

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	135
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	135
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	135
2 平成 2 年度食品衛生監視事業（4・5 月分）の実施結果について	139
(1) そうざい製造業及び食料品等販売業 （スーパー、コンビニエンスストア等）の一斉監視指導について	139
(2) 表示の検査結果	141
(3) 保健所独自事業について	141
3 平成 2 年度食品衛生夏季対策	147
(1) 総まとめ	147
(2) 細菌検査結果	147
(3) 化学検査結果	147
(4) 輸入食品等の検査結果	147
(5) 表示の検査	147
(6) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	147
(7) 現場簡易検査結果	148
(8) 食品衛生講習会	148
(9) 実施結果表一覧	148
4 平成 2 年度食品衛生監視事業（9・10・11 月分）の実施結果について	169
(1) 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について	169
(2) 菓子製造業（洋生菓子）一斉監視指導について	169
(3) 食肉販売業一斉監視指導について	170
(4) 学校給食用パン・めん類及び米飯加工委託工場一斉監視指導について	171
(5) 特別収去検査結果について	171
(6) 表示の検査結果について	171
(7) 保健所独自事業について	171
5 平成 2 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	180
(1) 総まとめ	180
(2) 収去検査結果	180
(3) 生かき関係営業一斉監視指導結果	180
(4) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導結果	180
(5) 食肉関係営業の一斉監視指導	180
(6) 夜間営業一斉監視指導	180
(7) 輸入食品の検査結果	180

(8) 特別歳末一斉監視結果	181
(9) 実施結果一覧表	181
6 平成2年度食品衛生監視事業(1・2・3月分)の実施結果について	195
(1) 集団給食施設及び飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)一斉監視指導について	195
(2) 菓子製造業(和生菓子)一斉監視指導について	195
(3) そうざい製造業等一斉監視指導について	195
(4) 特別収去検査について	197
(5) 輸入食品検査について	197
(6) 表示の検査・指導結果について	198
(7) 保健所独自事業について	198
7 各保健所の特別収去検査実施結果	209
◎ 青梅保健所・五日市保健所	209
多摩地区における毒キノコの調査	
◎ 福生保健所	215
そば用スタレ(竹製)の汚染実態調査(1)	
そば用スタレ(竹製)の汚染実態調査(2)	
◎ 八王子保健所	222
魚肉ねり製品製造業における汚染実態調査	
◎ 日野保健所・多摩保健所	229
仕出し屋の弁当箱(ごはん用)洗浄調査	
◎ 日野保健所	233
豆腐製造業における添加物使用実態調査	
◎ 多摩保健所	239
コンビニエンスストアで調理している飲食物の実態調査-その(1)「おでん」	
◎ 町田保健所	242
コンビニエンスストアにおけるシェイク飲料の汚染実態調査	
◎ 府中保健所	248
(1) 市中に流通している干物の水分含量・塩分濃度、及び酸価・過酸化物価の実態調査	
(2) 市販されている「のり」「わかめ」等の化学検査	
◎ 武蔵調布保健所	256
うなぎを取り扱うすし屋のサルモネラの実態調査	
◎ 小金井保健所	259
卵焼きの細菌汚染源実態調査	
◎ 立川保健所	263
(1) 嘗味噌における保存料の使用実態調査について	
(2) 縁日、祭礼等における取扱い食品の衛生実態調査について	

◎ 武蔵野保健所	274
陽イオン界面活性剤（塩化ベンザルコニウム等）の食品残留調査について	
◎ 三鷹保健所	278
洗浄剤の検査と食器の洗浄剤残留試験について	
◎ 田無保健所	281
輸入原材料を主とする「菓子製造業」における真菌・カビ毒・異物昆虫 混入の実態調査について	
◎ 東久留米保健所	285
着色料の使用実態調査（続報）	
◎ 小平保健所	292
ふりかけ食品の実態調査について	
◎ 東村山保健所	297
大規模小売業（いわゆる大型スーパーマーケット）における 許可対象業種の細菌検査等について	
第2節 特殊事業	306
1 現場簡易検査	306
2 夜間営業等監視事業	308
3 保健所が独自に実施した事業	310
(1) 平成2年度都保健所等が独自に実施した食品衛生講習会及び一斉監視一覧	310
(2) 4・5月実施分	311
(3) 夏季対策実施分	312
(4) 9～11月実施分	313
(5) 歳末一斉実施分	314
(6) 1～3月実施分	315

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略

都保健所では、年間事業計画に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を実施するとともに、各保健所ごとに地域の特殊性を考慮した独自の事業を計画し、製造所等における細菌の汚染源調査、朝市、祭礼の際の出店監視、観光地の宿泊施設等の監視指導を実施した。また、学校給食用牛乳等について、都教育庁と協力して検査を実施した。

実施結果は次のとおりである。

第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成 2 年度年間事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は以下のとおりである。

表 1 食品衛生一斉監視指導一覧

区 分	実 施 内 容	実施延べ件数
		69,858
4 月～5 月	○そうざい製造業・食料品等販売業（スーパー、コンビニエンスストア等）等一斉監視指導 ○表示の検査	2,371
6 月～8 月	〔夏季対策〕 ○食品の一斉収去検査 ○食品移動販売車及び行商一斉監視指導 ○業種別重点監視指導	42,215
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 ○菓子製造業（洋生菓子）一斉監視指導 ○食肉販売業一斉監視指導 ○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 ○特別収去検査 ○表示の検査	1,850 929 1,674 37 215
12 月	〔歳末一斉〕 ○食品の一斉収去検査 ○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 ○ふぐ取扱関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導	17,189
1 月～3 月	○集団給食施設及び飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）一斉監視指導 ○菓子製造業（和菓子）一斉監視指導 ○そうざい製造業等一斉監視指導 ○特別収去検査 ○輸入食品検査 ○表示の検査	1,503 685 703 258 229

（注）9 月～11 月及び 1 月～3 月の特別収去検査は各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施。

表2 食品衛生監視事業一覧表

項目	月	4月～5月	6月～8月
	監視指導	一斉監視指導	<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい製造業・食料品等販売業（スーパー、コンビニエンスストア等）等一斉監視指導 ○表示の検査・指導
独自事業		保健所が独自に実施した事業	
その他		現場簡易検査 夜間営業取	
食品等の一斉収去検査		<ul style="list-style-type: none"> ○容器包装詰食品 <p>細菌 80（検体） 化学 88</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○サラダ・そうざい ○調理パン ○弁当類 ○めん類・皮類 ○食肉等 ○豆腐 ○すし種・さしみ ○アイスクリーム類 ○牛乳・加工乳等 ○生菓子 ○業務用食品（輸入食品含む） ○真空包装食品 ○その他 <p>細菌 714 化学 446</p>
	現查場簡易検	細菌	33, 456
	化学	1, 411	
	計	34, 867	

9月～11月	12月	1月～3月
<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○菓子製造業（洋菓子）一斉監視指導 ○食肉販売業一斉監視指導 ○製造業の食品添加物等一斉監視指導 ○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 ○特別収去検査 ○表示の検査・指導 	<p style="text-align: center;">（歳末一斉）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○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 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○製造業における輸入食品検査 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○菓子製造業（洋菓子）一斉監視指導 ○そうざい製造業等一斉監視指導 ○特別収去検査 ○輸入食品検査 ○表示の検査・指導

締り（通年）

<ul style="list-style-type: none"> ○洋生菓子 ○生食用食肉 ○業務用食品（輸入食品含む） ○特別収去検査 <p style="margin-top: 20px;">細菌 585 化学 278</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○そうざい等 ○生食用かき ○洋生菓子・寄せ物・羊かん等 ○魚介類加工品 ○漬物 ○卵加工品 ○業務用食品（輸入食品含む） ○真空包装食品 ○その他 <p style="margin-top: 20px;">細菌 253 化学 270</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○和菓子 ○輸入食品 ○特別収去検査 <p style="margin-top: 20px;">細菌 437 化学 458</p>
---	--	---

（検体）

表3 食品収去検査一覧表

(平成2年度)

区分	実施対象食品	検体数	検査件数	判 定		検査内容	
				適又は良 (%)	否又は不良 (%)		
総 数	細菌検査	2,069	9,875	1,776(85.8)	293(14.2)		
	化学計	1,540	4,423	1,531(99.4)	9(0.6)		
	計	3,609	14,298	3,307(91.6)	302(8.4)		
4月・5月	脱気食品	80	480	79(98.8)	1(1.3)	細菌検査 化学検査	
	食肉製品	77	213	77(100)	0(0.0)		
計		168	748	167(99.4)	1(0.6)		
6月 ～ 8月	夏 季 対 策	弁当調理	66	330	46(69.7)	20(30.3)	細菌検査 化学検査 衛生検査 肉類検査 魚介類検査 加工食品検査 輸入食品検査
		当製パン	2	7	2(100)	0(0.0)	
		ソーダ	84	420	53(63.1)	31(36.9)	
		ソーダ	2	8	2(100)	0(0.0)	
		豆めん類	18	57	46(82.1)	10(17.9)	
		腐類	59	295	18(100)	0(0.0)	
		皮類	36	180	50(84.7)	9(15.3)	
		そうざい類	64	140	32(88.9)	4(11.1)	
		さしみ類	108	540	63(98.4)	1(1.6)	
		すし種・さしみ	66	201	90(83.3)	18(16.7)	
		真空包装食品	112	672	65(98.5)	1(1.5)	
		アイスクリーム類	3	21	76(67.9)	36(32.1)	
		アイスクリーム類	3	6	3(100)	0(0.0)	
		魚介類	94	188	3(100)	0(0.0)	
魚介類	62	214	84(89.4)	10(10.6)			
魚介類	41	117	62(100)	0(0.0)			
魚介類	18	66	41(100)	0(0.0)			
魚介類	96	198	17(94.4)	1(5.6)			
魚介類	96	464	95(99)	1(1)			
肉類	64	201	96(100)	0(0.0)			
肉類	10	34	64(100)	0(0.0)			
計		1,160	4,639	1,017(87.7)	143(12.3)		
9月～11月	弁当・業務用食品 衛生検査 肉類検査 魚介類検査 加工食品検査 輸入食品検査	弁当調理	101	505	80(79.2)	21(20.8)	細菌検査 化学検査 衛生検査 肉類検査 魚介類検査 加工食品検査 輸入食品検査
		当製パン	64	200	64(100)	0(0.0)	
		ソーダ	142	710	120(84.5)	22(15.5)	
		ソーダ	55	134	55(100)	0(0.0)	
		豆めん類	79	474	62(78.5)	17(21.5)	
		腐類	89	534	75(84.3)	14(15.7)	
		皮類	174	715	163(93.7)	11(6.3)	
計		863	3,660	776(89.9)	87(10.1)		
12月	歳末一斉	魚肉ねり製品	18	90	17(94.4)	1(5.6)	細菌検査 化学検査 衛生検査 肉類検査 魚介類検査 加工食品検査 輸入食品検査
		魚肉ねり製品	16	59	16(100)	0(0.0)	
		そうざい類	83	415	79(95.2)	4(4.8)	
		そうざい類	57	203	57(100)	0(0.0)	
		生食用かき	65	325	62(95.4)	3(4.6)	
		菓子類	65	65	65(100)	0(0.0)	
		菓子類	82	410	65(79.3)	17(20.7)	
		魚介類	77	280	77(100)	0(0.0)	
		魚介類	32	92	30(93.8)	2(6.3)	
		魚介類	18	77	17(94.4)	1(5.6)	
魚介類	5	20	5(100)	0(0.0)			
魚介類	5	10	5(100)	0(0.0)			
計		523	2,046	495(94.6)	28(5.4)		
1月～3月	歳末一斉	そうざい類	211	1,055	184(87.2)	27(12.8)	細菌検査 化学検査 衛生検査 肉類検査 魚介類検査 加工食品検査 輸入食品検査
		そうざい類	95	308	95(100)	0(0.0)	
		菓子類	85	287	85(100)	0(0.0)	
		菓子類	31	82	31(100)	0(0.0)	
		魚介類	37	99	37(100)	0(0.0)	
		魚介類	195	936	179(91.8)	16(8.2)	
計		895	3,205	852(95.2)	43(4.8)		

表4 食品衛生法違反例

細菌検査における法違反	13	7条関連法違反	18
化学検査における法違反	7	11条関連法違反	2
計	20	計	20

(平成2年度)

	品名	違反条項	違反内容	件数
6月5日 8月 対策	アイスクリーム類	第7条2項違反	大腸菌群検出	9
	牛乳		大腸菌群検出	1
	ワントンの皮		プロピレングリコール過量使用	1
	漬物		二酸化イオウ過量残存	1
	そうざい		ソルビン酸不正使用	1
	調味料	第11条2項違反	添加物に関する表示違反	1
12歳 末 一 月 斉	生食用かき	第7条2項違反	基準以上の細菌数又は大腸菌検出	2
	魚肉ねり製品		大腸菌群検出	1
	魚介類加工品		酸化防止剤過量使用	1
	菓子材料		ソルビン酸不正使用	1
	魚介類加工品	第11条2項違反	添加物に関する表示違反	1

2 平成2年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

(1) そうざい製造業及び食料品等販売業（スーパー、コンビニエンスストア等）等の一斉監視指導について

ア 監視指導結果（表5-1(1)）

2,011軒（延2,371軒）に立入り、監視指導を行った。

営業施設又は食品の取扱いが不良であった施設等52軒に対し、始末書を徴する等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査結果（表5-2）

80検体の脱気してある容器包装詰食品（ぞうすい、煮豆、玉子豆腐等）について細菌検査を行った。その結果、細菌数が10万/gを越えた「煮物」1検体（不良率1.3%）を製造した営業者に対して、始末書を徴する等の措置を行い、自主管理の徹底等を指導した。

食品に表示されている保存方法は、冷凍保存3検体、冷蔵保存56検体及び冷暗所保存11検体であり、表示なしが10検体であった。販売店における食品の取扱いは比較的良好であり、

ほとんど表示してある保存方法を守っていたが、1軒のみ冷蔵保存品を13℃で保存していた。
賞味期間は、15日間以下15検体、16～30日間24検体、61～90日間14検体、91日以上5検体であった。食品毎に見ると、「冷蔵玉子豆腐」は、15日間以下のものが多く、その他の常温保存品は、60日間以上のものが多かった。

今回、不良となった「煮物」は、常温保存品であった。これは、賞味期間が60日間（製造から収去までの日数5日）であり、販売店において常温下で販売されていた。収去時の細菌数は $55 \times 10^4/g$ であったが、常温下に長時間置かれた場合、細菌数がさらに増加することが予想され、異味・異臭等の苦情の原因となることが危惧される。

表5-1 そうざい製造業及び食料品等販売業（スーパー、コンビニエンスストア等）等の一斉監視指導について

(1) 立入検査状況

対象施設	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置を行った軒数	措置の内訳（件数）		
					始末書	衛生指導注意票	口頭指導その他
合計		2,011	2,371	52	1	0	61
そうざい製造業		89	115	3	0	0	3
食料品等販売業	スーパー	289	376	25	0	0	35
	デパート	15	57	1	1	0	0
	コンビニエンスストア	345	397	7	0	0	7
	その他	619	721	16	0	0	16
その他		654	705	0	0	0	0

(2) 収去検査結果

細菌検査		化学検査		収去検査で不良のあった軒数	収去検査で、表示違反となった検体数
検体数	不良検体数	検体数	不良検体数		
80	1	77	0	1	0

(イ) 化学検査結果（表5-3）

77検体のそうざい等について化学検査を行ったところ、食品衛生法に違反する食品はなかった。

また、保存料（ソルビン酸）を「おでん」から0.15g/kg、「山菜具」から0.37g/kg検出したが、調査の結果いずれも原材料由来であり、保存料（安息香酸）を「にしめ」から0.05g/kg、「ひじき煮」から0.05g/kg、「若炊あさり」から0.06g/kg検出したが、調査の結果いずれもしょう油由来であった。

(2) 表示の検査結果（表5-4）

60,005件の食品について表示検査を行った。その結果、593件(1.0%)の違反を発見し、適切な表示をするよう指導した。

(3) 保健所独自事業について

ア 食品衛生講習会を91回（受講者 3,916名）実施した。

イ 祭礼等の一斉監視指導を64回（監視軒数 3,299軒）実施した。

ウ 島しょ保健所大島出張所・三宅出張所・八丈出張所においては牛乳検査を実施した。

表5-2 容器包装詰食品の細菌検査結果

品目	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (0.1g当たり)			黄色球 ブ菌 ド(+)	サ ラ ル モ ネ(+)	大 腸 菌 (+)	ク リ ロ ジ ス ア ト(+)
			不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	≤10 ⁷	0	<10	<10 ²				
合計		80	1	1.3	71	5	3	0	0	1	0	80	0	0	0	0	0	0
冷凍	焼き肉	2	0	0.0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
	その他	1	0	0.0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
冷蔵	ぞうすい	7	0	0.0	7	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0
	玉子豆腐	8	0	0.0	7	0	1	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0
	煮豆	8	0	0.0	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0
	煮物	5	0	0.0	4	0	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
	ハンバーグ	5	0	0.0	4	0	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
蔵	玉子焼	3	0	0.0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
	油あげ	3	0	0.0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
	その他	16	0	0.0	13	3	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0
常温	煮物	5	1	20.0	4	0	0	0	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0
	煮豆	3	0	0.0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
	その他	4	0	0.0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0
その他		10	0	0.0	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0

*不良は、細菌数 10万/g以上、大腸菌群 100/0.1g以上、黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性

表5-3 容器包装詰食品の化学検査結果

品目	項目	検 体 数	判 定		保 存 料 (ソ ル ビ ン 酸)					保 存 料	
			否 又 不	は 良 率 (%)	検 体 査 数	検 体 出 数	検 出 値 (g / k g)			検 体 査 数	検 体 出 数
							最大	最小	平均		
合 計		77	0	0.0	67	6	-	-	-	67	3
煮 物		20	0	0.0	18	* 3	0.57	0.15	0.36	18	* 3
煮 豆		15	0	0.0	12	0	-	-	-	12	0
玉 子 ど う ふ		10	0	0.0	10	0	-	-	-	10	0
ぞ う す い		4	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0
い な り		3	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0
魚 肉 ね り 製 品		5	0	0.0	5	3	1.40	0.78	1.06	5	0
ハ ン バ ー グ		4	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0
玉 子 焼 き		3	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0
そ の 他		13	0	0.0	10	0	-	-	-	10	0

検出状況

*保存料（ソルビン酸）：佃煮 0.57g/kg検出
 おでん 0.15g/kg検出（原材料由来）
 山菜具 0.37g/kg検出（原材料由来）
 保存料（安息香酸）：にしめ 0.05g/kg検出（しょう油由来）
 ひじき煮 0.05g/kg検出（しょう油由来）
 若炊あさり 0.06g/kg検出（しょう油由来）

(安息香酸)			甘味料		着色料		漂白剤		BHA・BHT		発色剤	
検出値 (g/kg)			検体 査数	検体 出数	検体 査数	検体 出数	検体 査数	検体 出数	検体 査数	検体 出数	検体 査数	検体 出数
最大	最小	平均										
-	-	-	33	0	28	0	15	0	1	0	2	0
0.06	0.05	0.05	8	0	8	0	3	0	0	-	0	-
-	-	-	8	0	7	0	8	0	0	-	0	-
-	-	-	4	0	5	0	1	0	0	-	0	-
-	-	-	3	0	1	0	0	-	0	-	0	-
-	-	-	3	0	1	0	0	-	0	-	0	-
-	-	-	1	0	0	-	1	0	0	-	0	-
-	-	-	0	-	1	0	0	-	0	-	1	0
-	-	-	0	-	3	0	0	-	0	-	0	-
-	-	-	6	0	2	0	2	0	1	0	1	0

表5-4 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数					検査 された 検 体 数	
				無表示	名称に 関する こと	製造年 に関する こと	製造所 所在地 に関する こと	その他		
合 計		60,005	593	322	80	65	129	11	0	
マ ー ガ リ ン		1,090	0	0	0	0	0	0	0	
酒 精 飲 料		2,352	0	0	0	0	0	0	0	
清 涼 飲料水	冷 凍 果 実 飲 料	131	0	0	0	0	0	0	0	
	原 料 用 果 汁	127	0	0	0	0	0	0	0	
	ミ ネ ラ ル ウ ォ ー タ ー 類	557	0	0	0	0	0	0	0	
	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	3,564	1	0	0	0	1	0	0	
	その他の清涼飲料水(低酸性飲料)	1,117	0	0	0	0	0	0	0	
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	300	0	0	0	0	0	0	0	
	非 加 熱 食 肉 製 品	193	0	0	0	0	0	0	0	
	そ の 他 の 食 肉 製 品	3,417	12	10	0	2	0	0	0	
魚 肉	ハム・魚肉ソーセージ類	951	0	0	0	0	0	0	0	
鯨 肉	ベーコンの類	146	0	0	0	0	0	0	0	
シアン化合物を含有する豆類		40	0	0	0	0	0	0	0	
冷 凍 食 品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	936	1	1	0	0	0	0	0	
	上記以外の冷凍食品	3,572	6	2	0	0	4	0	0	
放 射 線 照 射 食 品		0	0	0	0	0	0	0	0	
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		1,834	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装に入れられた食品(マ ーガリンから容器 包装詰加圧加 熱殺菌食品であっ て右に掲げるもの	イ	食 肉	3,110	74	25	0	21	22	11	0
		生 か き	13	0	0	0	0	0	0	0
		魚 肉 ね り 製 品	2,774	18	5	7	0	6	0	0
		即 席 め ん 類	3,756	0	0	0	0	0	0	0
		生めん類(ゆでめん類 を含む)・弁当・調理 パン・そう菜・生菓子 類	8,992	188	70	35	42	50	0	0
	ロ	ゆ で だ こ	257	0	0	0	0	0	0	0
		その他の加工食品	10,616	140	56	38	0	46	0	0
ハ	かんきつ類・バナナ	345	27	*1 27	/	/	/	/	0	
添 加 物		729	0	0	0	0	0	0	0	
乳 類		3,253	0	0	0	0	0	0	0	
乳 製 品		3,261	0	0	0	0	0	0	0	
乳又は乳製品を主原料とする食品		860	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ		1,656	116	116	/	/	/	/	0	
ばら売りサッカリン含有食品		56	10	*2 10	/	/	/	/	0	

*1 防ばい剤使用の旨の表示のないものを計上

*2 サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む旨の表示のないものを計上

3 平成2年度食品衛生夏季対策

(1) 総まとめ(表6-1)

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等 163,153軒(立入延軒数 232,885軒)の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、38,910検体の食品等の収去検査を行った。その結果 2,971検体が不良であった。不良率は7.6%であり、前年度の不良率7.4%と比べほぼ同様であった。

また、返品された「めんつゆ」缶詰等の製造年月日を改ざんして、新しく製造したようにみせかけて再出荷していた悪質な表示違反もあった。

食品の取扱いが不良な施設や収去検査の結果、食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設等 6,825軒に対し、営業停止や販売禁止等の措置を講ずるとともに、始末書を徴するなど取扱いについての改善指導を行った。

(2) 細菌検査結果(表6-4～表6-5)

16,831検体について細菌検査を行ったところ、2,792 検体が不良であった。

不良率は16.6%であり、前年度の不良率(15.9%)を0.7%上回った。

食品別にみると、不良率が高いものは、弁当類(32.3%)、調理パン(30.5%)、サラダ(27.7%)、すし種(26.3%)、さしみ(25.3%)であった。

(3) 化学検査結果(表6-4～表6-5)

22,079検体について化学検査を行ったところ、179 検体が不良であった。

不良率は0.8%であり、前年度の不良率0.6%と比べほぼ同様であった。

主な違反品としては、プロピレングリコール(品質保持剤)を過量に使用した「生中華めん」や「ワントンの皮」、ソルビン酸(保存料)を不正使用した「きんぴらごぼう」、ゴム製の器具又は容器包装の規格(蒸発残留物)に適合しない「ラムネ用ゴム製パッキング」があげられる。

(4) 輸入食品等の検査結果(表6-6・表6-10)

7,210 検体の食品等について検査を行ったところ、51検体が不良で、不良率は0.7%であった。不良の例としては、スズを基準以上含有していたアメリカ産の「オレンジジュース」、過酸化水素(漂白剤)を検出したインドネシア産「しらす干し」、日本で使用が認められていない着色料アルラレッドACを検出したアメリカ産の「チューインガム」等があげられる。

また、ナッツ類、香辛料、野草加工品等 305検体について、ヨウ化ナトリウムシンチレーション・ディテクターを用いて、セシウム 134及びセシウム 137の放射能濃度を測定したが、暫定限度(370ベクレル/kg)を超える食品はなかった。

(5) 表示の検査(表6-7)

392,647 品目の食品について表示の検査を行ったところ、2,898 品目が表示違反(違反率0.7%)であった。これらの食品等を製造あるいは販売した営業者に対して、速やかに適正な表示をするよう指導した。

(6) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導(表6-8)

食品移動販売車 685件、行商 767件に対し、監視指導を実施した。その結果、無許可で営業して

いた食品移動販売車5件、及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた19件を発見したので、直ちに営業を停止させ、営業許可を取得又は鑑札の交付を受けさせるなどの措置を行った。このほか、衛生基準の違反等があわせて104件あり、これらの営業者に対して、衛生指導注意票を交付するなどの措置を行った。

(7) 現場簡易検査結果(表6-9)

31,193軒に立入り、178,727件の現場簡易検査を行い、その結果に基づき、営業者等に対し衛生講習会等により、指導を行った。

(8) 食品衛生講習会

食品衛生講習会を1,345回(受講者数68,713人)開催し、衛生水準の向上及び食中毒の防止等に努めた。

(9) 実施結果表一覧

ア	平成2年度食品衛生夏季対策実施状況(総括表)	表6-1
イ	食品衛生法違反例	表6-2
ウ	業種別立入検査状況	表6-3
エ	食品別収去検査結果(指定食品)	表6-4
オ	食品別収去検査結果(指定食品以外)	表6-5
カ	食品別収去検査結果(輸入食品の再掲)	表6-6
キ	食品別表示検査結果	表6-7
ク	食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果	表6-8
ケ	業種別現場簡易検査結果	表6-9
コ	輸入食品の放射能検査結果	表6-10
サ	食品別細菌検査結果	表6-11~表6-13
シ	真空包装食品の検査結果	表6-14
ス	そうざい等の化学検査結果	表6-15
セ	生菓子の化学検査結果	表6-16
ソ	めん類・皮類の化学検査結果	表6-17
タ	魚介類の化学検査結果	表6-18
チ	漬物類の化学検査結果	表6-19
ツ	食肉類の化学検査結果	表6-20
テ	輸入食品の化学検査結果	表6-21
ト	乳類の検査結果	表6-22

(表6-11~表6-22は都保健所実施分)

表6-1 平成2年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

項目		実施者		食品環境指導センター・食品機動監視班	衛生検査所	特別区	(参考) 都 平成元年度
		全	都				
立 入 軒 数		163,153	34,883	4,016	6,255	117,999	161,150
立 入 延 軒 数		232,885	42,215	4,217	45,468	140,985	248,688
行 政 措 置 軒 数		6,825	901	88	433	5,403	5,706
行政措置の内訳	営業停止	8	2	2	0	4	5
	廃棄命令	2	1	0	1	0	0
	販売禁止	19	1	12	4	2	9
	その他	6	2	1	0	3	2
	処始末書	882	98	10	0	774	848
	注意票・誓約書	229	8	0	0	221	191
	口頭注意	5,681	801	50	442	4,388	4,617
	その他	124	20	37	7	60	128
収 去	収 去 軒 数	11,977	939	603	990	9,445	11,988
	不良のあった軒数	2,462	191	39	177	2,055	2,327
合 計	検 体 数	38,910	1,897	17,551	3,045	16,417	37,623
	判 不 良	2,971	225	74	267	2,405	2,779
	定 不 良 率 (%)	7.6	11.9	0.4	8.8	14.6	7.4
細 菌 検 査	検 体 数	16,831	1,254	3,455	1,589	10,533	16,702
	判 不 良	2,792	208	11	238	2,335	2,651
	定 不 良 率 (%)	16.6	16.6	0.3	15.0	22.2	15.9
化 学 検 査	検 体 数	22,079	643	14,096	1,456	5,884	20,921
	判 不 良	179	17	63	29	70	128
	定 不 良 率 (%)	0.8	2.6	0.4	2.0	1.2	0.6
現場簡易検査	実 施 軒 数	31,193	7,736	-	1,018	22,439	32,336
	実 施 件 数	178,727	36,706	-	13,106	128,915	178,076
食品移動販売車・行商監視指導結果	実 施 軒 数	1,452	387	517	-	548	1,684
	違 反 件 数	128	65	12	-	51	185
衛生講習会	実 施 回 数	1,345	345	-	70	930	1,350
	受 講 者 数	68,713	14,546	-	2,967	51,200	70,722

表6-2 食品衛生法違反例

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数	
細菌検査	アイスクリーム類	第7条第2項	大腸菌群検出または基準以上の細菌数検出	29	
	牛乳		大腸菌群検出、基準以上の細菌数検出	5	
	食肉製品		大腸菌群検出	2	
	冷凍食品		基準以上の細菌数検出	1	
	魚肉ねり製品		大腸菌群検出	3	
小計				40	
化学検査	魚介類	第4条第2号	毒かます、貝毒（殻付きホタテ貝）	2	
	菓子類	第6条	法定外着色料検出	9	
	食肉	第7条第2項	ベンジルペニシリン、クロルテトラサイクリン検出	3	
	魚肉ねり製品		ソルビン酸過量使用	1	
	魚介類加工品		BHA過量使用、過酸化水素検出	2	
	そうざい類		ソルビン酸不正使用	5	
	つくだ煮		ソルビン酸過量使用	1	
	漬物		漂白剤過量使用	1	
	調味料		ソルビン酸過量使用、サッカリン過量使用	2	
	清涼飲料水		スズ150ppm以上検出	20	
	めん類・皮類		プロピレングリコール過量使用	14	
	食品添加物		成分規格不適合	8	
	検査	ラムネ用容器	第10条第2項	規格に不適合（蒸発残留物基準以上検出）	31
		容器包装		規格に不適合（けい光物質溶出）	1
		陶器		規格に不適合（鉛基準以上検出）	1
	検査	めん類	第11条第2項	添加物に関する表示違反	1
菓子類		10			
食肉製品		2			
魚介類加工品		2			
そうざい・漬物		3			
調味料		2			
その他		3			
小計				124	
合計				164	

表6-3 業種別立入検査状況

項目 業種		立入 軒数	立入延 軒数	収去 軒数	行政措 置を行 った軒 数	行政措置の内訳							
						行政処分				行政処分以外の措置			
						営業停 止	廃業命 令	販売禁 止	そ の 他	始 末 書	指 導 注 意 書	口 頭 注 意	そ の 他
合計		163,153	232,885	11,977	6,825	8	2	19	6	882	229	5681	124
製 造 業 関 係	めん類製造業	878	1,386	459	58	1		1		22	1	42	1
	魚肉ねり製品製造業	312	656	207	32					11	1	18	3
	豆腐製造業	2,440	3,780	920	277					57	13	202	8
	清涼飲料水製造業	83	158	23	15			7	3	5			13
	菓子(パを含む)製造業	5,774	7,219	543	265					61	16	196	
	そうざい製造業	693	1,175	166	34					11	2	19	2
	アイスクリーム類製造業	1,246	2,116	780	153	2				49	1	91	16
	上記以外の要許可製造業	1,812	3,717	220	131	2				1		129	3
	その他	354	460	20	4	1		3					1
小計		13,592	20,667	3,338	969	6		11	3	217	34	697	47
販 売 業 関 係	食肉販売業	9,827	13,923	432	364					7	8	351	
	乳類販売業	10,683	13,081	206	138					4		132	2
	魚介類販売業	11,297	26,474	1,027	707		1	1		91	32	602	5
	食料品等販売業	13,433	26,533	930	359			1	2	18	3	317	22
	その他の要許可販売業	943	1,616	63	26							31	
	その他	26,300	37,631	559	339			5	1	11		314	13
小計		72,483	119,258	3,217	1,933		1	7	3	131	43	1,747	42
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	8,195	10,345	948	620					88	43	491	3
	飲食店(仕出し・弁当)	6,815	9,550	2,878	1,174					315	84	768	21
	飲食店(そうざい)	6,383	7,963	461	262	2	1	1		80	21	163	1
	飲食店(集団給食)	3,036	3,788	322	258					9	1	250	
	飲食店(そば屋)	5,012	6,139	24	216					2		214	
	飲食店(一般・民生食堂)	34,683	39,665	474	1,017					28	2	992	1
	上記以外の飲食店営業	5,673	6,536	17	227					8	1	213	5
	喫茶店営業	4,845	5,725	29	38					3		35	4
	上記以外の集団給食	2,436	3,249	269	111					1		111	
小計		77,078	92,960	5,422	3,923	2	1	1		534	152	3,237	35

表6-4 食品別収去結果（全都一斉収去指定食品）

項目 計		総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査で 不良のあつ た軒数
			検体数	判定		検体数	判定		
				不良	不良率%		不良	不良率%	
食品名		17,316	11,939 〔 61〕	2,632 (39)	22.0 (0.3)	5,377	59 (51)	1.1 (0.9)	2,248
調理パン		1,459	1,333 〔 2〕	407	30.5	126	0	0.0	340
サラダ		1,264	817 〔 1〕	226	27.7	447	0	0.0	203
そうざい		1,826	1,397 〔 23〕	248	17.8	429	9 (7)	2.1 (1.6)	214
弁当類		2,123	2,087 〔 1〕	674	32.3	36	1	2.8	542
さしみ		1,433	1,148 〔 0〕	290	25.3	285	2 (2)	0.7 (0.7)	249
すし種		1,889	1,413 〔 0〕	372	26.3	476	0	0.0	314
豆腐		1,061	1,047 〔 0〕	138	13.2	14	0	0.0	130
めん類		1,213	416 〔 0〕	41	9.9	797	9 (9)	1.1 (1.1)	41
皮類		129	10 〔 0〕	1	10.0	119	5 (5)	4.2 (4.2)	4
牛乳加工乳類	成分規格	1,050	407 〔 0〕	10 (5)	2.5 (1.2)	362	3	0.8	6
	抗生物質					281	0	0.0	0
アイスクリーム類		1,245	1,107 〔 1〕	139 (34)	12.6 (3.1)	138	0	0.0	123
調味料		778	248 〔 31〕	2	0.8	530	2 (2)	0.4 (0.4)	4
食肉類		655	72 〔 2〕	6	8.3	583	22 (21)	3.8 (3.6)	6
生菓子		1,191	437 〔 0〕	78	17.8	754	6 (5)	0.8 (0.7)	72

(注) 1 ()内はボツリヌス菌の検査を実施した検体数。

2 ()内は法違反のものの再掲数。

表 6 - 5 食品別収去検査結果（指定食品以外）

項目 計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査で 不良のあつ た軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
食品名	21,594	4,892 [128]	160 (7)	3.3 (0.1)	16,702	120 (86)	0.7 (0.5)	214
菓子類及び菓子材料	1,392	188 [0]	17	9.0	1,204	14 (14)	1.2 (1.2)	25
食肉製品	1,420	478 [51]	10 (2)	2.1 (0.4)	942	3 (2)	0.3 (0.2)	11
魚肉ねり製品	926	405 [3]	21 (3)	5.2 (0.7)	521	1 (1)	0.2 (0.2)	21
清涼飲料水	2,225	523 [0]	4	0.8	1,702	21 (20)	1.2 (1.2)	7
漬物	819	28 [12]	1	3.6	791	3 (1)	0.4 (0.1)	4
野菜・果実及び茶	1,590	135 [0]	10	7.4	1,455	0	0.0	8
あん類及びジャム類	319	31 [0]	0	0.0	288	1	0.3	1
アイスクリーム類	246	97 [1]	11 (1)	11.3 (1.0)	149	0	0.0	8
そうざい及び そうざい半製品	1,095	465 [0]	12	2.6	630	0	0.0	7
魚介類（鯨類を含む）	733	168 [0]	0	0.0	565	2 (2)	0.4 (0.4)	2
魚介類加工品	884	122 [8]	7	5.7	762	4 (2)	0.5 (0.3)	9
鯨肉製品	33	32 [0]	8	25.0	1	0	0.0	8
乳製品及び乳主原	1,000	330 [0]	4	1.2	670	0	0.0	3
油脂類	396	0 [0]	0	0.0	396	25	6.3	22
豆腐加工品	35	21 [0]	0	0.0	14	0	0.0	0
農産物加工品	2,460	264 [11]	34	12.9	2,196	2 (2)	0.1 (0.1)	35
冷凍食品	658	295 [0]	1 (1)	0.3 (0.3)	363	0	0.0	1
器具・容器包装おもちゃ	1,259	41 [0]	0	0.0	1,218	32 (30)	2.6 (2.5)	21
食品添加物	42	1 [0]	0	0.0	41	8 (8)	19.5 (19.5)	3
その他	4,062	1,268 [42]	20	1.6	2,794	4 (4)	0.1 (0.1)	18

(注) 1 () 内はボツリヌス菌の検査を実施した検体数。

2 () 内は法違反のものの再掲数。

表 6 - 6 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査で 不良のあつ た軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
食品名	7,210	1,243 [106]	15	1.2	5,967	36 (33)	0.6 (0.6)	23
菓子類及び菓子材料	508	0 [0]	0	0.0	508	10 (10)	2.0 (2.0)	5
食肉製品	698	231 [46]	1	0.4	467	0	0.0	1
食肉	0	0 [0]	0	0.0	0	0	0.0	0
調味料類	321	23 [0]	0	0.0	298	0	0.0	0
清涼飲料水	690	167 [0]	0	0.0	523	21 (20)	4.0 (3.8)	3
漬物	72	17 [6]	0	0.0	55	0	0.0	0
野菜・果実	620	55 [0]	0	0.0	565	0	0.0	0
あん類・ジャム類	152	11 [0]	0	0.0	141	0	0.0	0
アイスクリーム類	0	0 [0]	0	0.0	0	0	0.0	0
そうざい及び そうざい半製品	170	43 [2]	0	0.0	127	0	0.0	0
魚介類（鯨類を含む）	680	141 [0]	14	9.9	539	0	0.0	9
魚介類加工品	100	17 [7]	0	0.0	83	1 (1)	1.2 (1.2)	1
魚肉ねり製品	14	0 [0]	0	0.0	14	0	0.0	0
鯨肉製品	0	0 [0]	0	0.0	0	0	0.0	0
乳製品及び乳主原	323	102 [0]	0	0.0	221	0	0.0	0
油脂類	26	0 [0]	0	0.0	26	0	0.0	0
豆腐加工品	0	0 [0]	0	0.0	0	0	0.0	0
農産物加工品	1,757	114 [11]	0	0.0	1,643	1 (1)	0.1 (0.1)	1
冷凍食品	262	110 [0]	0	0.0	152	0	0.0	0
器具・容器包装おもちゃ	165	0 [0]	0	0.0	165	3 (1)	1.8 (0.6)	3
食品添加物	4	0 [0]	0	0.0	4	0	0.0	0
その他	648	212 [34]	0	0.0	436	0	0.0	0

(注) 1 () 内はボツリヌス菌の検査を実施した検体数。

2 () 内は法違反のものの再掲数。

表6-7 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数					検査 された 検体 数		
				無表示	名称に 関する こと	製造年 に関する こと	製造所 所在地 氏名に 関する	その他			
合計		392,647	2,898	1,805	221	514	396	97	29		
マ	ー	ガ	リ	ン	5,474	41	41	0	0	0	0
酒	精	飲	料	6,748	3	0	0	0	3	0	
清涼飲料水	冷凍果実飲料	841	1	0	0	1	0	0	0		
	原料用果汁	513	0	0	0	0	0	0	0		
	ミネラルウォーター類	4,416	1	1	0	0	0	0	0		
	その他の清涼飲料水	19,669	0	0	0	0	0	0	0		
	その他の清涼飲料水(低酸性飲料)	3,315	2	0	0	0	2	0	0		
食肉製品	乾燥食肉製品	3,318	5	5	0	0	0	0	0		
	非加熱食肉製品	2,271	1	0	1	0	0	0	0		
	その他の食肉製品	21,719	22	5	0	3	1	13	2		
魚肉	ハム・魚肉ソーセージ類	7,879	3	1	0	0	0	2	0		
鯨肉	ベーコンの類	940	2	1	0	0	0	1	0		
シアン化合物を含有する豆類		975	0	0	0	0	0	0	0		
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	6,538	4	2	0	0	2	0	0		
	上記以外の冷凍食品	21,647	22	4	2	4	8	4	0		
放射線照射食品		0	0	0	0	0	0	0	0		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		13,258	10	0	1	1	2	6	0		
容器包装に入れられた食品から容器包装を除去して加熱殺菌するもの	イ	食肉	17,214	147	66	10	49	19	4	0	
		生かき	27	0	0	0	0	0	0	0	
		魚肉ねり製品	19,259	27	7	4	8	15	0	0	
		即席めん類	14,605	0	0	0	0	0	0	0	
		生めん類(ゆでめん類を含む)・弁当・調理パン・そうざい・生菓子類	67,085	961	361	141	320	205	35	11	
	ロ	ゆでだこ	1,129	0	0	0	0	0	0	0	
		その他の加工食品	92,393	542	209	62	128	141	28	16	
	ハ	かんきつ類・バナナ	8,049	613	613	/	/	/	/	0	
添加物		5,022	0	0	0	0	0	0	0		
乳類		15,447	1	0	0	0	1	0	0		
乳製品		17,286	1	0	0	0	0	1	0		
乳又は乳製品を主原料とする食品		6,662	0	0	0	0	0	0	0		
ばら売りかんきつ類・バナナ		6,389	462	462	/	/	/	/	0		
ばら売りサッカリン含有食品		235	24	24	/	/	/	/	0		
健康食品		2,324	3	3	0	0	0	0	0		

表6-8 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

業 種		合 計	移動販売車	行 商
項 目	実 施 数			
実 施 数		1,452	685	767
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	24	5	19
	営業許可書又は鑑札無携帯	62	53	9
	ステッカー又は記章着用なし	26	18	8
	衛生基準遵守違反	16	6	10
	小 計	128	82	46
措置	始末書を徴した数	12	0	12
	衛生指導注意票交付数	8	4	4

表6-9 業種別現場簡易検査結果

業 種		項 目	実 施 軒 数	合 計	スタンプ法及びふきとり法				
					小 計	内 訳			
						c f g	stap	v. p	その他
合 計			31,193	178,727	172,630	63,624	59,011	20,999	28,996
飲食店営業	す し		5,621	32,443	32,411	10,214	8,148	11,543	2,506
	仕 出 し		718	4,884	4,831	1,853	2,004	200	774
	弁 当		1,581	10,386	10,350	3,802	3,986	334	2,228
	そ ば		3,495	17,321	16,323	7,445	6,443	287	2,148
	そ う ざ い		207	1,360	1,327	560	524	42	201
	集 団 給 食		1,810	15,290	15,134	5,650	6,379	112	2,993
	一 般		5,026	24,261	22,132	8,319	8,632	1,272	3,909
	上 記 以 外		657	3,876	3,638	1,830	1,259	223	326
小 計			19,115	109,821	106,146	39,673	37,375	14,013	15,085
魚介類販売業			3,626	20,459	20,415	5,284	4,793	6,323	4,015
アイスクリーム類製造業			87	478	258	234	22	0	2
魚肉ねり製品製造業			19	137	136	69	48	3	16
めん類製造業			79	412	344	171	122	0	51
豆腐製造業			1,706	6,538	5,339	2,435	2,057	0	847
食肉販売業			3,264	15,948	15,744	6,961	4,387	134	4,262
菓子製造業			915	5,398	5,356	2,074	2,411	0	871
そうざい製造業			29	527	522	230	217	8	67
食肉処理業			86	916	916	303	234	0	379
学校関係集団給食			953	8,722	8,522	3,274	4,009	2	1,237
上記以外の集団給食			694	4,804	4,754	1,718	2,146	137	753
上記以外の製造業			23	397	385	118	110	24	133
上記以外の販売業			564	3,331	2,963	848	723	253	1,139
そ の 他			33	839	830	232	357	102	139

(c f g : 大腸菌群 s t a p : 黄色ブドウ球菌 v . p : 腸炎ビブリオ)

混 積 法					試 験 紙	理 化 学 検 査				
小 計	内 訳					小 計	内 訳			
	c f g	s t a p	v . p	その他			洗浄度	油 脂 価	洗 剤	その他
1,667	1,383	212	0	72	2,937	1,493	125	519	5	844
0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0
2	2	0	0	0	48	3	0	3	0	0
0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
97	97	0	0	0	772	129	32	65	0	32
0	0	0	0	0	30	3	0	1	0	2
0	0	0	0	0	0	156	0	81	0	75
681	603	64	0	14	1,114	334	93	30	0	211
210	210	0	0	0	15	13	0	6	0	7
990	912	64	0	14	2,047	638	125	186	0	327
0	0	0	0	0	44	0	0	0	0	0
219	124	55	0	40	1	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
64	32	32	0	0	4	0	0	0	0	0
369	306	55	0	8	664	166	0	55	0	111
0	0	0	0	0	101	103	0	103	0	0
0	0	0	0	0	40	2	0	2	0	0
0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	200	0	129	5	66
4	0	0	0	4	0	46	0	44	0	2
12	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	30	338	0	0	0	338
9	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0

表6-10 輸入食品の放射能検査結果

食品の分類	検体数	主な産出国	濃度区分 (ベクレル/kg)					
			0 ～ 50	51 ～ 100	101 ～ 150	151 ～ 200	201 ～ 250	251 ～ 370 を 超える もの
合計	305		300	2	1	1	1	
ナッツ類及び同加工品	23	アメリカ、西ドイツ、中国、インド等	23					
香辛料	44	スペイン、トルコ、インドネシア等	41	2		1		
ジャム	13	イギリス、フランス、スイス、オランダ等	13					
魚介類及び同加工品	47	アメリカ、カナダ、ノルウェー等	47					
菓子	7	イギリス、西ドイツ、オランダ等	7					
穀類及び同加工品	15	アメリカ、カナダ、オーストラリア等	15					
野菜及び同加工品	27	アメリカ、イタリア、中国等	27					
チーズ及び乳製品	20	フランス、スイス、デンマーク等	20					
野草加工品	31	フランス、西ドイツ、チェコスロバキア等	29		1		1	
はちみつ	21	ソ連、中国、アルゼンチン、ハンガリー等	21					
果実及び同加工品	44	アメリカ、スペイン、中国、ソ連等	44					
その他	13	アメリカ、カナダ、イタリア等	13					

注：1 測定機器 ヨウ化ナトリウム (Tℓ) シンチレーション・ディテクター
(100ℓ/kg を超えるものは、ゲルマニウム半導体検出器で測定)

2 測定時間 1800秒

3 測定限界 50ベクレル/Kg

表6-11 食品の細菌検査結果

品目	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								
			不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤
弁当類	合計	66	20	30.3	6	4	6	18	15	14	3	0	0
	にぎりめし	20	5	25.0	3	2	2	5	3	4	1	0	0
	折詰め弁当	12	4	33.3	3	0	0	4	2	3	0	0	0
	すし類	5	2	40.0	0	0	0	2	1	1	1	0	0
	のり巻	16	6	37.5	0	1	1	3	6	4	1	0	0
	スパゲッティ等	11	3	27.3	0	1	3	3	2	2	0	0	0
	その他	2	0	0.0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
調理パン	合計	84	31	36.9	2	5	11	11	16	21	16	1	1
	玉子	32	17	53.1	0	1	2	2	6	11	9	1	0
	焼そば	2	0	0.0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
	ポテト	3	2	66.7	0	0	0	0	1	1	1	0	0
	ハム	3	1	33.3	0	1	0	0	1	1	0	0	0
	ツナ	9	3	33.3	0	0	2	0	4	1	2	0	0
	野菜	3	1	33.3	0	0	0	1	1	1	0	0	0
その他	32	7	21.9	2	3	5	8	3	6	4	0	1	
サラダ	合計	56	10	17.9	3	0	3	17	14	13	4	2	0
	ポテト	23	4	17.4	1	0	0	7	6	6	3	0	0
	マカロニ	13	3	23.1	0	0	2	4	4	1	1	1	0
	スパゲッティ	2	0	0.0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
	野菜	3	1	33.3	0	0	0	1	1	1	0	0	0
	その他	15	2	13.3	2	0	1	4	2	5	0	1	0
そうざい・卵加工品	合計	108	18	16.7	21	19	15	27	13	7	5	0	1
	加熱済そうざい	36	3	8.3	11	1	6	14	3	0	0	0	1
	玉子焼き	34	8	25.0	4	9	3	8	3	4	3	0	0
	錦子玉子	3	2	23.5	1	0	0	0	0	2	0	0	0
	オムレツ	4	0	0.0	1	2	1	0	0	0	0	0	0
	カニタマ	2	0	0.0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	マヨネーズ	4	0	0.0	3	0	1	0	0	0	0	0	0
	液卵	3	0	0.0	0	0	1	1	1	0	0	0	0
その他	22	5	22.7	1	6	2	4	6	1	2	0	0	

大腸菌群 (0.1g当たり)								大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
40	10	10	3	3	0	0	0	4	1	0
15	2	2	1	0	0	0	0	2	1	0
7	2	2	1	0	0	0	0	1	0	0
1	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0
10	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0
6	1	2	0	2	0	0	0	1	0	0
1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	12	14	7	6	3	2	0	13	4	0
9	6	6	5	3	2	1	0	9	3	0
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
5	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0
1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0
19	5	4	1	1	1	1	0	2	0	0
27	8	16	3	1	1	0	0	3	1	0
12	2	6	2	1	0	0	0	1	1	0
6	2	4	1	0	0	0	0	1	0	0
1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
8	2	5	0	0	0	0	0	1	0	0
79	12	11	5	0	1	0	0	7	1	0
26	5	4	0	0	1	0	0	2	1	0
26	3	3	2	0	0	0	0	3	0	0
1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0
15	3	2	2	0	0	0	0	1	0	0

表 6 - 12 食品の細菌検査結果

項目 品目		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									
			不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	
豆腐	合計	59	9	15.3	1	2	6	17	18	10	5	0	0	
	簡易包装	26	2	7.7	1	2	3	9	8	2	1	0	0	
	無包装	33	7	21.2	0	0	3	8	10	8	4	0	0	
めん類	合計	36	4	11.1	3	1	4	8	13	4	2	1	0	
	ゆでうどん	23	2	8.7	2	0	4	5	8	3	1	0	0	
	むし中華そば	6	0	0.0	1	0	0	1	4	0	0	0	0	
	ゆでそば	7	2	28.6	0	1	0	2	1	1	1	1	0	
すし種・さしみ	合計	112	36	32.1	0	0	2	7	40	39	20	4	0	
	まぐろ	37	11	29.7	0	0	0	3	13	13	8	0	0	
	たこ	8	1	12.5	0	0	1	0	4	3	0	0	0	
	いか	11	2	18.2	0	0	0	1	6	4	0	0	0	
	うに	4	2	50.0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	
	赤貝	19	12	63.2	0	0	0	0	4	6	7	2	0	
	青柳	14	7	50.0	0	0	0	0	2	8	3	1	0	
	ミルガイ	3	0	0.0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	
	貝柱	6	0	0.0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	
	その他	10	1	10.0	0	0	0	3	4	2	0	1	0	

表 6 - 13 食品の細菌検査結果

項目 品目		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							
			否又は不良	不良率 (%)	<300	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤
アイス類	合計	94	10	10.6	70	7	11	5	0	1	0	0
	ソフトクリーム	73	7	9.6	60	3	7	3	0	0	0	0
	ハードアイス	20	2	10.0	10	4	4	2	0	0	0	0
	その他*	1	1	100.0	0	0	0	0	0	1	0	0

* シェークのため、アイスクリームの成分規格を適用できないが不良として扱った。

大腸菌群 (0.1g当たり)								大腸菌 (+)	黄色 球 菌 (+)	サル モ ネ (+)	腸 ビ ブ リ (+)
0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷				
50	5	3	1	0	0	0	0	1	1	0	-
23	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	-
27	3	3	0	0	0	0	0	1	1	0	-
31	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	-
19	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	-
5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
42	29	28	7	6	0	0	0	1	16	0	4
13	13	10	0	1	0	0	0	0	5	0	0
3	1	3	0	1	0	0	0	0	1	0	0
5	2	2	2	0	0	0	0	0	1	0	0
3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	5	3	1	4	0	0	0	1	6	0	0
2	3	6	3	0	0	0	0	0	2	0	4
2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	3	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0

大腸菌群	
陰性	陽性
84	10
66	7
18	2
0	1

表6-11～表6-13で不良としたのは、つぎのとおり。

品名	細菌数	大腸菌群	その他
サラダ等未加熱そうざい	100万/g以上	300/0.1g以上	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
すし種・さしみ	100万/g以上	300/0.1g以上	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・腸炎ビブリオ・大腸菌 陽性
調理パン	100万/g以上	100/0.1g以上	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
豆腐	50万/g以上	30/0.1g以上	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
ゆでめん類	100万/g以上	10/0.1g以上	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
加熱済そうざい類 当	10万/g以上	100/0.1g以上	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
魚肉ねり製品	100万/g以上	成分規格に違反するもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性
アイスクリーム類	成分規格に違反するもの		

表6-14 真空包装食品の検査結果

項目 品目	検 体 数	判定		ボツリヌス菌検査		嫌気性芽胞菌検査		その他の細菌検査												
		否 又 不	は 良	不良率 (%)	検体 数	陽性 数	検体 数	陽性 数	細菌数(1g当たり)								大腸菌 群(+)	黄色ブ ドウ球 菌(+)	サルモ ネラ (+)	大腸菌 (+)
									<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸				
合計	3	0	0.0	3	0	3	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	3	0	0.0	3	0	3	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	

水分活性				pH			
検査 検体 数	測定値			検査 検体 数	測定値		
	最大	最小	平均		最大	最小	平均
3	-	-	-	3	-	-	-
3	0.82	0.36	0.63	3	5.1	4.2	4.6

表6-15 そうざい等の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定 否	保存料 (ソルビン酸)			甘味料			発色剤		着色料		漂白剤		pH 検査 検体数				
			検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数						
														検出 検体数		検出 検体数	検出 検体数	検出 検体数	検出 検体数
合計	88	2	83	12	-	-	83	3	63	0	5	4	3	0	27	3	6	0	3
サラダ	18	0	18	1	0.05	0.05	0.95	18	0	16	0	-	-	0	3	0	0	-	2
煮豆	5	0	4	0	-	-	4	0	4	0	0	-	1	0	2	0	2	0	0
煮物	19	1	19	6	1.88	0.07	0.88	19	0	10	0	-	0	-	0	-	0	-	0
玉子焼き	18	0	14	0	-	-	14	0	17	0	0	-	0	-	10	0	0	-	1
その他	21	0	21	3	0.40	0.27	0.35	21	2	12	0	2	1	1	0	9	2	4	0
調理パン	2	0	2	1	1.00	1.00	1.00	2	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0
食肉製品	2	0	2	1	0.74	0.74	0.74	2	0	0	-	2	2	0	-	1	0	0	0
その他	3	*1	3	0	-	-	3	1	3	0	0	-	0	-	1	0	0	-	0

*しょう油 安息香酸を0.26g/kg検出するが添加物使用の旨の表示無

表6-16 生菓子の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定 否	保存料 (ソルビン酸)			甘味料			着色料		漂白剤		水分含量 検査 検体数		
			検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数				
												検出 検体数		検出 検体数	検出 検体数
合計	62	0	60	0	-	-	60	0	43	0	42	7	5	0	4
水ようかん	35	0	33	0	-	-	33	0	26	0	21	3	5	0	0
ゼリー	14	0	14	0	-	-	14	0	9	0	10	2	0	-	4
その他	13	0	13	0	-	-	13	0	8	0	11	2	0	-	0

表6-17 めん類・皮類の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判定			プロピレングリコール					水分含量				過酸化水素		保存料		着色料	
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値(%)			検査 検体数	検出値(%)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	
						最大	最小	平均		最大	最小	平均							
合計	64	1	1.6	63	15	-	-	-	54	-	-	-	10	0	2	0	11	0	
生中華そば	30	0	0.0	30	5	1.40	0.60	1.00	30	39.0	30.0	32.5	2	0	0	-	0	-	
ゆで(むし)中華そば	8	0	0.0	7	1	0.10	0.10	0.10	5	66.0	58.0	62.2	2	0	0	-	7	0	
生そば・うどん	7	0	0.0	7	5	1.40	1.10	1.22	7	33.0	28.0	30.6	2	0	1	0	0	-	
ゆでそば・うどん	8	0	0.0	8	0	-	-	-	1	69.0	69.0	69.0	4	0	1	0	1	0	
ギョウザの皮等	11	*1	9.1	11	4	1.30	0.60	0.05	11	35.0	31.0	32.8	0	-	0	-	3	0	

*プロピレングリコール 1.30 %検出

表6-18 魚介類の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判定		ニコチン酸		ニコチン酸アミド				L-アスコルビン酸			揮発性塩基性窒素(VBN)			その他					
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検出値(μg/g)			検査 検体数	検出 検体数	検出値(mg%)			検査 検体数	検出 検体数				
								最大	最小	平均			最大	最小	平均						
合計	41	0	0.0	33	0	31	30	-	-	-	28	0	-	-	-	12	-	-	-	13	0
まぐろ	33	0	0.0	29	0	27	27	155	93	128	25	0	-	-	-	9	11.0	8.4	9.7	5	0
その他	8	0	0.0	4	0	4	3	200	135	174	3	0	-	-	-	3	10.9	9.8	10.4	8	0

表6-19 漬物類の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判定		保存料(ソルビン酸)					保存料(安息香酸)					甘味料(サッカリンナトリウム)			着色料		漂白剤			
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値(g/kg)			検査 検体数	検出 検体数	検出値(g/kg)			検査 検体数	検出 検体数	検出値(g/kg)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数
						最大	最小	平均			最大	最小	平均			最大	最小	平均				
合計	18	1	5.6	18	15	-	-	-	18	1	-	-	-	11	6	-	-	-	16	15	3	1
酢漬	9	0	0.0	9	7	0.30	0.09	0.19	9	0	-	-	-	4	2	0.75	0.70	0.73	8	7	1	0
しょう油漬	5	*1	20.0	5	5	0.69	0.02	0.37	5	0	-	-	-	4	2	0.57	0.20	0.39	5	5	2	1
たくあん	1	0	0.0	1	1	0.40	0.40	0.40	1	0	-	-	-	1	1	0.33	0.33	0.33	1	1	0	-
その他	3	0	0.0	3	2	0.64	0.36	0.50	3	1	0.03	0.03	0.03	2	1	0.86	0.86	0.86	2	2	0	-

*味みつば(しょう油漬)漂白剤 0.07g/kg検出

表6-20 食肉類の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		ニコチン酸					ニコチン酸アミド					L-アスコルビン酸					着 色 料	
		否	違反率 (%)	検 査 検体数	検 出 検体数	検出値(μg/g)			検 査 検体数	検 出 検体数	検出値(μg/g)			検 査 検体数	検 出 検体数	検出値(mg%)			検 査 検体数	検 出 検体数
						最大	最小	平均			最大	最小	平均			最大	最小	平均		
合 計	64	0	0.0	64	0	-	-	-	64	64	-	-	-	64	1	-	-	-	9	0
牛ひき肉	25	0	0.0	25	0	-	-	-	25	25	52.0	10.0	37.1	25	0	-	-	-	3	0
豚ひき肉	23	0	0.0	23	0	-	-	-	23	23	58.0	18.0	42.7	23	0	-	-	-	6	0
牛豚ひき肉	11	0	0.0	11	0	-	-	-	11	11	53.0	30.0	40.4	11	0	-	-	-	0	-
生ハンバーグ	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	2	43.0	26.0	34.5	2	1	59.0	59.0	59.0	0	-
そ の 他	3	0	0.0	3	0	-	-	-	3	3	68.0	47.0	55.7	3	0	-	-	-	0	-

表6-21 輸入食品の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		ソルビン酸		安息香酸		甘 味 料		漂 白 剤		BHA・BHT		着 色 料		酸 価			過 酸 化 物 価			そ の 他 検 査 検 体 数		
		否 又は 不良	違反率 (%)	検 査 検体数	検 出 検体数	検 査 検体数	検 出 検体数	検 査 検体数	検 出 検体数	検 査 検体数	検 出 検体数	検 査 検体数	検 出 検体数	検 査 検体数	検 出 検体数	検 査 検体数	検出値(mg%)			検 査 検体数	検出値(meq/kg)			
																	最大	最小	平均		最大		最小	平均
合 計	10	1	10.0	6	0	6	0	4	0	6	0	2	0	4	0	2	-	-	-	2	-	-	-	2
菓 子	3	*1	33.3	1	0	1	0	1	0	1	0	0	-	0	-	2	3.8	2.4	3.1	2	129	16.7	73.0	1
漬 物	2	0	0.0	2	0	2	0	0	-	2	0	0	-	2	0	0	-	-	-	0	-	-	-	0
魚介類加工品	2	0	0.0	1	0	1	0	1	0	2	0	1	0	0	-	0	-	-	-	0	-	-	-	0
そ の 他	3	0	0.0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	2	0	0	-	-	-	0	-	-	-	1

*油菓子 酸価 3.8 過酸化物価129.2meq/kg検出

表 6-22 乳類の検査結果

項目 品目	検体数	判定			理化学検査				抗生物質		細菌数(1ml当たり)					大腸菌群		LL牛乳保存試験	
		否	違反率 (%)		無脂肪 固形分 (%)	乳脂肪 分 (%)	比重	酸度 (%)	検査 検体数	検出 検体数	<30	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<5×10 ⁴	検査 検体数	検出 検体数	判定	
																		適	否
合計	96	1	1.0		-	-	-	-	96	0	81	1	5	9	0	95	1	6	0
牛乳	57	0	0.0	最大	8.9	4.2	1.033	0.15	57	0	56	0	0	1	0	57	0	-	-
				最小	8.3	3.5	1.030	0.13											
				平均	8.4	3.6	1.032	0.14											
低温殺菌牛乳	19	1	5.3	最大	9.0	3.8	1.032	0.15	19	0	5	1	5	8	0	18	1	-	-
				最小	8.3	3.5	1.031	0.13											
				平均	8.5	3.6	1.031	0.14											
加工乳	7	0	0.0	最大	8.9	-	-	0.16	7	0	7	0	0	0	0	7	0	-	-
				最小	8.7	-	-	0.14											
				平均	8.8	-	-	0.15											
ジャーキー牛乳	7	0	0.0	最大	9.0	4.5	1.033	0.15	7	0	7	0	0	0	0	7	0	-	-
				最小	8.4	3.6	1.031	0.13											
				平均	8.7	4.1	1.032	0.14											
LL牛乳 (常温保存可能品)	5	0	0.0	最大	8.6	3.7	1.032	0.15	5	0	5	0	0	0	0	5	0	5	0
				最小	8.4	3.6	1.031	0.14											
				平均	8.5	3.6	1.031	0.14											
LL加工乳 (常温保存可能品)	1	0	0.0	最大	10.2	-	-	0.18	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
				最小	10.2	-	-	0.18											
				平均	10.2	-	-	0.18											

4 平成2年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について

(1) 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について

ア 監視指導結果（表7-1(1)）

1,526軒（延 1,850軒）に立入り、監視指導を行った。

施設又は取扱いが不良であった施設等81軒に対し、始末書等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

248 軒において現場簡易検査を実施し、また、監視マニュアルを用いてきめ細かい監視指導を行った。

現場簡易検査実施結果は、表7-1(2)のとおりである。

イ 収去検査結果（表7-7）

101 検体の弁当、そうざい類について細菌検査を実施したところ、21検体（20.8%）が不良であった。

64検体の業務用食品の化学検査を行った結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(2) 菓子製造（洋生菓子）一斉監視指導について

ア 監視指導結果（表7-2(1)）

751軒（延 929軒）に立入り、監視指導を行った。

施設又は取扱いが不良であった施設等27軒に対し、始末書等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

イ 実態調査結果

生鮮果実を使用している菓子製造業（洋生菓子）を中心に、201 軒に対し実態調査を実施した。

その結果、最も多く使用されていた果実はイチゴで 191軒で使用され、メロン63軒、キウイフルーツ58軒、バナナ14軒の順で合計16種類の果実が使用されていた。

イチゴの取扱いの実態調査結果については次のとおりである。

① イチゴを使用している 191軒の取扱い状況

合 計	193 (%)
そのまま使用	48 (24.9)
フキンで拭くだけ	21 (10.9)
塩水で洗う	3 (1.6)
水洗いのみ	79 (40.9)
洗剤使用し水洗い	2 (1.0)
殺菌のみ	21 (10.9)
水洗い後殺菌	18 (9.3)
フキンで拭き殺菌	1 (0.5)

② イチゴの殺菌方法

合 計	47 (%)
アルコール噴霧	35 (74.5)
アルコールをしみこませたフキン等で拭く	2 (4.3)
塩素剤をしみこませたフキン等で拭く	6 (12.8)
塩素剤浸漬	4 (8.5)

③ イチゴの仕入状況

合 計	194 (%)
当 日 仕 入	43 (22.2)
前 日 仕 入	40 (20.6)
2 日 前 仕 入	69 (35.6)
3 日 前 仕 入	35 (18.0)
4 日 以 前 仕 入	7 (3.6)

*塩素剤浸漬後アルコール噴霧をしたり、
輸入品のみ洗ったり、同じイチゴでも仕
入れ日が異なる等のだぶりがあるので
①、②、③の合計数は一致しない。

ウ 収去検査結果(表7-8)

142検体の洋生菓子について細菌検査をおこなったところ、22検体(15.5%)が不良であった。
55検体の洋生菓子類及び原材料の化学検査をおこなったが、食品衛生法に違反するものはな
かった。

(3) 食肉販売業一斉監視指導について

ア 監視指導結果(表7-3(1))

1,378軒(延1,647軒)に立入り、監視指導を行った。

施設又は取扱いが不良であった施設等19軒に対し、始末書等の措置を行い、速やかに改善す
るよう指導した。

イ 実態調査結果

食肉販売業における生食用の取扱いの実態調査を実施した結果は次のとおりである。

① 生食用食肉の販売

業 態	調査軒数	生食用食肉の販売	
		す る	し ない
合 計	450	233 (51.8%)	217 (48.2%)
食肉販売業	253	96 (37.9%)	157 (62.1%)
ス ー パ ー	187	130 (69.5%)	57 (30.5%)
デ パ ー ト	8	6 (75.0%)	2 (25.0%)
食肉処理業	1	0 (0%)	1 (100%)
そ の 他	1	1 (100%)	0 (0%)

② 販売している肉の種類と部位及び調理法

合 計		4 2 9							
牛	343	馬	76	鳥	8	豚	1	鹿	1
牛肉タタキ	176	馬肉刺身	75	鳥肉刺身	5	豚がっ	1	鹿肉刺身	1
牛肉刺身	83	馬肉タタキ	1	鳥肉タタキ	3				
牛肝臓刺身	52								
牛肉ユッケ	18								
牛センマイ	11								
牛はちのす	2								
牛みの	1								

生食用の食肉の取扱いについては、肉の仕入れは当日仕入れのものを使用しているのが 178 軒（50.7％）、当日以外のものを使用しているのが 173軒（49.3％）、生食用に調理したものを当日のみ販売するのが 239軒（74.6％）、当日以外にも販売するのが 100軒（25.4％）もあった。

また、調理器具を生食用と加工用との区別をしているのが 178軒（87.7％）区別していないのが25軒（12.3％）、生食用と加工用とを区別して保管しているのが 162軒（81.4％）区別していないのが37軒（18.6％）あった。

ウ 検査結果（表7-9）

(7) 79検体の生食用として販売される食肉等について、細菌検査を行ったところ1検体からカンピロバクターが検出された。

(4) 89検体のマナ板等の器具類及び従業員の手指について拭き取り検査を行ったところまな板 3検体、冷蔵庫把手1検体、バット1検体から大腸菌が、マナ板1検体、包丁2検体、手指1検体から黄色ブドウ球菌を検出したが、サルモネラ及びカンピロバクターは検出されなかった。

(4) 学校給食用パン・めん類及び米飯加工委託工場一斉監視指導について（表7-4）

東京都教育庁が指定した学校給食用パン、めん類及び米飯加工委託工場37軒に立入り、食品衛生監視票による採点と管理運営基準の運用の点検を行った。採点の結果は、37軒全てが80点以上であり、管理運営基準で10項目以上違反していた施設はなかった。

(5) 特別収去検査結果について（表7-5）

215軒に立入り、483検体の食品等について収去検査を行った。

(6) 表示の検査結果について（表7-6）

74,564検体の食品について表示検査を行った。その結果、756件の(1.0％)の違反を発見し、適切な表示をするよう指導した。

(7) 保健所独自事業について

ア 食品衛生講習会を 141回（受講者 9,424名）実施した。

イ 夜間営業者等の一斉監視指導を87回（監視件数 4,109回）実施した。

ウ 島しょ保健所大島出張所、三宅出張所、八丈出張所においては牛乳及び真空包装食品について検査を実施した。

表7-1 飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）及び集団給食施設監視指導結果

(1) 立入検査状況

対象施設	項目	立入 軒数	立入延 軒数	現場簡易 検査軒数	行政措置を 行った軒数	措置の内訳（件数）		
						始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
合	計	1,526	1,850	248	81	1	1	80
飲食店営業	小計	876	1,079	135	44	1	0	43
	仕出し屋	161	218	27	13	0	0	13
	弁当屋	715	861	108	31	1	0	30
集団給食施設	小計	650	771	113	37	0	1	37
	事業所	88	107	9	6	0	0	6
	寮・寄宿舎	47	64	12	3	0	1	3
	学校	129	147	29	5	0	0	5
	その他	69	99	12	11	0	0	11
	許可要	317	354	51	12	0	0	12

(2) 現場簡易検査実施結果

品目	項目	検体数	判定		黄色ブドウ球菌				大腸菌群			
			不良	不良率(%)	0	<10	<10 ²	10 ² ≤	0	<10	<10 ²	10 ² ≤
合	計	2434	195	8.0	1354	45	22	11	985	241	199	118
手	指	952	79	8.3	593	24	15	7	360	87	66	33
まな板	(木)	4	0	0.0	0	0	0	0	2	1	1	0
	(合)	387	53	13.7	193	5	3	1	146	36	46	45
冷	蔵庫	320	10	3.1	168	4	2	1	137	28	17	3
食	品	294	23	7.8	170	3	0	0	135	43	36	20
そ	の他	477	30	6.3	230	9	2	2	205	46	33	17

* 不良は、黄色ブドウ球菌 陽性、大腸菌群 10² 以上

(3) 収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良のあった軒数	収去検査で、表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	不良検体数		
68	101	21	64	0	17	0

表7-2 菓子製造業（洋生菓子）一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置を行った軒数	措置の内訳（件数）		
				始末書	衛生指導注意票	口頭指導その他
751	929	84	27	10	0	18

(2) 収去検査結果

細菌検査		化学検査		収去検査で不良のあった軒数	収去検査で、表示違反となった検体数
検体数	不良検体数	検体数	不良検体数		
142	22	55	0	13	0

(3) 現場簡易検査結果

実施軒数	細菌検査		
	検体数	判定	
		不良	不良率
55	286	33	11.5%

表7-3 食肉販売業一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

立入 軒数	立入延 軒数	収去 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳(件数)		
				始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
1378	1647	58	19	3	0	16

(2) 収去検査結果

実施軒数	細菌検査		拭き取り検査		収去検査で 不良のあつた軒数
	検体数	不良 検体数	検体数	不良 検体数	
58	79	17	89	14	19

表7-4 学校給食用パン・めん類及び米飯加工委託工場監視指導結果

項目 製造所	立入 軒数	採点結果				管理運営基準 で10項目以上 違反のあつた 軒数	衛生指導 注意指導 票交付件 数
		100 ~ 90	89 ~ 80	79 ~ 70	69 以下		
合計	37	16	21	0	0	0	0
パン指定業者	18	10	8	0	0	0	0
めん指定業者	16	4	12	0	0	0	0
米飯指定業者	3	2	1	0	0	0	0

表7-5 特別収去検査結果

立入 軒数	収去 軒数	収去 検体数	判定		
			適又は良	否又は不良	
215	187	483	細菌	296	60
			化学	248	15

表7-6 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数					収去検査で表示違反だった検体数	
				無表示	名称に関する こと	製造年 日に関する こと	製造所 所在地 氏名に関する	その他		
合計		74,564	756	436	143	72	109	40	0	
マーガリン		1,340	0	0	0	0	0	0	0	
酒	精飲料	2,581	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	冷凍果実飲料	82	0	0	0	0	0	0	0	
	原料用果汁	141	3	3	0	0	0	0	0	
	ミネラルウォーター類	826	0	0	0	0	0	0	0	
	その他の清涼飲料水	3,978	1	0	0	0	1	0	0	
食肉製品	その他の清涼飲料水(低酸性飲料)	871	0	0	0	0	0	0	0	
	乾燥食肉製品	637	0	0	0	0	0	0	0	
	非加熱食肉製品	384	0	0	0	0	0	0	0	
	その他の食肉製品	4,428	27	5	0	7	9	6	0	
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	1,549	0	0	0	0	0	0	0	
	鯨肉ベーコンの類	183	0	0	0	0	0	0	0	
	シアン化合物を含有する豆類	72	0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	1,670	1	1	0	0	0	0	0	
	上記以外の冷凍食品	4,528	0	0	0	0	0	0	0	
	放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	2,522	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装に入れられた食品(マーガリンから容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く)であって右に掲げるもの	イ	食肉	4,676	60	37	16	3	5	0	0
		生かき	1,027	6	0	0	0	0	6	0
		魚肉ねり製品	4,389	7	3	2	2	0	0	0
		即席めん類	3,589	3	3	0	0	0	0	0
		生めん類(ゆでめん類を含む)・弁当・調理パン・そう菜・生菓子類	11,944	305	137	68	50	71	14	0
	ロ	ゆでだこ	341	0	0	0	0	0	0	0
		その他の加工食品	11,007	171	75	57	10	23	14	0
	ハ	かんきつ類・バナナ	622	62	62					0
		添加物	941	0	0	0	0	0	0	0
		乳類	3,631	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品	4,031	0	0	0	0	0	0	0	
	乳又は乳製品を主原料とする食品	1,255	0	0	0	0	0	0	0	
	ばら売りにかんきつ類・バナナ	1,233	109	*1 109					0	
	ばら売りサッカリン含有食品	86	1	*2 1					0	

*1 防ばい剤使用の旨の表示のないものを計上

*2 サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む旨の表示のないものを計上

表7-7 弁当・そうざい類の検査結果

(1) 弁当・そうざい類の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (0.1g当たり)						大腸菌 (+)	黄色球 菌 ド(+)	サラ ル モ ネ(+)
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤			
合計	101	21	20.8	7	9	17	31	18	12	5	1	1	69	13	11	6	2	0	5	3	0
そうざい	14	1	7.1	2	1	6	3	1	1	0	0	0	11	1	1	1	0	0	1	0	0
サラダ	14	5	35.7	0	1	0	1	5	6	1	0	0	3	2	5	3	1	0	2	0	0
おにぎり	39	7	17.9	3	3	4	18	7	2	2	0	0	29	7	1	1	1	0	1	2	0
すし	11	2	18.2	0	0	3	5	1	0	0	1	1	10	0	1	0	0	0	1	0	0
いなりずし	5	0	0.0	0	1	1	1	2	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0
弁当	10	4	40.0	1	2	1	0	2	3	1	0	0	6	1	2	1	0	0	0	0	0
焼きそば	3	0	0.0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0
生野菜	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	4	1	25.0	1	1	0	2	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0

*不良は、サラダ等未加熱そうざいにあつては、細菌数 100万/g以上、大腸菌群 300/g以上、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性
加熱済そうざいにあつては、細菌数10万/g以上、大腸菌群10/0.1g 以上、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性

(2) 業務用食品の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料（ソルビン酸）					その他の保存料		甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤	
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数
						最大	最小	平均										
合計	64	0	0.0	63	5	-	-	-	63	8	41	1	25	2	5	0	3	1
つけ物類	3	0	0.0	3	2	0.51	0.19	0.40	3	0	1	0	2	2	1	0	0	0
しょう油	15	0	0.0	15	0	0	0	0	15	7	8	0	4	0	0	0	0	0
たれ類	6	0	0.0	6	0	0	0	0	6	1	5	0	3	0	0	0	0	0
みそ	1	0	0.0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
そうざい類	4	0	0.0	3	2	0.51	0.36	0.44	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0
マヨネーズ	6	0	0.0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	4	0	0	0	0	0
ドレッシング類	3	0	0.0	3	0	0	0	0	3	0	3	0	1	0	1	0	1	0
ソース類	17	0	0.0	17	0	0	0	0	17	0	15	1	7	0	2	0	0	0
その他調味料	9	0	0.0	9	1	0.13	0.13	0.13	9	0	7	0	3	0	1	0	2	1

そうざい類及びその他調味料でソルビン酸が検出されているものはしょう油及び原料由来

表7-8 洋生菓子類の検査結果

(1) 洋生菓子類の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (0.1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ 球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴				10 ⁴ ≤
合計	142	22	15.5	0	0	24	54	37	19	7	1	0	106	17	10	6	3	0	4	4	0
苺(水洗いのみ)ケーキ	37	8	21.6	0	0	6	15	8	7	1	0	0	22	7	4	1	3	0	2	1	0
苺(そのまま)ケーキ	19	6	31.6	0	0	3	8	2	3	2	1	0	13	2	0	4	0	0	2	0	0
苺(水洗い後殺菌)ケーキ	9	1	11.1	0	0	1	3	4	1	0	0	0	5	2	1	1	0	0	0	0	0
苺(殺菌のみ)ケーキ	7	4	57.1	0	0	0	1	2	3	1	0	0	3	0	4	0	0	0	0	2	0
ブドウケーキ	1	0	0.0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
その他のケーキ	6	3	50.0	0	0	1	3	0	0	2	0	0	1	4	1	0	0	0	0	1	0
原材料 苺	62	0	0.0	0	0	12	24	20	5	1	0	0	60	2	0	0	0	0	0	0	0
原材料 ブドウ	1	0	0.0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0

*不良は、細菌数は、10万/g以上、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性(大腸菌群は、参考)

(2) 洋生菓子類及び原材料の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料(ソルビン酸)			その他保存料		甘味料		着色料		天然着色料		漂白剤		酸化防止剤		エタノール			
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数		
						最大	最小	平均														
合計	55	0	0.0	38	1	-	-	-	38	0	15	0	30	4	1	1	9	0	2	0	1	0
洋生菓子	25	0	0.0	17	0	-	-	-	17	0	8	0	13	0	0	-	2	0	0	-	0	-
洋菓子	5	0	0.0	5	1	0.01	0.01	0.01	5	0	1	0	1	0	0	-	0	-	0	-	0	-
スポンジ	3	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	0	-	2	0	0	-	0	-	0	-	1	0
クリーム	3	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0	0	-	0	-	1	1	0	-	2	0	0	-
マーガリン・ショートニング	2	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	1	0	1	1	0	-	1	0	0	-	0	-
ジャム類	4	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	5	0	4	3	0	-	6	0	0	-	0	-
製菓材料	13	0	0.0	6	0	-	-	-	6	0	0	-	9	-	0	-	0	-	0	-	0	-

洋菓子でソルビン酸が検出されているのは原料由来

表7-9 食肉販売業の一斉収去検査結果

(1) 生食用肉類の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (0.1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ菌 (+)	サルモネラ (+)	カンピロバクター (+)	
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴					10 ⁴ ≤
合計	79	17	21.5	0	3	1	8	22	27	12	6	0	20	19	30	10	0	0	13	0	0	1
刺身 (牛肉)	12	1	8.3	0	0	0	3	1	7	1	0	0	2	2	6	2	0	0	2	0	0	0
刺身 (馬肉)	17	3	17.6	0	0	0	1	2	5	6	3	0	4	6	6	1	0	0	2	0	0	0
刺身 (鳥肉)	2	2	100.0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2	0	0	1
刺身 (センマイ)	2	2	100.0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
刺身 (牛肝臓)	5	1	20.0	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	4	1	0	0	3	0	0	0
タタキ (牛肉)	34	7	20.6	0	2	1	4	12	10	3	2	0	12	8	12	2	0	0	1	0	0	0
タタキ (豚肉)	1	0	0.0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
タタキ (鳥肉)	1	0	0.0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
ユッケ (牛肉)	5	1	20.0	0	0	0	0	3	1	1	0	0	0	1	1	3	0	0	3	0	0	0

*不良は、細菌数、100万/g以上、大腸菌群300/0.1g以上、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ・カンピロバクター 陽性

(2) 生食用肉類取扱い施設の拭き取り検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (0.1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ菌 (+)	サルモネラ (+)	カンピロバクター (+)	
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴					10 ⁴ ≤
合計	89	14	15.7	0	11	7	13	18	20	14	6	0	3	0	61	13	8	4	5	4	0	0
マナ板	44	7	15.9	0	7	2	6	6	12	8	3	0	1	0	30	4	6	3	3	1	0	0
包丁等	21	4	19.0	0	2	1	6	5	5	2	0	0	1	0	15	5	0	0	0	2	0	0
手指	11	1	9.1	0	0	3	0	4	0	3	1	0	1	0	6	3	1	0	0	1	0	0
冷蔵庫棚	1	0	0.0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
冷蔵庫把手	6	1	16.7	0	0	1	0	1	1	1	2	0	0	0	4	1	1	0	1	0	0	0
その他	6	1	16.7	0	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0	5	0	0	1	1	0	0	0

*不良は、細菌数、100万/g以上、大腸菌群300/0.1g以上、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ・カンピロバクター 陽性

5 平成2年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

(1) 総まとめ（表8-1）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等74,566軒（立入延軒数 99,784軒）の施設に立入り、監視指導を行った。

また、21,950検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を行った。その結果、640検体が不良であった。不良率は2.9%であり、前年度(3.4%)を0.5ポイント下回った。

食品の取扱いが不良な施設や収去検査の結果、食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設等2,662軒に対し、営業停止や販売禁止等の行政措置を行った。

(2) 収去検査結果

ア 細菌検査

7,492 検体について細菌検査を行ったところ、559検体が不良であった。不良率は7.5%であり、前年度の8.4%を0.9ポイント下回った。

イ 理化学検査

14,458検体について化学検査を行ったところ、81検体が不良であった。不良率は0.6%であり、前年度の0.8%と比べほぼ横ばいであった。

ウ 食品衛生法違反例

収去検査の結果、食品衛生法に違反していたものは、表8-2のとおりである。

(3) 生かき関係営業一斉監視指導結果

魚介類販売業等の生かきを取扱う施設12,317軒（生食用かき取扱い軒数 6,251軒）に立入り、監視指導を行った。

また、生食用かき734検体について成分規格等の細菌検査を行ったところ、10検体が成分規格に適合していなかった。違反率は1.4%であり、前年度(2.9%)を1.5ポイント下回った。

(4) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導結果

ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等7,222軒（夜間実施分 3,427軒）に立入り、監視指導を行った。

その結果、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づく免許及び認証を受けずに、ふぐを取り扱っていた店1軒を摘発し、告発した。

(5) 食肉関係営業の一斉監視指導

へい死した獣畜及び密殺肉等の流通防止を目的に、食肉販売業、食肉処理業、食肉製品製造業及び養豚業等5,552軒に立入り、監視指導を行った。

その結果、これらの違反はなかった。

(6) 夜間営業一斉監視指導

年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業等2,258軒及びふぐ取扱い関係営業3,427軒（合計5,685軒）に立入り、監視指導を行った。

(7) 輸入食品の検査結果

輸入食品に重点を置き、3,404検体の食品等について収去検査を実施したところ、12検体(0.4

%)が食品衛生法に違反していた。

違反事例は、アフラトキシンB₁を検出した「調味料」、スルファメサジンを検出した「食肉」、成分規格不適合であった「器具・容器」等であった。

また、輸入食品の放射能検査は、主としてヨーロッパ地区から輸入されたものについて、ヨウ化ナトリウムシンチレーション・ディテクターを用い、セシウム 134及びセシウム 137の濃度を測定しているところである。

12月末現在までに、482検体を検査したが暫定限度(370ベクレル/kg)を超えるものはなかった。

(8) 特別歳末一斉監視結果

食品機動監視班は、12月29日から30日の間、デパート、スーパー等の大規模流通業を対象として213軒に立入り、食品の取扱いの指導を行うとともに表示の検査を実施した。

(9) 実施結果一覧表

ア	平成2年度食品衛生歳末一斉監視実施状況(総括表)	表8-1
イ	食品衛生法違反例	表8-2
ウ	食品衛生法違反例(輸入食品の再掲)	表8-3
エ	業種別立入検査結果	表8-4
オ	食品別収去検査結果	表8-5
カ	食品別収去検査結果(輸入食品の再掲)	表8-6
キ	食品別表示検査結果	表8-7
ク	生かき取扱い関係営業監視指導結果	表8-8
ケ	ふぐ取扱い関係営業監視指導結果	表8-9
コ	食肉関係営業監視指導結果	表8-10
サ	夜間営業監視指導結果	表8-11
シ	輸入食品の放射能検査結果	表8-12
ス	魚肉ねり製品の細菌検査結果	表8-13
セ	そうざい類の細菌検査結果	表8-14
ソ	生食用かきの検査結果	表8-15
タ	菓子類の細菌検査結果	表8-16
チ	魚肉ねり製品の化学検査結果	表8-17
ツ	魚介類加工品の化学検査結果	表8-18
テ	そうざい・漬物類の化学検査結果	表8-19
ト	菓子類の化学検査結果	表8-20
ナ	輸入食品の化学検査結果	表8-21
ニ	真空包装食品の化学検査結果	表8-22

(表8-13~8-22は都保健所実施分)

表8-1 平成2年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（総括表）

項目		実施者		食品環境指導 センター・食 品機動監視班	衛生検査所	特別区	(参考)都 平成元年度	
		全	都					
立 入 軒 数		74,566	14,967	3,824	3,959	51,816	73,300	
立 入 延 軒 数		99,784	17,189	3,992	18,300	60,303	100,547	
行 政 措 置 軒 数		2,662	419	149	53	2,041	2,284	
行 政 措 置 の 内 訳	行 営 業 停 止	1	0	0	0	1	1	
	行 廃 棄 命 令	0	0	0	0	0	1	
	処 販 売 禁 止	2	0	0	1	1	2	
	分 そ の 他	2	0	0	0	2	0	
	処 始 末 書	209	8	11	4	186	243	
	分 注 意 票 ・ 誓 約 書	70	1	0	0	69	81	
	以 口 頭 注 意	2,314	404	122	47	1,741	1,990	
	の 他	115	8	32	17	58	52	
取 去	収 去 軒 数	4,222	369	342	313	3,198	4,411	
	不 良 の あ っ た 軒 数	584	37	26	50	471	543	
	合 計	検 体 数	21,950	638	11,540	2,508	7,264	18,578
		判 不 良	640	40	31	61	508	630
	定 不 良 率 (%)	2.9	6.3	0.3	2.4	7.0	3.4	
検 査	細 菌 検 査	検 体 数	7,492	334	3,106	1,038	3,014	6,296
		判 不 良	559	30	18	41	470	528
	定 不 良 率 (%)	7.5	9.0	0.6	3.9	15.6	8.4	
理 化 学 検 査	検 体 数	14,458	304	8,434	1,470	4,250	12,282	
	判 不 良	81	10	13	20	38	102	
	定 不 良 率 (%)	0.6	3.3	0.2	1.4	0.9	0.8	
ふぐ取扱い関係		実 施 軒 数	7,222	1,396	102	437	5,287	7,990
営業監視指導		違 反 軒 数	59	6	0	1	52	37
食肉関係営業 監視指導		実 施 軒 数	5,552	1,425	151	152	3,824	6,276
生かき関係営業 監視指導		実 施 軒 数	12,317	2,719	346	653	8,599	10,723

表 8 - 2 食品衛生法違反例

	品 名	違反条項	違反内 容	違反検体数
細菌検査	生食用かき	第7条第2項	E.coliを基準以上・細菌数基準以上検出	10
	魚肉ねり製品		大腸菌群陽性	7
	食肉製品		大腸菌群陽性	14
	調味料		耐熱性芽胞菌基準以上検出	1
	粉末清涼飲料		細菌数基準以上検出	1
小 計				33
理化検査	農産物加工品	第4条第2号	アフラトキシンB ₁ 検出	2
	調味料		アフラトキシンB ₁ 検出	1
	魚介類加工品	第7条第2項	発色剤過量残存、酸化防止剤過量使用	2
	食肉		スルファメサジン検出	2
	農産物加工品		ソルビン酸不正使用、漂白剤過量使用	3
	食肉製品		成分規格不適合（水分活性）、ソルビン酸過量使用 発色剤過量残存	6
	煮豆		ソルビン酸過量使用	1
	皮類		プロピレングリコール過量使用	1
	器具・容器		第10条第2項	規格に不適合（カドミニウム、鉛基準以上検出）
	魚肉ねり製品	第11条第2項	添加物に関する表示違反	1
	乾燥果実			1
	魚介類加工品			6
	菓子類			2
	食肉製品			3
漬物	2			
中華材料	2			
めん類	1			
その他	2			
小 計				41
合 計				74

表 8 - 3 食品衛生法違反例（輸入食品再掲）

	品 名	違反条項	違反内 容	違反検体数
細菌検査	食肉製品	第7条第2項	大腸菌群陽性	1
	調味料		耐熱性芽胞菌基準以上検出	1
	粉末清涼飲料		細菌数基準以上検出	1
小 計				3
理化検査	調味料	第4条第2号	アフラトキシンB ₁ 検出	1
	食肉	第7条第2項	スルファメサジン検出	2
	食肉製品		成分規格不適合（水分活性）	1
	器具・容器	第10条第2項	規格に不適合（カドミニウム、鉛基準以上検出）	1
	菓子類	第11条第2項	添加物に関する表示違反	1
中華材料	1			
小 計				9
合 計				12

表 8 - 4 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立 入 軒 数	立入延 軒 数	収 去 軒 数	行政措 置を行 った軒 数	行 政 措 置 の 内 容							
						行 政 処 分				行政処分以外の措置			
						営 業 停 止	廃 棄 命 令	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	指 導 注 意 票 書	口 頭 注 意	そ の 他
合 計		74,566	99,784	4,222	2,662	1	0	2	2	209	70	2314	115
製 造 業 関 係	魚肉ねり製品製造業	299	545	181	26	0	0	0	0	6	0	19	2
	菓子製造業	3,606	4,190	813	375	0	0	0	0	128	33	190	25
	食肉製品製造業	239	299	52	20	0	0	0	0	6	0	13	7
	そうざい製造業	679	944	187	36	1	0	0	0	4	0	31	0
	つけ物製造業	166	225	30	9	0	0	0	0	0	0	7	2
	魚介類加工業	336	693	61	12	0	0	1	1	1	0	9	4
	食肉処理業	840	1,382	14	45	0	0	0	0	0	0	40	5
	上記以外の要許可製造業	1,095	1,320	33	51	0	0	0	0	4	1	43	4
	そ の 他	393	441	2	11	0	0	0	0	1	0	9	1
	小 計	7,653	10,039	1,373	585	1	0	1	1	150	34	361	50
販 売 業 関 係	食肉販売業	5,779	7,196	107	194	0	0	0	0	3	1	191	0
	乳類販売業	5,281	6,362	0	77	0	0	0	0	1	0	76	0
	魚介類販売業	7,643	13,381	1,002	288	0	0	1	0	4	10	267	15
	食料品等販売業	7,992	13,318	726	387	0	0	0	1	8	5	361	27
	その他の要許可販売業	740	1,102	52	3	0	0	0	0	0	0	3	5
	そ の 他	13,814	19,269	237	332	0	0	0	0	7	0	318	12
小 計	41,249	60,628	2,124	1,281	0	0	1	1	23	16	1216	59	
調 理 営 業 関 係	飲食店営業(そうざい)	3,824	4,438	424	202	0	0	0	0	19	9	173	4
	上記以外の飲食店営業	20,037	22,584	301	574	0	0	0	0	16	11	545	2
	喫茶店営業	1,803	2,095	0	20	0	0	0	0	1	0	19	0
	小 計	25,664	29,117	725	796	0	0	0	0	36	20	737	6

表 8 - 5 食品別収去結果

項目 食品名		総検体数	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあつ た軒数		
			検体数	判定		検体数		判定	
				不良	不良率%			不良	不良率%
合計		21,950	7,492 [63]	559 (33)	7.5 (0.4)	14,458	81 (41)	0.6 (0.3)	584
菓子類	洋生菓子	1,396	1,056	248	23.5	340	0	0.0	217
	洋菓子	219	7	2	28.6	212	0	0.0	2
	寄せ物・羊かん	137	51	2	3.9	86	(3)	(3.5)	5
	上記以外	628	40	4	10.0	588	(4)	(0.7)	8
魚介類	生食用かき	1,409	734	(26)	(3.5)	675	11	1.6	35
	加工用生かき	338	53	11	20.8	285	4	1.4	15
	上記以外	321	262	1	0.4	59	0	0.0	1
魚介類加工品		1,309	[166 3]	24	14.5	1,143	(10)	(0.9)	33
魚肉ねり製品		1,803	[860 6]	(19)	(2.2)	943	(1)	(0.1)	20
そうざい類	煮豆・きんとん	904	[398 5]	17	4.3	506	(1)	(0.2)	14
	卵加工品	571	373	7	1.9	198	0	0.0	7
	サラダ	420	250	49	19.6	170	0	0.0	48
	漬物	902	[48 1]	2	4.2	854	(2)	(0.2)	5
	上記以外	1,475	[698 10]	106	15.2	777	1	0.1	105
食肉		206	108	5	4.6	98	(2)	(2.0)	6
食肉製品		2,202	[1,048 16]	(19)	(1.8)	1,154	(9)	(0.8)	22
めん類		263	5	0	0.0	258	(1)	(0.4)	1
ギョウザ等の皮類		33	0	0	0.0	33	(1)	(3.0)	1
清涼飲料水		513	140	(1)	(0.7)	373	0	0.0	1
あん類・ジャム類		163	5	0	0.0	158	0	0.0	0
調味料		525	[265 14]	(1)	(0.4)	260	(1)	(0.4)	2
中華材料		47	4	0	0.0	43	(2)	(4.7)	1
乳・乳製品		62	[18 4]	0	0.0	44	0	0.0	0
野菜・果実		1,917	310	0	0.0	1,607	17	1.1	9
農産物加工品		1,228	[120 3]	4	3.3	1,108	(6)	(0.5)	9
食品添加物		60	8	0	0.0	52	0	0.0	0
その他		2,899	[465 1]	11	2.4	2,434	(5)	(0.2)	17

(注) 1 [] 内はボツリヌス菌の検査を実施した検体数。

2 () 内は法違反のものの再掲数。

表 8 - 6 食品別収去結果〔輸入食品の再掲〕

項目 合計 食品名		総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査で 不良のあつ た軒数
			検体数	判定		検体数	判定		
				不良	不良率%		不良	不良率%	
合計		3,404	[749 8]	(6 3)	(0.8 0.4)	2,655	(9 3)	(0.3 0.3)	13
菓子類	洋生菓子	13	4	0	0.0	9	0	0.0	0
	洋菓子	197	0	0	0.0	197	0	0.0	0
	寄せ物・羊かん	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	上記以外	253	4	0	0.0	249	(1 1)	(0.4 0.4)	1
魚介類	生食用かき	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	加工用生かき	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	上記以外	59	44	0	0.0	15	0	0.0	0
魚介類加工品		35	1	0	0.0	34	0	0.0	0
魚肉ねり製品		0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
そうざい類	煮豆・きんとん	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	卵加工品	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	サラダ	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	漬物	55	7	0	0.0	48	0	0.0	0
	上記以外	50	16	0	0.0	34	0	0.0	0
食肉		149	66	0	0.0	83	(2 2)	(2.4 2.4)	2
食肉製品		291	[120 6]	(2 1)	(1.7 0.8)	171	(3 3)	(1.8 1.8)	3
めん類		4	0	0	0.0	4	0	0.0	0
ギョウザ等の皮類		0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
清涼飲料水		375	105	(1 1)	(1.0 1.0)	270	0	0.0	1
あん類・ジャム類		106	0	0	0.0	106	0	0.0	0
調味料		188	[87 2]	(1 1)	(1.1 1.1)	101	(1 1)	(1.0 1.0)	2
中華材料		26	1	0	0.0	25	(1 1)	(4.0 4.0)	1
乳・乳製品		86	45	2	4.4	41	0	0.0	2
野菜・果実		365	97	0	0.0	268	0	0.0	0
農産物加工品		641	84	0	0.0	557	0	0.0	0
食品添加物		0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
その他		511	68	0	0.0	443	(1 1)	(0.2 0.2)	1

(注) 1 ()内はボツリヌス菌の検査を実施した検体数。

2 ()内は法違反のものゝ再掲数。

表 8 - 7 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数					除去検査 で表示 違反 とな った 検 体 数	
				無表示	名称に 関すること	製造年 日 に関する こと	製造所 所在地 に関する 氏名	その他		
合計		304,111	2,348	1,195	242	303	378	235	35	
マーガリン		4,428	45	2	47	0	0	0	0	
酒 精 飲 料		6,490	1	1	0	0	0	0	0	
清 涼 飲料水	冷 凍 果 実 飲 料	736	0	0	0	0	0	0	0	
	原 料 用 果 汁	257	0	0	0	0	0	0	0	
	ミネラルウォーター類	3,453	0	0	0	0	0	0	0	
	その他の清涼飲料水	11,620	12	0	0	0	12	0	0	
	その他の清涼飲料水(低酸性飲料)	3,092	1	1	0	0	0	0	0	
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	3,374	5	0	4	0	1	0	0	
	非 加 熱 食 肉 製 品	2,174	1	0	0	0	1	0	0	
	その他の食肉製品	19,655	121	61	7	3	6	43	2	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		6,584	0	0	0	0	0	0	0	
鯨肉ベーコンの類		710	0	0	0	0	0	0	0	
シアン化合物を含有する豆類		494	0	0	0	0	0	0	0	
冷 凍 食 品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	4,888	1	1	0	0	0	0	0	
	上記以外の冷凍食品	15,193	2	0	0	2	0	0	0	
放射線照射食品		0	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		9,253	4	0	2	0	0	0	2	
容器包装に入れられた食品(マ ーガリンから容 器包装詰加圧 加熱殺菌食品を 除く)であって 右に掲げるもの	イ	食 肉	17,791	119	56	3	34	23	9	0
		生 か き	9,383	26	3	1	7	2	13	2
		魚肉ねり製品	17,979	40	21	3	5	0	10	1
		即席めん類	10,919	2	0	0	0	2	0	0
		生めん類(ゆでめん類 を含む)・弁当・調理 パン・そうざい・生菓 子類	54,501	908	299	112	198	242	63	9
	ロ	ゆ で だ こ	2,015	5	2	0	0	0	3	0
		その他の加工食品	61,717	495	196	56	54	89	94	18
ハ	かんきつ類・バナナ	3,608	169	*1 169	/	/	/	/	0	
添 加 物		3,873	14	7	7	0	0	0	0	
乳 類		9,578	0	0	0	0	0	0	0	
乳 製 品		11,726	2	1	0	0	0	0	1	
乳又は乳製品を主原料とする食品		4,901	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ		3,619	374	*1 374	/	/	/	/	0	
ばら売りサッカリン含有食品		100	1	*2 1	/	/	/	/	0	

1 防ばい剤使用の旨の表示のないもの

*2 サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む旨の表示のないもの

表 8 - 8 生かき取扱い関係営業監視指導結果

業 種		項 目	実 施 軒 数	収 去 軒 数	生食用か き取扱い 軒 数	調理加工用を 取り扱って いた軒数	生かきの 表示見 数	生かきの 保存反 の準 基軒 数
合 計			12,317	1,025	6,251 (781)	45	18	56
魚介類販売業	一 般		3,922	359	1,883 (193)	9	9	29
	デパート		2,078	494	1,480 (89)	36	8	8
	自動車		85	0	45 (3)	0	0	0
飲食店営業			6,146	172	2,835 (496)	0	1	19
行 商 (魚介類)			86	0	8 (0)	0	0	0

注 () 内は、調査時に取扱い届が未提出であった軒数。

表 8 - 9 ふぐ取扱い関係営業監視指導結果

業 種	項 目	実 施 軒 数	違 反 発 見 軒 数	違 反 の 内 訳			
				1 0 条	1 1 条	1 2 条	その他
				無免許		無認証	
合 計		7,222 (3,427)	59 (35)	2 (0)	7 (4)	3 (2)	52 (29)
ふぐ取扱所 (認証書を受けている 施設)		2,803 (2,231)	39 (34)	0 (0)	7 (4)	2 (2)	33 (28)
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		1,449 (301)	11 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	11 (0)
上記以外の飲食店営業 ・魚介類販売業等		2,970 (895)	9 (1)	2 (0)	0 (0)	1 (0)	8 (1)

() 内は、夜間一斉監視結果の再掲数。

表 8 - 10 食肉関係営業一斉監視指導結果

業 種	項 目	実 施 軒 数	密 殺 肉 摘 発 軒 数	包 装 食 肉 の 反 表 示 違 反 軒 数 件 数	
				軒 数	件 数
合 計		5,552	0	46	86
食 肉 販 売 業		4,424	0	35	66
食 肉 処 理 業		817	0	11	20
養 豚 業		128	0	0	0
食 肉 製 品 製 造 業		166	0	0	0
そ の 他		17	0	0	0

表 8-11 夜間営業一斉監視指導結果（製造業等）

業 種	項 目	実 施 軒 数	違 反 軒 数	違 反 軒 数 の 内 訳				
				表 示	添 加 物	設 備	管 基 理 運 管 準	そ の 他
合 計		2,258	61	3	0	1	50	10
製 造 ・ 加 工 業		238	5	3	0	0	5	0
移 動 営 業		188	10	0	0	0	7	3
臨 時 営 業		384	4	0	0	0	1	3
そ の 他		1,448	42	0	0	1	37	4

表 8-12 輸入食品の放射能検査結果（平成 2 年 12 月末現在）

食 品 の 分 類	検 体 数	主 な 産 出 国	濃 度 区 分 （ ベ ク レ ル / kg ）							簡 易 検 査	
			0 ～ 50	51 ～ 100	101 ～ 150	151 ～ 200	201 ～ 250	251 ～ 370	370 以上	品 目 数	370 以上
ナツ類及び同加工品	23	アメリカ、中国、インド、フィリピン等	23							8	0
香 辛 料	61	中国、トルコ、スペイン、ドイツ等	54	4	2	1				29	0
ジ ャ ム	14	ソ連、ブルガリア、ハンガリー、スイス等	14							10	0
ナチュラルチーズ等	20	フランス、スイス、デンマーク等	20							4	0
食肉及び食肉製品	33	フランス、カナダ、ニュージーランド等	33							5	0
は ち み つ	21	ソ連、中国、ニュージーランド等	21							0	0
魚 介 類 加 工 品	87	フランス、ドイツ、デンマーク等	87							3	0
菓 子	8	デンマーク、オランダ、ドイツ等	8							25	0
ワ イ ン	10	フランス、イタリア、ドイツ等	10							0	0
穀類及び穀類加工品	32	中国、アメリカ、カナダ等	32							25	0
野 菜 加 工 品	74	アメリカ、中国、タイ、イタリア等	73			1				12	0
そ の 他	99	アメリカ、中国、カナダ、スペイン等	99							68	0
合 計	482		474	4	2	2				189	0

注：1 測定機器 ヨウ化ナトリウム（T_l）シンチレーション・ディテクター

2 測定時間 1800秒

3 測定限界 50ベクレル/kg

表8-13 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)									成分規格 大腸菌群 陽 性	大腸菌 (+)	黄色ブドウ 球菌 (+)	サルモネ ラ (+)	
		否又は 不 良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤					
合 計	18	1	5.6	0	12	3	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
つ み れ	3	1	33.3	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
揚 げ 物	3	0	0.0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
は ん べ ん	5	0	0.0	0	1	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
す じ	1	0	0.0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そ の 他	6	0	0.0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

*不良は、細菌数10万/g以上、大腸菌群陽性、黄色ブドウ球菌・サルモネラ陽性

表8-14 そうざい類の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)									大 腸 菌 群 (0.1g当たり)							大腸菌 (+)	黄色ブドウ 球菌 (+)	サルモネ ラ (+)			
		不 良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶				<10 ⁷		
合 計	83	4	4.8	28	8	17	9	13	7	0	0	0	74	2	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
サ ラ タ	17	1	5.9	4	0	1	2	5	4	1	0	0	12	1	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
煮 物	17	2	11.8	3	3	6	2	2	1	0	0	0	15	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
煮 豆	11	0	0.0	3	3	4	0	1	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
玉 子 焼	10	0	0.0	7	0	1	0	2	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
玉子加工品	7	0	0.0	6	0	0	0	1	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
つけもの	8	0	0.0	2	0	0	3	1	2	0	0	0	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そ の 他	13	1	7.7	3	2	5	2	1	0	0	0	0	12	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

*不良は、サラダ等未加熱そうざいには細菌数 100万/g以上、大腸菌群 300/0.1g 以上、黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌陽性
加熱済そうざい類には細菌数10万/g以上、大腸菌群10/0.1g以上、黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌陽性

表8-15 生食用かきの検査結果

項目 品目	検体数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)									E. coli最 確 数 (100g当たり)			黄色ブドウ 球菌 (+)	サルモネ ラ (+)	腸炎ビブ リオ (+)	TTC テ (-)	ス ト (-)
		否	違反率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	≤230	230<					
合 計	65	3	4.6	0	0	14	36	13	2	0	0	0	43	21	1	0	0	0	0	
宮 城 県 産	40	0	0.0	0	0	12	25	3	0	0	0	0	26	14	0	0	0	0	0	
広 島 県 産	20	1	5.0	0	0	1	8	10	1	0	0	0	14	6	0	0	0	0	0	
そ の 他	5	2	40.0	0	0	1	3	0	1	0	0	0	3	1	1	0	0	0	0	

*否は、細菌数5万/gを超えるもの又はE. coli最確数 230/100gを超えるもの

表8-16 菓子類の検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)										大腸菌群 (0.1g当たり)							大腸菌 (+)	黄色ブドウ 球菌 (+)	サルモネラ 菌 (+)		
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷					
合計	82	17	20.7	12	12	10	16	13	10	6	2	1	69	5	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
洋菓子	シュークリーム	8	3	37.5	0	0	3	2	1	2	0	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ショートケーキ	14	5	35.7	0	1	2	2	4	2	3	0	10	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	テラミス	4	2	50.0	0	0	2	0	0	1	0	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	23	6	26.1	0	2	1	3	7	5	3	1	19	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
和菓子	ようかん	19	0	0.0	8	5	2	4	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	14	1	7.1	4	4	0	5	1	0	0	0	13	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

*不良は、細菌数10万/g以上、大腸菌群10/0.1g以上、黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌陽性

191

表8-17 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料（ソルビン酸）					保存料（その他）		甘味料		着色料		過酸化水素		漂白剤	
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値 (g/Kg)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数
						最大	最小	平均										
合計	16	0	0.0	16	3	-	-	-	16	0	15	1	5	1	6	0	1	0
つみれ	3	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	2	0	0	-	2	0	0	-
はんべん	3	0	0.0	3	1	0.20	0.20	0.20	3	0	3	0	1	0	2	0	1	0
揚げ物	4	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0	4	1	0	-	0	-	0	-
ソーセージ	2	0	0.0	2	1	0.41	0.41	0.41	2	0	2	0	2	1	0	-	0	-
すじ	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	2	0	0	-	2	0	0	-
その他	2	0	0.0	2	1	0.03	0.03	0.03	2	0	2	0	2	0	0	-	0	-

表8-18 魚介類加工品の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		酸化防止剤 (BHA、BHT)					保 存 料		甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤		発 色 剤		過 酸 化 水 素		その他 ¹ 検 査 検 体 数
		否	違反率 (%)	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 出 値 (g/Kg)			検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	
						最大	最小	平均													
合 計	32	2	6.3	19	5	-	-	-	24	4	12	0	14	6	12	0	1	0	3	0	7
煮 干	11	*2	18.2	10	5	0.22	0.04	0.10	7	0	1	0	2	1	2	0	0	-	0	-	4
明 太 子	2	0	0.0	1	0	-	-	-	2	0	1	0	2	2	1	0	1	0	0	-	0
しらす干し	2	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	0	-	2	0	0	-	1	0	0
数 の 子	2	0	0.0	0	-	-	-	-	2	2	2	0	2	1	2	0	0	-	0	-	0
塩 蔵 品	3	0	0.0	0	-	-	-	-	2	0	1	0	1	0	3	0	0	-	1	0	1
つ け も の	3	0	0.0	0	-	-	-	-	3	0	2	0	1	0	1	0	0	-	1	0	1
そ の 他	9	0	0.0	7	0	-	-	-	7	2	5	0	6	2	1	0	0	-	0	-	1

*1 その他の検査項目は、酸化防止剤(エリソルビン酸)、亜硫酸、ホウ酸、ビタミンE *2 煮干の否2は、BHAの過量使用及び使用の旨の表示なしである。

表8-19 そうざい・漬物類の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		保 存 料 (ソルビン酸)				保 存 料 (安息香酸)				甘味料(サッカリンナトリウム)			着 色 料		漂 白 剤		その他 検 査 検 体 数					
		否	違反率 (%)	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 出 値 (g/Kg)			検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 出 値 (g/Kg)			検 査 検 体 数	検 出 検 体 数	検 査 検 体 数	検 出 検 体 数							
						最大	最小	平均			最大	最小	平均											
合 計	57	0	0.0	54	14	-	-	-	54	2	-	-	-	46	2	-	-	-	26	6	19	0	4	
そ う ざ い	サラダ	5	0	0.0	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	1	0	3	0	0
	煮 物	6	0	0.0	6	0	-	-	-	6	1*	0.02	0.02	0.02	5	0	-	-	-	3	0	3	0	0
	煮 豆	3	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	0	-	2	0	0
	玉 子 焼	4	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	4	0	0	-	0
	卵加工品	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	1	0	-	-	-	2	0	0	-	0
そ の 他	8	0	0.0	6	1	0.02	0.01	0.02	6	0	-	-	-	7	0	-	-	-	3	0	1	0	3	
漬 物	しょう油漬	6	0	0.0	6	4	0.43	0.17	0.32	6	1*	0.05	0.05	0.05	5	0	-	-	-	4	3	3	0	1
	酢 漬	6	0	0.0	6	4	0.22	0.06	0.16	6	0	-	-	-	5	1	0.07	0.07	0.07	0	-	2	0	0
	塩 漬	9	0	0.0	9	2	0.45	0.20	0.33	9	0	-	-	-	6	0	-	-	-	3	0	0	-	0
	たくあん漬	1	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	1	1	1	0	0
	そ の 他	7	0	0.0	7	3	0.79	0.19	0.56	7	0	-	-	-	5	1	0.68	0.68	0.68	5	2	4	0	0

*その他の検査項目は、酸化防止剤、二酸化チタン、発色剤、塩分濃度

*しょう油由来の安息香酸

表 8-20 菓子類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料（ソルビン酸）					保存料（その他）		甘味料		BHA・BHT		着色料		漂白剤		その他	
		否	違反率 （％）	検査 検体数	検出 検体数	検出値（g/Kg）			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数			
						最大	最小	平均												
合計	77	0	0.0	70	3	-	-	-	70	0	45	0	11	0	49	17	26	0	9	
洋生菓子	10	0	0.0	9	0	-	-	-	9	0	5	0	2	-	6	0	0	-	0	
その他洋菓子	11	0	0.0	10	2	0.57	0.53	0.55	10	0	0	-	6	0	5	1	0	-	6	
和菓子	羊かん	27	0	0.0	26	1*1	0.03	0.03	0.03	26	0	16	0	0	-	16	3	14	0	0
	その他	23	0	0.0	22	0	-	-	-	22	0	20	0	3	0	17	12	10	0	3
菓子材料	6	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	4	0	0	-	5	1	2	0	0	

* 1 あん由来のソルビン酸

* 2 その他：水分活性（最大 34、最小 22、平均 28）

表8-21 輸入食品の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料(ソルビン酸)			保存料(その他)		甘味料		着色料		漂白剤		BHA・BHT		発色剤		酸化防止剤EDTA		その他**		
		否	違反率(%)	検査検体数	検出検体数	検出値(g/Kg)			検査検体数	検出検体数	検査検体数	検出検体数	検査検体数	検出検体数	検査検体数	検出検体数	検査検体数	検出検体数	検査検体数	検出検体数			
合計	18	1	5.6	15	1	-	-	-	15	0	10	0	13	2	6	0	6	0	2	0	2	0	8
食肉製品	2	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	0	-	0	-	1	0	2	0	0	-	1
果実加工品	4	1**	25.0	4	1	0.05	0.05	0.05	4	0	3	0	4	1	2	0	0	-	0	-	1	0	1
ザーサイ	1	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	1
魚介類等	4	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	0	-	0	-	3
菓子	4	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0	4	0	4	0	1	0	4	0	0	-	0	-	1
つけもの	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	1	0	2	1	1	0	0	-	0	-	1	0	0
しょう油	1	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	1	0	0	-	0	-	0	-	0	-	1

*1 その他：シリコーン樹脂(検出せず)、重金属、ホウ酸、グルコン酸第一鉄、プロピオン酸、放射能 *果実加工品の否1は、ライブオリーブのソルビン酸の不正使用である。

表8-22 真空包装食品の検査結果

項目	検体数	判定		ボツリヌス菌検査		嫌気性芽胞菌検査		成分規格				水分活性			pH				
		否	違反率(%)	検体数	陽性数	検体数	陽性数	恒温試験		細菌試験		検体数	測定値			検体数	測定値		
								検体数	陽性数	検体数	陽性数		最大	最小	平均		最大	最小	平均
合計	5	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	-	-	-	5	-	-	-
調味料	5	0	0.0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0.875	0.764	0.848	5	6.4	4.6	5.3