

---

# 東京都微生物検査情報

## MONTHLY MICROBIOLOGICAL TESTS REPORT, TOKYO

---

第45巻 第7号  
2024年7月号  
月 報



東京都健康安全研究センター

<https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

---

ISSN 1883-2636

## 特定食品群における HACCP 制度化と流通食品の細菌学的検査成績

### 1. はじめに

我が国では食品の安全性を確保するために食品添加物や放射性物質等についてのさまざまな規格基準が定められている。その中でも微生物に関する成分規格として特定の食品について「食品、添加物の規格基準」、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」が設定されている。さらに、これまではそうざい、洋生菓子などの食品群については微生物基準だけでなく施設基準などを含めた衛生的な取り扱いの指針となる「衛生規範」が定められていた。しかし、食品衛生法の改正<sup>1)</sup>により令和 3 年 6 月から原則すべての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」が義務けられた。同時に、食品等事業者は自ら衛生管理計画を作成するため、国が管理基準を定めていた「衛生規範」は廃止された。

微生物汚染における衛生規範廃止の影響を示すため、これまで衛生規範の対象となっていた食品群について、衛生規範の廃止前後 5 年間における細菌学的検査成績を報告する。

### 2. 調査対象

平成 31 年 4 月～令和 6 年 3 月の 5 年間に東京都保健所あるいは広域監視部食品監視部門が収去した各種食品のうち、旧衛生規範に関わる食品 1,843 件を対象とした。内訳は「加熱済そうざい・弁当（未加熱そうざいを含まないもの）」812 件、「未加熱そうざい」495 件、「洋生菓子」396 件、「生めん・ゆでめん類」89 件、野菜の漬物「一夜漬・浅漬」51 件である。それぞれの検査項目及び基準値を表 1 に示した。検査法は公定法、厚生労働省通知による検査法<sup>2)</sup>に準じて実施した。

### 3. 旧衛生規範に適合しない食品の検出状況比較

旧衛生規範の対象となる検査項目にいずれか 1 項目以上不適合となった食品の検出状況は表 2 のとおりである。「加熱済そうざい・弁当（未加熱そうざいを含まないもの）」は廃止前が 445 件中 0 件、廃止後が 367 件中 3 件 (0.8%) であった。「未加熱そうざい」は廃止前が 234 件中 7 件 (3.0%)、廃止後が 261 件中 4 件 (1.5%) であった。「洋生菓子」は廃止前が 189 件中 20 件 (10.6%)、廃止

後が 207 件中 19 件 (9.2%) であった。「生めん・ゆでめん類」は廃止前が 38 件中 0 件、廃止後が 51 件中 1 件 (2.0%) であった。「一夜漬・浅漬」は廃止前に 23 件、廃止後に 28 件検査を実施したが、該当する食品はなかった。食品別では「洋生菓子」で検出率が比較的高い結果となった。洋生菓子は加熱等の工程がない場合も多く、製造工程で調理器具等を介して食材が汚染された場合、最終製品まで微生物が残存する可能性がある。

### 4. 洋生菓子の細菌学的検査成績

表 3 に「洋生菓子」で旧衛生規範に該当した食品の検査成績を示した。不適合となった食品は 39 検体で廃止前に検査を行った 20 件、廃止後に検査を行った 19 件であった。種類別ではチョコレートケーキ類 11 件、シュークリーム類 10 件、チーズケーキ類 3 件、モンブラン 3 件、アップルパイ 3 件、タルト類 3 件、その他 6 件であった。該当項目別では廃止前が細菌数と大腸菌群が 1 件、細菌数が 1 件、大腸菌群と黄色ブドウ球菌が 1 件、大腸菌群が 16 件、黄色ブドウ球菌が 1 件であった。廃止後は大腸菌群と黄色ブドウ球菌が 1 件、大腸菌群が 18 件であり、大腸菌群の検出率が高かった。MALDI-TOFMS を用いて検出された大腸菌群の菌種を調べると、*Enterobacter asburiae* が最も多く、次いで *Klebsiella pneumoniae*、*K. variicola* が多く検出された。

### 5. まとめ

平成 31 年度から令和 5 年度に当センターに搬入された旧衛生規範に該当する食品について細菌学的検査を実施したところ、「洋生菓子」には旧衛生規範に不適合となった食品の割合が高かった。また、衛生規範廃止の前後で比較した場合、「未加熱そうざい」、「洋生菓子」では廃止後に旧衛生規範に適合しない食品の割合はやや減少したものの、大きな変化は認められなかった。その他の食品群は廃止以前から該当食品の割合が低く、廃止後も大きな変化は認められなかった。

令和 3 年に厚生労働省が実施した食品製造施設に対するアンケート調査結果<sup>3)</sup>では HACCP に基づく衛生管理を実施していることによる効果につ

いて 75%以上の施設が「従業員の意識の向上」、  
「品質・安全性の向上」と回答している。また、  
HACCP を導入することで微生物による汚染の低減だけでなく異物混入の防止などの効果も期待できる。今後、HACCP による衛生管理が定着し、従業員の教育・訓練が進み、定められた手順や方法が日常の製造過程で順守されることで、さらなる安全性の確保が期待される。

官：生食発 0613 第 10 号、「食品衛生法等の一部を改正する法律」の公布について、平成 30 年 6 月 13 日

- 2) 厚生労働省監修：食品衛生小六法、令和 3 年度版、新日本法規、2020 年
- 3) 令和 3 年度厚生労働省委託事業 食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP の実施・導入状況等調査報告書：公益社団法人日本食品衛生協会、令和 4 年 3 月

<参考文献>

1) 厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議

(食品微生物研究科 齊木 大)

表 1. 食品の旧衛生規範

食品分類	細菌数(/g)	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
加熱済そうざい・弁当	>10 万 ( $1.0 \times 10^5$ )		陽性	陽性	
未加熱そうざい	>100 万 ( $1.0 \times 10^6$ )				
洋生菓子	>10 万 ( $1.0 \times 10^5$ )	陽性		陽性	
生めん類	>300 万 ( $3.0 \times 10^6$ )		陽性	陽性	
ゆでめん類	>10 万 ( $1.0 \times 10^5$ )	陽性		陽性	
一夜漬・浅漬			陽性		陽性

表 2. 旧衛生規範該当食品の細菌検出状況

食品分類	該当件数/検査件数(%)		
	廃止前*1	廃止後*2	合計
加熱済そうざい・弁当	0 / 445 (0)	3 / 367 (0.8)	3 / 812 (0.4)
未加熱そうざい	7 / 234 (3.0)	4 / 261 (1.5)	11 / 495 (2.2)
洋生菓子	20 / 189 (10.9)	19 / 207 (9.2)	39 / 396 (9.8)
生・ゆでめん類	0 / 38 (0)	1 / 51 (2.0)	1 / 89 (1.1)
一夜漬・浅漬	0 / 23 (0)	0 / 28 (0)	0 / 51 (0)

\*1：平成 31 年 4 月～令和 3 年 5 月

\*2：令和 3 年 6 月～令和 6 年 3 月

表 3. 旧衛生規範に適合しない洋生菓子の細菌検出状況

品 名	廃止前* <sup>1</sup>	廃止後* <sup>2</sup>	合計
チョコレートケーキ	8	3	11
シュークリーム	7	3	10
チーズケーキ	1	2	3
モンブラン	1	2	3
アップルパイ	0	3	3
タルト	0	3	3
その他	3	3	6
合計	20	19	39

\*1：平成 31 年 4 月～令和 3 年 5 月

\*2：令和 3 年 6 月～令和 6 年 3 月

表1 病原体搬入・検出状況(4種等)※

2024年7月分

機関名		コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフスA菌	腸管出血性大腸菌	結核菌
区	千代田区					1	
	中央区						2
	港区					2	1
	新宿区					3	1
	文京区			1			
	台東区					2	2
	墨田区						
	江東区						
	品川区					1	2
	目黒区					2	
	大田区					5	4
	世田谷区					1	2
	渋谷区					3	1
	中野区					1	1
	杉並区					2	
	豊島区					2	
	北区						1
	荒川区					1	1
	板橋区						2
	練馬区					2	1
足立区					1		
葛飾区						1	
江戸川区						2	
市	町田市					1	
	八王子市					2	2
小 計						32	26
都	西多摩					1	
	多摩立川					2	1
	南多摩					1	
	多摩府中					4	5
	多摩小平					4	
	島しょ						
小 計			1	1		12	6
合 計			1	1		44	32
健康安全研究センター 検出分						20	

※2016年4月より、各保健所から搬入された検体を集計することとした

表2 検体搬入状況(全数把握対象疾患-五類)\*

2024年7月分

	検体数	2024年累計
侵襲性インフルエンザ菌感染症(菌)	4	35
侵襲性髄膜炎菌感染症(菌)	2	5
侵襲性肺炎球菌感染症(菌)	11	68
カルバペネム耐性腸内細菌目細菌感染症(菌)**	8	59
播種性クリプトコックス症(菌)	3	15
合計	28	182

\*2016年4月(第37巻・第4号)から追加 \*\*2023年5月本庁通知による名称変更

表3 病原微生物検出状況(食中毒関連)

2024年7月分

	菌種名	検体数	2024年累計
細菌	大腸菌		
	毒素原性		
	組織侵入性		
	病原血清型		
	腸管出血性		
	その他・不明		
	サルモネラ		
	O4	1	13
	O7		4
	O8		1
	O9		1
	その他		
	不明		
	腸炎ビブリオ		
	その他のビブリオ		
	エロモナス		
	プレジオモナス・シゲロイデス		
	カンピロバクター	6	61
	黄色ブドウ球菌		5
	F型ウエルシュ菌	11	69
ボツリヌス菌			
F型ボツリヌス毒素産生 クロストリジウム・バラティイ			
リステリア・モノサイトゲネス			
セレウス菌		1	
ウイルス	ノロウイルス(G I)	14	212
	ノロウイルス(G II)	5	680
	ノロウイルス(G I, G II)		31
	ロタウイルス	6	24
	サポウイルス		
寄生虫	アニサキス	3	20
	クドア		1
合計		46	1123

**表4 HIV 検査数及び陽性数**

2024年7月分

	男性		女性		性別不明		合計	
	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数
検査数	90	2	56	0	0	0	146	2
2024年累計	2,938	21	933	0	8	0	3,879	21

※東京都新宿東口検査・相談室の2024年1月～3月実績を含む

**表5 性感染症検査数及び陽性数**

2024年7月分

	梅毒検査		クラミジア遺伝子検査		淋菌遺伝子検査	
	検査数	陽性	検査数	陽性	検査数	陽性
検査数	155	11	205	11	128	0
2024年累計	3,631	346	1,270	56	766	3

※東京都新宿東口検査・相談室の2024年1月～3月実績を含む

**表6 定点把握疾患別病原体分離状況（ウイルス）**

2024 過去3か月

定点種別	対象疾患名	検出病原体	5月	6月	7月	合計
小児科	咽頭結膜熱	アデノウイルス		3		3
	ヘルパンギーナ	エンテロウイルス		1		1
	水痘	エンテロウイルス		1		1
インフルエンザ	インフルエンザ及びインフルエンザ様疾患 (ILI)	インフルエンザウイルス AH1pdm09	1	1	7	9
		インフルエンザウイルス AH3		1		1
		インフルエンザウイルス B型 Victoria 系統	1			1
眼科	流行性角結膜炎	アデノウイルス	1	1		2

◆東京都微生物検査情報◆

2024年 8月 28日

編集・発行

東京都健康安全研究センター

東京都感染症情報センター

〒169-0073

東京都新宿区百人町 3-24-1

TEL:03-3363-3213

FAX:03-5332-7365

S1153803@section.metro.tokyo.jp

<https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

(2023年7月1日よりURLを変更しました)