

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	117
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	117
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	117
2 平成 5 年度食品衛生監視事業（4・5 月分）の実施結果について	122
概 要	122
実施結果	122
(1) 魚介類販売業（生食用包装魚介類）一斉監視指導	122
(2) 菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導	123
(3) 食鳥肉（食鳥処理場及び食肉販売業）一斉監視指導	123
(4) 表示の検査結果について	123
3 平成 5 年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	130
(1) 総まとめ	130
(2) 収去検査結果	130
(3) 輸入食品等の検査結果	130
(4) かんきつ類及びバナナの監視指導	130
(5) 表示の検査結果	130
(6) 食品衛生講習会	131
(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	131
(8) 現場簡易検査結果	131
(9) 実施結果表一覧	131
4 平成 5 年度食品衛生監視事業（9・10・11 月）の実施結果について	151
概 要	151
実施結果	151
(1) 弁当屋・仕出し屋一斉監視指導	151
(2) ファーストフード店及びファミリーレストラン一斉監視指導	151
(3) 輸入かんきつ類一斉監視指導	153
(4) 改善確認が必要な施設に対する収去検査結果	153
(5) 独自事業関連収去検査結果	153
(6) 食鳥肉（食鳥処理場及び食肉販売業）一斉監視指導	153
(7) 集団給食施設（許可及び届け出）の監視指導及び実態調査	153
(8) 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	154
(9) 現場簡易検査結果	154
(10) 表示の検査結果	154
5 平成 5 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	166
(1) 総まとめ	166
(2) 収去検査結果	166
(3) 生かき関係営業一斉監視指導結果	166

(4) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導結果	166
(5) 食肉関係営業一斉監視指導結果	166
(6) 夜間営業一斉監視指導結果	166
(7) 表示の検査結果	167
(8) かんきつ類及びバナナの監視指導実施結果	167
(9) 特別歳末一斉監視結果	167
(10) 実施結果	168
6 平成5年度食品衛生監視事業(1・2・3月)の実施結果について	188
概要	188
実施結果	188
(1) 集団給食施設一斉監視指導	188
(2) 輸入食品一斉監視指導	188
(3) 食鳥肉(食鳥処理場及び食肉販売業)一斉監視指導	188
(4) 液卵製造施設及び液卵使用施設の監視指導	188
(5) 改善確認が必要な施設の監視指導	189
(6) 保健所独自事業	189
(7) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導	189
(8) 現場簡易検査	189
(9) 表示の検査結果	189
7 各保健所の独自事業実施結果	202
◎ 青梅保健所 一般家庭の台所における食品衛生実態調査(新規)	202
◎ 福生保健所 ① 廃棄食鳥の病類調査(継続)	224
② 酒粕でつくる甘酒中のアルコール濃度(新規)	229
◎ 五日市保健所 桧原村数馬地区における山菜等自然食品の実態調査	231
◎ 八王子保健所 業務用冷凍食品等の使用実態調査(新規)	240
◎ 日野保健所 食品原材料中のウエルシュ菌実態調査について	244
◎ 多摩保健所 短期間の催事で販売する弁当類の細菌検査(新規)	248
◎ 町田保健所 賞味期限の付いている食品の品質と販売実態調査等(継続)	252
◎ 府中保健所 食鳥処理場における細菌汚染実態調査(第一報)	257
◎ 武蔵調布保健所 集団給食施設における従業員の实態と意識調査及びパート、 アルバイト従事者の衛生教育の実施(平成4年度からの継続事業)	267
◎ 小金井保健所 要許可集団給食施設の原材料(特に輸入食品)使用状況調査 並びに食品添加物検査(新規)	283
◎ 立川保健所 飲食店の手洗い設備の実態調査(新規)	289
◎ 武蔵野保健所 栽培きのこにおける残留農薬実態調査について(新規)	299
◎ 三鷹保健所 おにぎりの危害因子の抽出と食中毒防止対策	310
◎ 田無保健所 集団給食等の施設における検食の実態について(新規)	319
◎ 小平保健所・東久留米保健所 食肉処理および販売施設における <i>Listeria monocytogenes</i> の汚染源調査	326
◎ 東村山保健所 業種別、簡易検査法(スタンプ法)によるサルモネラの検出	

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略

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、食品関係業者に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。また、各保健所ごとに、地域の特性を考慮して、細菌の汚染源調査、朝市や市民祭等の縁日・祭礼の際の出店監視、観光地の宿泊施設等の監視指導を行っている。

また、教育庁と協力して学校給食の牛乳等の検査及び福祉局と協力して災害救助用食品等の検査を実施している。

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5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 (平成5年度)

区 分	実 施 内 容	実施延べ件数
4月～5月	○魚介類販売業(生食用包装魚介類)一斉監視指導 ○菓子製造業(和生菓子)の一斉監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導	717 501 1,080 } 2,298
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 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導	} 41,905
9月～11月	○仕出し屋・弁当屋等一斉監視指導 ○ファーストフード店及びファミリーレストラン一斉監視指導 ○輸入かんきつ類一斉監視指導 ○改善確認が必要な施設に対する収去検査 ○集団給食施設(許可及び届け出)の監視指導及び実態調査 ○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 ○保健所独自事業 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導	1,067 251 730 55 1,666 41 5,852 461 } 10,123
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 ○表示の検査・指導	} 13,816
1月～3月	○集団給食施設一斉監視指導 ○輸入食品一斉監視指導 ○液卵製造施設及び液卵使用施設の監視指導 ○改善確認が必要な施設に対する収去検査 ○保健所独自事業 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導	962 481 114 46 208 1,284 1,104 } 4,199

(注) 保健所独自事業は各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

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（和生菓子）一斉監視指導 ○魚介類販売業（生食用包装魚介類）一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	（夏季対策） ○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び調理営業等の一斉監視指導 【主な対象業種】 ・飲食店営業（すし屋、仕出し屋、弁当屋、そうざい、大規模施設） ・集団給食施設 ・そうざい製造業 ・魚介類販売業 ・めん類製造業 ・豆腐製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳類販売業 ・食料品等販売業 ・食肉販売業 ・食鳥処理場 ・青果物販売業 ・行商・移動販売車 ○輸入食品の一斉監視指導 ○島しょにおける民宿対策 ○表示の検査・指導
	独自事業	保健所が独自に計画した監視	
	その他	現場簡易検査 夜間営業取締	
主な収去品目		<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子 ○生食用包装魚介類 ○食鳥肉 	<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 ○生菓子 ○輸入食品 ○真空包装食品 ○その他
	収去検体数	細菌 122 化学 212	細菌 732 化学 492
現簡易検査場	細菌	54,087	
	化学	262	
	計	54,349	

9月～11月	12月	1月～3月
<ul style="list-style-type: none"> ○仕出し屋・弁当屋一斉監視指導 ○ファーストフード店及びファミリーレストラン一斉監視指導 ○輸入かんきつ類一斉監視指導 ○改善確認が必要な施設に対する収去検査 ○集団給食施設(許可及び届け出)監視指導及び実態調査 ○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 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<p>(歳末一斉)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導 【主な対象業種】 ・魚肉ねり製品製造業 ・そうざい製造業 ・菓子製造業 ・魚介類販売業 ・魚介類加工業 ・食料品等販売業 ・つけ物製造業 ・飲食店営業 ・食肉販売業 ○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 ○生かき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 ○輸入食品一斉監視指導 ○液卵製造施設及び液卵使用施設の監視指導 ○改善確認が必要な施設に対する収去検査 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導

・ 調 査 等 の 事 業

り (通 年)

<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい・漬物類 ○ハンバーガーパテ類 ○輸入かんきつ類 ○生菓子・弁当 ○独自事業関連収去検査 ○食鳥肉 	<ul style="list-style-type: none"> ○生食用かき ○生えび ○魚肉ねり製品 ○魚介類加工品 ○そうざい類 ○洋生菓子類 ○輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい・漬物類 ○生菓子・ハンバーガーパテ ○液卵 ○輸入食品 ○独自事業関連収去検査 ○食鳥肉
<p>細菌 816 化学 255</p>	<p>細菌 241 化学 332</p>	<p>細菌 325 化学 325</p>

表3 収去検査一覧表

区分		合 計				細菌検査				化学検査			
		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
				不良数	不良率%			不良数	不良率%			不良数	不良率%
対象食品		17,316	3,852	176	4.6	11,224	2,236	164	7.3	6,082	1,616	12	0.7
4・5月	生食用包装魚介類	216	36	7	19.4	216	36	7	19.4	—	—	—	—
	和生菓	405	118	11	9.3	300	60	11	18.3	105	58	—	—
	鳥肉	414	180	—	—	208	26	—	—	206	154	—	—
	小 計	1,035	334	18	5.4	724	122	18	14.8	311	212	—	—
6～8月 (夏季対策)	弁当	165	33	5	15.2	165	33	5	15.2	—	—	—	—
	調理パン	320	64	15	23.4	320	64	15	23.4	—	—	—	—
	そうざい類	761	142	6	4.2	370	74	6	8.1	391	68	—	—
	サラダ	519	93	11	11.8	325	65	11	16.9	194	28	—	—
	めん類・皮類	369	107	9	8.4	260	52	9	17.3	109	55	—	—
	豆し種・刺身	170	34	4	11.8	170	34	4	11.8	—	—	—	—
	すし菓	616	88	17	19.3	616	88	17	19.3	—	—	—	—
	生菓	739	139	27	19.4	435	87	27	31.0	304	52	—	—
	アイスクリーム	168	84	9	10.7	168	84	9	10.7	—	—	—	—
	食輸入食	136	45	—	—	—	—	—	—	136	45	—	—
	乳	318	50	1	2.0	—	—	—	—	318	50	1	2.0
	真空包装食品	608	170	—	—	170	85	—	—	438	85	—	—
鳥肉	322	82	—	—	240	41	—	—	82	41	—	—	
鳥肉	318	93	—	—	200	25	—	—	118	68	—	—	
小 計	5,529	1,224	104	8.5	3,439	732	103	14.1	2,090	492	1	0.2	
9～11月	そうざい・漬物類	781	139	8	5.8	465	93	6	6.5	316	46	2	4.3
	ハンバーガー・パテ類	490	98	1	1.0	490	98	1	1.0	—	—	—	—
	輸入かんきつ類	132	33	1	3.0	—	—	—	—	132	33	1	3.0
	生菓子・弁当	145	29	6	20.7	145	29	6	20.7	—	—	—	—
	独自事業関連肉	3,119	677	8	1.2	2,823	570	8	1.4	296	107	—	—
鳥肉	327	95	—	—	208	26	—	—	119	69	—	—	
小 計	4,994	1,071	24	2.2	4,131	816	21	2.6	863	255	3	1.2	
12月 (歳末一斉)	そうざい類	933	147	3	2.0	400	80	3	3.8	533	67	—	—
	生菓子類	751	134	9	6.7	395	79	9	11.4	356	55	—	—
	生食用かき	396	132	1	0.8	330	66	1	1.5	66	66	—	—
	魚肉ねり製品	190	32	1	3.1	64	16	1	6.3	126	16	—	—
	魚介類加工品	212	35	3	8.6	—	—	—	—	212	35	3	8.6
	生えび	34	34	—	—	—	—	—	—	34	34	—	—
	輸入食品	315	59	1	1.7	—	—	—	—	315	59	1	1.7
小 計	2,831	573	18	3.1	1,189	241	14	5.8	1,642	332	4	1.2	
1～3月	そうざい・漬物類	930	159	6	3.8	425	85	5	5.9	505	74	1	1.4
	生菓子・ハンバーガー・パテ	285	57	3	5.3	285	57	3	5.3	—	—	—	—
	液卵	95	19	—	—	95	19	—	—	—	—	—	—
	輸入食品	418	61	3	4.9	—	—	—	—	418	61	3	4.9
	独自事業関連肉	757	165	—	—	720	137	—	—	37	28	—	—
	鳥肉	432	189	—	—	216	27	—	—	216	162	—	—
小 計	2,917	650	12	1.8	1,741	325	8	2.5	1,176	325	4	1.2	

表4 食品衛生法違反例

		第6条違反	1
細菌検査における法違反	10	第7条第2項違反	10
化学検査における法違反	12	第11条第2項違反	11
計	22	計	22

	品名	違反条項	違反内容	件数
6 月 季 対 策 8 月	アイスクリーム類	第7条第2項	大腸菌群陽性及び細菌数オーバー	9
	菓 子	第11条第2項	着色料表示に関する事項	1
9 月 季 11 月	しょう油漬	第11条第2項	サッカリン表示に関する事項	1
	しょう油漬	〃	ソルビン酸表示に関する事項	1
	グレープフルーツ	〃	防ばい剤表示に関する事項	1
12 歳 末 一 煮 月 斉	調味料	第6条	指定外塩基性タール色素検出	1
	魚肉ねり製品	第7条第2項	大腸菌群陽性	1
	煮 干	第11条第2項	BHA表示に関する事項	1
	うにの加工品	〃	着色料表示に関する事項	1
	た ら こ	〃	〃	1
1 月 季 3 月	しょう油漬	第11条第2項	安息香酸表示に関する事項	1
	ジャム	〃	着色料表示に関する事項	1
	乾燥果実	〃	〃	1
	菓 子	〃	〃	1

2 平成5年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

概 要（表5-1、5-2）

魚介類販売業、菓子製造業及び食鳥処理場等 2,110軒（立入延軒数 2,360軒）の施設に立入り、監視指導を行った。施設又は食品の取扱いが不良であった37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を行った。

また、215施設から合計334検体の食品を収去し検査した結果、不良は18検体（5.4%）であった。これら不良食品の製造者等に対し、衛生的な食品の取扱い等について指導を行った。なお、食品衛生法に違反するものはなかった。

実施結果

(1) 魚介類販売業（生食用包装魚介類）一斉監視指導

平成4年4月1日に「包装魚介類を販売する営業の施設及び管理運営基準」が施行され、原材料や器具等の洗浄設備のないコンビニエンスストア等で包装魚介類の販売が認められたことから、これらの施設に対する監視指導及び収去検査を実施した。

ア 監視指導結果（表5-1）

650軒（延717軒）に立入り、監視指導を行った結果、施設又は取扱いが不良であった17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（表5-3）

生食用包装魚介類（仕入れ品）27検体について細菌検査を実施したところ、6検体（22.2%）が不良であった。このため、これらの販売者に対し5℃以下の冷蔵保存の励行及び日付管理の徹底等について指導を行い、また、不良の原因が専ら加工者にあると推定されるものについては所轄の自治体に当該加工者の指導を依頼した。

また、生食用包装魚介類（自家製品）5検体について検査を実施したところ、1検体（20%）が不良であった。

なお、生食用包装魚介類（仕入れ品）の検査結果を、平成2年度から4年度までの3年間の夏季対策期間中に実施した「すし種、さし身」の検査結果〔351検体中、不良75検体、不良率21.4%〕と比較すると、気温がまだ低い時期であるにもかかわらず、不良率はやや高かった。

ウ 生食用包装魚介類（仕入れ品）の取扱い状況

(7) 生食用包装魚介類の加工所

加工者の所在地	検体数	加工者の所在地	検体数	加工者の所在地	検体数
都 内	8	三 重 県	4	愛 知 県	1
神奈川県	7	徳 島 県	1	山 口 県	1
埼 玉 県	4	宮 城 県	1	合 計	27

収去した生食用包装魚介類27検体の加工所は、都内をはじめ近接地である神奈川県及び埼玉県が19ヵ所（70.4%）と大部分を占めていたが、宮城県、徳島県及び山口県等遠隔地からも出荷されていることが判明した。

(イ) 保管温度

保管温度	検体数	保管温度	検体数	保管温度	検体数	保管温度	検体数
10～6℃	8	5～0℃	13	-1～-5℃	3	-25℃	1
不 明	2	合 計	27				

収去時の生食用包装魚介類27検体の保管温度は、すべて10℃以下であったが、指導保管温度である5℃を超えるものが8検体（29.6%）あり、温度管理の徹底を指導した。

(ウ) 経過期間

経過期間	検体数	経過期間	検体数	経過期間	検体数	経過期間	検体数
当 日	6	1 日 間	12	2 日 間	2	3 日 間	1*
不 明	6	合 計	27	* : いか刺身			

収去した生食用包装魚介類の経過期間は、加工日から1日目のものが12検体と最も多かったが、加工日から3日間経過した「いか刺身」が販売されており、商品管理の徹底を指導した。

(2) 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）

501軒（延563軒）に立入り、監視指導を実施した結果、施設又は取扱いが不良であった15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（表5-4）

60検体の和生菓子等について細菌検査を実施したところ、11検体（18.3%）が不良であり、衛生的な食品の取扱いについて指導した。

特に不良であった「細菌数140万/g、大腸菌群6万/g」検出した柏餅の污染源調査を実施したところ、不良の原因は、煮戻した柏の葉を水に浸したまま放置し、殺菌をしていないためであることが判明した。このため、柏餅の製造時には、柏の葉の加熱殺菌を励行するよう指導した。

58検体の和生菓子等について、保存料及び着色料等の化学検査を実施したところ、食品衛生法に違反したものはなかった。

(3) 食鳥肉（食鳥処理場及び食肉販売業）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表5-1）

食鳥処理場及び食肉販売業等959軒（延1,080軒）に立入り、監視指導を実施した結果、施設の清掃不良や食肉を床に直置きするなど食品の取扱いが不良であった食肉販売店5軒に対し、速やかに改善するよう指導した。

イ 収去検査結果（表5-5）

食鳥肉について、細菌検査26検体、抗菌性物質（抗生物質及び合成抗菌剤）154検体の検査を実施したが、食品衛生法に違反したものはなかった。

(4) 表示の検査結果について（表5-6）

60,198件の食品について表示検査を行った。その結果、無表示、製造年月日の記載もれ及び製造所所在地・製造者氏名の誤記など、265件（0.4％）の違反を発見し、適切な表示をするよう指導した。

表5-1 業種別立入検査状況

実施事業	業種	項目	立入 軒数	立入 延軒数	収去 件数	行政 措置 実施 件数	行政措置の内訳							
							行政処分				行政処分以外の措置		その他	その他
							営業 停止	廃棄 命令	販売 禁止	その他	始末 書	指票 警告 注意書		
	合計		2,110	2,360	215	37	-	-	-	-	7	1	32	-
(1)魚介類販売業の 一斉監視指導	魚介類販売業 (包装)		650	717	34	17	-	-	-	-	2	-	15	-
(2)菓子製造業の 一斉監視指導	小計		501	563	55	15	-	-	-	-	5	1	12	-
	菓子製造業(和生菓子)		422	478	55	14	-	-	-	-	5	1	11	-
	菓子販売業等		79	85	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-
(3)食鳥処理場・ 食肉販売業の 一斉監視指導	小計		959	1,080	126	5	-	-	-	-	-	-	5	-
	食鳥処理場		104	145	47	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食肉販売業		781	857	79	5	-	-	-	-	-	-	5	-
	食肉処理業		74	78	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表5-2 食品収去検査結果

実施事業	食品名	項目	総検体数	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあっ た軒数		
				検体数	判定		検体数		判定	
					良	不良			良	不良
	合計		334	122	104	18	212	212	-	18
(1)魚介類販売業の 一斉監視指導	小計		36	36	29	7	-	-	-	7
	生食用包装魚介類 (仕入れ品)		27	27	21	6	-	-	-	7
	生食用包装魚介類 (自家製品)		5	5	4	1	-	-	-	-
	その他の魚介類		4	4	4	-	-	-	-	-
(2)菓子製造業の 一斉監視指導	小計		118	60	49	11	58	58	-	11
	和生菓子		110	58	47	11	52	52	-	11
	あん		8	2	2	-	6	6	-	-
(3)食鳥処理場・ 食肉販売業	食鳥肉		180	26	26	-	154	154	-	-

表5-3 生食用包装魚介類の検査結果

(1) 生食用包装魚介類(仕入れ品)

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)						黄色 ブドウ 球菌 ド(+)	サル モネ ラ(+)	大腸 菌 (+)	腸炎 ビブ リオ (+)
		*1不良	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	10 ⁷ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				
合計	27	6	22.2	-	-	1	5	9	6	6	-	17	4	2	3	1	-	-	-	-	-
イカ	12	2	16.7	-	-	1	-	5	4	2	-	8	2	2	-	-	-	-	-	-	-
マグロ	5	-	-	-	-	-	2	3	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ねぎとろ	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
*2その他	8	4	50.0	-	-	-	3	1	-	4	-	4	2	-	1	1	-	-	-	-	-

(2) 生食用包装魚介類(自家製品)

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)						黄色 ブドウ 球菌 ド(+)	サル モネ ラ(+)	大腸 菌 (+)	腸炎 ビブ リオ (+)
		*1不良	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	10 ⁷ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				
*3その他	5	1	20.0	-	-	-	1	1	2	1	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*1不良：細菌数→100万/gを超えるもの、大腸菌群→3000/gを超えるもの、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ・腸炎ビブリオ→陽性のもの

*2その他：アジのたたき、白魚、タコ、イカとタコの盛り合わせ、なまこ、甘えび

*3自家製品：イカ、マグロ、カツオ

表5-4 菓子製造業（和生菓子）の検査結果

(1) 和菓子等の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (1g当たり)						黄色 ブドウ 球菌 ド(+)	サル モネ ラ(+)	大腸 菌 (+)
		*1不良	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	10 ⁸ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <			
合計	60	11	18.3	6	8	5	11	15	9	5	1	-	45	4	4	6	1	-	1	-	-
柏餅	15	6	40.0	-	-	-	3	8	2	2	-	-	6	-	3	5	1	-	-	-	-
まんじゅう	10	-	-	4	1	1	2	2	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-
くず桜	9	-	-	-	2	-	3	2	2	-	-	-	6	2	1	-	-	-	-	-	-
水ようかん	6	-	-	1	2	1	-	1	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-
大福	4	2	50.0	-	-	1	-	1	1	-	1	-	3	1	-	-	-	-	1	-	-
草餅	4	1	25.0	-	-	-	2	-	1	1	-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-
道明寺	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
あん	2	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	8	2	25.0	-	3	1	-	1	1	2	-	-	7	1	-	-	-	-	-	-	-

*1不良：細菌数→50万/gを超えるもの、大腸菌群→1000/gを超えるもの、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ→陽性のもの

(2) 和菓子等の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		ソルビン酸		着色料		甘味料		二酸化硫黄		テヒドロ酢酸	
		否	不適	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	58	-	-	58	*1	24	12	7	-	1	-	1	-
柏餅	7	-	-	7	-	2	1	-	-	-	-	-	-
すあま	7	-	-	7	-	2	2	1	-	-	-	1	-
道明寺	4	-	-	4	-	2	2	-	-	-	-	-	-
まんじゅう	9	-	-	9	-	7	2	2	-	-	-	-	-
くず桜	3	-	-	3	*1	1	-	-	-	-	-	-	-
水ようかん	9	-	-	9	-	3	2	4	-	-	-	-	-
草もち	2	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
その他	11	-	-	11	-	5	3	-	-	-	-	-	-
あん	6	-	-	6	-	-	-	-	-	1	-	-	-

*あん由来のソルビン酸 0.15g/kg
を検出

表5-5 食鳥肉の検査結果

(1) 細菌検査結果

項目 品目	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)					黄色 球菌 ド(+)	ウシ エー ル菌 (+)	サネ ルラ モ (+)	(+) (+)	(+) (+)	(+) (+)
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	10 ⁷ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <						
食鳥肉	26	-	-	-	-	4	18	4	-	1	2	18	5	-	7	19	7	4	-	6

(2) 抗菌性物質検査結果

項目 品目	検体数	判定		抗生物質		*合成抗菌剤
		否	違反率(%)	抽出法	分別法	
合計	154	-	-	154	28	28
食鳥肉(食鳥処理場B)	28	-	-	28	28	28
食鳥肉(食鳥処理場C)	46	-	-	46	-	-
食鳥肉(食肉販売業)	80	-	-	80	-	-

*合成抗菌剤の検査項目：

チアンフェニコール、オリメトプリム、トリメトプリム、
ピリメタミン、デコキネート、サルファ剤

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	現場で発見した不良の内訳						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	60,198	265	107	26	34	55	42	1	-
マ	ー ガ リ ン	1,272	-	-	-	-	-	-	-	-
酒	精 飲 料	4,601	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料	冷 凍 果 実 飲 料	76	-	-	-	-	-	-	-	-
	原 料 用 果 汁	102	-	-	-	-	-	-	-	-
	ミ ネ ラ ル ウ ォ ー タ ー 類	1,320	-	-	-	-	-	-	-	-
	低 酸 性 清 涼 飲 料 水	1,081	-	-	-	-	-	-	-	-
水	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	3,066	-	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	751	-	-	-	-	-	-	-	-
	非 加 熱 食 肉 製 品	308	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 食 肉 製 品	2,859	3	1	-	-	-	2	-	-
	魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ 類	1,090	12	-	12	-	-	-	-	-
	鯨 肉 ベ ー コ ン の 類	106	-	-	-	-	-	-	-	-
	シ ア ン 化 合 物 を 含 有 す る 豆 類	82	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	切 身 ・ む き 身 に し た 鮮 魚 介 類 (生 か き を 除 く)	996	-	-	-	-	-	-	-	-
	上 記 以 外 の 冷 凍 食 品	3,498	-	-	-	-	-	-	-	-
	放 射 線 照 射 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品	2,010	-	-	-	-	-	-	-	-
容 器 包 装 を 除 く 入 れ ら れ た あ っ て 右 に 掲 げ る も の	食 肉	3,295	17	12	2	2	1	-	-	-
	生 か き	27	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,696	-	-	-	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	2,999	-	-	-	-	-	-	-	-
	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	8,210	138	46	12	32	42	5	1	-
	ゆ で だ こ	277	1	1	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 加 工 食 品	10,795	63	45	-	-	12	6	-	-
	か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	726	29	/	/	/	/	29	/	-
	添 加 物	1,087	2	2	-	-	-	-	-	-
	乳 類	2,596	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳 製 品	2,669	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳 ・ 乳 製 品 を 主 原 料 と す る 食 品	1,603	-	-	-	-	-	-	-	-

【ばら売りの表示指導】

ばら売りかんきつ類・バナナ	703	114	/	/	/	/	*1 114	/	-
ばら売りサッカリン含有食品	107	2	/	/	/	/	*2 2	/	-

*1 防ばい剤使用の旨について適正な店頭表示がないもの

*2 サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む旨について適正な店頭表示のないもの

3 平成5年度食品衛生夏季対策事業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154,703軒(立入延軒数251,780軒)の施設に立入り、監視指導等を行った。

また、39,056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、2,546検体が不良であった。不良率は6.5%であり、前年度と同じであった。

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8,149軒に対し、始末書を徴したり、営業停止、販売禁止等の行政措置を講じるとともに、取扱い等についての改善指導を行った。

(2) 収去検査結果(表6-1・表6-2・表6-4)

ア 細菌検査結果

19,275検体について細菌検査を行ったところ、2,461検体が不良であった。

不良率は12.8%であり、前年度の14.5%を1.7ポイント下回った。

食品別にみると、不良率が高いものは、「弁当類(25.0%)」、「すし種・刺身(23.6%)」、「野菜・果実及び茶(22.6%)」、「サラダ(22.3%)」、「調理パン(22.0%)」であった。

イ 化学検査結果

19,781検体について化学検査を行ったところ、85検体が不良であった。

不良率は0.4%で、前年度の0.6%を0.2ポイント下回った。

主な違反品としては、ソルビン酸を不正に使用した「ラーメンスープの素」、BHAを過量に使用した「煮干」、プロピレングリコールを過量に使用した「ぎょうざの皮」、合成抗菌剤であるスルファジメトキシンを検出した「ひらめ(養殖活魚)」等があげられる。

(3) 輸入食品等の検査結果(表6-2・表6-5)

7,601検体の食品等について検査を行ったところ、84検体が不良で、不良率は1.1%であった。不良の例としては、指定外の着色料であるキノリンイエローを検出した「キャンディー」、ソルビン酸を過量に使用した「プルーン(乾燥果実)」、安息香酸を不正に使用した「ザーサイの漬物」等があげられる。

(4) かんきつ類及びバナナの監視指導(表6-6・表6-7)

かんきつ類及びバナナ257検体について防ばい剤の検査を実施したところ、添加物の使用基準に違反したものはなかった。しかし、表示違反が2検体発見された。

また、防ばい剤が使用されたかんきつ類及びバナナのいわゆるばら売り品に対する店頭表示について、デパート、スーパー及び青果物販売店3,062軒に立入り、検査を行った。かんきつ類では、8,429件検査したうち、1,932件(不良率22.9%)が適正に表示されていなかった。またバナナでは、3,725件検査したうち2件(不良率0.1%)が適正に表示されていなかった。

(5) 表示の検査結果(表6-8)

437,198件について表示検査を行ったところ、4,859件の表示が不良(不良率1.1%)であった。

(6) 食品衛生講習会（表6-9）

食品衛生講習会を1,654回（受講者数69,459人）開催し、衛生水準の向上及び食中毒の防止等に努めた。

(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導（表6-11）

食品移動販売車535件、行商450人に対し、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21件及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた9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74件あった。

(8) 現場簡易検査結果（表6-12）

33,629軒の営業施設等に対し、スタンプスプレッド法による調理器具、調理人の手指の検査等155,018件の現場簡易検査を行い、施設の汚染状態を把握するとともに、結果を衛生講習会等に活用し、営業者の指導を行った。

(9) 実施結果表一覧

① 都区のまとめ

ア	平成5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	表6-4
オ	食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）	表6-5
カ	かんきつ類及びバナナの防ばい剤検査結果	表6-6
キ	ばら売りがんきつ類及びバナナの防ばい剤表示監視指導結果	表6-7
ク	食品別表示検査結果	表6-8
ケ	講習会の実施結果	表6-9
コ	独自事業実施結果	表6-10
サ	移動販売車及び行商の一斉監視結果	表6-11
シ	業種別現場簡易検査実施結果	表6-12

② 都保健所実施分のまとめ

ス	食品別細菌検査結果	表6-13～表6-19
セ	めん類・皮類の化学検査結果	表6-20
ソ	食肉類の化学検査結果	表6-21
タ	サラダ・そうざい類の化学検査結果	表6-22
チ	菓子類の化学検査結果	表6-23
ツ	輸入食品の化学検査結果	表6-24
テ	乳類の検査結果	表6-25
ト	食鳥肉の検査結果	表6-26

(1) 都区のみまとめ

表6-1 平成5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) 全 都 平成4年度
		全 都	都保健所				
立 入 軒 数		154,703	31,401	4,422	3,519	115,361	155,457
立 入 延 軒 数		251,780	41,905	4,433	64,536	140,906	242,777
行 政 措 置 軒 数		8,149	469	238	264	7,178	7,237
行 政 措 置 の 内 訳	行 営 業 停 止	8	2	-	-	6	14
	政 廃 棄 命 令	-	-	-	-	-	-
	処 販 売 禁 止	5	-	-	2	3	13
	分 そ の 他	-	-	-	-	-	-
	処 始 末 書	836	76	3	-	757	840
	分 注 意 票 ・ 誓 約 書	242	8	-	1	233	243
	以 口 頭 注 意	7,144	445	217	240	6,242	6,257
	外 そ の 他	132	12	18	30	72	114
収 去	収 去 軒 数	11,683	906	701	611	9,465	11,785
	不 良 の あ っ た 軒 数	2,050	97	13	224	1,716	2,269
検 計	合 検 体 数	39,056	1,843	19,618	3,087	14,508	40,748
	判 不 良	2,546	152	13	422	1,959	2,649
査 結 果	定 不 良 率 (%)	6.5	8.2	0.1	13.7	13.5	6.5%
	細 検 体 数	19,275	1,223	5,911	1,664	10,477	17,390
結 果	判 不 良	2,461	150	6	395	1,910	2,514
	定 不 良 率 (%)	12.8	12.3	0.1	23.7	18.2	14.5%
結 果	化 検 体 数	19,781	620	13,707	1,423	4,031	23,358
	判 不 良	85	2	7	27	49	135
結 果	定 不 良 率 (%)	0.4	0.3	0.1	1.9	1.2	0.6%
	現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数	33,629	8,516	108	548	24,457
実 施 件 数		155,018	33,241	108	5,215	116,454	183,573
食 品 移 動 販 売 車 ・ 行 商 監 視 指 導 結 果	実 施 軒 数	985	264	-	146	575	1,033
	違 反 件 数	144	11	-	1	132	127
表 示 検 査 結 果	検 体 数	436,437	88,160	126,271	63,594	158,412	457,936
	不 良	4,809	1,275	225	172	3,137	2,692
	不 良 率 (%)	1.1	1.4	0.2	0.3	2.0	0.6
衛 生 講 習 会	実 施 回 数	1,654	372	1	296	985	1,451
	受 講 者 数	69,460	14,595	23	4,140	50,702	69,286

表6-2 食品衛生法違反例

	品名及び国産・輸入の別	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	成分規格(大腸菌群陽性又は基準を超える細菌数検出)	22	
	氷菓		成分規格(大腸菌群陽性又は基準を超える細菌数検出)	3	
	氷雪		成分規格(大腸菌群陽性)	1	
	魚肉ねり製品		成分規格(大腸菌群陽性)	14	
	清涼飲料水		成分規格(大腸菌群陽性)	1	
	小計				41
化学検査	キャンディー「輸」	第6条	指定外着色料キノリンイエロー検出	1	
	菓子「輸」		指定外着色料キノリンイエロー検出	1	
	ドライソーセージ	第7条第2項	成分規格(水分活性)不適合	1	
	即席春雨「輸」		二酸化硫黄の過量使用	1	
	ハ°ムシカ°「輸」		安息香酸及び二酸化硫黄の過量使用	1	
	サ°サイの漬物「輸」		安息香酸の不正使用	1	
	水ようかん(生菓子)		ソルビン酸の不正使用	1	
	ラーメンスープの素		ソルビン酸の不正使用	2	
	おたふく豆(煮豆)		ソルビン酸の過量使用	1	
	ブルーン「輸」		ソルビン酸の過量使用	1	
	しょうがの酢漬		ソルビン酸の過量使用	1	
	めん類及び皮類		プロピレングリコールの過量使用	4	
	ひらめ(養殖活魚)		合成抗菌剤(スルファジメトキシム)検出	1	
	煮干		BHAの過量使用	2	
	その他			4	
	化学検査		グレープフルーツ「輸」	第11条第2項	添加物の表示(イマザリル)なし
		たらこ	添加物の表示(食用黄色4号)なし		1
		清涼飲料水	添加物の表示(食用青色1号)なし		1
		桜大根漬(酢漬)	添加物の表示(サッカリンナトリウム)なし		1
		煮干いわし	添加物の表示(BHA)なし		4
たくあん漬		添加物の表示(ソルビン酸)なし	1		
マンゴーの砂糖漬「輸」		添加物の表示(サッカリンナトリウム)なし	1		
はまぐりの水煮(缶詰)		添加物の表示(エリソルビン酸)なし	1		
煮干		添加物の表示(BHA)なし	5		
その他			13		
小計			53		
合計			94		

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 棄 命 令	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	指 票 導 誓 注 約 意 書	口 頭 注 意	そ の 他
合計		154,703	251,780	11,683	8,149	8	-	5	-	836	242	7,144	132
製 造 業 関 係	めん類製造業	738	1,233	389	73	-	-	-	-	14	1	55	3
	魚肉ねり製品 製造業	218	398	94	28	-	-	-	-	8	1	15	1
	豆腐製造業	1,866	3,058	709	223	-	-	-	-	66	8	153	2
	清涼飲料水製造業	62	111	40	8	-	-	-	-	1	-	3	-
	菓子(パンを含む) 製造業	5,596	7,340	676	283	1	-	-	-	55	21	213	-
	そうざい製造業	704	1,235	264	49	-	-	-	-	13	-	32	2
	アイスクリーム類製造業	1,166	2,237	559	112	2	-	-	-	37	5	70	11
	食肉製品製造業	165	257	44	17	1	-	-	-	2	1	2	11
	食肉処理業(食鳥)	542	949	105	12	-	-	1	-	-	-	12	-
	その他の要許可 製造業等	1,406	4,901	93	75	1	-	-	-	4	-	68	5
許可を要しない 製造業等	697	781	7	7	1	-	1	-	-	-	6	-	
小計		13,160	22,500	2,980	887	6	-	2	-	200	37	629	35
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,302	12,839	419	450	-	-	-	-	6	2	446	-
	乳類販売業	9,099	11,494	227	202	-	-	-	-	2	2	200	1
	魚介類販売業	9,440	35,402	945	584	-	-	-	-	69	32	503	5
	食料品等販売業	12,315	27,747	718	647	-	-	-	-	20	22	587	31
	その他の要許可 販売業	1,092	2,418	55	27	-	-	1	-	-	-	20	11
	許可を要しない 販売業	29,565	49,337	606	830	-	-	2	-	5	3	925	13
小計		69,813	139,237	2,970	2,740	-	-	3	-	102	61	2,681	61
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	7,155	10,241	1,015	678	1	-	-	-	70	22	592	3
	飲食店(仕出し屋)	1,319	2,316	570	222	-	-	-	-	66	11	147	3
	飲食店(弁当屋)	5,734	7,980	2,261	915	-	-	-	-	243	51	624	11
	飲食店(集団給食)	3,509	4,382	431	350	-	-	-	-	12	3	337	2
	飲食店(そうざい)	5,651	7,523	556	390	-	-	-	-	58	14	322	5
	飲食店(そば屋)	4,692	5,795	221	349	-	-	-	-	1	3	345	-
	飲食店 (一般・民生食堂)	33,436	38,919	422	1,314	1	-	-	-	76	24	1,203	11
	上記以外の 飲食店営業	5,698	6,750	24	193	-	-	-	-	5	16	185	-
	喫茶店営業	1,969	2,646	11	16	-	-	-	-	3	-	18	-
	許可を要しない 集団給食	2,567	3,491	222	95	-	-	-	-	3	-	61	1
小計		71,730	90,043	5,733	4,522	2	-	-	-	534	144	3,834	36

表6-4 食品別収去検査結果

項目 合計 食品名	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあった 軒数			
	総検体数	検体数	判定			検体数	判定	
			良	不良			良	不良
	39,056	19,275	16,814	2,461 (41)	19,781	19,696	85 (53)	2,050
調理パン	1,234	1,143	891	252	91	91	(-)	230
弁当類	1,825	1,768	1,326	442	57	57	(-)	383
サラダ	1,126	781	607	174	345	345	(-)	154
そうざい類	3,027	1,926	1,691	235	1,101	1,098	3 (1)	198
すし種・さしみ	2,834	2,521	1,926	595	313	313	(-)	409
魚介類(上記以外)	1,295	766	721	45	529	528	1 (1)	31
魚肉ねり製品	1,170	590	509	81 (14)	580	580	(-)	70
魚介類加工品	816	165	145	20	651	641	10 (8)	18
豆腐及び同加工品	880	835	736	99	45	45	(-)	94
めん類・皮類	1,188	365	323	42	823	816	7 (4)	41
牛乳・加工乳	786	409	409	(-)	377	375	2 (1)	1
乳製品類	1,061	142	141	1 (-)	919	918	1 (1)	2
アイスクリーム類	1,229	939	811	128 (25)	290	290	(-)	72
食肉	1,793	1,077	1,069	8	716	716	(-)	7
食肉製品	1,330	531	524	7 (-)	799	794	5 (2)	9
清涼飲料水	2,527	626	625	1 (1)	1,901	1,900	1 (1)	2
生菓子	1,036	593	499	94	443	441	2 (2)	77
その他の菓子及び菓子材料	1,512	125	123	2	1,387	1,378	9 (9)	7
油脂類	234	-	-	-	234	232	2 (-)	2
野菜・果実及び茶	2,493	376	291	85	2,117	2,102	15 (2)	87
漬物	1,040	70	63	7	970	955	15 (13)	19
農産物加工品	2,040	160	141	19	1,880	1,876	4 (4)	16
冷凍食品	1,073	440	440	(-)	633	633	(-)	-
調味料類	2,691	1,532	1,531	1	1,159	1,157	2 (2)	2
器具・容器包装 おもちゃ	826	12	12	-	814	811	3 (-)	3
食品添加物	224	-	-	-	224	224	(-)	-
その他	1,766	1,383	1,260	123 (1)	383	380	3 (2)	116

※ () 内は法違反のものの再掲数

表6-5 食品別収去検査結果（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 不良のあった 軒数		
		検体数	判定		検体数		判定	
			良	不良			良	不良
	7,601	1,970	1,901	69 (-)	5,631	5,616	15 (15)	50
調理パン	-	-	-	-	-	-	(-)	-
弁当類	1	1	1	-	-	-	(-)	-
サラダ	-	-	-	-	-	-	(-)	-
そうざい類	192	33	33	-	159	159	(-)	-
すし種・さしみ	516	481	419	62	35	35	(-)	31
魚介類(上記以外)	116	29	25	4	87	87	(-)	4
魚肉ねり製品	-	-	-	(-)	-	-	(-)	-
魚介類加工品	74	-	-	-	74	73	1 (1)	1
豆腐及び同加工品	-	-	-	-	-	-	(-)	-
めん類・皮類	45	-	-	-	45	45	(-)	-
牛乳・加工乳	-	-	-	(-)	-	-	(-)	-
乳製品類	401	34	34	(-)	367	367	(-)	-
アイスクリーム類	58	4	4	(-)	54	54	(-)	-
食肉	1,090	750	750	-	340	340	(-)	-
食肉製品	90	51	51	(-)	39	39	(-)	-
清涼飲料水	555	130	130	(-)	425	425	(-)	-
生菓子	17	-	-	-	17	17	(-)	-
その他の菓子及び菓子材料	561	15	15	-	546	542	4 (4)	4
油脂類	83	-	-	-	83	83	(-)	-
野菜・果実及び茶	1,154	100	99	1	1,054	1,052	2 (2)	2
漬物	82	6	6	-	76	73	3 (3)	3
農産物加工品	1,330	65	65	-	1,265	1,261	4 (4)	4
冷凍食品	505	180	180	(-)	325	325	(-)	-
調味料類	282	31	31	-	251	251	(-)	-
器具・容器包装おもちゃ	89	-	-	-	89	89	(-)	-
食品添加物	105	-	-	-	105	105	(-)	-
その他	255	60	58	2 (-)	195	194	1 (1)	1

※ () 内は法違反のものゝ再掲

表 6 - 6 かんきつ類及びバナナの防ばい剤検査結果

項目 合計		収去軒数	検査検体数	違反検体数	内 訳	
					7条	11条
種 類		178	257	2	-	*2
かんきつ類	レ モ ン	36	47	-	-	-
	オ レ ン ジ	48	64	-	-	-
	グレープフルーツ	69	88	2	-	*2
バ ナ ナ		25	58	-	-	-

* 違反内容：イマザリルを検出したにもかかわらず元箱に添加物表示の記載がないもの2検体

表 6 - 7 ばら売りにかんきつ類及びバナナの防ばい剤表示監視指導結果

		合 計		デ パ ー ト		ス ー パ ー		青 果 物 販 売 店		そ の 他		
		かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	
立 入 軒 数		3,062		98		1,490		1,278		196		
検 査 件 数		8,429	3,725	342	170	4,434	1,891	3,077	1,319	576	345	
不 良 件 数		1,932	2	59	-	716	2	1,078	-	79	-	
不 良 率 (%)		22.9	0.1	17.3	-	16.1	0.1	35.0	-	13.7	-	
検 査 結 果 の 内 訳	防 ば い 剤 表 示 あり	件数	4,151	872	212	89	2,533	438	963	105	443	240
		不良	293	2	19	-	124	2	136	-	14	-
	防 ば い 剤 表 示 なし	件数	4,278	2,853	130	81	1,901	1,453	2,114	1,214	133	105
		不良	1,639	-	40	-	592	-	942	-	65	-

表6-8 食品別表示検査

項目 食品名	検査 件数	表示 不良 件数	現場で発見した不良の内訳						検査の結果 表示不良が 判明した 検体数
			無表示	名称	製造 年月日	製造所 所在地 製造者 氏名	食品 添加物	その他	
合計	437,198	4,859	747	158	452	408	3,119	38	53
小計	424,851	2,913	747	158	452	408	1,173	38	53
マーガリン	6,101	—	—	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	9,102	1	1	—	—	—	—	—	—
清涼飲料水	30,797	9	1	—	—	4	4	—	1
食肉製品	27,307	85	8	9	—	7	55	4	6
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	7,730	3	—	2	1	—	—	—	—
シアン化合物を含有する豆類	1,948	—	—	—	—	—	—	—	—
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	10,617	7	5	1	1	—	—	—
	上記以外の冷凍食品	21,531	8	6	—	2	—	—	—
放射線照射食品	—	—	—	—	—	—	—	—	—
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	11,436	2	—	1	1	1	1	—	—
容器(除く包装)に入れて右に掲げるもの(上記に掲げるもの)	食肉	20,529	82	41	4	23	13	—	1
	生かき	136	—	—	—	—	—	—	—
	魚肉ねり製品	20,328	35	4	8	8	4	11	—
	即席めん類	15,832	21	6	6	2	3	3	—
	めん類(皮類を含む)	11,858	39	19	3	7	5	3	1
	弁当・調理パン	24,813	700	258	49	184	106	130	1
	そうざい	34,031	395	126	23	122	81	56	4
	生菓子類	14,021	111	38	11	24	20	16	1
	ゆでだこ	2,477	—	—	—	—	—	—	—
	その他の加工食品	96,107	735	222	37	76	162	247	21
かんきつ類・バナナ	9,828	648	/	/	/	/	646	/	
添加物	4,705	24	9	3	—	1	1	3	—
乳類	16,481	1	—	—	—	—	—	1	—
乳製品	19,509	5	3	1	—	—	—	1	1
乳・乳製品を主原料とする食品	7,627	2	—	—	1	1	—	—	—
【ばら売り品の表示検査】									
小計	12,347	1,946	/	/	/	/	1,946	/	/
ばら売りかんきつ類・バナナ	12,154	1,934	/	/	/	/	1,934	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	193	12	/	/	/	/	12	/	/

表 6 - 9 講習会の実施結果

		回 数	参加人数
合 計		1,654	69,460
食品衛生関係者	営業許可新規・更新	173	5,855
	業 態 別	1,096	37,905
	食 品 衛 生 責 任 者	55	4,845
	そ の 他	200	13,541
その他（食品衛生関係者以外）		130	7,314

表 6 - 11 移動販売車及び行商の一斉監視結果

		合 計	移動販売車	行 商
実 施 軒 数		985	535	450
違 反 合 計		144	104	40
違 反 内 容	無許可又は鑑札交付なし	30	21	9
	営業許可書(証)、鑑札不携帯	25	20	5
	ステッカー、記章着用なし	15	3	12
措 置 合 計		74	60	14
措 置 合 計		87	68	19
措 置	始末書を徴した件数	4	3	1
	衛生注意指導票交付数	83	65	18

表 6 - 10 独自事業実施結果

		回 数	実施軒数
合 計		701	24,561
一 斉 監 視	夜 間 営 業 者	178	8,273
	祭 礼 ・ 催 し 物 等	97	4,982
	業 態 別	204	6,822
	そ の 他	86	3,124
独自計画による収去等		136	1,360

表 6 - 12 業種別現場簡易検査実施結果

		合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係	
実 施 軒 数		33,629	2,688	6,828	24,113	
合 計		155,018	14,094	26,319	114,605	
検 査 内 容	細菌検査	小 計	152,789	13,489	26,015	113,285
		スタンプ法	143,075	9,726	24,433	108,916
		コリテップ	5,210	1,409	266	3,535
		そ の 他	4,504	2,354	1,316	834
	化学検査	小 計	2,229	605	304	1,320
		残留塩素	1,228	280	42	906
		AV・POV	306	50	55	201
		蛍光物質	128	67	32	29
		放射能	108	2	106	-
		そ の 他	459	206	69	184

(2) 都保健所実施分のまとめ

表6-13 食品別細菌検査結果(調理パン・弁当類)

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (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 ⁷ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				
合計	114	23	20.2	12	10	21	20	24	22	5	-	66	16	14	10	8	-	-	2	-	
弁当類	小計	33	5	15.2	7	2	4	8	6	6	-	-	23	8	1	1	-	-	1	-	
	にぎりめし	12	-	-	5	1	2	1	3	-	-	-	10	2	-	-	-	-	-	-	
	いなりずし	7	1	14.3	-	1	-	4	1	1	-	-	6	-	1	-	-	-	1	-	
	幕の内弁当	5	1	20	1	-	1	-	2	1	-	-	1	3	-	1	-	-	-	-	
	のり巻	5	1	20	-	-	1	2	-	2	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	
	ちらしずし	3	2	66.7	-	-	-	1	-	2	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	
	山菜おこわ	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	
調理パン	小計	64	15	23.4	5	6	14	9	14	12	4	-	37	5	9	7	6	-	-	1	-
	玉子	22	5	22.7	2	1	2	3	5	7	2	-	9	3	5	2	3	-	-	-	-
	ポテト	9	4	44.4	1	1	2	-	2	3	-	-	5	-	1	1	2	-	-	1	-
	やきそば	5	1	20	-	1	2	2	-	-	-	-	4	-	1	-	-	-	-	-	-
	コロッケ類	5	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
	カツ	2	1	50	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-
	ホットドック	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	19	4	21.1	2	1	4	3	5	2	2	-	11	2	2	3	1	-	-	-	-	
そうざい	小計	17	3	17.6	-	2	3	3	4	4	1	-	6	3	4	2	2	-	-	-	-
	ひじき煮物	5	-	-	-	-	2	1	2	-	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-
	サラダ	2	1	50	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-
	あえもの	2	1	50	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-
その他	8	1	12.5	-	2	-	2	2	1	1	-	3	1	2	2	-	-	-	-	-	

表6-14 食品別細菌検査結果(サラダ・そうざい類)

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)										大腸菌群 (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 <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	10 ⁷ <			
合計	122	14	11.5	19	15	23	24	17	14	9	1	-	79	17	18	6	1	-	1	-	-	1	-
未加熱食品	74	11	14.9	4	5	13	18	14	11	8	1	-	36	14	16	6	1	-	1	-	-	1	-
サラダ	63	10	15.9	3	5	12	14	12	9	7	1	-	33	9	14	5	1	-	1	-	-	1	-
和えもの	7	1	14.3	1	-	-	3	1	1	1	-	-	2	3	1	1	-	-	-	-	-	-	-
酢の物	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱食品	48	3	6.3	15	10	10	6	3	3	1	-	-	43	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	17	3	17.6	5	1	4	4	-	2	1	-	-	15	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
煮物	16	-	-	7	5	3	1	-	-	-	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆	4	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
焼き物	4	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
炒め物	4	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表6-15 食品別細菌検査結果(めん・皮類)

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (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 ⁷ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合計	52	9	17.3	3	3	5	20	17	1	3	-	40	5	5	2	-	-	-	-
ゆでうどん	33	3	9.1	3	1	3	13	11	1	1	-	29	3	1	-	-	-	-	-
ゆでそば	9	3	33.3	-	1	1	2	4	-	1	-	5	1	2	1	-	-	-	-
蒸中華めん	9	3	33.3	-	1	1	4	2	-	1	-	5	1	2	1	-	-	-	-
生めん	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-

表6-16 食品別細菌検査結果（豆腐）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)			大腸菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ (+)
		不良	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	10 ⁷ <	<10	≤10 ²	10 ² <			
合計	34	4	11.8	3	2	7	8	7	3	4	-	28	6	-	-	-	-
無包装	14	1	7.1	1	1	-	5	4	2	1	-	11	3	-	-	-	-
包装(簡易含)	17	2	11.8	2	1	7	1	3	1	2	-	15	2	-	-	-	-
不明	3	1	33.3	-	-	-	2	-	-	1	-	2	1	-	-	-	-

表6-17 食品別細菌検査結果（すし種・さしみ）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)						大腸菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ (+)	腸炎 ビブ (+)	リ オ 病 原 ビ ブ (+)	リ オ ビ ブ (+)
		不良	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	10 ⁸ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵						
合計	88	17	19.3	-	-	3	13	34	29	8	1	-	28	33	23	3	1	-	-	5	-	1	4
マグロ	37	6	16.2	-	-	-	4	17	12	4	-	-	10	12	13	1	1	-	-	-	-	-	4
タコ	16	2	12.5	-	-	-	2	8	4	2	-	-	6	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-
貝類	12	2	16.7	-	-	1	1	5	4	-	1	-	5	3	4	-	-	-	-	-	-	1	-
イカ	5	3	60.0	-	-	-	1	1	2	1	-	-	1	3	-	1	-	-	-	2	-	-	-
かつお	5	1	20.0	-	-	1	1	2	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-
えび	3	1	33.3	-	-	-	1	-	2	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-
あじ	3	1	33.3	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-
はまち	3	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	4	1	25.0	-	-	-	2	-	2	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-

表6-18 食品別細菌検査結果(生菓子)

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)									大腸菌群 (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 <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶				10 ⁶ <
合計	87	27	31.0	8	9	22	17	14	7	7	3	-	59	9	13	4	1	1	-	-	-	-
シュークリーム	25	11	44.0	-	1	7	10	2	2	2	1	-	15	1	6	2	-	1	-	-	-	-
ケーキ類	17	7	41.2	-	3	4	1	3	1	3	2	-	10	5	1	-	1	-	-	-	-	-
プリン	13	1	7.7	6	3	3	-	-	-	1	-	-	12	-	1	-	-	-	-	-	-	-
ハハロー・ムース	5	2	40.0	-	-	1	1	2	1	-	-	-	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-
その他洋生菓子	20	6	30.0	2	1	6	2	6	2	1	-	-	14	1	4	1	-	-	-	-	-	-
その他和生菓子	7	-	-	-	1	1	3	1	1	-	-	-	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 表6-13から表6-18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を超えるもの	3000/gを超えるもの	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を超えるもの	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌・病原ビブリオ・腸炎ビブリオ 陽性
調理パン	100万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	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 当類	10万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
洋生菓子類	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
和生菓子類	50万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
アイスクリーム類	成分規格に違反するもの		

表 6 - 19 食品別細菌検査結果（アイスクリーム類）

品 目	項 目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群	
			否	違 反 率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	10 ⁶ <	陰 性	陽 性
合 計		84	9	10.7	36	16	14	13	4	1	-	75	9
ソ	アイスクリーム	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-
	アイスミルク	25	3	12.0	15	1	6	2	1	-	-	22	3
ト	ラクトアイス	38	3	7.9	16	8	6	5	2	1	-	35	3
ハ	アイスクリーム	8	-	-	-	4	2	2	-	-	-	8	-
	アイスミルク	6	1	16.7	1	3	-	2	-	-	-	5	1
ド	ラクトアイス	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-
氷 菓		3	2	66.7	1	-	-	1	1	-	-	1	2

表6-20 めん類・皮類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		プロピレグリコール			水分含量			過酸化水素		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		
						最大	最小	平均		最大	最小	平均				
合計	55	-	-	51	15	-	-	-	47	-	-	-	2	-	9	-
生中華そば	30	-	-	30	8	1.5	0.59	1.05	30	52.4	28.4	33.4	-	-	4	-
むし中華そば	5	-	-	3	1	0.02			-	-	-	-	-	5	-	
生そば・うどん	6	-	-	6	2	0.92	0.90	0.91	6	31.8	27.8	30.2	-	-	-	-
ゆでうどん	3	-	-	1	1	0.04			-	-	-	-	2	-	-	-
キョウサ・ワタソの皮	11	-	-	11	3	0.90	0.27	0.62	11	34.0	27.8	32.0	-	-	-	-

着色料の検査内容：タール系色素

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		エリソルビン酸		着色料	
		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
合計	45	-	-	45	-	45	1	41	-	5	-
牛ひき肉	8	-	-	8	-	8	-	8	-	2	-
豚ひき肉	21	-	-	21	-	21	-	18	-	-	-
牛豚ひき肉	13	-	-	13	-	13	-	12	-	3	-
生ハンバーグ	3	-	-	3	-	3	1	3	-	-	-

着色料の検査内容：タール系色素 L-アスコルビン酸の検出値：13mg/100g

表6-22 サラダ・そうざい類の化学検査結果

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			発色剤		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	サッカリン の検出 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
						最大	最小	平均						最大	最小	平均						
合計	96	-	-	85	25	-	-	-	70	4	-	55	9	-	-	-	6	4	30	17	9	10
そ う ざ い	28	-	-	25	-	-	-	-	25	-	-	20	-	-	-	-	-	-	2	-	3	4
煮物	7	-	-	6	-	-	-	-	1	1	**0.01	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
煮豆	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
焼・炒め物	2	-	-	1	-	-	-	-	1	1	**0.04	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
ざ い り	7	-	-	6	-	-	-	-	6	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-
佃煮	4	-	-	4	1	0.06			4	1	**0.02	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
い そ の 他	7	-	-	7	1	0.03			4	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
漬物	14	-	-	13	12	0.67	0.20	0.35	13	-	-	7	5	0.72	0.21	0.41	-	-	8	8	1	1
酢漬	9	-	-	9	7	0.41	0.13	0.27	9	-	-	8	3	0.35	0.28	0.31	-	-	9	9	1	1
たくあん漬	2	-	-	2	2	0.21	0.17	0.19	-	-	-	1	1	0.37			-	-	-	-	-	-
しょう油	3	-	-	3	-	-	-	-	3	1	**0.02	3	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
食肉製品	5	-	-	5	2	1.1	1.0	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	**4	3	-	-	1
その他	6	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	2

その他の保存料の検査内容：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
甘味料の検査内容：サッカリン、サイクラミン酸及びズルチン（サイクラミン酸及びズルチンは検出検体なし）

着色料の検査内容：タール色素

漂白剤の検査内容：二酸化硫黄

その他の検査項目：L-アスコルビン酸、pH、発色剤、スルファミン酸、BHA・BHT

*1～*4：安息香酸

**5 亜硝酸根の検出値：(最大・最低・平均)0.041・0.002・0.021(g/kg)

表6-23 菓子類の化学検査結果

品目	項目	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	検出値(g/kg)		
																最大	最小	平均
合計		52	-	-	44	2	-	44	-	17	-	20	5	13	2	-	-	-
洋菓子	チーズケーキ	6	-	-	6	-	-	6	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-
	生ケーキ類	5	-	-	3	-	-	3	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-
	シュークリーム	7	-	-	6	1	0.03	6	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-
	その他の洋菓子	11	-	-	9	-	-	9	-	3	-	3	1	-	-	-	-	-
	ビスケット類	7	-	-	7	-	-	7	-	1	-	2	-	1	-	-	-	-
和菓子	水羊かん	2	-	-	2	-	-	2	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-
	すあま	2	-	-	2	-	-	2	-	2	-	2	2	-	-	-	-	-
	その他	4	-	-	4	-	-	4	-	2	-	1	1	3	2	0.016	0.012	0.014
菓子材料		8	-	-	5	1	0.79	5	-	3	-	4	1	6	-	-	-	-

その他の保存料の検査内容：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸

漂白剤の検査内容：二酸化硫黄

着色料の検査内容：タール系色素

甘味料の検査内容：サッカリン、サイクラミン酸及びズルチン

表6-24 輸入食品の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料		甘味料		着色料		漂白剤		BHA・BHT		他の酸化防止剤		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
合計	50	1	2.0	22	-	27	-	33	1	11	2	26	-	9	3	4
缶詰・びん詰	15	-	-	7	-	13	-	11	-	6	-	11	-	7	*21	*41
菓子	10	1	10.0	1	-	2	-	6	1	-	-	5	-	-	-	-
ガム	4	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
ピーナツバター	3	-	-	3	-	2	-	2	-	1	-	2	-	-	-	-
穀類加工品	3	-	-	3	-	2	-	3	-	-	-	2	-	-	-	*51
その他	15	-	-	8	-	6	-	11	-	4	*12	4	-	2	*32	*62

保存料の検査内容：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸。

着色料の検査内容：タール系色素。

甘味料の検査内容：サッカリン、サイクラミン酸及びズルチン。

他の酸化防止剤の検査項目：L-アスコルビン酸、 α -トコフェロール、EDTACa・2Na。

漂白剤の検査内容：二酸化硫黄

その他の検査項目：pH、重金属及び放射能測定。

*1 二酸化硫黄の検出範囲：(最高・最低・平均) 0.1・0.056・0.78(g/kg)

*2 EDTACa・2Naの検出値：0.14(g/kg)

*3 検出した酸化防止剤：L-アスコルビン酸及び α -トコフェロール

*4 検査内容：重金属

*5 検査内容：放射能測定(50ベクレル以下)

*6 検査内容：放射能測定(50ベクレル以下)及びpH

表6-25 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		L L牛乳保存試験			
		否	違反率 (%)	無脂乳 固形分 (%)	乳 脂 分 比 (%)	重 量 比 重 (%)	酸 度 (%)	検 査 検体数	検 出 検体数	<10	≤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	85	-	-	-	-	-	-	85	-	65	6	10	4	-	-	-	13	-		
牛 乳	37	-	-	最大	9.0	4.1	1.032	0.16	37	-	37	-	-	-	-	-	-	-		
				最小	8.3	3.5	1.031	0.15												
				平均	8.6	3.7	1.032	0.15												
牛 乳 (ジャージー)	1	-	-	-	9.1	4.8	1.033	0.16	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-		
低温殺菌牛乳	29	-	-	最大	9.0	3.9	1.032	0.16	29	-	12	4	9	4	-	-	-	-	-	
				最小	8.3	3.5	1.031	0.13												
				平均	8.6	3.7	1.032	0.15												
低温殺菌牛乳 (ジャージー)	1	-	-	-	9.2	4.8	1.033	0.17	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-		
加 工 乳	4	-	-	最大	10.2	-	-	0.18	4	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	
				最小	8.8	-	-	0.16												
				平均	9.5	-	-	0.17												
L L 牛 乳 (常温保存可能品)	12	-	-	最大	8.8	3.7	1.032	0.16	12	-	12	-	-	-	-	-	-	-	12	-
				最小	8.4	3.6	1.031	0.15												
				平均	8.6	3.7	1.032	0.15												
L L 加 工 乳 (常温保存可能品)	1	-	-	-	8.9	-	-	0.16	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	

表6-26 食鳥肉の検査結果

(1) 細菌検査結果(食鳥処理場B)

項目 品目	検体数	細菌数 (1g当たり)										大腸菌群 (1g当たり)						黄色ブドウ球菌 (+)	ウェルシュ菌 (+)	サルモネラ (+)	カンピロバクター・ジエネー (+)	カンピロバクター・コロモノサイトケネス (+)	リステリア・モノサイトケネス (+)
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷	≤10 ⁸	10 ⁹ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <						
食鳥肉	25	-	-	-	-	5	13	7	-	-	-	3	18	4	-	-	-	9	15	5	7	1	8

(2) 抗菌性物質検査結果

項目 品目	検体数	判定		抗生物質		合成抗菌剤
		否	違反率(%)	抽出法	分別法	
合計	68	-	-	68	25	25
食鳥肉(食鳥処理場B)	25	-	-	25	25	25
食鳥肉(食鳥処理場C)	43	-	-	43	-	-

*抗生物質、合成抗菌剤の検出検体なし

*合成抗菌剤の検査項目：チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシム、スルファジメトキシム、スルファキノキサリン、デコキネート

4 平成5年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について

概要（表7-1、表7-2）

集団給食、弁当屋、ファーストフード店、学校給食委託工場、青果物販売店等食品の製造加工及び販売施設7,118軒（立入延軒数8,416軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、1,230検体の食品等の収去検査を実施した結果、24検体が不良であった（不良率2.0%）。なお、食品衛生法違反は3検体あり、内訳はすべて食品添加物に係わる表示違反であった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等123軒に対し、始末書を徴するなど行政措置を講ずるとともに、改善を指導した。

実施結果

(1) 弁当屋・仕出し屋一斉監視指導

ア 監視指導結果（表7-1）

弁当屋及び仕出し屋等847軒（立入延軒数1,067軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、35軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査（表7-3）

93検体のそうざい類について検査を行ったところ、6検体が不良であった（不良率6.5%）。

(イ) 化学検査（表7-4）

46検体の漬物、佃煮等について検査を行ったところ、食品添加物に関する表示違反が「しょう油漬」2検体から発見された。このため、収去先の営業者に対し、適正表示品の使用を指導するとともに、製造者を所轄する自治体に通報し指導等を依頼した。

また、「たくあん漬」からソルビン酸が使用基準の上限である1.0g/kg検出された。このため、違反の発生を未然に防止するため、製造者を所轄する保健所に指導を依頼した。

(2) ファーストフード店及びファミリーレストラン一斉監視指導（表7-5）

腸管出血性大腸菌O157:H7による食中毒は、アメリカの大手ファーストフードチェーン店で、幼児2人の死亡を含む数百人の患者が発生した事件をはじめ、欧米諸国では加熱調理が不十分なハンバーガーを原因食とするものが多く報告されている。こうした事故を未然に防止するため、ファーストフード店のハンバーガーパテ及びファミリーレストランのハンバーグステーキの一斉監視指導を実施するとともに、原料及び製品の収去検査を実施した。

ア ファミリーレストランのハンバーグステーキ

ハンバーガーを取り扱う施設20系列172軒のリストアップを行い、このうち9系列23軒（各系列2～3軒）から未加熱及び加熱済ハンバーグステーキを各1検体収去した。

未加熱製品23検体の検査結果は、細菌数 $62 \times 10 \sim 16 \times 10^5$ /g、大腸菌群数 $< 10 \sim 56 \times 10^2$ /g、大腸菌陽性11検体、黄色ブドウ球菌陽性1検体、サルモネラ陽性2検体であった。

加熱済製品23検体の検査結果は、細菌数は $< 10 \sim 20 \times 10^2$ /g、大腸菌群数は < 10 /gであり、加熱済そうざいの判定基準（不良：細菌数10万/g、大腸菌群数1,000/gを超えるもの）を下回っていた。

ハンバーグステーキは未加熱冷凍品を冷蔵庫で解凍し、それぞれ各系列店ごとのマニュアルに従いグリル等で焼色を付けた後、オープン、鉄板、グリル、電子レンジ等様々な方法により

調理されていることが判明した。

イ ファーストフード店のハンバーガーパテ

ハンバーガーを取り扱う施設11系列144軒のリストアップを行い、このうち10系列26軒（各系列1～4軒）から未加熱及び加熱済ハンバーガーパテを各1検体収去した。

未加熱製品26検体の検査結果は、細菌数 $56 \times 10 \sim 47 \times 10^5 / g$ 、大腸菌群数 $< 10 \sim 40 \times 10^2 / g$ 、大腸菌陽性19検体、黄色ブドウ球菌陽性3検体であった。

加熱済製品26検体の検査結果は、細菌数 $< 10 \sim 45 \times 10^3 / g$ 、大腸菌群数 $< 10 / g$ であり、加熱済そうざいの判定基準を下回っていた。しかし、大腸菌陽性による不良が1検体(不良率3.8%)発見されたため、不良原因の調査を行い改善を指導するとともに、始末書を徴した。

なお、ハンバーガーパテは、未加熱冷凍品をそのまま鉄板上で、それぞれ各系列店ごとのマニュアルに従い所定の加熱温度と時間で調理されていることが判明した。

ウ 不良原因の調査及び指導

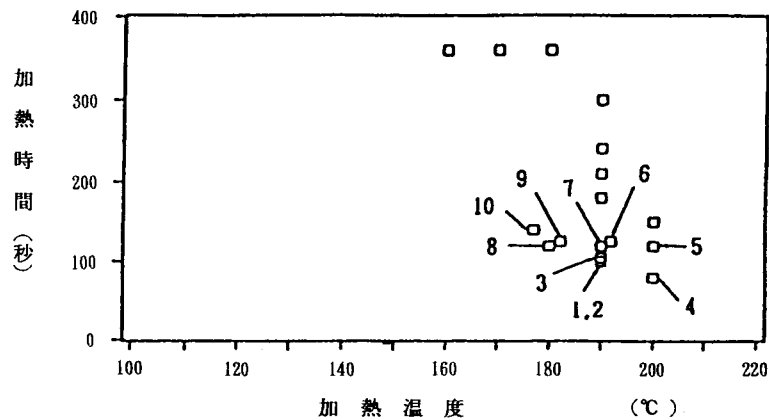


図 ハンバーガーパテの加熱時間と温度の関係

表 ハンバーガーパテの調理加熱前後の細菌数の変化

検体番号		1	2*	3	4	5	6	7	8	9	10
温度(°C)		190	190	190	200	200	192	190	180	182	177
時間(秒)		100	100	105	80	120	125	120	120	125	140
細菌数 (/g)	未加熱	78万	20万	16万	16万	560	13万	80万	4,500	58万	4,000
	加熱後	1.5万	1.3万	360	10未満	10未満	1,400	3,200	10未満	2,500	10未満

* 大腸菌陽性検体

鉄板による加熱のみで調理されたハンバーガーパテ22検体について、鉄板の加熱温度と時間の関係を図に示した。また、このうち加熱時間が低いものまたは時間が短いものを10検体抽出

し、その加熱前後の細菌数を表に示した（図及び表の検体番号は一致している）。

検体番号1及び2は同一系列の店舗であり、検体番号2の加熱後の製品から大腸菌が検出されたこと及び、両方の製品とも加熱調理による細菌数の減少が他の店舗の製品と比較して小さいことから、この店舗における加熱条件が不十分であると判断された。このため、衛生的な加熱調理方法について調査を行った結果、以下のことが判明した。

- ① 鉄板の温度を185℃に設定した場合、120秒以上の加熱が必要である。
- ② ハンバーガーパテを連続して調理する場合、鉄板の温度が低下するため、鉄板を分割して使用するか、または、同一面を使用する場合には、鉄板温度185℃で70秒以上間隔をあけることが必要である。

上記調査結果に基づき、営業者に対し調理方法のマニュアルを改善するよう指導した。

(3) 輸入かんきつ類一斉監視指導

ア 収去検査結果（表7-6）

グレープフルーツ、レモン及びオレンジ合計33検体について、防ばい剤（イマザリル、オルトフェニルフェノール、ジフェニル及びチアベンダゾール）について検査を行ったところ、添加物の使用基準に違反したものはなかった。しかし、グレープフルーツ1検体から元箱に表示のないオルトフェニルフェノールを検出した。このため、食品衛生法第11条第2項違反として収去先の営業者を指導するとともに、輸入者を所轄する自治体に通報し、営業者の指導等を依頼した。

イ ばら売りかんきつ類及びバナナの防ばい剤表示の監視指導（表7-7）

デパート、スーパー、青果物販売店等724軒に立ち入り、輸入かんきつ類及びバナナの店頭表示の監視を2,585件行った結果、かんきつ類201件が適正に表示されていなかったため、指導を行った（不良率11.4%）。

(4) 改善確認が必要な施設に対する収去検査結果（表7-8）

夏季対策事業における収去検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置」中の「特に不良」と判定された飲食店営業、菓子製造業等34軒に対し、食品の取扱い等の指導及び収去を実施した。

生菓子、そうざい類、めん類等29検体について検査を行ったところ、6検体が不良であった（不良率20.7%）。不良食品の製造者に対し、改善の指導を行うとともに、始末書を徴し厳重に注意をした。

(5) 独自事業関連収去検査結果

各保健所の設定したテーマに基づき、食品の販売業、調理営業等81施設に立ち入り、弁当、そうざい、調理器具等の拭き取り等677検体について検査を行った結果、8検体が不良であった（不良率1.2%）。これら不良食品の製造者、販売者等に対し、改善の指導を行った。

(6) 食鳥肉（食鳥処理場及び食肉販売業）一斉監視指導

ア 監視指導結果

食鳥処理場87軒及び食肉販売業230軒に立ち入り、食鳥肉の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表7-9）

食鳥肉について、細菌検査26検体及び抗菌性物質69検体について検査を実施したが、食品衛生法に違反するものはなかった。

(7) 集団給食施設（許可及び届け出）の監視指導及び実態調査

ア 監視指導結果

集団給食施設1,217軒（立入延軒数1,666軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、施設又は食品の取扱いが不良であった21軒に対し、改善を指導した。

イ 実態調査（表7-10）

各集団給食施設の事業形態、施設の種類、提供食数、調理形態等について、調査票による実態調査を実施した。調査結果は、事業計画立案の際の基礎資料とする他、各保健所における重要監視対象施設の把握とこれらの施設に対する効果的な監視の実施等に活用する。

○ 実態調査の概要

許可施設1,116軒の内訳は、事業所681軒（61.0%）、寄宿舍301軒（27.0%）、学校69軒（6.2%）、病院41軒（3.7%）であった。規模別には、「1回100食以上又は1日250食以上の施設」349軒（31.3%）、「1回50食以上100食未満又は1日100食以上250食未満」242軒（21.7%）、「1回50食未満かつ1日100食未満」525軒（47.0%）であった。

届け出施設1,362軒の内訳は、児童福祉施設407軒（29.9%）、学校359軒（26.4%）、病院159軒（11.7%）、事業所156軒（11.5%）であった。規模別には、「1回100食以上又は1日250食以上の施設」600軒（44.1%）、「1回50食以上100食未満又は1日100食以上250食未満」501軒（36.8%）、「1回50食未満かつ1日100食未満」261軒（19.2%）であった。

(8) 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（表7-11）

学校給食用パン、めん類及び米飯加工委託工場32軒に立ち入り、食品衛生監視票による採点を行った結果、32軒すべてが80点以上であった。

(9) 現場簡易検査結果（表7-12）

製造業等1,722軒について6,440件の現場簡易検査を実施し、営業者等に対し具体的な衛生指導を行った。

(10) 表示の検査結果（表7-13）

69,677検体の食品等について表示検査を行った結果、609件（0.9%）の違反を発見した。このため、食品の製造者に対し、適正表示の実施を指導した。

表7-1 業種別立入検査状況

事業名	業種	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施件数	行政措置の内訳						
							行政処分			行政処分以外の措置			
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	指導注意	票誓約書	口頭注意
合計			8,838	10,261	343	123	-	-	-	8	1	117	1
弁当屋・仕出し屋の一斉監視	飲食店営業(弁当屋)		564	713	55	21	-	-	-	1	-	21	1
	飲食店営業(仕出し屋)		190	259	28	10	-	-	-	1	-	10	-
	その他の飲食店営業		93	95	2	4	-	-	-	1	-	3	-
	小計		847	1,067	85	35	-	-	-	3	-	34	-
集団給食の一斉監視	飲食店営業(集団給食)		685	891	13	5	-	-	-	-	-	5	-
	集団給食(届出)		532	775	-	16	-	-	-	-	-	16	-
	小計		1,217	1,666	13	21	-	-	-	-	-	21	-
ハンバーグの一斉監視	ファーストフード店		100	134	22	2	-	-	-	1	-	1	-
	ファミリーレストラン		97	117	18	1	-	-	-	-	-	1	-
	小計		197	251	40	3	-	-	-	1	-	2	-
かんきつ類	青果物販売業		657	730	33	17	-	-	-	-	1	16	-
な施設の監視 改善確認が必要	飲食店営業		16	22	11	1	-	-	-	1	-	-	-
	菓子製造業		13	22	12	3	-	-	-	2	-	1	-
	その他		5	11	3	2	-	-	-	-	-	2	-
	小計		34	55	26	6	-	-	-	3	-	3	-
独自の監視 事業関連施設	販売業関係		33	61	35	5	-	-	-	-	-	5	-
	調理営業		33	49	26	12	-	-	-	-	-	12	-
	その他		15	28	11	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計		81	138	72	17	-	-	-	-	-	17	-
食鳥肉の一斉監視	食鳥処理場		87	149	48	-	-	-	-	-	-	-	-
	食肉販売業		230	312	13	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計		317	461	61	-	-	-	-	-	-	-	-
学校給食委託工場の一斉監視	菓子製造業(パン)		13	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	めん類製造業		16	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	米飯加工委託工場		3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計		32	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-
保健所で計画した一斉監視	飲食店営業		1,440	1,481	-	8	-	-	-	-	-	8	-
	菓子製造業		27	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	飲食店・菓子(臨時)		1,057	1,212	-	5	-	-	-	-	-	5	-
	その他		2,932	3,121	13	11	-	-	-	1	-	11	-
	小計		5,456	5,852	13	24	-	-	-	1	-	24	-

表7-2 食品別収去検査結果

項目 合計	合計			細菌検査			化学検査			不良軒数
	検体数	判定		検体数	判定		検体数	判定		
		不良	不率 不良%		不良	不率 不良%		不良	不率 不良%	
事業名 (主な収去品)	1,071	24 (3)	2.2	816	21	2.6	255	3 (3)	1.2	24
弁当屋・仕出し屋の一斉監視 (そうざい、漬物等)	139	8 (2)	5.8	93	6	6.5	46	2 (2)	4.3	8
ファーストフード店及びファミリー レストランの一斉監視 (ハンバーガーパテ等)	98	1	1.0	98	1	1.0	-	-	-	1
輸入かんきつ類の一斉監視 (グレープフルーツ等)	33	1 (1)	3.0	-	-	-	33	1 (1)	3.0	1
改善確認が必要な施設の監視 (生菓子、そうざい類等)	29	6	20.7	29	6	20.7	-	-	-	6
食鳥肉の一斉監視 (食鳥肉)	95	-	-	26	-	-	69	-	-	-
独自事業関連収去検査 (弁当、そうざい等)	677	8	1.2	570	8	1.4	107	-	-	8

注) () は法違反の再掲

・細菌検査の結果不良としたのは、つぎのとおり

食品名	細菌数	大腸菌群数	その他
弁当類	10万/g<	1000/g<	黄色ブドウ球菌・サルモネラ・大腸菌 陽性
調理パン	100万/g<	1000/g<	上記に同じ
加熱済そうざい	10万/g<	1000/g<	上記に同じ
未加熱そうざい	100万/g<	3000/g<	上記に同じ
洋生菓子類	10万/g<	100/g<	上記に同じ
和生菓子類	50万/g<	1000/g<	上記に同じ
ゆでめん類	10万/g<	100/g<	上記に同じ
加熱済ハンバーガーパテ	10万/g<	1000/g<	上記に同じ

・化学検査の結果不良としたのは、食品衛生法及び指導要領等に抵触するもの

表7-3 弁当屋・仕出し屋の収去検査結果（細菌検査）

項目 合計	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大 腸 菌 (+)	黄 ウ 色 球 ブ 菌 ド(+)	サ ラ ル モ ネ(+)
		不 良 数	不 良 率%	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
品 目	93	6	6.5	19	17	24	19	7	4	3	72	7	10	3	1	-	1	-
卵 加 工 品	26	1	3.8	6	3	10	4	1	2	-	23	1	2	-	-	-	-	-
揚 物	15	-	-	4	3	2	6	-	-	-	12	3	-	-	-	-	-	-
ハ ン バ ー グ	12	-	-	5	3	4	-	-	-	-	11	-	1	-	-	-	-	-
サ ン ド イ ッ チ	11	-	-	-	1	1	4	3	2	-	7	1	3	-	-	-	-	-
煮 物	7	-	-	-	1	4	1	1	-	-	4	-	3	-	-	-	-	-
焼 物	6	1	16.7	2	-	2	1	1	-	-	3	2	-	1	-	-	-	-
炒 物	4	-	-	-	3	-	-	1	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
サ ラ ダ	4	2	50.0	1	1	-	-	-	-	2	2	-	1	1	-	-	1	-
お に ぎ り	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
その他加熱済そうざい	6	2	33.3	1	1	1	2	-	-	1	4	-	-	1	1	-	-	-

表7-4 仕出し屋・弁当屋の収去検査結果（化学検査）

項目 品目	検 判 定			保存料（ソルビン酸）			その他保存料		甘味料（サッカリン）			その他甘味料		着 色 料		漂 白 剤		ニコチン酸					
	体 数	違 反 数	違 反 率（ %）	検 体 数	検 出 数	検 出 値（g/kg）			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値（g/kg）	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数		
						最 大	最 小	平 均														最 大	最 小
合 計	46	2	4.3	42	32	-	-	-	39	-	29	13	-	-	-	29	-	26	21	4	-	1	-
しょう油漬	17	2	11.7	16	16	0.64	0.23	0.49	16	-	12	8	0.35	0.10	0.23	12	-	13	12	1	-	-	-
酢 漬	10	-	-	8	8	0.32	0.06	0.21	8	-	6	5	0.33	0.04	0.20	6	-	5	5	1	-	-	-
たくあん漬	4	-	-	3	2	1.0	0.39	0.70	3	-	1	-	-	-	-	1	-	2	2	-	-	-	-
みそ漬	1	-	-	1	1	0.58			1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	1	-	-	-
佃 煮	5	-	-	5	4	0.71	0.27	0.52	5	-	3	-	-	-	-	3	-	1	1	1	-	-	-
調 味 料	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-
そ の 他	6	-	-	6	1	0.05			3	-	3	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	1	-

- 注1) 検査内容 {
- ・着 色 料：タール系色素
 - ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
 - ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- 注2) 違反の内容 {
- ・きゅうりのしょう油漬からサッカリンを0.10g/kg検出したが表示なし
 - ・きゅうりのしょう油漬からソルビン酸を0.62g/kg検出したが表示なし

表7-5 ハンバーグを提供するファーストフード店及びファミリーレストランの収去検査結果

項目 合計 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄ウ 色球 ブ菌 ド(+)	サラ ル モ ネ(+)
		不良 数	不良 率%	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合計	98	1	1.0	26	8	8	12	14	26	4	67	18	7	5	1	31	4	2
ハンバーガーパテ	未加熱	26	-	-	-	1	4	2	16	3	11	7	4	3	1	19	3	-
	加熱	26	1	3.8	14	2	3	4	3	-	26	-	-	-	-	1	-	-
ハンバーグステーキ	未加熱	23	-	-	-	1	2	9	10	1	7	11	3	2	-	11	1	2
	加熱	23	-	-	12	6	3	2	-	-	23	-	-	-	-	-	-	-

注) 検体の収去先について
 ・ハンバーガーパテ : ファーストフード店
 ・ハンバーグステーキ : ファミリーレストラン

表7-6 輸入かんきつ類の収去検査結果

項目 品目	検 判 定			イ マ ザ リ ル			オルトフェニルフェノール			ジ フ ェ ニ ル			チアベンダゾール						
	体 数	違 反 数	違 反 率 (%)	検 出 数	検 出 値 (mg / kg)			検 出 数	検 出 値 (mg / kg)			検 出 数	検 出 値 (mg / kg)						
					最 大	最 小	平 均		最 大	最 小	平 均		最 大	最 小	平 均				
合 計	33	1	3.0	19	2.0	0.3	1.1	14	2.3	0.3	0.7	-	-	-	-	24	3.9	0.2	1.1
オ レ ン ジ	9	-	-	5	0.9	0.5	0.6	3	1.1	0.6	0.9	-	-	-	-	5	1.9	0.5	1.0
レ モ ン	9	-	-	2	1.4	0.6	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	3.9	0.7	2.0
グ レ - フ ル フ ツ	15	1	6.7	12	2.0	0.3	0.8	11	2.3	0.2	0.7	-	-	-	-	14	1.9	0.2	0.8

注) 違反内容: グレ-フルフツからオルトフェニルフェノールを検出したが元箱に表示されていなかった

表7-7 ばら売りにかんきつ類及びバナナの防ばい剤表示監視指導結果

		合 計		デ パ ー ト		ス ー パ ー		青 果 物 販 売 店		そ の 他		
立 入 軒 数		724		16		406		270		32		
		かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	かんきつ類	バナナ	
検 査 件 数		1,767	818	116	53	1,061	482	533	254	57	29	
不 良 件 数		201	-	4	-	85	-	96	-	16	-	
不 良 率 (%)		11.4	-	3.4	-	8.0	-	18.0	-	28.1	-	
検 査 結 果 の 内 訳	防 ば い 剤 表 示 有 り	件数	1,189	226	86	28	782	138	289	59	32	1
		不良	14	-	-	-	12	-	2	-	-	-
	防 ば い 剤 表 示 な し	件数	578	592	30	25	279	344	244	195	25	28
		不良	187	-	4	-	73	-	94	-	16	-

表7-8 改善確認が必要な施設の収去検査結果

項目 合計	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄ウ 色球 ブ菌 ド(+)	サラ ル モ ネ(+)
		不良 数	不良 率%	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
品目	29	6	20.7	2	-	7	8	7	4	1	16	8	4	1	-	-	1	-
生菓子	13	4	30.8	1	-	3	4	3	2	-	4	6	2	1	-	-	1	-
そうざい類	8	1	12.5	1	-	3	2	1	-	1	6	1	1	-	-	-	-	-
めん類	2	1	50.0	-	-	-	-	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-
調理パン	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-
弁当類	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-

表7-9 食鳥肉の収去検査結果

(1)細菌検査

項目 品目	検 体 数	細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					黄球 菌 ブ ドウ(+)	サル モ ネ ラ(+)	ウ 菌 エル シ ユ(+)	ジェ ジュ ニ ー カン ピロ バク ター (+)	コ リ ー カン ピロ バク ター (+)	サイ トゲ ネス リス テリ ア・ モノ (+)	
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵							10 ⁵ <
食鳥肉	26	-	-	-	-	5	14	7	-	2	4	18	1	1	6	3	15	11	-	3

(2)抗菌性物質検査結果

項目 種 別	検 体 数	判 定		抗 生 物 質		合 成 抗 菌 剤
		否	違反率(%)	抽出法	分別法	
合 計	69	-	-	69	25	25
食鳥肉(食鳥処理場B)	25	-	-	25	25	25
食鳥肉(食鳥処理場C)	44	-	-	44	-	-

* 抗生物質、合成抗菌剤の検出検体なし

* 合成抗菌剤の検査項目：チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン

スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、
スルファキノキサリン、デコキネート

表7-10 集団給食施設（許可及び届け出）実態調査

提供食数 施設の種類別		合計		1回100食以上又は 1日250食以上		1回50食以上100食未満又は 1日100食以上250食未満		1回50食未満かつ 1日100食未満	
		業態数	構成比%	業態数	構成比%	業態数	構成比%	業態数	構成比%
		2,478	—	949	—	743	—	786	—
許 可 施 設	小計	1,116	100.0	349	100.0	242	100.0	525	100.0
	学 校	69	6.2	59	16.9	10	4.1	—	—
	病 院	41	3.7	27	7.7	10	4.1	4	0.8
	事 業 所	681	61.0	223	63.9	142	58.7	316	60.2
	児童福祉施設	1	0.1	—	—	—	—	1	0.2
	社会福祉施設	9	0.8	1	0.3	6	2.5	2	0.4
	矯正施設	1	0.1	—	—	1	0.4	—	—
	寄 宿 舎	301	27.0	34	9.7	70	28.9	197	37.5
	そ の 他	13	1.2	5	1.4	3	1.2	5	1.0
届 け 出 施 設	小計	1,362	100.0	600	100.0	501	100.0	261	100.0
	学 校	359	26.4	268	44.7	77	15.4	14	5.4
	病 院	159	11.7	104	17.3	47	9.4	8	3.1
	事 業 所	156	11.5	53	8.8	54	10.8	49	18.8
	児童福祉施設	407	29.9	83	13.8	217	43.3	107	41.0
	社会福祉施設	160	11.7	66	11.0	79	15.8	15	5.7
	矯正施設	8	0.6	5	0.8	3	0.6	—	—
	寄 宿 舎	88	6.5	9	1.5	22	4.4	57	21.8
	そ の 他	25	1.8	12	2.0	2	0.4	11	4.2

表 7-11 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

項目 合計	立入軒数	採 点 結 果			
		100~90	89~80	79~60	59以下
製造所	32	23	9	—	—
パン指定業者	13	10	3	—	—
めん指定業者	16	10	6	—	—
米飯指定業者	3	3	—	—	—

表 7-12 業種別現場簡易検査実施結果

		合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係	消費者等
実施軒数		1,722	81	4	1,635	2
検査件数合計		6,440	186	12	6,096	146
検 菌 査	細小計	6,261	182	4	6,032	43
	スタンプ法	5,755	108	4	5,600	43
	その他	506	74	—	432	—
内 容 査	化小計	179	4	8	64	103
	学残留塩素	60	—	—	60	—
	査AV, POV	111	4	—	4	103
	査その他	8	—	8	—	—

表7-13 食品別表示検査結果

食品名	項目	検査件数	違反件数	現場で発見した表示違反件数						検体数が判明した検査の結果表示
				無表示	名称	製造年月日	製造者住所・氏名	食品添加物	その他	
合計		69,677	609	140	48	49	61	319	5	3
小計		67,707	408	140	48	49	61	118	5	3
	マ - ガ リ ン	1,661	-	-	-	-	-	-	-	-
	酒 精 飲 料	3,297	-	-	-	-	-	-	-	-
	清 涼 飲 料 水	5,120	-	-	-	-	-	-	-	-
	食 肉 製 品	4,474	9	2	-	-	-	7	-	-
	魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ 類	1,117	-	-	-	-	-	-	-	-
	シアン化合物を含有する豆類	66	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	1,079	2	2	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	3,584	5	5	-	-	-	-	-	-
	放 射 線 照 射 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品	1,940	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れて右に掲げるもの（上記に掲げるものを除く）	食 肉	4,249	15	7	2	4	2	-	-	-
	生 か き	1,238	3	-	-	-	-	-	3	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,820	1	-	1	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	3,329	-	-	-	-	-	-	-	-
	め ん 類 （ 皮 類 を 含 む ）	2,230	5	-	2	1	1	1	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	3,487	84	27	16	21	8	14	1	-
	そ う ざ い	4,879	51	18	6	18	14	-	-	-
	生 菓 子 類	1,996	37	15	8	4	7	2	1	-
	ゆ で だ こ	473	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 加 工 食 品	11,066	129	64	13	1	29	27	-	2
	か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	1,385	67	/	/	/	/	67	/	1
	添 加 物	994	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳 類	2,936	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳 製 品	2,966	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳 ・ 乳 製 品 を 主 原 料 と す る 食 品	1,321	-	-	-	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示検査】

小 計	1,970	201	/	/	/	/	201	/	/
ばら売りかんきつ類・バナナ	1,947	201	/	/	/	/	201	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	23	-	/	/	/	/	-	/	/

5 平成5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及び表8-5）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等73,443軒（立入延軒数101,545軒）の施設に立入り、監視指導を行った。

また、18,963検体の食品等を取去し、細菌及び化学検査を行った。その結果、362検体が不良であった。不良率は1.9%であり、前年度（2.6%）を0.7ポイント下回った。

輸入食品については3,788検体検査を実施したところ、10検体が不良であった。

食品の取扱いが不良な施設や食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設等2,385軒に対し、改善を指導するとともに必要な場合については販売禁止処分あるいは始末書を徴するなど行政措置を実施した。

(2) 取去検査結果（表8-2、表8-4、及び表8-5）

18,963検体について検査したところ、365検体が不良であった。このうち成分規格や添加物の使用基準など食品衛生法に違反するものは57検体であった。

ア 細菌検査

6,435検体について細菌検査を行ったところ、293検体が不良であった。不良率は4.5%であり、前年度（6.2%）を1.7ポイント下回った。このうち食品衛生法に違反したものは、生食用かき及びアイスクリーム類等10検体であった。

輸入食品については、596検体について検査を実施したところ、不良はなかった。

イ 理化学検査

12,528検体について化学検査を行ったところ、69検体が不良であった。不良率は0.6%で、前年度（0.8%）を0.2ポイント下回った。このうち添加物の使用基準など食品衛生法に違反するものは、ソルビン酸を過量に使用した「こうなごの佃煮」および漂白剤（二酸化硫黄）が過量に残存した「生むきえび」等47検体であった。

輸入食品については、3,192検体について検査を実施したところ、不良は10検体（0.3%）であった。このうち食品衛生法に違反したものは、ソルビン酸を不正使用した乾燥マンゴー（原産国タイ）等9検体であった。

(3) 生かき関係営業一斉監視指導結果（表8-6）

魚介類販売業等の生かきを取扱う施設8,184軒（生食用かき取扱い軒数5,490軒）に立入り、監視指導を行った。

また、生食用かき605検体について成分規格等の細菌検査を行ったところ11検体が成分規格に適合していなかった。違反率は1.8%であり、前年度（3.6%）を1.8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（表8-7）

ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等6,151軒（夜間実施分3,214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（表8-8）

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5,377軒に立入り、監視指導を行った。

(6) 夜間営業一斉監視指導結果（表8-9）

年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業等1,918軒及びふぐ取扱い関係営業3,214軒

(合計5,132軒)に立入り、監視指導を行った。

(7) 表示の検査結果(表8-10)

333,005検体の食品について表示検査を行ったところ、2,347件(0.7%)の違反が発見された。違反品の製造者や販売者等に対し、適正な表示を実施するよう指導した。

(8) かんきつ類及びバナナの監視指導実施結果(表8-11及び表8-12)

かんきつ類及びバナナ151検体について、防ばい剤の検査を実施したところ、添加物の使用基準に違反したものはなかった。しかし、表示違反が1検体発見された。

また、いわゆるばら売り品に対する防ばい剤の店頭表示について、デパート、スーパー及び青果物販売店5,284軒(延べ軒数)に立入り、検査を実施した。バナナについては、2,393件検査したところ不適正なものはなかった。かんきつ類については6,100件検査したところ、1,048件(17.2%)が不適正であった。

(9) 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。

また、市場衛生検査所においても、12月29日から30日の間、市場内の施設を対象に監視指導を実施した。