

# 食品取扱施設における一般衛生管理点検結果と拭き取り検査結果について

村上智和<sup>1)</sup>, 新倉圭二<sup>1)</sup>, 目黒麻子<sup>1)</sup>, 八田守貴<sup>1)</sup>, 戸田信太郎<sup>1)</sup>,  
山辺 修<sup>1)</sup>, 山崎栄樹<sup>2)</sup>, 野田 衛<sup>1,2,3)</sup>

1) 株式会社町田予防衛生研究所, 2) 国立医薬品食品衛生研究所, 3) 麻布大学生命・環境科学部

**【背景と目的】**食中毒や異物混入等を予防し、食品の安全性を確保するために、食品取扱施設に対し、行政による監視指導、品質管理部門や民間機関による衛生指導等が行われている。衛生指導は現場の目視や聞き取り、関係書類の確認による一般衛生管理等に関する点検（衛生点検）と科学的根拠を得るための施設環境等の拭き取り検査を主な柱とする。一般に衛生点検で不備が指摘される場合、検査結果も悪くなると考えられるが、その関連性を調べた報告は少ない。当社では食品取扱施設の衛生管理の一環として、各種検査に加え、施設の衛生点検を受託している。本研究では当社における衛生点検結果の現状および衛生点検結果と細菌学的検査結果との関連性について疫学的に解析した。

**【材料と方法】**2020年4月から2024年12月における衛生点検5,817件およびそれに伴い採取した拭き取り19,024検体の細菌学的検査（一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）を対象とした。衛生点検は40の点検項目の項目別結果（指摘有/無）およびその結果から得られる点数による総合評価（A～D評価）を用いて解析した。一般生菌数は常用対数変換値、大腸菌群と黄色ブドウ球菌は定性結果を用いて、衛生点検結果との関連性を解析した。なお、拭き取りは、まな板、包丁、冷蔵庫の取っ手、給水栓等の施設の器具器材や環境（器具器材）および従事者の手洗い後の手指（手指）から行った。統計処理は $\chi^2$ 検定、カイ二乗検定、多変量解析（重回帰分析、ロジスティック回帰分析）等で行った。

**【結果】衛生点検結果の解析：**総合評価は、A：63.8%、B：25.5%、C：10.0%、D：0.7%であった。業種別では、学校給食施設、幼児施設で評価が高く、飲食店、製造施設で評価が低い傾向が認められた。指摘率の高い点検項目は、冷蔵・冷凍設備の汚れ・破損（38.9%）、異物源の存在（32.6%）、衛生記録の不備（25.4%）、食品保管中の二次汚染対策不備（23.6%）、器具類の劣化（21.6%）であった。また、指摘率は低いですが、評価が下がるにつれ指摘率が特に高くなる項目（「管理計画の作成・管理不備」等）がみられた。**衛生点検結果と細菌学的検査結果の関連性：**総合評価別の検査結果は、A、B、C/D順に一般生菌数平均値（log<sub>10</sub> CFU/拭き取り）：器具器材 1.15, 1.38, 1.56, 手指 2.59, 2.82, 3.00, 大腸菌群陽性率：器具器材 4.17%, 6.96%, 9.07%, 手指 2.31%, 3.91%, 6.09%, 黄色ブドウ球菌陽性率：器具器材 0.15%, 0.46%, 0.89%, 手指 4.91%, 7.20%, 9.43%で、総合評価が下がるにつれ、菌数、陽性率は高くなった。点検項目別にみると40項目のうち、一般生菌数平均値は34, 27（器具器材, 手指）、大腸菌群陽性率は23, 17, 黄色ブドウ球菌陽性率は10, 21の項目で指摘無と比較して指摘有が有意（ $P < 0.05$ ）に高かった。多変量解析で特定の点検項目の指摘の有無が細菌学的検査結果に有意に寄与した。

**【考察】**衛生点検では概ね良好の結果であったが、業種により衛生管理レベルに差が認められ、点検項目により特徴がみられた。衛生点検結果と細菌学的検査結果の関連性が確認された。