

〈特集：食品の安全性〉

食品衛生監視・指導

山田 隆昭

(東京都衛生局生活環境部食品保健課)

I はじめに

平成3年11月に実施された国民栄養調査による、東京都民の栄養状況調査では都民一人一日当りの食品群別食品摂取量調査では、穀類278g・果実116g・緑黄色野菜72g・肉類71gなど、合計1,292gと報告されている。

また、平成3年10月の東京都の推計人口は11,884,715人とされていることから、その数字を利用して東京都民一年間の食糧消費量を計算すると、1,293g×365日=472kg(年間一人当り食糧消費量)となり、472kg×11,884,715人=約564万トンと計上される。即ち、東京都民は年間で約564万トンの食糧を消費していることになる。

一方、平成3年度の我が国の食糧自給率が農林水産大臣官房調査課から発表されているが、それによると食用農産物総合自給率65%、供給熱量自給率46%であり、いずれとも、その不足する食糧は国外に依存せざるを得ぬという状況下にある。

ところで東京都の人口は我が国の全人口の1/10を占めるが、我が国の国土面積に占める東京都の面積は1/180であり、食糧面で見ると大消費都市といわざるを得ない。

したがって、都民の『食の安全性』に対する関心も非常に高いものがあり、東京都が実施する都民の食生活の安全確保対策は一時も疎かにすることはできない。

以下、東京都が現在行なっている食品衛生監視・指導の現状について記述する。

II 東京都における食品の安全確保対策

平成元年9月14日、東京都知事あてに『東京都食品等の安全性の確保に関する条例(いわゆる「食品安全条例」)』の条例制定を求める直接請求が有効署名数

486,482名の署名簿を添えて提出された。

知事は、平成元年9月に開会されていた東京都議会に追加議案として提出したが、継続審議となり、平成2年3月議会で否決されたが、その間、特別区・市などの議会にも「食品安全条例」の制定を求める動きが見られた。

消費者に不安をいだかせた背景として、

①昭和61年から昭和63年まで食品の輸入重量では年間、約2,200万トン前後であるが輸入届出件数では昭和61年477,016件、昭和62年550,568件、昭和63年655,806件と輸入食品の多様化傾向の中での検査体制の問題。

加えて、

②昭和59年6月、「辛子蓮根」によるボツリヌス菌食中毒事件

③昭和60年4月、魚介類中のTBTOの残留性が社会問題化

④昭和60年7月、ジェチレングリコール混入ワイン事件

⑤昭和61年7月、ニコチン酸を不正使用した食肉事件の多発

⑥昭和61年11月、チェルノブイリ原子力発電所事故に係る放射能汚染輸入食品問題

⑦昭和62年8月、DDT等を残留する輸入食肉問題

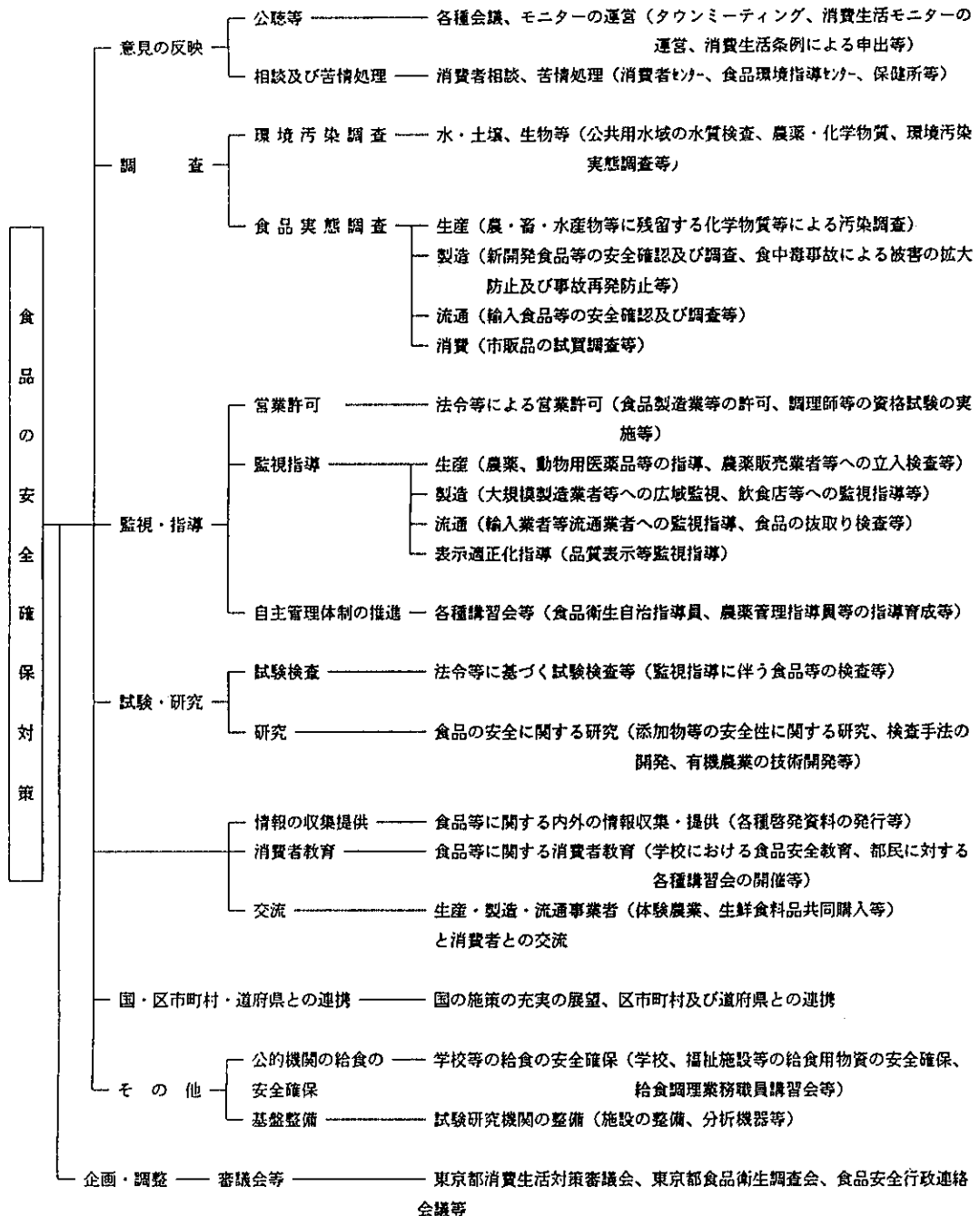
⑧昭和63年3月、サルファ剤、スルファジミジンを含有する台湾産、アメリカ産の輸入豚肉問題

⑨シアン混入のチリ産ぶどう事件

など、食品の安全性に係る事件・事故の多発も、その一因であろうと思われる。

東京都では、このような都民の食品に対する関心の深さに応えるため、また、国際化の進展や流通機構の発達など、社会・経済状況の変化にも速応した適切な食品安全確保施策を推進すべく、平成2年12月、表-1のような基本方針策定している。

表1 東京都における食品の安全確保対策の体系



そして、この方針を基に食品衛生法、農業取締法、薬事法、栄養改善法などの関係法を適切に運用しながら、区市町村及び国、道府県との連携を図りつつ事業

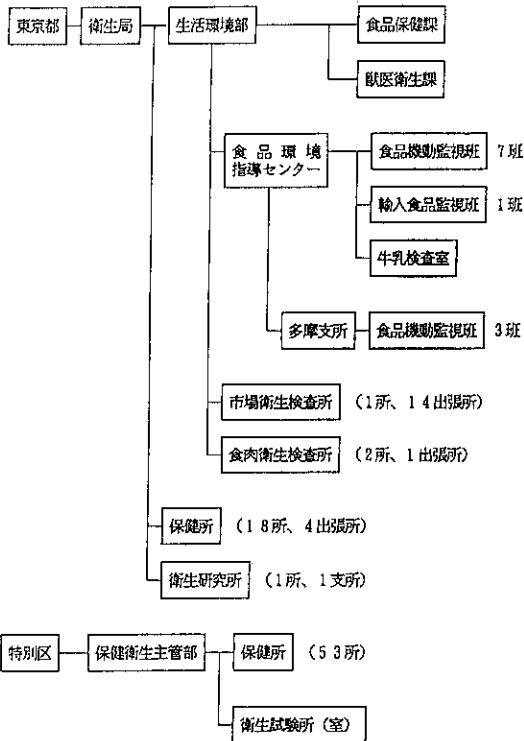
を積極的に展開するというものである。

1 東京都における食品の監視・指導体制

国及び都道府県市並びに特別区で、それぞれ任命さ

れている食品衛生監視員は全国で約4,800名と推定される。このうち、東京都及び特別区に所属する食品衛生監視員は659名であり、都区の食品衛生監視体制の現状は表-2に示すとおりとなっている。

表2 都における食品の監視・検査体制（都区食品衛生監視体制）



特に、東京都では昭和50年4月1日付、地方自治法の一部改正により、特別区内の保健所が配属されていた食品衛生監視員も含めて、食品衛生行政に係る事務ともども特別区の区長（23特別区）に保健所設置市並の権限で移管されることになったが、同時に、「地方自治法附則第6条の2」の条文が起され、『保健所を設置する市の市長の権限に属する事務のうち、当分の間、特別区の区長が管理し、及び執行することができないものは、次に掲げる事務とする。』と規定され、例外として①菓子製造業、食肉製品製造業などに関する臨検・検査（法第17条第1項）、②食品衛生監視員による監視（法第19条第3項）、③食品衛生管理者に関する届出（法第19条の17第6号）、④営業許可、廃棄命令等の

処分（法第21条から24条）などの読み替え規定部分は、東京都知事の権限として留保され、他の保健所設置市の市長権限とは異なる部分もあり、また、食品衛生行政事務の特別区に移管に当たっては「環境衛生行政は、広域的な性格を有するものが多く、特に、特別区については、その地域的条件等からも他の政令市と異なった面を有するため、事務の迅速な統一的な処理がとくに必要とされるので、特別区相互及び都と特別区との連絡を密にする体制を整えること」という、「地方自治法の一部を改正する法律等の施行に伴う環境衛生関係事務の一部の特別区移行について」の通知が昭和49年11月14日付で厚生省環境衛生局長から出されている。

このようなことから、昭和50年4月1日、都と特別区の食品衛生行政を円滑に運営するため、都・区の役割分担を含めた保健衛生事務事業に係る「都区協定」を結んでいる。

都区制度のあるべき姿に向けては、今日、あらゆる角度から検討がなされてきたが、昭和61年2月、都と特別区間での都区制度改革の基本的方向が合意され、さらにその後「都区制度改革に関する中間のまとめ」が発表されて、食品衛生行政に関しては保健所設置市（長）の事務が近い将来、移管されることになっている。

2 食品営業施設に対する監視指導

平成4年3月末現在、食品衛生法に基づく許可業種は291,259施設、東京都の条例（食品製造業等取締条例・8業種）に基づく許可業種は34,560施設、このほか、ふぐ取扱い条例に基づくふぐ取扱所が2,886施設あるが、主な食品衛生関係施設数と監視指導件数を表-3に示す。

食品営業施設の衛生保持は、営業者による自主管理が基本であるが、食中毒の発生あるいは有毒食品の販売など、都民の食生活の安全を確保するためには、食品衛生監視員による食品取扱施設の管理、食品・添加物・器具・容器包装などの衛生的な取扱い及び汚染防止の監視指導は欠くことができない。

なお、東京都は食品関係営業者及びその従業員の衛生思想の普及向上を図るため、社団法人東京都食品衛生協会に対して、自治指導員巡回指導及び衛生教育事業などの業務を委託し、その自主活動の育成に努めている。

表3 平成3年度 主な食品衛生関係施設と監視指導件数

業 種	施 設 数			監視指導件数		
	総 数	都 保健所	区 部	総 数	都 保健所	区 部
総 数	488,930	120,847	368,083	974,581	441,601	532,980
法に基づく許可業種	291,259	61,538	229,721	584,872	220,939	363,933
飲食店営業	181,335	34,055	147,280	281,607	66,340	215,267
菓子製造業	10,487	2,711	7,776	30,613	8,118	22,495
アイスクリーム類製造業	1,059	245	814	3,205	866	2,339
乳類販売業	35,823	9,225	26,598	50,879	16,071	34,808
食肉販売業	13,902	3,828	10,074	44,666	18,054	26,412
魚介類販売業	14,204	3,658	10,546	112,153	86,372	25,781
食品の冷凍・冷蔵業	404	107	297	1,088	732	356
清涼飲料水製造業	76	30	46	455	351	104
豆腐製造業	2,177	517	1,660	6,694	1,785	4,909
めん類製造業	863	244	619	2,572	566	2,006
そうざい製造業	1,035	269	766	3,864	1,764	2,100
都条例に基づく許可業種	34,560	9,351	25,209	123,305	74,750	48,555
ふぐ取扱条例のふぐ取扱所	2,886	203	2,683	13,105	8,912	4,193
法に規定の届出業種	160,225	49,755	110,470	253,299	137,000	116,299

(1) 保健所による衛生監視、指導

東京都においては昭和24年以降、食中毒の発生件数と患者数などの統計処理を行っているが、昭和24年は823件の食中毒が発生し、1,021名の患者数であったと記録されている。

昭和20年代の年平均の食中毒発生件数は94件、患者数1,837名であり、昭和30年代は発生件数は167件、患者数4,407名、昭和40年代は発生件数157件、患者数3,466名、昭和50年代は発生件数137件、患者数3,509名、昭和60年代から平成4年の間は発生件数50件、患者数2,524名となっており、近年、食中毒の発生件数は減少傾向にあるが、1件当りの患者数では昭和24年から昭和50年代の20～26名で推移していた状況と異なり50名になる。つまり、食中毒が発生すると規模の大きな事故となる可能性があるといえる。

食品衛生法に基づく許可業種については、同法施行令第3条の規定により、例えば、飲食店営業などは年

12回、食肉販売業など年6回、清涼飲料水製造業など年4回、いわゆる法定監視指導回数が昭和25年3月に定められているが、法が制定された当時と現在では、対象となる許可業種数が著しく増加しており、定められた監視指導回数を実施することは東京に限らず、道府県市とも不可能な状況にある。

これらのことを踏まえ、保健所では表一4に示す年間事業計画に基づき、重点監視指導対象業種を定めて食中毒の事故防止及び食品衛生の向上を図るため、食品関係業者に対して一斉監視指導、食品等の取去検査、食品衛生講習会を行っている。

表中の6月～8月は夏季対策期間、12月は歳末一斉期間であり、都・区が協力し合同で事業を実施している。

また、各保健所ごとに地域の特殊性を考慮しながら、細菌の汚染源調査、朝市・祭礼等の出店の監視指導、観光地の宿泊施設の監視指導など、独自事業を計画し

表4 食品衛生一斉監視指導一覧

区 分	実 施 内 容
4月～5月	・菓子製造業（和菓子）一斉監視指導 ・カット野菜（果実を含む）加工業及び販売業の一斉監視指導 ・表示の検査・指導
6月～8月	〔夏季対策〕 ・食品の一斉取去検査 ・食品の移動販売車及び行商一斉監視指導 ・業種別重点監視指導 ・表示の検査・指導
9月～11月	・飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）及び集団給食施設一斉監視指導 ・飲食店営業（うなぎ屋）一斉監視指導 ・製造業の食品添加物一斉監視指導 ・学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ・特別取去検査 ・表示の監査・指導
12月	〔歳末一斉〕 ・食品の一斉取去検査 ・食品の製造業等一斉監視指導 ・生かき関係営業一斉監視指導 ・ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ・食肉関係営業の一斉監視指導 ・夜間営業一斉監視指導 ・表示の検査・指導
1月～3月	・集団給食施設一斉監視指導 ・飲食店営業・魚介類販売業（活魚を扱っているもの）実態調査 ・輸入品検査・一斉監視指導 ・特別取去検査 ・ふぐ取扱い関係営業夜間一斉監視指導 ・表示の検査・指導

実施している。

平成3年度、東京都保健所が実施した独自事業のテーマを紹介する。

- ◎毒キノコの見分け方について。
- ◎いもがらの調査。
- ◎仕出し屋・弁当屋における米飯の汚染実態調査。
- ◎うなぎ取扱い施設における細菌汚染実態調査。 — サルモネラを中心に —
- ◎集団給食施設等におけるウエルシュ菌汚染実態調査と系統的簡易検査法の確立について。
- ◎刺身用蛸（茹で蛸）の検査。
- ◎コンビニエンスストア等におけるシェイク飲料の汚染実態調査。
- ◎納豆におけるアンモニア臭及びPHの経時変化について。

◎活ウナギを取扱う、すし屋のサルモネラ汚染実態調査。

- ◎菓子製造業の添加物使用実態調査。
- ◎持ち帰り弁当（米飯）における添加物の使用実態調査。
- ◎生ウインナーの衛生的調査。
- ◎全自動製氷機で製造される水の細菌検査について
- ◎輸入原材料を主とする「菓子製造業」における真菌・カビ毒・異物（ダニ・昆虫）及び工場内清掃の実態調査について。
- ◎着色料の使用実態調査。
- ◎液卵の使用実態調査と細菌検査について。
- ◎飲食店営業（弁当）の衛生実態調査。

(2) 市場衛生検査所による衛生監視・指導
中央・地方卸売市場の農水産物及びその加工品の流

通動向は、国内外の激しい社会経済情勢の変化、食品流通の国際化、時間的・空間的流通圏の拡大、食品加工・製造技術の革新、流通情報のネットワーク化などにより、急速な早さで変化しているが、これらの中央・地方卸売市場の中に本所（所長・部長級）・14出張所（出

張所長・係長級）を置き、43名の食品衛生監視員が場内の食品関係業者、施設に対して監視指導、取去検査、表示検査、食品業者及び消費者などの衛生教育を行っている。

なお、中央・地方卸売市場内の市場衛生検査所、出

表5 市場衛生検査所出張所別取扱量

(単位：トン)

出張所	市場名	種別	総数	魚介類及び その加工品	青果物及び その加工品	その他の 食料品
総数			3,945,522	889,110	2,929,697	126,715
本所	築地市場		1,170,726	725,178	436,808	8,740
大田	大田市場		886,938	40,521	838,716	7,701
葛西	葛西市場		138,936	—	136,557	2,379
豊島	豊島市場		167,986	—	165,168	2,818
	淀橋市場練馬分場		10,733	—	10,438	295
	東京練馬西武青果地方卸売市場		9,327	—	9,327	—
足立	足立市場		66,833	66,833	—	—
	東京千住山柏青果地方卸売市場		1,112	—	1,112	—
淀橋	淀橋市場		346,613	—	342,868	3,745
	淀橋市場杉並分場		26,479	—	25,893	586
世田谷	世田谷市場		117,578	—	116,798	780
	淀橋市場松原分場		30,790	—	29,550	1,240
板橋	板橋市場		184,800	—	182,157	2,643
北足立	北足立市場		311,672	—	305,902	5,770
	東京伊興青果地方卸売市場		2,097	—	2,097	—
府中	府中大東京青果水産地方卸売市場		62,489	14,750	15,523	32,216
武蔵調布	武蔵野総合卸売市場 東京都調布水産青果地方卸売市場		33,813	8,848	8,973	15,992
昭島	三多摩総合食品卸売市場 東京都東京青果昭島地方卸売市場		176,816	14,796	146,111	15,909
東久留米	東京都東久留米水産地方卸売市場 東京都東久留米地方卸売市場		114,855	11,402	91,134	12,319
八王子	東京都八王子魚市場地方卸売市場 東京都八王子北野地方卸売市場		53,685	6,782	33,433	13,470
多摩ニュータウン	多摩ニュータウン市場		31,244	—	31,132	112

張所別の食品取扱量を表一5に示す。

次に、市場衛生検査所（1本所・14出張所）における衛生監視・指導の現状であるが、「入れない」、「出さない」、「つぐらせないをと標語として違反食品の排除対策を講じている。

1) 監視指導の現状

ア. 早朝監視

築地市場では、生鮮魚貝類など全国各地から食品が入荷するため、市場開場日は午前5時から2名の食品衛生監視員により、当日入荷した食品が「せり売り」される以前に監視を行っている。ほかの市場では、それぞれの実情に合わせて、月1～2回の早朝監視を実施している。

イ. 通常監視

食中毒を起し易い生食用魚介類の取扱い及び管理の不良あるいは違反が疑われる食品などの取去検査、適切な表示の指導を中心に食品衛生監視員が全員で、午前8時から仲卸店舗・各種食品製造業・販売業・移動販売車など、より綿密な監視指導を実施している。

ウ. 特別監視

特に歳末には食品の入荷が増大するため、早朝監視は2班・4名で実施し、食中毒の発生、違反食品の発生、有毒魚の入荷など、緊急措置が発生した場合は緊急特別監視を実施している。

2) 検査の現状

市場衛生検査所・出張所における監視指導検査状況を表一6に示す。検査については、理科学検査と

表6

区 分	市場内対象業態 及び監視指導		検 査			
	対象業態 (施設数)	監視指導 (件)	検査 件数	内 訳		不 良 検体数
				理化学 検 査	生物学的 検 査	
合 計	3,592	232,634	107,175	41,258	65,917	1,730
築 地	1,814	91,557	44,916	13,352	31,564	929
太 田	528	30,881	15,838	7,368	8,470	264
葛 西	53	5,092	2,120	1,269	851	26
豊 島	66	2,274	2,029	1,476	553	2
足 立	229	14,517	7,010	1,521	5,489	97
淀 橋	51	7,907	3,569	2,521	1,048	38
世 田 谷	58	6,301	3,594	2,520	1,074	6
板 橋	36	1,608	1,886	1,175	711	12
北 足 立	66	3,988	2,627	1,332	1,295	25
府 中	197	13,358	4,368	1,234	3,134	102
武蔵野市	143	10,395	2,872	882	1,990	65
昭 島	151	12,289	5,273	2,780	2,493	49
東久留米	89	12,391	4,419	1,035	3,384	16
八 王 子	89	17,313	5,423	1,840	3,583	91
多摩ニュータウン	22	2,763	1,231	953	278	8

(※施設数は平成4年3月末現在)

生物学的検査に分類する。

ア. 理科学検査

食品中の食品添加物検査、野菜・果実の残留農薬検査、魚介類の水銀、PCB検査、魚介類のTBTO検査、魚介類の残留抗菌性物質検査、青果物のリン酸塩検査、かんきつ類の防カビ剤検査、ヨーロッパから入荷する魚介類・青果物及びその加工品の放射能検査、野菜類のLアスコルビン酸検査などを実施している。

イ. 生物学的検査

夏季は生食用魚介類・冬季は「カキ」を中心にした細菌検査、ホタテ貝・ムラサキガイ・ホッキ貝などの麻痺性貝毒・下痢性貝毒及びふく毒などの毒力検査、寄生虫及び寄生虫卵検査など、実施している。

このほか、平成3年度、独自に調査研究を行っているので紹介する。

◎生鮮魚介類及び加工品におけるリステリア属菌の汚染実態調査。

◎輸入青果物の残留農薬実態調査。

◎食用花の衛生的調査

(3) 食肉衛生検査所による衛生監視・指導

東京都は、芝浦・多摩の2食肉衛生検査所(所長・部長級)及び1出張所(出張所長・係長級)を設置し、都内9カ所(島しょ6カ所・大島町と畜場、新島本村と畜場、神津島村と畜場、三宅島畜産物処理加工場、八丈町と畜場、小笠原村立父島と畜場)で処理される獣畜について、一頭ごとに獣医師(食品衛生監視員の資格あり)が厳密な検査を行っている。その検査状況

表7 と畜検査頭数及び処分頭数

畜種	検査頭数	処分頭数		
		と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄
総数	575,476	28	868	455,404
牛	107,527	—	109	79,728
馬	87	—	—	63
とく	520	—	20	401
豚	467,243	28	739	375,164
めん羊・山羊	99	—	—	48

を表一七に示す。

処分した獣畜のうち、と殺禁止は豚丹毒、全部廃棄は敗血症、膿毒症、高度の水腫・黄疸、尿毒症、一部廃棄は脾うっ血、胆管炎、乳房炎、肺気腫などがその原因である。

と畜検査においては、人畜共通伝染病などを排除することが基本的な本来業務であるが、近年、海外との交易が盛んになるにつれて、新しい疾患が侵入する機会が増え、さらに飼養形態や治療予防技術の向上に伴って疾病様相の変化に多様化が見られるようになっている。

最近の検査結果に基づく一般の傾向としては、敗血症、膿毒症などの化膿性疾患、高度の水腫・黄疸などの疾病や慢性呼吸器疾患などが多くみられる。

また、治療技術の高度化により、従来、典型的な症状として顕著な病巣を示したトキソプラズマ症などの疾患が診定困難なものになっている例もみられる。

食肉衛生検査所では、と畜場設置者及び管理者並びにと畜作業従事者などに対して、と畜場法第5条及び第6条の規定を根拠に、各施設の衛生保持、取扱いの維持管理など、と畜場及び市場施設の監視指導も行っている。

そのほか、場内には食品衛生法に基づく許可施設及び他の法令に基づく施設などの関連業態もあり、これらの施設についても、例えば冷蔵庫・食肉輸送車・食品営業施設・動物質源料運搬車などの監視指導及び悪臭・騒音等の発生防止対策の指導を行っている。

さらに、東京都家畜保健衛生所が「家畜衛生技術指導事業」の一環として実施している家畜疾病サーベイ事業に対して事業協力を行っている。この事業は、と畜場でと殺・解体される家畜の病変を調査し、調査成績を生産(出荷)農家に還元するとともに衛生指導の資料とするものである。

平成3年度、食肉衛生検査所で行った調査研究を紹介する。

◎と畜場における微生物学的制御に関する調査。

◎内蔵処理室における細菌汚染調査。

◎内臓処理室における細菌汚染調査。

◎牛・豚の体表及び豚けい留所の細菌汚染調査。

◎豚丹毒菌の検査と分離菌株の血清型別調査。

◎牛・豚の枝肉のリステリア属菌による汚染実態調

査。

- ◎食肉のカビ汚染とカビ毒残留調査。
- ◎関節炎型丹毒症における培地の検討。
- ◎抗菌性物質のモニタリング調査について。
- ◎SEP-PAK 法試験溶液の高速液体クロマトグラフィへの応用について。
- ◎食肉中の残留農薬調査について。
- ◎牛の多発性出血斑（いわゆるスポット）に関する調査。
- ◎と畜検査での病類調査を目的とした病理カラーアトラスの作成。

なお、平成3年4月1日から施行された「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく、行政検査機関としては都立衛生研究所及び多摩食肉衛生検査所において行っている。

(4) 東京都食品環境指導センターによる衛生監視・指導

近年、国際化の進展による輸入食品の増大や新開発食品の出現などにより、食品の安全性に対する都民の

関心が極めて高いことから平成2年4月、特に輸入食品に対する安全対策の充実を図るため、輸入食品監視班を一班設置し、同年8月、さらに東京都の全体的な組織改正の中で衛生監視機能の一層の強化を図るため、都内に分散していた食品機動監視班（一班食監2名運転手1名・計10班）、牛乳検査室、ビル衛生検査班（一班環監3名・計6班）を集中化し、食品環境指導センター（センター長・部長級）を開設した。

なお、食品機動監視班は昭和45年4月、牛乳検査室、ビル衛生検査室は昭和46年4月、それぞれ本庁の直轄機構として発足したものであるが、ここでは、食品機動監視班及び牛乳検査室の現状を述べる。

1) 食品機動監視班

平成3年度の食品機動監視班年間事業計画を表一8に示す。特別監視事業の中で年間を通じ、食品の輸入業・倉庫業とあるのは、輸入食品監視班が専らこれに当る。

食品機動監視班が実施する事業は、保健所とは別に役割分担を行っている。

表8 平成3年度 食品機動監視班年間事業計画

有害食品・不具合食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、食品衛生法施行令8条製造業中、知事が許可権限を有する業種、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業・倉庫業を対象とした特別監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象に夏季及び年末の一斉監視、先行調査、緊急監視を次のとおり実施する。

月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
事業	<p>清涼飲料水製造業 水雷製造業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業（魚肉ハム・ソーシヨ） 酒類製造業（ビール）</p>											
特別監視	<p>かん詰又はびん詰食品製造業 ろみそ・醬油・ソース類製造業 乳製品製造業 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 食肉処理業 食肉製品製造業 酒類製造業 食品の冷凍業 あん類製造業 菓子製造業（大規模） 魚介類加工業 粉末食品製造業 食品添加物製造業 調味料等製造業 食品の輸入業・倉庫業</p>											
一斉監視	<p>冷凍食品、クローラ加工品、食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、餡餅、ナッツ類及び餡餅、めん類、菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、食用油、中華材料、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具容器包装、野菜及び果実類等 食肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ類及び餡餅、菓子及び製菓材料、魚介類加工品、つけ物、器具容器包装、おもちゃ、酒類等</p>											
先行調査	別表により実施する。（全班合計15テーマ）											
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。											

注 1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。
 2 上記4事業で、年間29,400品目の収去検査及び203,000品目の表示検査を実施する。
 3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月（夏季対策）、9月から10月、11月から12月（年末一斉）及び1月から3月の各期ごとに作成する。
 4 輸入食品対策事業のうち食品機動監視班が担当する「輸入農産物の残留農薬検査」及び「輸入食品の放射能検査」については、各期ごとに実施計画を作成し実施する。

表9 有害食品の監視結果（過去5年間）

（食品機動監視班実施分）

年度	収去件数	違反件数	主な違反事例		■：国産品 ●：輸入品
			条文	件数	
昭和62年度	42,939 国産品 37,334 輸入品 5,605	127 (0.3%) 国産品 92 (0.2%) 輸入品 35 (0.6%)	4	2	●アフラトキシンを検出した香辛料
			6	45	●許可外着色料（アゾルビン）を検出した果汁原料、清涼飲料水 ●許可外着色料（アルラレッドAC）を検出したキャンデー
			7	77	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■製造基準（芽胞菌）に合致しない香辛料 ■許可外着色料を溶出したおりがみ ■抗生物質を検出した食肉、鶏卵 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したあん ■エンドリン（農薬）を基準以上に残留した大根（葉）
			10	3	●規格（鉛）に合致しない容器（陶器製）
昭和63年度	42,627 国産品 34,041 輸入品 8,586	85 (0.2%) 国産品 33 (0.1%) 輸入品 52 (0.6%)	4	17	●アフラトキシンを検出したビスタチオナッツ、香辛料 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			6	2	●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンデー
			7	60	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ●ジフェニル（防ばい剤）を過量に残存したグレープフルーツ ●ソルビン酸を過量に検出したビーフジャーキー（食肉製品） ●抗生物質を検出した食肉、はちみつ ●保存料（安息香酸、ソルビン酸）を不正に使用したオリーブの塩漬 ■保存料を過量に使用したシロップ
			10	6	●規格（鉛）に合致しない容器
平成元年度	41,862 国産品 31,028 輸入品 10,834	51 (0.1%) 国産品 33 (0.1%) 輸入品 18 (0.2%)	4	2	●暫定限度を超える放射能を検出したトナカイ肉
			6	6	●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンデー ●許可外着色料（アルラレッドAC）を検出したチョコレート粉末飲料
			7	40	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ●保存料（安息香酸）を過量に使用したコーンシロップ
			10	3	●規格（カドミウム）に合致しない器具（プラスチック）
平成2年度	49,299 国産品 34,615 輸入品 14,684	109 (0.2%) 国産品 61 (0.2%) 輸入品 48 (0.3%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類
			6	12	●許可外着色料（アルラレッドAC）を検出したチューインガム
			7	70	●成分規格（スズ）に合致しない清涼飲料水 ●合成抗菌剤を検出した豚肉・鶏肉 ●成分規格（シアン化水素）に合致しないバター豆 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ■ダイアジノン（農薬）を基準以上に残留したパセリ ■成分規格（フタル酸塩）に合致しない食品添加物
			10	24	●規格（カドミウム）に合致しない合成樹脂製トレイ ■規格（蒸発残留物）に合致しないラムネ瓶用ゴムパッキング ■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製）
平成3年度	48,291 国産品 33,776 輸入品 14,515	38 (0.08%) 国産品 27 (0.08%) 輸入品 11 (0.08%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			7	33	■成分規格（大腸菌群）に合致しない粉末清涼飲料 ■成分規格（沈殿物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■発色剤（亜硝酸根）を過量に残存した食肉製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したみそ漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したエビ ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存した菓子
			10	2	■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製ラーメン丼）

ア. 特別監視

食品衛生法施行令第8条の製造業中、知事が許可権限を有する業種及び広域に流通する食品等を製造する施設並びに食品等の輸入業・倉庫業の衛生監視・指導

イ. 一斉監視

夏季及び歳末時に都外で製造された食品及び輸入食品などの流通中の食品の衛生監視・指導。

ウ. 先行調査

食品などの安全性について、社会的な問題となっているもの及び安全性が不明確なものの実態調査並びに規格基準設定資料とするための調査研究事業。

平成3年度における先行調査のテーマを紹介する。

- ◎輸入農産物の輸入時におけるくん蒸剤等の残留実態調査。
- ◎東京湾魚介類における農薬等の汚染実態調査（東京湾産アサリ中の有機塩素化合物等の調査）
- ◎各種食品中のリステリア属菌の衛生的実態調査。（国内産ナチュラルチーズ及びソフトサーモンの汚染調査）
- ◎アルコール飲料中のカルバミン酸エチルの含有実態調査。
- ◎食鳥肉の微生物学的品質保持のための HACCP システム応用調査。
- ◎食品中の添加物類似物質のバックグラウンド調査（食品中のカフェイン含有量）
- ◎器具・容器包装資材の衛生的実態調査（アルミニウム製品からのアルミニウム溶出試験）
- ◎鮮魚に対する鮮度保持剤の使用実態調査。
- ◎鶏卵及び鶏卵加工食品の細菌学的汚染源調査。
- ◎新規開発食品等バイオテクノロジーを応用した食品の衛生的調査。
- ◎畜肉中のホルモン剤の含有実態調査。
- ◎化学的合成品以外の食品添加物の衛生的実態調査（酵素剤）。
- ◎健康食品及び機能性食品の衛生的実態調査

（どくだみ茶・ビタミンC加工食品・魚油加工食品）。

◎国内産野菜・果実の残留農薬実態調査。

◎畜水産食品における残留薬剤の実態調査。

エ. 緊急監視

都内全域に違反食品などが流通している可能性が考えられる場合、あるいは食品の安全性に係る事故が発生した際に対応する事業である。

なお、昭和62年度から平成3年度の間、食品機動監視班が実施した有害食品の監視結果を表-9に示す。

2) 輸入食品監視班

平成2年4月、輸入食品を専門に監視指導する「輸入食品監視班」（食監3名・一班）を設置し、輸入業者が取扱う輸入食品の流通前の倉庫保管段階で根元チェックを行い、監視指導の効率化を図っている。

輸入食品で違反品を発見した場合は、直ちに厚生省に連絡をしているが、平成3年度の輸入食品の違反は表-10に示す。

3) 牛乳検査室

都内17（特別区内、5施設、多摩地区、12施設）の乳処理工場及び乳製品製造工場を対象として、保健所及び食品機動監視班とは別に原料から製品に至るまで一貫した監視指導、収去検査を実施している。

原料乳（生乳）の検査については、都内各乳処理工場に搬入された生乳をコース別、出荷者別に分けて、細菌数・比重・酸度・乳脂肪分・無脂乳固形分など、法で定められた成分規格検査を行うほか、抗菌性物質・残留農薬・リステリア菌などの検査を工場別に行っている。

製品の検査については、成分規格検査（比重・酸度・乳脂肪分・無脂乳固形分・抗菌性物質・細菌数・大腸菌群・乳酸菌数など）のほか、残留農薬・リステリア菌の検査も実施している。

また、負荷試験として、増菌検査（32℃18時間培養後、大腸菌群検索）、保存検査（10℃7日間保存後、また、賞味期間のあるものはその期限まで、細菌数・大腸菌群・低温細菌・カビ・酵母など）を工場別に実施している。

なお、ロングライフ（LL）牛乳類などについては、過酸化水素を容器の細菌に使用することもあり、そ

表10 平成3年度輸入食品の違反内容

(法第11条違反は除く)

食品衛生法 違反条項	品名	原産国	件数	検査結果
4条第2号	木の実(ピスタチナ)	イラン	2	アフラトキレンB ₁ 検出
4条第3号	乳製品(ナチュラルチーズ)	不明	1	リステリア・モノサイトゲネス 陽性
7条第2項	冷凍食品(白身チヌ)	ニュージーランド	1	成分規格違反(細菌数)
	鮮魚類(エビ)	インドネシア	3	漂白剤(SO ₂) 過量残存
		オーストラリア	3	漂白剤(SO ₂) 過量残存
	菓子類(カヌー)	韓国	1	漂白剤(SO ₂) 過量残存
合計				11

表11 牛乳検査室検査実施状況

品名	総体数	延検査数	規格外数
総数	18,094	98,224	3
生乳	5,165	39,353	—
牛乳	3,499	17,370	1
加工乳	1,394	7,577	—
乳飲料	1,933	7,343	—
アイスクリーム類	205	790	—
その他	5,898	25,791	*2

(注) *は指導基準違反

の残留検査のほか、1週間(55℃保存)、2週間(30℃保存)及び60日(常温保存)後に細菌数、大腸菌群検査を実施している。

平成3年度における牛乳検査室の検査実施状況を表11に示す。

(5) 組織連携による主な食品安全対策

1) 残留農薬

農産物に対する残留農薬については、昭和31年11月にはじめて「りんご」を対象として、ヒ素・鉛・銅・DDTに残留基準値が定められて以降、逐次追加され、平成5年6月現在で53農薬に約130作物が規制

されている。

これらの農作物の残留農薬検査は、市場衛生検査と食品機動監視班が行っており、平成3年度は国内産青果物など200検体を検査した。その結果、食品衛生法にもとづく残留基準を越えるものはなかった。

なお、米の汚染調査については、環境汚染に由来するカドミウムの検査も実施している。

2) PCB

昭和47年、国が暫定的規制値を定めて以来、魚介類・牛乳・育児用粉乳・乳製品・食肉類について、魚介類は市場衛生検査所が、その他の市販流通食品は食品機動監視班が検査を実施している。

平成3年度は、魚介類375検体、牛乳20検体、育児用粉乳10検体、乳製品20検体、食肉類40検体、卵類10検体、容器・包装20検体、その他80検体、合計575検体を検査しているが、暫定的規制値を超える検体はなかった。

3) 水銀

昭和48年、魚介類に暫定的規制値が定められて以来、魚介類は市場衛生検査所が、市販流通食品は食品機動監視班が検査を実施している。

平成3年度は、魚介類504検体、魚介類加工品20検

体、魚肉ねり製品4検体、計528検体について、総水銀とメチル水銀の検査を実施している。

その結果、暫定的規制値である総水銀0.4ppmを超え、かつ、メチル水銀0.3ppmを超えた検体はマグロ類、カツオ、カジキ、アカムツ、クロムツ、キンメダイ、カンパチ、マダイ、ユメカサゴの合計32検体であった。

4) ヒストリブチルスズオキシド (TBTO)

昭和60年度に魚介類の暫定的1日許容摂取量(1.6μg/kg/日)が定められたことから、東京都では同年から市場に流通する魚介類は市場衛生検査所が、また、東京湾産のアサリなどのモニタリング調査は食品機動監視班が実施している。

平成3年度は、魚介類98魚種・323検体について検査した結果、ハマチ2検体、ホタテ貝2検体から許

容摂取量以上のTBTOを検出したため、出荷者を所轄する県に調査指導を依頼している。

(6) 食品衛生監視員に対する実務研修

東京都及び特別区では、海外研修も含め各種の研修を行っているが、ここでは食品環境指導センターが実施する研修について述べる。

食品環境指導センターでは、年4回(5月、9月、11月、2月)、1回10名程度、都・区食品衛生監視員を対象とし、表-12に示すようなカリキュラム(研修内容は月により異なる)を設定し実施している。平成3年度は都・区の食品衛生監視員が46名受講している。

III 食品衛生に係る普及啓発の現状

近年、商品や食品の安全性の確保、地球環境の保全、資源・エネルギーの節約あるいはリサイクルなど、様々

表12 第3回食品衛生監視員実務研修カリキュラム

(対象：食品衛生監視業務実務年数3年以上)

日 程：平成3年11月11日(月)から15日(金)まで

	午 前				午 後				
	9時	10	11	12	1時	2	3	4	5
一 日 目	・挨拶 ・自己紹介		・オリエンテーション ・食品機動監視班の業務内容(一斉監視・特別監視)		・施設見学及び講義 「食用油脂のJAS規格」 講師 財団法人日本食品油脂検査協会 技術部長 丸山 武紀				
二 日 目	・大規模販売業の一斉監視実務(輸入食品、輸入果実) 収去と営業者の自主管理のフェットポイント				・収去物品送付書の記入要領 ・衛生研究所への検体送付の注意点 ・特別監視における監視技術の要点				
三 日 目	・大規模製造業の特別監視実務(食肉製品製造業施設) 収去時における注意点				・収去物品送付書の記入要領 ・衛生研究所への検体送付の注意点 ・特別監視における監視技術の要点				
四 日 目	・大規模食品製造業の専門監視(乳処理場の監視) 収去と搬入時における注意点				・乳、乳製品の簡易検査の実務 ・乳処理場における監視技術の要点 ・乳製品の製造と管理一般				
五 日 目	事 務 連 絡	・輸入食品の安全対策について			・パネルディスカッション 「カビとカビ毒予防対策」				
		・緊急監視の実務と事例研究について			・アンケート調査 ・挨拶				

な角度から都民の身近な生活環境について関心が高いことから、消費生活、食品保健、環境保全、リサイクルなど、都民の生活諸般に係る情報を蓄積・加工し、多方面に発信するとともに、これらの分野における都民の参加と交流、さらに、生活を取り巻く諸問題への主体的な取り組みを総合的に支援する施設として「生活プラザ」を東京都区部に設置する計画がある。

「生活プラザ」内は、現行では四つのセンターから構成することが決められているが、そのうちの一つに、都民の健康づくりの施策として、食品の安全性の確保を図るとともに、栄養面から健康づくりを支援するセンターとして「食品科学館」を平成10年度に開設を予定している。

1. 衛生講習会

東京都では、衛生局、都区保健所、食品環境指導センター、市場衛生検査所、芝浦・多摩各食肉衛生検査所でそれぞれが、また、時には協力をしながら、食品関係業者、消費者などを対象とし実施している。平成3年度、衛生局食品保健課では、食品関係業者193回、6,157名、消費者13回、227名。都保健所では食品関係業者1,687回、25,027名、消費者75回、7,002名。特別区保健所では食品関係業者1,687回、86,718名となっている。

なお、食品環境指導センターでは、平成3年度から消費者を対象とした「くらしの衛生セミナー」を年間4回開催している。

2. 食品衛生普及啓発教材の作成

衛生局、都区保健所、食品環境指導センター、市場衛生検査所、芝浦、多摩各食肉衛生検査所では、それぞれの組織が毎年度「事業概要」を発行し、一年間の事業実績を情報提供するほか、衛生局では都民などの情報提供媒体物として、パンフレット、ビデオを作成し、貸出などを行っている。

現在まで作成したビデオを紹介する。

- ①輸入食品の安全性をめざして
- ②ザ・監視・午前5時
- ③あなたの街の食品Gメン
- ④こうしておこった食中毒
- ⑤くらしの衛生を守る
- ⑥きのこ中毒
- ⑦ふぐ中毒

⑧表示は食品からのメッセージ

また、パンフレットは次のようなものを発行している。

- (1) 食品衛生ミニハンドブックシリーズ
 - ①魚介類の寄生虫（平成2年8月）
 - ②カビとカビ毒（平成2年3月）
 - ③細菌性食中毒（平成4年3月）
 - ④天然添加物のはなし（平成4年3月）
 - ⑤間違いやすい有毒植物（平成5年2月）
- (2) 衛生管理シリーズ
 - ①食品販売者のための衛生管理（平成4年3月）
 - ②大量調理施設の衛生管理（平成5年2月）
- (3) 食品衛生Q&Aシリーズ
 - ①食品衛生Q&A（平成2年12月）
 - ②輸入食品（平成2年7月）
 - ③食品添加物表示Q&A（平成2年8月）
 - ④食の安全を守る 食品衛生監視員（平成3年3月）
 - ⑤お肉のはなし（平成4年3月）
 - ⑥農薬Q&A（平成5年3月）

なお、食品環境指導センターでは、「くらしの衛生」なる情報紙を年4回発行しているので紹介する。

- ①くらしの衛生VOL.8（平成4年5月）
特集◎こうして起こった食中毒
- ②くらしの衛生VOL.9（平成4年8月）
特集◎輸入食品の監視体制
- ③くらしの衛生VOL.10
特集◎食品への放射線照射
◎輸入農産物の残留農薬実態調査
- ④くらしの衛生VOL.11（平成5年2月）
特集◎バイオテクノロジー応用食品の現状
◎食品の表示
- ⑤くらしの衛生VOL.12（平成5年5月）
特集◎こうして起こった食中毒

IV おわりに

これまで、東京都における食品などの検査を中心とした衛生監視・指導の現状について述べてきた。

我が国は、あらゆる分野で諸外国と密接なつながりを持つようになっており、特に食品の分野においては相当な部分が輸入食品に依存せざるを得ない現状にあ

る。このことは、また、諸外国の衛生的な事情が直接的に我が国に影響する事態にもなっている。

食品の安全性に係る情報の分野においても、多種多様な国内外の情報が氾濫し、これらの情報の中には都民の不安を悪戯に増長させるような内容のものも見受けられ、都民にとっては、何を信用すべきか判断することが困難なものもある。

食品関係営業施設の従業員分野においては、パート及びフリーターと称するアルバイト就業などが、ますます増加する傾向にあり、保健所などで実施する食品衛生講習会でも、これら就業者の参加は極めて少な

い。また、外国人就業者も多く見受けられるが、言葉、衛生習慣の違い、かつ、短期就労のケースなど、衛生知識の付与手段に困難をきたしている現状にある。

日々、輸入・製造・加工・流通・販売・消費される食品の安全性確認のための検査は、「これでよい」という限界は存在しない。

したがって、今後は東京都が策定した「食品の安全確保対策」の基本方針に基づき食品衛生監視・指導の諸施設を積極的、効率的、効果的に推進する所存である。