

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	137
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	137
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	137
第 2 令和 5 年度食品衛生監視事業（4 月分及び 5 月分）の実施結果について	140
第 3 令和 5 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	151
第 4 令和 5 年度食品衛生監視事業（9 月分から 11 月分まで）の実施結果について	168
第 5 令和 5 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	180
第 6 令和 5 年度食品衛生監視事業（1 月分から 3 月分まで）の実施結果について	195
第 7 食品関係保健所計画事業	207
第 2 節 その他の事業	214
第 1 現場簡易検査	214
第 2 夜間営業等監視事業	214
第 3 臨時営業等監視事業	214

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、「令和5年度東京都食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査、食品衛生講習会等を行っている。

令和5年度は、着実なHACCP導入と定着を支援するため、実情に応じた取組支援を実施したほか、食中毒対策として、近年の食中毒の発生状況等を踏まえ、食肉を取扱う施設や

集団給食施設に対して、重点的に監視指導を実施した。また、近年定着化しつつあるテイクアウトや宅配サービスを行う飲食店等に対し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。

そのほか、食品表示制度の適切な運用を図るため、原産地表示やアレルギー表示等に関する監視指導を実施した。

第1節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業

第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

「令和5年度東京都食品衛生監視指導計画」に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生監視指導一覧

(令和5年度)

区分	実施内容	実施延件数	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○集団給食施設等の監視指導 ○食肉等の取扱施設の監視指導 ○食品製造業の監視指導 ○食品販売業の監視指導 ○届出営業者の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導 ○表示の監視指導 ○食品衛生知識の普及啓発事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	2,872
6月～8月 【夏期一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○HACCPの取組支援 ○大量調理施設の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食肉等の取扱施設の一斉監視指導 ○食品のアレルギー対策 	<ul style="list-style-type: none"> ○届出営業者の一斉監視指導 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○食品衛生知識の普及啓発事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	5,825
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○食肉等取扱施設の監視指導 ○食品製造業の監視指導 ○食品販売業の監視指導 ○届出営業者の監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導 ○表示の監視指導 ○食品衛生知識の普及啓発事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,663
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○HACCPの取組支援 ○集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の一斉監視指導 ○食品製造業等の一斉監視指導 ○食肉等取扱施設の一斉監視指導 ○届出営業者の一斉監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する一斉監視指導 ○生食用鮮魚介類及び生食用かきの取り扱い施設の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○食品衛生知識の普及啓発事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	1,788
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○HACCPの取組支援 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導 ○食品のアレルギー対策 ○食肉等取扱施設の監視指導 ○食品製造業の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品販売業の監視指導 ○届出営業者の監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導 ○テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導 ○表示の監視指導 ○食品衛生知識の普及啓発事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,310

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧 令和5年度保健所食品衛生監視指導計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
主な監視事業	4-5月事業 ①集団給食施設等の監視指導 *ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策 ②食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ③食品製造業 (清涼飲料水、酒類(ビール)、菓子、粉末食品等) ④食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤食鳥肉(食鳥処理場等) ⑥食品のアレルギーマスク対策 ⑦届出営業者			夏期一斉監視事業 夏期に事故の原因となりやすい施設に対する監視指導 ①大量調理施設 *ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策 ②食品製造業 (そうざい、菓子、アイスクリーム類、めん類、食肉処理業等) ③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ④食品の販売業 (スーパー、魚介類販売業、各販売業等) ⑤食品のアレルギーマスク対策 ⑥届出営業者 ⑦再発防止			9-11月事業 ①集団給食施設等 *ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策 ②食品のアレルギーマスク対策 ③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ④食品製造業 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑤届出営業者 ⑥学校給食用パン・めん類製造所・米飯加工委託工場 ⑧食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 ⑨食鳥肉(食鳥処理場等)			歳末一斉監視事業 歳末に食品を大量に取扱う施設に対する監視指導 ①集団給食施設等 *ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策 ②食品製造業 (そうざい、菓子、水産製品、漬物、食肉製品、食肉処理業、飲食店等) ③食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ④届出営業者 ⑤生食用鮮魚介類及び生食用かきの取り扱い施設 ⑥ふぐ取扱い関係営業業者 ⑦夜間営業者			1-3月事業 ①食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 ②集団給食施設等 *ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策 ③食品のアレルギーマスク対策 ④食肉等の取扱施設 (飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業等) ⑤食品製造業 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他) ⑥食品の販売業 (スーパー、デパート、各販売業等) ⑦届出営業者 ⑧食鳥肉(食鳥処理場等)		
	収去検査	①③④⑤で実施			②③④⑤で実施			②③⑤⑧⑨で実施			②③⑤で実施			①③④⑤⑥⑧⑨で実施	
HACCPの取組支援	HACCP 導入・定着の支援														
表示監視	表示の検査・指導 (食品表示法(栄養成分表示除く)、米トレ法に基づく表示に関するもの)														
保健所計画事業	各保健所又は圏域ごとに地域の実情等を考慮し、計画を定めて実施														
その他主な実施内容	危機管理対策(大規模食中毒発生時対応訓練等を含む。) 食の安全に関する食育の推進、テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導														

表 3-1-3 令和5年度食品衛生監視指導による食品別収去検査一覧

区分	合計				細菌検査				化学検査				
	検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		
			不良数	不良率			不良数	不良率			不良数	不良率	
対象食品 合計	7,042	687	3	0.4%	3,552	472	2	0.4%	3,490	215	1	0.5%	
4月～5月	給食供給者等の一斉監視	729	76		670	71			59	5			
	食品製造業の一斉監視	231	28		153	21			78	7			
	食品販売業の一斉監視	408	31		101	14			307	17			
	食鳥肉の一斉監視	268	8		56	4			212	4			
	計画事業ほか												
小計	1,636	143	0	0.0%	980	110	0	0.0%	656	33	0	0.0%	
6月～8月 (夏期一斉)	調理パン・弁当類	229	28		229	28							
	サラダ・そうざい類	342	33		279	29			63	4			
	生菓子	127	10		90	8			37	2			
	地域流通食品	552	36	1	122	13			430	23	1	4.3%	
	食肉	130	13		130	13							
	すし種・刺身	150	25		150	25							
	アイスクリーム類	85	17	1	5.9%	85	17	1	5.9%				
	サケ及びサケ加工品	5	5						5	5			
	豆腐	118	20		118	20							
	食肉調理品	13	1		13	1							
計画事業ほか													
小計	1,751	188	2	1.1%	1,216	154	1	0.6%	535	34	1	2.9%	
9月～11月	給食供給者等の一斉監視												
	食品のアレルギー物質検査	25	25						25	25			
	食品製造業の一斉監視												
	食品販売業の一斉監視	1,148	97		340	56			808	41			
	改善確認が必要な施設の監視	244	25		244	25							
	食鳥肉の一斉監視	210	7		42	3			168	4			
	豆腐												
	食肉調理品												
	乳処理業	18	6		6	3			12	3			
	計画事業ほか												
小計	1,645	160	0	0.0%	632	87	0	0.0%	1,013	73	0	0.0%	
12月 (歳末一斉)	正月用・贈答用食品	364	32		108	18			256	14			
	生菓子類	77	13		77	13							
	生食用かき	6	6		6	6							
	魚肉練り製品	240	27	1	3.7%	56	14	1	7.1%	184	13		
	食肉製品	188	22		48	12			140	10			
	魚介類加工品・魚卵加工品	120	8						120	8			
	食肉調理品												
	計画事業ほか												
小計	995	108	1	0.9%	295	63	1	1.6%	700	45	0	0.0%	
1月～3月	改善確認が必要な施設の監視	351	40		247	35			104	5			
	食品のアレルギー物質検査	5	5						5	5			
	食品販売業の監視	432	33		114	16			318	17			
	食品製造業の監視	26	4		26	4							
	豆腐												
	豆腐原料大豆												
	食鳥肉の監視	201	6		42	3			159	3			
	その他												
計画事業ほか													
小計	1,015	88	0	0.0%	429	58	0	0.0%	586	30	0	0.0%	

第2 令和5年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4、表3-1-6）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して2,872件の立入りをを行い、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。

また、食品製造業、食料品等販売業等52軒から食品等を収去し、143検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良食品は発見されなかった。

食品の取扱い等が不良であった施設114軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については以下のとおりである。

2 実施結果

(1) HACCP の取組支援

ア 監視指導（表3-1-5）

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を円滑に導入・定着できるよう、事業者の規模や状況等に応じた支援を行った。製造・処理施設437件、販売施設427件、調理施設1,945件、その他上記に該当しない事業者1件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

(2) 集団給食施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

学校、保育施設、病院・診療所、その他（工場・事業所、寮等）の給食施設（飲食店営業を含む。）に対して209件の立入りをを行い、食中毒の発生を未然に防止するため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。

このうち、給食施設12軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-8、表3-1-9）

集団給食施設25軒からそうざい、調味料等を収去し、74検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(3) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉を取扱う施設に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛や、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。また、馬肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等を取扱う施設についても、基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導を行った。飲食店営業者等に対して468件の立入りをを行った。

このうち、食肉を加熱不十分な状態で提供していた飲食店等18軒に対して口頭注意を行い、改善を指導した。

(4) 食品製造業の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

菓子等の食品の製造施設に対して424件の立入りをを行い、食品の製造施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、違反食品や異物混入等を未然に防止した。また、取扱食品の表示事項について監視指導を行った。

このうち、9軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-10、表3-1-11）

菓子製造業等の食品製造施設16軒から菓子等を収去し、32検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良食品は発見されなかった。

(5) 食品販売業の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

スーパー、デパート等の食品販売施設に対して426件の立入りをを行い、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、流通食品の検査を実施した。併せて流通食品の表示について、監視指導を実施した。

このうち、販売施設13軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-12、表3-1-13）

食品販売施設8軒からそうざい、菓子類等を収去し、30検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった食品はなかった。

(6) 届出営業者の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食品衛生法の営業届が必要となる営業者に対して、376件の立入りをを行い、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品

の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

このうち、9軒の施設に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(7) 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

食鳥肉の安全性を確保するため、「令和5年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」（令和5年3月29日付4福保健食第1977号）に基づき、食鳥処理場に対して41件の監視指導を実施した。

その結果、2軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等に対して8軒の立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達がされていることを確認した。

イ 収去検査（表3-1-5、表3-1-14、表3-1-15）

食鳥処理場4軒から食鳥肉を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計8検体を実施した。その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(8) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導（表3-1-5）

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

主として、乳幼児・学童が喫食する食品の製造業及びアレルギー対応食を導入する給食施設等899件に立入り、コンタミネーションの防止対策等の確認や表示検査等の監視指導を実施した。

このうち、アレルギーに係る表示が不適切であった飲食店1軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(9) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導（表3-1-5）

テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して381件の立入りをを行った。

このうち、食品の取扱いが不適切であった飲食店6軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、改善を図った。

(10) 表示の監視指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-16）

食品等22,755品目の表示検査を実施し、23品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.1%）。当該食品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,299品目、保健機能食品659品目、アレルギーに係る表示8,381品目についても、併せて表示検査を実施した。

(11) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-17）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を49回実施し、1,018名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を31回（参加者538名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を10回（参加者123名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウエルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を32回（参加者647名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を20回（参加者441名）、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を5回（参加者144名）、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を18回（参加者369名）、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会を8回（参加者181名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を4回（参加者69名）実施した。

表3-1-4 施設別立入検査実施状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	(衛生指導注意票 含む) 指導文書交付	その他	
合計	2,872	114	118		3	
製造・処理施設	443	12	19			
販売施設	437	15	15			
調理施設	1,991	87	84		3	
その他	1					

表3-1-5 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況					収去検査実施状況			通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数	
				行政指導						
				口頭注意	(衛生指導注意票含む) 指導文書交付	その他				
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	437								
	販売施設	427								
	調理施設	1,945								
	その他	1								
イ 集団給食施設 (再掲)		209	12	12			25	74		
ウ 食肉等の取扱施設 (再掲)		468	18	18			6	11	3	
エ 食品製造業 (再掲)		424	9	13			16	32		
オ 食品の販売業 (再掲)		426	13	13			8	30		
カ 届出営業者 (再掲)		376	9	9			8	24		
キ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)		41	2	2			4	8		
ク 食品のアレルギー対策 (再掲)		899	1	1			6	19		
ケ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		381	6	6						

表3-1-6 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査検体数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検体数 (再掲) 通報した		項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)
合計		143	0	(0)	0	1,636	980	0	(0)	656	0	(0)
魚介類等	魚介類	1		()					()			()
	すし種・さしみ	2		()					()			()
	その他の魚介類加工品	3		()					()			()
冷凍食品	無加熱摂取	4		()					()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6		()					()			()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	8	()		268	56	()	212	()		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		()					()			()
	乳製品	13		()					()			()
	乳類加工品	14		()					()			()
	アイスクリーム類・氷菓	15		()					()			()
農産物等	穀類及びその加工品	16		()					()			()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	10	()		106	39	()	67	()		()
菓子類	洋生菓子	18	13	()		135	80	()	55	()		()
	和生菓子	19	2	()		10	10	()		()		()
	その他の菓子・菓子材	20	17	()		191	91	()	100	()		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21		()					()			()
	酒精飲料	22	8	()		51	8	()	43	()		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	3	()		60		()	60	()		()
	調味料	26	8	()		105	21	()	84	()		()
	加熱済そうざい	27	60	()		603	573	()	30	()		()
	未加熱そうざい	28	11	()		85	85	()		()		()
	そうざい半製品	29		()					()			()
	弁当類	30	1	()		5	5	()		()		()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32		()					()			()
	豆腐	33		()					()			()
上記以外の食品	34	2	()		17	12	()	5	()		()	
添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35		()					()			()
	その他添加物	36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37		()					()			()
	おもちゃ	38		()					()			()

表3-1-7 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食 品 名		項 目	総検査検体数	法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検 体 数 (再掲) 通報した	総検査項目数	(内訳)					
								細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)
合 計			5	0	(0)	0	90	11	0	(0)	79	0	(0)
魚 介 類 等	魚 介 類	1			()					()			()
	す し 種 ・ さ し み	2			()					()			()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3			()					()			()
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4			()					()			()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 摂 取	5			()					()			()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 摂 取	6			()					()			()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7			()					()			()
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉	8			()					()			()
	殺 菌 液 卵	9			()					()			()
	未 殺 菌 液 卵	10			()					()			()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	11			()					()			()
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12			()					()			()
	乳 製 品	13			()					()			()
	乳 類 加 工 品	14			()					()			()
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15			()					()			()
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品	16			()					()			()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17			()					()			()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18			()					()			()
	和 生 菓 子	19			()					()			()
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材	20	1		()		24			()	24		()
	清 涼 飲 料 水	21			()					()			()
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22			()					()			()
	氷 雪	23			()					()			()
	水	24			()					()			()
	缶 詰 ・ び ん 詰	25	2		()		34			()	34		()
そ の 他 の 食 品	調 味 料	26			()					()			()
	加 熱 済 そ う ざ い	27	2		()		32	11		()	21		()
	未 加 熱 そ う ざ い	28			()					()			()
	そ う ざ い 半 製 品	29			()					()			()
	弁 当 類	30			()					()			()
	調 理 パ ン	31			()					()			()
	ゆ で め ん 類	32			()					()			()
	豆 腐	33			()					()			()
	上 記 以 外 の 食 品	34			()					()			()
添 加 物	別 表 第 1 の 添 加 物 及 び そ の 製 剤	35			()					()			()
	そ の 他 添 加 物	36			()					()			()
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37			()					()			()
	お も ち ゃ	38			()					()			()

【参考】

※ **太ワク** は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを を超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳	5万/ml を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	アフラトキシン M ₁ 0.5μg/kgを を超えるもの

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

※2 生食用鮮魚介類をいう

表3-1-8 集団給食施設等の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	(-) ※	(+)	(-)	(+)
合計	71	0	0.0	49	8	10	2	2	0	0	69	0	1	1	0	71	0	71	0	71	0	15	0	50	0
加熱済そうざい	55			41	4	8	2				55					55		55		55		12		45	
未加熱そうざい	9			1	4	2		2			7		1	1		9		9		9				4	
野菜類・果物類 及びその加工品	3			3							3					3		3		3		2			
その他の食品	1			1							1					1		1		1		1		1	
その他の菓子 ・菓子材料	1			1							1					1		1		1					
弁当類	1			1							1					1		1		1					
調味料	1			1							1					1		1		1					

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

表3-1-9 集団給食施設等の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								着色料		甘味料						漂白剤		その他					
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸	安息香酸	パラオキシ安息香酸エステル類	デヒドロ酢酸	パラオキシ安息香酸メチル	タール色素	サッカリン	アセスルファムK	スクラロース	その他※		二酸化硫黄		ヒスタミン										
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	5	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	4	0	4	0	4	0	2	0	1	0	1	0
調味料	3			3		3		3		3		3		2		3		3		3		1		1			
その他の食品	1															1		1		1		1					
加熱済そうざい	1																									1	

※ 検体によりステビオシド、レバウジシドAを検査した。

表3-1-10 食品製造業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)
合計	21	0	0.0	9	3	3	3	3	0	0	0	4	0	15	0	0	0	0	17	0	17	0	17	0	11	0
その他の菓子 ・菓子材料	8			5		2	1							8					8		8		8		6	
洋生菓子	7			1	2	1	2	1						7					7		7		7		5	
和生菓子	2			1				1						2 ^{※2}					2		2		2			
酒精飲料	4			2	1			1				4														

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

※2 5/g検出した検体を1含む

表3-1-11 食品製造業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				酸化防止剤		着色料		漂白剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		EDTA		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	7	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0	2	0	1	0	4	0	1	0
酒精飲料	4																					3		1	
その他の菓子・菓子材料	2			2		2		2		2		2		1		1		1				1			
缶詰・びん詰	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1					

表3-1-12 食品販売業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)										大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌		
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
				10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷	10 ⁸	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
合計	14	0	0.0	11	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	14	0	14	0	14	0	1	0	0	0	5	0
野菜類・果物類及びその加工品	3			2		1								3						3		3		3		1				1	
洋生菓子	3			3										3						3		3		3						1	
加熱済そうざい	2			1										2						2		2		2						1	
調味料	2			2		1								2						2		2		2						1	
未加熱そうざい	2			2										2						2		2		2						1	
その他の菓子・菓子材料	2			1		1								2						2		2		2							

※ 不検出であった検体の結果は<100/gとしており、その結果を含む。

表3-1-13 食品販売業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				酸化防止剤				着色料		漂白剤											
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他 ^{※1}		BHA/BHT		EDTA		TBHQ		タール色素		その他 ^{※2}		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	17	0	0.0	15	1	15	0	15	0	15	0	15	0	16	0	16	1	16	1	2	0	1	0	1	0	1	0	13	0	1	0	1	0
その他の菓子・菓子材料	4			4		4		4		4		4		4		4		4				1				1		3					
野菜類・果物類及びその加工品	4			2		2		2		2		2		4		4	1	4	1								1					1	
洋生菓子	3			2		2		2		2		2		2		2		2									2						
缶詰・びん詰食品	2			2		2		2		2		2		2		2		2		1				1			1		1				
調味料	2			3		3		3		3		3		2		2		2		1							3						
加熱済そうざい	2			2	1	2		2		2		2		2		2		2									3						

※1 検体により、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、ステビオシド、レバウジシドA、ズルチンを検査した。

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

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

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色 ブドウ球菌		ウエルシュ 菌		リステリア・ モノシイトケネス		カンビ ⁺ ロバ ⁺ クテ ⁻ ・ジ ⁻ エシ ⁺ エニ		カンビ ⁺ ロバ ⁺ クテ ⁻ ・コリ		腸管出血性 大腸菌		
		<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	(-)	(+)	(-)※1	(+)※2	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	4	0	0	0	0	2	2	0	0	0	1	1	2	0	2	2	4	0	0	4	2	2	3	1	4	0	4	0
食鳥 処理場	Aランク																											
	Bランク	2				1	1				1		1		1	1	2			2	2		1	1	2		2	
	Cランク	2				1	1					1	1		1	1	2			2	2		2	2	2		2	
	Dランク																											

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

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

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

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

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

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

※1 オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン、ドキシサイクリン、その他のTC系抗生物質、ゲンタマイシン、その他のAG系抗生物質、エリスロマイシン、スピラマイシン、タイロシン、チルミコシン、その他のML系抗生物質、アンピシリン、ベンジルペニシリン、ナフシリン、ジクロキサシリン、クロキサシリン、その他のPC系抗生物質、エンロフロキサシン、その他のキノロン系抗菌剤を検査した。

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

※3 チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、レバミゾール、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、シロマジンを検査した。

表 3-1-16 食品別表示検査

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内 訳 (複数計上あり)										措置品目数 その他	内 訳 (複数計上あり)			通報した品目数 その他	指示・公表数	収去検査 (食品表示法)					
						衛生事項			品質事項			保健事項					文書指導	口頭指導	その他			検査検体数	違反検体数				
						無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原産地	輸入加工食品 の原産地	その他	栄養成分表示	機能性表示									その他	文書指導	口頭指導	その他
合計	22,755	1,299	659	8,381	23	4	1	3	13	0	13	0	2	0	0	0	23	0	23	0	0	0	23	0			
加工食品※ 1	農産物																										
	麦類	1	29																								
	粉類	2	137	4	69																						
	でん粉	3	64	10	3																						
	野菜加工品	4	678	62	59																				3		
	果実加工品	5	586		46	1			1		1							1		1						2	
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	263		23	22																					
	香辛料	7	227		11																						
	めん・パン類	8	1,248		5	762	1			1		1		1				1		1							
	穀類加工品	9	192	15	27																						
	菓子類	10	2,099	248	77	1,686	9	1		1	2			8				9		9						7	
	豆類の調製品	11	388	196	21	94																					
	砂糖類	12	107																								
	その他の農産加工食品	13	441	14	52	1			1	1								1		1							
	畜産物																										
	食肉製品	14	825		534																						
	酪農製品	15	997		285	750	4			4		3		1				4		4							
	加工卵製品	16	291		275																						
	その他の畜産加工食品	17	595		288																						
	水産物																										
	加工魚介類	18	850		314																						
	加工海藻類	19	240		5																						
	その他の水産加工食品	20	214		4	2																					
	その他																										
	調味料及びスープ	21	1,206	246	3	930																					6
食用油脂	22	241	11	19	13	2		1	1	2							2		2								
調理食品	23	3,158	367	22	1,852	5	3		2								5		5						3		
その他の加工食品	24	575	107	7	243																						
飲料等	25	1,076	2	190	312																					2	
小計	16,727	1,282	656	8,349	23	4	1	3	13		13	0	2	0	0	0	23	0	23	0	0	0	0	23	0		
生鮮食品※ 2	農産物 (きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)																										
	米穀	26	242																								
	麦類	27	57																								
	雑穀	28	60																								
	豆類	29	162	17																							
	野菜	30	1,248		3																						
	果実	31	911																								
	その他の農産食品	32	112		32																						
	畜産物																										
	食肉	33	1,286																								
	乳	34																									
	食用鳥卵	35	285																								
	その他の畜産食品	36	3																								
	水産物 (ワカシ、セビレ、トリス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したものの並びに生きたものを含む。)																										
魚類	37	1,086																									
貝類	38	245																									
水産動物類	39	157																									
海産ほ乳動物類	40	8																									
海藻類	41	154																									
小計	6,016	17	3	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
添加物	42	12																									

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

表 3-1-17 講習会実施状況

対象者	回数									受講人数								
	総数※1	内訳（再掲）※2,3,4,5								総数※1	内訳（再掲）※2,3,4,5							
		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス ・下痢原性大 腸菌・ウエル シエ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス ・下痢原性大 腸菌・ウエル シエ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	49	31	10	32	20	5	18	8	4	1,018	538	123	647	441	144	369	181	69
食品事業者	48	31	10	31	20	5	18	8	4	959	538	123	588	441	144	369	181	69
一般	1	0	0	1	0	0	0	0	0	59	0	0	59	0	0	0	0	0

※1 「回数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全ての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

※4 講習会内で衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP 関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲。

※5 HACCPに係る相談会（HACCPに関する豊富な知識やノウハウを持つ有識者による相談会）を実施した場合も、講習会の実施数として計上。

第3 令和5年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

※ 食品衛生夏期対策事業は都・区・八王子市・町田市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要（表3-1-18、表3-1-19、表3-1-23）

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して115,316件の立入りをを行い、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。

令和5年度は、HACCPの取組支援、集団給食施設や弁当屋等の大量調理施設に対する監視指導、食肉の生食等による食中毒を防止するために食肉を取扱う施設に対する監視指導、テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導及び表示の監視指導を最重要課題として実施した。

また、販売業、食品製造業等2,552軒から食品等を収去し、5,304検体の検査を実施した。その結果、59検体の不良食品等を発見した（不良率1.1%）。このうち、4検体が食品衛生法に、1検体が食品表示法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,130軒に対しては、口頭注意や始末書の徴取等の行政措置を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 一斉収去検査（表3-1-20、表3-1-21、表3-1-22、表3-1-23）

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査 27,532 項目を実施した。その結果、74 項目が不良であった。食品別には、「未加熱そうざい」、「アイスクリーム類・氷菓」、「弁当類」、の順に不良率が高かった。このうち、法違反となったのは、大腸菌群を検出し、成分規格を逸脱した「アイスクリーム類・氷菓」等 2 検体(2 項目)であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査 26,894 項目を実施した。その結果、表示にない着色料を検出した「焼き菓子」等 3 検体 3 項目が不良となり、3 項目全てが食品衛生法又は食品表示法違反であった。

ウ 輸入食品の検査

総検査検体5,304検体のうち、輸入食品等の検査は779検体(14.7%)であった。このうち、2検体2項目が不良(不良率0.3%)となり、2項目全てが食品衛生法又は食品表示法違反であった。

(2) HACCPの取組支援（表3-1-20）

ア 監視指導

HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、製造・処理施設 9,335件、販売施設12,425件、調理施設20,671件、その他施設548件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

(3) 大量調理施設の一斉監視指導（表3-1-20）

ア 監視指導

食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある集団給食施設、弁当調理施設、仕出し屋、宴会場等に対し4,760件の立入検査を実施し、食品及び器具の衛生的な取扱い、HACCPを用いた自主管理の推進等について監視指導を行った。

その結果、調理施設等213軒に対して口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

弁当・仕出し屋等793軒から弁当類等を収去し、1,102検体の検査を実施した。その結果、20検体が不良となった。

(4) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-20）

ア 監視指導

菓子製造業をはじめとした食品製造業に11,060件の立入りをを行い、施設における食品の取扱い、表示事項等について監視指導を実施した。

その結果、製造施設等155軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

菓子製造業やアイスクリーム類製造業等、354軒から菓子等を収去し、908検体の検査を実施した。その結果、5検体が法違反もしくは不良となった。

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

ア 監視指導

食肉の生食による食中毒を未然に防止するために、焼肉店、飲食店、食肉販売店、食肉処理業等に対し、16,537件

の立入りをを行い、生食用食肉や牛肝臓又は豚肉（内臓肉を含む）の規格基準の遵守等について監視指導を実施した。さらに、鶏肉や野生鳥獣肉（ジビエ）についてその内臓肉を含め、取扱い等について監視指導を行った。特に、鶏肉の卸しを行っている施設に対し、加熱が必要である旨の情報伝達について監視指導を行った。

その結果、牛肝臓を加熱不十分で提供していた1軒に対して、直ちに提供の中止を指導した。その他、鳥刺し等を提供する飲食店に対する取扱い指導を含め、計451軒に対して口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

食肉販売業等58軒から食肉等を収去し、470検体の検査を実施した。

その結果、1検体から残留基準値を超過する飼料添加物を検出し、食品衛生法違反となった。

(6) 食物アレルギー対策（表3-1-20）

ア 監視指導

食品の製造施設やアレルギー対応食を導入する給食施設におけるアレルゲンのコントロールの実施及び販売施設における取扱食品の特定物質表示が適切であるか確認するため、食品製造業、給食施設等の監視指導を実施した。主として乳幼児・学童が喫食する小麦製のめん類等の製造業及びアレルギー対応食を導入する給食施設等に対して18,649件の立入りをを行い、コンタミネーションの防止対策等の確認や表示検査を実施した。

このうち、製造施設等22軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

食品の製造業等14軒から収去し、19検体の検査を実施した。

(7) 届出営業者の一斉監視指導（表3-1-20）

ア 監視指導

食品衛生法改正や食品製造業等取締条例廃止に伴い、許可から届出に移行する営業者及び新たに届出が必要となった営業者に対し、営業届出制度の周知及び食品の衛生的な取扱い等について30,449件の監視指導を行った。

その結果、268軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の改善等を図った。

イ 収去検査

届出営業者322軒からそうざい等を収去し、916検体の検査を実施した。その結果、9検体が不良となった。

(8) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導（表3-1-20）

ア 監視指導

一般飲食店において、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して6,311件の立入りをを行った。

その結果、原材料や調理後食品の温度管理が不適切であった施設等81軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

テイクアウト等に係る飲食店等116軒から収去し、135検体の検査を実施した。その結果、2検体が不良となった。

(9) 表示の一斉監視指導（表3-1-18、表3-1-24）

ア 食品表示法に基づく表示検査

都内流通食品の表示適正化を図り、表示違反を防止するため、食品の製造業・加工業・販売業等に立ち入り、食品等269,184品目について表示検査を行った。

その結果、1,324品目の表示違反・不適正を発見した（不良率0.5%）。このうち、不良率の高い食品は「水産動物類」、「その他の加工食品」、「茶、コーヒー及びココアの調製品」の順であった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち15,838品目について遺伝子組換えに関わる表示、3,917品目について保健機能食品に関わる表示、94,325品目についてアレルゲンに係る表示の検査を実施した。

(10) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-18、表3-1-27）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を571回実施し、21,548名が参加した。HACCPによる衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を376回（参加者12,470名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を250回（参加者8,015名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を438回（参加者17,070名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を209回（参加者5,974名）、ヒスタミンに関する

内容を盛り込んだ講習会を119回（参加者5,749名）、寄生虫・有毒魚・自然毒に関する内容を盛り込んだ講習会を307回（参加者9,777名）、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会を130回（参加者7,024名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を59回（参加者1,979名）実施した。

イ 現場簡易検査（表3-1-18、表3-1-28）

食品を取扱う施設の衛生状態を把握し、効果的な改善指導を行うことを目的として、現場簡易検査を実施した。検査は4,108軒において、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を28,687件、化学検査を2,823件実施した。

(12) 都保健所が実施した収去検査

ア 細菌検査（表3-1-18、表3-1-29、表3-1-31、表3-1-33、表3-1-34、表3-1-35）

調理パンや弁当類、生菓子、アイスクリーム類・氷菓等154検体を収去し、細菌検査1,216項目を実施した。

その結果、食品衛生法に適合しなかった「アイスクリーム類・氷菓」1検体が不良となった。

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

調理パンや調味料等34検体を収去し、化学検査535項目を実施した。

その結果、食品表示法に適合しなかった「その他の菓子・菓子材料」1検体が不良となった。

表3-1-18 令和5年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		特別区 八王子市 町田市	都保健所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査所 及び 芝浦食肉衛生検査所
		全	都				
立入件数		115,316	33,656	5,825	10,994	64,841	
行政措置実施軒数		2,130	1,339	306	113	372	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0				
		販売禁止	0				
		その他	0				
	処分以外の措置	口頭注意	3,107	1,333	310	179	1,285
		指導文書交付	3	3			
		その他	9	5	4		
収去検査結果	収去軒数		2,552	2,228	78	221	25
	検査検体数		5,304	3,080	188	1,480	556
	判定	法違反・不良	59	55	2	2	
		法違反・不良率(%)	1.1%	1.8%	1.1%	0.1%	0.0%
	細菌検査項目数		27,532	21,145	1,216	3,972	1,199
	判定	法違反・不良	74	73	1		
		法違反・不良率(%)	0.3%	0.3%	0.1%	0.0%	0.0%
	化学検査項目数		26,894	7,109	535	11,948	7,302
	判定	法違反・不良	3		1	2	
		法違反・不良率(%)	0.0%	0.0%	0.2%	0.0%	0.0%
	輸入食品検査品目数		779	153	14	511	101
	(再掲)判定	法違反・不良	2			2	
法違反・不良率(%)		0.3%	0.0%	0.0%	0.4%	0.0%	
表示検査結果		品目数	269,814	45,113	39,928	119,177	65,596
		法違反	1,324	516	130	612	66
		法違反率(%)	0.5%	1.1%	0.3%	0.5%	0.1%
現場簡易検査		実施軒数	5,583	3,893	1,475	42	173
		検査件数	41,917	20,034	10,407	3,118	8,358
衛生講習会		実施回数	571	389	114	11	57
		受講者数	21,548	16,079	3,701	89	1,679

表3-1-19 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入 件数	行政 措置 実施 軒数	(内訳 (件))			不 利 益 処 分
			行政指導			
			口 頭 注 意	指 導 文 書 交 付 (衛 生 指 導 注 意 票 含 む)	そ の 他	
合 計	115,316	2,130	3,107	3	9	0
製 造 ・ 処 理 施 設	11,994	198	198		2	
販 売 施 設	67,116	682	1,659		3	
調 理 施 設	34,732	1,238	1,238	3	4	
そ の 他	1,474	12	12			

表3-1-20 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況						収去検査実施状況		
		立入件数	行政措置 実施軒数	(内訳(件))				収去軒数	総検査 検体数	法違反・不良 検体数
				行政指導			不利益処分			
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導 注意票含む)	その他				
ア HACCPの取組 支援(再掲)	製造・処理施設	9,335								
	販売施設	12,425								
	調理施設	20,671								
	その他	548								
イ 大量調理施設 の監視指導 (再掲)	高齢者福祉施設	260	12	12			65	107		
	上記以外の給食施設	2,322	125	123		2	445	523	1	
	弁当・仕出し調理施設	1,376	43	43		1	254	439	16	
	宴会場	802	33	33			29	33	3	
ウ 食品製造業の監視指導(再掲)		11,060	155	154		2	354	908	5	
エ 食肉等の取扱施設の監視指導(再掲)		16,537	451	450	3	1	58	470	1	
オ 食品のアレルギー対策(再掲)		18,649	22	24			14	19		
カ 届出営業者の監視指導(再掲)		30,449	268	309		3	322	916	9	
キ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導(再掲)		6,311	81	80			116	135	2	

表3-1-21 食品別収去検査結果

項目 食品名		総検査検体数	法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検体数 (再掲した 通報した)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	不良項目数 法違反・ (再掲)	法違反 (再掲)	項目数	不良項目数 法違反・ (再掲)	法違反 (再掲)
合計		5,304	59	(5)	2	54,426	27,532	74	(2)	26,894	3	(3)
魚介類等	魚介類	1	107	()		487	85	()		402	()	
	すし種・さしみ	2	457	3	()	3,700	3,202	5	()	498	()	
	その他の魚介類加工品	3	79	()		737	250	()		487	()	
冷凍食品	無加熱摂取	4	21	()		310	86	()		224	()	
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	12	()		121	40	()		81	()	
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	50	()		1,315	238	()		1,077	()	
	生食用冷凍鮮魚介類	7	8	()		24		()		24	()	
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8	6	()		48	48	()			()	
	殺菌液卵	9		()				()			()	
	未殺菌液卵	10	5	()		149	21	()		128	()	
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	582	2	(1)	1	6,286	1,691	1	()	4,595	1
乳・乳類等	牛乳・加工乳・乳の他の	12	61	()		400	71	()		329	()	
	乳製品	13	80	()		519	136	()		383	()	
	乳類加工品	14	5	()		33	8	()		25	()	
	アイスクリーム類・氷菓	15	101	3	(2)		685	657	3	(2)	28	()
農産物等	穀類及びその加工品	16	174	()		1,509	430	()		1,079	()	
	野菜類・果物類及びその加工品	17	517	1	(1)	1	9,505	904	()	8,601	1	(1)
菓子類	洋生菓子	18	72	()		867	458	()		409	()	
	和生菓子	19	79	1	()		890	361	1	()	529	()
	その他の菓子・菓子材料	20	191	1	(1)		2,874	506	()	2,368	1	(1)
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	105	()		989	116	()		873	()	
	酒精飲料	22	9	()		125		()		125	()	
	氷雪	23		()				()			()	
	水	24	1	()		2	2	()			()	
その他の食品	缶詰・びん詰	25	109	()		1,058	163	()		895	()	
	調味料	26	64	()		933	50	()		883	()	
	加熱済そうざい	27	756	8	()	6,682	5,941	14	()	741	()	
	未加熱そうざい	28	677	21	()	5,303	4,820	29	()	483	()	
	そうざい半製品	29	8	()		144	68	()		76	()	
	弁当類	30	425	16	()	4,081	3,786	17	()	295	()	
	調理パン	31	211	2	()	1,807	1,789	3	()	18	()	
	ゆでめん類	32	31	()		254	169	()		85	()	
	豆腐	33	112	1	()	790	786	1	()	4	()	
	上記以外の食品	34	147	()		1,724	650	()		1,074	()	
添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35		()				()			()	
	その他添加物	36		()				()			()	
器具類	器具及び容器包装	37	13	()		17		()		17	()	
	おもちゃ	38	29	()		58		()		58	()	

表3-1-22 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名		総検査検体数	法違反・不良検体数	法違反(再掲)	検体数(通報した再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	不良項目数・法違反・(再掲)	法違反(再掲)	項目数	不良項目数・法違反・(再掲)	法違反(再掲)
合計		779	2	(2)	2	12,680	1,953	0	(0)	10,727	2	(2)
魚介類等	魚介類	1	39	()		157	33		()	124		()
	すし種・さしみ	2	79	()		814	524		()	290		()
	その他の魚介類加工品	3	4	()		63	13		()	50		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	5	()		106	19		()	87		()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	25	()		974	86		()	888		()
	生食用冷凍鮮魚介類	7	8	()		24			()	24		()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	73	1	(1)	1,894	571		()	1,323	1	(1)
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		()					()			()
	乳製品	13	33	()		262	71		()	191		()
	乳類加工品	14	1	()		6			()	6		()
	アイスクリーム類・氷菓	15	2	()		10	10		()			()
農産物等	穀類及びその加工品	16	23	()		248	48		()	200		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	204	1	(1)	4,286	157		()	4,129	1	(1)
菓子類	洋生菓子	18	1	()		25			()	25		()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓子材料	20	59	()		1,032	115		()	917		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	23	()		286	29		()	257		()
	酒精飲料	22	9	()		119			()	119		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	79	()		922	114		()	808		()
	調味料	26	33	()		484	37		()	447		()
	加熱済そうざい	27	4	()		77			()	77		()
	未加熱そうざい	28		()					()			()
	そうざい半製品	29		()					()			()
	弁当類	30		()					()			()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32		()					()			()
	豆腐	33		()					()			()
	上記以外の食品	34	54	()		853	126		()	727		()
添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35		()					()			()
	その他添加物	36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37	6	()		8			()	8		()
	おもちゃ	38	15	()		30			()	30		()

表3-1-23 収去検査等により判明した法違反

	違反法・違反条文	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反検体
細菌検査	食品衛生法第13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ハード氷菓	細菌数 27,000/m l	1
	食品衛生法第13条第2項違反	成分規格違反	アイスクリーム類・氷菓	ハードアイスマルク	大腸菌群陽性	1
	小 計					2
化学検査	食品表示法第5条違反	添加物表示なし	その他の菓子・菓子材料	焼き菓子	表示にない着色料（食用赤色102号）の検出	1
	食品衛生法第13条第2項違反	飼料添加物の残留基準違反	肉・卵類及びその加工品	【輸】食鳥肉	ラサロシド0.2ppm検出（基準値0.1ppm）	1
	食品衛生法第13条第2項違反	農薬等の残留基準違反	野菜類・果物類及びその加工品	【輸】たまねぎ	チアメトキサム0.04ppm検出（基準値0.02ppm）	1
	小 計					3
違 反 検 体 総 数						5

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-24 食品別表示検査結果

	検査品目数	遺伝子組換え	保健機能食品(再掲)	アレルギー(再掲)	現場で発見した違反・不適正表示品目数	内訳(複数計上可)										措置品目数	内訳(複数計上可)			指示・公表数	検査(食品表示法)						
						衛生事項		品質事項				保健事項					文書指導	口頭指導	その他		通報した品目数	違反検体数	検査検体数				
						無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の原産地の	加工食品の原産地の	輸入加工食品の	その他	栄養成分表示	機能性表示									その他			
																									481	85	142
合計	269,184	15,838	3,917	94,325	1,324	481	85	142	439	122	186	7	199	56	0	0	1,320	21	1,286	19	36	0	904	1			
加工食品※1	農産物	1	904	5	207																						
	麦類	1	904	5	207																						
	粉類	2	2,351	86	1,630	2	1		1		1		1	1				2	1	1			1				
	でん粉	3	676	94	140																						
	野菜加工品	4	10,742	1,350	5,121	10	2		2		5		6					10		10			1			84	
	果実加工品	5	8,758	1,005	5,148	23	6	2	2	2	4	3	4	3				23	3	20			3			30	
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	2,827	12	786	38			10		15		12	1				38	1	37			1			1	
	香辛料	7	2,502	11	529	27	18		2		5	2	7					27		27							
	めん・パン類	8	9,281	271	5,949	67	29	15	10	18	7		10	1				66		66			1				59
	穀類加工品	9	4,826	1,152	2,876	12	7			3	1		1	1				12	1	11			1			28	
	菓子類	10	19,038	3,115	12,221	209	66	3	39	77	61		31	4				207	2	199	6	6	6	1		152	
	豆類の調製品	11	7,185	3,467	4,736	47	12		28	27	34		27	28				47		46	1	1	1			17	
	砂糖類	12	1,238	2	46	1												1	1				1				
	その他の農産加工食品	13	2,612	141	916	8	4		1	3	1		1					8		8			1			4	
	畜産物	14	8,887	13	5,510	12	3		1	5	1		3					12		12						28	
	酪農製品	15	9,920	20	7,272	36	3		1	32	18		3	1				36		36			2			39	
	加工卵製品	16	3,026		2,347	1			1									1		1						4	
	その他の畜産加工食品	17	1,678	40	752	5	1	1	1				1	1				5	1	3	1	1	1			8	
	水産物	18	19,899	5	12,917	76	33	8	22		7		24	3				76	3	73			3			34	
	加工海藻類	19	2,616	1	734	3	1	2	2	2	2		2	2				3		3							
	その他の水産加工食品	20	1,615	115	754	4	1		2		1			1				4	1	3			1			1	
	その他	21	9,283	886	5,335	42	13	3	1	24	2	1	1	4				42	4	38			4			67	
	調味料及びスープ	21	9,283	886	5,335	42	13	3	1	24	2	1	1	4				42	4	38			4			67	
	食用油脂	22	1,842	97	462	2								2				2	2				2			4	
	調理食品	23	21,548	1,815	11,371	167	28	23	35	111	16	1	9	1				167		164	9	2				181	
その他の加工食品	24	3,010	263	1,817	46	10	4	15	20	4		6					46		46						21		
飲料等	25	9,363	364	4,176	13	2	1	9		1		1					13	1	12			1			49		
小計	165,627	14,330	3,672	93,752	851	239	63	135	374	186	7	149	56	0	0		848	21	816	17	33	0			811		
生鮮食品※2	農産物	26	2,548			33				2							33		33								
	米穀	26	2,548			33				2							33		33								
	麦類	27	608																								
	雑穀	28	1,088	99																						2	
	豆類	29	2,384	588	6	3				3								3		3							
	野菜	30	23,890	698	126	40	48	29		19								48		48							
	果実	31	18,609	122	56	47	28		7	15								47		47						21	
	その他の農産食品	32	705	1		7	7											7		7							
	畜産物	33	13,862		261	104	29	4	42	31			2					103		101	2	3				1	
	食肉	33	13,862		261	104	29	4	42	31			2					103		101	2	3				1	
	乳	34	21																								
	食用鳥卵	35	2,827		39																						
	その他の畜産食品	36	20																								
水産物	37	25,602		67	96	60	1	6	29			4					96		96						22		
魚類	37	25,602		67	96	60	1	6	29			4					96		96						22		
貝類	38	6,411		7	44	27	9	7	7			3					44		44						1		
水産動物類	39	2,554		2	89	61	8	10	15			1					89		89						46		
海産ほ乳動物類	40	445																									
海藻類	41	1,269		5	2	1			1								2		2								
小計	102,843	1,508	245	483	473	242	22	7	65	122		50	0	0	0		472	0	470	2	3	0			93		
添加物	42	714		90																							

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

(注) 品質事項については、特別区・八王子市・町田市を除く。

表3-1-25 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	生又は生に近い状態で喫食される 食肉等の取扱軒数※ ¹	取扱い種類(内訳)										その他※ ²	結着処理食肉等取扱軒数	挽肉調理品取扱軒数	通常より低い温度帯加熱による 食肉調理品の提供軒数
					牛肝臓	牛の胃や腸など	牛ユツケ・牛タタキ・牛刺し等	牛ユツケ等(パック品)	鶏刺し及び鶏レバー等	馬刺し等(馬レバー除く)	馬レバー	豚刺し等(豚レバー除く)	豚レバー	その他※ ²				
	合計	4,562	8,992	553	2	26	78	16	222	271	16	0	3	17	110	349	162	
飲食店営業	焼肉専門店	405	429	127	1	18	55	14	3	48	2			3	2	8	18	
	焼鳥屋	406	443	107		1	3		84	26	1			4	1	10	24	
	居酒屋	1,233	1,312	235	1	5	12		129	132	10		3	8	9	58	77	
	ステーキ・ハンバーグ専門店	51	61	2			1	1							3	18	2	
	その他	1,657	2,901	24		2	5		4	12	1			2	7	118	17	
販売業 食肉	スーパー・デパート	384	449	27					1	25	1				69	87	12	
	その他	262	1,064	22						23	1				13	31	12	
	食肉処理業	120	2,052	7			2	1		4					6	10		
	その他	44	281	2					1	1						9		

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

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上

表3-1-26 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

業種	項目	報告施設数※1	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱い種類※2				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生 食 用 食 肉 の 加 工
合 計		405	92	96	48	38	13	82	14	3
飲 食 店 営 業		401	90	90	47	38	13	82	14	1
食 肉 販 売 業		1								
食 肉 処 理 業		3	2	6	1					2
そ の 他		0								

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

※2 取扱種類については複数計上

表 3-1-27 講習会実施状況

対 象 者	回 数								
	総数 ^{※1} (回)	内訳 (再掲) ^{※2,3,4}							
		HACCP関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス ・下痢原性大 腸菌・ウエル シュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・有 毒魚・自然 毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	571	376	250	438	209	119	307	130	59
(うち集合形式以外(再掲))	27	20	12	22	6	7	14	10	4
食品事業者	462	362	249	369	174	116	260	122	55
(うち書面開催分(再掲))	26	20	12	21	6	7	14	10	4
一般	109	14	1	69	35	3	47	8	4
(うち集合形式以外(再掲))	1			1					

対 象 者	受講人数								
	総数 ^{※1} (人)	内訳 (再掲) ^{※2,3,4}							
		HACCP関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス ・下痢原性大 腸菌・ウエル シュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・有 毒魚・自然 毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	21,548	12,470	8,015	17,070	5,974	5,749	9,777	7,024	1,979
(うち集合形式以外(再掲))	3,558	1,811	1,245	2,651	243	973	1,084	1,774	267
食品事業者	19,197	12,272	8,010	15,491	5,347	5,721	9,110	6,951	1,865
(うち集合形式以外(再掲))	3,432	1,800	1,245	2,629	243	973	1,073	1,774	267
一般	2,351	198	5	1,579	627	28	667	73	114
(うち集合形式以外(再掲))	126	11		22			11		

- ※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全ての講習会の回数を計上
- ※2 各内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲
- ※3 それぞれの内容について、1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲
- ※4 衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲

表3-1-28 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小計	スタンプ法		コリテップ		その他
4,108	31,510	28,687	18,707		254		9,726
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		2,823	1,088		339		1,396

【参考】

太ワクは成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを を超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157等 ^{※1} 食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等 について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳 *	5万/ml を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	アフラトキシン M ₁ 0.5μg/kgを を超えるもの

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

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

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)	
合計	70	0	0.0	24	16	9	11	9	0	1	56	6	4	4	0	70	0	70	0	69	1	10	0	45	0	
加熱済そうざい	24			14	3	5	1	1			22	2				24		24		24		1		19		
調理パン	21			4	6	2	5	4			15	3	1	2		21		21		21		4		10		
未加熱そうざい	8				1	1	2	3		1	3	1	2	2		8		8		8		2		6		
弁当類	8				4		3	1			7		1			8		8		8		2		5		
その他の菓子・菓子材料	3			1	1	1					3					3		3		2	1			3		
和生菓子	1				1						3					1		1		1		1		1		
洋生菓子	3			3							1					3		3		3						
野菜類・果物類及びその加工品	1			1							1					1		1		1				1		
調味料	1			1							1					1		1		1						

※ 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

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

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料						着色料		漂白剤		酸化防止剤		その他									
		法違反数	(%法違反率)	ソルビン酸	安息香酸	パラオキシ安息香酸エステル類	デヒドロ酢酸	パラオキシ安息香酸メチル	サッカリン	アセスルファムK	スクラロース	その他 ^{※1}	タール色素	その他 ^{※2}	二酸化硫黄	アスコルビン酸	その他 ^{※3}	POV/AV/粗脂肪															
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数								
合計	27	0	0.0	26	1	26	0	26	0	26	0	26	0	22	0	22	2	22	4	8	0	20	1	2	0	3	0	1	1	2	0	1	0
調味料	9			9	9	9	9	9	9	8	8	8	4	8																			
野菜類・果物類及びその加工品	6			6	1	6	6	6	6	5	5	2	5	3	1	5						1											
その他の菓子・菓子材料	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1							1											
加熱済そうざい	4			4	4	4	4	4	4	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
缶詰・びん詰	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
未加熱そうざい	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
洋生菓子	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
弁当類	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
上記以外の食品	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

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

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

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

表3-1-31 生菓子の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)		
合計	8	0	0.0	2	3	2	1	0	0	0	0	7	1	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
洋生菓子	5			1	2	1	1					4	1		5		5		5		5		1		5	
和生菓子	3			1	1	1						3			3		3		3		3		1		3	

※ 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

表3-1-32 生菓子の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料							
				ソルビン酸		安息香酸		パラオキニ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキニ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファミンK		スクラロース		タール色素			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	2	0	0.0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	2	0
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
和生菓子	1															1		1		1		1	

表3-1-33 すし種・刺身、豆腐の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ最確数		セレウス菌		
				不良数	(%不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	< 3	3<	(-)*	(+)
				合計	45	0	0.0	31	4	8	2	0	0	0	31	5	6	3	25	0	45	0	42	3	25	0
すし種・刺身	25			14	3	6	2				14	3	5	3	25		25		22	3	25					
豆腐	19			16	1	2					16	2	1				19		19				12	5		
野菜類・果物類及びその加工品	1			1							1						1		1					1		

※ 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

表3-1-34 食肉、食肉調理品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ属菌		カンピロバクター・ジエッジェニ		カンピロバクター・コリ		腸管出血性大腸菌		黄色ブドウ球菌	
				法違反数	(%法違反率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)			
				合計	14	0	0.0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	13	14	0	14	0	13	1	14
豚挽肉	5															5	5		5		5		5				
鶏挽肉	3															3	3		3		2	1	3				
牛挽肉	2															1	1		2		2		2				
牛豚合い挽肉	2															2	2		2		2		2				
牛成型肉	1															1	1		1		1		1				
加熱済そうざい	1							1			1					1	1		1		1		1		1		

※ 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

表3-1-35 アイスクリーム類の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		成分規格						
			法違反数	法違反率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-) ※	(+)	細菌数(1g当たり)						
											< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	大腸菌群	
合計		17	0	0.0	17	0	17	0	17	0	4	7	3	3	0	16	1
アイスクリーム	ソフト	1			1		1		1		1					1	
アイスマルク	ソフト	1			1		1		1		1					1	
	ハード	8			8		8		8			3	2	3	7	1	
	小分け	4			4		4		4			3	1		4		
ラクトアイス	ソフト	3			3		3		3		2	1			3		

注 斜体太字は不良検体に該当する。

※ 結果が<100/g（もしくは<100/ml）であった検体を不検出としている。

表3-1-36 サケ及びサケ加工品の収去検査結果（化学検査）

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

第4 令和5年度食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-37、表3-1-39）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して4,663件の立入りをを行い、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。

また、食品製造業、食品販売業等69軒から食品等を収去し、160検体の検査を実施した。その結果、法違反及び不良食品は発見されなかった。

食品の取扱い等が不良であった施設218軒に対しては、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) HACCPの取組支援

ア 監視指導（表3-1-38）

HACCP に沿った衛生管理を導入・定着できるよう、製造・処理施設504件、販売施設604件、調理施設3,467件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

(2) 集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や、食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等に対し、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生管理等について監視指導を行い、食中毒発生の未然防止を図った。

学校給食等の大量調理施設、社会福祉施設、病院等に設置された集団給食施設等に対して1,336件の立入りをを行い、「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年1月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省通知別添）等により、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。

その結果、集団給食施設等43軒に対して、HACCPの考え方に沿った衛生管理の実施、食品の取扱い等について口頭注

意及び始末書・顛末書の徴取の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査等（表3-1-38）

集団給食施設等21軒から食品等を収去し、47検体の検査を実施した。その結果、不良となる検体はなかった。また、集団給食施設の調理施設等について54検体、ノロウイルスのふき取検査を行った。その結果ノロウイルスが陽性となる検体はなかった。

(3) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導（表3-1-38）

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

食品製造業、給食施設（保育園、学校等）、飲食店（そうざい）、食品販売業に対して1,068件の立入りをを行い、表示検査等を実施し、衛生管理の徹底を図った。

この結果、食品製造業等9軒に対して適切な情報伝達の実施やコンタミの防止等について口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-38、表3-1-41）

給食供給施設等21軒から加熱済みそうざい、菓子等を収去し、アレルゲン「小麦」7検体、「乳成分」9検体、「卵」9検体の計25検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(4) 食肉等取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉を取扱う施設に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛や、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導した。また、馬肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等を取扱う施設についても、基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導した。

飲食店等に対して577件の立入検査を行い、食品の取扱いに不備があった施設37軒に対して、口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-38、表3-1-42）

飲食店等2軒から食肉調理品を収去し、3検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(5) 食品製造業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

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

また、歳末期を迎える時期であるため、年末年始用食品(魚肉練り製品、食肉製品等)を製造する施設に対して、適宜監視を実施した。

食品製造施設等に対して487件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、点検・記録の実施、従事者に対する教育研修の徹底、HACCPの導入・定着等について監視指導を行った。

このうち、製造施設等36軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-38、表3-1-43、表3-1-44)

菓子製造業等の食品製造施設9軒から菓子等を収去し、13検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

新たに乳処理業の許可を取得した施設1軒から牛乳を収去し、6検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(6) 食品販売業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

食品流通施設、食品販売施設における食品の取扱い等について監視指導し、法違反品の流通からの排除を図った。

また、合わせて、取扱食品の表示事項について監視指導を行い、適正化を図った。食品販売施設(スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等)に対して601件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。

その結果、食品の取扱いに不備があった販売施設等30軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

イ 収去検査 (表3-1-38、表3-1-45、表3-1-46)

食品販売施設29軒から野菜類・果物類及びその加工品等を収去し、85検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(7) 届出営業者の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

食品衛生法の営業届が必要となった営業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行った。597件の立入りをを行い、「法による届出を要する営業の取扱いについて」(令和3年3月29日付2福保健食第2324号)等により監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いに不備があった届出営業者28軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(8) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

学校給食において提供される食品の衛生を確保するため、学校給食用パン・めん類の製造施設及び米飯加工委託工場に対して7件の立入りをを行い、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」(平成19年1月31日付食安発第0131002号)等により食品の取扱い等について監視指導を行った。

その結果、製造施設等1軒に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(9) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

令和5年度(4月から8月まで)に実施した収去等で結果が芳しくなかった施設、監視指導において指摘箇所があった施設等特に改善指導が必要と認められる施設に対して、フォローアップを実施するため、190件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、食品取扱施設54軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査 (表3-1-38、表3-1-47)

改善確認が必要な施設(製造業、飲食店等)10軒から加熱済そうざい、未加熱そうざい等を収去し、14検体の検査を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(10) 食鳥肉(食鳥処理場)の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-38)

食鳥処理場における、食鳥の異常の有無の確認や衛生管理が適切に行われているか監視指導を実施し、食鳥肉の安全性を確保するため、「令和5年度食鳥肉の衛生確保事業

実施計画について」（令和5年3月29日付4福保健食第1977号）に基づいて立入検査を実施した。食鳥処理場17件に立入り、監視指導を行った。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等12軒に対し立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達が行われていることを確認した。

イ 収去検査（表3-1-38、表3-1-48、表3-1-49）

食鳥処理業3軒から食鳥肉を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計7検体を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(11) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導（表3-1-38）

一般飲食店において、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が増えていることを踏まえ、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店等509件に立入り、監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった施設1軒に対し、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(12) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査（表3-1-50）

食品等30,076品目の表示検査を実施し、55品目の表示違反・不適正を発見した（違反・不適正率0.18%）。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,672品目、保健機能食品822品目、アレルギーに係る表示11,847品目についても、併せて表示検査を実施した。

(13) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-51）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を82回実施し、3,452名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を49回（参加者1,980名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を39回（参加者1,528名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を59回（参加者2,857名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を33回（参加者1,400名）、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を12回（参加者594名）、寄生虫・

有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を25回（参加者1,049名）、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会を27回（参加者1,810名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を12回（参加者559名）実施した。

表 3-1-37 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他	
合計	4,663	218	214	0	5	0
製造・処理施設	513	37	37		1	
販売施設	617	29	28		1	
調理施設	3,531	151	148		3	
その他	2	1	1			

表 3-1-38 事業別立入検査状況及び収去検査実施結果

		立入検査実施状況					収去検査実施状況			未加熱又は加熱不十分の食肉の販売・提供軒数	通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数		
				行政指導							
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導 票含む)	その他					
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	504									
	販売施設	604									
	調理施設	3,467									
	その他	0									
イ 集団給食施設等(ウエルシュ菌・下痢原性大腸菌・ノロウイルス対策) (再掲)		1,336	43	40		3		21	47		
ウ 食品のアレルギー対策 (再掲)		1,068	9	8		1		21	25		
エ 食肉等の取扱施設 (再掲)		577	37	37				2	3	4	6
オ 食品製造業 (再掲)		487	36	36		1		9	13		
カ 食品の販売業 (再掲)		601	30	29		1		29	85		
キ 届出営業者 (再掲)		597	28	27		1		24	61		
ク 学校給食用パン・麺類製造所及び米飯加工委託工場 (再掲)		7	1	1							
ケ 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)		190	54	53		1		10	14		
コ 食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)		17						3	7		
サ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		509	1	1							

表3-1-39 食品別収去検査結果

食 品 名		項 目	総検査検体数	法違反・不良検体数		検体数(通報した) (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
				法違反	法違反(再掲)			細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合 計			160	0	(0)	0	1,645	632	0	(0)	1,013	0	(0)
魚 介 類 等	魚 介 類	1			()					()			()
	す し 種 ・ さ し み	2			()					()			()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3	3		()		34	16		()	18		()
冷 凍 食 品	無 加 熱 撰 取	4			()					()			()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 撰 取	5			()					()			()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 撰 取	6			()					()			()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7			()					()			()
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉	8			()					()			()
	殺 菌 液 卵	9			()					()			()
	未 殺 菌 液 卵	10			()					()			()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び 所 の 加 工 品	11	7		()		210	42		()	168		()
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の	12	6		()		18	6		()	12		()
	乳 製 品	13			()					()			()
	乳 類 加 工 品	14			()					()			()
	アイスクリーム類・氷菓	15	1		()		5	5		()			()
農 産 物 等	穀 類 及 び 所 の 加 工 品	16			()					()			()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び 所 の 加 工 品	17	38		()		398	246		()	152		()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	5		()		42	34		()	8		()
	和 生 菓 子	19	6		()		62	20		()	42		()
	そ の 他 の 菓 子 材 料	20	18		()		149	49		()	100		()
	清 涼 飲 料	21	32		()		418	32		()	386		()
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22			()					()			()
	氷 雪	23			()					()			()
	水	24			()					()			()
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	6		()		101			()	101		()
	調 味 料	26	2		()		13	5		()	8		()
	加 熱 済 そ う ざ い	27	22		()		100	86		()	14		()
	未 加 熱 そ う ざ い	28	7		()		48	45		()	3		()
	そ う ざ い 半 製 品	29			()					()			()
	弁 当 類	30	3		()		24	23		()	1		()
	調 理 パ ン	31	2		()		11	11		()			()
	ゆ で め ん 類	32			()					()			()
	豆 腐	33	2		()		12	12		()			()
上 記 以 外 の 食 品	34			()					()			()	
添 加 物	別 表 第 1 の 添 加 物 及 び 所 の 製 剤	35			()					()			()
	そ の 他 添 加 物	36			()					()			()
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37			()					()			()
	お も ち や	38			()					()			()

表3-1-40 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食 品 名		項 目	総検査検体数	法違反・不良検体数		検体数 通報した (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
				法違反 (再掲)	法違反 (再掲)			細菌検査			化学検査		
								項目数	法違反・不良項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反 (再掲)
合 計			20	0	(0)	0	300	12	0	(0)	288	0	(0)
魚 介 類 等	魚 介 類	1			()					()			()
	す し 種 ・ さ し み	2			()					()			()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3			()					()			()
冷 凍 食 品	無 加 熱 撰 取	4			()					()			()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 撰 取	5			()					()			()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 撰 取	6			()					()			()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7			()					()			()
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉	8			()					()			()
	殺 菌 液 卵	9			()					()			()
	未 殺 菌 液 卵	10			()					()			()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び 所 の 加 工 品	11			()					()			()
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の	12			()					()			()
	乳 製 品	13			()					()			()
	乳 類 加 工 品	14			()					()			()
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15			()					()			()
農 産 物 等	穀 類 及 び 所 の 加 工 品	16			()					()			()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び 所 の 加 工 品	17	3		()		49			()	49		()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18			()					()			()
	和 生 菓 子	19			()					()			()
	そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	20	1		()		24			()	24		()
	清 涼 飲 料	21	12		()		150	12		()	138		()
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22			()					()			()
	氷 雪	23			()					()			()
	水	24			()					()			()
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	4		()		77			()	77		()
	調 味 料	26			()					()			()
	加 熱 済 そ う ざ い	27			()					()			()
	未 加 熱 そ う ざ い	28			()					()			()
	そ う ざ い 半 製 品	29			()					()			()
	弁 当 類	30			()					()			()
	調 理 パ ン	31			()					()			()
	ゆ で め ん 類	32			()					()			()
	豆 腐	33			()					()			()
	上 記 以 外 の 食 品	34			()					()			()
添 加 物	別 表 第 1 の 添 加 物 及 び 所 の 製 剤	35			()					()			()
	そ の 他 添 加 物	36			()					()			()
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37			()					()			()
	お も ち や	38			()					()			()

【参考】

太ワク は成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
弁当類 (未加熱そうざいを含まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
すし種・刺身 ^{※2}	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100/gを を超えるもの	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	O157等 ^{※1} 陽性
生めん類	300万/g を超えるもの	—	陽性	陽性	陽性	—	—
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
一夜漬(浅漬)	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	O157等 ^{※1} 陽性
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンピロバクター, O157等 ^{※1} 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・ テンダライズ及びタンブリング 処理された食肉等	O157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						
アイスクリーム類	成分規格参照	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—
牛乳・加工乳	5万/ml を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—	アフラトキシン M ₁ 0.5μg/kgを を超えるもの

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

※2 生食用鮮魚介類をいう。

表 3-1-41 食品のアレルゲン検査結果

	検体数	結 果		小麦		乳成分		卵	
		陽性数	(%) 陽性率	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合 計	25	0	0.0	7	0	9	0	9	0
加熱済みそうざい	14			1		7		6	
その他の菓子・菓子材料	7			5				2	
未加熱そうざい	3			1		1		1	
弁 当 類	1					1			

表 3-1-42 食肉調理品の収去検査結果（細菌検査）

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌		カンピロバクター・ジエネ		カンピロバクター・コリ				
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)					
合 計	3	0	0.0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0
加熱済みそうざい	3			2	1												3		3		3		3		2		2	

※ 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

表 3-1-43 乳処理業の収去検査結果（細菌検査）

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				大腸菌群数	
		法違反数	(%) 法違反率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)
合 計	3	0	0.0	1	1	0	1	3	0
牛乳・加工乳・その他の乳	3			1	1		1	3	

表 3-1-44 乳処理業の収去検査結果（化学検査）

項目	検体数	判定		比重		酸度		乳脂肪分		無脂乳固形分	
		法違反数	(%) 法違反率	検体数	不適数	検体数	不適数	検体数	不適数	検体数	不適数
合 計	3	0	0.0	3	0	3	0	3	0	3	0
牛乳・加工乳・その他の乳	3			3		3		3		3	

表 3-1-45 食品販売業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)										大腸菌群数 (1gまたは1ml当たり)						大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ビブリオ	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	≦ 10 ⁹	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
合計	54	0	0.0	24	3	4	6	2	0	0	2	0	19	3	0	2	0	1	40	0	40	0	25	0	1	0	24	0	8	0	
野菜類・果物類 及びその加工品	27			4	1	1	4	2			2		8	3		2		1	29		29		14				23		8		
その他の菓子 ・菓子材料	6			2		3	1						6						6		6					1					
清涼飲料水	16			16																		6		1							
和生菓子	3			1	1		1						3						3		3										
洋生菓子	1												1						1		1										
調味料	1			1	1								1						1		1										

※ 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

表 3-1-46 食品販売業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料						着色料		成分規格		酸化防止剤		漂白剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸 エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸 メチル		サッカリン		アセスルファミンK		スクラロース		その他*		タール色素		規格		防止剤		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	41	0	0.0	39	3	39	3	39	0	39	0	39	0	37	0	37	4	37	4	7	0	31	5	16	0	8	0	2	0
清涼飲料水	16			16		16	2	16		16		16		15		15	3	15	2	3		14	3	16		2			
野菜類・果物類 及びその加工品	9			8	3	8	1	8		8		8		8		8		8	1	2		6	2			3		2	
缶詰・びん詰	6			5		5		5		5		5		6		6		6		1		4				2			
その他の菓子 ・菓子材料	6			6		6		6		6		6		4		4		4		1		5				1			
和生菓子	2			2		2		2		2		2		2		2		2				2							
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1	1	1	1	1	1										
調味料	1			1		1		1		1		1		1		1		1											

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

※2 清涼飲料水の成分規格（検体によって混濁、沈殿、ヒ素、鉛、スズ、パツリン）を検査した。（スズとパツリンは一部の検体のみ）

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

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

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)										大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		ウエルシュ菌		腸管出血性大腸菌		カンピロバクテラ	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)			
合計	25	0	0.0	4	5	9	2	5	0	0	1	0	20	3	0	1	25	0	25	0	25	0	7	1	0	0	18	0	1	0	
加熱済そうざい	8			3	1	2	1	1					6	1		1	8		8		8		1				7		1		
未加熱そうざい	4					2	1	1					3	1			4		4		4		1				4				
洋生菓子	3					2	1						3				3		3		3		2				2				
豆腐	2					1		1					2				2		2		2		1	1							
弁当類	2					1		1					1	1			2		2		2		1				2				
調理パン	2					1		1					2				2		2		2		1								
その他の菓子 ・菓子材料	2			1		1							2				2		2		2						2				
その他の魚介類加工品	1					1							1				1		1		1						1				
アイスクリーム類・氷菓	1					1							1				1		1		1										

※1 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

※2 カンピロバクテラ、カンピロバクテラ・コリ、カンピロバクテラ・ジェジュニを検査した。

※3 細菌数、大腸菌群はアイスマルクの成分規格として検査した。

表 3-1-48 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

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

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

※1 結果が<100/gであった検体を不検出としている。

※2 結果が<10/gであった検体を不検出としている。

表 3-1-49 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

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

※1 オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン、ドキシサイクリン、その他の TC 系抗生物質、ゲンタマイシン、その他の AG 系抗生物質、エリスロマイシン、スピラマイシン、タイロシン、チルミコシンその他の ML 系抗生物質、アンピシリン、ベンジルペニシリン、ナフシリン、ジクロキサシリン、クロキサシリン、その他の PC 系抗生物質、エンロフロキサシン、その他のキノロン系抗菌剤を検査した。

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

※3 チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、レバミゾール、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、シロマジンを検査した。

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

表 3-1-51 講習会の実施状況

対象者	回数									受講人数								
	総数 ^{※1} (回)	内訳(再掲) ^{※2,3,4,5}								総数 ^{※1} (人)	内訳(再掲) ^{※2,3,4,5}							
		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・ 下痢原性 大腸菌・ ウェルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等		HACCP 関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・ 下痢原性 大腸菌・ ウェルシュ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	82	49	39	59	33	12	25	27	12	3,452	1,980	1,528	2,857	1,400	594	1,049	1,810	559
食品事業者	76	48	39	53	31	12	23	23	9	3,260	1,979	1,528	2,665	1,339	594	988	1,694	486
一般	6	1		6	2		2	4	3	192	1		192	61		61	116	73

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

※2 各内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

※4 講習会内で衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP 関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲。

第5 令和5年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

※ 食品衛生歳末一斉監視事業は都・区・八王子市・町田市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要 (表3-1-52、表3-1-53、表3-1-57)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等に対して72,335件の立入りをを行い、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。

特に、この時期流通量の増加する年末年始用食品の製造施設の監視指導を重点的に行った。

また、販売業、食品製造業等957軒から食品等を収去し、2,604検体の検査を実施した。

その結果、12検体の不良食品等を発見した (不良率0.5%)。このうち、1検体は食品衛生法に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設1,670軒に対しては、口頭注意や始末書の徴取、文書指導等の措置を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 食品の一斉収去検査 (表3-1-52、表3-1-55、表3-1-56、表3-1-57)

食品取扱事業者等957軒から収去した食品2,604検体の検査を実施し、12検体の不良食品を発見した (不良率0.5%)。

ア 細菌検査

収去した食品等について細菌検査10,744項目を実施した。

その結果、12項目が不良であった。食品別には、「弁当類」、「和生菓子」、「未加熱そうざい」の順に不良率が高かった。このうち、「はんぺん」1検体1項目が食品衛生法違反であった。

イ 化学検査

収去した食品等について化学検査21,413項目を実施した。

その結果、法違反となる検体はなかった。

ウ 輸入食品の検査

総検査検体2,604検体のうち、輸入食品等の検査は381検

体 (14.6%) であった。このうち、法違反となる検体はなかった。

(2) HACCPの取組支援 (表3-1-54、表3-1-62)

ア 監視指導

HACCPに沿った衛生管理を円滑に導入・定着できるよう、製造・処理施設3,961件、販売施設7,183件、調理施設11,787件、その他施設180件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

(3) 集団給食施設等 (ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策) の一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設や食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等に対し、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者の衛生管理等について監視指導を行い、食中毒発生の未然防止を図った。

集団給食施設、大量調理施設、宴会施設等に対して2,608件の立入りをを行い、「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」(平成18年3月東京都福祉保健局)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添)等に基づき、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。また、高齢者等に食事を提供する施設に立ち入る際は、非加熱で提供する野菜の殺菌等について必要な指導を実施した。

その結果、給食施設等102軒に対して、食品の取扱いについて口頭注意、始末書の徴取等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

高齢者福祉施設や弁当調理施設等162軒から食品等を収去し、196検体の検査を実施した。その結果、1検体が不良となった。

(4) 食品製造業に対する一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

年末年始用食品の製造期に当たり、平常時と異なる生産体制 (短期間かつ大量) において不適切な食品が製造されることがないように、食品製造業における食品の取扱い、製

造工程等について監視指導を行った。

年末年始用食品の製造、販売、加工又は小分け包装を行う施設に対して4,828件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、添加物の使用状況、点検・記録の実施、従事者の衛生管理及び教育研修の徹底等について、監視指導を実施した。

その結果、製造施設等119軒に対して口頭注意、改善報告書の徴取等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

菓子製造業等、349軒から収去し、804検体の検査を実施した。

その結果、6検体が食品衛生法違反又は不良となった。このうち、「はんぺん」1検体1項目が食品衛生法違反であった。

(5) 食肉等取扱施設に対する一斉監視指導 (表3-1-54、表3-1-59、表3-1-60)

ア 監視指導

食肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉を取扱う施設に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛や、生食用食肉、牛の肝臓及び豚の食肉(内臓肉を含む。以下同じ。)の規格基準の遵守、食品・器具の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。また、馬肉や野生鳥獣肉(ジビエ)等を取扱う施設についても、基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導した。

生食用食肉取扱施設、一般飲食店(焼肉店・居酒屋等)、食肉販売店等に対して7,668件立入り、監視指導を行った。

その結果、加熱不十分な食肉料理を提供していた施設等394軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 収去検査

食肉販売業等23軒から食肉等を収去し、124検体の検査を実施した。その結果、違反・不良となる検体はなかった。

(6) 届出営業者の一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

食品衛生法の営業届が必要となった営業者に対して、21,916件の立入りをを行い、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった届出営業施設等173軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

届出営業者152軒から収去し、765検体の検査を実施した。その結果、違反・不良となる検体はなかった。

(7) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

一般飲食店において、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等を行う事例が増加していることを踏まえ、一般的衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について、テイクアウト等を実施する又は実施を検討している飲食店に対して2,445件の立入りをを行った。

その結果、飲食店等36軒に対して、調理後の保管温度や保存時間への留意等食品の取扱いについて口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査

飲食店等37軒から収去し、51検体の検査を実施した。その結果、1検体が不良となった。

(8) 生食用鮮魚介類及び生食用かきの取扱施設の一斉監視指導

ア 監視指導

生食用鮮魚介類によるアニサキス食中毒や、生食用かきによる食中毒を防止するため、生食用鮮魚介類や生食用かきを取り扱う飲食店や魚介類販売施設の監視指導を行った。

(9) 表示の一斉監視指導 (表3-1-52、表3-1-58)

ア 食品表示法に基づく表示監視

多種多様な食品が大量に流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、食品の製造・加工及び販売施設に立ち入り、食品等166,405品目について添加物表示、期限表示、アレルギーに係る表示等、食品表示法に基づく表示検査を行った。

その結果、364品目の表示違反・不適正を発見した(違反・不適正率0.2%)。このうち、不良率の高い食品は「貝類(生鮮水産物)」、「加工魚介類」、「豆類の調製品」の順であった。当該食品の製造者、販売者には、口頭注意等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。

また、総検査品目のうち7,079品目について遺伝子組換えに関する表示、2,768品目について保健機能食品に関する表示、57,267品目についてアレルギーに係る表示の検査を実施した。

(10) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 (表3-1-54、表3-1-61)

ア 監視指導

食品安全上リスクの高いふぐの取扱いについて、ふぐの取扱い規制条例に基づき監視指導を行った。ふぐ取扱い関係営業施設（ふぐ取扱認証施設、無認証の疑いのある施設等）、その他飲食店営業・魚介類販売業等に対して5,399件の立入りをを行い、有毒部位の処理やふぐ調理師の有無等について重点的に監視指導を行った。

その結果、飲食店等153軒に対して、口頭注意の行政措置を行い、東京都ふぐの取扱い規制条例遵守の徹底を図った。

(11) 夜間営業の一斉監視指導 (表3-1-54)

ア 監視指導

スーパー・デパート等販売店における夕刻繁忙時の食品の取扱い及び主に夜間帯に営業する施設を監視指導するため、夕刻から夜間にかけて1,711件の立入りをを行い、衛生的な食品の取扱い、施設の衛生状態、表示等について監視指導を行った。

その結果、食品の取扱い等に不備があった70軒について、口頭注意等の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(12) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-62)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を197回実施し、6,855名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を140回（参加者4,896名）、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を99回（参加者3,913名）、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を148回（参加者5,811名）、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を74回（参加者2,535名）、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を23回（参加者770名）、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を108回（参加者3,834名）、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り込んだ講習会を45回（参加者2,361名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を21回（参加者928名）実施した。

イ 現場簡易検査 (表3-1-52、表3-1-63)

食品を取扱う施設の衛生状態を把握し、効果的な改善指導を行うことを目的として、438施設において現場簡易検

査を実施した。食品及び調理器具等に対し、細菌検査を2,932件、化学検査を275件実施した。

(13) 都保健所が実施した収去検査

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

正月用・贈答用食品（その他の魚介類加工品）、洋生菓子等63検体を収去し、細菌検査295項目を実施した。

その結果、1検体が不良となった。このうち、「はんぺん」1検体1項目が食品衛生法違反であった。

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

正月用・贈答用食品（その他の魚介類加工品）、肉・卵類及びその加工品等45検体を収去し、化学検査700項目を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

表3-1-52 令和5年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		特別区 八王子市 町田	都保健所	健康安全研究 センター (監視部門)	市場衛生検査所 及び 芝浦食肉衛生検査所			
		全	都							
立 入 件 数				20,286	1,788	7,375	42,886			
行 政 措 置 実 施 軒 数				764	114	100	692			
行政措置の内訳	行政処分	営 業 停 止		0						
		販 売 禁 止		0						
		そ の 他		0						
	処分以外の措置	口 頭 注 意		1,740	780	115	153	692		
		指 導 文 書 交 付		3	2		1			
		そ の 他		12	9	3				
取 去 検 査 結 果	取 去 軒 数			957	798	39	101	19		
	検 査 検 体 数			2,604	1,303	108	806	387		
			判定	法違反・不良	12	11	1			
				法違反・不良率 (%)	0.5%	0.8%	0.9%	0.0%	0.0%	
	(検査項目別内訳)	細 菌 検 査 項 目 数			10,744	7,298	295	2,041	1,110	
				判定	法違反・不良	12	11	1		
					法違反・不良率 (%)	0.1%	0.2%	0.3%	0.0%	0.0%
		化 学 検 査 項 目 数			21,413	8,329	700	5,705	6,679	
				判定	法違反・不良	0				
					法違反・不良率 (%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	(再掲)	輸 入 食 品 検 査 検 体 数			381	146	2	209	24	
判定		法違反・不良		0						
		法違反・不良率 (%)		0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%		
表 示 検 査 結 果		品目数		166,405	38,168	16,257	76,443	35,537		
		法 違 反		364	143	24	100	97		
		法違反率 (%)		0.2%	0.4%	0.1%	0.1%	0.3%		
現 場 簡 易 検 査		実 施 軒 数		449	390	11	17	31		
		検 査 件 数		3,352	1,375	145	1,100	732		
衛 生 講 習 会		実 施 回 数		197	150	17	11	19		
		受 講 者 数		6,855	5,812	521	101	421		

表3-1-53 施設別立入検査状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	(衛生指導注意票 含む) 指導文書交付	その他	
合計	72,335	1,670	1,740	3	12	0
製造・処理施設	6,409	129	128	1	2	
販売施設	45,547	826	879		3	
調理施設	19,517	696	714	1	7	
その他	863	19	19	1		

表3-1-54 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入検査実施状況					収去検査実施状況		
		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数
				行政指導					
				口頭注意	(衛生指導注意票 含む) 指導文書交付	その他			
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	3,961							
	販売施設	7,183							
	調理施設	11,787							
	その他	180							
イ 集団給食施設等の監視指導 (再掲)	高齢者施設	421	11	10		1	40	58	1
	上記以外の給食施設	907	25	24		1	98	107	
	弁当・仕出し調理施設	444	17	17			20	23	
	宴会場	836	49	49		1	4	8	
ウ 食品製造業等の監視指導 (再掲)		4,828	119	117	1	2	349	804	6
エ 食肉等の取扱施設の監視指導 (再掲)		7,668	394	420			23	124	
オ 届出営業者の監視指導 (再掲)		21,916	173	219		2	152	765	
カ テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)		2,445	36	35	1	1	37	51	1
キ ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導 (再掲)		5,399	153	162					
ク 夜間営業者の一斉監視指導 (再掲)		1,711	70	70					

表3-1-55 食品別収去検査

食品名	項目	総検査検体数	(内訳)			総検査項目数	細菌検査			化学検査		
			法違反・不良検体数	法違反(再掲)	検体数(通報した)		項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		2,604	12	(1)	34	32,157	10,744	12	(1)	21,413	0	(0)
魚介類等	魚介類	1	76	()		404	353		()	51		()
	すし種・さしみ	2	8	()		73	52		()	21		()
	その他の魚介類加工品	3	287	1	(1)	3,472	913	1	(1)	2,559		()
冷凍食品	無加熱摂取	4	3	()		258			()	258		()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5	17	()		211	64		()	147		()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6	9	()		679	7		()	672		()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8	2	()		10	10		()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	278	()		3,256	1,086		()	2,170		()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12	20	()		66	6		()	60		()
	乳製品	13	59	()		373	94		()	279		()
	乳類加工品	14	5	()		33	13		()	20		()
	アイスクリーム類・氷菓	15	2	()		15	3		()	12		()
農産物等	穀類及びその加工品	16	67	()		546	78		()	468		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	367	()		7,550	727		()	6,823		()
菓子類	洋生菓子	18	262	2	()	2,445	1,720	2	()	725		()
	和生菓子	19	77	3	()	919	460	3	()	459		()
	その他の菓子・菓材料	20	129	()	34	1,846	297		()	1,549		()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	66	()		585	69		()	516		()
	酒精飲料	22	9	()		122	8		()	114		()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24	3	()		49	3		()	46		()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	94	()		1,076	57		()	1,019		()
	調味料	26	73	()		865	219		()	646		()
	加熱済そうざい	27	370	1	()	4,274	2,146	1	()	2,128		()
	未加熱そうざい	28	194	3	()	1,715	1,602	3	()	113		()
	そうざい半製品	29	12	()		182	14		()	168		()
	弁当類	30	31	2	()	255	255	2	()			()
	調理パン	31	32	()		411	256		()	155		()
	ゆでめん類	32	3	()		31	13		()	18		()
	豆腐	33	16	()		145	145		()			()
上記以外の食品	34	25	()		275	74		()	201		()	
添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35		()					()			()
	その他添加物	36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37		()					()			()
	おもちゃ	38	8	()		16			()	16		()

表3-1-56 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

食 品 名		項 目	総 検 査 検 体 数	法 違 反 ・ 不 良 検 体 数	法 違 反 (再掲)	検 体 数 (通 報 し た 再 掲)	総 検 査 項 目 数	(内訳)					
								細菌検査			化学検査		
								項 目 数	法 違 反 ・ 不 良 項 目 数	法 違 反 (再掲)	項 目 数	法 違 反 ・ 不 良 項 目 数	法 違 反 (再掲)
合 計			381	0	(0)	0	8,350	865	0	(0)	7,485	0	(0)
魚 介 類 等	魚 介 類	1			()					()			()
	す し 種 ・ さ し み	2	2		()		29	8		()	21		()
	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	3	2		()		24			()	24		()
冷 凍 食 品	無 加 熱 撰 取	4	2		()		245			()	245		()
	凍 結 前 加 熱 済 ・ 加 熱 後 撰 取	5			()					()			()
	凍 結 前 未 加 熱 ・ 加 熱 後 撰 取	6	5		()		646			()	646		()
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	7			()					()			()
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	生 食 用 食 肉	8			()					()			()
	殺 菌 液 卵	9			()					()			()
	未 殺 菌 液 卵	10			()					()			()
	上 記 以 外 の 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	11	37		()		834	392		()	442		()
乳 ・ 乳 類 等	牛 乳 ・ 加 工 乳 ・ そ の 他 の 乳	12			()					()			()
	乳 製 品	13	24		()		171	44		()	127		()
	乳 類 加 工 品	14			()					()			()
	ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	15			()					()			()
農 産 物 等	穀 類 及 び そ の 加 工 品	16	1		()		17			()	17		()
	野 菜 類 ・ 果 物 類 及 び そ の 加 工 品	17	144		()		3,876	228		()	3,648		()
菓 子 類	洋 生 菓 子	18	2		()		22			()	22		()
	和 生 菓 子	19			()					()			()
	そ の 他 の 菓 子 材 料	20	56		()		978	48		()	930		()
	清 涼 飲 料 水	21	15		()		191	22		()	169		()
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	酒 精 飲 料	22	2		()		39			()	39		()
	氷 雪	23			()					()			()
	水	24			()					()			()
そ の 他 の 食 品	缶 詰 ・ び ん 詰	25	48		()		785	44		()	741		()
	調 味 料	26	21		()		296	29		()	267		()
	加 熱 済 そ う ざ い	27	1		()		18			()	18		()
	未 加 熱 そ う ざ い	28			()					()			()
	そ う ざ い 半 製 品	29			()					()			()
	弁 当 類	30			()					()			()
	調 理 パ ン	31			()					()			()
	ゆ で め ん 類	32			()					()			()
	豆 腐	33			()					()			()
	上 記 以 外 の 食 品	34	11		()		163	50		()	113		()
添 加 物	別 表 第 1 の 添 加 物 及 び そ の 製 剤	35			()					()			()
	そ の 他 添 加 物	36			()					()			()
器 具 類	器 具 及 び 容 器 包 装	37			()					()			()
	お も ち や	38	8		()		16			()	16		()

表3-1-57 収去検査等により判明した法違反品

	違反法・ 違反条項	違反内容	食品分類	一般名称	検査結果	違反 検体
細菌 検査	食品衛生法 第13条第2項違反	成分規格違反	魚肉練り製品	はんぺん	大腸菌群陽性	1
						小 計
違 反 検 体 総 数						1

表3-1-58 食品別表示検査

		検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルギー (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)											措置品目数 その他	内訳 (複数計上可)			通報した品目数 その他	指示・公表数	収去検査 (食品表示法)				
							衛生事項			品質事項			保健事項						文書指導	口頭指導	その他			検査検体数	違反検体数			
							無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原産地	輸入加工食品 の原産国	その他	栄養成分表示	機能性表示	その他									文書指導	口頭指導	その他
合計		166,405	7,079	2,768	57,267	364	110	33	40	144	33	27	0	28	26	0	5	354	4	345	5	16	0	676	6			
加工食品※ 1	農産物	1	426	4	136																							
	麦類	1	426	4	136																							
	粉類	2	1,672	36	1,275	2	1								1			2		2								
	でん粉	3	307	22	27																							
	野菜加工品	4	6,076	476	2,984	4	1		2		2			4				4		4		2			59			
	果実加工品	5	5,109	284	2,861	3		1	2			1		1	1			3		2		1	1			35		
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	2,158	11	88	572	1			1								1		1		1				1		
	香辛料	7	1,451	5	326																						1	
	めん・パン類	8	6,607	270	4,266	10	6	3							1			10		10							28	
	穀類加工品	9	2,624	294	1,560	3									3							3					3	
	菓子類	10	11,396	1,391	7,229	39	20	1	3	12		7			1		1	39		39		1					73	
	豆類の調製品	11	3,874	1,412	2,412	15	2		12	13		12		12	12			15		15							24	
	砂糖類	12	1,094		22																							
	その他の農産加工食品	13	1,495	53	659	2		1	1									2		2							1	
	畜産物	14	5,850	21	3,404	19	7		2	11					3			19		17		2					38	
	食肉製品	14	5,850	21	3,404	19	7		2	11					3			19		17		2					4	
	酪農製品	15	5,960	10	4,495	2			2													2					16	
	加工卵製品	16	1,720		1,300																						20	
	その他の畜産加工食品	17	601	50	257	1						1						1		1								
	水産物	18	11,315	105	7,992	54	22	14	4	13		4		4	2			52	2	50		2					104	
	加工魚介類	18	11,315	105	7,992	54	22	14	4	13		4		4	2			52	2	50		2						
	加工海藻類	19	1,525		384	1								1				1		1							1	
	その他の水産加工食品	20	984	30	440	1		1										1		1							12	
	調味料及びスープ	21	5,109	364	2,920	7	6			1								7		7							41	
	食用油脂	22	1,521	209	294																							
調理食品	23	12,593	898	7,196	43	7	4	10	19					1		3	41		40		1	3				146		
その他の加工食品	24	3,064	238	1,393	4	1		2	1					1			3		3		1					26		
飲料等	25	6,619	148	2,667	5	4			1								5		4		1	1				32		
小計		101,150	6,331	2,082	57,071	216	77	25	33	79	27	0	22	26	0	5	206	2	199	5	16	0				661		
生鮮食品※ 2	農産物	26	1,678			5											5		5									
	米穀	26	1,678			5											5		5									
	麦類	27	594		8																							
	雑穀	28	907	48	10																							
	豆類	29	1,734	191	12																							
	野菜	30	15,750	269	35	15	10				5						15		15								5	
	果実	31	12,126	240	30	15	2		7		6						15		1	14							7	
	その他の農産食品	32	852																									
	畜産物	33	8,600		61	31	11	5		6	12			1			31		1	30								
	食肉	33	8,600		61	31	11	5		6	12			1			31		1	30								
	乳	34	29																									
食用鳥卵	35	1,468		3	6																							
その他の畜産食品	36	10																										
水産物	37	14,542		360	28	19	6	1	2	10						19		19										
魚類	37	14,542		360	28	19	6	1	2	10						19		19										
貝類	38	4,026			60	4			56							60		60									2	
水産動物類	39	1,396		1	3		2		1							3		3									1	
海産ほ乳動物類	40	220																										
海藻類	41	688																										
小計		64,620	748	686	173	148	33	8	7	65	33			6	0	0	148	2	146	0	0	0				15		
添加物	42	635			23																							

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

(注) 品質事項については、特別区・八王子市・町田市を除く。

表3-1-59 食肉の生食等での提供に対する一斉監視指導

業種	項目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	取扱種類(内訳)										結着処理食肉等取扱軒数	挽肉調理品取扱軒数	通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数	
				生又は生に近い状態で喫食される食肉等の取扱軒数※ ¹	牛肝臓	牛の胃や腸など	牛ユツケ・牛タタキ・牛刺し等	牛ユツケ等(パック品)	鶏刺し及び鶏レバー等	馬刺し等(馬レバー除く)	馬レバー	豚刺し等(豚レバー除く)	豚レバー				その他※ ²
合計		2,737	4,835	396	3	46	62	25	123	183	11	0	0	10	55	289	111
飲食店営業		2,232	3,098	339	3	46	61	22	123	131	8			10	12	164	96
食肉販売業		281	760	38				1		35	3				37	66	12
食肉処理業		187	839	19			1	2		17					3	37	2
その他		37	138												3	22	1

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

※2 左記以外を提供・販売していた施設の軒数を計上

表3-1-60 生食用食肉取扱(報告)施設に対する一斉監視指導

業種	項目	報告施設数※ ¹	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	指 導 施 設 数	取扱種類※ ²				
						牛 刺 し	牛 タ タ キ	牛 ユ ツ ケ	そ の 他	生食用食肉の加工
合計		425	60	61	16	31	12	58	13	1
飲食店営業		422	59	60	16	31	12	58	13	
食肉販売業		1								
食肉処理業		2	1	1						1
その他										

※1 現在、開始報告がある生食用食肉取扱施設数を計上。

※2 取扱い種類については複数計上。

表3-1-61 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目 種別	立入軒数	立入延軒数	行政措置実施軒数	(内 訳 (件))				違反の内容 (東京都ふぐの取扱い規制条例)			
				行政指導			不利益処分	従事の制限等 第10条	ふぐ調理師の義務 第11条	ふぐ取扱所の認証 に係る地位の継承 第12条 第12条の2	その他
				口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注意票含む)	その他 (改善報告書等)					
合計	2,502	3,362	153	162	0	0	0	0	31	1	117
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	1,800	2,081	148	157					31	1	117
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	702	1,281	5	5							

表3-1-62 講習会の実施状況

対象者	回数								
	総数※1 (回)	内訳(再掲) ※2,3,4							
		HACCP関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・下 痢原性大腸菌・ウ エルシユ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	197	140	99	148	74	23	108	45	21
(うち集合形式以外(再掲))	13	10	6	11	6	0	9	3	4
食品事業者	169	134	94	134	66	22	96	41	20
(うち集合形式以外(再掲))	11	10	6	11	6		9	3	4
一般	28	6	5	14	8	1	12	4	1
(うち集合形式以外(再掲))	2								

対象者	受講人数								
	総数※1 (人)	内訳(再掲) ※2,3,4							
		HACCP関連	衛生管理 計画作成	ノロウイルス・下 痢原性大腸菌・ウ エルシユ菌	肉の生食	ヒスタミン	寄生虫・ 有毒魚・ 自然毒	食品のア レルギー 対策	テイクア ウト等
合計	6,855	4,896	3,913	5,811	2,535	770	3,834	2,361	928
(うち集合形式以外(再掲))	1,605	1,435	852	1,454	401	0	1,197	692	368
食品事業者	6,137	4,855	3,873	5,332	2,329	757	3,692	2,284	868
(うち集合形式以外(再掲))	1,442	1,435	852	1,454	401		1,197	692	368
一般	718	41	40	479	206	13	142	77	60
(うち集合形式以外(再掲))	163								

※1 「総数」には、講習会の内容にかかわらず、事業実施期間中に実施した全ての講習会の回数を計上。

※2 各内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

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

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

表3-1-63 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計 (細菌+化学)	細菌検査 小計	スタンプ法		コリテップ		その他
438	3,207	2,932	1,082		10		1,840
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		275	83	6	15	0	171

【参考】

※ **太ワク** は成分規格

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

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

表3-1-64 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+))	(-)	(+))	(-) ※	(+))	(-)	(+))
合計	18	0	0.0	9	5	1	3	0	0	0	18	0	0	0	18	0	18	0	18	0	3	0
野菜類・果物類及びその加工品	7			3	1		3				7				7		7		7			
加熱済そうざい	5			4	1						5				5		5		5			3
上記以外の肉・卵類及びその加工品	3				3						3				3		3		3			
その他の魚介類加工品	2			1		1					2				2		2		2			
缶詰・びん詰食品	1			1							1				1		1		1			

※ 結果が<100/gであった検体を（-）としている。

表3-1-65 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料						着色料		漂白剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		パラオキシ安息香酸メチル		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他※		タール色素		二酸化硫黄	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	14	0	0.0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	3	0	11	0	0	0
野菜類・果物類及びその加工品	4			4		4		4		4		4		3		3		3				3			
加熱済そうざい	4			4		4		4		4		4		4		4		4		1		2			
その他の魚介類加工品	2			1		1		1		1		2		2		2		2				2			
缶詰・びん詰食品	2			2		2		2		2		2		2		2		2		1		2			
和生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1			
洋生菓子	1			1		1		1		1		1		1		1		1				1			

※ 検体により、グリチルリチン酸、ステビオシド及びレバウジオリドAを検査した。

表3-1-66 洋生菓子・正月用和菓子等の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群数 (1g当たり)			大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌			
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+))	(-)	(+))	(-) ※	(+))	(-)	(+))		
合計	13	0	0.0	5	4	1	2	1	12	1	0	13	0	13	0	13	0	13	0	2	0
洋生菓子	13			5	4	1	2	1	12	1		13		13		13		13		2	

※ 結果が<100/gであった検体を（-）としている。

表3-1-67 食肉製品、生食用かき、魚肉練り製品の収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				サルモネラ		黄色ブドウ球菌		リステリア・ モノサイトゲネス		ノロウイルス		成分規格 ※2	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)	(-) ※1	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	適	否
合計	32	1	3.1	8	3	2	1	14	0	14	0	12	0	6	0	25	1
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	12											12				12	
生食用かき	6													6			
魚肉練り製品	14	1		8	3	2	1	14		14						13	1 ^{※3}

※1 結果が<100/gであった検体を（-）とした。

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

※3 1検体から大腸菌群を検出した。

表3-1-68 食肉製品、魚肉練り製品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		酸化防止剤		成分規格 ※2							
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		パラオキシ安息香酸メチル		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他※1		タール色素		エリソルビン酸		適	否
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		
合計	23	0	0.0	18	2	18	0	18	0	18	0	18	0	18	1	18	0	18	0	1	0	13	1	1	0	8	0
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	10			5	1	5		5		5		5		5		5		5				7		1		8	
魚肉練り製品	13			13	1	13		13		13		13		13	1	13		13		1		6	1				

※1 検体により、ステビオシド及びレバウジオンDを検査した。

※2 加熱食肉製品（加熱殺菌後包装）の成分規格（亜硝酸根）を検査した。

表3-1-69 魚介類加工品の収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				酸化防止剤※1		着色料		成分規格 ※2						
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		パラオキシ安息香酸メチル		デヒドロ酢酸		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		タール色素		適	否			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					
合計	8	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	4	0	4	0	4	0	1	0	6	0	1	0	
魚介類加工品	7			5		5		5		5		5		4		4		4		1		5				
魚卵加工品	1																					1		1		

※1 BHA、BHT、TBHQを検査した。

※2 いくら・すじこ・たらこの成分規格（亜硝酸根）を検査した。

第6 令和5年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-70、表3-1-72）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に対して3,310件の立入りをを行い、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。

また、食品製造業、食品販売業等36軒から食品等を収去し、88検体の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

食品の取扱い不良であった施設等158軒に対して、口頭注意等を行い、改善を指導した。

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

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) HACCPの取組支援

ア 監視指導（表3-1-71）

HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入・定着できるよう、製造・処理施設499件、販売施設385件、調理施設2,272件、その他施設6件の立入検査を実施し、食品等事業者団体が作成した手引書に基づき、指導及び助言を行った。

(2) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-71）

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設に対してフォローアップをするため、令和5年度に実施した収去検査等の結果が芳しくなかった施設、食中毒・苦情等に関連した施設等、特に改善が必要と認められる施設等168件の立入りをを行い、改善状況の確認を行った。

その結果、食品の取扱いが不適切であった飲食店等41軒に対して、口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-71、表3-1-74、表3-1-75）

改善確認が必要な施設等11軒から菓子類、そうざい類等を収去し、24検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(3) 集団給食施設等（ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策）の監視指導

ア 監視指導（表3-1-71）

食中毒を発症した場合に、重症化するおそれのある高齢

者や子供等が利用する社会福祉施設や食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設を中心に、食品の衛生的な取扱い等について監視指導した。

学校、社会福祉施設、病院等の給食供給施設に対して378件の立入りをを行い、「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省通知別添）等により、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。

その結果、食品の取扱いに不備のある給食供給施設等22軒に対して、口頭注意などの行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(4) 食品のアレルギー対策

ア 監視指導（表3-1-71）

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

食品製造業、給食施設（保育園、学校等）、食品販売業等に対して1,285件の立入りをを行い、表示検査等を実施した。

その結果、10軒に対して口頭注意等の行政措置を行い、食品のアレルギー対策徹底を図った。

イ 収去検査（表3-1-72、表3-1-77）

麺類製造業等5軒から穀物及びその加工品（生めん）等を収去し、アレルギー物質「そば」5検体の検査を実施した。

その結果、検査対象物質を検出した検体はなかった。

(5) 食肉等の取扱施設の監視指導

ア 監視指導（表3-1-71）

食肉の生食等による食中毒を防止するため、これらの食肉を取扱う施設に対し、生食用食肉、牛肝臓及び豚の食肉の規格基準並びに生食用食肉の衛生基準の遵守等について、監視指導を行った。牛肉や豚肉等に加え、その他の鶏肉や野生鳥獣肉（ジビエ）等についても、その内臓肉を含め、その取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。また、鶏肉を卸売販売している施設に対し、加熱が必要である旨の情報伝達について監視指導を行った。

飲食店営業者等に対して382件の立入検査を行い、食肉を不十分な加熱で提供していた施設等17軒に対して、口頭

注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(6) 食品製造業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-71)

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

菓子製造業等に対して502件の立入りをを行い、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。

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

イ 収去検査 (表3-1-71、表3-1-76)

菓子製造業等の食品製造施設14軒から菓子等を収去し、26検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(7) 食品販売業の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-71)

食品の取扱い等について監視指導を行い、法違反品の流通からの排除と、取扱食品の表示事項について適正化を図るために、食品販売施設(スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等)、食品流通施設に対して451件の立入りをを行い、食品の衛生的な販売方法及び表示の確認・衛生指導を行った。

その結果、18軒に対して口頭注意等の行政措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

イ 収去検査 (表3-1-71、表3-1-78、表3-1-79)

スーパー等の食品販売施設9軒から菓子等を収去し、31検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(8) 届出営業者の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-71)

食品衛生法の営業届が必要となる営業者に対して、398件の立入りをを行い、HACCPに沿った衛生管理の実施、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

このうち、16軒の施設に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(9) 食鳥肉(食鳥処理場)の監視指導

ア 監視指導 (表3-1-71)

食鳥肉の安全性を確保するため、「令和5年度食鳥肉の衛生確保事業実施計画について」(令和5年3月29日付4福保健

食第1977号)に基づき、食鳥処理場に対して12件の立入りをを行い、衛生的な処理等について改善を図った。

このうち、行政措置を講じた施設はなかった。

また、鶏肉を卸売販売している食鳥処理場等13軒に対して立入検査を行い、加熱が必要である旨の情報伝達が行われていることを確認した。

イ 収去検査 (表3-1-71、表3-1-80、表3-1-81)

食鳥処理業3軒から食鳥肉を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査、計6検体を実施した。

その結果、違反・不良となった検体はなかった。

(10) テイクアウト等に係る一般飲食店に対する監視指導

ア 監視指導 (表3-1-71)

テイクアウト等を実施する、若しくは実施を検討している飲食店に対して299件の立入りをを行い、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について指導を行い、食中毒発生を未然防止した。

その結果、飲食店等5軒の施設に対して口頭注意の行政措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(11) 表示の検査指導

ア 食品表示法に基づく表示検査 (表3-1-82)

食品等25,318品目の表示検査を実施し、19品目の表示違反・不適正表示を発見した(違反・不適正率0.1%)。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示を行うよう指導した。

また、遺伝子組換えに関わる表示1,606品目、保健機能食品806品目、アレルギーに関わる表示11,551品目についても、併せて表示検査を実施した。

(12) 食品衛生知識の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-83)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を56回実施し、2,146名が参加した。このうち、HACCP等の衛生管理に関する内容を盛り込んだ講習会を41回(参加者1,509名)、衛生管理計画作成に関する内容を盛り込んだ講習会を35回(参加者1,414名)、ノロウイルス・下痢原性大腸菌・ウエルシュ菌に関する内容を盛り込んだ講習会を39回(参加者1,713名)、肉の生食に関する内容を盛り込んだ講習会を18回(参加者1,247名)、ヒスタミンに関する内容を盛り込んだ講習会を5回(参加者139名)、寄生虫・有毒魚・自然毒等に関する内容を盛り込んだ講習会を12回(参加者1,170名)、食品のアレルギー対策に関する内容を盛り

込んだ講習会を6回（参加者1,250名）、テイクアウト等に関する内容を盛り込んだ講習会を5回（参加者126名）実施した。

表3-1-70 施設別立入検査実施状況

	立入検査実施状況					
	立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分
			行政指導			
			口頭注意	(衛生注意指導票 含む) 指導文書交付	その他	
合計	3,310	158	155	0	7	0
製造・処理施設	514	16	15		1	
販売施設	451	19	18		1	
調理施設	2,339	122	121		5	
その他	6	1	1			

表3-1-71 事業別立入検査実施状況、収去検査実施状況

		立入件数	行政措置実施軒数	(内訳 (件))			不利益処分	収去検査実施状況			通常より低い温度帯加熱による食肉調理品の提供軒数
				行政指導				収去軒数	総検査検体数	法違反・不良検体数	
				口頭注意	(衛生注意指導票 含む) 指導文書交付	その他					
ア HACCPの取組支援 (再掲)	製造・処理施設	499									
	販売施設	385									
	調理施設	2,272									
	その他	6									
イ	食品の取扱い等の改善確認が必要な施設 (再掲)	168	41	41			11	24			
ウ	集団給食施設等 (ウエルシュ菌、下痢原性大腸菌、ノロウイルス対策) (再掲) ※	378	22	21		1					
エ	食品のアレルギー対策 (再掲) ※	1,285	10	9		1	5	5			
オ	食肉の取扱施設 (再掲)	382	17	17			2	3			
カ	食品製造業等 (再掲)	502	12	12			14	26			
キ	食品の販売業 (再掲)	451	18	17		1	9	31			
ク	届出営業者 (再掲)	398	16	16			6	20			
ケ	食鳥肉 (食鳥処理場) (再掲)	12					3	6			
コ	テイクアウト等に係る飲食店の監視指導 (再掲)	299	5	5							

※ 12月1日から3月31日までに実施したすべての監視実績を計上している。

表3-1-72 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検査検体数	(内訳)			総検査項目数	(内訳)					
			法違反・不良検体数	法違反(再掲)	検体数(再掲) 通報した		細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)	項目数	法違反・不良項目数	法違反(再掲)
合計		88	0	(0)	0	1,015	429	0	(0)	586	0	(0)
魚介類等	魚介類	1		()					()			()
	すし種・さしみ	2		()					()			()
	その他の魚介類加工品	3		()					()			()
冷凍食品	無加熱摂取	4		()					()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6		()					()			()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11	8	()		223	64	()	159			()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	12		()					()			()
	乳製品	13		()					()			()
	乳類加工品	14		()					()			()
	アイスクリーム類・氷菓	15		()					()			()
農産物等	穀類及びその加工品	16	5	()		5			()	5		()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	8	()		129	34	()	95			()
菓子類	洋生菓子	18	8	()		76	76	()				()
	和生菓子	19	12	()		119	35	()	84			()
	その他の菓子・菓材料	20	10	()		75	43	()	32			()
飲料・氷雪・水	清涼飲料水	21	6	()		81	6	()	75			()
	酒精飲料	22		()					()			()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
その他の食品	缶詰・びん詰	25	1	()		8			()	8		()
	調味料	26	9	()		144	16	()	128			()
	加熱済そうざい	27	11	()		81	81	()				()
	未加熱そうざい	28	2	()		22	22	()				()
	そうざい半製品	29		()					()			()
	弁当類	30	6	()		35	35	()				()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32		()					()			()
	豆腐	33	1	()		12	12	()				()
上記以外の食品	34	1	()		5	5	()				()	
添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35		()					()			()
	その他添加物	36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37		()					()			()
	おもちゃ	38		()					()			()

表3-1-73 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

食品名	項目	総検査検体数	法違反・不良 検体数	法違反 (再掲)	検体数 通報した (再掲)	総検査項目数	(内訳)					
							細菌検査			化学検査		
							項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)	項目数	法違反・不良 項目数	法違反 (再掲)
合計		4	0	(0)	0	69	0	0	(0)	69	0	(0)
魚介類等	魚介類	1		()					()			()
	すし種・さしみ	2		()					()			()
	その他の魚介類加工品	3		()					()			()
冷凍食品	無加熱摂取	4		()					()			()
	凍結前加熱済・加熱後摂取	5		()					()			()
	凍結前未加熱・加熱後摂取	6		()					()			()
	生食用冷凍鮮魚介類	7		()					()			()
肉・卵類及びその加工品	生食用食肉	8		()					()			()
	殺菌液卵	9		()					()			()
	未殺菌液卵	10		()					()			()
	上記以外の肉・卵類及びその加工品	11		()					()			()
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他乳製品	12		()					()			()
	乳類加工品	13		()					()			()
	乳類加工品	14		()					()			()
	アイスクリーム類・氷菓	15		()					()			()
農産物等	穀類及びその加工品	16		()					()			()
	野菜類・果物類及びその加工品	17	1	()		9			()	9		()
菓子類	洋生菓子	18		()					()			()
	和生菓子	19		()					()			()
	その他の菓子・菓子材料	20		()					()			()
	清涼飲料水	21		()					()			()
飲料・氷雪・水	酒精度飲料	22		()					()			()
	氷雪	23		()					()			()
	水	24		()					()			()
	缶詰・びん詰	25	1	()		8			()	8		()
その他の食品	調味料	26	2	()		52			()	52		()
	加熱済そうざい	27		()					()			()
	未加熱そうざい	28		()					()			()
	そうざい半製品	29		()					()			()
	弁当類	30		()					()			()
	調理パン	31		()					()			()
	ゆでめん類	32		()					()			()
	豆腐	33		()					()			()
	上記以外の食品	34		()					()			()
	添加物	別表第1の添加物及びその製剤	35		()					()		
その他添加物		36		()					()			()
器具類	器具及び容器包装	37		()					()			()
	おもちゃ	38		()					()			()

【参考】

※ **太ワク** は成分規格

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

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

表 3-1-74 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)
				3	8	6	2	3	1	0	0	3	31	1	0	0	0	32	0	32	0	31	1	9	0	12	0
合計	35	0	0.0	15	8	6	2	3	1	0	0	3	31	1	0	0	0	32	0	32	0	31	1	9	0	12	0
その他の菓子・菓子材料	5			3		2						4	1					5		5		5		3			
加熱済そうざい	7			4	1	1		1				7						7		7		6	1			1	
上記以外の肉・卵類及びその加工品	2			2								2						2		2		2				2	
清涼飲料水	3			2	1							3															
弁当類	6			3	2				1			6						6		6		6		5			
未加熱そうざい	2				1			1				2						2		2		2				2	
野菜類・果実類及びその加工品	1						1					1						1		1		1		1		1	
洋生菓子	8				3	3	1	1				8						8		8		8				6	
和生菓子	1			1								1						1		1		1					

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

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

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		成分規格 ※					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムK				スクラロース		タール色素	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			検体数	検出数	検体数	検出数
合計	5	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	39	0	25	0
清涼飲料水	3			3		3		3		3		3		3		3		3		39		12	
和生菓子	2			2		2		2		2		2		2		2		2				13	

※ 清涼飲料水（ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水）の成分規格（混濁、沈殿・固形異物、ヒ素及び鉛）を検査した。

表 3-1-76 食品製造業の監視指導における取去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		腸管出血性大腸菌			
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)
				3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0
合計	4	0	0.0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	1	0
加熱済みそうざい	1			1									1						1		1		1		1	
和生菓子	3			2	1								3						3		3		3			

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

表3-1-77 食品のアレルギー物質検査結果

	検体数	結果		そば	
		陽性数	(%) 陽性率	検体数	検出数
合計	5	0	0.0	5	0
穀類及びその加工品	5			5	

表3-1-78 食品販売業の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gまたは1ml当たり)						大腸菌群数 (1gまたは1ml当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		腸管出血性大腸菌		腸炎ピロリオ		カンピロバクター・ジエネ		カンピロバクター・コリ				
		不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	(-)	(+)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)*	(+)	(-)*	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)		
		合計	16	0	0.0	10	2	1	3	0	0	0	0	16	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	1	0	5	0	1	0	1	0
その他の菓子・菓子材料	3			3								3			3		3		3													
加熱済みそうざい	4			3		1						4			4		4		4						2				1		1	
調味料	3			2	1							3			3		3		3		1											
野菜類・果実類及びその加工品	3						3					3			3		3		3				3		1							
和生菓子	3			2	1							3			3		3		3													

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

表3-1-79 食品販売業の監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料								甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤														
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		デヒドロ酢酸		パラオキシ安息香酸メチル		サッカリン		アセスルファムK		スクラロース		その他※1		タール色素		その他※2		二酸化硫黄		BHA/BHT		TBHQ		EDTA		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	17	0	0.0	13	1	14	0	14	0	14	0	14	0	15	1	15	1	16	0	4	0	177	5	10	0	0	0	2	0	1	0	1	0	
その他の菓子・菓子材料	2													2		2		2				26												
缶詰・びん詰食品	1			1		1		1		1		1		1		1		1																
調味料	6			6		6		6		6		6		6		6		6		2		65		10				2		1				
野菜類・果実類及びその加工品	5			4	1	5		5		5		5		4	1	4	1	5		2		47	5									1		
和生菓子	3			2		2		2		2		2		2		2		2				39												

※1 検体により、アスパルテーム、グリチルリチン酸、ステビオシド、レパウジオシドAなどを検査した。

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

表3-1-80 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					サルモネラ		黄色 ブドウ球菌		ウエルシュ 菌		リステリア・ モノキトケネス		カンビ [®] ロバ [®] ター ・ジェ [®] ユニ		カンビ [®] ロバ [®] ター ・コリ		腸管出血性 大腸菌	
		< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)※1	(+)	(-)※2	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	3	0	0	0	1	2	0	0	0	2	0	1	0	1	2	2	1	2	1	3	0	1	2	3	0	3	0	
食鳥 処理場	A ランク	1			1					1					1	1		1				1	1			1		
	B ランク	2				2				1	1			1	1	1	1	1	1	2		1	1	2			2	
	C ランク																											
	D ランク																											

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

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

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

表3-1-81 食鳥肉（食鳥処理場）の監視指導における収去検査結果（化学検査）

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

※1 オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン、ドキシサイクリン、その他のTC系抗生物質、ゲンタマイシン、その他のAG系抗生物質、エリスロマイシン、スピラマイシン、タイロシン、チルミコシン、その他のML系抗生物質、アンピシリン、ベンジルペニシリン、ナフシリン、ジクロキサシリン、クロキサシリン、その他のPC系抗生物質、エンロフロキサシン、その他のキノロン系抗菌剤を検査した。

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

※3 チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、レバミゾール、オクスフェンダゾール、フェバンテル、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールスルホン、シロマジンを検査した。

表3-1-82 食品別表示検査結果

	検査品目数	遺伝子組換え (再掲)	保健機能食品 (再掲)	アレルゲン (再掲)	現場で発見した違反・ 不適正表示品目数	内訳 (複数計上可)											措置品目数 その他	内訳 (複数計上可)			通報した品目数 その他	指示・公表数	取去検査 (食品表示法)				
						衛生事項			品質事項			保健事項						文書指導	口頭指導	その他			検査検体数	違反検体数			
						無表示	期限表示	食品添加物	その他	生鮮食品の 原産地	加工食品の 原料原産地	輸入加工食品 の原産国	その他	栄養成分表示	機能性表示	その他									文書指導	口頭指導	その他
合計	25,318	1,606	806	11,551	19	2	0	2	11	0	8	0	6	0	0	0	19	0	19	0	1	0	22	0			
加工食品※ 1	農産物	1	30																								
	麦類	1	30																								
	粉類	2	126	1	2	89			3																		
	でん粉	3	60	9	3	2																					
	野菜加工品	4	866	48	8	69																					
	果実加工品	5	864	47	10	98	1					1						1		1							
	茶、コーヒー及びココアの調製品	6	308		24	24																					
	香辛料	7	295		8	16																					
	めん・パン類	8	1,243	15		894																					
	穀類加工品	9	273	41	15	52																					
	菓子類	10	2,425	332	36	1,837	6		1	3		4		2				6		6					7		
	豆類の調製品	11	365	234	6	102																					
	砂糖類	12	125		1																						
	その他の農産加工食品	13	449	16	13	128																				1	
	畜産物	14	954			725																					
	食肉製品	14	954			725																					
	酪農製品	15	1,086		325	855																					
	加工卵製品	16	353			333																					
	その他の畜産加工食品	17	689			434																					
	水産物	18	903			410	1	1										1		1							
	加工魚介類	18	903			410	1	1										1		1							
	加工海藻類	19	336		14	57																					
	その他の水産加工食品	20	405		11	76																					
	その他	21	1,596	277	21	1,412																				6	
	調味料及びスープ	21	1,596	277	21	1,412																				6	
食用油脂	22	296	41	61	45																						
調理食品	23	3,628	388	31	2,714	10		1	5		3		4				10		10								
その他の加工食品	24	489	135	1	363	1	1										1		1		1						
飲料等	25	1,207	18	216	403																				3		
小計	19,371	1,602	806	11,138	19	2	0	2	11		8	0	6	0	0	0	19	0	19	0	1	0		22	0		
生鮮食品※ 2	農産物	26	187																								
	米穀	26	187																								
	麦類	27	67																								
	雑穀	28	75																								
	豆類	29	119	4																							
	野菜	30	1,291																								
	果実	31	868																								
	その他の農産食品	32	117																								
	畜産物	33	1,166			254																					
	食肉	33	1,166			254																					
	乳	34	1																								
食用鳥卵	35	268			128																						
その他の畜産食品	36	6																									
水産物	37	1,123			24																						
魚類	37	1,123			24																						
貝類	38	325																									
水産動物類	39	157																									
水産ほ乳動物類	40	4																									
海藻類	41	128																									
小計	5,902	4	0	406	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
添加物	42	45			7																						

※1 食品表示基準 別表第一による。

※2 食品表示基準 別表第二による。

表3-1-83 講習会の実施状況

対象者	回数									受講人数								
	総数※1	内訳（再掲）※2,3,4								総数※1	内訳（再掲）※2,3,4							
		HACCP 関連	衛生管 理計画 作成	ノロウイルス ・下痢 原性大 腸菌・リ エクト菌	肉の生 食	ヒスタミン	寄生 虫・有 毒魚・ 自然毒	食品の アレルギー 対策	テイク アウト 等		HACCP 関連	衛生管 理計画 作成	ノロウイルス ・下痢 原性大 腸菌・リ エクト菌	肉の生 食	ヒスタミン	寄生 虫・有 毒魚・ 自然毒	食品の アレルギー 対策	テイク アウト 等
合計	56	41	35	39	18	5	12	6	5	2,146	1,509	1,414	1,713	1,247	139	1,170	1,250	126
食品事業者	56	41	35	39	18	5	12	6	5	2,146	1,509	1,414	1,713	1,247	139	1,170	1,250	126
一般	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

※2 各内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲。

※3 1回の講習会で複数の内容を講義したときは、それぞれに再掲。

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

※5 講習会内で衛生管理計画を作成させた場合は、「HACCP関連」及び「衛生管理計画作成」に再掲。

第7 食品関係保健所計画事業

令和5年度 保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
西多摩	<p><事業名> 集団給食施設におけるウエルシュ菌食中毒対策の実態調査</p> <p><実施目的> 令和4年度、管内高齢者福祉施設にてウエルシュ菌による食中毒が発生した。本事例では、原因食品は特定できなかったものの提供食品の前日調理や盛り付け、配膳時における温度管理不足が原因であると推察された。さらに、保温機能を有した配膳車については、利用者から食器が熱すぎるとの申し出から設定温度を65℃から60℃に変更しており、加えて実際の温度は扉の開け閉めにより60℃を下回っていたことが予想され、調理食品がウエルシュ菌の増殖至適温度帯で保管されていた可能性が推測された。</p> <p>ウエルシュ菌による食中毒の予防には、調理中の加熱や放冷、盛り付け、配膳等の各工程における温度管理が重要となる。そこで、主に調理後から配膳に起因するウエルシュ菌食中毒の防止に寄与するため、管内集団給食施設における衛生管理の実態調査及び配膳車の使用に関する調査を実施したので報告する。</p> <p><実施内容></p> <p>1 食中毒対策アンケート調査 管内の集団給食施設及び大量調理を行うことが想定される飲食店営業許可施設、計528施設に対し、衛生管理について調査を行った。</p> <p>2 配膳車の使用に関する調査 (1) 配膳車の使用実態調査 1で実施したアンケート調査の結果、配膳車を使用しており、保健所の立入可と回答があった10施設に対し、調査票に基づいて配膳車の使用実態を聞き取った。</p> <p>(2) 配膳車の温度測定 使用実態調査を行った施設のうち、協力の得られた3施設に対し、配膳車内の温蔵、冷蔵の各上下にデータロガーを設置し、約24時間の庫内温度を測定した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 食中毒対策アンケート調査 アンケートの結果、調査したほとんどの施設ではルールを設けて提供する食事の温度管理を実施していた。一方、加熱後の冷却方法が室温での放冷である施設や、加熱後、冷却し、再加熱して食事を提供する場合、再加熱後に常温保存する施設が複数見受けられ、食中毒のリスクが高まることが示唆された。提供までの保管や冷却時の温度管理についてルールを設けていない施設も複数あり、食中毒対策のための普及啓発が必要と考えられた。</p> <p>また、ほとんどの施設ではHACCPに沿った衛生管理を実施していた。温度管理に関する記録は、加熱温度及び時間の記録は多くの施設で実施していた一方、冷却や再加熱に関する記録を実施している施設は半数以下であり、今後は加熱だけでなく、冷却や再加熱の温度や時間も記録するよう指導していく必要がある。</p> <p>2 配膳車の使用に関する調査 (1) 配膳車の使用実態 温度管理ができる温冷配膳車を使用している9施設を調査した。積み込み前に配膳車の設定温度に達したことを確認している施設や配膳車の温度記録を行っている施設はあったが、配膳車内の温度のばらつきを確認したことがある施設、配膳車の温度校正を実施している施設はなかった。</p> <p>(2) 配膳車の温度測定 温冷配膳車の測定結果から、配膳車のパネルに示された温度と実際の庫内温度には差が生じていることが示唆された。また、配膳車内の温度は均一でなく、その傾向は配膳車によって異なっていた。本結果は一回きりの測定結果であるが、各配膳車によって傾向が異なることから、使用時には温度検証を行うことを助言した。</p> <p>さらに、庫内温度が大量調理施設衛生管理マニュアルで定められている温度を逸脱していた施設に対しては、ドアの開閉を少なくするよう配膳方法を工夫する、必要に応じて配膳車の設定温度の見直しを行うなどの指導をした。</p> <p><まとめ等> 本調査の結果、集団給食施設における衛生管理、特に温度管理の実態を把握することができた。また、配膳車を使用する施設について、その使用状況を把握するとともに、温度測定により浮かび上がった課題に対し改善のための助言を行った。</p> <p>今後は、当所で発行している広報誌「たべもの安全情報」等にて、提供までの保管や冷却時の温度</p>

	<p>管理及び配膳車の温度検証に関する普及啓発を行う予定である。来年度は、引き続き配膳車の温度測定を継続し、管内事業者への更なる指導及び助言に繋げていきたい。</p>
<p>南多摩</p>	<p><事業名> ジャガイモによる食中毒防止のための実態調査及び普及啓発</p> <p><実施目的> 南多摩保健所（以下、「当所」という。）管内では、昨年度及び今年度、2年連続してジャガイモによる食中毒が発生した。いずれも幼稚園や小学校の活動の一環で、ジャガイモを調理し喫食していた。保健所では毎年実務講習会を実施しているが、主な対象は調理従事者である。市民向けの普及啓発としては、当所では年2回、独自の情報誌を発行しており、管内の小中学校や保育施設も配布対象としている。しかし、個別に相談がない限り、教員や保育担当者に直接アプローチする機会はなく、調理実習に携わる教員や保育担当者の食品衛生に関する知識及び授業等における食品の取扱い状況等は把握できていなかった。</p> <p>そこで、管内の小中学校及び保育施設を対象に、授業や保育におけるジャガイモの調理や喫食について調査を実施し、その結果をもとに普及啓発を行った。</p> <p><実施内容></p> <p>1 アンケート</p> <p>(1) 実施期間 令和5年10月から11月まで</p> <p>(2) 対象施設 ア 管内の小中学校 46施設 イ 管内の保育施設（幼稚園及び保育園） 111施設</p> <p>(3) 実施方法 各市の教育委員会及び保育担当部署を通じ、各施設にアンケートを依頼した。電子申請システムにより、授業や行事等でジャガイモの取扱いがあるか、取り扱う際のルールはあるか等について、回答を得た。</p> <p>2 普及啓発資料の作成・配布</p> <p>(1) 実施期間 令和5年11月から令和6年2月まで</p> <p>(2) 実施方法 アンケート結果をもとに、ジャガイモを取り扱う際のルール作りを支援するため、書き込み式の調理実習計画・記録表を作成した。アンケートの対象施設、各市の教育委員会及び保育担当部署に電子メールで配信するとともに、当所ホームページにも掲載した。あわせて、生徒や園児への指導に活用可能な既存媒体の情報を提供した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 アンケート 小学校43施設、保育施設62施設、計105施設から回答を得た。 ジャガイモの栽培を行っていたのは、小学校が79%（34施設）、保育施設が27%（17施設）、収穫を行っていたのは、小学校が49%（21施設）、保育施設が44%（27施設）であった。 給食以外の行事や授業においてジャガイモの調理及び喫食を行っていたのは、小学校が47%（20施設）、保育施設が26%（16施設）であった。このうち、小学校の65%（13施設）、保育施設の38%（6施設）でジャガイモの仕入れから使用までのルール設定やマニュアル作成をしていた。使用するジャガイモの調達方法を複数回答可で聞いたところ、小学校15施設、保育施設15施設で学校や園を通じて給食納入業者や小売店から調達していた。一方で、校内や園内で栽培したジャガイモや、教諭や生徒が用意したものを使うという回答もあった。全ての施設で、調達後は日の当たらない場所で保管し、おおむね3日以内に使用していた。 アンケートとあわせて、ジャガイモの取扱いに関する知識を選択式のクイズで確認したところ、正答率は高く、基本的な知識は持っていることが推察された。</p> <p>2 普及啓発資料の作成・配布 既存の食品衛生管理ファイルをイメージした様式で、ジャガイモを取り扱う際のルール作りを支援するための調理実習計画・記録表を作成した。書き込み式でA4サイズ2ページでの使用を想定し、1ページ目は計画、2ページ目は記録票とした。作成後、記載例とあわせて当所ホームページで公開するとともに、アンケートを依頼した施設、各市の教育委員会及び保育担当部署に電子メールでも配信して活用を依頼した。 あわせて、農林水産省のジャガイモ食中毒に関するページ及び当所のホームページに公開している子ども向けペーパーサートについて情報提供を行った。</p> <p><まとめ等> 今回の調査により、小学校や保育施設においてジャガイモによる食中毒を防止するためには、知識そのものの普及啓発よりも、知識を現場での運用に反映させる点について支援していくことが必要であると判明した。このため、ジャガイモを取り扱う際のルール作りを支援し、実施状況を記録するための書き込み式の調理実習計画・記録表を作成して当所ホームページで公開した。使用感についても</p>

	<p>可能な限り追跡調査を行い、必要に応じて改訂を行っていく予定である。</p> <p>今後も様々な方法を検討しながら、食品関係の営業者だけでなく食品を取り扱う施設に対して必要な実態把握及び助言指導を効果的に行い、食中毒の未然防止に努めていく。</p>
多摩立川	<p><事業名> 日本語を母国語としない飲食店営業者に対する HACCP 導入支援</p> <p><実施目的></p> <p>インターネットで検索すると、日本語での HACCP 普及啓発資料は多くあるが、日本語以外の情報はほとんど見られない。特に、日本語を母国語としない飲食店営業者の HACCP 導入状況を調査した文献は見当がなかった。</p> <p>そこで、当保健所では日本語を母国語としない飲食店営業者の HACCP 取り組み状況を調査した。さらに、調査の結果を踏まえ、HACCP 導入支援動画を多言語で作成した。</p> <p><実施内容></p> <p>1 日本語を母国語としない飲食店営業者に対する HACCP 取り組み状況の調査</p> <p>調査方法：新規及びすでに営業している飲食店営業施設について、窓口での申請時又は施設立ち入り時に聞き取り調査を行った。</p> <p>調査内容：営業形態、母国語、日本語の理解度、衛生管理計画の作成状況、HACCP 対応の課題等</p> <p>2 HACCP 導入支援動画の作成</p> <p>1 の調査結果を踏まえ、HACCP 導入支援動画を多言語（英語、中国語、韓国語、ベトナム語、ネパール語、タガログ語）で作成した。</p> <p><結果概要></p> <p>1 日本語を母国語としない飲食店営業者に対する HACCP 取り組み状況の調査</p> <p>調査対象者の日本語能力のうち「聞く」については、「ほぼ完璧に理解できる」と「少し理解できる」が合わせて 97%であった。そのため、ほとんどの調査対象者が口頭での一定の日本語コミュニケーション能力を有していた。</p> <p>「読む」については、「ほとんど理解できない」が 22%、「少し理解できる」は 53%であった。そのため、漢字が多く含まれる手引書や食品衛生管理ファイルは、4分の3（75%）の対象者にとって、理解が難しいものと考えられた。</p> <p>新規営業施設だけでなく、すでに営業している施設でも衛生管理計画を作成していない施設が多いこと、そしてチェーン店に比べ独立店の衛生管理計画の作成状況が非常に低いことが分かった。</p> <p>2 HACCP 導入支援動画の作成</p> <p>1 の調査結果から、HACCP が理解できておらず、衛生管理計画が未作成の小規模飲食店が多いことが分かった。そのため、HACCP の理解を促進し、衛生管理計画の作成を支援するため、東京都が小規模飲食店向けに作成した「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する動画を多言語で作成した。</p> <p><まとめ等></p> <p>日本語を母国語としない飲食店営業者の HACCP 取り組み状況を調査した。調査の結果、チェーン店に比べ独立店の衛生管理計画作成率が極端に低いことが分かった。また、漢字を含む日本語の普及啓発資料は多くの営業者にとって読むことが難しく、そのため HACCP を理解できず、何を行えばよいのか分からない施設が多いことが分かった。</p> <p>上記の調査結果を踏まえ、日本語を母国語としない飲食店営業者が HACCP に取り組めるよう、手引書をより使いやすくした小規模飲食店向け「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する動画を多言語で作成した。</p> <p>今後は、翻訳された食品衛生管理ファイルとともに、作成した動画を使うことで、日本語を母国語としない飲食店営業施設に対しても、HACCP 導入を推進していく。</p>
多摩府中	<p><事業名> 学園祭等の模擬店における衛生管理についての普及啓発動画制作</p> <p><実施目的></p> <p>多摩府中保健所には、大学、専門学校、高等学校などから学園祭、文化祭（以下、学園祭等という。）の模擬店実施届が例年多く提出される。学校から依頼があった場合は、状況に応じて学生や教職員等に対して食品衛生に関する講習会を行っているが、全ての学校に対して実施することが難しいという実態がある。また、講習会を実施した学校についても、学園祭の実行委員や各出店団体の代表者等限られた者のみが出席するケースが多く、食品の提供に関わる全ての人へ衛生教育が行き届かないことが懸念される。</p> <p>さらに今年度は、ここ数年間新型コロナウイルス感染症の流行により食品の提供を自粛していた学校の多くが、本感染症の 5 類への移行により食品提供を再開した。約 3 年間の自粛により、食品提供に関する引継ぎが途切れてしまったことから、基本的な内容も含めてより細やかな説明が必要になり、例年以上に相談対応が増加した。来年度以降も、学園祭等での食品提供に関する相談が多く寄せられることが見込まれることから、学生や教職員等に対し、食品衛生に関する普及啓発を効率的・効果的に行う方法の検討が急務であると考えた。</p> <p>そこで、学生等若い世代にとって身近であり、時間や場所にとらわれず各自のペースで視聴できる動画という形式で普及啓発資料を制作することとし、その制作過程をまとめたので報告する。</p> <p><実施内容></p>

	<p>1 制作期間 令和5年6月から令和6年2月まで</p> <p>2 対象者 学園祭等において食品提供を行う学生及び教職員等</p> <p>3 制作手順</p> <p>(1) 動画制作PTの立ち上げ 初めに、担当内で動画制作PTを立ち上げ、本メンバーを中心として動画の構成や時間の検討及び動画制作ツールの選定を行った。また、制作手順、役割分担、スケジュールを定めた。</p> <p>(2) 学園祭視察による実態の把握 管内にある2つの大学の学園祭を、学校側の了承のもと視察し、実態を把握した。視察の結果、どのような点を重視して普及啓発すべきかを検討し、動画の構成に反映させた。</p> <p>(3) 台本の作成 PowerPointのスライド部分に絵コンテを、ノート部分にナレーション及び字幕原稿、編集ソフトの演出効果（エフェクト、トラジジョン等）、並びにアニメーションの挿入箇所等を記載し、台本とした。</p> <p>(4) ナレーションの作成 ナレーションソフト（VOICE PEAK）を使用した。本ソフトにより、ナレーション原稿を音声化し、イントネーションや間合いなどの調整を加え、音声ファイルとして出力した。</p> <p>(5) 動画編集 PowerPointで作成した絵コンテを、PNGファイル形式で画像として出力し、編集ソフト（PowerDirector）を使用して、絵コンテと前述のナレーションとを合わせた。</p> <p><結果概要></p> <p>1 動画の工夫点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イラストを多く用いることで、内容を視覚的に理解しやすいようにした。 ・文字は4.7インチのスマートフォンでも視認できるように32ポイント以上の使用を基本とした。 ・例年食中毒リスクが高いため提供を控えるよう指導している具体的な食品の例を示した。 ・食中毒を予防するために注意する点を一般的な衛生管理を中心に7つのポイントとして示した。 ・食中毒事故を自分事として捉えてもらえるよう、食中毒事件の実例を紹介した。 ・動画の形式では様々な視聴環境が想定され、長時間連続して視聴し続けるのが難しいと考えられたため、20分程度を目安とした。 <p>2 学園祭視察結果及び動画への反映 学園祭等で広く共通して伝えるべきテーマとして、施設・設備などのハード面に関する注意点よりも、ソフト面に関する注意点の方が重要であると考えた。そこで、今回の動画では、食品の衛生的な取り扱いに関する事項を中心に取り上げることとした。</p> <p>3 ナレーションの作成 ナレーションの内容は、学生でも理解できる易しい表現とした。また、視覚障がい者のために、ナレーションのみでも理解できる内容にした。音声はナレーションソフトを使用することで、職員が原稿を読んで録音する時間が短縮された。加えて、作成途中で原稿の内容が変更になった場合も、修正及び出力を迅速に行えた。</p> <p>4 動画編集 編集ソフトは、音声や画像の追加、削除、順序の変更などの調整がマウス操作のみで簡単に行えるものを用いたため、ナレーション原稿に変更が生じた場合や、画像の差し替えが生じた場合の作業を短時間で行った。 また、エフェクト、トラジジョン等の挿入を行うことで視聴効果を高めるよう工夫した。また、音を出せない環境下や聴覚障がい者でも視聴しやすいよう字幕の挿入も行った。</p> <p><まとめ等> 本動画の制作を行ったメンバーのほとんどが動画制作は初めてであったが、PowerPointや専用のソフトを使用すれば、容易に普及啓発動画が制作出来ることが分かった。 一方で、今年度は動画内容の選定や動画制作に関するノウハウを一から習得する必要があったため、20分程度の動画の制作に半年以上の時間を要した。しかし、業務のDX化が進められる中で、本動画作成を通して得た技術やノウハウは次年度以降にも活用できるものとする。 次年度は、制作した動画をYouTubeで限定公開した後、動画のURLを掲載したチラシを学園祭等実行委員に配布し、学生や教職員等に実際に動画を視聴してもらう予定である。さらに、動画の使い勝手、内容の妥当性、改善点等についてLoGoフォーム等を使用したアンケートを実施し、動画による普及啓発効果を検証することで、内容をさらにブラッシュアップしていく。これにより、これまで学園祭等向けの講習会や相談対応に割いていた時間や手間を軽減し、業務の効率化につなげたいと考えている。</p>
多摩小平	<p><事業名> 臨時出店者等における動画を用いた効果的な普及啓発の検討</p> <p><実施目的> 令和5年5月8日、新型コロナウイルス感染症が感染症法上の5類感染症に移行し、行動制限がな</p>

くなったことにより、停滞していた社会経済活動が活発化している。当所管内においても、中止していた地域のお祭り等行事の再開の動きがあり、それに伴い、行事での食品の提供に関する相談が増加傾向にある。

一方、行事の開催を長らく中止していたため、行事主催者や出店者等（以下「臨時出店者等」という。）の間でこれまでのノウハウが継承されておらず、臨時出店者等が遵守すべき衛生管理の基本事項等が欠如している相談内容が多くみられ、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識していないことが懸念された。そのため、臨時出店者等に対しては、より詳細に衛生管理の基本事項について説明するなど、これまで以上にきめ細やかな対応が必要であり、1件の相談に要する時間が増大している。

また、当所ではこれまで、行事の主催者である市等からの依頼により、保健所職員が臨時出店者等を対象とする事前説明会などに出向き、行事における衛生管理の遵守事項等について説明を行ってきた。しかし、説明会は休日や夜間に行われるものもあり、全ての臨時出店者等の求めに応じて対応することは困難な状況である。

以上の課題を解決するため、臨時出店者等が負担感なく行事における食品の取扱いルールを知ることができ、かつ、保健所職員の業務負担を軽減し、休日の説明会等の対応ができない部分を補完できる啓発手段を構築する必要がある。

そのため、本事業により、臨時出店者等を対象とした衛生管理に係る効率的かつ効果的な啓発手法を検討し、その結果を踏まえて動画を作成することとした。

<実施内容>

1 実施期間

令和5年5月から令和6年2月まで

2 実施方法

(1) 相談・監視時における課題の抽出

啓発手法を検討するため、相談やお祭り等行事における監視の際の課題について抽出した。

(2) 啓発手法の検討

(1)で抽出した課題をもとに、効率的かつ効果的な啓発手法を検討した。

(3) 動画の作成

初めに動画の元になる資料をPPTで作成し、それを元に音声合成ソフトウェアやPPT、動画編集ソフトを用い、動画を完成させた。なお、動画は上記(1)で抽出された説明・指導内容を盛り込んだ「臨時出店者の要件・取扱品目」、「食品の取扱い上の注意事項」、「必要な施設・設備」の3つを作成した。

<結果概要>

1 相談・監視時における課題の抽出

相談時の課題として第一に、食品衛生の危害を説明し、相談者が理解するまで多くの時間を要していること、第二に、時間をかけて丁寧に説明・指導したにも関わらず、改めて問合せある等対応が複数回にわたることが多いことが挙げられた。また、重ねての対応にもかかわらず、監視の際に指導の対象となることも課題であった。これらの相談・監視時における説明・指導事項を抽出した。

2 啓発手法の検討

上記1から、臨時出店者等自らが行事における食品提供について学べる機会を充実させることが必要と考えられ、また、届出件数の増加に伴い相談件数も増加が見込まれたことから、コロナ禍で培ったノウハウを活かして、臨時出店者等向けの啓発動画を作成することとした。動画による普及啓発は、以下のとおり課題の解決に有効であると考えられる。

- ・時間や場所に制限されず、衛生管理に関する基本事項を体系的に学ぶことができ、また、必要な部分だけを視聴する、分からない部分を繰り返し視聴するなど、各々の理解状況に合った方法で視聴できる。
- ・事前に視聴し相談してもらうことで、保健所職員の負担軽減や相談時間の短縮につながる。また、臨時出店者等への事前説明会に活用できる。
- ・主催者だけでなく各出店者が視聴することで、関係者全体への衛生管理の基本事項の浸透が期待できる。

3 動画の作成

以下の点を工夫し、上記1で抽出した説明・指導内容を盛り込んだ動画を作成した。

- ・視聴時間は、短くかつ必要な内容を盛り込める長さとして、1本5分程度とした。
- ・映像、写真、アニメーションを用いて、視覚的に分かりやすくした。
- ・当所オリジナルの動画であることが分かるよう、多摩小平保健所オリジナルキャラクターの「あらうさぎ」と「ますくま」を登場させた。

<まとめ等>

臨時出店者等に対する相談・監視時の課題を抽出し、効率的かつ効果的な啓発手法を検討した結果、今回の啓発動画を作成した。今後は、本動画を当所のホームページに掲載する、ソーシャルメディアを通じて広く周知する、窓口等での相談時に活用するとともに、行事主催者による出店者向け説明会等において上映又は出店者向けに共有してもらう等、様々な手段で動画を活用する予定である。

また、動画を視聴した臨時出店者等にアンケートを行い、動画の効果を検証し、改善に繋げる。

	<p>このような取組を通じて、効率的かつ効果的であるとともに、視聴者にとって分かりやすい啓発を図ることにより、臨時出店者等の衛生意識を向上させ、行事における食品の安全を確保していく。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名> 全島統一現場簡易検査から見えた衛生管理のポイント</p> <p><実施目的></p> <p>島しょ保健所では、例年、管内の食品関係施設を対象として監視員自らが施設に立ち入り現場簡易検査を実施している。しかし、これまでは検査箇所・検査方法・施設への聞き取り内容は各島の監視員の裁量に任されており、全島のデータとして集計されていなかった。そこで本年度の現場簡易検査では検査箇所、検査方法及び施設への聞き取り内容を全島で統一し、それらを集計・分析し、加えてモデル実験を組み合わせることで衛生管理のポイントを導き、全島における効果的な衛生指導につなげることを目的とした。</p> <p><実施内容></p> <p>1 食品関係施設の調理器具等における現場簡易検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施期間：令和5年5月から同年11月 ・対象：管内食品関係施設 317 施設 ・方法：現場簡易検査（スタンプ法） ・検査項目：一般細菌及び大腸菌群 ・検査箇所：調理器具等（包丁、まな板、スポンジ） ・施設への聞き取り内容：検査時の状態、器具の用途（魚用・肉用等）及び洗浄・消毒方法 <p>2 スポンジに着目した洗浄・消毒に関するモデル実験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施期間：令和5年12月から令和6年1月 ・方法：滅菌袋にスポンジ・豚ひき肉 100 g・滅菌生理食塩水 1000 mL を入れて 20 回揉み込み、室温で 2 時間静置後、スポンジを取り出し、後述の 2 種類の実験系（(1)・(2)）に記した各操作を加え、操作直後（0h）及び 30℃で 24h 静置培養後に一般細菌数（cfu/mL）を測定した。 <p>(1) スポンジの洗浄による一般細菌数変化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄なし ・水洗い ・洗剤洗い <p>(2) 洗浄後の消毒による一般細菌数変化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗剤洗いのみ ・アルコール消毒 ・熱湯消毒 ・次亜塩素酸ナトリウム消毒 <p><結果概要></p> <p>1 食品関係施設の調理器具等における現場簡易検査</p> <p>調理器具等を用途別に使い分けしている施設は、包丁で 79.4%、まな板で 81.6%と高かったが、スポンジでは 17.3%と低かった。</p> <p>調理器具等にいずれかの消毒実施している施設は、包丁で 57.2%、まな板で 81.6%であったが、スポンジでは 24.1%と特に低かった。</p> <p>調理器具等の種類ごとの検査結果は、一般細菌及び大腸菌群ともに、包丁・まな板と比べてスポンジでは汚染度が高かった。</p> <p>スポンジの汚染度について、一般細菌及び大腸菌群ともに、洗浄に加えて消毒まで行っている施設の方が汚染度が低かった。</p> <p>2 スポンジに着目した洗浄・消毒に関するモデル実験</p> <p>(1) スポンジの洗浄による一般細菌数変化</p> <p>0hにおいて、「洗浄なし」（6.3×10^4 cfu/mL）と比較し、「水洗い」（4.3×10^2 cfu/mL）及び「洗剤洗い」（93 cfu/mL）ともに細菌数が減少した。24hにおいても、「洗浄なし」と比較すると、「水洗い」では約 1%、「洗剤洗い」では約 0.2%まで細菌数が減少した。</p> <p>(2) 洗浄後の消毒による一般細菌数変化</p> <p>0hにおいて、「洗剤洗いのみ」（8.0×10^2 cfu/mL）と比較し、各消毒を加えることで更に細菌数が減少した。24hにおいても、「洗剤洗いのみ」（1.0×10^4 cfu/mL 超）では大幅に増菌したが、各消毒を加えることでほとんど増菌が見られなかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>現場簡易検査の結果から、管内食品関係事業者のスポンジの衛生管理に対する理解度や意識が十分ではないことが示唆された。また洗浄に加えて消毒まで適切に実施することでスポンジの汚染が抑制できる可能性が示唆された。</p> <p>スポンジの洗浄による一般細菌数変化の実験結果から、食材の汚れが付着したスポンジを夏場の調理室の温度で放置すると、一般細菌数が爆発的に増加することが分かった。また洗浄しない場合と比較して、「洗剤洗い」まで確実に実施することで更に細菌数が減少することが示唆された（ただしある程度の細菌数は残存する）。</p>

	<p>洗浄後の消毒による一般細菌数変化の実験結果から、スポンジの洗浄に加えて消毒まで実施することで更に細菌数が減少し、24h 後においても増菌が抑えられることが示唆された。</p> <p>今後は本調査結果を踏まえ、スポンジが汚染されやすいことやスポンジの汚染が食品に移る危険性があることを普及啓発し、スポンジの用途に応じた使い分け、適切な洗浄・消毒及び定期的な交換等の衛生管理について、情報誌や講習会を通して衛生指導を行い、島しょ地域の食品関係施設の衛生向上を図っていく。</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

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

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

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、令和5年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱施設及びその営業者や従事者等に対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。

令和5年度に実施した保健所別及び月別の実施結果については、表3-2-7及び表3-2-8のとおりである。

第3 臨時営業等監視事業

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

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

令和5年度に行った保健所別及び月別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					細菌検査			化学検査		
					合計	良	不良	合計	良	不良
実施月		2,508	9,796	15,997	15,997	14,964	1,033	0	0	0
令和5年	4月	17	90	280	280	263	17	0	-	-
	5月	751	2,288	2,835	2,835	2,686	149	0	-	-
	6月	1,243	5,336	8,645	8,645	8,074	571	0	-	-
	7月	208	848	1,562	1,562	1,419	143	0	-	-
	8月	24	78	200	200	192	8	0	-	-
	9月	191	821	1,848	1,848	1,745	103	0	-	-
	10月	59	180	422	422	391	31	0	-	-
	11月	4	20	60	60	58	2	0	-	-
	12月	11	135	145	145	136	9	0	-	-
令和6年	1月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	2月	-	-	-	0	-	-	0	-	-
	3月	-	-	-	0	-	-	0	-	-

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計		立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
					細菌検査			化学検査		
					合計	良	不良	合計	良	不良
保健所		2,508	9,796	15,997	15,997	14,964	1,033	0	0	0
西多摩		415	824	824	824	810	14	0	-	-
南多摩		207	1,081	1,940	1,940	1,840	100	0	-	-
多摩立川		428	1,202	1,246	1,246	1,156	90	0	-	-
多摩府中		657	2,166	4,479	4,479	4,210	269	0	-	-
多摩小平		375	2,959	2,959	2,959	2,829	130	0	-	-
島しょ		426	1,564	4,549	4,549	4,119	430	0	-	-

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

		項目	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
検査法		合計	9,796	15,997	14,964	1,033
細菌検査	小計		9,796	15,997	14,964	1,033
	スタンプスプレッド法		9,765	15,938	14,906	1,032
	コリテック		14	14	14	-
	ふきとり		17	45	44	1
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他 (混積培養法)		-	-	-	-
化学検査	小計		0	0	0	0
	残留塩素		-	-	-	-
	洗浄度検査		-	-	-	-
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		-	-	-	-
	蛍光物質検査		-	-	-	-
	その他		-	-	-	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目	細菌検査																			
	検体数	検査件数	判定		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		セレウス		大腸菌		一般細菌		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
検体	9,796	15,997	14,964	1,033	6,784	127	5,059	521	219	2	56	1	0	0	15	0	2,831	382	0	0
食品	116	124	123	1	100	1	7	-	-	-	15	-	-	-	-	-	1	-	-	-
調理器具	3,079	5,402	5,204	198	3,016	60	937	42	70	-	41	1	-	-	-	-	1,140	95	-	-
手	4,003	6,140	5,628	512	1,136	19	3,252	375	44	-	-	-	-	-	13	-	1,183	118	-	-
その他	2,598	4,331	4,009	322	2,532	47	863	104	105	2	-	-	-	-	2	-	507	169	-	-

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目	化学検査																	
	検体数	検査件数	判定		残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		pH検査		ATP検査		油脂酸化検査	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良		
検体	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 合 計 営業種目		立入軒数	検体数	検査件数	内訳						
					判定		細菌検査		化学検査		
					良	不良	良	不良	良	不良	
営業種目		2,508	9,796	15,997	14,964	1,033	14,964	1,033	0	0	
許可	飲食店営業	一般飲食店	1,545	3,377	5,612	5,157	455	5,157	455	-	-
		集団給食	179	2,248	2,832	2,669	163	2,669	163	-	-
		簡易	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		その他	143	482	1,426	1,266	160	1,266	160	-	-
	製菓業	菓子製造業	82	205	324	302	22	302	22	-	-
		アイスクリーム類製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		豆腐製造業	40	103	112	108	4	108	4	-	-
		麺類製造業	20	40	46	45	1	45	1	-	-
	販売業	その他	14	41	95	91	4	91	4	-	-
		食肉販売業	75	165	231	221	10	221	10	-	-
		魚介類販売業	39	100	208	206	2	206	2	-	-
	営業届出	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		販売業	26	50	90	84	6	84	6	-	-
製造・加工業		1	2	2	1	1	1	1	-	-	
集団給食施設		274	2,559	4,556	4,365	191	4,365	191	-	-	
その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他		70	424	463	449	14	449	14	-	-	

表3-2-7 夜間営業施設等監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※	無許可発見軒数	許可												届出						その他			
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他の許可営業			販売業			その他			立入軒数	不良軒数		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数				
合計	9	55	256	19	0	174	12	4	16	0	0	33	2	0	0	0	0	31	1	0	2	0	0	0	0	0	
保健所																											
西多摩	1	7	34	1	-	25	1	-	1	-	-	2	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
南多摩	1	6	92	-	-	41	-	-	14	-	-	17	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩立川	1	9	30	1	-	26	1	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
多摩府中	2	18	36	1	-	29	1	-	1	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
多摩小平	1	10	40	12	-	34	9	-	-	-	-	4	2	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
島しょ	3	5	24	4	-	19	-	4	-	-	-	4	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 衛生管理計画の作成、食品の取扱い等について改善を指導

表3-2-8 夜間営業施設等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数**	無許可発見軒数	許可												届出				その他				
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他の許可営業			販売業			その他			その他		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	
合計	9	55	256	19	0	174	12	4	16	0	0	33	2	0	0	0	31	1	0	2	0	0	0	0	0	
実施月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12月	9	55	256	19	-	174	12	4	16	-	33	2	0	-	-	31	1	0	2	-	-	-	-	-	-	
1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 衛生管理計画の作成、食品の取扱い等について改善を指導

