

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

|     |                                   |     |
|-----|-----------------------------------|-----|
| 第1節 | 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業              | 93  |
| 第1  | 都保健所で実施した監視指導事業の概要                | 93  |
| 第2  | 平成11年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について    | 99  |
| 第3  | 平成11年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について         | 114 |
| 第4  | 平成11年度食品衛生監視事業（9～11月分）の実施結果について   | 134 |
| 第5  | 平成11年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について       | 143 |
| 第6  | 平成11年度食品衛生監視事業（1～3月分）の実施結果について    | 154 |
| 第7  | 食品関係保健所計画事業                       | 160 |
| 第8  | 自主的衛生管理推進事業（製造業におけるHACCP統括裏の作成事業） | 164 |
| 第2節 | その他の事業                            | 165 |
| 第1  | 現場簡易検査                            | 165 |
| 第2  | 夜間営業等監視事業                         | 165 |
| 第3  | 臨時営業等監視事業                         | 165 |

## 第三章 保健所における監視指導事業

### 概 略

保健所では、年間事業計画に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。

11年度は学校給食及び社会福祉施設等の給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく点検を行った。また、食品業者の行う衛生管理を推進するため、

HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理について技術的な指導を行った。

また、各保健所ごとに、縁日・祭礼等の衛生監視や特産品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

上記事業のほか、教育庁と協力して学校給食の牛乳等の検査、また、福祉局と協力して災害救助用食品の検査を実施した。

### 第1節 食品衛生年間事業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11年度年間監視事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は以下のとおりである。

表1 食品衛生一斉監視指導一覧

| 区分              | 実施内容                                | 実施延べ件数 | 76,725   |
|-----------------|-------------------------------------|--------|----------|
| 4月～5月           | ○学校給食施設一斉監視                         | 505    | } 5,707  |
|                 | ○社会福祉施設等給食の一斉監視指導                   | 580    |          |
|                 | ○食品の食品添加物等の一斉監視                     | 240    |          |
|                 | ○食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設及び未収去施設等の一斉監視指導 | 53     |          |
|                 | ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導                   | 44     |          |
|                 | ○保健所独自の計画による事業                      | 1,872  |          |
|                 | ○その他の事業                             | 2,413  |          |
|                 | ○表示の検査・指導、衛生教育                      |        |          |
| 6月～8月<br>【夏季対策】 | ○食品の一斉収去検査                          |        | } 40,513 |
|                 | ○社会福祉施設等給食の一斉点検                     |        |          |
|                 | ○肉類及び生食用食肉に対する監視指導                  |        |          |
|                 | ○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導                 |        |          |
|                 | ○保健所独自の計画による一斉監視指導                  |        |          |
|                 | ○レトルト類似食品に対する緊急監視                   |        |          |
| ○表示の検査・指導、衛生教育  |                                     |        |          |
| 9月～11月          | ○食品関係保健所計画事業                        | 1,038  | } 10,817 |
|                 | ○大規模調理施設及び集団給食施設（病院・事業所等）の一斉監視指導    | 2,039  |          |
|                 | ○生食用魚介類等を取扱う施設に対する一斉監視指導            | 2,175  |          |
|                 | ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導                   | 194    |          |
|                 | ○鶏の殻付き卵及び鶏の液卵に対する一斉監視指導             | 553    |          |
|                 | ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導     | 42     |          |
|                 | ○食品の食中毒菌汚染実態調査                      | 435    |          |
|                 | ○保健所独自の計画による事業                      | 4,341  |          |
|                 | ○表示の検査・指導、衛生教育                      |        |          |
| 12月<br>【歳末一斉】   | ○食品の一斉収去検査                          |        | } 13,209 |
|                 | ○年末年始様食品等の製造業一斉監視指導                 |        |          |
|                 | ○生食用かき関係営業監視指導                      |        |          |
|                 | ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導                    |        |          |
|                 | ○食肉関係営業一斉監視指導                       |        |          |
|                 | ○飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導                  |        |          |
|                 | ○夜間営業一斉監視指導                         |        |          |
|                 | ○保健所独自の計画による事業                      |        |          |
| ○表示の検査・指導、衛生教育  |                                     |        |          |
| 1月～3月           | ○輸入食品等の一斉監視指導                       | 3,750  | } 6,479  |
|                 | ○食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導         | 135    |          |
|                 | ○食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導                  | 790    |          |
|                 | ○食品関係保健所計画事業                        | 46     |          |
|                 | ○保健所独自の計画による事業                      | 1,758  |          |
|                 | ○表示の検査・指導、衛生教育                      |        |          |

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

表2 食品衛生監視事業一覧

| 項目     | 月       | 4・5月  | 6～8月<br>(夏期対策)   |
|--------|---------|---|--|
|        | 事業      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○集団給食（社会福祉施設及び学校給食等）一斉監視指導</li> <li>○〇157汚染実態調査（給食用食材の検査）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導（夏期対策）</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>・飲食店<br/>（すし屋・仕出し屋・弁当屋・給食・そうざい・大規模施設・宴会場・焼肉屋）</li> <li>・集団給食施設</li> <li>・魚介類販売業</li> <li>・豆腐製造業</li> <li>・めん類製造業</li> <li>・そうざい製造業</li> <li>・アイスクリーム類製造業</li> <li>・食鳥処理場</li> <li>・食肉販売業</li> <li>・食料品等販売業</li> <li>・乳類販売業</li> <li>・青果物販売業</li> <li>・菓子製造業</li> <li>・液卵関係施設</li> <li>○輸入食品の検査</li> <li>○島しょにおける民宿対策</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul> |
|        | 保健所計画事業 | 地域の特性を踏まえ保健所が独自に計画し、効果的な方法で実施   |  |
|        | その他     | 現場簡易検査夜間営業取締り（通年）   |  |
|        | 主な収去品目  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○給食用そうざい類</li> <li>○業務用食品・調味料等</li> <li>○食鳥肉</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○すし種・さしみ</li> <li>○調理パン</li> <li>○弁当類</li> <li>○めん類・皮類</li> <li>○サラダ・そうざい</li> <li>○アイスクリーム類</li> <li>○豆腐</li> <li>○食肉</li> <li>○輸入食品</li> <li>○生菓子</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○液体調味料</li> </ul>  |
|        | 収去検体数   | 細菌 185<br>化学 101  | 細菌 841<br>化学 360   |
| 易現場簡検査 | 細菌      |   |  |
|        | 科学      |   |  |
|        | 計       |   |  |

| 9～11月   | 12月<br>(歳末一斉)   | 1～3月  |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店（集団給食）一斉監視指導</li> <li>○集団給食（病院、事業所）一斉監視指導</li> <li>○〇157汚染実態調査（給食用食材の検査）</li> <li>○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業（調理業等）</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導（歳末一斉）</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>・魚肉ねり製品製造業</li> <li>・そうざい製造業</li> <li>・菓子製造業</li> <li>・魚介類販売業</li> <li>・魚介類加工業</li> <li>・食料品等販売業</li> <li>・食肉販売業</li> <li>・つけ物製造業</li> <li>・飲食店（そうざい・宴会場等）</li> <li>○輸入食品の検査</li> <li>○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導</li> <li>○食肉関係営業一斉監視指導</li> <li>○生かき関係営業一斉監視指導</li> <li>○夜間営業一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店（仕出し屋・弁当屋）一斉監視指導</li> <li>○飲食店（大規模）一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業（調理業等）</li> <li>○食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○給食用そうざい類</li> <li>○業務用食品・調味料等</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○輸入食品</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○生食用かき</li> <li>○そうざい類</li> <li>○魚介類加工品</li> <li>○洋生菓子・寄せ物</li> <li>○漬物・佃煮</li> <li>○鮮魚</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○そうざい類</li> <li>○業務用食品・調味料等</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul> |
|--|--|--|

|                            |                  |                  |
|----------------------------|------------------|------------------|
| 細菌 639<br>化学 269<br>49、096 | 細菌 215<br>化学 230 | 細菌 297<br>化学 215 |
| 133                        |                  |                  |
| 49、229                     |                  |                  |

表3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

(平成11年度)

| 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                  | 16,110     | 3,352 | 100 | 3.0  | 11,673 | 2,177 | 90  | 4.1  | 4,437 | 1,175 | 10  | 0.9  |     |
| 4<br>5<br>月                | 加熱済みそうざい   | 414   | 82  | 2    | 2.4    | 414   | 82  | 2    | 2.4   |       |     |      |     |
|                            | 未加熱そうざい    | 120   | 24  | 1    | 4.2    | 120   | 24  | 1    | 4.2   |       |     |      |     |
|                            | 漬物         | 64    | 16  | 1    | 6.3    |       |     |      |       | 64    | 16  | 1    | 6.3 |
|                            | 菓子類        | 41    | 7   |      |        | 41    | 7   |      |       |       |     |      |     |
|                            | 調味料        | 150   | 45  | 1    | 2.2    | 15    | 3   | 1    | 33.3  | 135   | 42  |      |     |
|                            | 弁当・調理パン    | 30    | 5   |      |        | 30    | 5   |      |       |       |     |      |     |
|                            | 食鳥肉        | 254   | 40  |      |        | 160   | 20  |      |       | 94    | 20  |      |     |
|                            | 計画事業関連     | 125   | 25  |      |        | 125   | 25  |      |       |       |     |      |     |
|                            | その他の食品     | 162   | 42  | 1    | 2.4    | 116   | 19  | 1    | 5.3   | 46    | 23  |      |     |
|                            | 小計         | 1,360 | 286 | 6    | 2.1    | 1,021 | 185 | 5    | 2.7   | 339   | 101 | 1    | 1.0 |
| 6<br>7<br>8<br>月<br>(夏季対策) | 弁当・調理パン    | 306   | 59  | 3    | 5.1    | 238   | 47  | 3    | 6.4   | 68    | 12  |      |     |
|                            | サラダ・そうざい類  | 650   | 149 | 5    | 3.4    | 435   | 86  | 5    | 5.8   | 215   | 63  |      |     |
|                            | めん類・皮類     | 299   | 93  | 3    | 3.2    | 164   | 41  | 3    | 7.3   | 135   | 52  |      |     |
|                            | 豆腐         | 416   | 69  |      |        | 416   | 69  |      |       |       |     |      |     |
|                            | すし種・刺身     | 364   | 52  | 6    | 11.5   | 364   | 52  | 6    | 11.5  |       |     |      |     |
|                            | 生菓子        | 457   | 101 | 10   | 9.9    | 339   | 67  | 9    | 13.4  | 118   | 34  | 1    | 2.9 |
|                            | アイスクリーム類   | 875   | 175 | 30   | 17.1   | 875   | 175 | 30   | 17.1  |       |     |      |     |
|                            | 調味料・香辛料    | 158   | 68  |      |        | 87    | 34  |      |       | 71    | 34  |      |     |
|                            | 輸入食品       | 258   | 110 | 1    | 0.9    | 90    | 30  |      |       | 168   | 80  | 1    | 1.3 |
|                            | 魚介類加工品     | 184   | 45  | 1    | 2.2    | 172   | 43  | 1    | 2.3   | 12    | 2   |      |     |
|                            | 食肉         | 304   | 60  |      |        | 280   | 54  |      |       | 24    | 6   |      |     |
|                            | 食鳥肉        | 587   | 106 |      |        | 294   | 58  |      |       | 293   | 48  |      |     |
|                            | その他の食品     | 113   | 27  | 3    | 11.1   | 37    | 8   | 2    | 25.0  | 76    | 19  | 1    | 5.3 |
| 夏季対策合計                     | 4,971      | 1,114 | 62  | 5.6  | 3,791  | 764   | 59  | 7.7  | 1,180 | 350   | 3   | 0.9  |     |
| 計画事業関連                     | 440        | 87    |     |      | 406    | 77    |     |      | 34    | 10    |     |      |     |
| 小計                         | 5,411      | 1,201 | 62  | 5.2  | 4,197  | 841   | 59  | 7.0  | 1,214 | 360   | 3   | 0.8  |     |
| 9<br>10<br>11<br>月         | 加熱済みそうざい   | 763   | 140 |      |        | 582   | 97  |      |       | 181   | 43  |      |     |
|                            | 未加熱そうざい    | 166   | 30  |      |        | 138   | 23  |      |       | 28    | 7   |      |     |
|                            | 菓子・製菓材料    | 156   | 36  |      |        | 32    | 5   |      |       | 124   | 31  |      |     |
|                            | 漬物         | 348   | 85  |      |        |       |     |      |       | 348   | 85  |      |     |
|                            | 調味料        | 174   | 40  | 2    | 5.0    | 55    | 11  | 2    | 18.2  | 119   | 29  |      |     |
|                            | 生食用魚介類等    | 276   | 69  | 9    | 13.0   | 276   | 69  | 9    | 13.0  |       |     |      |     |
|                            | 殻付き鶏卵・液卵   | 205   | 41  | 1    | 2.4    | 205   | 41  | 1    | 2.4   |       |     |      |     |
|                            | 食鳥肉        | 280   | 40  |      |        | 160   | 20  |      |       | 120   | 20  |      |     |
|                            | 計画事業関連     | 2,264 | 328 | 3    | 0.9    | 2,072 | 296 | 1    | 0.3   | 192   | 32  | 2    | 6.3 |
|                            | その他の食品     | 116   | 29  |      |        | 28    | 7   |      |       | 88    | 22  |      |     |
|                            | 食中毒菌汚染実態調査 | 280   | 70  |      |        | 280   | 70  |      |       |       |     |      |     |
| 小計                         | 5,028      | 908   | 15  | 1.7  | 3,828  | 639   | 13  | 2.0  | 1,200 | 269   | 2   | 0.7  |     |
| 12<br>月<br>(歳末一斉)          | 加熱済みそうざい   | 348   | 65  |      |        | 264   | 44  |      |       | 84    | 21  |      |     |
|                            | 未加熱そうざい    | 134   | 28  |      |        | 66    | 11  |      |       | 68    | 17  |      |     |
|                            | 漬物         | 136   | 28  | 1    | 3.6    | 72    | 12  | 1    | 8.3   | 64    | 16  |      |     |
|                            | 生菓子類       | 398   | 77  | 1    | 1.3    | 270   | 45  | 1    | 2.2   | 128   | 32  |      |     |
|                            | その他の菓子・菓材料 | 61    | 17  |      |        | 22    | 4   |      |       | 39    | 13  |      |     |
|                            | 生食用かき      | 387   | 93  | 9    | 9.7    | 336   | 56  | 7    | 12.5  | 51    | 37  | 2    | 6.3 |
|                            | 魚肉ねり製品     | 305   | 81  | 1    | 1.2    | 150   | 39  | 1    | 2.6   | 155   | 42  |      |     |
|                            | 魚介類加工品     | 151   | 56  | 2    | 3.6    | 16    | 4   |      |       | 135   | 52  | 2    | 3.8 |
|                            | 小計         | 1,920 | 445 | 14   | 3.1    | 1,196 | 215 | 10   | 4.7   | 724   | 230 | 4    | 1.7 |
| 1<br>2<br>3<br>月           | 加熱済みそうざい   | 54    | 9   |      |        | 54    | 9   |      |       |       |     |      |     |
|                            | 未加熱そうざい    | 69    | 8   | 1    | 12.5   | 69    | 8   | 1    | 12.5  |       |     |      |     |
|                            | ゆでめん類      | 18    | 3   | 1    | 33.3   | 18    | 3   | 1    | 33.3  |       |     |      |     |
|                            | すし種・刺身     | 32    | 4   | 1    | 25.0   | 32    | 4   | 1    | 25.0  |       |     |      |     |
|                            | 輸入食品       | 398   | 98  |      |        |       |     |      |       | 398   | 98  |      |     |
|                            | 食鳥肉        | 786   | 117 |      |        | 304   | 38  |      |       | 482   | 79  |      |     |
|                            | 計画事業関連     | 984   | 267 |      |        | 904   | 229 |      |       | 80    | 38  |      |     |
|                            | その他の食品     | 50    | 6   |      |        | 50    | 6   |      |       |       |     |      |     |
|                            | 小計         | 2,391 | 512 | 3    | 0.6    | 1,431 | 297 | 3    | 1.0   | 960   | 215 |      |     |

表4 検査対象品目別検査数

(平成11年度)

| 検査対象   |           | 総数     | 魚介類    | 魚介類加工品 | 乳肉製品   | 青果物    | その他    |   |
|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| 検査項目等  |           |        |        |        |        |        |        |   |
| 検体数    |           | 11,953 | 3,100  | 2,192  | 366    | 3,109  | 3,186  |   |
| 検査件数   |           | 91,184 | 22,715 | 14,293 | 1,482  | 27,260 | 25,434 |   |
| 生物学的検査 | 生菌数       | 6,891  | 2,141  | 1,115  | 80     | 1,037  | 2,518  |   |
|        | 大腸菌群      | 6,994  | 2,060  | 1,115  | 130    | 1,045  | 2,644  |   |
|        | 大腸菌       | 6,702  | 2,081  | 1,113  | 148    | 931    | 2,429  |   |
|        | ブドウ球菌     | 6,850  | 2,146  | 1,142  | 80     | 936    | 2,546  |   |
|        | 腸炎ビブリオ    | 4,961  | 2,186  | 611    | 43     | 360    | 1,761  |   |
|        | サルモネラ     | 7,123  | 2,056  | 1,121  | 602    | 974    | 2,370  |   |
|        | T.T.C.テスト | 403    | 403    | —      | —      | —      | —      |   |
|        | セレウス菌     | 5,971  | 1,899  | 808    | 46     | 883    | 2,335  |   |
|        | その他ビブリオ   | 5,786  | 3,047  | 646    | 40     | 314    | 1,739  |   |
|        | 寄生虫・寄生虫卵  | 476    | —      | —      | —      | 476    | —      |   |
|        | その他       | 2,328  | 1,034  | 145    | 33     | 584    | 532    |   |
| 小計     | 54,485    | 19,053 | 1,816  | 1,202  | 7,540  | 18,874 |        |   |
| 理化学的検査 | 保存料       | 14,064 | 1,457  | 3,384  | 188    | 4,786  | 4,249  |   |
|        | 殺菌料       | 174    | —      | 174    | —      | —      | —      |   |
|        | 漂白剤       | 2,231  | 1      | 381    | 5      | 1,380  | 464    |   |
|        | 着色料       | 2,717  | 4      | 822    | 40     | 1,186  | 665    |   |
|        | 甘味料       | 2,845  | —      | 736    | 47     | 1,130  | 932    |   |
|        | 発色剤       | 218    | 3      | 212    | —      | —      | 3      |   |
|        | リン酸       | 558    | —      | —      | —      | 558    | —      |   |
|        | 防カビ剤      | 805    | —      | —      | —      | 805    | —      |   |
|        | 残留農薬      | 8,601  | 192    | —      | —      | 8,291  | 118    |   |
|        | PCB       | 144    | 144    | —      | —      | —      | —      |   |
|        | 重金属       | 水銀     | 480    | 480    | —      | —      | —      | — |
|        |           | その他    | 173    | —      | —      | —      | 173    | — |
|        | 放射能       | 274    | 118    | 1      | —      | 153    | 2      |   |
|        | 硝酸・亜硝酸    | 96     | —      | —      | —      | 96     | —      |   |
| その他    | 3,319     | 1,263  | 767    | —      | 1,162  | 127    |        |   |
| 小計     | 36,699    | 3,662  | 6,477  | 280    | 19,720 | 6,560  |        |   |

表5 検査対象品目別、検査の結果に基づく行政処分及び装置

(平成11年度)

| 検査項目等  |            | 検査対象 | 総数      | 魚介類    | 魚介類加工品  | 乳肉製品  | 青果物    | その他    |
|--------|------------|------|---------|--------|---------|-------|--------|--------|
| 検査     | 検体数        |      | 11,953  | 3,100  | 2,192   | 366   | 3,109  | 3,186  |
|        | 検査件数       |      | 91,184  | 22,715 | 14,293  | 1,482 | 27,260 | 25,434 |
|        | 不良検体数      |      | 915     | 469    | 130     | 4     | 121    | 191    |
| 行政処分件数 | 営業禁停止      |      | —       | —      | —       | —     | —      | —      |
|        | 販売禁停止      |      | 5       | —      | 4       | —     | 1      | —      |
|        | 廃棄         |      | —       | —      | —       | —     | —      | —      |
|        | その他        |      | —       | —      | —       | —     | —      | —      |
|        | 数量(kg)     |      | 1,118.6 | —      | 1,109.0 | —     | 9.6    | —      |
| 廃棄数量   | 命令に基づく廃棄   |      | —       | —      | —       | —     | —      | —      |
|        | 命令廃棄数量(kg) |      | —       | —      | —       | —     | —      | —      |
|        | 任意廃棄       |      | 1       | —      | 1       | —     | —      | —      |
|        | 任意廃棄数量(kg) |      | 816     | —      | 816     | —     | —      | —      |
| 措置件数   | 注意・指導      |      | 924     | 472    | 134     | 4     | 123    | 191    |
|        | 始末書        |      | 1       | —      | —       | —     | —      | 1      |
|        | 返品         |      | —       | —      | —       | —     | —      | —      |
|        | 違反通報等      |      | 54      | 4      | 17      | —     | 22     | 11     |

## 第2 平成11年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

### 1. 概要（表2-1、表2-2）

学校及び社会福祉施設等の集団給食施設並びに食品の調理業、製造業及び販売業4,877軒（立入延べ軒数5,707軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、284検体の食品等について収去検査を実施したところ、6検体の不良が発見された（不良率2.1%）。このうち、1検体が食品衛生法（以下、「法」という）違反品であった。収去検査結果や食品の取り扱い等が不良であった施設125軒に対して、始末書の徴収や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、営業者に対する技術的な助言を通じて、食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進に努めた。

### 2. 実施結果

#### (1) 学校給食施設一斉監視指導（表2-1、表2-11）

学校、幼稚園等の給食施設352軒（立入延べ軒数505軒）に立ち入り、監視指導を行った。あわせて「学校給食施設の一斉点検及び食品等のO157汚染実態調査について」（平成9年7月7日付厚生省生活衛生局食品保健課長通知）に基づき、改善勧告を実施した施設を対象に、当該改善計画の進捗状況の確認を行った。

#### (2) 社会福祉施設等給食の一斉監視指導（表2-1）

当事業は平成11年7月31日までの継続事業につき、次項「第3平成11年度食品衛生夏季対策事業」に掲載する。

#### (3) 食品の食品添加物等一斉監視指導（表2-1）

学校給食施設、社会福祉施設等給食及びそれら施設へ食材を納入している業者191軒（立入延べ軒数240軒）に立ち入り、使用されている添加物に適正な表示がなされているか確認を行った。

#### (4) 学校給食施設一斉監視指導、社会福祉施設等給食の一斉監視指導及び食品の食品添加物等一斉監視指導における収去検査結果

##### ア 細菌検査結果（表2-3）

113検体中、「加熱済みそうざい」及び「未加熱そうざい」の各1検体が不良であった（不良率1.8%）。

##### イ 化学検査結果（表2-4）

81検体中、着色料（赤106）を検出したにもかかわらずその旨の表示のなかった「漬物（酢漬）」1検体が発見され、法第11条第2項違反となった（違反率1.2%）。

#### (5) 食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設及び未収去施設等の一斉監視指導

##### ア 監視指導結果（表2-1）

前年度の一斉収去検査で、細菌検査の結果が不良で指導を行った施設22軒（立入延べ軒数53軒）に対し、改善状況を確認するために立ち入り、監視指導を行った。

##### イ 収去検査結果（表2-5）

27検体について細菌検査を実施したところ、3検体が不良であった（不良率11.1%）。

#### (6) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

##### ア 監視指導結果（表2-1）

平成11年3月31日付10衛生獣第1640号「平成11年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」（以下、「食鳥通知」という。）に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取り扱う食肉販売業35軒（立入延べ軒数44軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、食鳥等の取り扱いが不良であった施設はなかった。

##### イ 収去検査結果

###### (7) 細菌検査（表2-6）

20検体中、食品衛生上問題となる検体はなかった。

###### (イ) 抗菌性物質検査

20検体について抗菌性物質の検査を実施したところ、法に違反するものはなかった。

#### (7) いか乾製品に対する一斉監視指導（表2-7）

今年3月末以降、「いか乾製品」によるサルモネラ食中毒が全国的に発生した。当該品を取り扱う施設は一般の食品販売店に限らず、文房具店、玩具店、パチンコ店等にも及ぶことから、これらの施設に対しても監視対象を広げ、回



取対象製品の排除の徹底を図った。この期間中1,816軒に立ち入り、39軒から当該品を発見し、返品の手続きを行った。

(8) 表示の検査及び指導結果 (表 2-8)

食品等43,616件の表示検査を実施したところ、104件の表示違反を発見した(違反率0.2%)。当該食品の製造者、販売者に対して、適正表示に修正後販売するよう指導した。

(9) 自主的衛生管理推進事業結果 (表 2-9)

食品製造施設におけるHACCP導入に向けて、「ステッ

プ2、ステップ3」を用い、食品営業者979軒(立入延べ軒数1,164軒)に立ち入り助言等を行った。また、自主的衛生管理についての講習会を15回(参加人数350人)開催した。

(10) その他(食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視)(表 2-10)

食品衛生に関する正しい知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会を112回(受講者数2,875人)開催した。また、夜間営業施設、祭礼及び自治体・団体の催事等に対する一斉監視を32回(実施軒数2,100軒)実施した。

一斉取去検査成績に基づく措置の基準(細菌)

| 対象食品         | 項目    | 成 績       |         |     |              |       |
|--------------|-------|-----------|---------|-----|--------------|-------|
|              |       | 細菌数 /g    | 大腸菌群 /g | 大腸菌 | 黄色ブドウ球菌/0.1g | サルモネラ |
| 加熱済そうざい類・弁当類 |       | 100,000   | 1,000   | 陽性  | 陽性           | 陽性    |
| サラダ等・未加熱そうざい |       | 1,000,000 | 3,000   | 陽性  | 陽性           | 陽性    |
|              | 調理パン  | 1,000,000 | 1,000   | 陽性  | 陽性           | 陽性    |
|              | 洋生菓子  | 100,000   | 100     | 陽性  | 陽性           | 陽性    |
|              | ゆでめん類 | 100,000   | 陽性      | 陽性  | 陽性           | 陽性    |

表 2-1 業種別立入検査状況

| 項目<br>事業名 \ 業態 \ 総計                     | 立入り件数                 | 立入り述べ件数 | 収去軒数 | 行政措置の内訳  |      |      |           |     |      |     |   |
|---|-----------------------|---------|------|----------|------|------|-----------|-----|------|-----|---|
|   |                       |         |      | 行政処分     |      |      | 行政処分以外の措置 |     |      |     |   |
|   |                       |         |      | 行政措置実施軒数 | 営業停止 | 販売禁止 | その他       | 始末書 | 口頭注意 | その他 |   |
| 総計                                      | 5,856                 | 6,871   | 129  | 125      | 0    | 0    | 0         | 3   | 79   | 42  |   |
| 学校給食施設<br>一斉監視指導                        | 小学校（単独校）              | 255     | 353  | 21       | 34   |      |           |     |      | 32  | 2 |
|   | 中学校（単独校）              | 28      | 37   | 3        |      |      |           |     |      |     |   |
|   | 共同調理場                 | 47      | 87   | 18       | 2    |      |           |     |      | 2   |   |
|   | 幼稚園                   | 1       | 1    |          |      |      |           |     |      |     |   |
|   | その他の学校                | 21      | 27   |          | 1    |      |           |     |      |     | 1 |
| 社会福祉施設等<br>給食の一斉監視<br>指導                | 高齢者福祉施設               | 67      | 138  | 18       |      |      |           |     |      |     |   |
|   | 自動福祉施設<br>（保育所を除く）    | 6       | 8    | 2        |      |      |           |     |      |     |   |
|   | 保育所<br>その他の<br>社会福祉施設 | 236     | 335  | 5        | 31   |      |           |     |      | 31  |   |
| 食品の食品添加<br>物等一斉監視指<br>導                 | 調理業<br>（飲食店営業他）       | 71      | 113  | 5        |      |      |           |     |      |     |   |
|   | 製造業<br>（菓子製造業他）       | 73      | 73   | 1        |      |      |           |     |      |     |   |
|   | 販売業<br>（魚介類販売業他）      | 47      | 54   | 1        |      |      |           |     |      |     |   |
| 取扱い等の改善<br>確認が必要な施<br>設及び未収去施<br>設の監視指導 | 調理業<br>（飲食店営業他）       | 18      | 46   | 13       | 8    |      |           |     | 2    | 5   |   |
|   | 製造業<br>（菓子製造業他）       | 4       | 7    | 3        | 1    |      |           |     | 1    |     |   |
|   | 販売業<br>（魚介類販売業他）      |         |      |          |      |      |           |     |      |     |   |
| 食鳥肉（食鳥処<br>理場）の一斉監<br>視指導               | 食鳥処理場                 | 29      | 38   | 11       |      |      |           |     |      |     |   |
|   | 食肉販売業                 | 6       | 6    | 4        |      |      |           |     |      |     |   |
|   | その他<br>（食肉処理業等）       |         |      |          |      |      |           |     |      |     |   |
| いか乾製品に対する一斉監視                           | 1,816                 | 1,872   | 3    | 39       |      |      |           |     |      | 39  |   |
| 独自に実施した一斉監視                             | 2,100                 | 2,413   | 3    | 9        |      |      |           |     | 9    |     |   |
| 小計                                      | 4,877                 | 5,707   | 117  | 125      | 0    | 0    | 0         | 3   | 79   | 42  |   |
| 自主的衛生管理推進事業                             | 979                   | 1,164   | 12   |          |      |      |           |     |      |     |   |

表 2-2 収去検査結果

| 項目<br>事業名 \ 総計                | 総検体数 | 細菌検査 |     |          | 化学検査 |     |          | 収去結果<br>の<br>不良軒数 |
|-------------------------------|------|------|-----|----------|------|-----|----------|-------------------|
|                               |      | 検体数  | 判定  |          | 検体数  | 判定  |          |                   |
|                               |      |      | 良   | 不良       |      | 良   | 不良       |                   |
| 総計                            | 284  | 183  | 177 | 6<br>(0) | 101  | 100 | 1<br>(1) | 7                 |
| 学校給食施設<br>一斉監視指導              | 194  | 113  | 111 | 2        | 81   | 80  | 1<br>(1) | 3                 |
| 社会福祉施設等給食の<br>一斉監視指導          |      |      |     |          |      |     |          |                   |
| 食品の食品添加物<br>一斉監視指導            |      |      |     |          |      |     |          |                   |
| 改善確認が必要な施設及び<br>未収去施設等の一斉監視指導 | 27   | 27   | 23  | 4        |      |     |          | 4                 |
| 食鳥肉（食鳥処理業）<br>一斉監視指導          | 40   | 20   | 20  |          | 20   | 20  |          |                   |
| 保健所計画事業<br>関連収去検査             | 12   | 12   | 12  |          |      |     |          |                   |
| 独自に実施した<br>一斉監視               | 11   | 11   | 11  |          |      |     |          |                   |

( ) 内は法違反の再掲



表 2-5 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設及び未除去施設等の監視指導における細菌検査結果

| 項目<br>品名 \ 総数 | 検体数 | 判定      |                | 細菌数 (1g 当たり) |                  |                  |                  |                  |                  | 大腸菌群 (1g 当たり) |     |                  |                  | 黄色<br>ブドウ<br>球菌<br>(+) |                   |
|---------------|-----|---------|----------------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------|-----|------------------|------------------|------------------------|-------------------|
|               |     | 不良<br>数 | 不良<br>率<br>(%) | <10          | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | (-)           | <10 | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> |                        | 10 <sup>3</sup> < |
| 加熱済そうざい       | 10  | 1       | 10.0           |              | 1                | 4                | 3                | 1                | 1                | 8             |     | 1                | 1                |                        | *1                |
| 未加熱そうざい       | 2   | 0       | 0.0            |              |                  | 1                |                  | 1                |                  | 1             |     |                  |                  | 1                      |                   |
| 生菓子           | 5   | 1       | 20.0           |              | 1                |                  | 2                | 2                |                  | 1             | 2   | 1                | *1               |                        |                   |
| めん類           | 5   | 1       | 20.0           |              |                  | 1                | 2                | 1                | *1               | 1             | 3   | 1                |                  |                        |                   |
| 弁当類           | 3   | 0       | 0.0            |              |                  |                  | 1                | 2                |                  | 1             | 2   |                  |                  |                        |                   |
| 調理パン          | 2   | 0       | 0.0            |              |                  |                  |                  |                  | 2                |               | 2   |                  |                  |                        |                   |

\*:不良検体に該当する。

サルモネラ、大腸菌O157を検出した検体はなかった。

表 2-6 食鳥肉(食鳥処理業)一斉監視指導における検査結果

| 項目<br>施設 \ 総数 | 検体数 | 細菌数 (1g 当たり)     |                  |                  |                  | 大腸菌群 (1g 当たり) |                  |                  | 黄色<br>ブドウ<br>球菌<br>(+) | サルモネラ<br>(+) | ウエルシ<br>ユ菌(+) | カンピロ<br>バクター<br>(+) |    |
|---------------|-----|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------|------------------|------------------|------------------------|--------------|---------------|---------------------|----|
|               |     | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>3</sup> | <10 <sup>4</sup> | <10 <sup>5</sup> | <10           | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>3</sup> |                        |              |               | ジェジュ<br>ニー          | コリ |
| Bランク          | 9   | 1                |                  | 3                | 6                | 5             | 4                | 1                | 1                      |              |               | 4                   | 1  |
| Cランク          | 11  | 1                | 1                | 4                | 4                | 5             | 3                | 2                | 1                      | 5            | 3             | 3                   |    |

表 2-7 いか乾製品に対する一斉監視結果

| 項目<br>対象施設 \ 総数 | 監視軒数  | 回収対象製品が<br>発見された施設数 |
|-----------------|-------|---------------------|
| デパート・スーパー       | 293   | 3                   |
| コンビニエンスストア      | 335   | 0                   |
| 許可のある販売店        | 788   | 10                  |
| 問屋              | 61    | 15                  |
| その他の施設          | 339   | 11                  |
| 合計              | 1,816 | 39                  |

表2-8 食品別表示検査結果

| 項目<br>食品名                                  | 総検査件数                     | 総表示違反件数 | 現場で発見した表示違反件数 |    |      |     |       |     | 検査の結果<br>表示違反が判明した検体数 |
|--|---------------------------|---------|---------------|----|------|-----|-------|-----|-----------------------|
|  |                           |         | 無表示           | 名称 | 日付表示 | 製造者 | 食品添加物 | その他 |                       |
| マーガリン                                      | 43,616                    | 104     | 45            | 9  | 18   | 11  | 12    | 0   | 1                     |
| 酒精飲料                                       | 674                       |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 清涼飲料水                                      | 1,336                     |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 食肉製品                                       | 2,324                     |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 魚肉ハム、ソーセージ類                                | 2,019                     | 1       |               |    |      |     | 1     |     |                       |
| シアン化合物を含有する豆類                              | 771                       |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 冷凍食品                                       | 切身、むき身にした鮮魚介類<br>(生かきを除く) | 354     |               |    |      |     |       |     |                       |
|  | 上記以外の冷凍食品                 | 730     |               |    |      |     |       |     |                       |
| 放射線照射食品                                    | 2,366                     | 2       |               |    | 1    | 1   | 1     |     |                       |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品                              |                           |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 容器包装に入れた食品<br>(上記に掲げるものを除く)<br>であって右に掲げるもの | 食肉                        | 1,446   |               |    |      |     |       |     |                       |
|  | 生かき                       | 1,913   | 8             | 2  | 5    |     | 1     |     |                       |
|  | 魚肉ねり製品                    | 9       |               |    |      |     |       |     |                       |
|  | 即席めん類                     | 1,843   |               |    |      |     |       |     |                       |
|  | めん類(皮類を含む)                | 1,567   |               |    |      |     |       |     |                       |
|  | 弁当・調理パン                   | 1,416   |               |    |      |     |       |     |                       |
|  | そうざい                      | 3,021   | 45            | 21 | 3    | 5   | 6     | 5   |                       |
|  | 生菓子類                      | 3,230   | 29            | 16 |      | 5   | 3     |     |                       |
|  | ゆでだこ                      | 2,041   | 8             | 4  |      | 4   |       |     |                       |
|  | その他の加工食品                  | 167     |               |    |      |     |       |     |                       |
| かんきつ類・バナナ                                  | 10,086                    | 6       | 2             | 1  | 3    |     |       | 1   |                       |
| 添加物  | 481                       |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 乳類   | 495                       |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 乳製品  | 1,948                     |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| 乳、乳製品を主原料とする食品                             | 1,944                     |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| ばら売りがんきつ類・バナナ                              | 1,025                     |         |               |    |      |     |       |     |                       |
| ばら売りサッカリン含有食品                              | 405                       | 5       |               |    |      |     | 5     |     |                       |
|  | 5                         |         |               |    |      |     |       |     |                       |

表2-9 自主的衛生管理推進事業実施結果

| 対象業種      | 立入<br>施設数 | 立入<br>延軒数 | 講習会等<br>実施数 | 講習会等<br>出席者 | 今期新たに<br>ステップ2を<br>導入した施設数 |
|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|----------------------------|
| 対象業種 \ 総数 | 979       | 1,164     | 15          | 350         | 19                         |
| 飲食店営業     | 仕出し屋      | 31        | 38          |             |                            |
|           | 弁当屋       | 133       | 151         |             | 1                          |
|           | そうざい      | 94        | 106         |             | 1                          |
|           | 集団給食      | 77        | 103         |             | 2                          |
|           | その他       | 264       | 271         |             |                            |
| 集団給食      | 学校        | 179       | 241         |             | 11                         |
|           | 病院        | 8         | 11          |             |                            |
|           | 事業所       | 80        | 86          |             | 2                          |
| 菓子製造業     | 82        | 110       |             |             |                            |
| 豆腐製造業     | 1         | 4         |             |             | 1                          |
| そうざい製造業   | 19        | 19        |             |             |                            |
| 食肉製品製造業   | 3         | 11        |             |             |                            |
| その他の製造業   | 8         | 13        |             |             | 1                          |

表 2-10 講習会及び一斉監視等実施状況

| 区分          | 食品衛生講習会       |      |     |       |             |   |     |      |     |     |      | 一斉監視  |     |     |     |
|-------------|---------------|------|-----|-------|-------------|---|-----|------|-----|-----|------|-------|-----|-----|-----|
|             | 食品衛生実務講習会     |      |     |       |             |   |     |      | 消費者 | その他 | 催し物等 | 業態別   | その他 |     |     |
|             | 営業許可<br>新規・更新 |      | 業態別 |       | 食品衛生<br>責任者 |   | その他 |      |     |     |      |       |     |     |     |
| 保健所名\総計     | 29            | (6)  | 35  | (4)   | 10          | 0 | 21  | (2)  | 1   | 0   | 16   | (4)   | 11  | 13  | 8   |
|             | 364           | (65) | 977 | (214) | 378         | 0 | 484 | (62) | 135 | 0   | 537  | (107) | 987 | 722 | 391 |
| 多摩川         | 4             |      | 5   |       | 4           |   |     |      | 1   |     | 1    |       | 1   | 3   | 1   |
|             | 27            |      | 266 |       | 161         |   |     |      | 135 |     | 20   |       | 72  | 203 | 28  |
| 秋川          | 1             |      | 1   |       | 1           |   | 1   |      |     |     |      |       |     |     | 2   |
|             | 7             |      | 11  |       | 19          |   | 26  |      |     |     |      |       |     |     | 76  |
| 八王子         | 2             |      | 1   |       |             |   | 5   |      |     |     |      |       | 1   | 1   |     |
|             | 40            |      | 38  |       |             |   | 131 |      |     |     |      |       | 42  | 42  |     |
| 南多摩         | 4             | (4)  |     |       |             |   | 2   | (2)  |     |     | 2    | (2)   | 2   |     |     |
|             | 42            | (42) |     |       |             |   | 62  | (62) |     |     | 39   | (39)  | 115 |     |     |
| 町田          | 2             |      |     |       |             |   |     |      |     |     | 1    |       | 1   | 2   |     |
|             | 18            |      |     |       |             |   |     |      |     |     | 165  |       | 113 | 36  |     |
| 多摩立川        | 2             |      | 3   |       | 2           |   | 2   |      |     |     | 5    |       | 1   |     |     |
|             | 65            |      | 227 |       | 151         |   | 19  |      |     |     | 111  |       | 51  |     |     |
| 村山大和        | 2             |      | 1   |       |             |   | 1   |      |     |     |      |       |     |     | 1   |
|             | 16            |      | 21  |       |             |   | 34  |      |     |     |      |       |     |     | 44  |
| 府中小金井       | 4             |      | 14  | (1)   |             |   | 1   |      |     |     |      |       | 3   |     | 1   |
|             | 42            |      | 224 | (120) |             |   | 34  |      |     |     |      |       | 526 |     | 173 |
| 狛江調布        | 2             |      | 1   |       |             |   | 1   |      |     |     | 1    |       |     | 1   |     |
|             | 42            |      | 20  |       |             |   | 50  |      |     |     | 6    |       |     | 56  |     |
| 三鷹武蔵野       | 4             |      | 3   |       | 1           |   | 2   |      |     |     |      |       | 1   |     | 1   |
|             | 42            |      | 39  |       | 25          |   | 98  |      |     |     |      |       | 42  |     | 60  |
| 多摩小平        |               |      | 3   | (3)   |             |   |     |      |     |     | 4    |       |     |     |     |
|             |               |      | 94  | (94)  |             |   |     |      |     |     | 128  |       |     |     |     |
| 多摩東村山       | 2             | (2)  |     |       |             |   |     |      |     |     | 2    | (2)   | 1   | 2   | 1   |
|             | 23            | (23) |     |       |             |   |     |      |     |     | 68   | (68)  | 26  | 66  | 4   |
| 島<br>し<br>よ | 大島            |      | 1   |       |             |   |     |      |     |     |      |       |     |     | 1   |
|             |               |      | 17  |       |             |   |     |      |     |     |      |       |     |     | 6   |
|             | 三宅            |      |     |       |             |   |     |      |     |     |      |       |     |     |     |
|             | 八丈            |      |     |       |             |   |     |      |     |     |      |       |     | 3   |     |
|             |               |      | 2   |       | 2           |   | 6   |      |     |     |      |       |     | 297 |     |
|             |               |      | 20  |       | 22          |   | 30  |      |     |     |      |       |     | 1   |     |
|             |               |      |     |       |             |   |     |      |     |     |      |       |     | 22  |     |

\*: 1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。

\*: 2 各項右欄の括弧内数字は、〇157を主題とした講習会の再掲。

表 2-11 学校給食施設改善勧告の状況（自校方式）

施設・設備

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |     |     | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |     |     | 平成10年度中に   |    |     |              |    |     | 設<br>が<br>未<br>実<br>施<br>の<br>施<br>設<br>の<br>割<br>合<br>(%) |                      |     |      |
|----|--|------------|-----|-----|-------------------|-----|-----|------------|----|-----|--------------|----|-----|--|----------------------|-----|------|
|    |  |            |     |     |                   |     |     | 改善を予定した施設数 |    |     | うち改善が完了した施設数 |    |     |  | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |     |      |
|    |  | 都          | 区   |     | 都                 | 区   |     | 都          | 区  |     | 都            | 区  |     |  | 都                    | 区   |      |
| 1  | 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別すること   | 87         | 7   | 80  | 43                | 5   | 38  | 33         | 1  | 32  | 33           | 1  | 32  | 11   | 1                    | 10  | 12.6 |
| 2  | 便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分すること。   | 56         | 12  | 44  | 24                | 1   | 23  | 15         | 7  | 8   | 13           | 6  | 7   | 17   | 4                    | 13  | 33.9 |
| 3  | ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施し、その記録を1年以上保存すること。   | 527        | 93  | 434 | 383               | 93  | 290 | 143        | 0  | 143 | 77           | 0  | 77  | 1  | 0                    | 1   | 12.7 |
| 4  | 施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備を整備すること。   | 199        | 52  | 147 | 137               | 40  | 97  | 45         | 12 | 33  | 32           | 12 | 20  | 17   | 0                    | 17  | 15.1 |
| 5  | ねずみやこん虫の発生を防止すること。   | 123        | 31  | 92  | 115               | 30  | 85  | 8          | 1  | 7   | 1            | 1  | 0   | 0  | 0                    | 0   | 5.7  |
| 6  | 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別すること。  | 590        | 150 | 440 | 392               | 128 | 264 | 169        | 20 | 149 | 106          | 11 | 95  | 29   | 2                    | 27  | 15.6 |
| 7  | 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る）を設置すること。                            | 728        | 153 | 575 | 372               | 75  | 297 | 260        | 72 | 188 | 174          | 61 | 113 | 96   | 6                    | 90  | 25.0 |
| 8  | 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。  | 377        | 79  | 298 | 116               | 17  | 99  | 152        | 14 | 138 | 96           | 14 | 82  | 109  | 48                   | 61  | 43.8 |
| 9  | シンクは用途別に相互汚染しないように設置すること。<br>加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器材の洗浄等を行うシンクは別に設置すること。           | 784        | 94  | 690 | 531               | 46  | 485 | 211        | 42 | 169 | 153          | 41 | 112 | 42   | 6                    | 36  | 12.8 |
| 10 | シンク等の排水口は排水が飛散しない構造にすること。  | 906        | 87  | 819 | 579               | 41  | 538 | 247        | 45 | 202 | 189          | 45 | 144 | 80   | 1                    | 79  | 15.2 |
| 11 | 施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。  | 682        | 126 | 556 | 416               | 78  | 338 | 222        | 45 | 177 | 132          | 41 | 91  | 44   | 3                    | 41  | 19.6 |
| 12 | 施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。<br>すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。                 | 297        | 68  | 229 | 125               | 35  | 90  | 126        | 19 | 107 | 66           | 17 | 49  | 46   | 14                   | 32  | 35.7 |
| 13 | すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。<br>施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施すること。 | 487        | 61  | 426 | 142               | 17  | 125 | 234        | 39 | 195 | 121          | 23 | 98  | 111  | 5                    | 106 | 46.0 |
| 14 | 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液を適切に整備すること。  | 95         | 7   | 88  | 78                | 7   | 71  | 15         | 0  | 15  | 3            | 0  | 3   | 2  | 0                    | 2   | 14.7 |
| 15 | 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液を適切に整備すること。<br>施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品を置かないこと。       | 128        | 22  | 106 | 113               | 22  | 91  | 12         | 0  | 12  | 9            | 0  | 9   | 3  | 0                    | 3   | 4.7  |
| 16 | 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品を置かないこと。<br>便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備えること。                 | 63         | 10  | 53  | 54                | 8   | 46  | 9          | 2  | 7   | 3            | 2  | 1   | 0  | 0                    | 0   | 9.5  |
| 16 | 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備えること。  | 134        | 51  | 83  | 82                | 13  | 69  | 44         | 34 | 10  | 38           | 31 | 7   | 8  | 4                    | 4   | 10.4 |

従事者等

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |     |     |     |     |     | 平成10年度中に |    |    |    |    |    | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設<br>の<br>割<br>合<br>(%) | が<br>未<br>実<br>施<br>の<br>施<br>設 | 改<br>善<br>勧<br>告<br>事<br>項 | り<br>時<br>点<br>で<br>、<br>各<br>入 | 今<br>年<br>度<br>立<br>ち<br>入 |   |  |   |  |
|----|---|------------|-----|-----|-----|-----|-----|----------|----|----|----|----|----|----------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---|--|---|--|
|    |   | 都          |     | 区   |     | 都   |     | 区        |    | 都  |    | 区  |    |                      |                         |                                 |                            |                                 |                            | 都 |  | 区 |  |
|    |   |            |     |     |     |     |     |          |    |    |    |    |    |                      |                         |                                 |                            |                                 |                            |   |  |   |  |
| 1  | 健康調査を適切に実施すること。                                       | 4          | 1   | 3   | 4   | 1   | 3   | 0        | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0                    | 0                       | 0                               | 0                          | 0                               | 0.0                        |   |  |   |  |
| 2  | 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換すること。                          | 117        | 2   | 115 | 115 | 2   | 113 | 2        | 0  | 2  | 2  | 0  | 2  | 0                    | 0                       | 0                               | 0                          | 0                               | 0.0                        |   |  |   |  |
| 3  | 作業場専用の履き物を使用すること。                                     | 11         | 2   | 9   | 11  | 2   | 9   | 0        | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0                    | 0                       | 0                               | 0                          | 0                               | 0.0                        |   |  |   |  |
| 4  | 手洗いを適切な時期に適切な方法で実施すること。                               | 17         | 2   | 15  | 15  | 0   | 15  | 2        | 2  | 0  | 2  | 2  | 0  | 0                    | 0                       | 0                               | 0                          | 0                               | 0.0                        |   |  |   |  |
| 5  | 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の殺菌が困難な場合には履き物の交換）を行うこと。 | 709        | 129 | 580 | 586 | 115 | 471 | 102      | 14 | 88 | 40 | 12 | 28 | 21                   | 0                       | 21                              |                            |                                 | 11.7                       |   |  |   |  |
| 6  | 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。               | 22         | 8   | 14  | 20  | 8   | 12  | 0        | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 2                    | 0                       | 2                               |                            |                                 | 9.1                        |   |  |   |  |

原材料の取扱い等

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |     |     |     |     |     | 平成10年度中に |    |     |     |    |     | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設<br>の<br>割<br>合<br>(%) | が<br>未<br>実<br>施<br>の<br>施<br>設 | 改<br>善<br>勧<br>告<br>事<br>項 | り<br>時<br>点<br>で<br>、<br>各<br>入 | 今<br>年<br>度<br>立<br>ち<br>入 |   |  |   |  |
|----|--|------------|-----|-----|-----|-----|-----|----------|----|-----|-----|----|-----|----------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---|--|---|--|
|    |  | 都          |     | 区   |     | 都   |     | 区        |    | 都   |     | 区  |     |                      |                         |                                 |                            |                                 |                            | 都 |  | 区 |  |
|    |  |            |     |     |     |     |     |          |    |     |     |    |     |                      |                         |                                 |                            |                                 |                            |   |  |   |  |
| 1  | 原材料について、納入業者が定期的に実施する検査結果の提出を求めること。<br>当該検査結果は1年間保管されていること。              | 1,065      | 102 | 963 | 745 | 102 | 643 | 268      | 0  | 268 | 176 | 0  | 176 | 52                   | 0                       | 52                              |                            |                                 | 13.5                       |   |  |   |  |
|    |  | 1,032      | 102 | 930 | 825 | 102 | 723 | 197      | 0  | 197 | 111 | 0  | 111 | 10                   | 0                       | 10                              |                            |                                 | 9.3                        |   |  |   |  |
| 2  | 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会うこと。<br>検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。         | 371        | 57  | 314 | 277 | 57  | 220 | 74       | 0  | 74  | 31  | 0  | 31  | 20                   | 0                       | 20                              |                            |                                 | 17.0                       |   |  |   |  |
|    |  | 432        | 57  | 375 | 359 | 32  | 327 | 68       | 25 | 43  | 37  | 25 | 12  | 5                    | 0                       | 5                               |                            |                                 | 8.3                        |   |  |   |  |
| 3  | 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れること。                                | 2          | 0   | 2   | 2   | 0   | 2   | 0        | 0  | 0   | 0   | 0  | 0   | 0                    | 0                       | 0                               |                            |                                 | 0.0                        |   |  |   |  |
| 4  | 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管所に保管設備を設け、適切な温度で保管すること。<br>原材料の搬入時の時刻及び温度の記録を行うこと。 | 219        | 20  | 199 | 162 | 14  | 148 | 54       | 6  | 48  | 38  | 6  | 32  | 3                    | 0                       | 3                               |                            |                                 | 8.7                        |   |  |   |  |
|    |  | 822        | 105 | 717 | 675 | 80  | 595 | 137      | 25 | 112 | 68  | 25 | 43  | 10                   | 0                       | 10                              |                            |                                 | 9.6                        |   |  |   |  |
| 5  | 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。<br>保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐこと。                   | 222        | 17  | 205 | 189 | 16  | 173 | 32       | 1  | 31  | 9   | 1  | 8   | 1                    | 0                       | 1                               |                            |                                 | 10.8                       |   |  |   |  |
|    |  | 89         | 7   | 82  | 72  | 7   | 65  | 15       | 0  | 15  | 4   | 0  | 4   | 2                    | 0                       | 2                               |                            |                                 | 14.6                       |   |  |   |  |
| 6  | 非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施すること。                                      | 336        | 58  | 278 | 249 | 38  | 211 | 67       | 10 | 57  | 28  | 10 | 18  | 20                   | 10                      | 10                              |                            |                                 | 17.6                       |   |  |   |  |
| 7  | 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させること。<br>非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させること。       | 8          | 1   | 7   | 8   | 1   | 7   | 0        | 0  | 0   | 0   | 0  | 0   | 0                    | 0                       | 0                               |                            |                                 | 0.0                        |   |  |   |  |
|    |  | 8          | 0   | 8   | 8   | 0   | 8   | 0        | 0  | 0   | 0   | 0  | 0   | 0                    | 0                       | 0                               |                            |                                 | 0.0                        |   |  |   |  |
| 8  | 原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まないこと。  | 274        | 35  | 239 | 233 | 34  | 199 | 38       | 1  | 37  | 10  | 1  | 9   | 3                    | 0                       | 3                               |                            |                                 | 11.3                       |   |  |   |  |



調理器具、容器等

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |     | 平成10年度中に |     |     |    | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |    |    | 設の割合(%)<br>が未実施の施<br>り今年度立ち入<br>り時点で、各<br>改善勧告事項<br>の割合(%) |    |   |    |      |
|----|---|------------|----|-------------------|-----|----------|-----|-----|----|----------------------|----|----|--|----|---|----|------|
|    |   | 都          | 区  | 都                 | 区   | 都        | 区   | 都   | 区  | 都                    | 区  | 都  |  | 区  |   |    |      |
| 1  | 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用すること。                                     | 140        | 5  | 135               | 113 | 4        | 109 | 27  | 1  | 26                   | 2  | 1  | 1  | 0  | 0 | 0  | 17.9 |
| 2  | 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置すること。  | 240        | 45 | 195               | 175 | 31       | 144 | 51  | 13 | 38                   | 42 | 13 | 29   | 14 | 1 | 13 | 9.6  |
| 3  | 調理器具、容器等は(必要に応じて使用中)に洗浄、殺菌し、乾燥すること。   | 16         | 6  | 10                | 14  | 6        | 8   | 1   | 0  | 1                    | 0  | 0  | 0  | 1  | 0 | 1  | 12.5 |
| 4  | 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後に行うこと(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないように行うこと)。 | 232        | 10 | 222               | 212 | 10       | 202 | 16  | 0  | 16                   | 7  | 0  | 7  | 4  | 0 | 1  | 5.6  |
| 5  | 調理機器は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥すること。   | 34         | 11 | 23                | 33  | 11       | 22  | 1   | 0  | 1                    | 0  | 0  | 0  | 0  | 0 | 0  | 2.9  |
| 6  | 全て調理器具、容器等は衛生的に保管すること。  | 405        | 45 | 360               | 137 | 21       | 116 | 191 | 21 | 170                  | 96 | 20 | 76   | 77 | 3 | 74 | 42.5 |

使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |     | 平成10年度中に |     |    |    | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |    |    | 設の割合(%)<br>が未実施の施<br>り今年度立ち入<br>り時点で、各<br>改善勧告事項<br>の割合(%) |   |   |   |      |
|----|---|------------|----|-------------------|-----|----------|-----|----|----|----------------------|----|----|--|---|---|---|------|
|    |   | 都          | 区  | 都                 | 区   | 都        | 区   | 都  | 区  | 都                    | 区  | 都  |  | 区 |   |   |      |
| 1  | 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること(始業前)。   | 153        | 9  | 144               | 127 | 9        | 118 | 26 | 0  | 26                   | 6  | 0  | 6  | 0 | 0 | 0 | 13.1 |
|    | 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること(調理作業後)。 | 528        | 81 | 457               | 473 | 68       | 405 | 62 | 13 | 49                   | 26 | 13 | 13   | 3 | 0 | 3 | 7.2  |
| 2  | 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年に1回以上水質検査を行うこと。                         | 1          | 0  | 1                 | 0   | 0        | 0   | 1  | 0  | 1                    | 1  | 0  | 1  | 0 | 0 | 0 | 0.0  |
|    | 検査結果は1年間保管すること。   | 1          | 0  | 1                 | 0   | 0        | 0   | 1  | 0  | 1                    | 1  | 0  | 1  | 0 | 0 | 0 | 0.0  |
| 3  | 貯水槽は清潔を保持するため、1年に1回以上清掃すること。  | 15         | 0  | 15                | 15  | 0        | 15  | 0  | 0  | 0                    | 0  | 0  | 0  | 0 | 0 | 0 | 0.0  |
|    | 清掃した証明書は1年間保管すること。  | 17         | 3  | 14                | 17  | 3        | 14  | 0  | 0  | 0                    | 0  | 0  | 0  | 0 | 0 | 0 | 0.0  |

調理等

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |    |     | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |    |     | 平成10年度中に   |    |    |              |   |    | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善勧告事項の割合(%) | り今年度立ち入り時点での、各 |   |
|----|--|------------|----|-----|-------------------|----|-----|------------|----|----|--------------|---|----|----------------------|---------|---------------|----------------|---|
|    |  | 都          | 区  |     | 都                 | 区  |     | 改善を予定した施設数 |    |    | うち改善が完了した施設数 |   |    |                      |         |               |                |   |
|    |  |            |    |     |                   |    |     | 都          | 区  |    | 都            | 区 |    |                      |         |               |                | 都 |
| 1  | 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施すること。                                      | 64         | 2  | 62  | 34                | 2  | 32  | 30         | 0  | 30 | 16           | 0 | 16 | 0                    | 0       | 0             | 21.9           |   |
| 2  | 加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分以上等）加熱すること。  | 34         | 4  | 30  | 20                | 4  | 16  | 14         | 0  | 14 | 6            | 0 | 6  | 0                    | 0       | 0             | 23.5           |   |
| 3  | 食品及び調理器具等の取扱いは床面から60cm以上の場所で行うこと（ただし、跳ね水等から直接汚染が防止できる場合には、30cm以上の台に載せて行うこと）。     | 293        | 57 | 236 | 253               | 47 | 206 | 36         | 10 | 26 | 17           | 9 | 8  | 4                    | 0       | 4             | 7.8            |   |
| 4  | 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。                              | 173        | 3  | 170 | 126               | 3  | 123 | 45         | 0  | 45 | 31           | 0 | 31 | 2                    | 0       | 2             | 9.2            |   |
| 5  | 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。 | 8          | 0  | 8   | 5                 | 0  | 5   | 3          | 0  | 3  | 0            | 0 | 0  | 0                    | 0       | 0             | 37.5           |   |
| 6  | 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。   | 78         | 7  | 71  | 61                | 6  | 55  | 16         | 1  | 15 | 3            | 1 | 2  | 1                    | 0       | 1             | 17.9           |   |
| 7  | 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。   | 19         | 1  | 18  | 17                | 1  | 16  | 2          | 0  | 2  | 0            | 0 | 0  | 0                    | 0       | 0             | 10.5           |   |
| 8  | 調理後の食品は適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む）を行い、必要な時刻及び温度を記録すること。                                | 651        | 65 | 586 | 568               | 60 | 508 | 83         | 5  | 78 | 19           | 5 | 14 | 0                    | 0       | 0             | 9.8            |   |
| 9  | 配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時刻及び温度を記録すること。                   | 0          | 0  | 0   | 0                 | 0  | 0   | 0          | 0  | 0  | 0            | 0 | 0  | 0                    | 0       | 0             | -              |   |
| 10 | 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。   | 8          | 0  | 8   | 8                 | 0  | 8   | 0          | 0  | 0  | 0            | 0 | 0  | 0                    | 0       | 0             | 0.0            |   |

廃棄物の取扱い

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    |     | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |    |     | 平成10年度中に   |   |     |              |   |    | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善勧告事項の割合(%) | り今年度立ち入り時点での、各 |   |
|----|---|------------|----|-----|-------------------|----|-----|------------|---|-----|--------------|---|----|----------------------|---------|---------------|----------------|---|
|    |   | 都          | 区  |     | 都                 | 区  |     | 改善を予定した施設数 |   |     | うち改善が完了した施設数 |   |    |                      |         |               |                |   |
|    |   |            |    |     |                   |    |     | 都          | 区 |     | 都            | 区 |    |                      |         |               |                | 都 |
| 1  | 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。 | 17         | 1  | 16  | 15                | 0  | 15  | 2          | 1 | 1   | 1            | 1 | 0  | 0                    | 0       | 0             | 5.9            |   |
| 2  | 返却された残さは非汚染作業区域に持ち込まれないようにすること。                               | 570        | 89 | 481 | 401               | 86 | 315 | 144        | 1 | 143 | 48           | 1 | 47 | 25                   | 2       | 23            | 21.2           |   |
| 3  | 廃棄物は、適宜集積場に運搬し、作業場に放置しないこと。                                   | 31         | 7  | 24  | 30                | 7  | 23  | 1          | 0 | 1   | 1            | 0 | 1  | 0                    | 0       | 0             | 0.0            |   |
| 4  | 廃棄物集積所は、廃棄物の運搬後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。               | 19         | 4  | 15  | 15                | 3  | 12  | 3          | 1 | 2   | 2            | 1 | 1  | 1                    | 0       | 1             | 10.5           |   |

検食の保存

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |   |    | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |    | 平成10年度中に   |   |              |   |   |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善未実施の割合(%) | り今年度立ち入り時点で、各改善勧告事項 |     |
|----|--|------------|---|----|-------------------|---|----|------------|---|--------------|---|---|---|----------------------|---------|--------------|---------------------|-----|
|    |  | 都          | 区 |    | 都                 | 区 |    | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 都 | 区 |                      |         |              |                     |     |
|    |  |            |   |    |                   |   |    | 都          | 区 | 都            | 区 |   |   |                      |         |              |                     |     |
| 1  | 原材料(搬入した状態のもの)及び調理済食品は、50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。 | 15         | 3 | 12 | 14                | 2 | 12 | 1          | 1 | 0            | 1 | 1 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0 |

学校給食施設改善勧告の状況(共同調理場)

施設・設備

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |    |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |    |   | 平成10年度中に   |   |              |   |   |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善未実施の割合(%) | り今年度立ち入り時点で、各改善勧告事項 |      |
|----|--|------------|----|---|-------------------|----|---|------------|---|--------------|---|---|---|----------------------|---------|--------------|---------------------|------|
|    |  | 都          | 区  |   | 都                 | 区  |   | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 都 | 区 |                      |         |              |                     |      |
|    |  |            |    |   |                   |    |   | 都          | 区 | 都            | 区 |   |   |                      |         |              |                     |      |
| 1  | 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別すること。  | 1          | 1  | 0 | 1                 | 1  | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 2  | 便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分すること。                                 | 1          | 1  | 0 | 1                 | 1  | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 3  | ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施し、その記録を1年以上保存すること。                               | 7          | 7  | 0 | 7                 | 7  | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 4  | 施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備を整備すること。                                   | 14         | 12 | 2 | 10                | 8  | 2 | 4          | 4 | 0            | 4 | 4 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 5  | ねずみやこん虫の発生を防止すること。   | 0          | 0  | 0 | 0                 | 0  | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | -                   | -    |
| 6  | 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別すること。  | 28         | 27 | 1 | 24                | 23 | 1 | 3          | 3 | 0            | 3 | 3 | 0 | 1                    | 1       | 0            | 3.6                 | 3.6  |
| 7  | 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る)を設置すること。                | 27         | 27 | 0 | 19                | 19 | 0 | 6          | 6 | 0            | 6 | 6 | 0 | 2                    | 2       | 0            | 7.4                 | 7.4  |
| 8  | 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。  | 14         | 12 | 2 | 3                 | 3  | 0 | 8          | 6 | 2            | 6 | 6 | 0 | 3                    | 3       | 0            | 35.7                | 35.7 |
| 9  | 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。<br>加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器材の洗浄等を行うシンクは別に設置すること。 | 8          | 7  | 1 | 6                 | 5  | 1 | 2          | 2 | 0            | 2 | 2 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 10 | シンク等の排水口は排水が飛散しない構造にすること。  | 9          | 7  | 2 | 8                 | 6  | 2 | 1          | 1 | 0            | 1 | 1 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 11 | 施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。  | 22         | 19 | 3 | 19                | 16 | 3 | 3          | 3 | 0            | 3 | 3 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 12 | すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。                                | 11         | 10 | 1 | 6                 | 6  | 0 | 2          | 1 | 1            | 2 | 1 | 1 | 3                    | 3       | 0            | 27.3                | 27.3 |
| 13 | すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。                                | 9          | 9  | 0 | 4                 | 4  | 0 | 3          | 3 | 0            | 3 | 3 | 0 | 2                    | 2       | 0            | 22.2                | 22.2 |
| 14 | 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施すること。                            | 11         | 9  | 2 | 11                | 9  | 2 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 15 | 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液を適切に整備すること。                              | 4          | 3  | 1 | 2                 | 1  | 1 | 1          | 1 | 0            | 1 | 1 | 0 | 1                    | 1       | 0            | 25.0                | 25.0 |
| 16 | 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品を置かないこと。                                    | 1          | 1  | 0 | 1                 | 1  | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0.0                 | 0.0  |
| 16 | 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備えること。  | 0          | 0  | 0 | 0                 | 0  | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | -                   | -    |

従事者等

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    |   |    |    |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |            |   |              |   | 平成10年度中に             |   |   |   |   |   | 設の割合(%) | が未実施の施設 | 改善勧告事項 | 今年度立ち入り時点で、各 |
|----|---|------------|----|---|----|----|---|-------------------|---|------------|---|--------------|---|----------------------|---|---|---|---|---|---------|---------|--------|--------------|
|    |   | 都          |    | 区 |    | 都  |   | 区                 |   | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |   |   |   |   |   |         |         |        |              |
|    |   |            |    |   |    |    |   |                   |   |            |   |              |   |                      |   |   |   |   |   |         |         |        |              |
| 1  | 健康調査を適切に実施すること。                                       | 0          | 0  | 0 | 0  | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | -       |         |        |              |
| 2  | 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換すること。                          | 5          | 4  | 1 | 5  | 4  | 1 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0     |         |        |              |
| 3  | 作業場専用の履き物を使用すること。                                     | 1          | 1  | 0 | 1  | 1  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0     |         |        |              |
| 4  | 手洗いを適切な時期に適切な方法で実施すること。                               | 8          | 8  | 0 | 5  | 5  | 0 | 3                 | 3 | 0          | 3 | 3            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0     |         |        |              |
| 5  | 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の殺菌が困難な場合には履き物の交換)を行うこと。 | 18         | 18 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0     |         |        |              |
| 6  | 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。               | 3          | 3  | 0 | 3  | 3  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0     |         |        |              |

原材料の取扱い等

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    |   |    |    |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |            |   |              |   | 平成10年度中に             |   |   |      |  |  | 設の割合(%) | が未実施の施設 | 改善勧告事項 | 今年度立ち入り時点で、各 |
|----|---|------------|----|---|----|----|---|-------------------|---|------------|---|--------------|---|----------------------|---|---|------|--|--|---------|---------|--------|--------------|
|    |   | 都          |    | 区 |    | 都  |   | 区                 |   | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |   |   |      |  |  |         |         |        |              |
|    |   |            |    |   |    |    |   |                   |   |            |   |              |   |                      |   |   |      |  |  |         |         |        |              |
| 1  | 原材料について、納入業者が定期的に実施する検査結果の提出を求めること。           | 16         | 13 | 3 | 14 | 12 | 2 | 2                 | 1 | 1          | 2 | 1            | 1 | 0                    | 0 | 0 | 0.0  |  |  |         |         |        |              |
|    | 当該検査結果は1年間保管されていること。                          | 15         | 13 | 2 | 14 | 12 | 2 | 1                 | 1 | 0          | 1 | 1            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0.0  |  |  |         |         |        |              |
| 2  | 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会うこと。                     | 0          | 0  | 0 | 0  | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | -    |  |  |         |         |        |              |
|    | 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。           | 9          | 7  | 2 | 7  | 5  | 2 | 2                 | 2 | 0          | 2 | 2            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0.0  |  |  |         |         |        |              |
| 3  | 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れること。     | 0          | 0  | 0 | 0  | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | -    |  |  |         |         |        |              |
| 4  | 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管所に保管設備を設け、適切な温度で保管すること。 | 5          | 4  | 1 | 5  | 4  | 1 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0.0  |  |  |         |         |        |              |
|    | 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録を行うこと。                       | 22         | 20 | 2 | 16 | 15 | 1 | 6                 | 5 | 1          | 5 | 5            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 4.5  |  |  |         |         |        |              |
| 5  | 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。                 | 9          | 7  | 2 | 8  | 6  | 2 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 1                    | 1 | 0 | 11.1 |  |  |         |         |        |              |
|    | 保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐこと。                         | 2          | 2  | 0 | 2  | 2  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0.0  |  |  |         |         |        |              |
| 6  | 非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施すること。          | 8          | 7  | 1 | 6  | 5  | 1 | 1                 | 1 | 0          | 1 | 1            | 0 | 1                    | 1 | 0 | 12.5 |  |  |         |         |        |              |
| 7  | 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させること。              | 0          | 0  | 0 | 0  | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | -    |  |  |         |         |        |              |
|    | 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させること。                | 0          | 0  | 0 | 0  | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | -    |  |  |         |         |        |              |
| 8  | 原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込ませないこと。                    | 10         | 9  | 1 | 10 | 9  | 1 | 0                 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0.0  |  |  |         |         |        |              |

調理器具、容器等

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |   | 平成10年度中に   |   |              |   |   |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善未実施の割合(%) | り今年度立ち入り時点で、各改善勧告事項 |   |   |      |   |
|----|---|------------|----|---|-------------------|---|---|------------|---|--------------|---|---|---|----------------------|---------|--------------|---------------------|---|---|------|---|
|    |   | 都          | 区  | 0 | 都                 | 区 | 0 | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 都 | 区 |                      |         |              |                     | 0 | 都 | 区    | 0 |
|    |   |            |    |   |                   |   |   | 都          | 区 | 都            | 区 |   |   |                      |         |              |                     |   |   |      |   |
| 1  | 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用すること。                                     | 1          | 1  | 0 | 1                 | 1 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0  |   |
| 2  | 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置すること。  | 12         | 11 | 1 | 10                | 9 | 1 | 2          | 2 | 0            | 2 | 2 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0  |   |
| 3  | 調理器具、容器等は(必要に応じて使用中)に洗浄、殺菌し、乾燥すること。   | 0          | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0  |   |
| 4  | 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後に行うこと(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないように行うこと)。 | 8          | 8  | 0 | 8                 | 8 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0  |   |
| 5  | 調理機器は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥すること。   | 1          | 1  | 0 | 1                 | 1 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0  |   |
| 6  | 全て調理器具、容器等は衛生的に保管すること。  | 10         | 10 | 0 | 4                 | 4 | 0 | 3          | 3 | 0            | 3 | 3 | 0 | 3                    | 3       | 0            | 3                   | 3 | 0 | 30.0 |   |

使用水、井戸水、貯水槽の点検表

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |   |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |   | 平成10年度中に   |   |              |   |   |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善未実施の割合(%) | り今年度立ち入り時点で、各改善勧告事項 |   |   |     |   |
|----|---|------------|---|---|-------------------|---|---|------------|---|--------------|---|---|---|----------------------|---------|--------------|---------------------|---|---|-----|---|
|    |   | 都          | 区 | 1 | 都                 | 区 | 1 | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 都 | 区 |                      |         |              |                     | 0 | 都 | 区   | 0 |
|    |   |            |   |   |                   |   |   | 都          | 区 | 都            | 区 |   |   |                      |         |              |                     |   |   |     |   |
| 1  | 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること(始業前)。   | 5          | 4 | 1 | 5                 | 4 | 1 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0 |   |
|    | 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること(調理作業後)。 | 8          | 7 | 1 | 8                 | 7 | 1 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0 |   |
| 2  | 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年に1回以上水質検査を行うこと。                         | 0          | 0 | 0 | 0                 | 0 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | -   |   |
|    | 検査結果は1年間保管すること。   | 0          | 0 | 0 | 0                 | 0 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | -   |   |
| 3  | 貯水槽は清潔を保持するため、1年に1回以上清掃すること。  | 0          | 0 | 0 | 0                 | 0 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | -   |   |
|    | 清掃した証明書は1年間保管すること。  | 7          | 7 | 0 | 7                 | 7 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | 0.0 |   |

検食の保存

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |   |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |   | 平成10年度中に   |   |              |   |   |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 | 設の割合(%) | が改善未実施の割合(%) | り今年度立ち入り時点で、各改善勧告事項 |   |   |   |   |
|----|--|------------|---|---|-------------------|---|---|------------|---|--------------|---|---|---|----------------------|---------|--------------|---------------------|---|---|---|---|
|    |  | 都          | 区 | 0 | 都                 | 区 | 0 | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   | 都 | 区 |                      |         |              |                     | 0 | 都 | 区 | 0 |
|    |  |            |   |   |                   |   |   | 都          | 区 | 都            | 区 |   |   |                      |         |              |                     |   |   |   |   |
|    | 原材料(搬入した状態のもの)及び調理済食品は、50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。 | 0          | 0 | 0 | 0                 | 0 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0 | 0 | 0                    | 0       | 0            | 0                   | 0 | 0 | - |   |

調理等

| No | 改善勧告事項   | 改善勧告をした施設数 |    |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |    |   | 平成10年度中に   |    |              |    | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |   |   | 設の割合(%)<br>が未実施の施<br>り時点、各<br>今年度立ち入 |     |      |
|----|--|------------|----|---|-------------------|----|---|------------|----|--------------|----|----------------------|---|---|--------------------------------------|-----|------|
|    |  |            |    |   |                   |    |   | 改善を予定した施設数 |    | うち改善が完了した施設数 |    |                      |   |   |                                      |     |      |
|    |  | 都          | 区  | 都 | 区                 | 都  | 区 | 都          | 区  | 都            | 区  | 都                    | 区 |   |                                      |     |      |
| 1  | 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施すること。                                      | 2          | 2  | 0 | 2                 | 2  | 0 | 0          | 0  | 0            | 0  | 0                    | 0 | 0 | 0                                    | 0.0 |      |
| 2  | 加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分間以上等）加熱すること。   | 3          | 3  | 0 | 2                 | 2  | 0 | 1          | 1  | 0            | 1  | 1                    | 0 | 0 | 0                                    | 0.0 |      |
| 3  | 食品及び調理器具等は床面から60cm以上の場所で行うこと（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる場合には、30cm以上の台に載せて行うこと）。        | 17         | 16 | 1 | 12                | 11 | 1 | 5          | 5  | 0            | 5  | 5                    | 0 | 0 | 0                                    | 0.0 |      |
| 4  | 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。                              | 0          | 0  | 0 | 0                 | 0  | 0 | 0          | 0  | 0            | 0  | 0                    | 0 | 0 | 0                                    | -   |      |
| 5  | 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。 | 0          | 0  | 0 | 0                 | 0  | 0 | 0          | 0  | 0            | 0  | 0                    | 0 | 0 | 0                                    | -   |      |
| 6  | 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。   | 9          | 9  | 0 | 6                 | 6  | 0 | 3          | 3  | 0            | 3  | 3                    | 0 | 0 | 0                                    | 0.0 |      |
| 7  | 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。   | 1          | 0  | 1 | 1                 | 0  | 1 | 0          | 0  | 0            | 0  | 0                    | 0 | 0 | 0                                    | 0.0 |      |
| 8  | 調理後の食品は適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む）を行い、必要な時刻及び温度を記録すること。                                | 22         | 20 | 2 | 19                | 19 | 0 | 1          | 1  | 0            | 1  | 1                    | 0 | 2 | 0                                    | 2   | 9.1  |
| 9  | 配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時刻及び温度を記録すること。                   | 26         | 24 | 2 | 12                | 12 | 0 | 11         | 11 | 0            | 11 | 11                   | 0 | 3 | 1                                    | 2   | 11.5 |
| 10 | 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。   | 8          | 8  | 0 | 3                 | 3  | 0 | 3          | 3  | 0            | 3  | 3                    | 0 | 2 | 2                                    | 0   | 25.0 |

廃棄物の取扱い

| No | 改善勧告事項  | 改善勧告をした施設数 |    |   | 平成9年度中に改善が完了した施設数 |   |   | 平成10年度中に   |   |              |   | 平成11年度中に改善を予定している施設数 |   |   | 設の割合(%)<br>が未実施の施<br>り時点、各<br>今年度立ち入 |     |     |
|----|---|------------|----|---|-------------------|---|---|------------|---|--------------|---|----------------------|---|---|--------------------------------------|-----|-----|
|    |   |            |    |   |                   |   |   | 改善を予定した施設数 |   | うち改善が完了した施設数 |   |                      |   |   |                                      |     |     |
|    |   | 都          | 区  | 都 | 区                 | 都 | 区 | 都          | 区 | 都            | 区 | 都                    | 区 |   |                                      |     |     |
| 1  | 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。 | 2          | 2  | 0 | 2                 | 2 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0                                    | 0.0 |     |
| 2  | 返却された残さは非汚染作業区域に持ち込まれないようにすること。                               | 11         | 11 | 0 | 6                 | 6 | 0 | 4          | 4 | 0            | 4 | 4                    | 0 | 1 | 1                                    | 0   | 9.1 |
| 3  | 廃棄物は、適宜集積場に運搬し、作業場に放置しないこと。                                   | 0          | 0  | 0 | 0                 | 0 | 0 | 0          | 0 | 0            | 0 | 0                    | 0 | 0 | 0                                    | -   |     |
| 4  | 廃棄物集積所は、廃棄物の運搬後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。               | 2          | 2  | 0 | 1                 | 1 | 0 | 1          | 1 | 0            | 1 | 1                    | 0 | 0 | 0                                    | 0   | 0.0 |

**第3 平成11年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について**

**1. 概要 (表3-1、表3-2、表3-3)**

食品関係施設 141,325 軒 (立入延べ軒数 230,866 軒) に立ち入り、監視指導を行った。また、33,623 検体の食品等について収去検査を実施したところ、1,119 検体の不良を発見した (不良率 3.3%)。このうち、法違反品は 70 検体であった。収去検査結果や食品の取り扱い等が不良であった施設 4,862 軒に対して、法違反に対する行政処分をはじめ、始末書の徴収、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、営業者に対する技術的な助言を通じて、食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進に努めた。

**2. 実施結果**

**(1) 収去検査**

**ア 細菌検査結果 (表3-3、表3-6)**

16,901 検体について検査を実施したところ、1,069 検体が不良であった (不良率 6.3%)。このうち法違反品は 24 検体で、主な違反事例として、大腸菌群を検出し成分規格違反となった「アイスクリーム類」が挙げられる。

**イ 化学検査結果 (表3-3、表3-6)**

16,722 検体について検査を実施したところ、50 検体が不良であった (不良率 0.3%)。このうち法違反品は 46 検体で、主な違反事例として、過酸化水素が残存した「しらす干し、ちりめん」、指定外添加物であるアゾルビン (着色料) を使用した「洋生菓子」、乳等省令で定められた乳脂肪分の成分規格に適合しない「殺菌山羊乳」等が挙げられる。

**ウ 輸入食品の検査結果 (表3-4、表3-6)**

全収去検体数 33,623 検体のうち、輸入食品は 6,546 検体 (19.5%) で、このうち 36 検体が不良であった (不良率 0.5%)。法違反品は 12 検体で、主な違反事例として、着色料を検出した「マカロニ」、保存料 (安息香酸) を過量使用し、表示もなかった「醤油」等が挙げられる。

**エ 腸管出血性大腸菌 O157 (以下、「O157」という) 検査結果 (表3-5、表3-6)**

細菌検査 16,901 検体のうち、5,164 検体については O157 の検査をあわせて実施した。この結果、食肉 14 検体から O157 を検出した (検出率 0.3%)。このうち、2 検体は「挽肉」で、ベロ毒素産生能を有する O157 であったため、法第 4 条第 3 号違反品となった。O157 を検

出した検体については汚染源調査のため、取り扱い施設の拭き取り検査や参考食品の収去を行うとともに、汚染拡大を防止するため、従業員に対する検便の実施や施設の消毒についての指導を行った。なお、当該施設を原因とする患者等の発生はなかった。

**オ アイスクリーム類の検査結果 (表3-7)**

スクリーニング検査を含む 882 検体について検査を行ったところ、112 検体が不良であった (不良率 12.7%)。このうち、法違反は 20 検体であり、当該製造者に対しては、製造工程の改善等を厳重に指導した。

**(2) 表示の検査及び指導 (表3-8)**

食品等 464,623 件の表示検査を実施したところ、1,747 件の表示違反を発見した (違反率 0.4%)。当該食品の製造者、販売者に対して、適正表示に修正後販売するよう指導した。

**(3) 社会福祉施設等給食の一斉点検 (表3-9、表3-10)**

疾病に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者等が入園、入居する社会福祉施設における食中毒を未然に防止するため、平成 11 年 4 月から 7 月にかけて厚生省通知 (平成 11 年 3 月 31 日付衛食第 61 号) に基づきこれら給食施設 2,519 施設に立ち入り、このうち 2,460 施設に対して、一斉点検を実施した。

**(4) 肉類及び生食用食肉の監視指導 (表3-11)**

重篤な症状を引き起こす O157 やサルモネラの感染事例については、加熱不十分な焼肉やレバー刺し、ユッケ等の肉の生食が関与する可能性があるため、焼肉店、しゃぶしゃぶ店等、主として肉類を提供する飲食店営業、食肉処理業、及び食肉販売業 9,041 軒 (立入延べ軒数 12,219 軒) に立ち入り監視指導を行った。このうち、生食用に処理された食肉ではないにもかかわらず提供していたり、施設の衛生管理に不備のあった 371 軒については、衛生指導注意表の交付や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

**(5) 魚介乾製品に対する監視指導 (表3-12)**

本年 3 月末から 4 月中にかけて、魚介乾製品を原因食品とするサルモネラ・オラニエンブルグによる食中毒が発生した。このような魚介乾製品は一般食品販売店に限らず、文具店、玩具店、駄菓子屋等取り扱われる場合が多数見られる。このため、本期事業において 3,640 軒 (立入延べ軒数 5,296 軒) に立ち入り、監視指導を行った。また、436

検体の収去検査を実施したところ、食品衛生上問題となる検体はなかった。魚介乾製品についての取り扱いが不良であった施設 68 軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(6) 食品移動販売車及び行商に対する監視指導（表 3-13）

食品移動販売車及び行商に対する監視を実施し、無許可で営業していた移動販売車 23 台と鑑札の交付を受けずに行商を行っていた 43 人を発見した。これらの営業者に対しては、ただちに営業を中止させ、営業許可や鑑札の交付を受けてから従事するよう厳重に指導を行った。

(7) その他

ア 食品衛生講習会実施状況（表 3-14）

食品衛生知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会や食品衛生教室を 1,555 回（受講者数 65,031 人）開催した。このうち、〇157 を主題とした衛生講習会は 300 回（受講者数 10,906 人）であった。

イ 独自に計画した一斉監視（表 3-15）

独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な夜間営業施設や祝祭日のイベント出店者に対する監視指導を 374 回（実施軒数 13,860 軒）実施した。

ウ 現場簡易検査実施結果（表 3-16）

24,496 軒の営業施設に対して、まな板、手指、食品等 127,043 検体の現場簡易検査を行い、施設の汚染実態を把握するとともに、その結果を衛生講習会等に活用し、営業者への指導を行った。

(8) 緊急監視

ア レトルト類似食品に対する緊急監視

平成 11 年 8 月千葉県でボツリヌス食中毒を発症している患者が確認され、喫食状況調査の結果レトルト類似食品が原因として疑われることとなった。このため、要冷蔵のレトルト類似食品の取り扱いが適切になされているか、同様の製品についての安全性に問題がないかの状況を確認し、消費者に対して注意を喚起する目的で、8 月 30 日から 9 月 8 日までの間、都・区合同で緊急監視を実施した。

実施結果については、「第 5 章 違反処理・緊急監視・苦情処理 第 2 節 緊急監視」を参照されたい。

表 3-1 夏季対策事業実施総括表

|                     |          | 実 施 者   |         |            |         |         | (参考)<br>10 年度全都 |         |       |
|---------------------|----------|---------|---------|------------|---------|---------|-----------------|---------|-------|
|                     |          | 全都      | 都保健所    | 食品環境指導センター | 衛生検査所   | 特別区     |                 |         |       |
| 立入軒数                |          | 141,325 | 28,900  | 6,457      | 3,386   | 102,582 | 146,425         |         |       |
| 立入延軒数               |          | 230,866 | 40,513  | 6,830      | 61,540  | 121,983 | 232,582         |         |       |
| 行政措置軒数              |          | 4,862   | 223     | 63         | 114     | 4,462   | 5,481           |         |       |
| 行政措置の内訳             | 行政処分     | 営業停止    | 3       | 2          | 0       | 0       | 1               | 5       |       |
|                     |          | 販売禁止    | 8       | 1          | 0       | 4       | 3               | 10      |       |
|                     |          | その他     | 5       | 3          | 1       | 0       | 1               | 14      |       |
|                     | 処分以外の措置  | 始末書     | 439     | 20         | 3       | 0       | 416             | 537     |       |
|                     |          | 口頭注意    | 4,630   | 194        | 44      | 151     | 4,241           | 4,790   |       |
|                     |          | その他     | 107     | 12         | 15      | 15      | 65              | 209     |       |
| 収去検査結果              | 収去軒数     |         | 8,337   | 621        | 907     | 450     | 6,359           | 8,730   |       |
|                     | 不良のあった軒数 |         | 907     | 33         | 12      | 96      | 766             | 1,027   |       |
|                     | 合 計      | 総検体数    | 33,623  | 1,114      | 18,473  | 2,973   | 11,063          | 35,601  |       |
|                     |          | 判定      | 不 良     | 1,119      | 58      | 12      | 109             | 940     | 1,288 |
|                     |          |         | 不良率 (%) | 3.3        | 5.2     | 0.1     | 3.7             | 8.5     | 3.6   |
|                     | 細菌検査     | 検体数     | 16,901  | 764        | 6,360   | 1,609   | 8,168           | 16,103  |       |
|                     |          | 判定      | 不 良     | 1,069      | 55      | 1       | 94              | 919     | 1,201 |
|                     |          |         | 不良率 (%) | 6.3        | 7.2     | 0.0     | 5.8             | 11.3    | 7.5   |
|                     | 化学検査     | 検体数     | 16,722  | 350        | 12,113  | 1,364   | 2,895           | 19,498  |       |
|                     |          | 判定      | 不 良     | 50         | 3       | 11      | 15              | 21      | 87    |
| 不良率 (%)             |          |         | 0.3     | 0.9        | 0.1     | 1.1     | 0.7             | 0.4     |       |
| 表示検査結果              |          | 検体数     | 464,623 | 85,421     | 147,988 | 74,227  | 156,987         | 464,892 |       |
|                     |          | 不 良     | 1,747   | 303        | 170     | 147     | 1,127           | 2,224   |       |
|                     |          | 不良率 (%) | 0.4     | 0.4        | 0.1     | 0.2     | 0.7             | 0.5     |       |
| 社会福祉施設等給食の一斉点検結果    | 点検実施施設数  | 2,460   | 961     | —          | —       | 1,499   |                 |         |       |
|                     | 行政措置実施軒数 | 524     | 53      | —          | —       | 471     |                 |         |       |
| 肉類及び生食用食肉に対する監視指導結果 | 実施軒数     | 9,041   | 2,080   | —          | 93      | 6,868   |                 |         |       |
|                     | 行政措置実施軒数 | 371     | 4       | —          | 1       | 366     |                 |         |       |
| 魚介乾製品に対する監視指導結果     | 実施軒数     | 3,640   | 828     | 381        | 274     | 2,157   |                 |         |       |
|                     | 行政措置実施軒数 | 60      | 1       | 1          | 0       | 58      |                 |         |       |



表 3-2 業種別立ち入り検査状況

| 項目      | 立入軒数        | 立入述べ軒数  | 収去軒数    | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳 |      |     |             |       |       |    |
|---------|-------------|---------|---------|----------|---------|------|-----|-------------|-------|-------|----|
|         |             |         |         |          | 行政処分回数  |      |     | 行政処分以外の措置回数 |       |       |    |
|         |             |         |         |          | 営業停止    | 販売禁止 | その他 | 始末書徴収       | 口頭注意  | その他   |    |
| 業種 \ 総計 | 141,325     | 230,866 | 8,337   | 4,862    | 3       | 8    | 5   | 439         | 4,630 | 107   |    |
| 製造業関係   | めん類製造業      | 575     | 890     | 276      | 33      | 1    | 1   |             | 4     | 28    | 1  |
|         | 魚肉ねり製品製造業   | 146     | 234     | 30       | 4       |      |     |             |       | 4     |    |
|         | 豆腐製造業       | 1,503   | 2,215   | 482      | 127     |      |     |             | 25    | 104   | 1  |
|         | 清涼飲料水製造業    | 73      | 110     | 18       | 1       |      |     |             |       | 1     |    |
|         | 菓子製造業       | 4,930   | 6,103   | 249      | 145     | 1    |     |             | 29    | 125   | 6  |
|         | そうざい製造業     | 629     | 929     | 98       | 31      |      |     |             | 3     | 27    | 1  |
|         | アイスクリーム製造業  | 1,330   | 2,211   | 629      | 105     |      |     | 2           | 23    | 93    | 13 |
|         | 食肉製品製造業     | 116     | 194     | 1        | 6       |      |     |             | 1     | 5     |    |
|         | 食鳥処理場       | 347     | 474     | 34       | 19      |      |     |             |       | 20    |    |
|         | その他の要許可製造業等 | 1,458   | 3,691   | 171      | 66      |      |     |             | 1     | 86    |    |
|         | 液卵製造施設      | 8       | 18      | 9        | 2       |      |     |             | 1     | 1     |    |
|         | 許可を要しない製造業等 | 778     | 1,087   | 4        | 10      | 1    | 1   |             |       | 6     | 3  |
|         | 小 計         | 11,893  | 18,156  | 2,001    | 549     | 3    | 2   | 2           | 87    | 500   | 25 |
| 販売業関係   | 食肉販売業       | 8,212   | 12,098  | 401      | 325     |      |     | 1           | 5     | 332   | 1  |
|         | 乳類販売業       | 8,601   | 11,191  | 129      | 84      |      |     |             |       | 88    | 1  |
|         | 魚介類販売業      | 8,982   | 38,208  | 570      | 364     |      |     |             | 35    | 325   | 9  |
|         | 食料品等販売業     | 11,955  | 26,038  | 656      | 292     |      | 4   | 1           | 9     | 272   | 25 |
|         | その他の要許可販売業  | 608     | 2,720   | 10       | 35      |      |     |             | 6     | 54    |    |
|         | 許可を要しない販売業  | 25,961  | 39,586  | 709      | 240     |      | 2   | 1           | 3     | 231   | 6  |
|         | 小 計         | 64,319  | 129,841 | 2,475    | 1,340   | 0    | 6   | 3           | 58    | 1,302 | 42 |
| 調理営業関係  | 飲食店営業(すし)   | 5,882   | 7,831   | 514      | 382     |      |     |             | 35    | 350   | 3  |
|         | 飲食店営業(仕出し)  | 1,389   | 2,508   | 448      | 157     |      |     |             | 21    | 144   | 4  |
|         | 飲食店営業(弁当)   | 5,696   | 7,784   | 1,254    | 450     |      |     |             | 113   | 357   | 14 |
|         | 飲食店営業(集団給食) | 3,687   | 4,816   | 161      | 171     |      |     |             | 5     | 207   |    |
|         | 飲食店営業(そうざい) | 5,683   | 7,959   | 443      | 192     |      |     |             | 34    | 173   | 2  |
|         | 飲食店営業(そば)   | 3,061   | 3,654   | 14       | 145     |      |     |             |       | 148   |    |
|         | 上記以外の飲食店営業  | 33,265  | 38,931  | 316      | 992     |      |     |             | 86    | 929   | 15 |
|         | 喫茶店営業       | 1,809   | 2,607   | 2        | 7       |      |     |             |       | 10    |    |
|         | 許可を要しない集団給食 | 4,641   | 6,779   | 709      | 477     |      |     |             |       | 510   | 2  |
|         | 小 計         | 65,113  | 82,869  | 3,861    | 2,973   | 0    | 0   | 0           | 294   | 2,828 | 40 |

表 3-3 食品別収去検査

| 項目                  | 総検体数   | 細菌検査   |        |                |                | 化学検査   |        |             |               | 収去結果の<br>不良軒数 |
|---------------------|--------|--------|--------|----------------|----------------|--------|--------|-------------|---------------|---------------|
|                     |        | 検体数    | 判定     |                | 不良率<br>(%)     | 検体数    | 判定     |             | 不良率<br>(%)    |               |
|                     |        |        | 良      | 不良             |                |        | 良      | 不良          |               |               |
| 食品分類名\総計            | 33,623 | 16,901 | 15,832 | 1,069<br>( 24) | 6.3<br>( 0.1)  | 16,772 | 16,672 | 50<br>( 46) | 0.3<br>( 0.3) | 907           |
| 調理パン                | 687    | 600    | 497    | 103<br>( )     | 17.2<br>( )    | 87     | 85     | 2<br>( 2)   | 2.3<br>( 2.3) | 76            |
| 弁当類                 | 920    | 850    | 676    | 174<br>( )     | 20.5<br>( )    | 70     | 70     | ( )         | ( )           | 128           |
| サラダ                 | 883    | 651    | 565    | 86<br>( )      | 13.2<br>( )    | 232    | 232    | ( )         | ( )           | 71            |
| そうざい類               | 3,313  | 2,576  | 2,383  | 193<br>( )     | 7.5<br>( )     | 737    | 737    | ( )         | ( )           | 170           |
| すし種・さしみ             | 1,900  | 1,606  | 1,373  | 233<br>( )     | 14.5<br>( )    | 294    | 294    | ( )         | ( )           | 218           |
| 魚介類<br>(上記以外)       | 672    | 370    | 369    | 1<br>( )       | 0.3<br>( )     | 302    | 301    | 1<br>( 1)   | 0.3<br>( 0.3) | 1             |
| 魚肉ねり製品              | 769    | 317    | 314    | 3<br>( 2)      | 0.9<br>( 0.6)  | 302    | 301    | 1<br>( 1)   | 0.2<br>( 0.2) | 4             |
| 魚介類加工品              | 1,640  | 643    | 627    | 16<br>( )      | 2.5<br>( )     | 997    | 986    | 11<br>( 10) | 1.1<br>( 1.0) | 21            |
| めん類・皮類              | 957    | 221    | 203    | 18<br>( )      | 8.1<br>( )     | 736    | 732    | 4<br>( 4)   | 0.5<br>( 0.5) | 15            |
| 乳・加工乳               | 1,033  | 337    | 337    | ( )            | ( )            | 696    | 695    | 1<br>( 1)   | 0.1<br>( 0.1) | 1             |
| 乳製品・乳等を<br>主原料とした食品 | 548    | 325    | 325    | ( )            | ( )            | 223    | 223    | ( )         | ( )           |               |
| アイスクリーム類            | 977    | 882    | 770    | 112<br>( 20)   | 12.7<br>( 2.3) | 95     | 95     | ( )         | ( )           | 79            |
| 食肉                  | 1,394  | 1,125  | 1,098  | 27<br>( 2)     | 2.4<br>( 0.2)  | 269    | 269    | ( )         | ( )           | 15            |
| 食鳥肉                 | 479    | 276    | 270    | 6<br>( )       | 2.2<br>( )     | 203    | 203    | ( )         | ( )           | 6             |
| 食肉製品                | 1,005  | 374    | 374    | ( )            | ( )            | 1,369  | 1,368  | 1<br>( 1)   | 0.1<br>( )    | 1             |
| 清涼飲料水               | 1,800  | 431    | 431    | ( )            | ( )            | 1,369  | 1,368  | 1<br>( )    | 0.1<br>( )    | 1             |
| 生菓子                 | 1,035  | 407    | 375    | 32<br>( )      | 7.9<br>( )     | 628    | 625    | 3<br>( 3)   | 0.5<br>( 0.5) | 24            |
| その他の菓子<br>菓子材料      | 948    | 25     | 25     | ( )            | ( )            | 923    | 919    | 4<br>( 4)   | 0.4<br>( 0.4) | 3             |
| 液卵                  | 44     | 41     | 34     | 7<br>( )       | 17.1<br>( )    | 3      | 3      | ( )         | ( )           | 6             |
| 輸入バナナ<br>輸入かんきつ類    | 314    | 2      | 2      | ( )            | ( )            | 312    | 312    | ( )         | ( )           |               |
| 野菜・果実及び茶            | 3,280  | 1,106  | 1,106  | ( )            | ( )            | 2,174  | 2,174  | ( )         | ( )           |               |
| つけもの                | 1,116  | 199    | 1,106  | ( )            | ( )            | 2,174  | 2,174  | ( )         | ( )           |               |
| 農産物加工品              | 1,766  | 186    | 180    | 6<br>( )       | 3.2<br>( )     | 1,580  | 1,574  | 6<br>( )    | 0.4<br>( )    | 12            |
| 冷凍食品                | 849    | 263    | 263    | ( )            | ( )            | 586    | 586    | ( )         | ( )           |               |
| 調味料・香辛料             | 1,114  | 414    | 414    | ( )            | ( )            | 700    | 696    | 4<br>( 4)   | 0.6<br>( 0.6) | 3             |
| その他の食品              | 2,953  | 2,002  | 1,997  | 5<br>( )       | 0.2<br>( )     | 951    | 951    | ( )         | ( )           | 2             |
| 食品添加物               | 258    | 12     | 12     | ( )            | ( )            | 246    | 246    | ( )         | ( )           |               |
| 器具・容器包装<br>おもちゃ     | 267    | 8      | 8      | ( )            | ( )            | 259    | 259    | ( )         | ( )           |               |

( ) は法違反の再掲

表 3-4 食品別収去検査（輸入食品の再掲）

| 項目                  | 総検体数  | 細菌検査  |       |            |               | 化学検査  |       |             |               | 収去結果の<br>不良軒数 |
|---------------------|-------|-------|-------|------------|---------------|-------|-------|-------------|---------------|---------------|
|                     |       | 検体数   | 判定    |            | 不良率<br>(%)    | 検体数   | 判定    |             | 不良率<br>(%)    |               |
|                     |       |       | 良     | 不良         |               |       | 良     | 不良          |               |               |
| 食品分類名\総計            | 6,546 | 1,461 | 1,437 | 24<br>( 0) | 1.6<br>( 0.0) | 5,085 | 5,073 | 12<br>( 12) | 0.2<br>( 0.2) | 34            |
| 調理パン                | 1     | 0     |       | ( )        | ( )           | 1     | 1     | ( )         | ( )           |               |
| 弁当類                 | 2     | 1     |       | ( )        | ( )           | 1     | 1     | ( )         | ( )           |               |
| サラダ                 | 0     | 0     |       | ( )        | ( )           | 0     |       | ( )         | ( )           |               |
| そうざい類               | 107   | 11    | 11    | ( )        | ( )           | 96    | 96    | ( )         | ( )           |               |
| すし種・さしみ             | 240   | 130   | 107   | 23<br>( )  | 17.7<br>( )   | 110   | 110   | ( )         | ( )           | 23            |
| 魚介類<br>(上記以外)       | 33    | 9     | 9     | ( )        | ( )           | 24    | 24    | ( )         | ( )           |               |
| 魚肉ねり製品              | 0     | 0     |       | ( )        | ( )           | 0     |       | ( )         | ( )           |               |
| 魚介類加工品              | 37    | 10    | 10    | ( )        | ( )           | 27    | 27    | ( )         | ( )           |               |
| めん類・皮類              | 130   | 0     |       | ( )        | ( )           | 130   | 128   | 2<br>( 2)   | 1.5<br>( 1.5) | 1             |
| 乳・加工乳               | 0     |       |       | ( )        | ( )           | 96    | 96    | ( )         | ( )           |               |
| 乳製品・乳等を<br>主原料とした食品 | 136   | 40    | 40    | ( )        | ( )           | 96    | 96    | ( )         | ( )           |               |
| アイスクリーム類            | 18    | 9     | 9     | ( )        | ( )           | 9     | 9     | ( )         | ( )           |               |
| 食肉                  | 281   | 246   | 246   | ( )        | ( )           | 35    | 35    | ( )         | ( )           |               |
| 食鳥肉                 | 24    | 13    | 12    | 1<br>( )   | 7.7<br>( )    | 11    | 11    | ( )         | ( )           | 1             |
| 食肉製品                | 312   | 97    | 97    | ( )        | ( )           | 215   | 214   | 1<br>( 1)   | 0.5<br>( 0.5) | 1             |
| 清涼飲料水               | 601   | 152   | 152   | ( )        | ( )           | 449   | 449   | ( )         | ( )           |               |
| 生菓子                 | 87    | 3     | 3     | ( )        | ( )           | 84    | 83    | 1<br>( 1)   | ( )           | 1             |
| その他の菓子<br>菓子材料      | 698   | 0     |       | ( )        | ( )           | 698   | 696   | 2<br>( 2)   | 0.3<br>( 0.3) | 2             |
| 液卵                  | 0     | 0     |       | ( )        | ( )           | 0     | 0     | ( )         | ( )           |               |
| 輸入バナナ<br>輸入かんきつ類    | 305   | 2     | 2     | ( )        | ( )           | 303   | 303   | ( )         | ( )           |               |
| 野菜・果実及び茶            | 705   | 261   | 261   | ( )        | ( )           | 444   | 444   | ( )         | ( )           |               |
| つけもの                | 158   | 51    | 51    | ( )        | ( )           | 107   | 106   | 1<br>( 1)   | 0.9<br>( 0.9) | 1             |
| 農産物加工品              | 1,182 | 66    | 66    | ( )        | ( )           | 1,116 | 1,113 | 3<br>( 3)   | 0.3<br>( 0.3) | 3             |
| 冷凍食品                | 551   | 142   | 142   | ( )        | ( )           | 409   | 409   | ( )         | ( )           |               |
| 調味料・香辛料             | 680   | 204   | 204   | ( )        | ( )           | 476   | 474   | 2<br>( 2)   | 0.4<br>( 0.4) | 1             |
| その他の食品              | 196   | 14    | 14    | ( )        | ( )           | 182   | 182   | ( )         | ( )           |               |
| 食品添加物               | 2     | 0     |       | ( )        | ( )           | 2     | 2     | ( )         | ( )           |               |
| 器具・容器包装<br>おもちゃ     | 60    | 0     |       | ( )        | ( )           | 60    | 60    | ( )         | ( )           |               |

( ) は法違反の再掲

表 3-5 食品別収去検査結果 (0157 検査の再掲)

| 項目                     | 検体数   | 検出数        | 検出率 (%)       |
|------------------------|-------|------------|---------------|
| 総計<br>食品分類名<br>＼ (法違反) | 5,164 | 14<br>( 2) | 0.3<br>( 0.0) |
| 調理パン                   | 327   | ( )        | ( )           |
| 弁当類                    | 397   | ( )        | ( )           |
| サラダ                    | 301   | ( )        | ( )           |
| そうざい類                  | 1,111 | ( )        | ( )           |
| すし種・さしみ                | 379   | ( )        | ( )           |
| 魚介類 (上記以外)             | 67    | ( )        | ( )           |
| 魚肉ねり製品                 | 51    | ( )        | ( )           |
| 魚介類加工品                 | 156   | ( )        | ( )           |
| 豆腐及び同加工品               | 373   | ( )        | ( )           |
| めん類・皮類                 | 99    | ( )        | ( )           |
| 乳・加工乳                  | 26    | ( )        | ( )           |
| 乳製品・乳等を主原料とした食品        | 22    | ( )        | ( )           |
| アイスクリーム類               | 257   | ( )        | ( )           |
| 食肉                     | 583   | 14<br>( 2) | 2.4<br>( 0.3) |
| 食鳥肉                    | 159   | ( )        | ( )           |
| 食肉製品                   | 48    | ( )        | ( )           |
| 生菓子                    | 180   | ( )        | ( )           |
| その他の菓子・菓子材料            | 28    | ( )        | ( )           |
| 液卵                     | 31    | ( )        | ( )           |
| 輸入バナナ・輸入かんきつ類          | 1     | ( )        | ( )           |
| 野菜・果実及び茶               | 306   | ( )        | ( )           |
| つけもの                   | 12    | ( )        | ( )           |
| 農産物加工品                 | 41    | ( )        | ( )           |
| 冷凍食品                   | 69    | ( )        | ( )           |
| 調味料・香辛料                | 7     | ( )        | ( )           |
| その他の食品                 | 125   | ( )        | ( )           |
| 器具・容器包装・おもちゃ           | 8     | ( )        | ( )           |

( ) 内は法違反の再掲

表 3-6 取去検査の結果判明した法違反品

|      | 違反条項                | 食品分類名       |                                 | 違反内容   | 違反検体数                      |    |
|------|---------------------|-------------|---------------------------------|--|----------------------------|----|
| 細菌検査 | 第4条<br>第3項          | 食肉          | 牛挽肉                             | ペロ毒素産生性 (VT2 陽性) O157を検出                             | 1                          |    |
|      |                     |             | 牛豚合挽肉                           | ペロ毒素産生性 (VT1, VT2 陽性) O157を検出                        | 1                          |    |
|      | 第7条<br>第2項          | アイスクリーム類    | アイスクリーム (ソフトタイプ)                | 大腸菌群陽性   | 2                          |    |
|      |                     |             | ラクトアイス (ソフトタイプ)                 | 大腸菌群陽性   | 1                          |    |
|      |                     |             | ラクトアイス (ソフトタイプ)                 | 大腸菌群陽性   | 4                          |    |
|      |                     |             | アイスマルク (ソフトタイプ)                 | 大腸菌群陽性   | 10                         |    |
|      |                     |             | アイスクリーム (カップ詰)                  | 大腸菌群陽性   | 3                          |    |
|      |                     | 魚肉ねり製品      | かまぼこ                            | 大腸菌群陽性   | 1                          |    |
|      | さつま揚げ               |             | 大腸菌群陽性                          | 1  |                            |    |
|      | 小 計                 |             |                                 |  |                            | 24 |
| 化学検査 | 第6条                 | 生菓子         | 洋生菓子                            | アゾルビン (着色料) の検出                                      | 1                          |    |
|      | 第7条<br>第2項          | 魚介類加工品      | しらす干し                           | 過酸化水素の残存 (検出値: 0.050~0.20g/kg)                       | 4                          |    |
|      |                     |             | ちりめん                            | 過酸化水素の残存 (検出値: 0.29~5.5g/kg)                         | 4                          |    |
|      |                     | その他の菓子・菓子材料 | あんず菓子                           | 二酸化硫黄の過量残存 (検出値: 2.2g/kg)                            | 2                          |    |
|      |                     | 乳・加工乳       | 殺菌山羊乳                           | 乳脂肪分の成分規格不適合 (検出値: 3.3%)                             | 1                          |    |
|      |                     | 農産物加工品      | メンマ水煮                           | 二酸化硫黄の過量残存 (検出値: 0.035~0.049g/kg)                    | 2                          |    |
|      |                     | めん類・皮類      | マカロニ (輸)                        | 着色料 (黄5) の検出   | 2                          |    |
|      | 中華麺                 |             | プロピレングリコールを3.2% (水分含量32.0%) を検出 | 1  |                            |    |
|      | 第7条第2項及び<br>第11条第2項 | 調味料         | 醤油 (輸)                          | 保存料 (安息香酸) を1.0g/kg 検出し、表示もない                        | 2                          |    |
|      | 第11条<br>第2項         | 食肉製品        | ベーコン (輸)                        | 亜硝酸根 0.002g/kg を検出したが表示なし                            | 1                          |    |
|      |                     |             | 魚介類                             | ゆでえび   | 二酸化硫黄 0.050g/kg を検出したが表示なし | 1  |
|      |                     | 魚介類加工品      | ほたて貝ひも                          | 保存料 (ソルビン酸) 0.16g/kg を検出したが表示なし                      | 1                          |    |
|      |                     |             | 練りうに                            | 着色料 (黄4, 黄5) を検出したが表示なし                              | 1                          |    |
|      |                     | 魚肉ねり製品      | かまぼこ                            | 着色料 (赤3) を検出したが表示なし                                  | 1                          |    |
|      |                     | その他の菓子・菓子材料 | 花の砂糖漬 (輸)                       | 着色料 (赤3, 青2) を検出したが表示なし                              | 1                          |    |
|      |                     |             | 餅菓子 (輸)                         | 着色料 (赤102) を検出したが表示なし                                | 1                          |    |
|      |                     | 調味料         | うどんつゆ                           | 甘味料 (サッカリン) 0.01g/kg を検出したが表示なし                      | 1                          |    |
|      |                     |             | ごまだれ                            | 保存料 (安息香酸) を0.11g/kg 検出したが表示なし                       | 1                          |    |
|      |                     | 調理パン        | ソーセージサンド                        | 保存料 (ソルビン酸) 0.52g/kg を検出したが表示なし                      | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 着色料 (赤102) を検出したが表示なし                                | 1                          |    |
|      |                     | つけもの        | 醤油漬                             | 着色料 (赤102) を検出したが表示なし                                | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 着色料 (赤106, 黄4, 青1) を検出したが表示なし                        | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 着色料 (黄4, 黄5) を検出したが表示なし                              | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 着色料 (赤3, 赤40, 赤102) を検出したが表示なし                       | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 保存料 (ソルビン酸) 0.29g/kg、甘味料 (サッカリン) 0.19g/kg を検出したが表示なし | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 保存料 (ソルビン酸) 0.29g/kg、着色料 (黄4, 黄5) を検出したが表示なし         | 1                          |    |
|      |                     |             |                                 | 唐辛子酢漬 (輸)  | 着色料 (黄4) を検出したが表示なし        | 1  |
|      |                     |             |                                 | 酢漬   | 着色料 (赤106) を検出したが表示なし      | 1  |
|      |                     | なす浅漬        | 保存料 (ソルビン酸) 0.28g/kg を検出したが表示なし | 1  |                            |    |
|      |                     | 生菓子         | マンゴープリン (輸)                     | 着色料 (赤102) を検出したが表示なし                                | 1                          |    |
|      |                     |             | 洋生菓子                            | 着色料 (黄4, 黄5) を検出したが表示なし                              | 1                          |    |
|      |                     | 農産物加工品      | 乾燥さんごし (輸)                      | 着色料 (赤102) を検出したが表示なし                                | 1                          |    |
|      | オリーブ水煮 (輸)          |             | アスコルビン酸 0.07g/kg を検出したが表示なし     | 1  |                            |    |
|      | 花のつぼみの油漬 (輸)        |             | アスコルビン酸 0.18g/kg を検出したが表示なし     | 1  |                            |    |
|      | ふき水煮                |             | アスコルビン酸 0.22g/kg を検出したが表示なし     | 1  |                            |    |
|      | めん類・皮類              | 中華麺         | プロピレングリコール 1.7% を検出したが表示なし      | 1  |                            |    |
|      | 小 計                 |             |                                 |  |                            | 46 |
|      | 違反検体総数              |             |                                 |  |                            | 70 |

(輸) は輸入食品を示す

表 3-7 アイスクリーム類の細菌検査結果 (再掲)

| 種類      | 項目  | 検査検体数 | 適   | 不良         | 不良の内訳 |      |     |
|---------|-----|-------|-----|------------|-------|------|-----|
|         |     |       |     |            | 細菌数   | 大腸菌群 | その他 |
|         | 合計  | 882   | 770 | 112 ( 20 ) | 18    | 104  | 1   |
| アイスクリーム | ソフト | 78    | 69  | 9 ( 2 )    | 0     | 9    | 0   |
|         | ハード | 115   | 106 | 9 ( 3 )    | 0     | 9    | 1   |
|         | 小分け | 5     | 5   | 0 ( - )    | 0     | 0    | 0   |
| アイスマルク  | ソフト | 343   | 312 | 31 ( 8 )   | 3     | 29   | 0   |
|         | ハード | 48    | 37  | 11 ( 2 )   | 2     | 10   | 0   |
|         | 小分け | 30    | 20  | 10 ( - )   | 4     | 8    | 0   |
| ラクトアイス  | ソフト | 152   | 124 | 28 ( 5 )   | 3     | 27   | 0   |
|         | ハード | 43    | 36  | 7 ( 0 )    | 2     | 7    | 0   |
|         | 小分け | 5     | 4   | 1 ( - )    | 1     | 1    | 0   |
| 氷菓      | ハード | 40    | 37  | 3 ( 0 )    | 3     | 1    | 0   |
|         | 小分け | 9     | 7   | 2 ( - )    | 0     | 2    | 0   |
| その他     | ソフト | 13    | 12  | 1 ( 0 )    | 0     | 1    | 0   |
|         | ハード | 1     | 1   | 0 ( 0 )    | 0     | 0    | 0   |
|         | 小分け | 0     | 0   | 0 ( - )    | 0     | 0    | 0   |

( ) 内は法違反の再掲

保健所で行ったスクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは「不良」とし、法違反には含まない。

「不良」の「その他」には黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌各陽性を含む。

表 3-8 食品別表示検査結果

| 食品名  | 項目                     | 総検査件数   | 総表示違反件数 | 現場で発見した表示違反件数 |     |      |       |       |     | 検査の結果表示違反が判明した検体数 |
|--|------------------------|---------|---------|---------------|-----|------|-------|-------|-----|-------------------|
|  |                        |         |         | 無表示           | 名称  | 期限表示 | 住所・氏名 | 食品添加物 | その他 |                   |
| 合計   | 合計                     | 464,623 | 1,747   | 585           | 137 | 367  | 305   | 343   | 55  | 39                |
| マーガリン  |                        | 5,177   |         |               |     |      |       |       |     |                   |
| 酒精飲料   |                        | 8,925   | 1       | 1             |     |      |       |       |     |                   |
| 清涼飲料水  |                        | 25,909  | 12      | 1             | 1   | 3    | 4     | 3     |     | 2                 |
| 食肉製品   |                        | 22,021  | 8       | 3             |     | 1    | 3     | 1     |     | 2                 |
| 魚肉ハム・魚肉ソーセージ類                                    |                        | 6,189   |         |               |     |      |       |       |     |                   |
| シアン化合物を含有する豆類                                    |                        | 525     |         |               |     |      |       |       |     |                   |
| 冷凍食品   | 切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く) | 8,617   | 5       | 5             |     |      |       |       |     |                   |
|  | 上記以外の冷凍食品              | 20,330  | 14      | 1             |     | 1    | 6     |       | 7   | 0                 |
| 放射線照射食品  |                        | 0       |         |               |     |      |       |       |     |                   |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌                                      |                        | 18,120  | 7       |               |     |      | 7     |       |     |                   |
| て記容器包装に<br>右に掲げるもの<br>を掲げるもの<br>を除く)であつ<br>た食品(上 | 食肉                     | 20,899  | 139     | 25            | 17  | 53   | 29    |       | 25  |                   |
|  | 生かき                    | 1,423   |         |               |     |      |       |       |     |                   |
|  | 魚肉ねり製品                 | 18,878  | 7       | 2             |     | 3    |       | 2     |     | 1                 |
|  | 即席めん類                  | 20,920  | 4       | 1             |     | 3    |       |       |     |                   |
|  | めん類 (皮類を含む)            | 11,087  | 6       | 1             | 1   | 1    |       | 2     | 1   | 1                 |
|  | 弁当・調理パン                | 30,538  | 414     | 169           | 42  | 120  | 74    | 27    |     | 2                 |
|  | そうざい                   | 42,282  | 335     | 137           | 25  | 96   | 69    | 10    | 5   | 5                 |
|  | 生菓子類                   | 25,658  | 122     | 38            | 15  | 21   | 19    | 31    |     | 3                 |
|  | ゆでだこ                   | 1,989   | 2       |               |     |      | 1     | 1     |     |                   |
|  | その他の加工食品               | 116,741 | 467     | 201           | 36  | 64   | 92    | 68    | 13  | 23                |
| かんきつ類・バナナ  | 7,748                  | 59      |         |               |     |      | 59    |       |     |                   |
| 添加物  |                        | 2,908   |         |               |     |      |       |       |     |                   |
| 乳類   |                        | 16,728  |         |               |     |      |       |       |     |                   |
| 乳製品  |                        | 18,718  | 5       |               |     | 1    | 1     | 1     | 2   |                   |
| 乳・乳製品を主原料とする食品                                   |                        | 7,603   | 3       |               |     |      |       | 1     | 2   |                   |
| ばら売りがんきつ類・バナナ                                    |                        | 4,306   | 136     |               |     |      |       | 136   |     |                   |
| ばら売りサッカリン含有食品                                    |                        | 384     | 1       |               |     |      |       | 1     |     |                   |

表 3-9 社会福祉施設等給食の一斉点検結果

| 施設の種類別<br>項目   | 立入実施<br>施設数 | 点検実施<br>施設数 | 行政措置<br>実施施設数 | 行政措置の内訳 |               |     |
|----------------|-------------|-------------|---------------|---------|---------------|-----|
|                |             |             |               | 口頭注意    | 衛生指導<br>注意票交付 | その他 |
| \合計            | 2,519       | 2,460       | 524           | 508     | 1             | 93  |
| 保護施設           | 20          | 20          |               |         |               |     |
| 老人福祉施設         | 505         | 491         | 84            | 84      |               | 9   |
| 身体障害者更生援護施設    | 59          | 53          | 10            | 10      |               | 1   |
| 児童福祉施設（保育所を除く） | 101         | 99          | 8             | 8       |               | 1   |
| 保育所            | 1,597       | 1,572       | 388           | 374     |               | 77  |
| 知的障害者援護施設      | 140         | 140         | 17            | 17      |               | 3   |
| 精神障害者社会復帰施設    | 23          | 18          | 2             | 1       |               | 1   |
| その他の社会福祉施設     | 74          | 67          | 15            | 14      | 1             | 1   |

表 3-10 社会福祉給食の一斉点検結果

1. 点検施設数

| 点検実施施設数                             | 全国     | 東京都   |     |       |
|-------------------------------------|--------|-------|-----|-------|
|                                     |        | 合計    | 都   | 区     |
| 大規模施設（1回 300食以上又は1日 750食以上提供される施設）  | 169    | 22    | 11  | 11    |
| 中小規模施設（1回 300食未満かつ1日 750食未満提供される施設） | 31,215 | 2,554 | 973 | 1,581 |
| 合計                                  | 31,384 | 2,576 | 984 | 1,592 |

2. 点検結果（点検適合施設及び適合率）

| 点検項目       |     | 大規模施設 |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|------------|-----|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|            |     | 全国    | 適合率   | 前年度適合率 | 東京都    |        |        |        |        |        |        |        |        |
|            |     |       |       |        | 合計     | 適合率    | 前年度適合率 | 都      | 適合率    | 前年度適合率 | 区      | 適合率    | 前年度適合率 |
| 1 施設・設備    | 1   | 165   | 97.6% | 96.5%  | 22     | 100.0% | 92.9%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 2   | 164   | 97.0% | 97.1%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 3-1 | 156   | 92.3% | 90.1%  | 21     | 95.5%  | 92.9%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 90.0%  |
|            | 3-2 | 147   | 87.0% | 79.7%  | 21     | 95.5%  | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 100.0% |
|            | 4   | 155   | 91.7% | 91.3%  | 21     | 95.5%  | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 100.0% |
|            | 5   | 154   | 91.1% | 89.0%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 6   | 93    | 55.0% | 43.0%  | 14     | 63.6%  | 46.4%  | 9      | 81.8%  | 44.4%  | 5      | 45.5%  | 50.0%  |
|            | 7   | 95    | 56.2% | 55.2%  | 17     | 77.3%  | 53.6%  | 11     | 100.0% | 55.6%  | 6      | 54.5%  | 50.0%  |
|            | 8   | 148   | 87.6% | 81.4%  | 22     | 100.0% | 89.3%  | 11     | 100.0% | 83.3%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 9-1 | 128   | 75.7% | 66.3%  | 20     | 90.9%  | 71.4%  | 11     | 100.0% | 72.2%  | 9      | 81.8%  | 70.0%  |
|            | 9-2 | 125   | 74.0% | 57.0%  | 19     | 86.4%  | 67.9%  | 11     | 100.0% | 61.1%  | 8      | 72.7%  | 80.0%  |
|            | 10  | 160   | 94.7% | 93.6%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 11  | 155   | 91.7% | 89.5%  | 21     | 95.5%  | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 100.0% |
|            | 12  | 105   | 62.1% | 52.9%  | 17     | 77.3%  | 64.3%  | 10     | 90.9%  | 66.7%  | 7      | 63.6%  | 60.0%  |
|            | 13  | 152   | 89.9% | 87.2%  | 21     | 95.5%  | 75.0%  | 11     | 100.0% | 72.2%  | 10     | 90.9%  | 80.0%  |
|            | 14  | 158   | 93.5% | 82.0%  | 21     | 95.5%  | 92.9%  | 10     | 90.9%  | 88.9%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
| 15         | 153 | 90.5% | 87.2% | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |        |
| 16         | 159 | 94.1% | 91.3% | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% |        |
| 2 従業者等     | 1   | 162   | 95.9% | 97.7%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 2   | 162   | 95.9% | 95.9%  | 22     | 100.0% | 89.3%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 80.0%  |
|            | 3   | 160   | 94.7% | 98.3%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 90.0%  |
|            | 4   | 155   | 91.7% | 94.8%  | 22     | 100.0% | 92.9%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 5   | 88    | 52.1% | 40.1%  | 14     | 63.6%  | 50.0%  | 9      | 81.8%  | 55.6%  | 5      | 45.5%  | 40.0%  |
|            | 6   | 159   | 94.1% | 93.0%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
| 3 原材料の取扱い等 | 1-1 | 89    | 52.7% | 36.0%  | 17     | 77.3%  | 50.0%  | 11     | 100.0% | 50.0%  | 6      | 54.5%  | 50.0%  |
|            | 1-2 | 92    | 54.4% | 37.8%  | 17     | 77.3%  | 53.6%  | 11     | 100.0% | 55.6%  | 6      | 54.5%  | 50.0%  |
|            | 2-1 | 163   | 96.4% | 97.7%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 2-2 | 139   | 82.2% | 80.8%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 3   | 160   | 94.7% | 89.5%  | 22     | 100.0% | 92.9%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 90.0%  |
|            | 4-1 | 161   | 95.3% | 90.1%  | 22     | 100.0% | 89.3%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 11     | 100.0% | 90.0%  |
|            | 4-2 | 100   | 59.2% | 48.8%  | 16     | 72.7%  | 60.7%  | 9      | 81.8%  | 66.7%  | 7      | 63.6%  | 50.0%  |
|            | 5-1 | 134   | 79.3% | 70.3%  | 21     | 95.5%  | 89.3%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 80.0%  |
|            | 5-2 | 151   | 89.3% | 83.1%  | 22     | 100.0% | 89.3%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 11     | 100.0% | 90.0%  |
|            | 6   | 127   | 75.1% | 68.0%  | 21     | 95.5%  | 92.9%  | 11     | 100.0% | 100.0% | 10     | 90.9%  | 80.0%  |
|            | 7-1 | 166   | 98.2% | 98.3%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 7-2 | 163   | 96.4% | 98.3%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|            | 8   | 137   | 81.1% | 68.0%  | 21     | 95.5%  | 78.6%  | 11     | 100.0% | 77.8%  | 10     | 90.9%  | 80.0%  |

\* 適合率＝適合施設数/点検実施施設数



|                                 |   | 全国   | 適合率   | 前年度適合率 | 合計     | 適合率    | 前年度適合率 | 都      | 適合率    | 前年度適合率 | 区      | 適合率    | 前年度適合率 |        |
|---------------------------------|---|--|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 4<br>調理器具<br>容器等                | 1   | 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用すること。                      | 160   | 94.7%  | 88.4%  | 22     | 100.0% | 89.3%  | 11     | 100.0% | 83.3%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 2   | 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置すること。                         | 151   | 89.3%  | 87.8%  | 21     | 95.5%  | 85.7%  | 11     | 100.0% | 83.3%  | 10     | 90.9%  | 90.0%  |
|                                 | 3   | 調理器具、容器等は（必要に応じて使用中）に洗浄、殺菌し、乾燥すること。                            | 163   | 96.4%  | 96.5%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 4   | 器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後（やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないよう）に行うこと。   | 153   | 90.5%  | 89.0%  | 22     | 100.0% | 92.9%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 5   | 調理機器は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥すること。                              | 158   | 93.5%  | 96.5%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 6   | 全て調理器具、容器等は衛生的に保管すること。   | 123   | 72.8%  | 64.5%  | 19     | 86.4%  | 85.7%  | 9      | 81.8%  | 83.3%  | 10     | 90.9%  | 90.0%  |
| 5<br>使用水<br>井戸水<br>貯水槽等<br>の点検表 | 1-1   | 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前に毎日検査すること。        | 128   | 75.7%  | 59.9%  | 18     | 81.8%  | 53.6%  | 10     | 90.9%  | 66.7%  | 8      | 72.7%  | 30.0%  |
|                                 |   | 調理作業終了後においても、作業前と同様に使用水を検査すること。                                | 108   | 63.9%  | 42.4%  | 14     | 63.6%  | 28.6%  | 9      | 81.8%  | 38.9%  | 5      | 45.5%  | 10.0%  |
|                                 | 1-2   | 作業前に行った使用水の検査結果を記録すること。  | 121   | 71.6%  | 55.8%  | 18     | 81.8%  | 53.6%  | 10     | 90.9%  | 66.7%  | 8      | 72.7%  | 30.0%  |
|                                 |   | 調理作業終了後に行った使用水の検査結果についても、同様に記録すること。                            | 102   | 60.4%  | 40.1%  | 14     | 63.6%  | 28.6%  | 9      | 81.8%  | 38.9%  | 5      | 45.5%  | 10.0%  |
|                                 |   | 水道事業により供給される水以外の水（井戸水、沢水、雨水等）を使用する施設数                          | 44    |        |        | 1      |        |        | 1      |        |        | 0      |        |        |
|                                 | 2-1   | 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年に1回以上水質検査を行うこと。              | 28    | 63.6%  | 91.7%  | 1      | 100.0% | 100.0% | 1      | 100.0% | 100.0% | 0      | 0.0%   | 0.0%   |
|                                 | 2-2   | 検査結果は1年間保管すること。  | 44    | 100.0% | 97.2%  | 1      | 100.0% | 100.0% | 1      | 100.0% | 100.0% | 0      | 0.0%   | 0.0%   |
|                                 |   | 貯水槽を設置する施設数  | 115   |        |        | 13     |        |        | 9      |        |        | 4      |        |        |
|                                 | 3-1   | 貯水槽は清潔を保持するため、1年に1回以上清掃すること。                                   | 88    | 76.5%  | 93.6%  | 10     | 76.9%  | 100.0% | 8      | 88.9%  | 100.0% | 2      | 50.0%  | 100.0% |
|                                 | 3-2   | 清掃した証明書は1年間保管すること。   | 115   | 100.0% | 100.0% | 13     | 100.0% | 100.0% | 9      | 100.0% | 100.0% | 4      | 100.0% | 100.0% |
| 6<br>調理等                        | 1   | 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施すること。                    | 163   | 96.4%  | 96.5%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 88.9%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 2-1   | 加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分以上等）加熱すること。                                | 161   | 95.3%  | 85.5%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 83.3%  | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 2-2   | 加熱温度及び時間の記録を保存すること。  | 121   | 71.6%  | 54.1%  | 18     | 81.8%  | 53.6%  | 11     | 100.0% | 55.6%  | 7      | 63.6%  | 50.0%  |
|                                 | 3   | 食品及び調理器具等の取扱いは床面から60cm（跳ね水による汚染が防止できる場合には30cm）以上の場所で行うこと。      | 151   | 89.3%  | 77.9%  | 21     | 95.5%  | 89.3%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 10     | 90.9%  | 90.0%  |
|                                 | 4   | 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。            | 159   | 94.1%  | 91.9%  | 21     | 95.5%  | 92.9%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 90.0%  |
|                                 | 5   | 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は十分な衛生管理を行い、トッピングから提供までの時間は極力短くすること。      | 162   | 95.9%  | 94.2%  | 22     | 100.0% | 96.4%  | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 90.0%  |
|                                 | 6   | 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。                         | 150   | 88.8%  | 91.9%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 7   | 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。                           | 162   | 95.9%  | 92.4%  | 21     | 95.5%  | 92.9%  | 11     | 100.0% | 94.4%  | 10     | 90.9%  | 90.0%  |
|                                 | 8-1   | 調理後の食品は適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む）を行うこと。                             | 141   | 83.4%  | 80.8%  | 20     | 90.9%  | 89.3%  | 11     | 100.0% | 88.9%  | 9      | 81.8%  | 90.0%  |
|                                 | 8-2   | 必要な時刻及び温度を記録すること。  | 86    | 50.9%  | 41.3%  | 15     | 68.2%  | 46.4%  | 10     | 90.9%  | 55.6%  | 5      | 45.5%  | 30.0%  |
|                                 | 調理済食品の配送を行う施設                                   | 59   |       |        | 10     |        |        | 6      |        |        | 4      |        |        |        |
| 9-1                             | 配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行うこと。 | 27   | 45.8% | 57.7%  | 4      | 40.0%  | 62.5%  | 4      | 66.7%  | 100.0% | 0      | 0.0%   | 0.0%   |        |
| 9-2                             | 必要な時刻及び温度を記録すること。                               | 45   | 76.3% | 61.5%  | 8      | 80.0%  | 50.0%  | 5      | 83.3%  | 80.0%  | 3      | 27.3%  | 0.0%   |        |
| 10                              | 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。                      | 154  | 91.1% | 91.9%  | 22     | 100.0% | 92.9%  | 11     | 100.0% | 92.9%  | 11     | 100.0% | 90.0%  |        |
| 7<br>廃棄物の<br>取扱い                | 1   | 廃棄物容器は適切に管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。           | 160   | 94.7%  | 98.3%  | 21     | 95.5%  | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 10     | 90.9%  | 100.0% |
|                                 | 2   | 返却された残さは非汚染作業区域に持ち込まれないようにすること。                                | 141   | 83.4%  | 79.7%  | 21     | 95.5%  | 82.1%  | 11     | 100.0% | 82.1%  | 10     | 90.9%  | 80.0%  |
|                                 | 3   | 廃棄物は、適宜集積場に運搬し、作業場に放置しないこと。                                    | 163   | 96.4%  | 98.8%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
|                                 | 4   | 廃棄物集積所は、廃棄物の運搬後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。                | 166   | 98.2%  | 100.0% | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |
| 8<br>保存                         | 1   | 原材料（搬入した状態のもの）及び調理済食品は、50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。 | 161   | 95.3%  | 96.5%  | 22     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% | 11     | 100.0% | 100.0% |

| 点検項目          |                                 | 中小規模施設  |        |            |       |       |            |       |       |            |       |       |            |       |
|---------------|---------------------------------|---|--------|------------|-------|-------|------------|-------|-------|------------|-------|-------|------------|-------|
|               |                                 | 全国  | 適合率    | 前年度<br>適合率 | 東京都   |       |            |       |       |            |       |       |            |       |
|               |                                 |   |        |            | 合計    | 適合率   | 前年度<br>適合率 | 都     | 適合率   | 前年度<br>適合率 | 区     | 適合率   | 前年度<br>適合率 |       |
| 1<br>施設<br>設備 | 1                               | 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別すること。                           | 30,461 | 97.6%      | 97.3% | 2,507 | 98.2%      | 97.7% | 953   | 97.9%      | 97.4% | 1,554 | 98.3%      | 97.9% |
|               | 2                               | 便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分すること。                    | 30,124 | 96.5%      | 95.5% | 2,503 | 98.0%      | 97.2% | 954   | 98.0%      | 97.9% | 1,549 | 98.0%      | 96.8% |
|               | 3-1                             | ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施すること。                               | 27,625 | 88.5%      | 82.0% | 2,398 | 93.9%      | 86.4% | 922   | 94.8%      | 88.0% | 1,476 | 93.4%      | 85.5% |
|               | 3-2                             | 実施記録は1年以上保存すること。                                      | 23,925 | 76.6%      | 62.4% | 2,246 | 87.9%      | 75.6% | 863   | 88.7%      | 74.1% | 1,383 | 87.5%      | 76.4% |
|               | 4                               | 施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備を整備すること。                      | 28,865 | 92.5%      | 91.7% | 2,479 | 97.1%      | 93.8% | 953   | 97.9%      | 95.4% | 1,526 | 96.5%      | 92.8% |
|               | 5                               | ねずみやこん虫の発生を防止すること。                                    | 29,036 | 93.0%      | 90.2% | 2,454 | 96.1%      | 92.3% | 952   | 97.8%      | 96.0% | 1,502 | 95.0%      | 90.2% |
|               | 6                               | 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別すること。                             | 25,480 | 81.6%      | 74.8% | 2,279 | 89.2%      | 83.0% | 896   | 92.1%      | 86.9% | 1,383 | 87.5%      | 80.8% |
|               | 7                               | 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る)を設置すること。   | 25,172 | 80.6%      | 73.5% | 2,223 | 87.0%      | 81.4% | 914   | 93.9%      | 87.1% | 1,309 | 82.8%      | 78.1% |
|               | 8                               | 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。                               | 27,712 | 88.8%      | 85.4% | 2,357 | 92.3%      | 88.8% | 930   | 95.6%      | 90.0% | 1,427 | 90.3%      | 88.1% |
|               | 9-1                             | シンクは用途別に相互汚染しないように設置すること。                             | 27,299 | 87.5%      | 81.6% | 2,396 | 93.8%      | 87.9% | 931   | 95.7%      | 92.1% | 1,465 | 92.7%      | 85.4% |
|               | 9-2                             | 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器材の洗浄等を行うシンクは別に設置すること。               | 26,807 | 85.9%      | 79.4% | 2,382 | 93.3%      | 87.6% | 928   | 95.4%      | 91.9% | 1,454 | 92.0%      | 85.1% |
|               | 10                              | シンク等の排水口は排水が飛散しない構造にすること。                             | 30,301 | 97.1%      | 96.3% | 2,522 | 98.7%      | 97.8% | 966   | 99.3%      | 97.2% | 1,556 | 98.4%      | 98.1% |
|               | 11                              | 施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。                               | 29,221 | 93.6%      | 91.5% | 2,419 | 94.7%      | 91.8% | 950   | 97.6%      | 94.8% | 1,469 | 92.9%      | 90.1% |
|               | 12                              | すべての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。                   | 26,717 | 85.6%      | 80.9% | 2,282 | 89.4%      | 82.2% | 929   | 95.5%      | 82.7% | 1,353 | 85.6%      | 81.9% |
|               | 13                              | 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施すること。               | 29,959 | 96.0%      | 95.7% | 2,529 | 99.0%      | 95.0% | 967   | 99.4%      | 96.0% | 1,562 | 98.8%      | 94.3% |
|               | 14                              | 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液を適切に整備すること。                 | 27,837 | 89.2%      | 82.6% | 2,398 | 93.9%      | 88.4% | 936   | 96.2%      | 92.5% | 1,462 | 92.5%      | 86.1% |
| 15            | 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品を置かないこと。 | 29,016  | 93.0%  | 91.1%      | 2,464 | 96.5% | 92.8%      | 955   | 98.2% | 92.5%      | 1,509 | 95.4% | 93.0%      |       |
| 16            | 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物を備えること。     | 28,853  | 92.4%  | 89.8%      | 2,423 | 94.9% | 92.5%      | 934   | 96.0% | 94.8%      | 1,489 | 94.2% | 91.2%      |       |
| 2<br>従業者等     | 1                               | 健康調査を適切に実施すること。                                       | 29,714 | 95.2%      | 91.0% | 2,522 | 98.7%      | 96.6% | 965   | 99.2%      | 97.7% | 1,557 | 98.5%      | 96.0% |
|               | 2                               | 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換すること。                          | 29,923 | 95.9%      | 94.1% | 2,454 | 96.1%      | 93.5% | 962   | 98.9%      | 97.3% | 1,492 | 94.4%      | 91.3% |
|               | 3                               | 作業場専用の履き物を使用すること。                                     | 30,194 | 96.7%      | 95.2% | 2,502 | 98.0%      | 96.0% | 961   | 98.8%      | 96.9% | 1,541 | 97.5%      | 95.4% |
|               | 4                               | 手洗いを適切な時期に適切な方法で実施すること。                               | 29,542 | 94.6%      | 93.0% | 2,495 | 97.7%      | 96.0% | 955   | 98.2%      | 96.7% | 1,540 | 97.4%      | 95.6% |
|               | 5                               | 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の殺菌が困難な場合には履き物の殺菌)を行うこと。 | 23,043 | 73.8%      | 62.4% | 2,116 | 82.9%      | 69.8% | 913   | 93.8%      | 81.2% | 1,203 | 76.1%      | 63.3% |
|               | 6                               | 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。               | 30,170 | 96.7%      | 94.2% | 2,508 | 98.2%      | 95.9% | 963   | 99.0%      | 96.8% | 1,545 | 97.7%      | 95.3% |

| 点検項目               |                              | 中小規模施設   |   |        |       |       |        |       |       |        |        |       |        |       |
|--------------------|------------------------------|--|---|--------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|--------|-------|--------|-------|
|                    |                              | 全国   | 適合率                                       | 前年度適合率 | 東京都   |       |        |       |       |        |        |       |        |       |
|                    |                              |  |   |        | 合計    | 適合率   | 前年度適合率 | 都     | 適合率   | 前年度適合率 | 区      | 適合率   | 前年度適合率 |       |
| 3 原材料の取扱い等         | 1-1                          | 原材料について、納入業者が定期的実施する検査結果の提出を求めること。                           | 13,217                                    | 42.3%  | 26.0% | 1,357 | 53.1%  | 32.2% | 735   | 75.5%  | 52.1%  | 622   | 39.3%  | 20.9% |
|                    | 1-2                          | 当該検査結果は1年間保管されていること。   | 13,307                                    | 42.6%  | 26.3% | 1,357 | 53.1%  | 32.5% | 735   | 75.5%  | 51.6%  | 622   | 39.3%  | 21.5% |
|                    | 2-1                          | 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会うこと。                                    | 29,957                                    | 96.0%  | 94.3% | 2,450 | 95.9%  | 93.4% | 936   | 96.2%  | 93.4%  | 1,514 | 95.8%  | 93.4% |
|                    | 2-2                          | 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。                          | 25,757                                    | 82.5%  | 74.2% | 2,339 | 91.6%  | 82.3% | 921   | 94.7%  | 88.5%  | 1,418 | 89.7%  | 78.7% |
|                    | 3                            | 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れること。                    | 29,630                                    | 94.9%  | 93.7% | 2,480 | 97.1%  | 96.6% | 955   | 98.2%  | 96.8%  | 1,525 | 96.5%  | 96.5% |
|                    | 4-1                          | 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管所に保管設備を設け、適切な温度で保管すること。                | 29,418                                    | 94.2%  | 91.5% | 2,431 | 95.2%  | 91.9% | 948   | 97.4%  | 94.6%  | 1,483 | 93.8%  | 90.4% |
|                    | 4-2                          | 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録を行うこと。                                      | 20,572                                    | 65.9%  | 48.8% | 1,902 | 74.5%  | 49.7% | 803   | 82.5%  | 61.8%  | 1,099 | 69.5%  | 42.8% |
|                    | 5-1                          | 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。                                | 27,125                                    | 86.9%  | 80.2% | 2,414 | 94.5%  | 86.6% | 936   | 96.2%  | 87.1%  | 1,478 | 93.5%  | 86.3% |
|                    | 5-2                          | 保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐこと。  | 29,408                                    | 94.2%  | 90.8% | 2,474 | 96.9%  | 92.6% | 960   | 98.7%  | 95.6%  | 1,514 | 95.8%  | 90.9% |
|                    | 6                            | 非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施すること。                          | 27,241                                    | 87.3%  | 80.2% | 2,342 | 91.7%  | 87.2% | 925   | 95.1%  | 89.4%  | 1,417 | 89.6%  | 85.9% |
|                    | 7-1                          | 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させること。                             | 30,641                                    | 98.2%  | 98.0% | 2,542 | 99.5%  | 99.4% | 972   | 99.9%  | 99.7%  | 1,570 | 99.3%  | 99.3% |
|                    | 7-2                          | 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させること。                               | 30,491                                    | 97.7%  | 97.4% | 2,535 | 99.3%  | 97.4% | 970   | 99.7%  | 99.3%  | 1,565 | 99.0%  | 96.4% |
|                    | 8                            | 原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まないこと。                                    | 27,301                                    | 87.5%  | 78.1% | 2,391 | 93.6%  | 85.3% | 928   | 95.4%  | 85.4%  | 1,463 | 92.5%  | 85.3% |
|                    | 4 調理器具容器等                    | 1  | 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用すること。 | 29,066 | 93.1% | 88.9% | 2,463  | 96.4% | 94.5% | 946    | 97.2%  | 96.2% | 1,517  | 96.0% |
| 2                  |                              | 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置すること。                       | 29,292                                    | 93.8%  | 91.1% | 2,419 | 94.7%  | 92.8% | 956   | 98.3%  | 96.5%  | 1,463 | 92.5%  | 90.8% |
| 3                  |                              | 調理器具、容器等は（必要に応じて使用中）に洗浄、殺菌し、乾燥すること。                          | 30,198                                    | 96.7%  | 95.6% | 2,521 | 98.7%  | 97.9% | 962   | 98.9%  | 98.6%  | 1,559 | 98.6%  | 97.5% |
| 4                  |                              | 器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後（やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないよう）に行うこと。 | 29,953                                    | 96.0%  | 94.8% | 2,483 | 97.2%  | 95.8% | 950   | 97.6%  | 96.6%  | 1,533 | 97.0%  | 95.4% |
| 5                  |                              | 調理機器は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥すること。                            | 29,769                                    | 95.4%  | 93.4% | 2,458 | 96.2%  | 95.2% | 926   | 95.2%  | 95.0%  | 1,532 | 96.9%  | 95.4% |
| 6                  |                              | 全て調理器具、容器等は衛生的に保管すること。                                       | 26,000                                    | 83.3%  | 78.3% | 2,177 | 85.2%  | 81.7% | 902   | 92.7%  | 89.9%  | 1,275 | 80.6%  | 77.0% |
| 5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表 | 1-1                          | 使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前に毎日検査すること。      | 20,864                                    | 66.8%  | 50.0% | 1,824 | 71.4%  | 59.2% | 685   | 70.4%  | 58.8%  | 1,139 | 72.0%  | 59.4% |
|                    |                              | 調理作業終了後においても、作業前と同様に使用水を検査すること。                              | 17,986                                    | 57.6%  | 38.6% | 1,528 | 59.8%  | 42.5% | 615   | 63.2%  | 46.6%  | 913   | 57.7%  | 40.2% |
|                    | 1-2                          | 作業前に行った使用水の検査結果を記録すること。                                      | 18,915                                    | 60.6%  | 43.4% | 1,653 | 64.7%  | 46.9% | 631   | 64.9%  | 48.2%  | 1,022 | 64.6%  | 46.1% |
|                    |                              | 調理作業終了後に行った使用水の検査結果についても、同様に記録すること。                          | 16,331                                    | 52.3%  | 34.4% | 1,442 | 56.5%  | 36.4% | 583   | 59.9%  | 40.9%  | 859   | 54.3%  | 33.9% |
|                    |                              | 水道事業により供給される水以外の水（井戸水、沢水、雨水等）を使用する施設数                        | 4,431                                     |        |       | 36    |        |       | 29    |        |        | 7     |        |       |
|                    | 2-1                          | 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年に1回以上水質検査を行うこと。            | 3,487                                     | 78.7%  | 84.5% | 25    | 69.4%  | 81.9% | 24    | 82.8%  | 94.7%  | 1     | 14.3%  | 68.9% |
|                    | 2-2                          | 検査結果は1年間保管すること。  | 4,223                                     | 95.3%  | 95.0% | 30    | 83.3%  | 87.2% | 26    | 89.7%  | 102.7% | 4     | 57.1%  | 71.6% |
|                    |                              | 貯水槽を設置する施設数  | 9,731                                     |        |       | 845   |        |       | 330   |        |        | 515   |        |       |
| 3-1                | 貯水槽は清潔を保持するため、1年に1回以上清掃すること。 | 8,114  | 83.4%                                     | 88.9%  | 607   | 71.8% | 94.5%  | 280   | 84.8% | 97.6%  | 327    | 63.5% | 92.9%  |       |
| 3-2                | 清掃した証明書は1年間保管すること。           | 9,378  | 96.4%                                     | 93.8%  | 825   | 97.6% | 98.6%  | 329   | 99.7% | 99.2%  | 496    | 96.3% | 98.3%  |       |

| 点検項目                  |  | 中小規模施設  |        |        |       |       |        |       |       |        |       |       |        |       |
|-----------------------|--|---|--------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|
|                       |  | 全国  | 適合率    | 前年度適合率 | 東京都   |       |        |       |       |        |       |       |        |       |
|                       |  |   |        |        | 合計    | 適合率   | 前年度適合率 | 都     | 適合率   | 前年度適合率 | 区     | 適合率   | 前年度適合率 |       |
| 6<br>調理等              | 1  | 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施すること。               | 29,711 | 95.2%  | 92.2% | 2,488 | 97.4%  | 96.6% | 946   | 97.2%  | 96.6% | 1,542 | 97.5%  | 96.6% |
|                       | 2-1  | 加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分以上）加熱すること。                            | 27,640 | 88.5%  | 79.7% | 2,374 | 93.0%  | 84.9% | 893   | 91.8%  | 85.6% | 1,481 | 93.7%  | 84.5% |
|                       | 2-2  | 加熱温度及び時間の記録を保存すること。                                       | 21,179 | 67.8%  | 49.9% | 1,854 | 72.6%  | 51.0% | 751   | 77.2%  | 60.5% | 1,103 | 69.8%  | 45.6% |
|                       | 3  | 食品及び調理器具等の取扱いは床面から60cm（跳ね水による汚染が防止できる場合には30cm）以上の場所で行うこと。 | 28,057 | 89.9%  | 86.7% | 2,349 | 92.0%  | 89.2% | 875   | 89.9%  | 88.3% | 1,474 | 93.2%  | 89.7% |
|                       | 4  | 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。       | 29,845 | 95.6%  | 94.4% | 2,441 | 95.6%  | 94.4% | 930   | 95.6%  | 97.2% | 1,511 | 95.6%  | 92.8% |
|                       | 5  | 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は十分な衛生管理を行い、トッピングから提供までの時間は極力短くすること。 | 29,905 | 95.8%  | 94.6% | 2,475 | 96.9%  | 95.6% | 930   | 95.6%  | 97.6% | 1,545 | 97.7%  | 94.4% |
|                       | 6  | 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。                    | 29,089 | 93.2%  | 89.3% | 2,409 | 94.3%  | 93.6% | 930   | 95.6%  | 98.2% | 1,479 | 93.5%  | 91.0% |
|                       | 7  | 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。                      | 29,740 | 95.3%  | 93.1% | 2,461 | 96.4%  | 96.0% | 933   | 95.9%  | 97.7% | 1,528 | 96.6%  | 95.0% |
|                       | 8-1  | 調理後の食品は適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む）を行うこと。                        | 28,927 | 92.7%  | 89.5% | 2,477 | 97.0%  | 91.8% | 960   | 98.7%  | 95.4% | 1,517 | 96.0%  | 89.8% |
|                       | 8-2  | 必要な時刻及び温度を記録すること。   | 20,784 | 66.6%  | 53.0% | 1,945 | 76.2%  | 57.6% | 849   | 87.3%  | 68.7% | 1,096 | 69.3%  | 51.2% |
|                       | 調理済食品の配送を行う施設  |   | 3,783  |        |       | 309   |        |       | 228   |        |       | 81    |        |       |
|                       | 9-1  | 配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行うこと。           | 2,522  | 66.7%  | 90.8% | 174   | 56.3%  | 41.5% | 132   | 57.9%  | 66.7% | 42    | 51.9%  | 32.2% |
|                       | 9-2  | 必要な時刻及び温度を記録すること。   | 3,560  | 94.1%  | 75.6% | 234   | 75.7%  | 39.8% | 194   | 85.1%  | 72.7% | 40    | 49.4%  | 27.8% |
| 10                    | 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。                                     | 29,759  | 95.3%  | 94.5%  | 2,383 | 93.3% | 97.3%  | 839   | 86.2% | 97.4%  | 1,544 | 97.7% | 97.3%  |       |
| 7<br>廃棄物の取扱い          | 1  | 廃棄物容器は適切に管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。      | 30,193 | 96.7%  | 95.4% | 2,517 | 98.6%  | 98.1% | 955   | 98.2%  | 98.2% | 1,562 | 98.8%  | 98.0% |
|                       | 2  | 返却された残さは非汚染作業区域に持ち込まれないようにすること。                           | 28,861 | 92.5%  | 89.1% | 2,438 | 95.5%  | 91.6% | 927   | 95.3%  | 91.6% | 1,511 | 95.6%  | 91.6% |
|                       | 3  | 廃棄物は、適宜集積場に運搬し、作業場に放置しないこと。                               | 30,174 | 96.7%  | 95.4% | 2,517 | 98.6%  | 97.5% | 961   | 98.8%  | 98.2% | 1,556 | 98.4%  | 97.1% |
|                       | 4  | 廃棄物集積所は、廃棄物の運搬後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。           | 30,536 | 97.8%  | 97.3% | 2,541 | 99.5%  | 99.2% | 968   | 99.5%  | 98.7% | 1,573 | 99.5%  | 99.5% |
| 8<br>の<br>保<br>存<br>食 | 原材料（搬入した状態のもの）及び調理済食品は、50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。 | 29,430  | 94.3%  | 92.3%  | 2,447 | 95.8% | 93.9%  | 948   | 97.4% | 96.5%  | 1,499 | 94.8% | 92.4%  |       |

表 3-11 肉類及び生食用食肉に対する監視指導結果生監視事業（9～11月分）の実施結果について

| 項目      | 立入軒数           | 延立入<br>べ軒数      | 生食用食肉<br>を<br>提供して<br>いた軒数 | 収去<br>実施軒数   | 収去検体数      |              | 行政措置<br>実施軒数 | 行政措置の内訳      |                   |           |   |
|---------|----------------|-----------------|----------------------------|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|-------------------|-----------|---|
|         |                |                 |                            |              | 生食用<br>食肉  | その他の<br>食肉類  |              | 口頭注意         | 衛生指導<br>注意票交<br>付 | その他       |   |
| 種別 \ 合計 | 9,041<br>(474) | 12,219<br>(570) | 396<br>( 4)                | 369<br>( 37) | 74<br>( 0) | 417<br>( 45) | 371<br>( 37) | 362<br>( 37) | 2<br>( 0)         | 9<br>( 0) |   |
| 飲食店営業   | 小計             | 4,089           | 4,772                      | 300          | 84         | 55           | 67           | 139          | 134               | 1         | 5 |
|         | 焼肉店            | 1,381           | 1,744                      | 239          | 57         | 42           | 51           | 103          | 98                | 1         | 5 |
|         | バーベキュー店        | 49              | 72                         | 1            | 2          |              | 2            |              |                   |           |   |
|         | すき焼き・しゃぶしゃぶ店   | 129             | 154                        |              | 1          |              | 2            |              |                   |           |   |
|         | その他            | 2,530           | 2,802                      | 60           | 24         | 13           | 12           | 36           | 36                |           |   |
| 食肉販売業   | 4,539<br>(417) | 6,930<br>(497)  | 92<br>( 3)                 | 249<br>( 32) | 19<br>( )  | 295<br>( 40) | 204<br>( 31) | 201<br>( 31) | 1<br>( )          | 3<br>( )  |   |
| 食肉処理業   | 413<br>( 57)   | 517<br>( 73)    | 4<br>( 1)                  | 36<br>( 5)   | ( )        | 55<br>( 5)   | 28<br>( 6)   | 27<br>( 6)   | ( )               | ( )       |   |

( ) は集団給食施設への食材納入業者の再掲

表 3-12 魚介乾製品に対する監視指導結果

| 項目         | 立入軒数               | 立入延べ<br>軒数 | 収去<br>実施<br>軒数 | 収去検体数     |     | 行政措置<br>実施軒数 | 行政措置の内訳 |     |    |
|------------|--------------------|------------|----------------|-----------|-----|--------------|---------|-----|----|
|            |                    |            |                | いか<br>乾製品 | その他 |              | 口頭注意    | その他 |    |
| 種別 \ 合計    | 3,640              | 5,296      | 224            | 332       | 104 | 68           | 60      | 11  |    |
| 魚介類加工業     | 304                | 501        | 32             | 54        | 16  | 9            | 9       |     |    |
| 魚介乾製品小分け業者 | 89                 | 112        | 16             | 30        | 4   | 8            | 8       |     |    |
| 販売業        | スーパー・百貨店           | 1,842      | 2,246          | 138       | 175 | 40           | 35      | 27  | 11 |
|            | 問屋業                | 751        | 1,316          | 34        | 68  | 43           | 11      | 11  |    |
|            | その他<br>(文房具・玩具店ほか) | 654        | 1,121          | 4         | 5   | 1            | 5       | 5   |    |

表 3-13 食品移動販売車及び行商に対する監視指導

| 項目       |                 | 合計 | 移動販売<br>車 | 行商 |
|----------|-----------------|----|-----------|----|
| 内容<br>違反 | 無許可又は鑑札交付なし     | 66 | 23        | 43 |
|          | 営業許可書又は鑑札不携帯    | 55 | 11        | 44 |
|          | 衛生管理運営基準、衛生基準違反 | 33 | 20        | 13 |
| 措置       | 改善勧告書等を徴した件数    | 13 | 1         | 12 |
|          | 衛生指導注意票交付数      | 17 | 9         | 8  |

表 3-14 講習会実施状況

| 項目        |            | 実施回数             | 参加人数                 |
|-----------|------------|------------------|----------------------|
| 種別 \ 合計   |            | 1,555<br>( 300 ) | 65,031<br>( 10,906 ) |
| 食品<br>従事者 | 営業許可新規・更新時 | 142<br>( 13 )    | 2,836<br>( 169 )     |
|           | 業 態 別      | 743<br>( 165 )   | 34,148<br>( 6,535 )  |
|           | そ の 他      | 376<br>( 56 )    | 19,144<br>( 2,396 )  |
|           | 消 費 者      | 172<br>( 37 )    | 5,380<br>( 1,071 )   |
| 教員、栄養士等   |            | 122<br>( 29 )    | 3,523<br>( 735 )     |

表 3-15 独自に計画した一斉監視

| 種類    |             | 項目 | 回数  | 実施軒数   |
|-------|-------------|----|-----|--------|
|       |             |    | 374 | 13,860 |
| 一斉監視  | 夜間業者        |    | 106 | 3,603  |
|       | 休祭日のイベント出店者 |    | 101 | 4,119  |
|       | 業態別         |    | 83  | 2,640  |
|       | その他         |    | 41  | 3,257  |
| 収去検査等 |             |    | 43  | 241    |

表 3-16 現場簡易検査実施結果

| 検査件数<br>(合計) | 細菌検査 | 小計    | スタンプ法   | コリテップ   | その他   |
|--------------|------|-------|---------|---------|-------|
|              |      |       | 125,574 | 121,018 | 3,477 |
| 127,043      | 化学検査 | 小計    | 残留塩素    | AV・POV  | その他   |
|              |      | 1,469 | 1,333   | 121     | 15    |

都保健所が実施した収去検査結果

一斉収去検査成績に基づく不良判定基準

|         | 細菌数<br>(1g 当たり) | 大腸菌群<br>(1g 当たり) | 黄色ブドウ球菌<br>(0.1g 当たり) | サルモネラ | 大腸菌 | 腸炎ビブリオ |
|---------|-----------------|------------------|-----------------------|-------|-----|--------|
| すし種・刺身  | 1,000,000       | 3,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  | 陽性     |
| 未加熱そうざい | 1,000,000       | 3,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 加熱済そうざい | 100,000         | 1,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 調理パン    | 1,000,000       | 1,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 弁当類     | 100,000         | 1,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 豆腐      | 500,000         | 300              | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| ゆでめん    | 100,000         | 100              | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 和生菓子    | 500,000         | 1,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 洋生菓子    | 100,000         | 100              | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 生食用食肉   |                 |                  |                       | 陽性    |     |        |
| 液卵      | 100,000         | 100              | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |
| 魚介乾製品   | ※1,000,000      | 3,000            | 陽性                    | 陽性    | 陽性  |        |

※：1,000,000 を超える場合でも、この他の細菌検査結果がすべて陰性の場合には不良としない。

表 3-17 サラダ・そうざい等の細菌検査結果

| 項目          | 検体数 | 判定  |         | 一般細菌数(1g あたり) |                  |                  |                  |                  |                  |                   | 大腸菌群(1g あたり) |                  |                  |                  |                   |
|-------------|-----|-----|---------|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
|             |     | 不良数 | 不良率 (%) | <10           | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | 10 <sup>6</sup> < | <10          | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | 10 <sup>4</sup> < |
| 品名          | 72  | 3   | 4.3     | 11            | 13               | 18               | 12               | 7                | 8                | 3                 | 61           | 5                | 3                | 1                | 2                 |
| そうざい<br>加熱済 | 煮物  | 9   | 1       | 12.5          | 5                | 1                | 1                | 1                |                  | ※1                | 8            |                  |                  |                  | ※1                |
|             | 焼き物 | 8   | 0       | 0.0           | 2                | 3                | 3                |                  |                  |                   | 8            |                  |                  |                  |                   |
|             | 炒め物 | 4   | 0       | 0.0           |                  | 2                | 1                | 1                |                  |                   | 3            |                  | 1                |                  |                   |
|             | その他 | 2   | 0       | 0.0           | 1                | 1                |                  |                  |                  |                   | 1            | 1                |                  |                  |                   |
| 和え物・サラダ     | 42  | 2   | 5.0     | 1             | 4                | 12               | 9                | 7                | 7                | ※2                | 34           | 4                | 2                | 1                | ※1                |
| 弁当類         | 5   | 0   | 0.0     | 1             | 2                |                  | 1                |                  | 1                |                   | 5            |                  |                  |                  |                   |
| そうざい半製品     | 2   | 0   | 0.0     | 1             |                  | 1                |                  |                  |                  |                   | 2            |                  |                  |                  |                   |

※：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-18 生菓子等の細菌検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 判定  |        | 一般細菌数(1gあたり) |                  |                  |                  |                  |                   |     | 大腸菌群(1gあたり)      |                   |  |
|---------------|-----|-----|--------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-----|------------------|-------------------|--|
|               |     | 不良数 | 不良率(%) | <10          | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | 10 <sup>5</sup> < | <10 | ≤10 <sup>2</sup> | 10 <sup>2</sup> < |  |
|               |     |     |        | 9            | 14               | 16               | 15               | 6                | 4                 | 49  | 10               | 5                 |  |
| 合計            | 64  | 8   | 12.5   | 9            | 14               | 16               | 15               | 6                | 4                 | 49  | 10               | 5                 |  |
| 洋生菓子          |     |     |        |              |                  |                  |                  |                  |                   |     |                  |                   |  |
| シュークリーム       | 26  | 4   | 14.3   | 3            | 4                | 9                | 7                | 3                | *2                | 20  | 5                | *3                |  |
| プリン           | 8   | 0   | 0.0    | 4            | 4                |                  |                  |                  |                   | 8   |                  |                   |  |
| 上記以外の生菓子      | 19  | 4   | 19.0   |              | 5                | 3                | 8                | 3                | *2                | 15  | 4                | *2                |  |
| 焼菓子           | 2   | 0   | 0.0    | 1            |                  | 1                |                  |                  |                   | 1   | 1                |                   |  |
| 和生菓子          | 2   | 0   | 0.0    |              |                  | 2                |                  |                  |                   | 2   |                  |                   |  |
| その他の焼菓子       | 2   | 0   | 0.0    |              | 1                | 1                |                  |                  |                   | 2   |                  |                   |  |
| 製菓材料(加糖液卵)    | 1   | 0   | 0.0    | 1            |                  |                  |                  |                  |                   | 1   |                  |                   |  |

※：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-19 調理パン・弁等類の細菌検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 判定  |        | 一般細菌数(1gあたり) |                  |                  |                  |                  |                  |                   | 大腸菌群(1gあたり) |                  |                  |                   |
|---------------|-----|-----|--------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------|------------------|------------------|-------------------|
|               |     | 不良数 | 不良率(%) | <10          | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | 10 <sup>6</sup> < | <10         | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup> < |
|               |     |     |        | 4            | 7                | 13               | 14               | 6                | 2                | 1                 | 29          | 13               | 2                | 3                 |
| 合計            | 47  | 3   | 6.4    | 4            | 7                | 13               | 14               | 6                | 2                | 1                 | 29          | 13               | 2                | 3                 |
| パン            |     |     |        |              |                  |                  |                  |                  |                  |                   |             |                  |                  |                   |
| たまごサンド        | 24  | 2   | 8.3    | 2            | 4                | 4                | 7                | 4                | 2                | *1                | 14          | 7                | 1                | *2                |
| 上記以外の調理パン     | 8   | 0   | 0.0    |              |                  | 4                | 3                | 1                |                  |                   | 4           | 3                | 1                |                   |
| 弁当            |     |     |        |              |                  |                  |                  |                  |                  |                   |             |                  |                  |                   |
| 折詰め寿司         | 7   | 1   | 14.3   | 2            |                  | 4                |                  | 1                |                  |                   | 5           | 1                |                  | *1                |
| 上記以外の弁当       | 5   | 0   | 0.0    |              | 3                |                  | 2                |                  |                  |                   | 4           | 1                |                  |                   |
| そうざい          | 3   | 0   | 0.0    |              |                  | 1                | 2                |                  |                  |                   | 2           | 1                |                  |                   |

※：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-20 めん類・皮類の細菌検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 判定  |        | 一般細菌数(1gあたり)     |                  |                  |                  |                  |                   | 大腸菌群(1gあたり) |                  |
|---------------|-----|-----|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------|------------------|
|               |     | 不良数 | 不良率(%) | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | 10 <sup>6</sup> < | <10         | ≤10 <sup>2</sup> |
|               |     |     |        | 8                | 11               | 14               | 3                | 2                | 1                 | 36          | 3                |
| 合計            | 39  | 3   | 7.7    | 8                | 11               | 14               | 3                | 2                | 1                 | 36          | 3                |
| ゆでめん          | 29  | 1   | 3.4    | 8                | 7                | 11               | 2                | *1               |                   | 28          | 1                |
| 蒸しめん          | 8   | 1   | 12.5   |                  | 4                | 2                | 1                |                  | *1                | 6           | 2                |
| 皮類・生めん        | 2   | 1   | 50.0   |                  |                  | 1                |                  | *1               |                   | 2           |                  |

※：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表 3-21 食肉・生食用食肉の細菌検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 一般細菌数(1gあたり)     |                  |                  |                  |                  |                  |     | 大腸菌群(1gあたり)      |                  |                  |   | 大腸菌(+) |
|---------------|-----|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-----|------------------|------------------|------------------|---|--------|
|               |     | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | ≤10 <sup>7</sup> | <10 | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> |   |        |
|               |     | 13               | 13               | 15               | 5                | 28               | 7                | 12  | 1                | 6                |                  |   |        |
| 合計            | 48  | 1                | 1                | 13               | 13               | 15               | 5                | 28  | 7                | 12               | 1                | 6 |        |
| 牛             |     |                  |                  |                  |                  |                  |                  |     |                  |                  |                  |   |        |
| 小計            | 43  | 1                | 1                | 10               | 12               | 14               | 5                | 26  | 6                | 10               | 1                | 4 |        |
| 生食用           |     |                  |                  |                  |                  |                  |                  |     |                  |                  |                  |   |        |
| ユッケ           | 9   |                  |                  | 3                | 3                | 2                | 1                | 6   | 1                | 1                | 1                |   |        |
| たたき           | 4   | 1                | 1                | 1                |                  | 1                |                  | 4   |                  |                  |                  |   |        |
| 正肉刺身          | 1   |                  |                  | 1                |                  |                  |                  | 1   |                  |                  |                  |   |        |
| 加熱用           |     |                  |                  |                  |                  |                  |                  |     |                  |                  |                  |   |        |
| 正肉            | 22  |                  |                  | 4                | 8                | 9                | 1                | 11  | 4                | 7                |                  | 2 |        |
| ひき肉           | 6   |                  |                  |                  | 1                | 2                | 3                | 3   | 1                | 2                |                  | 2 |        |
| レバー           | 1   |                  |                  | 1                |                  |                  |                  | 1   |                  |                  |                  |   |        |
| 牛豚合挽肉         | 1   |                  |                  |                  | 1                |                  |                  |     |                  | 1                |                  |   |        |
| 豚肉            | 4   |                  |                  | 3                |                  | 1                |                  | 2   | 1                | 1                |                  | 2 |        |

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 3-22 すし種・さしみの細菌検査結果

| 品名 \ 項目    | 検体数 | 判定  |        | 一般生菌数(1gあたり)     |                  |                  |                  |                  |                   | 大腸菌群(1gあたり) |                  |                  |                    | 黄色ブドウ球菌(+) | 腸炎ビブリオ(+) | 病原ビブリオ(+) |                     |
|------------|-----|-----|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------|------------------|------------------|--------------------|------------|-----------|-----------|---------------------|
|            |     | 不良数 | 不良率(%) | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | 10 <sup>6</sup> < | <10         | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤3x10 <sup>3</sup> |            |           |           | 3x10 <sup>3</sup> < |
|            |     |     |        |                  |                  |                  |                  |                  |                   |             |                  |                  |                    |            |           |           |                     |
| 合計         | 58  | 7   | 12.1   | 1                | 9                | 24               | 15               | 8                | 1                 | 34          | 11               | 9                | 3                  | 1          | 2         | 4         | 8                   |
| 刺身         | 48  | 6   | 12.5   | 1                | 6                | 21               | 12               | 7                | *1                | 27          | 10               | 7                | 3                  | *1         | *1        | *4        | 8                   |
| 加熱された魚介類*1 | 8   | 1   | 12.5   |                  | 2                | 3                | 2                | 1                |                   | 6           |                  | 2                |                    |            | *1        |           |                     |
| 調味された魚介類*2 | 2   | 0   | 0.0    |                  | 1                |                  | 1                |                  |                   | 1           | 1                |                  |                    |            |           |           |                     |

サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。 \*1 ゆでだこ、蒸しえび、たたき \*2 醤油漬、酢漬  
 ※：不良検体に該当する

表 3-23 アイスクリーム類の細菌検査結果

| 品名 \ 項目 | 検体数 | 判定  |        | 一般生菌数(1gあたり) |                  |                  |                  |                  | 大腸菌群(+) |    |
|---------|-----|-----|--------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------|----|
|         |     | 違反数 | 違反率(%) | <10          | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> |         |    |
|         |     |     |        |              |                  |                  |                  |                  |         |    |
| 合計      | 81  | 12  | 14.8   | 35           | 16               | 12               | 14               | 4                | 12      |    |
| アイスクリーム | ソフト | 11  | 1      | 9.1          | 9                | 1                | 1                |                  | *1      |    |
|         | ハード | 5   | 1      | 20.0         | 3                |                  | 1                | 1                | *1      |    |
|         | 小分け | 1   | 0      | 0.0          |                  |                  |                  | 1                |         |    |
| アイスマルク  | ソフト | 37  | 6      | 16.2         | 14               | 10               | 5                | 6                | 2       | *6 |
|         | ハード | 2   | 0      | 0.0          | 0                | 0                | 1                | 1                |         |    |
|         | 小分け | 4   | 1      | 25.0         | 1                |                  | 2                | 1                | *1      |    |
| ラクトアイス  | ソフト | 18  | 3      | 16.7         | 8                | 4                | 2                | 3                | 1       | *3 |
|         | ハード | 2   | 0      | 0.0          |                  | 1                |                  | 1                |         |    |
|         | 小分け | 1   | 0      | 0.0          |                  |                  |                  | 1                |         |    |

※：乳製品の成分規格違反に該当する。 サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-24 豆腐の細菌検査結果

| 品名 \ 項目 | 検体数 | 判定  |        | 一般生菌数(1gあたり)     |                  |                  |                  | 大腸菌群(1gあたり) |      |      |
|---------|-----|-----|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------|------|------|
|         |     | 不良数 | 不良率(%) | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | <10         | ≤100 | ≤300 |
|         |     |     |        |                  |                  |                  |                  |             |      |      |
| 合計      | 47  | 0   | 0.0    | 10               | 24               | 9                | 4                | 41          | 5    | 1    |

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-25 液卵の細菌検査結果

| 品名 \ 項目 | 検体数 | 判定  |        | 一般生菌数(1gあたり)     |                  |                  |
|---------|-----|-----|--------|------------------|------------------|------------------|
|         |     | 不良数 | 不良率(%) | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> |
|         |     |     |        |                  |                  |                  |
| 合計      | 7   | 0   | 0.0    | 3                | 1                | 3                |
| 殺菌液卵    | 2   | 0   | 0.0    | 1                |                  | 1                |
| 上記以外の液卵 | 5   | 0   | 0.0    | 2                | 1                | 2                |

大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-26 魚介乾製品の細菌検査結果

| 品名 \ 項目     | 検体数 | 判定  |        | 一般生菌数(1gあたり) |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|-------------|-----|-----|--------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|             |     | 不良数 | 不良率(%) | <10          | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | ≤10 <sup>7</sup> | ≤10 <sup>8</sup> |
|             |     |     |        |              |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 合計          | 34  | 0   | 0.0    | 7            | 6                | 9                | 4                | 0                | 4                | 3                | 1                |
| いか  そうめんタイプ | 5   | 0   | 0.0    | 1            |                  |                  |                  |                  |                  | 3                | 1                |
| 品  酢漬品      | 5   | 0   | 0.0    | 4            |                  | 1                |                  |                  |                  |                  |                  |
| 製  その他の形態   | 16  | 0   | 0.0    | 2            | 4                | 8                | 1                |                  | 1                |                  |                  |
| いか以外の魚介乾製品  | 8   | 0   | 0.0    |              | 2                |                  | 3                |                  | 3                |                  |                  |

大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。



表 3-27 真空包装食品・びん詰食品の細菌検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 判定  |            | 一般生菌数<br>(1gあたり) |                  |                  | 嫌気性<br>芽胞菌<br>(+) |
|---------------|-----|-----|------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
|               |     | 不良数 | 不良率<br>(%) | <10              | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> |                   |
|               |     |     |            |                  |                  |                  |                   |
| 合計            | 46  | 0   | 0.0        | 28               | 13               | 5                | 1                 |
| オリーブの漬物       | 11  | 0   | 0.0        | 6                | 3                | 2                |                   |
| オイスターソース      | 11  | 0   | 0.0        | 6                | 3                | 2                |                   |
| 調味料           | 17  | 0   | 0.0        | 9                | 7                | 1                | 1                 |
| その他の食品        | 7   | 0   | 0.0        | 7                |                  |                  |                   |

大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、ボツリヌス菌を検出した検体はなかった。

表 3-28 食鳥肉の細菌検査結果

| 項目<br>国産/輸入別 \ 合計 | 検体数 | 一般生菌数(1gあたり)     |                  |                  |                  |                  |                   | 大腸菌群(1gあたり) |                  |                  |                   | 黄色ブド<br>ウ球菌<br>(+) | サルモ<br>ネラ<br>(+) | ウェル<br>シュ菌<br>(+) | リステ<br>リア<br>(+) |
|-------------------|-----|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------------|------------------|
|                   |     | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | ≤10 <sup>4</sup> | ≤10 <sup>5</sup> | ≤10 <sup>6</sup> | 10 <sup>6</sup> < | <10         | ≤10 <sup>2</sup> | ≤10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup> < |                    |                  |                   |                  |
|                   |     |                  |                  |                  |                  |                  |                   |             |                  |                  |                   |                    |                  |                   |                  |
| 合計                | 40  | 1                | 2                | 9                | 20               | 7                | 1                 | 14          | 16               | 8                | 2                 | 3                  | 14               | 21                | 9                |
| 国産                | 30  | 1                | 1                | 6                | 15               | 6                | 1                 | 8           | 14               | 7                | 1                 | 3                  | 13               | 16                | 4                |
| 輸入                | 10  |                  | 1                | 3                | 5                | 1                |                   | 6           | 2                | 1                | 1                 |                    | 1                | 5                 | 5                |

カンピロバクター、O157、VRE（バンコマイシン耐性腸球菌）を検出した検体はなかった。

表 3-29 サラダ・そうざい類の化学検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 判定        |             | 保存料     |         |           |      |      |         | 甘味料     |         | 着色料     |         | 二酸化<br>硫黄 |         |         |         |         |
|---------------|-----|-----------|-------------|---------|---------|-----------|------|------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|
|               |     | 法違反<br>回数 | 法違反率<br>(%) | ソルビン酸   |         |           | その他  |      |         | 検体<br>数 | 検出<br>数 | 検体<br>数 | 検出<br>数 | 検体<br>数   | 検出<br>数 | 検体<br>数 | 検出<br>数 |         |
|               |     |           |             | 検体<br>数 | 検出<br>数 | 検出値(g/kg) |      |      | 検体<br>数 |         |         |         |         |           |         |         |         | 検出<br>数 |
|               |     |           |             |         |         | 最大        | 最小   | 平均   |         |         |         |         |         |           |         |         |         |         |
| 合計            | 54  | 0         | 0.0         | 54      | 9       |           |      |      | 52      | 1       | 32      | 0       | 7       | 0         | 15      | 0       |         |         |
| 加熱済<br>そうざい   | 10  | 0         | 0.0         | 10      | 2       | 0.23      | 0.01 | 0.22 | 10      | *1      | 3       |         |         |           | 3       |         |         |         |
| 煮物            | 7   | 0         | 0.0         | 7       |         |           |      |      | 7       |         | 5       |         | 1       |           | 1       |         |         |         |
| 焼物            | 2   | 0         | 0.0         | 2       | 1       | 0.22      | 0.22 | 0.22 |         |         |         |         |         |           |         |         |         |         |
| 炒め物           | 24  | 0         | 0.0         | 24      | 2       | 0.05      | 0.02 | 0.03 | 24      |         | 17      |         | 5       |           | 9       |         |         |         |
| 和え物・サラダ       | 7   | 0         | 0.0         | 7       | 4       | 0.46      | 0.19 | 0.34 | 7       |         | 3       |         | 1       |           | 1       |         |         |         |
| 漬物            | 4   | 0         | 0.0         | 4       |         |           |      |      | 4       |         | 4       |         |         |           | 1       |         |         |         |
| その他の食品        |     |           |             |         |         |           |      |      |         |         |         |         |         |           |         |         |         |         |

\*：原料に由来する（安息香酸を検出）

表 3-30 生菓子等の化学検査結果

| 項目<br>品名 \ 合計 | 検体数 | 判定        |             | 保存料     |         |         |         | 甘味料     |         | 着色料     |         | 二酸化<br>硫黄 |         |
|---------------|-----|-----------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|
|               |     | 法違反<br>回数 | 法違反率<br>(%) | ソルビン酸   |         | その他     |         | 検体<br>数 | 検出<br>数 | 検体<br>数 | 検出<br>数 | 検体<br>数   | 検出<br>数 |
|               |     |           |             | 検体<br>数 | 検出<br>数 | 検体<br>数 | 検出<br>数 |         |         |         |         |           |         |
| 合計            | 49  | 1         | 2.0         | 33      | 3       | 13      | 1       | 9       | 0       | 38      | 10      | 7         | 0       |
| 洋生菓子          | 25  | 1         | 4.0         | 20      | 2       |         |         | 4       |         | 20      | *1      | 4         | 3       |
| 和生菓子          | 5   | 0         | 0.0         | 2       |         | 2       |         |         |         | 4       | 2       |           |         |
| 焼菓子           | 4   | 0         | 0.0         | 3       |         | 3       |         | 1       |         | 2       |         |           |         |
| 製菓材料          | 15  | 0         | 0.0         | 8       | 1       | 8       | *2      | 4       |         | 12      | 4       | 4         |         |

\*1 うち、1検体から法定外着色料（アゾルビン）が検出され、法第6条違反となった。

\*2 食品分類名：清涼飲料水（安息香酸、パラオキシ安息香酸ブチルエステルを検出）。

表 3-31 調理パン・弁当類の化学検査結果

| 品名 \ 項目 | 検体数 | 判定   |             | 保存料   |     |            |      |      |    | 甘味料<br>(サッカリン) |     | 着色料 |     | 二酸化硫黄 |     |     |     |
|---------|-----|------|-------------|-------|-----|------------|------|------|----|----------------|-----|-----|-----|-------|-----|-----|-----|
|         |     | 法違反数 | 法違反率<br>(%) | ソルビン酸 |     |            | その他  |      |    | 検体数            | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数   | 検出数 | 検体数 | 検出数 |
|         |     |      |             | 検体数   | 検出数 | 検出値 (g/kg) |      |      |    |                |     |     |     |       |     |     |     |
|         |     |      |             |       |     | 最大         | 最小   | 平均   |    |                |     |     |     |       |     |     |     |
| 品名 \ 合計 | 43  | 0    | 0.0         | 43    | 7   |            |      |      | 43 | 0              | 33  | 1   | 18  | 2     | 8   | 0   |     |
| そうざい    |     |      |             |       |     |            |      |      |    |                |     |     |     |       |     |     |     |
| 未加熱     | 16  | 0    | 0.0         | 16    |     |            |      |      | 16 |                | 15  |     | 7   |       | 2   |     |     |
| 加熱済み    | 3   | 0    | 0.0         | 3     |     |            |      |      | 3  |                | 1   |     | 1   |       |     |     |     |
| 漬物      |     |      |             |       |     |            |      |      |    |                |     |     |     |       |     |     |     |
| 酢漬      | 4   | 0    | 0.0         | 4     | 2   | 0.26       | 0.21 | 0.24 | 4  |                | 4   |     | 2   | 1     | 1   |     |     |
| その他     | 3   | 0    | 0.0         | 3     | 2   | 0.88       | 0.42 | 0.65 | 3  |                | 3   | 1   | 1   | 1     | 1   |     |     |
| 調理パン    | 5   | 0    | 0.0         | 5     |     |            |      |      | 5  |                | 3   |     | 1   |       | 3   |     |     |
| 弁当      | 4   | 0    | 0.0         | 4     |     |            |      |      | 4  |                | 2   |     | 2   |       |     |     |     |
| 食肉製品    | 4   | 0    | 0.0         | 4     | 2   | 1.40       | 1.00 | 1.20 | 4  |                | 2   |     | 2   |       | 1   |     |     |
| その他の食品  | 4   | 0    | 0.0         | 4     | 1   | 0.75       | 0.75 | 0.75 | 4  |                | 3   |     | 2   |       |     |     |     |

表 3-32 めん類・皮類の化学検査結果

| 品名 \ 項目 | 検体数 | 判定   |             | プロピレングリコール |     |         |     |     |     | 保存料 |     | 着色料 |     | 過酸化水素 |  |
|---------|-----|------|-------------|------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|--|
|         |     | 法違反数 | 法違反率<br>(%) | 検体数        | 検出数 | 検出値 (%) |     |     | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数   |  |
|         |     |      |             |            |     | 大最      | 小最  | 均平  |     |     |     |     |     |       |  |
|         |     |      |             |            |     | 最大      | 最小  | 平均  |     |     |     |     |     |       |  |
| 品名 \ 合計 | 53  | 0    | 0.0         | 45         | 8   |         |     |     | 22  | 0   | 30  | 0   | 15  | 0     |  |
| めん類     |     |      |             |            |     |         |     |     |     |     |     |     |     |       |  |
| 生めん     | 32  | 0    | 0.0         | 29         | 4   | 1.3     | 0.6 | 0.9 | 10  |     | 20  |     | 5   |       |  |
| 蒸しめん    | 4   | 0    | 0.0         | 2          | 1   | 0.5     | 0.5 | 0.5 | 4   |     | 2   |     | 2   |       |  |
| ゆでめん    | 3   | 0    | 0.0         | 1          |     |         |     |     |     |     |     |     | 2   |       |  |
| 皮類      | 14  | 0    | 0.0         | 13         | 3   | 1.1     | 0.7 | 0.8 | 8   |     | 8   |     | 6   |       |  |

表 3-33 輸入食品の化学検査結果

| 品名 \ 項目 | 検体数 | 判定   |             | 保存料   |     |     |     | 甘味料 |     | 着色料 |     | 二酸化硫黄 |     | 酸化防止剤 |     |
|---------|-----|------|-------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-----|-------|-----|
|         |     | 法違反数 | 法違反率<br>(%) | ソルビン酸 |     | その他 |     | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数   | 検出数 | 検体数   | 検出数 |
|         |     |      |             | 検体数   | 検出数 | 検体数 | 検出数 |     |     |     |     |       |     |       |     |
|         |     |      |             |       |     |     |     |     |     |     |     |       |     |       |     |
| 品名 \ 合計 | 48  | 1    | 2.1         | 26    | 1   | 26  | 2   | 30  | 0   | 34  | 5   | 21    | 2   | 13    | 3   |
| 菓子・製菓材料 | 16  | 1    | 6.3         | 7     | 1   | 7   |     | 13  |     | 15  | *13 | 8     |     | 3     | 1   |
| 調味料     | 11  | 0    | 0           | 8     |     | 8   |     | 6   |     | 7   |     | 2     |     | 3     | 1   |
| 漬物      | 6   | 0    | 0           | 4     |     | 4   |     | 3   |     | 4   |     | 4     |     |       |     |
| 乾燥果実    | 5   | 0    | 0           | 3     |     | 3   | *2  | 4   |     | 3   |     | 4     | 2   | 2     |     |
| シロップ漬   | 4   | 0    | 0           | 1     |     | 1   |     | 4   |     | 2   |     | 2     |     | 2     | 1   |
| その他の食品  | 6   | 0    | 0           | 3     |     | 3   |     |     |     | 3   | 2   | 1     |     | 3     |     |

\*1 うち、1検体から無表示の着色料（赤 102）が検出され、法第 1 1 条第 2 項違反となった。

\*2 原料に由来する（安息香酸を検出）。

表 3-34 食鳥肉の化学検査結果

| 国産/輸入別 | 項目 | 抗菌性物質 |       |       | 農薬 | 内寄生虫用剤 |
|--------|----|-------|-------|-------|----|--------|
|        |    | 簡易検査法 | 抗生物質等 | 合成抗菌剤 |    |        |
| 検体数    | 合計 | 70    | 40    | 40    | 10 | 10     |
|        | 国産 | 60    | 30    | 30    | 0  | 0      |
|        | 輸入 | 10    | 10    | 10    | 10 | 10     |
| 検出検体数  |    | 0     | 0     | 0     | 0  | 0      |