物及びその製剤	35										
器具類	その他の添加物	36										
	器具及び容器包装	37										
	おもちゃ	38										

表3-1-69 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	法違反・不良品目数	法違反(再掲)	品目数(通報した)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		17	0	(0)	0	242	25	0	(0)	217	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	2			19	5		14			
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	4			64	5		59			
菓子類	洋生菓子	18	2			25	5		20			
	和生菓子	19										
	その他の菓子・菓子材料	20	1			19			19			
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21										
	酒精飲料	22										
	氷雪	23										
	水	24										
その他の食品	缶詰・びん詰	25	4			50	5		45			
	調味料	26	3			46	5		41			
	加熱済そうざい	27	1			19			19			
	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										
	豆腐類	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
網掛け は衛生規範 別添

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含 まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを を超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタプリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳*	5万/mlを超え るもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表3-1-70 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		真菌	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	(-)	≤10 ²		(-)	(+) (-)	(+) (+)	(-) ※1	(+) (+)	(-) ※2	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)	(-) (-)	(+) (+)	
											<10	≤10 ²												(-) (-)
合計	19	1	5.3	8	5	3	1	1	1	0	17	2	9	1	19	0	19	0	3	0	19	0	1	2
洋菓子	1	1	100			1					1	1			1						1			
加熱済そうざい	9			5	3	1					9				9						9			
未加熱そうざい	1			1							1	1			1						1			
弁当類	4				1		1	1	1		3	1	3	1	4		4				4			
調理パン	1			1							1	1			1						1			
野菜類・果物類及びその加工品	3			1	1	1					3		3		3		3		3		3		1	2

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

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

表3-1-71 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（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エステル類		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		その他※1		タール色素		二酸化硫黄		酸化防止剤※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	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	6	0	0.0	4	3	4	0	4	0	4	0	5	0	5	0	0	0	4	3	0	0	0	0
野菜類・果物類及びその加工品	3			3	3	3		3		3		3		3				3	3				
そうざい	2			1		1		1		1		2		2									
弁当類	1																	1					

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロースを検査した。

※2 検体により、BHA、BHTを検査した。

表3-1-72 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
			不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	≤10 ²	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)
合計		55	0	0.0	21	12	10	6	3	0	1	0	1	53	0	25	0	55	0	54	0	7	0	27	0
その他の魚介類加工品		3				1	1	1						3		3			3						
穀類及びその加工品		7					2	4			1			7		7			7		7				2
野菜類・果物類及びその加工品		1												1		1									1
洋生菓子		2			1	1								1		1			2		2				
和生菓子		6			1	1	1		3					6		1			6		6				2
その他の菓子・菓子材料		9			5	2	2							9		9			9		9				2
調理パン		5			3	1		1						5		3			5		5				2
加熱済そうざい		22			11	6	4							22					22		22				18
未加熱そうざい		4				2	2							3	1	4			4		4				4

※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、弁当類、調理パンにおいては、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3-1-73 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		漂白剤		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		サッカリン		アセスルファムK		その他 ※1		タール色素		二酸化硫黄		適	否
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計		27	1	3.7	23	2	23	0	23	0	23	0	16	1	16	0	3	1	17	4	1	0	3	0
その他の魚介類加工品		3																	2	2				3
穀類及びその加工品		7			7		7		7		7								5					
野菜類・果物類及びその加工品		2			2	2	2		2		2		2	1	2				2	2	1			
洋生菓子		1											1		1									
和生菓子		2			2		2		2		2		1		1				1					
その他の菓子・菓子材料		1			1		1		1		1		1		1				1					
缶詰・びん詰		1			1		1		1		1		1		1		1							
調味料		4	1	25	4		4		4		4		4		4		2	1	2					
加熱済そうざい		4			4		4		4		4		4		4				3					
未加熱そうざい		1			1		1		1		1		1		1									
上記以外の食品		1			1		1		1		1		1		1				1					

注 斜体太字は違反検体等に該当する。

※1 検体により、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

※2 たらこの成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-74 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ	
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	(-)	<10	≤10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-) ※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	25	0	0.0	13	8	0	3	0	1	0	0	6	19	0	20	0	25	0	25	0	1	0	8	0	1	0
野菜類・果物類及びその加工品	4				3				1				4		2		4		4		1		1		1	
洋生菓子	6			6								6		6		6		6								
和生菓子	2			1	1								2		2		2		2				1			
その他の菓子・菓子材料	5			2	3								5		5		5		5				2			
調味料	2			1			1						2		2		2		2							
加熱済そうざい	3			2	1								3				3		3				1			
未加熱そうざい	3			1			2						3		3		3		3				3			

※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3-1-75 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 ※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		ブチルヒドロキシ安息香酸		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		その他※1		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	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	26	0	0.0	24	2	24	0	24	0	24	0	1	0	22	1	22	2	2	0	18	2	2	0	3	0
野菜類・果物類及びその加工品	6			5	2	5		5		5				4	1	4		1		3	1	2		1	
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1				1		1				1				1	
洋生菓子	6			5		5		5		5				5		5	2	1		6					
和生菓子	3			3		3		3		3				3		3				3					
その他の菓子・菓子材料	4			4		4		4		4				3		3				4	1			1	
調味料	4			4		4		4		4	1			4		4				1					
加熱済みそうざい	2			2		2		2		2				2		2									

※1 検体により、アスパルテーム、スクラロースを検査した。

※2 検体により、エリソルビン酸、BHT、BHA、EDTA、TBHQを検査した。

表3-1-76 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

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

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

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

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

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

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

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

※2 サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、ナラシン、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファモノメトキシ、スルファチアゾール、スルファメトキサゾール、サラフロキサシン、オキシソリニック酸、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、ジグラズリル、クロピドール、フロルフェニコール、デコキネート、マチ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、シロマジンを検査した。

表3-1-78 食品のアレルギー物質検査結果

	検体数	結 果		そば	
		陽性数	(陽性率%)	検体数	検出数
合 計	10	0	0.0	10	0
ゆ で め ん	3			3	
生 め ん	3			3	
皮 類	1			1	
和 生 菓 子	1			1	
加熱処理そうざい	1			1	
未加熱そうざい	1			1	

表3-1-80 講習会の実施状況

対 象 者	回 数									受 講 人 数								
	総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3,4}								総数 ^{※1}	内訳（再掲） ^{※2,3,4}							
		法改正	HACCP関連	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	食品のアレルギー対策	乳児ボツリヌス症		法改正	HACCP関連	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	食品のアレルギー対策	乳児ボツリヌス症
合 計	41	27	24	18	22	26	19	7	2	1,696	849	801	804	709	1,074	618	319	44
食 品 事 業 者	40	27	24	17	22	25	19	6	2	1,650	849	801	758	709	1,028	618	273	44
一 般	1			1		1		1		46			46		46		46	

- ※1 「回数」には、講習会の内容に関わらず、事業実施期間中に実施したすべての講習会の回数を計上する。
- ※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲する。
- ※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、それぞれに再掲すること。
- ※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」に再掲する。

第7 食品関係保健所計画事業

平成30年度 保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
西多摩	<p><事業名> 社会福祉施設等給食施設の衛生管理実態調査</p> <p><実施目的> 高齢者・乳幼児へ給食を提供する社会福祉施設では、食中毒が発生した際に重篤化する場合があるため、通常の食品営業施設以上にきめ細かい衛生管理が必要である。 特にノロウイルスと腸管出血性大腸菌は、利用者が長時間生活を共にする社会福祉施設では、ひとたび、施設内に病因物質が持ち込まれると、食中毒または感染症の両面から蔓延する可能性があることから、特に注意を要する病因物質である。 社会福祉施設の調理従事者自らが施設内の衛生管理項目を点検・記入し、現在実施できている箇所や今後対策が必要な箇所を把握することで、管内の事業者の衛生向上を目指した。 本調査で得られたデータから、管内事業者の衛生管理状況について、若干の知見を得られたので報告する。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 調査期間：平成23年4月から平成31年1月まで</p> <p>(2) 対象施設：管内の高齢者・乳幼児へ給食を提供する社会福祉施設等</p> <p>(3) 調査方法：管内対象施設への監視立入時、又は食品衛生実務講習会の際に「ノロウイルス対策チェックリスト（給食施設対象）」について説明・配布し、調理従事者等が記入したものをファクシミリ返送依頼し、回収した。平成28年度に発生した社会福祉施設の腸管出血性大腸菌食中毒事件や、学校給食におけるきざみのみによる食中毒事件を受けて大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されたことを踏まえ、平成29年度及び平成30年度に一部新たな項目を追加した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 回収結果 西多摩保健所管内の高齢者施設（延）263施設、保育施設（延）215施設、その他施設（病院等）が（延）88施設、合計（延）566施設から回答を得た。各施設からは、1～3年に1回程度チェックリストを提出してもらったが、営業者の変更等もあったため、施設毎実施率の推移ではなく、年度別に各項目の実施軒数を合計して管内給食施設の傾向を見ることとした。</p> <p>(2) 年度別推移及び施設別実施率 年度別に実施済み項目の割合を「実施率」として比較した。時間的経過と実施率の関係は見られなかった。高齢者施設では、実施率100%の施設があったが、保育施設では実施率が100%に達した施設は無かった。その他施設については、調査施設数が少なく規模や内容が様々であり、実施率にもばらつきが見られた。</p> <p>(3) 項目別実施率 チェック項目を「Aトイレの使用」「B手洗い」「C衛生管理体制」「D施設設備の衛生管理」に大きく分け、年度毎に実施できている分野と、課題となる分野についての傾向を見た。「B手洗い」については、実施率100%が全ての年度で過半数を超えており、実施率が高いことが判った。一方で、「C衛生管理体制」については、実施率100%の施設は少なく、①自主管理マニュアルの作成・点検、②調理従事者の健康管理・検便、③衛生教育、④食中毒訓練、⑤集団発生時の対応等が、今後の課題であることが判った。</p> <p>(4) 食数別実施率 食数別に実施率を比較すると、「Aトイレの使用」「C衛生管理体制」「D施設設備の衛生管理」では、食数50食未満の施設で実施率が低い項目が多かった。特に、「調理従事者専用トイレ」等設備の改善が必要な項目と、残留塩素確認や昆虫駆除の「記録」や「改善策」等も低く、今後の課題と考えられた。</p> <p>(5) 新規追加項目 平成30年度、「加熱せずに喫食するメニューにおいて製造加工業者の衛生管理体制等ノロウイルス対策について確認している」施設が50%、「未加熱提供する野菜等は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒をしている施設」にチェックを入れていた施設は66%であった。</p> <p><まとめ等> 本調査によって、高齢者及び乳幼児等を対象とした社会福祉施設がノロウイルス及び腸管出血性大腸菌食中毒予防対策等において、これまでの調査で概ね実施できている点と、今後の課題が全体として把握できた。 これらの点を踏まえて、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌等の食中毒予防において、社会福祉施設等給食施設に対して今後、働きかけの必要な課題について、今回の調査で実施率が低かった「集団発生時の対応」「（定期的な検便）ノロウイルス検査」等及び食中毒予防上特に重要な項目に絞り込み、リー</p>

	<p>フレットを作成した。</p> <p>本調査は、調理従事者等が自ら確認をしていくチェックリストであるため、従事者の自主的衛生管理の意識の向上も期待できると考える。今後は、調理従事者や責任者に対して、リーフレットを活用するなど今回の集計結果をフィードバックしていくとともに、従事者の意識の変化やチェックリストに対する意見を聞き、これらの調査を事業者の衛生向上につなげていきたい。</p>
南多摩①	<p><事業名> スーパー等のセルフ販売形式店舗の衛生管理実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>近年、スーパーやコンビニ等で、「客自身が、販売場所に陳列された未包装のそう菜等を自由に容器包装に盛付け等し、レジで会計する販売形式」（以下「セルフ販売形式」という。）が多く見られる。取分けや盛付け行為は、本来、調理従事者が調理場内で行うべき行為であるため、調理場外で調理従事者以外の客自身が当該行為を行うことは、微生物汚染、異物混入の観点から衛生上好ましいとはいえない。平成29年には、埼玉県、群馬県でセルフ販売形式の弁当店でO157食中毒が発生し、死亡者が出ており、セルフ販売形式に不安を持つ消費者が少なからずいると考えられる。</p> <p>東京都では、平成30年1月17日付「セルフ販売形式によるそう菜等の取扱いについて（通知）」（29福保健食第1794号）（以下「都通知」という。）を出して指導している。セルフ販売形式を取り扱っている管内のスーパー等の施設に立ち入り、都通知の遵守状況の実態を確認し、一定の知見を得たので報告する。</p> <p>また、営業者への指導、啓発に活用するため、消費者がセルフ販売を利用時に意識する事柄等について、アンケートにより調査を実施したのであわせて報告する。</p> <p><実施内容></p> <p>(1) 施設調査</p> <p>① 実施期間 平成30年9月から平成31年2月まで</p> <p>② 対象施設 セルフ販売形式を行っている管内の施設25店舗</p> <p>③ 実施方法 都通知を基にチェックリストを作成し、施設に立ち入り、遵守状況を確認した。</p> <p>(2) 消費者アンケート</p> <p>① 実施期間 平成30年7月</p> <p>② 実施方法 大学生へ実施した出張講習会で145名にアンケート調査を実施し、セルフ販売についての消費者意識を確認した。</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 施設調査</p> <p>① 場所について</p> <p>陳列場所は、全ての施設で屋内にあった。また、23施設（92%）で管理がしやすいように適切な場所に配置されていた。陳列場所の点検は、頻度を定め、適切に行われていた。</p> <p>② 設備について</p> <p>食品の温度管理は、全ての施設で空調管理できていた。</p> <p>食品への異物混入対策は、できている施設は3施設（12%）であった。陳列場所にカバーや引き戸が設置されていたのは10施設であったが、陳列食品全てを保護していたのはそのうちの3施設であった。</p> <p>客の手指からの汚染防止策を講じている施設は5施設（20%）であった。対策の内訳は、消毒用アルコールの設置が3施設、除菌効果のあるペーパータオルの設置が2施設、使い捨て手袋の設置が1施設、客用手洗い器の設置が1施設であった。</p> <p>③ 取扱いについて</p> <p>陳列場所で調理を行う施設はなかった。全ての施設で当日売り切りを見越した量を製造していた。先入れ先出しをしている施設は18施設（72%）だった。</p> <p>④ 器具・容器包装について</p> <p>客が使用する器具（取り箸、トング等）を適切に管理している施設が22施設（88%）であった。容器包装を適切に保管している施設は、4施設（22%）であった。</p> <p>⑤ 通知について</p> <p>都通知を知っている施設は3施設（12%）であった。</p> <p>⑥ マニュアルについて</p> <p>セルフ販売形式に関するマニュアルを作成している施設は、10施設（40%）であった。</p> <p>(2) 消費者アンケート結果</p> <p>① セルフ販売形式の利用について</p> <p>「利用したことがある」が86名（59%）であった。</p> <p>② 利用時に気を付けることについて</p> <p>「利用前に手指をアルコール等で消毒する」、「蓋付きの容器や袋に入れられた商品のみを購入する」の順であった。</p> <p>③ 利用時に気になったことについて</p> <p>「店の衛生状態」、「客の取扱い」、「店の取扱い」の順であった。</p> <p>具体的な内容として、10名が「商品への異物混入に対する内容」、8名が「トング等の客が使用</p>

	<p>する器具に関する内容」を挙げた。</p> <p><まとめ等></p> <p>都通知の遵守状況は、概ね良好であったと言える。陳列場所は管理できる位置に配置し、定期的に点検を行い、清潔かつ衛生的に保たれていた。取扱量や時間の管理も適切に行っており、製造当日に売り切るように調整されていた。</p> <p>一方で、商品への異物混入対策や手指からの汚染防止対策については、不十分であることが明らかとなった。カバーやケースの設置は、コスト面や使い勝手を考慮すると、難しいと考えられた。手指からの汚染を防止する対策としては、ペーパータオルや消毒用アルコールの設置は比較的实施しやすいものであり、実際、調査を行った店舗において指導後、新たに、除菌効果のあるペーパータオルを設置した施設が2施設、消毒用アルコールを設置した施設が1施設あった。</p> <p>消費者アンケート調査では、半数以上がセルフ販売を利用したことがあると回答した。利用者の内訳として、月に1回以上利用している人は、半数以上おり、セルフ販売が身近なものになっていると考えられる。利用時に気になったこととして、店の衛生状態について多く挙げられた。その中でも、食品につばや埃等が付着することが心配であるとの意見が多かった。</p> <p>消費者が気にしていることとして多かった意見が食品への異物の付着であり、施設調査で遵守状況が低い項目として食品への異物等の混入対策であることから、異物混入対策をとることが重要である。施設がカバーやケースの設置をする等の異物混入対策を講じることで消費者が安心してセルフ販売を利用することができると考えられる。</p>
<p>南多摩②</p>	<p><事業名> 蜂蜜による乳児ボツリヌス症についてのリスクコミュニケーション</p> <p><実施目的></p> <p>乳児ボツリヌス症は、腸内環境が未熟な一歳未満の乳児がボツリヌス菌の芽胞を摂取し、腸管内で発芽、増殖することで産生された毒素により発症する疾患である。蜂蜜は土壌中の芽胞に汚染されることがあり、市販品の数パーセントに芽胞が含まれているとされている。このため、従来から「1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない」との注意喚起が消費者や離乳食を提供する保育園等に行われて来た。ここで示す「蜂蜜」には原材料として調理加工食品に使用される蜂蜜も当然に含まれるが、消費者や保育園等に、蜂蜜に含まれるボツリヌス菌の芽胞のリスクを伝える表現としてわかりにくい面もあった。そこで加工食品の原材料として使用される蜂蜜にも焦点を当て、消費者や離乳食を提供する保育園等関係者に対してリスクコミュニケーションを実施するとともに、アンケートや意見交換でリスクを正しく認識しているか確認した。</p> <p>また、蜂蜜を取扱う食品関連事業者に対しては、平成30年9月に改正された食品表示基準Q&Aにおいて、「1歳未満の乳児に蜂蜜及びその加工食品は与えないように」という注意喚起を、分かりやすく表示するように示された。リスクを分かりやすく伝えていく大切な手段である注意喚起表示が管内に流通する食品に適切に行われているかについても合わせて実態を調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間：平成30年4月から31年2月まで</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 注意喚起表示についての実態調査 管内で販売される蜂蜜及び蜂蜜を含む加工食品の注意喚起表示の状況を確認した。 (2) 保育園等離乳食調理施設の従事者とのリスクコミュニケーション 講習会を4回開催しアンケート、意見交換を実施した。また、蜂蜜の取扱いについて実態を調査した。 (3) その他の食品事業者とのリスクコミュニケーション 講習会を3回開催しアンケート、意見交換を実施した。また、蜂蜜を使用して調理・製造を行っている施設について表示などで注意喚起を行っているか実態を調査した。 (4) 消費者とのリスクコミュニケーション 管内大学での出張講習会、産業祭でのパネル展示などで、アンケート、意見交換を実施した。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 蜂蜜30品目(30事業者)については全て注意喚起表示があった(100%)。蜂蜜を含む加工食品、6品目(68事業者)について注意喚起がある加工食品は21品目(30.9%)であった。 (2) 保育園等従事者106人中、「蜂蜜を1歳未満に食べさせてはいけないこと」については「知っていた」が102人(96.2%)、「調理加工された食品中の蜂蜜も1歳未満に与えてはいけないこと」を「知っていた」が63人(59.4%)、離乳食に使用する食材やおやつに蜂蜜が含まれていないか表示等を確認しているかについては、92人中、「チェック表を使い記録している」「記録はしないが表示の確認はしている」が50人(54.3%)、「確認していない」が42人(45.7%)との回答であった。 (3) 管内の一般消費者、333人中「1歳未満に蜂蜜を与えてはいけないことを知っていましたか」への回答は「知っていた」が217人(65.2%)、「知らなかった」が116人(34.8%)。1歳未満と日頃接する76人に限っては「知っていた」が65人(85.5%)であった。「調理加工された食品中の蜂蜜も1歳未満の乳児に与えてはいけないことを知っていましたか」への回答は「知っていた」が142人(42.6%)、「知らなかった」が191人(57.4%)。1歳未満と日頃接する76人に限っては「知っていた」が41人(53.9%)であった。 <p><まとめ等></p> <p>本調査で蜂蜜そのものに比べて蜂蜜を含む食品のリスクの認識が調査対象全般に低いことが明らかに</p>

	<p>なった。特に身近に1歳未満の乳児がいるにもかかわらず5割弱の人が蜂蜜を含む食品も、蜂蜜と同様に1歳未満の乳児に食べさせてはいけないことを認識していないことは、調理加工された食品を介して芽胞を含む蜂蜜が1歳未満の口に入る可能性も否定できない。</p> <p>市販流通品の注意喚起表示については蜂蜜そのものには100%表示があったが、蜂蜜を含む加工食品には注意喚起表示が無いものが目立った。注意喚起表示があれば消費者の知識が不足していても乳児への使用を留まることも可能になる。食品事業者への更なる周知徹底が大切である。</p> <p>本事業をもとに、調理加工された食品に含まれる蜂蜜にも蜂蜜そのものと同様に乳児にリスクが有ることを啓発するリーフレットを作成し、保育施設、市役所消費者センター等に配布するとともに当所ホームページでも公開している。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> HACCP 制度化に向けた食品等事業者の衛生管理実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>平成30年6月に食品衛生法の一部が改正され、全ての食品等事業者を対象としてHACCPに沿った衛生管理が制度化されることとなった。そこで、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発方法と導入支援方法を検討することを目的に、主に抵抗力の弱いハイリスクグループが利用すること等から特に衛生管理の徹底が望まれる保育園、学校、社会福祉施設等の給食施設や、仕出し屋等の大量調理施設を対象に、アンケートにより衛生管理の実態等を調査した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 実施期間：平成30年6月から平成30年12月まで</p> <p>2 対象施設</p> <p>(1) 給食施設 632施設</p> <p>(2) 仕出し屋、弁当屋、ホテル等（以下、仕出し屋等という。） 73施設</p> <p>3 調査方法</p> <p>当所で作成した「HACCP 取組み状況等についてのアンケート」を用いて郵送又は聞き取りにより、給食施設328施設及び仕出し屋等37施設の調査を実施した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 HACCPの認知状況</p> <p>HACCPについて「知らない」と回答した施設は、給食施設23施設、仕出し屋等10施設であった。HACCP制度化について知っていたのは365施設中210施設であった。</p> <p>2 一般衛生管理・重要管理実施状況</p> <p>(1) 一般衛生管理実施状況</p> <p>「マニュアル及び記録が両方ある（以下、両方ある）」と回答したのは、給食施設289施設、仕出し屋等20施設であった。調査した9項目のうちマニュアルに規定のある項目は、給食施設では1項目を除いて75～85%実施されていたが、仕出し屋等ではいずれも50%台以下であった。記録実施項目は、給食施設では「健康管理」、「冷蔵庫温度管理」、「検収」は80%以上で高率に実施されていたが、それ以外の項目は50～70%であり、仕出し屋等は1項目を除いて50%未満の実施であった。</p> <p>(2) 重要管理実施状況</p> <p>「両方ある」と回答したのは、給食施設198施設、仕出し屋等12施設であった。調査した4項目のうちマニュアルに規定のある項目は、給食施設では「生食用野菜等の殺菌処理」、「加熱調理工程管理」は60%台、それ以外の項目は40%台であったが、仕出し屋等では「加熱調理工程管理」以外の項目は30%未満であった。記録実施項目は、給食施設では「加熱調理工程管理」が70%台であったほかは30%台であり、仕出し屋等では「加熱調理工程管理」以外の項目は20%未満であった。</p> <p>3 HACCP導入状況</p> <p>HACCPに沿った衛生管理を「既に導入している」と回答した施設は、給食施設121施設、仕出し屋等9施設であった。「導入を検討中」又は「導入をまだ検討していない」と回答した235施設に対し導入できない理由を調べたところ、「どのように取り組めばいいかわからない」が最も多く57.4%であった（複数回答可）。</p> <p>4 HACCP導入支援で求めること</p> <p>都に求めることは、「導入ツールの紹介」56.4%、「知識習得のための講習会」53.2%の順に多かった（複数回答可）。</p> <p><まとめ等></p> <p>全ての食品等事業者は、2021年6月までにHACCPに沿った衛生管理に取り組みなければならないが、今回の調査の結果、施設規模の大小や業態の違いにより、HACCPの認知や取組状況に差があることが分かった。HACCPに沿った衛生管理の導入に向け、各施設は現行のマニュアルや業界団体が作成した手引書をもとに、衛生管理計画を作成し、点検記録を実施していかなければならないが、保健所は各施設の衛生管理レベルに応じた的確な指導及び支援を進めていくことが重要である。</p> <p>そのため、講習会への参加の機会の充実や施設の衛生管理レベルに応じた衛生管理計画及び点検記録を作成するための講習会の実施など、効果的な実施方法を検討するとともに、講習会への参加が難しい施設に対しては、リーフレット等を充実させ監視立入時等に配付する、ホームページを活用する等、広く情報提供する手段を用意していくことも必要である。</p> <p>2021年の制度の完全施行までの間、食品等事業者のHACCPに関する認知度と取組状況の進捗について</p>

	て定期的にアンケートや監視指導を通して把握し、各施設の実情に応じた支援を行っていく。
多摩府中	<p><事業名> 家庭的保育施設における衛生管理実態調査</p> <p><実施目的> 平成28年度から平成29年度までに、都条例の届出対象外であり、衛生管理の実態を把握することが難しい状況にあった「小規模保育施設」について、衛生管理実態調査を実施した。この調査で、「小規模保育施設」は届出給食施設と比較して設備が整っていない施設が多く、マニュアルや記録の不足、調理場の消毒方法や問題発生時の危機管理等に課題があることが判明したため、独自に作成したハンドブックを活用し、助言指導を行った。</p> <p>このことから、同様に衛生管理の実態を把握することが難しい状況にある定員が5人以下の「家庭的保育施設」について、自主衛生管理を推進させることを目的として、衛生管理実態調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間 平成30年6月から平成31年2月まで 2 調査対象 管内6市の家庭的保育施設 計22施設 3 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 市からの情報収集 家庭的保育事業の認可基準や衛生管理マニュアル、立入調査の実施状況、市主催の講習会・連絡会の実施の有無等について情報収集。 (2) ハンドブック、自己点検票の事前送付 当所作成のハンドブックと自己点検票を配布し、衛生管理の基本について自己学習、施設の自己点検の実施。 (3) 施設の訪問調査（各市担当者、当所感染症対策担当と共同） 衛生管理の実態調査、自己点検結果の確認。ハンドブックの活用等についてのアンケート調査及び食品衛生クイズの実施。 <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調査票による情報収集 各市が定める認可基準は、6市とも国が示しているものとほぼ同様で、保育場所として居宅の使用を認めており、調理専用の手洗い設備等の定めは特段なかった。 2 施設の訪問調査結果 <ol style="list-style-type: none"> (1) 衛生管理マニュアル等及び記録表類に関する事項 半数以上の施設でマニュアル類と記録表の整備がなく、記録表は「従事者の体調不良の有無」のみの施設が大半であった。 (2) 調理業務に関する事項 大半の調理従事者は保育と兼務しているため、調理終了後から提供まで2時間を超える施設が多く、提供の前日に調理をしている施設もあった。このことから調理品の適切な温度管理及び保管時の二次汚染防止の対策が重要である。調理器具類の取扱いについては、まな板及び包丁は1日1回以上消毒を行っている施設が約8割、用途別に使い分けしている施設は約9割だった。加熱調理の確認方法は、大半の施設が目視確認だった。生食用果菜の取扱いは、消毒の実施率は半数以下だったが、メニューとして提供される頻度自体が低かった。 (3) その他衛生管理に関する事項 適切な対応をとっていない施設が多かった内容は、検食の保管、講習会の受講、緊急連絡網の整備だった。また、トイレの消毒を毎日実施していない施設が約2割あった。 3 ハンドブックに係るアンケート 事前に配付したハンドブックについて、活用状況や改善点等についてアンケートを実施し、役に立った内容及び追加で欲しい内容を把握した。 4 食品衛生クイズの実施結果 正答率が低かった問題は、「増菌至適温度」及び「アニサキスの冷凍処理」であった。 <p><まとめ等> 管内の家庭的保育施設は、保育者の居宅と兼用の一般的な家庭に近い施設が大半であった。そのため、ハード面による一律的な指導は難しく、ソフト面による衛生管理の徹底が重要であることを再認識した。管内の小規模保育施設との比較では、マニュアル及び記録表類の整備、調理器具の十分な消毒、検食の保管等の実施率が低く、提供までの時間が2時間を超える施設、前日調理を行う施設が多かった。</p> <p>また、危険温度帯に関する知識が乏しいことが判明した。このため、危険温度帯に着目してメニューをグループ分けする、HACCPの考え方に基づいた衛生管理の啓発が有効であると示唆された。</p> <p>よって、今後は、当所で作成したハンドブックの追補版の活用を促すとともに、既存のハンドブックにはなかった前日又は事前調理における衛生管理の注意点をまとめたチラシを作成し、各施設に配付する予定である。各市に対しては、点検結果の概要を説明し、家庭的保育施設における衛生管理上の課題を共有し、ハンドブック等の活用により各施設の衛生管理について支援の依頼をする。今後も引き続き感染症対策担当と連携して、家庭的保育施設における自主衛生管理の推進を図っていく。</p>

多摩小平	<p><事業名> 乳児ボツリヌス症についての意識調査及び普及啓発について</p> <p><実施目的> 平成 29 年、都内においてはちみつの摂取を原因とする乳児ボツリヌス症による死亡事例が発生した。患者は発症の約 1 か月前から離乳食として市販のジュースにはちみつを混ぜたものを家族から与えており、乳児にはちみつを与えることの危険性について周囲の理解が不足していたことによるものであった。このことから、乳児ボツリヌス症のリスクについて、育児に携わる様々な関係者が知識を持つことが重要である。そこで、本事業では、乳児ボツリヌス症による食中毒予防の普及啓発を効果的に行うため、当所管内の一般市民及び食品関係事業者に対し、自記式アンケートによる意識調査を実施したので、その結果を報告する。</p> <p><実施内容> (1) 実施期間：平成 30 年 10 月から平成 31 年 2 月 (2) 調査対象(合計 1,270 名)：小平市及び西東京市の市民まつりに参加した市民 687 名、平成 30 年度当所が実施した食品衛生実務講習会計 4 回に出席した事業者 583 名 (3) 調査方法：市民及び事業者それぞれアンケートを配布し、調査を行った。回収後、乳児ボツリヌス症の普及啓発資料として解説編を配布した。</p> <p><結果概要> (1) ボツリヌス食中毒及び乳児ボツリヌス症に対する認知度 市民及び事業者ともに、ボツリヌス食中毒について知らなかった人は約 1 割で、乳児ボツリヌス症について知らなかった人は約 3 割であった。 (2) 乳児ボツリヌス症の予防方法についての認知度 ア 市民 乳児ボツリヌス症の予防方法に関する質問で全て知っていたのは全体の 65.3%であった。世代別認知度では、20 代から 40 代は 7 割を超えたが、50 代以上では 7 割未満となり、世代が上がるにつれて認知度が下がる傾向がみられた。また、女性は 73.7%で、男性は 40.4%と低かった。 イ 事業者 乳児ボツリヌス症の予防方法に関する質問で全て知っていたのは全体の 64.5%であった。世代別では、20 代、40 代、50 代の認知度は 7 割を超えたが、30 代、60 代では 6 割未満、70 代以上では 5 割未満であった。また、女性が 73.9%で、男性は 54.5%と低かった。 (3) 乳児ボツリヌス症の予防法を全て知っていた人の情報源 ア 市民 「テレビ」はすべての世代で 1 位であり、「インターネット」が 40 代以下で 2 位、50 代で 3 位であった。40 代からは「新聞」の割合が増加し、50 代以上で 2 位であった。30 代、40 代、60 代、70 代以上で「家族」が 3 位であった。また、30 代、40 代を除いて「商品の表示」が上位 5 位に挙げられていた。 イ 事業者 30 代以上で「テレビ」が 1 位であった。「商品の表示」は 30 代を除いて上位 5 位に挙げられていた。また、30 代から 50 代で「インターネット」、40 代以上からは「新聞」が上位 5 位に挙げられており、「家族」は 40 代、50 代を除いて上位 5 位に挙げられていた。 (4) はちみつを使用している旨の情報提供の有無 はちみつを食材として使用している事業者のうち、はちみつを使用している旨の情報提供を事業者の 34.4%が実施していなかった。</p> <p><まとめ等> 子育て世代に比べてシニア世代の方が、また女性よりも男性の方が、乳児ボツリヌス症に関する知識が不足している傾向にあることがわかった。また、食品関係事業者においても、乳児ボツリヌス症の予防方法に関する知識が不足していたとともに、消費者に対してはちみつを含む旨の情報提供が十分に実施されていないことがわかった。 本調査結果を踏まえ、当所はリーフレットを作成配布し、ホームページにも掲載するとともに、管内各市ホームページから当該掲載ページへのリンクを依頼する。また、性別に関係なく幅広い世代に周知するため、地域に根ざした報道機関等にも情報提供する。</p>
島しょ	<p><事業名> 小規模事業者を対象とした HACCP 支援ツールの作成</p> <p><実施目的> 小規模な飲食店営業事業者の HACCP 導入に対するハードルを下げるため、衛生管理計画作成に必要な知識である一般的衛生管理や重要管理について直感的に理解できる新しいツール（HACCP 支援ツール）の作成を目的とした。</p> <p><実施内容> 1 小規模事業者への聞き取り調査 (1) 実施時期 平成 30 年 4 月から平成 30 年 8 月まで (2) 調査手法 調査票を作成し、島しょ地域特と考えられる衛生管理項目に関して聞き取り調査を実施した。</p>

<p>対象は飲食店営業（一般・旅館等）とした。</p> <p>2 HACCP 支援ツールの作成</p> <p>(1) 作成時期 平成 30 年 8 月から平成 31 年 2 月まで</p> <p>(2) 作成手法 公益社団法人日本食品衛生協会が作成した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」を参考にしつつ、1 の調査で得られた結果を反映させ、質問内容を作成した。その後、プログラミングを行い、IT ツールを作成した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 小規模事業者への聞き取り調査 下記の項目について、“島しょ地域特有の事情”が見られた。</p> <p>ア アニサキス対策について 島しょ地域は海に囲まれており、漁師町としての側面を有していることから、旅館や民宿、一般飲食店において、鮮魚介類を丸のまま、もしくは簡易な処理がされているものを仕入れ、施設内で捌き提供しているのではないかと考えられた。そこで、実態を調査した結果、調査施設の約 53%（163 施設/308 施設）が丸のまま、又は簡易な処理のみを行った鮮魚介類を仕入れ、生食用に調理して提供していた。</p> <p>イ 害虫対策について 島しょ地域は自然豊かな環境から、様々な昆虫等が生息している。そのような環境下で、害虫の侵入を防止するため、どのような対策が行われているか調査をしたところ、多くの施設が発生時に薬剤を散布する等の対策を行っており、発生源や侵入防止の対策についても併せて啓発する必要があることがわかった。</p> <p>ウ 食品の作り置きについて 島しょ地域は物資の輸送を船舶において行っているため、天候により食材の仕入れが不定期になることがある。その対策として、食品を作り置きしているのではないかと考えられたため、実態を調査したところ、漁師町の保存食として、魚のすり身を冷凍して保存し、使用の都度解凍、調理して提供することがあり、ヒスタミン産生菌の増殖が危害要因となることがわかった。</p> <p>2 衛生管理支援ツールの作成 上記<実施内容>2 のとおり、IT ツールを作成した。</p> <p><まとめ等> 今回の取組では、小規模な飲食店営業事業者が、衛生管理計画作成に必要な知識をより簡単に理解できる普及啓発資材の作成を目的とした。そこで、IT を活用し、事業者自らが操作する形式を採用したことで、より直感的に理解できるツールを作成することができた。また、事前に管内の事業者へ聞き取り調査を行うことで、より実態に合わせたツールとなった。</p> <p>今後は、実務講習会や通常監視の際に本ツールを使用する、また本ツールをホームページに記載し、事業者のパソコンやスマートフォン等で使用可能とする等、本ツールを広く利用してもらうための方策を検討している。</p> <p>また、今回の取組で使用した IT という媒体は、様々な場面で応用が利き、事業者のみならず一般消費者にも高い普及啓発効果が期待できる。そこで、同様の IT を活用した形式で、家庭用の普及啓発資材の作成も検討している。</p>
--

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

業種別一斉監視及び重点監視の際、簡易かつ効率・科学的な方法として、スタンプスプレッド法等を用いた現場簡易検査を実施している。

これは、調理従事者や食品販売業者等の食品の取扱い状況や調理器具及び調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合等を科学的なデータとして迅速に把握することができるため、汚染源の追求及び食中毒の事故防止に対して非常に効果的である。

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成30年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱施設及びその営業者や従事者等に対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。平成30年度に実施した月別及び保健所の実施結果については、表3-2-7及び表3-2-8のとおりである。

第3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的をもって催される住民祭、産業祭などにおいて、臨時営業者及び臨時出店者に対して、施設の衛生管理、食品の適正な取扱い等、食品衛生向上を図ることを目的に監視指導を行った。

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

平成30年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					細菌検査			化学検査		
					合計	良	不良	合計	良	不良
実施月		3,439	13,916	26,695	26,677	25,562	1,115	18	13	5
平成30年	4月	12	39	119	119	119	-	0	-	-
	5月	1,137	4,149	8,293	8,293	8,068	225	0	-	-
	6月	1,558	5,754	10,175	10,170	9,694	476	5	5	-
	7月	429	1,977	3,712	3,699	3,426	273	13	8	5
	8月	45	128	294	294	277	17	0	-	-
	9月	164	838	1,959	1,959	1,898	61	0	-	-
	10月	84	878	1,793	1,793	1,752	41	0	-	-
	11月	8	72	194	194	181	13	0	-	-
	12月	1	15	25	25	24	1	0	-	-
平成31年	1月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	2月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	3月	1	66	131	131	123	8	0	-	-

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					細菌検査			化学検査		
					合計	良	不良	合計	良	不良
保健所		3,439	13,916	26,695	26,677	25,562	1,115	59	13	5
西多摩		637	1,280	1,280	1,280	1,205	75	0	-	-
南多摩		283	1,452	2,609	2,609	2,440	169	0	-	-
多摩立川		609	1,592	1,669	1,669	1,567	102	0	-	-
多摩府中		793	2,528	5,865	5,865	5,577	288	40	-	-
多摩小平		595	4,773	9,546	9,546	9,314	232	0	-	-
島しょ		522	2,291	5,726	5,708	5,459	249	19	13	5

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
検査法			13,916	26,695	25,575	1,120
細菌検査	小計		13,898	26,677	25,562	1,115
	スタンプスプレッド法		13,738	26,408	25,308	1,100
	コリテップ		82	113	109	4
	ふきとり		78	156	145	11
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他 (混釈培養法)		-	-	-	-
化学検査	小計		18	18	13	5
	残留塩素		-	-	-	-
	洗浄度検査		18	18	13	5
	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	13,898	26,677	25,562	1,115	9,465	137	7,205	687	370	1	401	0	0	0	0	0	3,348	290	4,773	0
食	182	354	340	14	145	8	16	1	-	-	25	-	-	-	-	-	28	5	126	-
調理器具	3,786	6,965	6,807	158	3,603	58	1,161	47	96	-	120	-	-	-	-	-	914	53	913	-
手	6,067	11,445	10,686	759	2,032	26	4,852	549	55	-	55	-	-	-	-	-	1,532	184	2,160	-
その他	3,863	7,913	7,729	184	3,685	45	1,176	90	219	1	201	-	-	-	-	-	874	48	1,574	-

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	18	18	13	5	0	0	13	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	18	18	13	5	-	13	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他(水)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

営業種目	項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
合計		3,439	13,916	26,695	25,575	1,120	25,562	1,115	13	5
飲食店営業	旅館・ホテル	354	1,221	2,574	2,408	166	2,408	166	-	-
	バー・キャバレー	14	28	30	28	2	28	2	-	-
	一般飲食店	1,484	3,074	5,019	4,732	287	4,732	287	-	-
	すし屋	113	248	355	337	18	337	18	-	-
	そば屋	193	417	858	832	26	832	26	-	-
	仕出し屋	10	23	30	29	1	29	1	-	-
	弁当屋	16	50	91	86	5	86	5	-	-
	そう菜店	27	85	159	153	6	151	4	2	2
	許可ある集団給食	27	227	638	616	22	614	20	2	2
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
喫茶店営業		6	12	19	19	-	19	-	-	-
製造業	菓子製造業	181	518	944	921	23	921	23	-	-
	アイスクリーム類製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆腐製造業	74	178	313	307	6	307	6	-	-
	めん類製造業	61	136	194	172	22	172	22	-	-
	その他	30	71	106	98	8	98	8	-	-
販売業	食肉販売業	102	225	407	400	7	400	7	-	-
	魚介類販売業	62	140	263	249	14	249	14	-	-
	食料品等販売業	16	23	38	38	-	38	-	-	-
	その他	7	12	12	12	-	12	-	-	-
学校給食		248	3,610	6,909	6,584	325	6,575	324	9	1
その他の集団給食		396	3,550	7,615	7,437	178	7,437	178	-	-
その他		18	68	121	117	4	117	4	-	-

表3-2-7 夜間営業施設等^{※1}監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数 ^{※2}	無許可発見軒数	業態ごとの内訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数
実施月	合計	12	74	434	32	0	365	30	0	3	0	64	2	0	2	0	
	4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	12月	12	74	434	32	-	365	30	-	3	-	64	2	-	2	-	
	1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	平成30年																
	平成31年																

※1 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

※2 食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-8 夜間営業施設等^{※1}監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数 ※2	無許可 発見 軒数	業態ごとの内訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他		
						立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数
保健所	合計	74	434	32	0	365	30	0	3	0	0	64	2	0	2	0	
西多摩	2	9	29	-	-	26	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	
南多摩	1	6	33	-	-	24	-	-	-	-	-	8	-	-	1	-	
多摩立川	1	13	119	25	-	89	23	-	-	-	-	30	2	-	-	-	
多摩府中	2	20	116	3	-	100	3	-	2	-	-	13	-	-	1	-	
多摩小平	1	14	39	3	-	34	3	-	-	-	-	5	-	-	-	-	
島しょ	5	12	98	1	-	92	1	-	1	-	-	5	-	-	-	-	

※1 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

※2 食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-9 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	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳												臨時出店者		その他										
						飲食店営業（臨時）		飲食店営業（その他）		菓子製造業（臨時）		菓子製造業（その他）		要許可製造業		要許可販売業		余当等人力販売業		行商		無許可発見軒数		無許可発見軒数						
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数				
4月	57	164	2,825	506	17	712	155	14	77	24	1	188	29	2	13	2	0	3	0	0	1	0	0	11	2	0	1,755	286	62	8
5月	2	10	321	51	-	29	43	-	-	-	-	9	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	69	8	2	-
6月	3	8	30	3	-	5	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	19	1	-	-
7月	2	4	39	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	1	-	-
8月	12	41	399	70	14	186	51	12	14	2	-	34	12	2	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	161	5	1	-	
9月	3	7	89	37	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	82	35	-	-	
10月	5	16	626	89	2	217	33	2	34	11	-	40	3	-	6	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	323	41	5	-	
11月	20	51	1,014	183	1	19	2	-	18	10	1	1	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	965	168	7	2	
12月	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	
平成31年1月	1	3	17	4	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	3	1	1
2月	2	4	13	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	1	-
3月	2	8	163	55	-	47	20	-	8	1	-	30	7	-	2	-	-	3	-	-	-	-	-	2	-	56	24	14	3	
合計	57	164	2,825	506	17	712	155	14	77	24	1	188	29	2	13	2	0	3	0	0	1	0	0	11	2	0	1,755	286	62	8

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

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。

表3-2-10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳																													
						飲食店営業(臨時)		飲食店営業(その他)		菓子製造業(臨時)		菓子製造業(その他)		要許可販賣業		非営当人力販賣業		行商		臨時出店者		その他													
			立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	無許可 発見 軒数	立入 軒数	不良 軒数	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	57	164	2,825	506	17	712	155	14	77	24	1	188	29	2	13	2	0	3	0	0	3	0	0	1	0	0	0	11	2	0	1,755	286	62	8	
西多摩	5	20	336	73	14	99	21	12	23	6	-	24	4	2	3	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	185	41	-	-		
南多摩	2	4	89	33	-	-	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	85	30	-	-		
多摩立川	8	20	630	113	-	127	34	-	9	-	-	19	9	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	472	69	1	-			
多摩府中	10	39	1,007	164	2	448	89	2	29	10	-	136	13	-	6	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	320	45	58	7			
多摩小平	7	24	486	100	1	37	11	-	10	5	1	9	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2	-	424	79	-	-			
島しょ	25	57	277	23	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	269	22	3	1			

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

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。