

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	139
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	139
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	139
2 平成 3 年度食品衛生監視事業（4・5 月分）の実施結果について	143
3 平成 3 年度食品衛生夏季対策の実施結果について	152
4 平成 3 年度食品衛生監視事業（9・10・11 月分）の 実施結果について	178
5 平成 3 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	188
6 平成 3 年度食品衛生監視事業（1・2・3 月分）の実施結果について	203
7 各保健所の特別収去検査実施結果	212
◎ 青梅保健所	212
毒キノコの見分け方について	
◎ 五日市保健所	215
いもがらの調査	
◎ 福生保健所	219
① 仕出し屋・弁当屋における米飯の汚染実態調査	
② スーパーマーケット及びコンビニエンスストアにおける 日配品の表示検査	
◎ 八王子保健所	223
うなぎ取扱い施設における細菌汚染実態調査について — サルモネラを中心に —	
◎ 日野保健所	237
集団給食施設等におけるウェ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	
◎ 多摩保健所	244
刺し身用蛸（茹で蛸）の検査	
◎ 町田保健所	246
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 について	
◎ 府中保健所	256
納豆におけるアンモニア臭及び pH の経時変化について	
◎ 武蔵調布保健所	265
活ウナギを取扱うすし屋のサルモネラ汚染実態調査	

◎ 小金井保健所	269
菓子製造業の添加物使用実態調査	
◎ 立川保健所	272
持ち帰り弁当（米飯）における添加物の使用実態調査	
◎ 武蔵野保健所	276
生ウィナーの衛生学的調査	
◎ 三鷹保健所	280
全自動製氷機で造られる氷の細菌検査について	
◎ 田無保健所	282
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	
◎ 東久留米保健所	287
着色料の使用実態調査	
◎ 小平保健所	294
液卵の使用実態調査と細菌検査について	
◎ 東村山保健所	299
飲食店営業（弁当）の衛生実態調査について	
第2節 その他の事業	304
1 現場簡易検査	304
2 夜間営業監視事業	308
3 臨時営業等監視事業	311
4 保健所が独自に実施した事業	314

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 3 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
		73,068
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	1,222
6 月～8 月	〔夏季対策〕 ○食品の一斉収去検査 ○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	45,300
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 ○特別収去検査 ○表示の検査・指導	1,908 350 1,496 33 187 } 3,974
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 ○表示の検査・指導	17,101
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 ○輸入食品検査・一斉監視指導 ○特別収去検査 ○ふぐ取扱関係営業夜間一斉監視指導 ○表示の検査・指導	844 2,919 656 192 860 } 5,471

（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
	事業		
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<p>（夏季対策）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別監視指導 <p>【対象業種】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（すし屋・仕出し屋・弁当屋・そうざい・大規模施設・宴会場）及び集団給食施設、魚介類販売業、豆腐製造業、めん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉販売業、食料品等販売業、乳類販売業、そうざい製造業 ○食品移動販売車及び行商一斉監視指導 ○島しょにおける民宿対策 ○製造業における輸入食品検査 ○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"> ○和菓子（あんを使用したもの） ○カット野菜（果実を含む） <p>細菌 164 化学 81</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 702 化学 474</p>
現場簡易査	細菌	49,534	
	化学	657	
	計	50,191	

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 ○飲食店営業（うなぎ屋）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"> ○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 ○輸入食品一斉監視指導 ○特別収去検査 ○表示の検査・指導

締り（通年）

<ul style="list-style-type: none"> ○うなぎ ○業務用食品（輸入食品含む） ○特別収去検査 <p style="margin-top: 20px;">細菌 622 化学 264</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○そうざい ○生食用かき ○卵加工品 ○つけ物 ○魚介類加工品 ○業務用食品（輸入食品含む） ○洋生菓子 ○真空包装食品 <p style="margin-top: 20px;">細菌 262 化学 269</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい ○業務用原材料 ○輸入食品 ○食肉 ○特別収去検査 <p style="margin-top: 20px;">細菌 312 化学 232</p>
--	---	--

（検体）

表3 食品収去検査一覧表

(平成3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	2,096	10,172	1,759 (83.9)	337 (16.1)		
	化学検査	1,383	4,634	1,378 (99.6)	5 (0.4)		
	計	3,479	14,806	3,137 (90.2)	342 (9.8)		
4月	菓子	81	405	66 (81.5)	15 (18.5)	細菌検査	
	野菜	81	317	80 (98.8)	1 (1.2)		
	カット	83	415	33 (39.8)	50 (60.2)	細菌検査	
5月	計	245	1,137	179 (73.1)	66 (26.9)		
6月	夏季対策	弁当	55	275	38 (69.1)	17 (30.9)	細菌検査
		調理	69	345	49 (71.0)	20 (29.0)	
		当用	68	340	61 (89.7)	7 (10.3)	
		菓子	84	420	45 (53.6)	39 (46.4)	
		い類	50	169	50 (100.0)	0 (0.0)	
		加工	64	320	58 (90.6)	6 (9.4)	
		品	99	357	96 (97.0)	3 (3.0)	
		腐	10	50	9 (90.0)	1 (10.0)	
		皮	35	175	34 (97.1)	1 (2.9)	
		類	52	260	41 (78.8)	11 (21.2)	
		・	63	137	63 (100.0)	0 (0.0)	
		さしみ	120	720	92 (76.7)	28 (23.3)	
		類	91	182	78 (85.7)	13 (14.3)	
		食品	3	21	3 (100.0)	0 (0.0)	
		包装	3	6	3 (100.0)	0 (0.0)	
		魚類	51	107	51 (100.0)	0 (0.0)	
		肉類	27	131	27 (100.0)	0 (0.0)	
		食品	51	114	51 (100.0)	0 (0.0)	
		類	11	46	11 (100.0)	0 (0.0)	
		品	85	257	85 (100.0)	0 (0.0)	
類	85	320	85 (100.0)	0 (0.0)			
	計	1,176	4,752	1,030 (87.6)	146 (12.4)		
9月	拭取	弁当	96	480	71 (74.0)	25 (26.0)	細菌検査
		当用	148	576	148 (100.0)	0 (0.0)	
		菓子	72	360	71 (98.6)	1 (1.4)	
		い類	74	370	74 (100.0)	0 (0.0)	
		食品	380	1,724	340 (89.5)	40 (10.5)	
11月	計	116	503	116 (100.0)	0 (0.0)	細菌検査	
	計	886	4,013	820 (92.6)	66 (7.4)		
12月	歳末一斉	魚肉	13	65	12 (92.3)	1 (7.7)	細菌検査
		ねり	16	72	16 (100.0)	0 (0.0)	
		製品	86	430	80 (93.0)	6 (7.0)	
		い類	50	256	50 (100.0)	0 (0.0)	
		漬	68	340	66 (97.1)	2 (2.9)	
		物	68	68	68 (100.0)	0 (0.0)	
		き	82	410	65 (79.3)	17 (20.7)	
		類	71	298	71 (100.0)	0 (0.0)	
		食品	13	91	13 (100.0)	0 (0.0)	
		品	33	109	33 (100.0)	0 (0.0)	
		品	31	95	31 (100.0)	0 (0.0)	
	計	531	2,234	505 (95.1)	26 (4.9)		
1月	3月	そうざい	81	405	67 (82.7)	14 (17.3)	細菌検査
		い類	51	174	51 (100.0)	0 (0.0)	
		製品	1	5	1 (100.0)	0 (0.0)	
		食品	45	148	45 (100.0)	0 (0.0)	
		品	18	90	18 (100.0)	0 (0.0)	
		品	212	1,217	189 (89.2)	23 (10.8)	
品	233	631	232 (99.6)	1 (0.4)			
	計	641	2,670	603 (94.1)	38 (5.9)		

表4 食品衛生法違反例

細菌検査における法違反	16	7条関連法違反	18
化学検査における法違反	2	11条関連法違反	0
計	18	計	18

		品名	違反条項	違反内容	件数
4月・5月		和生菓子	第7条第2項	ソルビン酸不正使用	1
6月 ↓ 8月	夏季 対策	アイスクリーム類	第7条第2項	大腸菌群検出	13
12月	歳末 一斉	魚肉ねり製品	第7条第2項	大腸菌群検出	1
		生食用かき		基準以上の細菌数検出	2
1月～3月		和生菓子	第7条第2項	ソルビン酸不正使用	1

2 平成3年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

(1) 菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表5-1(1)）

662軒（延 759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26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に指導した。

イ 収去検査結果（表5-4）

81検体の和生菓子について細菌検査を実施したところ、15検体（18.5%）が不良であった。

(2) カット野菜（果実を含む）加工及び販売所の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表5-2(1)）

420軒（延 463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35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に指導した。

イ 収去検査結果（表5-5）

83検体のカット野菜及びカット果実について細菌検査を実施したところ、50検体（60.2%）が不良であった。

① 加工から収去までの保管時間

収去検査を実施した83検体のカット野菜等について、加工から収去までの保管時間について

てみると、次表のとおり24時間以内のものが66検体（79.5%）あり、販売方法の適切さがうかがわれた。しかし、経過時間が48時間を超えるものや、仕入れ時間が定かではないために経過時間の不明なものなどが11検体（13.3%）あった。

	計	≤24時間	≤48時間	48時間<	不明
計	83	66	6	4	7
カット野菜（ミックス）	57	45	5	3	4
カット野菜（単品）	16	14	1		1
カ ッ ト 果 実	10	7		1	2

カット野菜の加工から収去までの保管時間と、細菌数の関係についてみると、加工から収去までの時間が長くなるほど細菌数が増加する傾向が見られた。（図1、2・P149）なお、保管時間と細菌数の関係をより直接的にみるために、変動係数としての保管温度を排除し販売時に10℃以下で保管されていたカット野菜（単品）のみをプロットした散布図（図3・P150）を作成したところ、より強い相関が認められた。

このように、細菌数の増加を抑えるためには、加工から販売までの保管時間を適正に保つことの重要性が指摘されるので、加工者に対して「加工年月日の表示」をさせるとともに、販売者に対して「当日仕入れのものは当日販売する」等の指導を徹底する必要がある。

② 販売時の保管温度

収去検査を実施した83検体のカット野菜等について、販売時の保管温度についてみると、次表のとおり10℃以下の冷蔵保管のものが57検体（68.7%）あったが、保管温度が10℃を超えるものが22検体（26.5%）あった。

	計	≤5℃	≤10℃	10℃<	不明
計	83	20	37	22	4
カット野菜（ミックス）	57	12	30	11	4
カット野菜（単品）	16	5	4	7	
カ ッ ト 果 実	10	3	3	4	

都においては、昭和63年度に「生食用カット野菜の衛生対策について」を定め関係営業者に対する指導を行っているところであるが、今回不良率が60%を超える現状からして、今後共、この通知に基づく監視指導の徹底を図る必要がある。

(3) 現場簡易検査について（表5-3）

飲食店営業等 932軒において、4,647検体の現場簡易検査を行った。検査の結果、226検体（不良率 4.9%）が不良であった。

(4) 表示の検査・指導結果について（表5-6）

44,047検体の食品について表示検査を行った。その結果、731件（1.7%）の違反を発見し、適切な表示をするよう指導した。

(5) 保健所独自事業について

- ア 食品衛生講習会を88回（受講者 3,521名）実施した。
- イ 夜間業者等の一斉監視指導を65回（監視件数 3,104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検査を実施した。

表5-1 菓子製造業（和菓子）の一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

項目 対象施設	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	662	759	26	8	1	17
菓子製造業	559	645	26	8	1	17
その他	103	114	0	0	0	0

(2) 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		
77	81	15	81	1	15	0

表5-2 カット野菜（果実を含む）加工及び販売業の一斉監視指導

(1) 立入検査状況

項目 対象施設	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	420	463	35	0	0	35
加工業	27	36	2	0	0	2
販売業	393	427	33	0	0	33

(2) 収去検査結果

収去軒数	細菌検査		収去検査で 不良のあつ 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		
66	83	50	46	0

表 5 - 3 現場簡易検査結果

対象施設	項目	立入軒数	検体数	判定		検査内容	
				良	不良	黄色ブドウ 球菌	大腸菌群
合計		932	4,647	4,421	226(4.9%)	2,009	2,638
飲食店営業		342	872	814	58(6.7%)	239	633
集団給食		195	2,323	2,201	122(5.3%)	1,213	1,110
その他		395	1,452	1,406	43(3.2%)	557	895

表5-4 菓子製造業（和菓子）における検査結果

(1) 和生菓子の細菌検査結果

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	81	15	18.5	6	4	8	23	23	11	3	2	1	50	8	13	6	3	1	0	1	0
柏餅	30	8	26.7	1	1	3	7	11	6	1			13	3	8	4	2			1	
水ようかん	10	1	10.0			1	6	2	1				6	2	1	1					
大福	6	2	33.3			1	3			1	1		4		2						
草餅	5	1	20.0					3	1		1		4				1				
だんご	5	0	0.0			2	2	1					4	1							
まんじゅう	4	0	0.0	2	1			1					4								
葛桜	3	0	0.0				2	1					2	1							
つつじ餅	2	1	50.0						1			1		1					1		
かのこ	2	0	0.0				1		1				2								
その他	14	2	14.3	3	2	1	2	4	1	1			11		2	1					

*不良は、細菌数50万/g以上、大腸菌群 100/g以上、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性

(2) 和菓子等の化学検査結果

5月4日

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	
		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
						最大	最小	平均								
合計	81	1	1.2	78	7	-	-	-	78	0	61	0	19	8	3	0
柏餅	16	0	0.0	16	*2	0.06	0.02	0.04	16	0	11	0	4	2	1	0
まんじゅう	12	0	0.0	12	*1	0.24	0.24	0.24	12	0	9	0	4	0	1	0
大福	6	0	0.0	6	0	-	-	-	6	0	5	0	1	0	0	-
水ようかん	5	0	0.0	5	*1	0.21	0.21	0.21	5	0	3	0	1	0	0	-
道明寺	5	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0	4	0	1	1	0	-
草餅	3	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	3	0	0	-	0	-
すあま	3	1	33.3	3	1	0.54	0.54	0.54	3	0	1	0	2	2	0	-
その他の和菓子	20	0	0.0	18	*2	0.49	0.06	0.28	18	0	14	0	6	3	0	-
あん	11	0	0.0	11	0	-	-	-	11	0	11	0	0	0	1	0

*いずれも原材料 (あん) 由来のソルビン酸

表5-5 カット野菜等の細菌検査結果

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	83	50	60.2			1	5	3	24	33	16	1	15	4	16	16	11	21	0	0	0
カット野菜 (ミックス)	57	38	66.7			1			18	23	15		6	2	9	12	10	18			
カット野菜 (単品)	16	11	68.8				1	4	9	1	1	2	2	4	4	1	3				
カット果実	10	1	10.0			1	4	2	2	1			7		3						

*不良は、細菌数 100万/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)

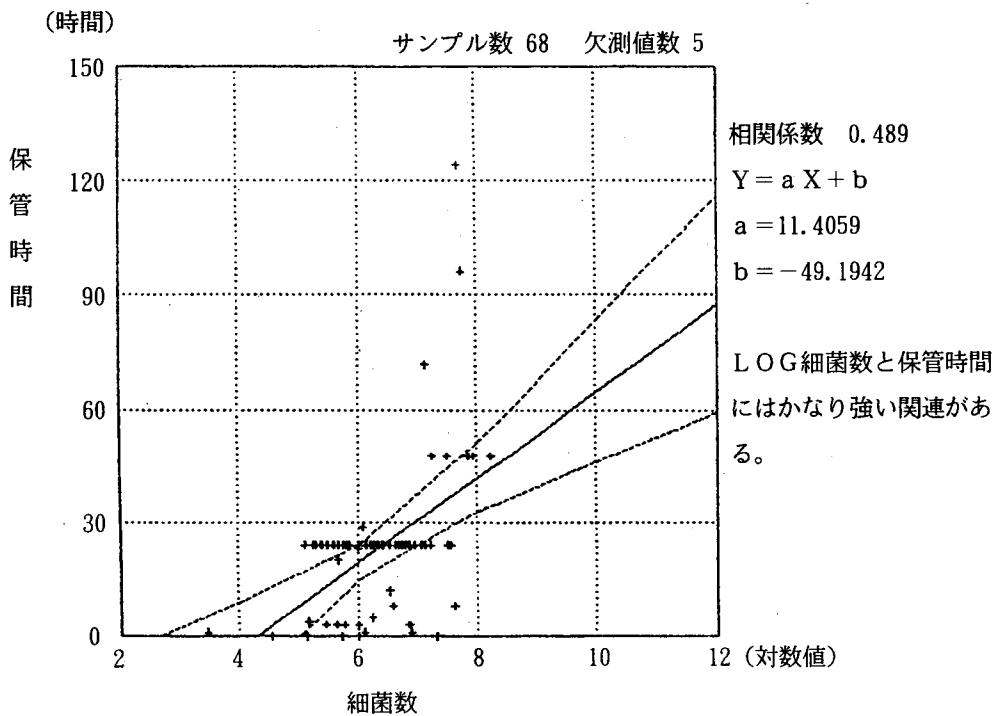


図1 カット野菜の加工から収去までの時間と細菌数の散布図

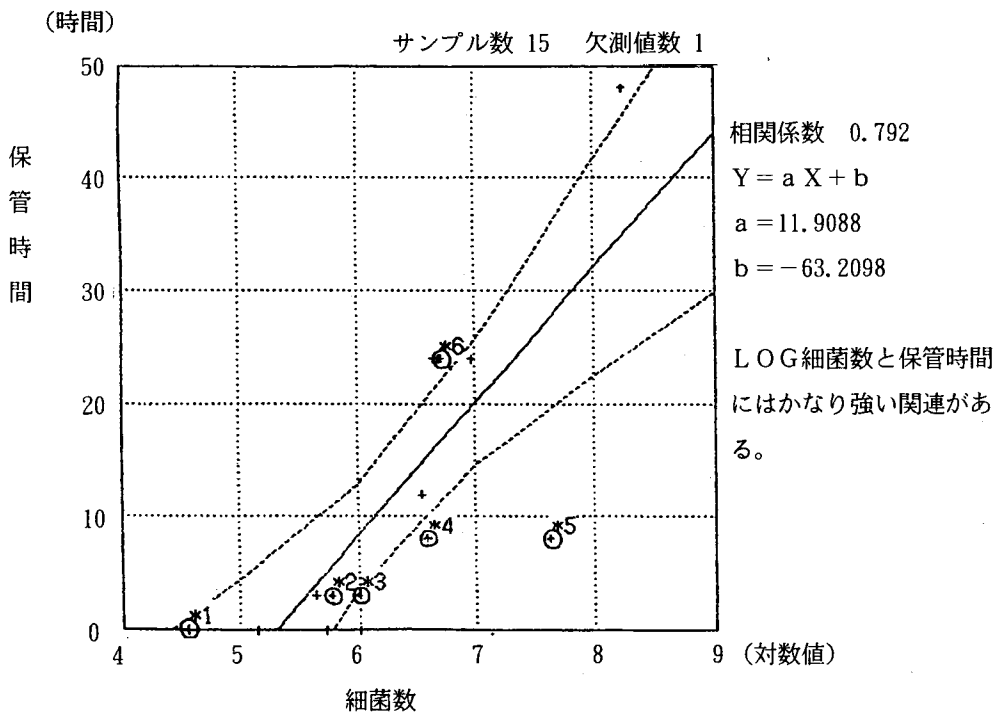


図2 カット野菜（单品）の加工から収去までの時間と細菌数の散布図

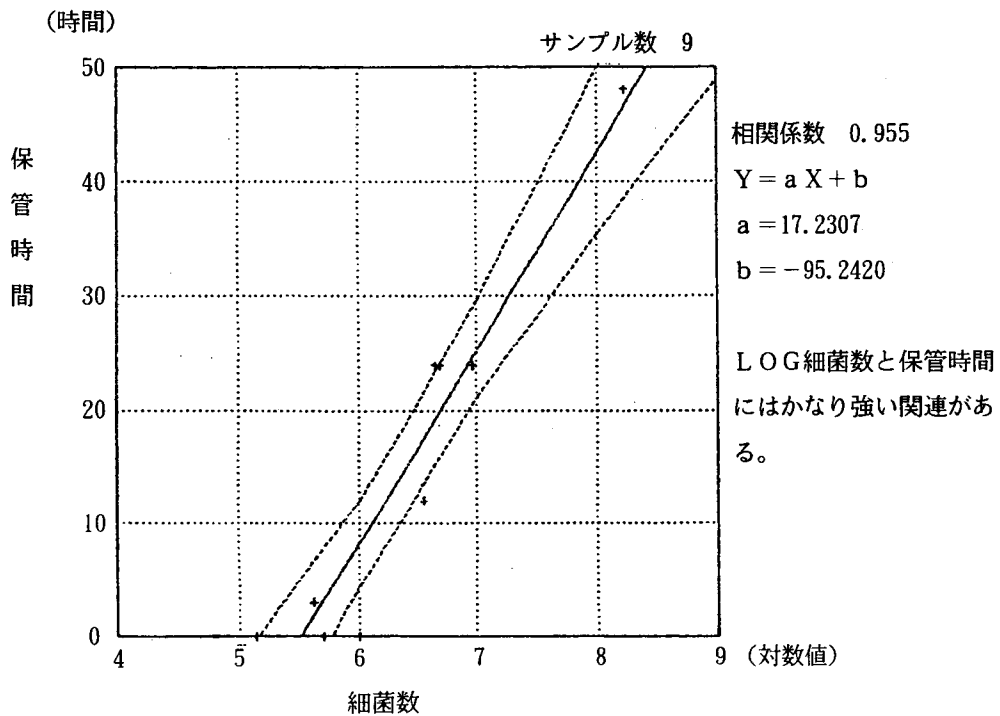


図3 保管温度が10℃以下のカット野菜（单品）の加工から収去までの時間と細菌数の散布図

表 図2における検体番号*1～*6の加工から収去までの時間と保管温度

検体番号	加工から収去までの時間	保管温度
*1	0 時間	20 ℃
*2	3	12
*3	3	12
*4	8	15
*5	8	15
*6	24	12

表5-6 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 月日に 関する こと	製造所 所在地 製造者 氏名に 関する こと	その他	
合 計		44,047	731	491	72	85	85	15	0
マ ー ガ リ ン		954	0	0	0	0	0	0	0
酒 精 飲 料		1,573	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲料水	冷 凍 果 実 飲 料	59	0	0	0	0	0	0	0
	原 料 用 果 汁	38	0	0	0	0	0	0	0
	ミネラルウォーター類	467	0	0	0	0	0	0	0
	その他の清涼飲料水	2,174	0	0	0	0	0	0	0
	その他の清涼飲料水(低酸性飲料)	259	0	0	0	0	0	0	0
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	362	0	0	0	0	0	0	0
	非 加 熱 食 肉 製 品	181	1	0	0	0	1	0	0
	その他の食肉製品	2,299	5	2	0	2	3	0	0
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ 類		1,129	0	0	0	0	0	0	0
鯨 肉 ベ ー コ ン の 類		64	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類		55	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)	843	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	2,684	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		1,461	0	0	0	0	0	0	0
容器包装に入れられた食品(マーガリン～容器包装詰加圧加熱殺菌食品に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食 肉	2,976	63	20	0	14	29	0	0
	生 か き	11	0	0	0	0	0	0	0
	魚 肉 ね り 製 品	2,385	9	5	0	2	2	1	0
	即 席 め ん 類	2,414	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	6,016	224	115	28	62	19	5	0
	ゆ で だ こ	210	2	2	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	8,126	149	69	44	5	31	9	0
	かんきつ類・バナナ	554	154	*1 154	/	/	/	/	0
添 加 物	944	3	3	0	0	0	0	0	
乳 類	2,171	0	0	0	0	0	0	0	
乳 製 品	2,233	0	0	0	0	0	0	0	
乳又は乳製品を主原料とする食品	895	0	0	0	0	0	0	0	
ばら売りかんきつ類・バナナ	402	115	*1 115	/	/	/	/	0	
ばら売りサッカリン含有食品	108	6	*2 6	/	/	/	/	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

3 平成3年度食品衛生夏季対策の実施結果について

(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 158,124軒(立入延軒数 230,457軒)の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、41,005検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を行った。その結果は、2,763検体が不良であった。不良率は6.7%であり、前年度(7.6%)を0.9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 7,580軒に対し、営業停止や廃棄命令等の行政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) 収去検査結果

ア 細菌検査結果(表6-4~表6-5)

18,891検体について細菌検査を行ったところ、2,678検体が不良であった。

不良率は14.2%であり、前年度の不良率(16.6%)を2.4ポイント下回った。

食品別にみると、不良率が高いものは、魚介類(46.5%)、さしみ(31.8%)、調理パン(28.6%)、弁当類(27.5%)、すし種(24.5%)であった。

イ 化学検査結果(表6-4~表6-5)

22,114検体について化学検査を行ったところ、86検体が不良であった。

不良率は0.4%であり、前年度の不良率0.8%と比べ半分に減った。

主な違反品としては、プロピレングリコール(品質保持剤)を過量を使用した「生中華めん」、ソルビン酸(保存料)を過量を使用した「あさり佃煮」、容器包装の規格(溶出試験で鉛を基準以上検出)に適合しない容器(ラーメン丼)、下痢性貝毒を規制値以上検出した「ホタテ貝」などがあげられる。

(3) 輸入食品等の検査結果(表6-6・表6-10)

7,431検体の食品等について検査を行ったところ、33検体が不良で、不良率は0.4%であった。不良の例としては、アフラトキシンB₁を検出した「ピスタチオナッツ」、細菌数を基準以上検出した「冷凍食品(白身チーズフライ)」等があげられる。

また、ナッツ類、香辛料、野草加工品等 147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。

(4) 表示の検査(表6-7)

472,754品目の食品について表示の検査を行ったところ、3,695品目が表示違反(違反率0.8%)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。

(5) 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 590件、行商 760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11件、及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた12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86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。

(6) 現場簡易検査結果 (表 6 - 9)

31,799軒に立ち入り、178,197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。

(7) 食品衛生講習会を 1,410回 (受講者数68,655人) 開催し、衛生水準の向上及び食中毒の防止等
に努めた。

(8) 実施結果表一覧

ア	平成3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	食品の細菌検査結果	表 6 - 11~表 6 - 14
シ	真空包装食品の検査結果	表 6 - 15
ス	そうざい等の化学検査結果	表 6 - 16
セ	生菓子類の化学検査結果	表 6 - 17
ソ	めん類・皮類の化学検査結果	表 6 - 18
タ	魚介類の化学検査結果	表 6 - 19
チ	漬物類の化学検査結果	表 6 - 20
ツ	食肉類の化学検査結果	表 6 - 21
テ	輸入食品の化学検査結果	表 6 - 22
ト	乳類の検査結果	表 6 - 23

(サ〜トは都保健所実施分)

表6-1 平成3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2年度
		全 都	都保健所				
立 入 軒 数		158,124	38,488	4,448	4,567	110,621	163,153
立 入 延 軒 数		230,457	45,300	4,656	47,857	132,644	232,885
行 政 措 置 軒 数		7,580	1,003	82	403	6,092	6,825
行政措置 の内訳	行 営 業 停 止	5	3	0	0	2	8
	政 廃 棄 命 令	1	0	0	1	0	2
	処 販 売 禁 止	4	1	1	1	1	19
	分 そ の 他	4	0	3	0	1	6
	処 始 末 書	941	61	10	1	869	882
	分 注 意 票 ・ 誓 約 書	263	7	6	0	250	229
	以 口 頭 注 意	6,127	930	83	199	4,915	5,681
	置 そ の 他	368	20	44	207	97	124
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数	11,772	791	670	893	9,418	11,977
	不 良 の あ っ た 軒 数	2,481	191	82	298	1,910	2,462
合 計	検 体 数	41,005	1,689	19,778	3,050	16,488	38,910
	判 不 良	2,764	155	54	400	2,155	2,971
	定 不 良 率 (%)	6.7	9.2	0.3	13.1	13.1	7.6
細 菌 検 査	検 体 数	18,891	1,127	5,667	1,646	10,451	16,831
	判 不 良	2,678	155	36	368	2,119	2,792
	定 不 良 率 (%)	14.2	13.8	0.6	22.3	20.3	16.6
化 学 検 査	検 体 数	22,114	589	14,111	1,404	6,010	22,079
	判 不 良	86	0	18	32	36	179
	定 不 良 率 (%)	0.4	0.0	0.1	2.3	0.6	0.8
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数	31,799	9,006	671	923	21,199	31,193
	実 施 件 数	178,197	35,814	1,064	14,718	126,601	178,727
食 品 移 動 販 売 車 ・ 行 商 監 視 指 導 結 果	実 施 軒 数	1,452	578	-	316	558	1,452
	違 反 件 数	128	44	-	9	75	128
衛 生 講 習 会	実 施 回 数	1,410	364	2	74	970	1,345
	受 講 者 数	68,655	14,709	79	3,063	50,804	68,713

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	36
	冷凍食品		大腸菌群検出又は基準以上の細菌数検出	2
	食肉製品		大腸菌群検出	2
	粉末清涼飲料		大腸菌群検出	2
	魚肉ねり製品		大腸菌群検出	7
	牛乳		大腸菌群検出	1
小 計				50
化 学	ピスタチオナッツ	第4条第2号	アフラトキシンB ₁ 検出	2
	ホタテ貝等		下痢性貝毒規制値以上検出	6
	バラムツ		ワックスを多量に含有	1
	清涼飲料水	第7条第2項	成分規格に適合しない(沈澱物)	1
	食肉		抗生物質検出	7
	牛乳		成分規格に適合しない(酸度)	4
	菓子類		安息香酸不正使用・漂白剤過量検出	2
	野菜		残留農薬E P N0. 1ppm以上検出	1
	めん類		プロピレングリコール過量検出	1
	魚介類加工品		ソルビン酸過量検出	2
容器	第10条第2項	成分規格不適合(鉛基準以上検出)	1	
検 査	果実類	第11条第2項	添加物に関する表示違反	3
	菓子類及び菓子材料			5
	食肉製品			2
	魚介類加工品			2
	調味料			1
	農産物加工品			1
	漬物			10
	魚肉ねり製品			1
	清涼飲料水			1
	そう菜			1
小 計				55
合 計				105

表 6 - 3 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 票	誓 約 書	口 頭 注 意
合計		158,124	230,457	11,772	7,580	5	1	4	4	941	263	6,127	368
製 造 業 関 係	めん類製造業	829	1,287	444	94	1	0	1	0	23	2	67	3
	魚肉ねり製品製造業	263	488	103	45	0	0	0	0	6	4	35	0
	豆腐製造業	2,099	3,431	831	277	0	0	0	0	54	17	206	4
	清涼飲料水製造業	47	80	4	2	0	0	0	0	0	0	2	0
	菓子(パンを含む)製造業	5,809	7,396	749	506	0	0	0	0	116	25	370	13
	そうざい製造業	591	1,087	129	43	0	0	0	0	5	3	33	2
	アイスクリーム類製造業	1,173	1,861	637	103	3	0	1	0	41	2	58	10
	上記以外の要許可製造業	1,456	3,202	144	133	0	0	0	0	2	2	124	5
	その他	492	538	35	6	0	0	1	1	1	0	3	0
小計		12,759	19,370	3,076	1,209	4	0	3	1	248	55	898	37
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,910	12,896	441	437	0	0	0	0	10	3	422	5
	乳類販売業	10,305	12,651	187	162	0	0	0	0	2	0	158	3
	魚介類販売業	9,941	27,949	1,103	729	0	0	0	0	101	22	436	179
	食料品等販売業	13,321	26,359	719	431	0	0	0	0	19	6	410	35
	その他の要許可販売業	652	1,396	72	46	0	1	0	0	0	0	34	12
	その他	26,706	38,565	580	384	0	0	1	3	3	0	384	24
	小計		69,835	119,816	3,102	2,189	0	1	1	3	135	31	1,844
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	7,769	10,421	945	644	0	0	0	0	92	21	530	1
	飲食店(仕出し・弁当)	6,853	9,568	2,888	1,215	1	0	0	0	365	96	722	40
	飲食店(そうざい)	5,817	7,163	509	260	0	0	0	0	54	19	170	18
	飲食店(集団給食)	2,945	3,735	397	265	0	0	0	0	4	6	255	0
	飲食店(そば屋)	4,617	5,562	50	280	0	0	0	0	2	2	276	0
	飲食店(一般・民生食堂)	34,924	39,618	427	1,217	0	0	0	0	30	28	1,150	10
	上記以外の飲食店営業	5,440	6,331	81	140	0	0	0	0	11	2	125	2
	喫茶店営業	4,749	5,656	16	59	0	0	0	0	0	1	58	0
	上記以外の集団給食	2,416	3,217	281	102	0	0	0	0	0	2	99	2
	小計		75,530	91,271	5,594	4,182	1	0	0	0	558	177	3,385

表6-4 食品別収去検査結果（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		16,681	11,821	2,428 (37)	20.5 (0.3)	4,860	17 (13)	0.3 (0.3)	2,222
調理パン		1,399	1,265	362	28.6	134	0	0.0	328
サラダ		1,424	989	232	23.5	435	0	0.0	216
そうざい		1,716	1,390	179	12.9	326	0	0.0	162
弁当類		1,769	1,725	475	27.5	44	0	0.0	403
さしみ		1,421	1,243	395	31.8	178	0	0.0	362
すし種		1,565	1,292	316	24.5	273	0	0.0	302
豆腐		1,006	958	106	11.1	48	0	0.0	106
めん類		1,433	430	57	13.3	1,003	3 (1)	0.3 (0.1)	57
皮類		126	16	3	18.8	110	0	0.0	3
牛乳 加工 乳類	成分規格	964	380	1 (1)	0.3 (0.3)	330	5 (4)	1.5 (1.2)	3
	抗生物質					254	0	0.0	
アイスクリーム類		1,071	963	94 (36)	9.8 (3.7)	108	0	0.0	79
食肉類		1,285	371	16	4.3	914	7 (7)	0.8 (0.8)	21
生菓子		1,502	799	192	24.0	703	2 (1)	0.3 (0.1)	180

(注) ()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 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%	
	24,324	7,070	250 (13)	3.5 (0.2)	17,254	69 (42)	0.4 (0.2)	259
菓子類及び菓子材料	1,339	178	3	1.7	1,161	6 (6)	0.5 (0.5)	9
食 肉 製 品	686	211	29 (2)	13.7 (0.9)	475	2 (2)	0.4 (0.4)	29
調 味 料	1,857	258	0	0.0	1,599	2 (1)	0.1 (0.1)	2
清 涼 飲 料 水	2,357	474	6 (2)	1.3 (0.4)	1,883	3 (2)	0.2 (0.1)	9
漬 物	1,101	67	3	4.5	1,034	11 (10)	1.1 (1.0)	12
野菜・果実及び茶	2,191	226	19	8.4	1,965	13 (4)	0.7 (0.2)	31
あん類及びジャム類	301	31	0	0.0	270	0	0.0	0
アイスクリーム類	309	81	1	1.2	228	0	0.0	1
そうざい及び そうざい半製品	1,337	593	45	7.6	744	2 (2)	0.3 (0.3)	36
魚介類（鯨類を含む）	262	142	66	46.5	120	7 (7)	5.8 (5.8)	43
魚介類加工品	968	123	4	3.3	845	3 (3)	0.4 (0.4)	7
魚肉ねり製品	1,053	416	34 (7)	8.2 (1.7)	637	1 (1)	0.2 (0.2)	31
乳製品及び乳主原	2,086	1,168	1	0.1	918	0	0.1 (0.1)	2
油 脂 類	276	2	0	0.0	274	9	3.3	9
豆腐加工品	82	61	6	9.8	21	0	0.0	3
農産物加工品	2,469	184	9	4.9	2,285	5 (3)	0.2 (0.1)	13
冷 凍 食 品	613	235	2 (2)	0.9 (0.9)	378	0	0.0	2
器具・容器包装 お も ち ゃ	1,199	90	2	2.2	1,109	5 (1)	0.5 (0.1)	4
食 品 添 加 物	864	509	0	0.0	355	0	0.0	0
そ の 他	2,974	2,021	20	1.0	953	0	0.0	16

注（ ）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 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%	
	7,431	999	20 (1)	2.0 (0.1)	6,432	13 (12)	0.2 (0.2)	31
菓子類及び菓子材料	514	19	0	0.0	495	4 (3)	0.8 (0.6)	4
食肉製品	60	0	0	0.0	60	1 (1)	1.7 (1.7)	1
食肉	681	215	0	0.0	466	0	0.0	0
調味料類	308	5	0	0.0	303	0	0.0	0
清涼飲料水	1,048	149	0	0.0	899	0	0.0	0
漬物	72	2	0	0.0	70	0	0.0	0
野菜・果実及び茶	1,091	62	0	0.0	1,029	3 (3)	0.3 (0.3)	3
あん類及びジャム類	156	2	0	0.0	154	0	0.0	0
アイスクリーム類	3	1	0	0.0	2	0	0.0	0
そうざい及び そうざい半製品	138	39	0	0.0	99	0	0.0	0
魚介類（鯨類を含む）	167	92	19	20.7	75	0	0.0	17
魚介類加工品	436	90	0	0.0	346	1 (1)	0.3 (0.3)	1
魚肉ねり製品	3	2	0	0.0	1	0	0.0	0
乳製品及び乳主原	248	77	0	0.0	171	1 (1)	0.6 (0.6)	1
油脂類	34	2	0	0.0	32	0	0.0	0
豆腐加工品	1	0	0	0.0	1	0	0.0	0
農産物加工品	1,848	80	0	0.0	1,768	3 (3)	0.2 (0.2)	3
冷凍食品	159	50	1 (1)	2.0 (2.0)	109	0	0.0	1
器具・容器包装 おもちゃ	31	0	0	0.0	31	0	0.0	0
食品添加物	8	0	0	0.0	8	0	0.0	0
その他	425	112	0	0.0	313	0	0.0	0

注（ ）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						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 月日に 関する こと	製造所 所在地 製造者 氏名に 関する こと	食品添 加物に 関する こと	その他	
合計		472,754	3,695	1,082	239	435	495	1,477	86	46
マーガリン		6,338	0	0	0	0	0	0	0	0
酒	精飲料	8,357	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼 飲料水	冷凍果実飲料	1,055	0	0	0	0	0	0	0	0
	原料用果汁	941	0	0	0	0	0	0	0	0
	ミネラルウォーター類	6,147	1	0	1	0	0	0	0	0
	低酸性清涼飲料水	5,013	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の清涼飲料水	24,791	4	1	0	0	0	1	1	2
食肉 製品	乾燥食肉製品	3,955	2	0	0	1	0	1	0	1
	非加熱食肉製品	1,999	12	11	0	0	0	1	0	0
	その他の食肉製品	23,192	133	23	13	17	33	46	1	2
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		8,839	0	0	0	0	0	0	0	0
鯨肉ベーコンの類		1,574	0	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類		1,113	0	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)	11,062	8	5	0	0	2	0	1	0
	上記以外の冷凍食品	22,454	13	4	0	4	1	2	1	0
放射線照射食品		46	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		14,442	6	1	0	0	1	1	0	3
容器包装に入れられた食品(マーガリン～容器包装詰加圧加熱殺菌食品に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食肉	18,829	222	110	13	48	35	15	9	0
	生かき	70	1	1	0	0	0	0	0	0
	魚肉ねり製品	21,966	55	20	6	15	9	10	0	1
	即席めん類	17,201	0	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	83,291	1,935	615	136	289	261	692	37	11
	ゆでだこ	2,719	13	5	0	0	1	3	3	0
	その他の加工食品	123,239	899	282	67	61	151	328	31	22
	かんきつ類・バナナ	6,316	84	0	/	/	/	*1 84	/	0
添加物	7,214	3	1	2	0	0	0	0	0	
乳類	17,352	1	0	0	0	1	0	0	0	
乳製品	19,334	6	1	1	0	0	3	0	1	
乳又は乳製品を主原料とする食品	8,097	6	0	0	0	0	4	2	0	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	5,621	289	1	/	/	/	*1 285	/	3	
ばら売りサッカリン含有食品	187	2	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	1,350	590	760
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	23	11	12
	営業許可書又は鑑札無携帯	57	19	38
	ステッカー又は記章着用なし	18	11	7
	衛生基準遵守違反	11	6	5
	小計	109	47	62
措置	始末書を徴した数	1	1	0
	衛生指導注意票交付数	6	6	0

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			31,799	178,197	171,306	64,504	55,743	22,618	28,441
飲食店営業	すし		5,449	34,554	34,490	11,830	7,991	12,385	2,284
	仕出し		478	4,023	4,003	1,455	1,662	157	729
	弁当		1,603	9,944	9,822	4,078	4,160	397	1,187
	そば		3,479	17,137	16,300	7,393	6,125	320	2,462
	そうざい		154	793	793	395	283	30	85
	集団給食		1,661	14,548	14,430	5,284	6,350	151	2,645
	一般		5,321	25,177	22,679	8,764	7,159	1,733	5,023
	上記以外		415	2,900	2,866	1,359	1,176	110	221
小計			18,560	109,076	105,383	40,558	34,906	15,283	14,636
魚介類販売業			3,485	20,663	20,663	5,371	4,656	6,186	4,450
アイスクリーム類製造業			100	415	262	161	60	0	41
魚肉ねり製品製造業			27	146	136	41	41	0	54
めん類製造業			41	222	216	82	79	10	45
豆腐製造業			1,583	6,579	5,133	2,360	2,083	0	690
食肉販売業			4,302	15,153	15,020	7,035	4,051	184	3,750
菓子製造業			702	4,159	4,107	1,784	1,816	415	92
そうざい製造業			16	353	353	156	172	2	23
食肉処理業			96	1,054	1,054	318	244	9	483
学校関係集団給食			1,027	10,042	9,815	3,533	4,392	74	1,816
上記以外の集団給食			716	5,764	5,741	2,215	2,462	95	969
上記以外の製造業			38	262	262	127	127	2	6
上記以外の販売業			971	3,682	2,534	573	467	342	1,152
その他			135	627	627	190	187	16	234

混 積 法					細 菌 そ の 他	細 菌 試 験 紙	理 化 学 検 査				
小 計	内 訳						小 計	内 訳			
	c f g	stap	v. p	その他				過酸化 物 価	酸 価	残 留 量	その他
1,241	731	266	114	130	81	3,713	1,856	249	137	269	1,201
7	7	0	0	0	0	48	9	9	0	0	0
8	2	2	0	4	0	0	12	6	3	3	0
0	0	0	0	0	0	30	92	47	16	9	20
22	22	0	0	0	0	756	59	0	0	59	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	118	66	0	52	0
566	301	82	86	97	47	1,786	99	0	5	5	89
19	11	8	0	0	0	15	0	0	0	0	0
622	343	92	86	101	47	2,635	389	128	24	128	109
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
153	55	62	18	18	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	0
6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0
282	200	82	0	0	22	963	179	62	45	58	14
84	84	0	0	0	0	0	49	49	0	0	0
10	5	0	0	5	0	42	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	73	154	0	68	76	10
0	0	0	0	0	12	0	11	0	0	7	4
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
84	44	30	10	0	0	0	1,064	0	0	0	1,064
0	0	0	0	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	370 を 超える もの
合 計	147		147						
ナツ 類及び同加工品	8	アメリカ、中国、インド等	8						
香 辛 料	25	ドイツ、ポルトガル、ユーゴスラビア、フランス等	25						
ジ ャ ム	1	アメリカ	1						
食肉及び食肉製品	15	オーストラリア	15						
魚介類及び同加工品	32	カナダ、アメリカ、中国、ソ連、デンマーク等	32						
穀類及び同加工品	36	アメリカ、カナダ、オーストラリア、イタリア等	36						
野菜及び同加工品	11	台湾、メキシコ、オランダ、イタリア、タイ、中国	11						
野 草 加 工 品	11	ドイツ、チェコスロバキア	11						
果実及び同加工品	6	メキシコ、フィリピン、台湾	6						
そ の 他	2	香港、アメリカ	2						

- 注：1 測定機器 ヨウ化ナトリウム (T₂) シンチレーション・ディテクター
 (100ベクレル/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 1,800秒
- 3 測定限界 50ベクレル/Kg

表 6 - 11 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 ≤
弁 当 類	合計	55	17	30.9	4	1	8	15	10	11	4	2	0
	にぎりめし	26	8	30.8	2	1	6	4	5	5	2	1	0
	折詰め弁当	5	4	80.0	0	0	0	1	0	3	0	1	0
	すし類	10	1	10.0	1	0	1	5	2	0	1	0	0
	のり巻	9	3	33.3	0	0	1	2	3	3	0	0	0
	めん類	4	0	0.0	1	0	0	3	0	0	0	0	0
	その他	1	1	100.0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
調 理 バ ン	合計	69	20	29.0	2	2	8	10	20	13	8	4	2
	タマゴ	30	10	33.3	0	0	2	4	9	7	3	3	2
	焼そば	2	0	0.0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	ポテト	4	0	0.0	0	0	1	2	1	0	0	0	0
	ハム	3	1	33.3	0	0	1	1	0	1	0	0	0
	ツナ	8	3	37.5	0	0	0	0	4	2	1	1	0
	野菜	3	2	66.6	0	1	0	0	0	0	2	0	0
	カツ	2	0	0.0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
	コロッケ	2	0	0.0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	その他	15	4	26.7	0	1	2	2	6	2	2	0	0
サ ラ ダ	合計	68	7	10.3	1	4	9	14	17	17	5	1	0
	ポテト	23	2	8.7	0	2	2	5	6	6	1	1	0
	マカロニ	11	0	0.0	0	1	1	1	4	4	0	0	0
	スパゲッティ	9	3	33.3	0	0	1	3	1	1	3	0	0
	野菜	10	1	10.0	0	0	1	4	1	3	1	0	0
	タマゴ	8	0	0.0	1	0	2	1	3	1	0	0	0
その他	7	1	14.3	0	1	2	0	2	2	0	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			
24	17	9	3	1	1	0	0	0	1	0
11	10	4	1	0	0	0	0	0	0	0
1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0
4	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0
5	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	13	17	7	1	4	1	0	0	1	0
9	5	8	2	1	4	1	0	0	1	0
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
1	2	3	2	0	0	0	0	0	0	0
2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
5	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
30	13	18	5	2	0	0	0	0	0	0
9	7	5	2	0	0	0	0	0	0	0
7	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
4	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0
3	2	4	1	0	0	0	0	0	0	0
3	1	3	1	0	0	0	0	0	0	0
4	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0

表6-12 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 ≦
洋菓	合計	84	39	46.4	3	2	9	24	19	14	6	2	5
	ティラミス	27	18	66.7	0	0	1	8	3	7	3	1	4
	シュークリーム	16	8	50.5	0	0	4	5	3	4	0	0	0
	レアチーズ	4	3	75.0	0	0	0	1	0	1	0	1	1
	ようかん	5	0	0.0	0	1	0	2	2	0	0	0	0
	プリン	4	0	0.0	3	0	0	1	0	0	0	0	0
	モンブラン	2	1	50.0	0	0	0	0	1	0	1	0	0
	その他	26	9	34.6	0	1	4	7	10	2	2	0	0
そうざい類	合計	64	6	7.8	6	13	18	15	6	3	3	0	0
	煮豆	5	0	0.0	2	1	1	1	0	0	0	0	0
	煮物	33	1	3.0	1	11	9	8	3	1	0	0	0
	いためもの	4	0	0.0	1	0	2	1	0	0	0	0	0
	あげもの	3	0	0.0	0	0	1	2	0	0	0	0	0
	和えもの	11	4	36.4	0	0	2	2	3	1	3	0	0
その他	8	1	12.5	2	1	3	1	0	1	0	0	0	
卵加工品	合計	10	1	10.0	3	2	1	3	1	0	0	0	0
	卵焼	8	1	12.5	2	2	1	2	1	0	0	0	0
	オムレツ	1	0	0.0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	錦子たまご	1	0	0.0	0	0	0	1	0	0	0	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 (+)
0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
48	9	15	8	3	1	0	0	0	0	0
10	5	8	1	2	1	0	0	0	0	0
10	1	2	2	1	0	0	0	0	0	0
2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	2	4	4	0	0	0	0	0	0	0
46	9	6	0	2	1	0	0	0	0	0
4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0
3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	4	3	0	1	1	0	0	0	0	0
7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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)								
			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	35	1	2.9	5	2	3	13	8	4	0	0	0
	簡易包装	19	0	0.0	3	2	2	7	5	0	0	0	0
	無包装	12	0	0.0	1	0	0	5	3	3	0	0	0
	包装	4	1	25.0	1	0	1	1	0	1	0	0	0
めん類	合計	52	11	21.2	3	0	7	16	16	9	0	1	0
	ゆでうどん	37	6	16.2	2	0	6	13	10	5	0	1	0
	ゆでそば	8	3	37.5	0	0	1	0	5	2	0	0	0
	むしめん	7	2	28.6	1	0	0	3	1	2	0	0	0
すし種・さしみ	合計	120	28	23.3	0	0	4	20	38	37	18	3	0
	まぐろ	34	6	17.6	0	0	2	6	15	7	4	0	0
	たこ	11	2	18.2	0	0	0	3	1	5	1	1	0
	いか	5	1	20.0	0	0	0	1	3	0	1	0	0
	うに	11	3	27.3	0	0	1	3	1	3	3	0	0
	赤貝	19	6	31.6	0	0	0	0	9	7	3	0	0
	青柳	6	2	33.3	0	0	0	0	2	3	0	1	0
	ミル貝	3	1	33.3	0	0	0	0	1	1	1	0	0
	貝柱	6	2	33.3	0	0	0	2	1	2	1	0	0
	その他	25	5	20.0	0	0	1	5	5	9	4	1	0

表 6-14 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	違反率 (%)	<300	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤
アイス類	合計	91	13	14.3	62	10	10	9	0	0	0	0
	ソフトクリーム	76	7	9.2	55	7	9	5	0	0	0	0
	ハードアイス	15	6	40.0	7	3	1	4	0	0	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 (+)	腸オシビ (+)
0	<10 ¹	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷				
29	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	-
19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
7	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	-
3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	-
47	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	-
34	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	-
6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	-
7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
63	29	21	6	1	0	0	0	0	8	0	1
14	13	6	1	0	0	0	0	0	3	0	0
7	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0
10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	3	6	2	0	0	0	0	0	3	0	0
2	2	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1
1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
15	7	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0

大腸菌群	
陰性	陽性
78	13
69	7
9	6

表6-11から表6-14で不良としたのは、つぎのとおり。

品名	細菌数	大腸菌群
サラダ等未加熱そうざい	100万/g以上	300/0.1g以上
すし種・さしみ	100万/g以上	300/0.1g以上
調理パン	100万/g以上	100/0.1g以上
豆腐	50万/g以上	30/0.1g以上
ゆでめん類	10万/g以上	10/0.1g以上
加熱済そうざい類・弁当類	10万/g以上	100/0.1g以上
魚肉ねり製品	100万/g以上	成分規格に違反するもの
アイスクリーム類	成分規格に違反するもの	

表6-15 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					
		否又は不良	不良率(%)	検体数	陽性数	検体数	陽性数	細菌数					
								<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶
合計	3	0	0.0	3	0	3	0	0	0	2	0	1	0
漬物	3	0	0.0	3	0	3	0	0	0	2	0	1	0

そ の 他
黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
黄色ブドウ球菌・サルモネラ・腸炎ビブリオ・大腸菌 陽性
黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性

の 細 菌 検 査							水 分 活 性			p H				
(1g 当たり)			大腸菌 群 (+)	黄色ブ ドウ球 菌 (+)	サルモ ネラ (+)	大腸菌 (+)	検 査 検体数	測 定 値			検 査 検体数	測 定 値		
<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤						最大	最小	平均		最大	最小	平均
0	0	0	0	0	0	0	3	-	-	-	3	-	-	-
0	0	0	0	0	0	0	3	0.82	0.36	0.63	3	5.1	4.2	4.6

表6-16 そうざい等の化学検査結果

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		発色料		着色料		漂白剤		エリソルビン酸				
		否	違反率 (%)	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	99	3	3.0	-	-	-	91	14	9	66	0	5	4	1	0	24	8	7	0	2	1
サラダ	41	0	0.0	0.02	0.01	0.02	41	0	0	30	0	0	-	0	-	2	0	1	0	0	-
煮豆	4	0	0.0	0.28	0.28	0.28	4	1	0	3	0	0	-	0	-	2	0	2	0	0	-
煮物	17	2	11.8	0.74	0.22	0.48	15	2	7	11	0	0	-	0	-	2	2	0	-	0	-
卵加工品	6	0	0.0	-	-	-	5	0	5	0	0	0	-	0	-	5	0	3	0	0	-
その他	14	0	0.0	0.01	0.01	0.01	11	1	8	0	1	0	0	0	-	6	3	0	-	0	-
調理パン	7	0	0.0	0.30	0.07	0.20	6	3	0	3	0	2	2	0	-	2	1	0	-	0	-
魚肉ねり製品	3	1	33.3	0.95	0.26	0.64	3	3	0	1	0	2	2	0	-	2	1	0	-	2	1
調味料	7	0	0.0	0.84	0.23	0.54	6	2	1	5	0	0	-	1	0	3	1	1	0	0	-

表6-17 生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)			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		
				最大	最小	平均										
合計	50	0	0.0	-	-	-	38	1	20	0	26	6	5	0	4	0
水ようかん	10	0	0.0	0.15	0.15	0.15	10	0	2	0	1	0	0	-	0	-
ゼリー	6	0	0.0	-	-	-	3	0	4	0	6	3	2	0	0	-
ティラミス	4	0	0.0	-	-	-	4	0	4	0	2	0	0	-	0	-
チーズケーキ	8	0	0.0	-	-	-	6	0	3	0	4	0	0	-	0	-
その他	22	0	0.0	-	-	-	15	0	7	0	13	3	3	0	4	0

表6-18 めん類・皮等の化学検査結果

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			pH			アスコルビン酸				
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出値 (%) 最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均
合計	63	0	0.0	56	-	-	53	-	-	-	6	0	2	0	15	0	4	1	0	-	-	-	0	4	1	0
生中華そば	21	0	0.0	21	1.70	0.80	20	33.0	29.0	31.6	0	-	0	-	7	0	1	0	-	-	-	-	1	0	0	-
ゆで(むし)中華そば	4	0	0.0	3	0.04	0.04	3	62.0	50.0	57.3	0	-	0	-	4	0	0	1	0	-	-	-	0	0	1	0
生そば・うどん	13	0	0.0	13	1.40	1.30	13	33.0	29.0	30.7	0	-	0	-	0	-	2	0	-	-	-	-	0	2	0	-
ゆでそば・うどん	7	0	0.0	1	-	-	0	-	-	-	6	0	1	0	3	0	0	0	-	-	-	-	0	0	0	-
ギョウザの皮等	18	0	0.0	18	0.90	0.70	17	36.0	30.0	32.4	0	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0

表6-19 魚介類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		L-アスコルビン酸			揮発性基性窒素(VBN)			保存料			アルミニウム			漂白剤			エリソルビン酸			その他			
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出値 (mg%) 最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大
合計	51	0	0.0	36	0	13	-	-	-	4	0	1	1	9	0	2	2	10	-	-	-	-	2	2	10
まぐろ	34	0	0.0	34	0	11	12.0	6.9	8.9	0	-	0	-	3	0	2	2	0	-	-	-	-	2	2	0
魚卵	10	0	0.0	0	-	0	-	-	-	3	0	0	-	4	0	0	-	10	-	-	-	-	0	0	10
その他	7	0	0.0	2	0	2	8.4	4.5	6.5	1	0	1	1	2	0	0	-	0	-	-	-	-	0	0	0

表6-20 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)			その他の保存料			甘味料 (サッカリンナトリウム)			着色料			漂白剤			スルファミン酸			亜硝酸ナトリウム					
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出値 (g/kg) 最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小	検査 検体数	最大	平均	最小
合計	27	0	0.0	27	-	-	27	0	19	11	-	-	23	6	0	1	1	1	-	-	-	-	22	6	0	1	1
酢漬	15	0	0.0	15	0.48	0.09	15	0	11	7	0.78	0.19	0.39	13	4	0	1	1	-	-	-	-	13	4	0	1	1
しょう油漬	12	0	0.0	12	0.87	0.13	12	0	8	4	0.96	0.23	0.42	10	2	0	-	-	-	-	-	9	2	0	0	-	

表6-21 食肉類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		ニコチン酸		L-アスコルビン酸		着色料		保存料		発色剤	
		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	51	0	0.0	51	0	51	1	-	-	10	0	1	0
牛ひき肉	17	0	0.0	17	0	17	0	-	-	5	0	0	-
豚ひき肉	14	0	0.0	14	0	14	0	-	-	1	0	0	-
牛豚ひき肉	16	0	0.0	16	0	16	0	-	-	4	0	0	-
生ハンバーグ	3	0	0.0	3	0	3	1	6.0	6.0	0	-	1	0
その他	1	0	0.0	1	0	1	0	-	-	0	-	0	-

表6-22 輸入食品の化学検査結果

24年夏季

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		その他の酸化防止剤		着色料		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	11	0	0.0	8	1	8	0	6	0	1	0	4	0	7	8	2	4		
農産物加工品	5	0	0.0	5	1	5	0	4	0	1	0	1	0	0	4	0	0		
菓子	2	0	0.0	0	-	0	-	0	-	0	-	1	0	1	2	1	1		
漬物	1	0	0.0	1	0	1	0	1	0	0	-	0	-	1	0	-	1		
清涼飲料水	1	0	0.0	1	0	1	0	0	-	0	-	0	-	*2	1	1	*2		
その他	2	0	0.0	1	0	1	0	1	0	0	-	2	0	*3	1	0	0		

*1 検体に複数の検査項目をたてているため、検体数よりも多くなっている。

表6-23 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		山牛乳保存試験		
		否	違反率(%)	無脂肪固形分(%)	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	否
合計	85	0	0.0	-	-	-	-	85	0	73	2	5	5	0	85	0	2	0
牛乳	65	0	0.0	最大	3.8	1.033	0.15	65	0	59	0	2	4	0	65	0	-	-
				最小	3.5	1.031	0.13											
				平均	3.6	1.032	0.14											
加工乳	10	0	0.0	最大	10.6	-	0.18	10	0	10	0	0	0	0	10	0	-	-
				最小	8.3	-	0.14											
				平均	9.3	-	0.16											
低温殺菌牛乳	7	0	0.0	最大	8.6	3.7	0.15	7	0	1	2	3	1	0	7	0	-	-
				最小	8.3	3.5	0.14											
				平均	8.5	3.6	0.14											
ジャージー牛乳	1	0	0.0	最大	9.1	4.5	0.16	1	0	1	0	0	0	0	1	0	-	-
				最小	9.1	4.5	0.16											
				平均	9.1	4.5	0.16											
L L 牛乳 (常温保存可能品)	2	0	0.0	最大	8.7	3.7	0.15	2	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0
				最小	8.6	3.6	0.14											
				平均	8.7	3.7	0.15											

4 平成3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)）

1,549軒（延 1,908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 130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。

299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7-6）

96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、25検体（26.0%）が不良であった。

69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) 飲食店営業（うなぎ取扱い店）一斉監視指導について

ア 監視指導結果（表7-2）

252軒（延 350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、口頭により、速やかに改善するよう指導した。

イ 実態調査結果

うなぎ専門店やすし屋等に対し、実態調査を実施した結果は次のとおりである。

うなぎを扱っていた店は94軒で、そのほとんどが養殖のうなぎを使用していたが、うなぎ専門店のうち2軒は天然うなぎを使用していた。

① うなぎの仕入れ形態

	調査軒数	仕 入 れ 形 態					
		活うなぎ	生串さし	白 焼	蒲 焼	冷凍蒲焼	
合 計	94	65	25	7	1	1	
うなぎ専門店	38	34	4	4	—	—	
すし屋	19	8	10	1	—	—	
てんぷら屋	7	6	1	—	—	—	
小料理店	22	14	7	1	—	1	
その他	そう菜店	3	—	1	1	1	—
	食堂	1	—	1	—	—	—
	そば屋	1	—	1	—	—	—
	魚介類販売業	3	3	—	—	—	—

(1軒で活うなぎや白焼等複数仕入れがあるので、調査軒数との合計は一致しない)

② 活うなぎを扱っている飲食店(62軒)で、施設整備等の二次汚染の可能性について

	活うなぎ扱施設数	専門の区画なし	専用のシンクなし	専用のマナ板なし	専用の包丁なし	専用のその他器具なし	専任の従業員がない
合 計	62	39	25	3	1	19	25
うなぎ専門店	34 (100.0%)	18 (52.9%)	11 (32.4%)	1 (2.9%)	—	5 (14.7%)	10 (29.4%)
すし屋	8 (100.0%)	6 (75.0%)	6 (75.0%)	1 (12.5%)	—	5 (62.5%)	5 (62.5%)
てんぷら屋	6 (100.0%)	5 (83.3%)	2 (33.3%)	1 (16.7%)	1 (16.7%)	5 (83.3%)	4 (66.7%)
小料理店	14 (100.0%)	10 (71.4%)	6 (42.9%)	—	—	4 (28.6%)	6 (42.9%)

③ たれについて（魚介類販売店のうち2軒は卸問屋なので、たれは使用せず）

	調査軒数	た れ		たれの加熱		うなぎ用ごはん 用たれの区別		
		自家製	仕入れ	有	無	有	無	
合 計	92	82	10	44	48	38	54	
うなぎ専門店	38	36	2	17	21	18	20	
す し 屋	19	16	3	12	7	7	12	
てんぷら屋	7	7	0	4	3	2	5	
小料理店	22	19	3	9	13	10	12	
そ の 他	そう菜店	3	1	2	0	3	1	2
	食 堂	1	1	0	1	0	0	1
	そば屋	1	1	0	0	1	0	1
	魚介類販売店	1	1	0	1	0	0	1

④ その他

作業工程については、うなぎを仕入れてから蒸しまで処理し、客の注文を受けてからたれを付け焼いて提供する。また、毎日仕入れない場合には、白焼きまで処理しておいて冷凍または冷蔵保管しておいて、必要に応じて使用するものがほとんどであった。客の注文を受けてからさくのが、うなぎ専門店のみ6軒であった。

活うなぎを使用する施設で適切に施設器具等の洗浄殺菌を実施していると思われるのは13施設（14.1%）であった。

検査の結果（表7-7）うなぎの内臓4検体（5.6%）からサルモネラ、2検体（2.8%）から黄色ブドウ球菌を検出している。

このことから、活うなぎを使用し、すし等他の調理を行う施設については、施設設備の専用化及び確実な殺菌消毒、専任の従業員がいない場合は、速やかに蒸し又は白焼きまで加熱処理し、手指等の洗浄消毒後、他の調理に携わる等の二次汚染防止のための強力な指導及び衛生教育を実施する必要がある。

(3) 製造業の食品添加物等一斉監視指導

ア 監視指導結果（表7-3）

1,203軒（延 1,496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 119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 表示実態調査結果

実態調査結果については次のとおりである。

	実施軒数	表示検査実施軒数				
		表示違反無し		表示違反有り		
		施設数	検査品目数	施設数	検査品目数	表示違反品目数
合計	195	130	2,153	65	1,047	263
菓子製造業	127	81	1,633	46	748	210
そうざい製造業	25	20	260	5	86	21
つけもの製造業	10	4	44	6	98	9
豆腐製造業	7	6	27	1	10	4
めん類製造業	8	6	40	2	11	2
その他の製造業	10	7	81	3	31	10
複合許可施設	8	6	68	2	63	7

主な違反内容の内訳は、新添加物表示に関するものが137件、新添加物表示以外のものが15件、添加物以外が128件であった。

ウ 収去検査結果（表7-8）

79検体の製造業において製造した製品及び業務用食品について、化学検査をおこなった結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(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）

学校給食用パン、めん類及び米飯加工委託工場33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、33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る施設はなかった。

(5) 特別収去検査について（表7-5）

355軒に立入り、670検体の食品等について収去検査を行った。なお詳細については、別途通知する。

(6) 表示の検査結果について（表7-9）

63,704検体の食品等について表示検査を行った。その結果、746件（1.2%）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143回（受講者9,248人）実施した。

イ 夜間営業者等の一斉監視指導を105回（監視軒数4,208人）実施した。

ウ 島しょ保健所大島出張所、八丈出張所においては、牛乳検査を実施した。

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		1,549	1,908	299	130	8	3	120
飲 食 店 営 業	小 計	838	1,092	114	46	7	1	39
	仕出し屋	209	322	31	20	5	0	16
	弁 当 屋	629	770	83	26	2	1	23
集 団 給 食 施 設	小 計	711	816	185	84	1	2	81
	事 業 所	100	110	5	6	0	0	6
	寮・寄宿舍	38	42	0	2	0	0	2
	学 校	81	113	35	19	0	2	17
	そ の 他	92	113	42	20	1	0	19
	許 可 要	400	438	103	37	0	0	37

(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		2,785	225	9.2%	1,578	90	28	18	1,239	211	174	123
手 指		1,103	68	6.2%	740	41	12	5	506	51	31	14
ま な 板	木 製	30	3	10.0%	23	0	0	1	15	5	2	2
	合 成 樹 脂 製	330	57	17.3%	173	9	2	3	142	33	40	42
冷 蔵 庫		278	21	7.6%	168	8	1	1	154	28	8	12
食 品		721	66	9.2%	364	20	10	4	255	68	70	32
そ の 他		323	40	12.4%	110	12	3	4	167	26	23	21

(3) 収去検査結果

実施軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあつ た軒数	収去検査で、 表示違反とな った軒数
	検体数	不良 検体数	検体数	不良 検体数		
72	96	25	69	0	22	0

表7-2 飲食店営業（うなぎ取扱い店）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
252	350	42	27	0	0	27

(2) 現場簡易検査実施結果

項目 品目	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	225	50	22.2%	21	7	1	1	86	30	42	41	
手 指	48	10	20.8%	15	5	1	1	11	3	9	3	
まな 板	木 製	41	13	31.7%	3	0	0	0	11	6	10	13
	合成樹脂製	2	2	100.0%	0	0	0	0	0	0	0	2
冷 蔵 庫	31	0	0.0%	0	0	0	0	23	6	2	0	
食 品	48	5	10.4%	1	0	0	0	25	11	7	5	
そ の 他	55	20	36.4%	2	2	0	0	16	4	14	18	

(3) 収去検査結果

実施軒数	細菌検査		収去検査で 不良のあつ た軒数
	検体数	不良 検体数	
37	72	1	1

表7-3 製造業等一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

立入 軒数	立入延 軒数	表示監視 指導軒数	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
1,203	1,496	1,053	119	2	1	116

(2) 収去検査結果

実施軒数	化学検査		収去検査で 不良のあつ た軒数	収去検査で 表示違反と なった軒数
	検体数	不良 検体数		
43	79	0	0	0

表7-4 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結果

立入検査状況

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 注意票交 付件数
		100 ~ 90	89 ~ 80	79 ~ 70	69 以下		
合計	33	13	20	0	0	0	0
パン指定業者	14	7	7	0	0	0	0
めん指定業者	16	3	13	0	0	0	0
米飯指定業者	3	3	0	0	0	0	0

表7-5 特別収去検査結果

立入検査及び検査実施状況

立入 軒数	収去 軒数	収去 検体数	検査 項目	判定	
				適又は良	否又は不良
355	187	670	細菌	369	17
			化学	276	8

表7-6 飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）及び集団給食施設における検査結果

(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 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ¹	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	10 ⁸ ≤	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁵ ≤				
合計	96	25	26.0	5	13	22	17	19	16	4	0	0	54	15	13	12	2	0	0	2	1	0
おにぎり	28	7	25.0	1	5	8	5	3	6	0	0	0	21	4	0	2	1	0	0	0	0	0
いなりずし	8	5	62.5	0	0	1	1	4	1	1	0	0	2	1	3	2	0	0	0	0	1	0
弁当	3	0	0.0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
サラダ	19	4	21.1	1	1	4	3	4	3	3	0	0	7	5	4	2	1	0	0	0	0	0
煮物	12	4	33.3	2	2	2	3	1	2	0	0	0	8	0	3	1	0	0	0	0	0	0
和え物	6	3	50.0	0	0	1	1	2	2	0	0	0	2	0	1	3	0	0	0	1	0	0
卵加工品	6	0	0.0	1	1	3	0	1	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の加熱済そうざい	12	2	16.7	0	3	2	3	3	1	0	0	0	5	3	2	2	0	0	0	1	0	0
その他の未加熱そうざい	2	0	0.0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(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)			その他保存料		甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤		発色剤		pH	*1その他			
		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	検査 検体数	検出 検体数	
						最大	最小	平均															
合計	69	0	0.0	63	46	-	-	-	63	0	45	13	46	34	10	0	3	0	1	1	1	2	0
酢漬	25	0	0.0	23	20	0.46	0.05	0.26	23	0	17	8	19	17	3	0	0	-	0	-	1	0	-
しょう油漬	11	0	0.0	11	11	0.91	0.32	0.49	11	0	9	4	8	8	2	0	0	-	0	-	0	0	-
たくあん漬	3	0	0.0	3	3	0.95	0.20	0.25	3	0	2	1	3	3	0	-	0	-	0	-	0	0	-
その他の漬物	3	0	0.0	3	2	0.58	0.53	0.56	3	0	3	0	2	2	0	-	0	-	0	-	0	0	-
煮物・佃煮	9	0	0.0	8	5	0.83	0.03	0.42	8	0	5	0	6	3	2	0	0	-	0	-	0	0	-
サラダ	3	0	0.0	3	1	0.01	0.01	0.01	3	0	1	0	1	0	1	0	0	-	0	-	0	0	-
卵加工品	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	1	0	2	0	0	-	0	-	0	-	0	2	0
調味料	5	0	0.0	4	0	-	-	-	4	0	3	0	3	0	0	-	1	0	0	-	0	0	-
その他	8	0	0.0	6	4	1.1	0.28	0.65	6	0	4	0	2	1	2	0	2	0	1	1	0	0	-

*1 その他：ビタミンC、β-カロチン

表7-7 飲食店営業（うなぎ取扱い店）における収去等検査結果

(1) うなぎの内臓等の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌 (1g当たり)										大腸菌 (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 (%)	数										群								
				<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 ⁵ ≤			
合計	72	1	-	6	11	10	14	13	15	3	0	0	56	4	7	3	1	1	0	1	2	4
うなぎの内臓	35	-	-	0	0	2	9	8	13	3	0	0	20	3	7	3	1	1	0	1	2	4
たれ	36	1	2.8	6	11	8	5	4	2	0	0	0	35	1	0	0	0	0	0	0	0	0
うなぎ製品	1	0	0.0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(2) うなぎ取扱い器具等のふきとり検査結果

項目 品目	検体数	細菌 (1g当たり)										大腸菌 (1ふきとり当たり)						黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)
		<30	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<30	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤				
合計	74	1	0	3	3	19	11	17	18	2	39	3	12	12	5	3	2	0	1	
マナ板	31	1	0	0	1	8	2	7	11	1	14	3	3	5	4	2	1	0	0	
冷蔵庫把手	19	0	0	2	1	5	6	2	3	0	12	0	6	1	0	0	1	0	0	
包丁等	6	0	0	0	0	3	2	1	0	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	
ジャコ	4	0	0	0	1	0	0	0	3	0	2	0	0	1	0	1	0	0	0	
シンク	5	0	0	0	0	0	1	3	0	1	1	0	0	3	1	0	0	0	1	
容器	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	
その他	6	0	0	1	0	2	0	2	1	0	4	0	0	2	0	0	0	0	0	

表7-8 製造業における検査結果

製品及び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)			その他保存料		甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤		アスパルテーム		P	G	**その他		
		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	検査検体数		
						最大	最小	平均															
合計	79	0	0.0	62	14	-	-	-	62	3	61	0	51	17	27	0	2	1	2	0	2	0	11
漬物	26	0	0.0	25	10	0.78	0.30	0.51	25	2	25	0	22	11	6	0	1	1	2	0	0	-	2
煮物・佃煮	10	0	0.0	7	3	0.16	0.05	0.09	7	1	9	0	4	0	3	0	1	0	0	-	0	-	0
和菓子	28	0	0.0	20	0	-	-	-	20	0	19	0	20	6	11	0	0	-	0	-	0	-	4
洋菓子	3	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	2	0	2	0	1	0	0	-	0	-	0	-	3
製菓材料	3	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	2	0	0	-	3	0	0	-	0	-	0	-	0
調味料	3	0	0.0	3	1	0.01	0.01	0.01	3	0	3	0	1	0	1	0	0	-	0	-	0	-	0
その他	6	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	1	0	2	0	2	0	0	-	0	-	2	0	2

*1 その他：pH、塩分濃度、水分含量、AV、PoV

表 7 - 9 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 月日に 関する こと	製造所 所在地 製造者 氏名に 関する こと	食品添 加物に 関する こと	その他	
合	計	63,704	746	206	88	75	138	278	23	0
	マ ー ガ リ ン	1,040	0	0	0	0	0	0	0	0
	酒 精 飲 料	1,918	0	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲 料 水	冷 凍 果 実 飲 料	63	0	0	0	0	0	0	0	0
	原 料 用 果 汁	37	0	0	0	0	0	0	0	0
	ミネラルウォーター類	749	0	0	0	0	0	0	0	0
	低酸性清涼飲料水	982	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の清涼飲料水	2,795	1	0	0	0	1	0	0	0
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	642	0	0	0	0	0	0	0	0
	非加熱食肉製品	179	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の食肉製品	3,745	35	13	0	1	1	16	4	0
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	1,148	0	0	0	0	0	0	0	0
	鯨肉ベーコンの類	76	0	0	0	0	0	0	0	0
	シアン化合物を含有する豆類	81	0	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)	1,128	10	10	0	0	0	0	0	0
	上記以外の冷凍食品	2,688	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,668	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装に入れ られた食品(マ ーガリン等容器 包装詰加圧加熱 殺菌食品に掲げ るものを除く) であって右に掲 げるもの	食 肉	3,911	46	18	6	10	12	0	0	0
	生 か き	1,416	16	0	0	0	0	0	16	0
	魚肉ねり製品	3,112	2	2	1	1	0	1	0	0
	即席めん類	2,901	0	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	10,333	339	94	47	47	69	127	0	0
	ゆ で だ こ	305	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の加工食品	13,646	213	69	33	16	55	52	2	0
	かんきつ類・バナナ	701	25	/	/	/	/	*1 25	/	/
添 加 物	1,232	2	0	1	0	0	0	1	0	
乳 類	2,786	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳 製 品	2,543	7	0	0	0	0	7	0	0	
	乳又は乳製品を主原料とする食品	1,265	0	0	0	0	0	0	0	0
	ばら売りかんきつ類・バナナ	573	48	/	/	/	/	*1 48	/	0
	ばら売りサッカリン含有食品	41	2	/	/	/	/	*2 2	/	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

5 平成3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73,751軒(立入延軒数101,994軒)の施設に立入り、監視指導を行った。

また、18,237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、540検体が不良であった。不良率は3.0%であり、前年度(2.9%)と同様であった。

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2,125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

5,590検体について細菌検査を行ったところ、431検体が不良であった。不良率は7.7%であり、前年度の7.5%とほぼ同様であった。

イ 理化学検査

12,647検体について化学検査を行ったところ、109検体が不良であった。不良率は0.9%であり、前年度の0.6%を0.3ポイント上回った。

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2(p191)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10,649軒(生食用かき取扱い軒数5,818軒)に立入り、監視指導を行った。

また、生食用かき647検体について成分規格等の細菌検査を行ったところ、14検体が成分規格に適合していなかった。違反率は2.2%であり、前年度(1.4%)を0.8ポイント上回った。

(4) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果

ふぐ取扱い所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等6,662軒(夜間実施分3,225軒)に立入り、監視指導を行った。

(5) 食肉関係営業一斉監視指導結果

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5,267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結果

年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業等2,186軒及びふぐ取扱い関係営業3,225軒(合計5,411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、3,181検体の食品等について収去検査を実施したところ、4検体(0.1%)が食品衛生法に違反していた。

違反事例は、すべて添加物に関する表示違反であった。

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、462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146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3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	業種別立入検査状況	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	食肉関係営業一斉監視指導結果	表8-10
サ	夜間営業一斉監視指導結果	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	真空包装食品の細菌検査結果	表8-17
ツ	魚肉ねり製品の化学検査結果	表8-18
テ	魚介類加工品の化学検査結果	表8-19
ト	そうざい・漬物類の化学検査結果	表8-20
ナ	菓子類の化学検査結果	表8-21
ニ	輸入食品の化学検査結果	表8-22

(表ス～表ニは都保健所実施分)

表 8 - 1 平成 3 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 2 年度
		全 都	都保健所				
立 入 軒 数		73,751	15,061	4,330	3,961	50,399	74,566
立 入 延 軒 数		101,994	17,101	4,531	23,064	57,298	99,784
行 政 措 置 軒 数		2,127	347	98	34	1,648	2,662
行 政 措 置 の 内 訳	行 営 業 停 止	4	1	2	0	1	1
	行 廃 棄 命 令	0	0	0	0	0	0
	処 販 売 禁 止	2	0	1	0	1	2
	分 そ の 他	7	0	7	0	0	2
	処 始 末 書	187	11	5	0	171	209
	分 注 意 票 ・ 誓 約 書	55	20	0	0	35	70
	以 口 頭 注 意	1,884	281	87	34	1,482	2,314
	置 そ の 他	58	2	22	0	34	115
収 去 計	収 去 軒 数	4,280	312	499	222	3,247	4,222
	不 良 の あ っ た 軒 数	471	23	98	22	328	584
	合 検 体 数	18,237	702	8,296	2,082	7,157	21,950
	判 不 良	540	24	37	35	444	640
定 不 良 率 (%)	3.0	3.4	0.4	1.7	6.2	2.9	
検 査	細 菌 検 査	5,590	327	1,605	809	2,849	7,492
	判 不 良	431	22	15	13	381	559
	定 不 良 率 (%)	7.7	6.7	0.9	1.6	13.4	7.5
	理 化 学 検 査	12,647	375	6,691	1,273	4,308	14,458
判 不 良	109	2	22	22	63	81	
定 不 良 率 (%)	0.9	0.5	0.3	1.7	1.5	0.6	
ふく取扱い関係	実 施 軒 数	6,662	975	97	496	5,094	7,222
営業監視指導	違 反 軒 数	54	2	0	2	50	59
食肉関係営業 監視指導	実 施 軒 数	5,267	1,054	348	137	3,728	5,552
生かき関係営業 監視指導	実 施 軒 数	10,649	1,846	242	708	7,853	12,317

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	14
	魚 肉 ね り 製 品		大腸菌群陽性	7
	食 肉 製 品		大腸菌群陽性	5
	清 涼 飲 料 水		大腸菌群陽性	5
	冷 凍 食 品		大腸菌群陽性	1
小 計			32	
化 学 検 査	バ タ ー ク リ ー ム	第6条	ベンジルバイオレット4B検出	2
	添 加 物		ベンジルバイオレット4B検出	1
	食 肉 製 品	第7条第2項	成分規格不適合(水分活性)、発色剤過量残存、エリソルビン酸使用	11
	無 頭 エ ビ		漂白剤過量使用	6
	農 産 物		漂白剤過量使用	1
	佃 煮		保存料過量使用	1
	器 具 ・ 容 器	第10条第2項	成分規格不適合	1
	魚 介 類 加 工 品	第11条第2項	添加物に関する表示違反	21
	魚 肉 ね り 製 品			7
	農 産 物 加 工 品			2
	乾 燥 果 実			2
	佃 煮			1
	漬 物			4
	菓 子			2
そ う ざ い 類	2			
ジ ャ ム	1			
小 計			65	
合 計			97	

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
化学 検査	魚 介 類 加 工 品	第11条第2項	添加物に関する表示違反	1
	乾 燥 果 実			1
	ジ ャ ム			1
小 計			3	
合 計			3	

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 票	誓 約 書	口 頭 注 意
合計		73,751	101,994	4,280	2,125	4	0	1	8	187	56	1,891	58
製 造 業 関 係	魚肉ねり製品製造業	269	552	176	35	0	0	0	0	11	1	22	4
	菓子製造業	3,141	3,739	848	291	1	0	0	0	117	19	158	1
	食肉製品製造業	228	286	49	14	1	0	1	2	2	0	12	3
	そうざい製造業	640	998	177	20	0	0	0	0	0	0	18	2
	つけ物製造業	146	187	26	4	0	0	0	0	1	0	3	0
	魚介類加工業	317	536	57	14	0	0	0	0	1	2	11	0
	食肉処理業	754	1,373	5	21	0	0	0	0	0	0	21	0
	上記以外の要許可製造業	1,230	1,510	67	49	0	0	0	1	2	0	43	3
	その他	245	282	5	10	0	0	0	0	1	0	9	0
	小計	6,970	9,463	1,410	458	2	0	1	3	135	22	297	13
販 売 業 関 係	食肉販売業	5,427	6,798	150	163	0	0	0	0	2	3	185	4
	乳類販売業	5,087	5,948	11	61	0	0	0	0	0	0	61	0
	魚介類販売業	7,162	15,689	959	225	2	0	0	0	6	8	201	11
	食料品等販売業	7,955	14,184	745	318	0	0	0	0	11	2	303	16
	その他の要許可販売業	469	1,518	19	1	0	0	0	0	0	0	1	0
	その他	16,006	20,901	372	176	0	0	0	5	4	0	170	11
小計	42,106	65,038	2,256	944	2	0	0	5	23	13	921	42	
調 理 営 業 関 係	飲食店営業(そうざい)	3,493	3,992	342	142	0	0	0	0	12	8	122	0
	上記以外の飲食店営業	18,701	20,744	272	572	0	0	0	0	17	13	542	3
	喫茶店営業	2,481	2,757	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0
	小計	24,675	27,493	614	723	0	0	0	0	29	21	673	3

表 8 - 5 食品別収去検査結果

才未

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		18,237	5,590	431 (32)	7.7 (0.6)	12,647	109 (65)	0.9 (0.5)	471
菓子類	洋生菓子	1,296	964	216	22.4	332	2	0.6	197
	洋菓子	148	5	0	0.0	143	0	0.0	0
	寄せ物・羊かん	164	68	4	5.9	96	0	0.0	4
	上記以外	464	61	11	18.0	403	10 (4)	2.5 (1.0)	20
魚介類	生食用かき	1,355	647	31 (14)	4.8 (2.2)	708	4	0.6	35
	加工用生かき	280	28	1	3.6	252	5	2.0	6
	上記以外	101	14	0	0.0	87	7 (6)	8.0 (6.9)	2
魚介類加工品		1,228	97	3	3.1	1,131	26 (21)	2.3 (1.9)	22
魚肉ねり製品		1,478	655	25 (7)	3.8 (1.1)	823	7 (7)	0.9 (0.9)	28
そうざい類	煮豆・きんとん	809	340	8	2.4	469	1	0.2	9
	卵加工品	444	273	10	3.7	171	0	0.0	10
	サラダ	358	184	30	16.3	174	0	0.0	28
	漬物	650	44	0	0.0	606	4 (4)	0.7 (0.7)	4
	上記以外	1,280	640	67	10.5	640	13 (4)	2.0 (0.6)	64
食肉		786	221	3	1.4	565	0	0.0	3
食肉製品		1,563	448	10 (5)	2.2 (1.1)	1,115	13 (11)	1.2 (1.1)	18
めん類		103	13	0	0.0	90	0	0.0	0
ギョウザ等の皮類		30	1	0	0.0	29	0	0.0	0
清涼飲料水		342	66	5 (5)	7.6 (7.6)	276	0	0.0	3
あん類・ジャム類		116	6	0	0.0	110	1 (1)	0.9 (0.9)	1
調味料		408	123	0	0.0	285	0	0.0	0
中華材料		108	2	0	0.0	106	0	0.0	0
乳・乳製品		64	28	0	0.0	36	0	0.0	0
野菜・果実		1,063	142	3	2.1	921	7	0.8	5
農産物加工品		1,399	57	0	0.0	1,342	7 (5)	0.5 (0.4)	6
食品添加物		35	0	0	0.0	35	1 (1)	2.9 (2.9)	1
その他		2,165	463	4 (1)	0.9 (0.2)	1,702	1 (1)	0.1 (0.1)	5

注 () 内は法違反のものの再掲数。

表8-6 食品別収去検査結果〔輸入食品の再掲〕

未

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	3,181	356	0	0.0	2,825	(4)	(0.1)	9	
菓子類	洋生菓子	2	0	0	0.0	2	0	0.0	0
	洋菓子	63	0	0	0.0	63	0	0.0	0
	寄せ物・羊かん	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0
	上記以外	119	1	0	0.0	118	0	0.0	0
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	5	2	0	0.0	3	0	0.0	0
魚介類加工品	38	0	0	0.0	38	(2)	(5.3)	2	
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	44	0	0	0.0	44	0	0.0	0
	上記以外	66	9	0	0.0	57	0	0.0	0
食肉	491	92	0	0.0	399	0	0.0	0	
食肉製品	518	92	0	0.0	426	0	0.0	5	
めん類	22	0	0	0.0	22	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	267	30	0	0.0	237	0	0.0	0	
あん類・ジャム類	42	0	0	0.0	42	(1)	(2.4)	1	
調味料	123	21	0	0.0	102	0	0.0	0	
中華材料	96	0	0	0.0	96	0	0.0	0	
乳・乳製品	5	0	0	0.0	5	0	0.0	0	
野菜・果実	302	25	0	0.0	277	0	0.0	0	
農産物加工品	511	12	0	0.0	499	(1)	(0.2)	1	
食品添加物	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	
その他	467	72	0	0.0	395	0	0.0	0	

注()内は法違反のものの再掲数。

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						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 月日に 関する こと	製造所 所在地 製名に 関する こと	食品添 加物に 関する こと	その他	
合 計		323,929	2,661	659	147	322	660	808	112	73
マ	ー ガ リ ン	3,522	0	0	0	0	0	0	0	0
酒	精 飲 料	5,180	0	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲料水	冷 凍 果 実 飲 料	625	0	0	0	0	0	0	0	0
	原 料 用 果 汁	244	0	0	0	0	0	0	0	0
	ミ ネ ラ ル ウ ォ ー タ ー 類	3,852	0	0	0	0	0	0	0	0
	低 酸 性 清 涼 飲 料 水	3,172	0	0	0	0	0	0	0	0
	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	10,587	1	0	1	0	0	0	0	0
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	3,701	1	1	0	0	0	0	0	0
	非 加 熱 食 肉 製 品	2,286	2	2	0	0	0	0	0	0
	そ の 他 の 食 肉 製 品	18,742	131	21	8	13	28	32	32	0
魚 肉	ハム・魚肉ソーセージ類	5,171	9	0	0	0	9	0	0	0
鯨 肉	ベ ー コ ン の 類	856	2	1	0	0	0	1	0	0
シ ア ン 化 合 物 を 含 有 す る 豆 類		725	0	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)	12,404	24	7	0	2	15	0	0	0
	上 記 以 外 の 冷 凍 食 品	12,676	9	5	0	4	0	0	0	0
放 射 線 照 射 食 品		0	0	0	0	0	0	0	0	0
容 器 包 装 結 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		8,192	0	0	0	0	0	0	0	0
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (マ ー ガ リ ン ~ 容 器 包 装 結 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品 に 掲 げ る も の を 除 く) で あ っ て 右 に 掲 げ る も の	食 肉	17,362	119	53	5	9	51	1	0	0
	生 か き	14,254	16	6	1	3	0	0	6	0
	魚 肉 ね り 製 品	25,499	52	12	5	9	2	24	0	9
	即 席 め ん 類	10,842	1	0	0	0	1	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	56,023	1,080	314	64	196	305	228	31	14
	ゆ で だ こ	2,330	4	0	0	0	0	4	0	1
	そ の 他 の 加 工 食 品	70,023	939	235	61	85	248	253	43	48
	か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	4,248	65	/	/	/	/	** 65	/	1
添 加 物	3,527	3	0	2	0	1	0	0	0	
乳 類	9,605	1	0	0	1	0	0	0	0	
乳 製 品	10,386	2	2	0	0	0	0	0	0	
乳 又 は 乳 製 品 を 主 原 料 と す る 食 品	4,416	0	0	0	0	0	0	0	0	
ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	3,361	196	/	/	/	/	** 196	/	0	
ば ら 売 り サ ッ カ リ ン 含 有 食 品	118	4	/	/	/	/	** 4	/	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	取 去 軒 数	生食用かき取扱い軒数	調理加工用として生食用取扱った軒数	生かきの表示違反発見数	生かきの保存基準違反軒数
合 計			10,649	1,055	5,818 (519)	35	11	46
魚介類販売業	一 般		3,273	389	1,895 (129)	11	7	20
	デパート スーパー		1,922	475	1,404 (47)	24	4	13
	自 動 車		87	2	(41 4)	0	0	0
飲 食 店 営 業			5,288	188	2,470 (338)	0	0	13
行 商 (魚 介 類)			79	1	(8 1)	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			
				10条	11条	12条	その他
				無免許		無認証	
合 計		6,662 (3,225)	54 (25)	3 (3)	20 (8)	4 (4)	30 (13)
ふぐ取扱所 (認証書を受けている 施設)		2,741 (2,114)	44 (21)	1 (1)	20 (8)	0 (0)	24 (13)
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		1,550 (329)	4 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	4 (0)
上記以外の飲食店営業 ・魚介類販売業等		2,371 (782)	6 (4)	2 (2)	0 (0)	4 (4)	2 (0)

() 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 肉 違 反 表 示 見 違 数	
				軒 数	件 数
合 計		5,267	0	37	54
食 肉 販 売 業		4,206	0	34	51
食 肉 処 理 業		734	0	1	1
養 豚 業		153	0	0	0
食 肉 製 品 製 造 業		168	0	2	2
そ の 他		6	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	基 準 管 理 運 営	そ の 他
合 計		2,186	49	4	0	4	25	16
製 造 ・ 加 工 業		432	15	3	0	3	7	2
移 動 営 業		132	14	0	0	0	10	4
臨 時 営 業		191	2	0	0	0	0	2
そ の 他		1,431	18	1	0	1	8	8

表 8-12 輸入食品の放射能検査結果 (平成 3 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
ナッツ類及び 同加工品	25	アメリカ、中国、インド等	25							21	0
香 辛 料	48	ソ連、オランダ、ドイツ、 トルコ等	48							13	0
ジ ャ ム	1	アメリカ	1							11	0
ナチュラル チ ー ズ 等	19	フランス、デンマーク、 スイス等	19							26	0
食 肉 及 び 食 肉 製 品	56	デンマーク、カナダ、ドイツ等	56							3	0
は ち み つ	7	中国、カナダ等	7							6	0
魚介類加工品	53	デンマーク、グリーンランド等	53							3	0
菓 子	0		0							19	0
ワ イ ン	0		0							0	0
穀 類 及 び 穀 類 加 工 品	45	アメリカ、カナダ等	45							18	0
野 菜 加 工 品	72	アメリカ、ドイツ等	69	1			2			28	0
そ の 他	136	イタリア、ドイツ、アメリカ、 オーストラリア等	136							32	0
合 計	462		459	1			2			180	0

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
 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 (1g当たり) 数									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	13	1	7.7	13	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
揚 げ 物	4	0	0.0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
つ み れ	2	1	50.0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
か ま ぼ こ	2	0	0.0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
す じ	2	0	0.0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
は ん べ ん	1	0	0.0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そ の 他	2	0	0.0	2	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 (1g当たり) 数									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 ⁷	
合 計	86	6	7.0	17	9	24	20	10	4	0	2	0	74	5	7	0	0	0	0	0	1	0	0
サ ラ タ	23	0	0.0	1	1	4	7	7	3	0	0	0	17	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0
煮 物	17	2	11.8	4	1	9	1	1	1	0	0	0	15	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
煮 豆	8	0	0.0	1	2	4	1	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
玉 子 焼	10	0	0.0	3	3	1	3	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
卵加工品	4	0	0.0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
つ け も の	3	1	33.3	0	0	0	2	0	0	0	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そ の 他	21	3	14.3	6	2	4	6	2	0	0	1	0	18	0	3	0	0	0	0	0	1	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 (1g当たり) 数								E. coli 最 確 数 (100g当たり)		黄色ブドウ 球菌 (+)	サルモネ ラ (+)	腸炎ヒブ リオ (+)	TTC テ (-)	ス ト (-)
		否	違反率 (%)	<300	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	<10 ⁸ ≤	0	≤230					
合 計	68	2	2.9	3	23	34	6	1	1	0	0	59	9	0	0	0	0	
宮 城 県 産	48	0	0.0	3	18	25	2	0	0	0	0	42	6	0	0	0	0	
広 島 県 産	16	2	12.5	0	2	8	4	1	1	0	0	13	3	0	0	0	0	
そ の 他	4	0	0.0	0	3	1	0	0	0	0	0	4	0	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

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)							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		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	
洋菓子	シュークリーム	8	3	37.5	0	0	3	2	1	2	0	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	0	10	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ティラミス	4	2	50.0	0	0	2	0	0	1	0	1	0	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	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	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	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

199

表 8-17 真空包装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)							大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	成分規格							
			否	違反率 (%)	<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	細菌		恒温			
																									検体数	陽性数	検体数	陽性数		
合計		13	0	0.0	7	2	0	3	0	0	1	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0
一般食品		4	0	0.0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0
乳肉水産食品		9	0	0.0	6	2	0	0	0	0	1	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

*調査の結果、容器包装詰加圧加熱殺菌食品でないことが判明したので、否としなかった。

表8-18 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)					その他の保存料		甘味料		過酸化水素		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 (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	16	0	0.0	16	2	-	-	-	16	0	9	0	6	-	5	0	3	0	1	0
かまぼこ	3	0	0.0	3	1	0.75	0.75	0.75	3	0	2	0	1	-	3	0	1	0	0	-
つみれ	1	0	0.0	1	1	0.83	0.83	0.83	1	0	1	0	0	-	1	0	0	-	0	-
揚げ物	6	0	0.0	6	0	-	-	-	6	0	2	0	2	-	0	-	0	-	1	0
はんぺん	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	1	0	1	-	0	-	1	0	0	-
すじ	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	2	0	1	-	0	-	1	0	0	-
ソーセージ	1	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	1	0	0	-	1	0	0	-	0	-
その他	1	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	1	-	0	-	0	-	0	-

表8-19 魚介類加工品の化学検査結果

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		過酸化水素		酸化防止剤		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	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	33	0	0.0	20	3	-	-	-	18	1	10	0	6	3	9	0	2	0	20	1	6
煮干	13	0	0.0	5	0	-	-	-	5	0	0	-	0	-	3	0	0	-	13	1	4
ひもの	4	0	0.0	4	1	0.31	0.31	0.31	4	0	3	0	0	-	0	-	0	-	3	0	0
しらす	5	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	0	-	0	-	4	0	2	0	3	0	0
調味品	2	0	0.0	2	0	-	-	-	1	*1	1	0	1	0	0	-	0	-	0	-	1
その他	9	0	0.0	7	2	0.80	0.43	0.62	6	0	6	0	5	3	2	0	0	-	1	0	1

*1しょう油由来の安息香酸

*その他の検査項目は、発色剤、ビタミンE

表 8-20 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)					その他の保存料		甘味料 (サッカリンナトリウム)			その他の甘味料		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					
						最大	最小	平均			最大	最小	平均										
合計	50	0	0.0	49	8	-	-	-	48	1	39	1	-	-	-	39	0	19	6	11	0	3	
そうざい	サラダ	10	0	0.0	10	*2	0.05	0.02	0.03	10	0	8	0	-	-	-	8	0	2	0	1	0	0
	煮物	6	0	0.0	6	0	-	-	-	6	**1	4	0	-	-	-	4	0	2	1	1	0	0
	煮豆	6	0	0.0	6	0	-	-	-	6	0	5	0	-	-	-	5	0	3	0	1	0	0
	卵焼	5	0	0.0	5	0	-	-	-	5	0	5	0	-	-	-	5	0	2	0	0	-	0
	卵加工品	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	1	0	-	-	-	1	0	2	1	0	-	2
	調味料	1	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	1	0	1	0	1	0	0
	その他	7	0	0.0	6	0	-	-	-	6	0	4	0	-	-	-	4	0	2	0	0	-	1
漬物	しょう油漬	4	0	0.0	4	4	0.68	0.27	0.52	3	0	4	0	-	-	-	4	0	3	3	3	0	0
	酢漬	4	0	0.0	4	1	0.18	0.18	0.18	4	0	3	0	-	-	-	3	0	1	1	3	0	0
	塩漬	2	0	0.0	2	0	-	-	-	2	0	1	0	-	-	-	1	0	1	0	0	-	0
	その他	3	0	0.0	3	1	0.25	0.25	0.25	3	0	3	1	0.36	0.36	0.36	3	0	0	-	1	0	0

*1 原料ハム由来のソルビン酸 *2 しょう油由来の安息香酸
*その他の検査項目は、酸化防止剤、pH

表 8-21 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)					その他の保存料		甘味料		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	71	0	0.0	65	3	-	-	-	65	0	39	0	47	7	18	0	
洋生菓子	20	0	0.0	18	*1	0.16	0.16	0.16	18	0	9	0	11	0	1	0	
その他生菓子	3	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	1	0	3	0	2	0	
和菓子	羊かん	21	0	0.0	21	0	-	-	-	21	0	16	0	12	1	8	0
	すあま	3	0	0.0	3	1	0.01	0.01	0.01	3	0	1	0	3	2	1	0
	その他	9	0	0.0	9	0	-	-	-	9	0	4	0	8	1	2	0
菓子材料	13	0	0.0	10	1	0.23	0.23	0.23	10	0	6	0	8	2	2	0	
その他	2	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	2	0	2	1	2	0	

*1 あん由来のソルビン酸

表 8-22 輸入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		BHA・BHT		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	検査 検体数
						最大	最小	平均													
合計	31	0	0.0	16	0	-	-	-	18	0	12	0	24	8	9	1	9	2	2	0	5
ジャム類	2	0	0.0	2	0	-	-	-	3	0	1	0	1	0	0	-	1	0	0	-	0
農産物加工品	13	0	0.0	10	0	-	-	-	11	0	5	0	10	1	6	0	3	0	1	0	2
魚介類及び加工品	4	0	0.0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	1	0	1	0	2	0	1	0	3
菓子類	8	0	0.0	0	-	-	-	-	0	-	2	0	8	7	0	-	2	2	0	-	0
その他	4	0	0.0	3	0	-	-	-	3	0	4	0	4	0	2	1	1	0	0	-	0

*その他の検査項目は、ホウ酸、リン酸塩、アルミニウム、清涼飲料水の成分規格