

### 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10年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について	121
概 要	121
(1) 集団給食（学校）一斉監視指導	121
(2) 給食を提供する社会福祉施設等の一斉監視指導	121
(3) 給食用食材のO157汚染実態調査	121
(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	122
(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	122
(6) 表示の検査及び指導	122
(7) その他（食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視）	122
3 平成10年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	129
概 要	129
(1) 収去検査	129
(2) 食品別表示検査	129
(3) 社会福祉施設等給食の一斉点検	129
(4) 主に問題を提供する飲食店の監視指導	130
(5) 集団給食施設への食材納入業者の監視指導	130
(6) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	130
(7) その他	130
(8) 緊急監視	130
4 平成10年度食品衛生監視事業（9～11月分）の実施結果について	150
概 要	150
(1) 大規模調理施設（ホテル、レストラン、許可を有する集団給食等）一斉監視指導	150
(2) 集団給食施設（病院・事業所等）一斉監視指導	150
(3) 輸入食品一斉監視指導	150
(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	150
(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	151
(6) 食品の食中毒菌汚染実態調査（厚生省受諾事業）	151
(7) 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結果	151
(8) 自主的衛生管理推進事業	151
(9) 表示の検査及び指導	151
(10) その他（食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視）	151
(11) ピスタチオナッツに対する緊急監視	152
5 平成10年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	161
概 要	161
(1) 収去検査	161
(2) 食品別表示検査	161

(3) 生食用かき関係営業一斉監視指導	161
(4) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導	162
(5) 食肉関係営業の一斉監視指導	162
(6) 夜間営業一斉監視指導	162
(7) 大量調理施設の一斉監視指導	162
(8) スーパー移動販売車の一斉監視指導	162
(9) その他	162
6 平成10年度食品衛生監視事業（1～3月分）の実施結果について	175
概要	175
(1) 社会福祉施設等給食の一斉監視指導	175
(2) 飲食店営業（弁当等）の一斉監視指導	175
(3) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	175
(4) 食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導	176
(5) 自主的衛生管理推進事業	176
(6) 表示の検査及び指導	176
(7) その他	176
7 食品関係保健所計画事業	183
8 自主的衛生管理推進事業（製造業におけるHACCP総括表の作成事業）	188
第2節 その他の事業	189
1 現場簡易検査	189
2 夜間営業等監視事業	189
3 臨時営業等監視事業	189

# 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、食品関係業者等に対して、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。

平成 10 年度は学校給食に加えて、社会福祉施設等の給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく点検を行った。また、食品営業者の行う衛生管理を推進するため、HACCP の考え方に基づく自主的衛生管理について技術的な指導を行った。また、各保健所ごとに、緑日・祭礼等の衛生監視や特産品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

上記事業のほか、教育庁と協力して学校給食の牛乳等の検査、また、福祉局と協力して災害救助用食品の検査を実施した。

## 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 10 年度年間監視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	(平成10年度)	
		実施延べ軒数	
		69,862	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○集団給食施設(学校)の一斉監視指導</li> <li>○給食を提供する社会福祉施設等の一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○給食用食材のO157等汚染実態調査</li> <li>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○保健所が独自に計画した一斉監視</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>	676 471 22 90 65 683	2,007
6月～8月 (夏季対策)	<ul style="list-style-type: none"> <li>[夏季対策]</li> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○業種別重点監視指導</li> <li>○社会福祉施設等給食の一斉点検</li> <li>○食肉を主に提供する飲食店の監視指導</li> <li>○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導</li> <li>○集団給食施設への食材納入業者の監視指導</li> <li>○保健所独自の計画による一斉監視指導</li> <li>○いくら、オリーブに対する緊急監視</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>		37,592
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○大規模調理施設(ホテル、レストラン等)の一斉監視指導</li> <li>○集団給食施設(病院、事業所等)の一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○輸入食品の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○食品の食中毒菌汚染実態調査</li> <li>○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</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○保健所が独自に計画した一斉監視</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>	1,705 1,282 42 395 125 185 39 1,129 5,345	10,247
12月 (歳末一斉)	<ul style="list-style-type: none"> <li>[歳末一斉]</li> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○食品の製造業等一斉監視指導</li> <li>○生かき関係営業監視指導</li> <li>○ふく取扱い関係営業一斉監視指導</li> <li>○食肉関係営業一斉監視指導</li> <li>○大量調理施設の一斉監視指導</li> <li>○スーパー、移動販売車の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>		12,550
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○社会福祉施設等給食の一斉監視指導</li> <li>○飲食店営業(弁当)一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○食鳥肉(食肉販売業)の一斉監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○保健所が独自に計画した一斉監視</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>	703 2,704 39 369 1,817 1,834	7,466

(注) 保健所が独自に計画した一斉監視の実施延べ軒数には、食品関係保健所計画事業を含む。

表2 食品衛生監視事業一覧

項目	月	4・5月	6～8月 (夏季対策)
	監視事業	事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○集団給食（社会福祉施設及び学校給食等）一斉監視指導</li> <li>○O157汚染実態調査（給食用食材の検査）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul>
保健所計画事業		地域の特性を踏まえ保健所が独自に計画し、	
その他		現場簡易検査及び夜間営業	
主な収去品目		<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食用そうざい類</li> <li>○業務用食品・調味料等</li> <li>○食鳥肉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○すし種・さしみ</li> <li>○調理パン</li> <li>○弁当類</li> <li>○めん類・皮類</li> <li>○サラダ・そうざい</li> <li>○アイスクリーム類</li> <li>○豆腐</li> <li>○食肉</li> <li>○輸入食品</li> <li>○冷凍えび</li> <li>○生菓子</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○真空包装食品・液体調味料</li> <li>○鮮魚</li> </ul>
		収去検体数	細菌 380 化学 104
現場簡易検査	細菌	51,510	
	化学	207	
	計	51,717	

(平成10年度)

9 ~ 11 月	12 月 (歳末一斉)	1 ~ 3 月
<ul style="list-style-type: none"> <li>○大規模調理施設一斉監視指導</li> <li>○集団給食(病院、事業所)一斉監視指導</li> <li>○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</li> <li>○輸入食品一斉監視指導</li> <li>○食品の食中毒菌汚染実態調査(厚生省受託事業)</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導(歳末一斉)</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>・魚肉ねり製品製造業</li> <li>・そうざい製造業</li> <li>・菓子製造業</li> <li>・魚介類販売業</li> <li>・魚介類加工業</li> <li>・食料品等販売業</li> <li>・食肉販売業</li> <li>・つけ物製造業</li> <li>・飲食店(そうざい・宴会場などの大量調理施設)</li> <li>○ふく取扱い関係営業一斉監視指導</li> <li>○食肉関係営業一斉監視指導</li> <li>○生かき関係営業一斉監視指導</li> <li>○夜間営業一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○社会福祉施設等給食の一斉監視指導</li> <li>○飲食店(仕出し屋・弁当屋)一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○食鳥肉(食肉販売業)一斉監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul>

効果的な方法で実施

取 締

<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食用そうざい類</li> <li>○業務用食品・調味料等</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○輸入食品</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○生食用かき</li> <li>○そうざい類</li> <li>○魚介類加工品</li> <li>○洋生菓子・寄せ物</li> <li>○漬物・佃煮</li> <li>○鮮魚</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○そうざい類</li> <li>○業務用食品・調味料等</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul>
細菌 731 化学 244	細菌 238 化学 285	細菌 376 化学 187

表3 取去検査一覧表

(平成10年度)

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	17,390	3,623	140	3.9	12,957	2,424	129	5.3	4,433	1,199	11	0.9	
4 5月	加熱済みそうざい	536	94	1	1.1	536	94	1	1.1				
	未加熱そうざい	176	22			176	22						
	生葉	73	12	2	16.7	73	12	2	16.7				
	漬物	89	16							89	16		
	調味料	114	35							114	35		
	肉	156	26			156	26						
	食肉	597	94			376	47			221	47		
	食計	674	154			674	154						
	画面事業関連食品	77	18			48	6			29	12		
	その他食品	225	31	1	3.2	213	25	1	4.0	12	6		
小計	2,640	484	4	0.8	2,204	380	4	1.1	436	104			
6 8月 (夏季対策)	弁当・調理パン	296	52	5	9.6	239	43	5	11.6	57	9		
	サラダ・そうざい	737	157	7	4.5	534	98	6	6.1	203	59	1	1.7
	めん類・皮類	319	97	11	11.3	192	48	11	22.9	127	49		
	豆し種・刺身	302	50	1	2.0	302	50	1	2.0				
	生菓	397	59	7	11.9	385	55	7	12.7	12	4		
	アイスクリーム	362	80	14	17.5	275	55	14	25.5	87	25		
	調味料・香辛料	885	177	26	14.7	885	177	26	14.7				
	輸入食品	108	44			51	17			57	27		
	輸入食品	191	44							191	44		
	魚介類加工品	426	116	2	1.7	288	72	2	2.8	138	44		
液食	78	13	2	15.4	78	13	2	15.4					
鳥卵肉品	821	125			424	60			397	65			
その他食品	171	40	1	2.5	55	11			116	29	1	3.4	
小計	5,093	1,054	76	7.2	3,708	699	74	10.6	1,385	355	2	0.6	
9 11月	加熱済みそうざい	889	149	3	2.0	876	146	3	2.1	13	3		
	未加熱そうざい	246	41	5	12.2	246	41	5	12.2				
	生菓	57	11	2	18.2	57	11	2	18.2				
	漬物	308	75	1	1.3					308	75	1	1.3
	調味料	63	15							63	15		
	佃煮	32	8							32	8		
	肉品	392	98	3	3.1	392	98	3	3.1				
	輸入食品	228	57							228	57		
	食肉	658	94			376	47			282	47		
	食計	2,017	398	4	1.0	1,855	371	1	0.3	162	27	3	11.1
画面事業関連食品	100	25			68	17			32	8			
小計	4,990	971	18	1.9	3,870	731	14	1.9	1,120	240	4	1.7	
12月 (歳末一斉)	加熱済みそうざい	307	56	2	3.6	234	39	2	5.1	73	17		
	未加熱そうざい	96	16	1	6.3	96	16	1	6.3				
	漬物	180	45	1	2.2					180	45	1	6.3
	生菓	261	54	7	13.0	225	45	7	15.6	36	9		
	その他の菓子・菓子材料	140	42			32	6			108	36		
	生食用かき	399	109	9	8.3	348	58	9	15.5	51	51		
	肉ねり製品	412	109	1	0.9	194	50	1	2.0	218	59		
	魚介類加工品	273	92	6	6.5	96	24	3	12.5	177	68	3	4.4
	小計	2,068	523	27	5.2	1,225	238	23	9.7	843	285	4	1.4
	1 3月	加熱済みそうざい	429	79			354	59			75	20	
未加熱そうざい		276	46	4	8.7	276	46	4	8.7				
弁当・佃煮		186	31	4	12.9	186	31	4	12.9				
漬物		245	68	1	1.5					245	68	1	1.5
生菓		62	12	2	16.7	62	12	2	16.7				
調味料		57	19							57	19		
肉		480	105			296	37			184	68		
食計		787	213	4	1.9	728	185	4	2.2	59	28		
画面事業関連食品		77	18			48	6			29	12		
小計		2,599	591	15	2.5	1,950	376	14	3.7	649	215	1	0.5

## 2 平成10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2-1、表2-2）

学校及び社会福祉施設等の集団給食施設並びに食品の製造・販売施設1,408軒（立入延べ軒数2,007軒）に立ち入り、監視指導を実施した。また、459検体の収去検査を実施したところ、細菌検査結果において4検体の不良が発見された（不良率0.8%）。なお、食品衛生法（以下、「法」という。）に違反するものは発見されなかった。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設29軒に対しては、口頭注意や始末書を徴するなどの行政措置を行い、改善を指導した。さらに、営業者、消費者などを対象に講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

### 実施結果

#### (1) 集団給食（学校）一斉監視指導

##### ア 監視指導結果（表2-1）

保育園、幼稚園、学校の給食施設421軒（立入延べ軒数676軒）に立ち入り、監視指導を行った。あわせて、「学校給食施設の一斉点検及び食品等のO157汚染実態調査について」（平成9年7月7日付、厚生省生活衛生局食品保健課長通知）に基づき、前年度に改善勧告を実施した施設を対象に、当該改善計画の進捗状況の確認を行った。

##### イ 収去検査結果

###### (ア) 細菌検査結果（表2-3）

67検体中、「炒め物」1検体が不良であった（不良率1.5%）。

###### (イ) 化学検査結果（表2-4）

34検体中、法違反品はなかった。

#### (2) 給食を提供する社会福祉施設等の一斉監視指導

##### ア 監視指導結果（表2-1）

当事業は平成10年7月31日までの継続事業につき、次項「夏季対策事業」に記載する。

##### イ 収去検査結果

###### (ア) 細菌検査結果（表2-5）

51検体中、「生菓子」1検体が不良であった（不良率2.0%）。

###### (イ) 化学検査結果（表2-6）

23検体中、法違反品はなかった。

#### (3) 給食用食材のO157等汚染実態調査

##### ア 監視指導結果（表2-1）

集団給食施設への食材納入業者54軒（立入延べ軒数90軒）に立ち入り、監視指導を行うとともに食材の収去検査を実施し、O157、サルモネラ等の汚染実態調査を行った。

##### イ 収去検査結果（表2-7）

食肉類及び納入された後に加熱調理を行わずに提供される食品34検体について細菌検査を実施した。このうち、いずれの検体からもO157及びサルモネラは検出されなかったが、「生菓子」及び「豆腐」の各1検体が不良であった（不良率5.9%）。

(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果(表2-1)

前年度の一斉収去検査において細菌検査の結果が不良で指導を受けた施設13軒(立入延べ軒数22軒)に対し、改善状況を確認するために立ち入り、監視指導を行った。

イ 収去検査結果(表2-8)

17検体について細菌検査を行ったところ、不良は発見されなかった。

(5) 食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導

ア 監視指導結果(表2-1)

平成10年3月27日付、9衛生獣第1446号「平成10年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」(以下、「食鳥通知」という。)に基づき、食鳥肉を取り扱う食鳥処理場等49軒(立入延べ軒数65軒)に立ち入り、監視指導を行った。この結果、食品の取り扱い等の不良による行政措置を要する施設はなかった。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査(表2-9)

22検体中、食品衛生上、問題となる検体はなかった。

(イ) 化学検査

47検体について抗菌性物質の検査を実施したところ、法違反品はなかった。

(6) 表示の検査及び指導(表2-10)

43,120件の表示検査を実施したところ、145件の不適正表示を発見した(不適正率0.3%)。当該食品の製造者、販売者に対しては、適正表示後販売するよう指導した。

(7) その他(食品衛生講習会、保健所が独自に計画した一斉監視)(表2-11)

食品衛生に関する正しい知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会を152回(受講者数4,192人)開催した。このうち、O157を主題とした講習会は98回(受講者数、2,563人)であった。また、各保健所が独自に計画した夜間営業施設、祭礼及び自治体・団体の催事等に対する一斉監視、収去検査を46回(実施軒数2,184軒)実施した。

表2-1 業種別立入検査状況

項目 事業名 業態 合計		立 入 軒 数	立 入 延 べ 軒 数	取 去 軒 数	実行 施政 軒措 数置	行政措置の内訳					
						行政処分			その他の措置		
						営業 停止	販売 禁止	その他	始末 書	口頭 注意	その他
合計		1,408	2,007	147	29	0	0	0	2	20	7
集団給食施設 (学校)一斉 監視指導	小 学 校	298	454	13	10					4	6
	中 学 校	29	43	1	1					1	
	共 同 調 理 場	46	105	21	6					6	
	幼 稚 園	3	3								
	そ の 他 の 学 校	45	71	2	2					2	
給食を提供する 社会福祉施設等の一斉 監視指導	老 人 福 祉 施 設	81	124	19	1				1		
	保 育 所 ( 保 育 園 )	165	270	4	6					6	
	そ の 他 の 社 会 福 祉 施 設	50	77	8	1					1	
給食用食材の O157等汚 染実態調査	食 肉 販 売 業	23	43	19							
	食 肉 処 理 業	13	14	2							
	そ の 他	18	33	7	2				1		1
食品の取り扱い等の改善確 認が必要な施 設の監視指導	飲 食 店 営 業	10	18	10							
	そ の 他	3	4	2							
食鳥肉(食鳥 処理場)一斉 監視指導	食 鳥 処 理 場	41	51	32							
	食 肉 販 売 業 等	8	14	6							
保健所が独自に計画した一斉監視		575	683	1							

表2-2 収去検査結果

項目 合計	総検体数	細菌検査				化学検査				収去結果 不良軒数
		検体数	判定			検体数	判定			
			良	不良	不良率		良	不良	不良率	
事業名	459	355	351	4	1.1%	104	104	0	0.0%	4
集団給食(学校) 一斉監視指導	101	67	66	1	1.5%	34	34	0	0.0%	1
給食を提供する社会福祉 施設等の一斉監視指導	74	51	50	1	2.0%	23	23	0	0.0%	1
給食用食材のO157等 汚染実態調査	34	34	32	2	5.9%	0	0	0	0.0%	2
食品の取扱い等の改善確認が 必要な施設の監視指導	17	17	17	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0
食鳥肉(食鳥処理業) 一斉監視指導	69	22	22	0	0.0%	47	47	0	0.0%	0
保健所が独自に計画した 一斉監視	164	164	164	0	0.0%	0	0	0	0.0%	0

( ) 内は法違反の再掲

表2-3 集団給食(学校)一斉監視指導における細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群 (1gあたり)	
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>
焼・揚・炒め物	22	1	4.5	12	4	3	1	1	*1	22	1
煮物	11	0	0.0	4	3	4				11	
卵加工品	4	0	0.0	3	1					4	
その他	14	0	0.0	7	1	5	1			14	
サラダ	3	0	0.0	2	1					3	
和え物	2	0	0.0			1		1		1	1
その他	1	0	0.0		1					1	
その他の食品	10	0	0.0	7	1	1		1		10	

\*: 不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表2-4 集団給食(学校)一斉監視指導における化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		酸化防止剤(BHA/BHT)	
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸		安息香酸		その他		サッカリン		その他		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	検体数	検出数	検体数	検出数				
品名	34	0	0.0	30	0	30	0	30	0	25	0	25	0	11	0	3	0
調味料	醤油	10	0	0.0	10		10		10		7		7		2		
	ソース	13	0	0.0	11		11		11		12		12		4		
	その他	5	0	0.0	5		5		5		4		4		1		2
漬物	3	0	0.0	2		2		2		1		1		3			
その他の食品	3	0	0.0	2		2		2		1		1		1		1	

表2-5 給食を提供する社会福祉施設等の一斉監視指導における細菌検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)			
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	
品名	51	1	2.0	9	9	18	10	4	1	41	7	3	
そうざい 加熱済	焼・揚・炒め物	9	0	0.0	1	1	5	2			8		1
	煮物	11	0	0.0	1	4	3	1	2		8	3	
	卵加工品	7	0	0.0	3		3	1			6	1	
	その他	9	0	0.0	1	2	3	2	1		6	2	1
そうざい 未加熱	サラダ	5	0	0.0	1		1	2	1		3	1	1
	和え物	4	0	0.0		1	1	2			4		
	その他	2	0	0.0	1		1				2		
生菓子	4	1	25.0	1	1	1				*1	4		

\*: 不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表2-6 給食を提供する社会福祉施設等の一斉監視指導における化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄	
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸		安息香酸		その他		サッカリン		その他		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	検体数	検出数	検体数	検出数				
品名	23	0	0.0	23	7	22	3	22	2	8	0	8	0	17	5	6	0
調味料	醤油	4	0	0.0	4		4	2	4	*1	2		2		2		1
	ソース	1	0	0.0	1		1		1		1		1		1		
	その他	2	0	0.0	2		2		2		1		1		1		
漬物	酢漬	2	0	0.0	2	2	1		1					1	1		
	醤油漬	8	0	0.0	8	4	8		8		2		2		6	3	1
	その他	3	0	0.0	3		3	*2	1	3		1		1		3	2
その他の食品	3	0	0.0	3	1	3		3		1		1		3	1	2	

\*1: パラオキシ安息香酸エステル類 (0.03~0.04g/kg)

\*2: 原料由来

表2-7 給食用食材におけるO157等汚染実態調査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)					大腸菌群(1gあたり)		大腸菌(+)	黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	O157(+)
		不良数	(%不良率)	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>				
品名	34	2	5.9	1	3	1	1	2	7	1	0	0	0	0
食肉類(挽肉等)	26	0	0.0											
食肉製品	1	0	0.0	1					1					
豆腐	5	1	20.0		3		1	1	4	*1				
生菓子	2	1	50.0			1		*1	2					

注) 食肉類(挽肉等)は、サルモネラ、O157検査のみ実施

\*: 不良検体に該当する。

表2-8 食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果

項目	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)	
		不良数	(%不良率)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>
品名	17	0	0.0	2	1	4	5	4	1	14	3
そうざい	焼・揚・炒め物	4	0	0.0	2		1	1			4
	煮物	2	0	0.0		1		1			2
	サラダ・和え物	4	0	0.0				2	1	1	2
生菓子	4	0	0.0			1	1	2		4	
その他の食品	3	0	0.0			2		1		2	1

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表2-9 食鳥肉の細菌検査結果

施設(ランク別)	検体数	一般生菌数(1gあたり)			大腸菌群(1gあたり)			黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	ウエルシュ菌(+)	カンピロバクター(+)		リステリア(+)	O157(+)
		<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>				ジェジュニー	コリ		
合計	22	6	14	2	6	13	3	4	15	11	2	0	8	0
Bランク	4		2	2	1	3		2	3	3			1	
Cランク	18	6	12		5	10	3	2	12	8	2		7	

注) Bランク(年間処理羽数 5,000~30,000) Cランク(年間処理羽数 5,000未満)

表2-10 食品別表示検査結果

項目 合計	総検査件数	不適表示 不正件数	現場で発見した表示不適正件数						検査の結果 表示違反が判明 した検体数
			無表示	名称	期限表示	製造者	食品添加物	その他	
食品名	43,120	145	64	14	13	11	40	3	0
マ            ガ            リ            ン	638								
酒            精            飲            料	1,320								
清            涼            飲            料            水	2,442								
食            肉            製            品	2,227	1					1		
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	755								
シアン化合物を含有する豆類	27								
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	644							
	上記以外の冷凍食品	2,457							
放射線照射食品	0								
容器包装詰加圧加熱殺菌	1,388								
容器包装に入れられた食品(上記に掲げるものを除く)であって右に掲げるものを	食            肉	2,071	2	2					
	生            か            き	17							
	魚            肉            ね            り            製            品	1,888	1	1					
	即            席            め            ん            類	1,975							
	めん類(皮類を含む)	1,559	2	1		1			
	弁            当            ・            調            理            パ            ン	3,049	46	15	7	7	9	8	
	そ            う            ざ            い	3,515	29	17	3	3		6	
	生            菓            子            類	2,041	13	7	2		1		3
	ゆ            で            だ            こ	201							
	その他の加工食品	9,060	34	21	2	2	1	8	
かんきつ類・バナナ	536	9					9		
添            加            物	504								
乳            類	1,877								
乳            製            品	1,721								
乳・乳製品を主原料とする食品	739								
ばら売りかんきつ類・バナナ	467	8					8		
ばら売りサッカリン含有食品	2								

表2-11 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会										保健所が独自に計画した一斉監視						
		食品関係者							消費者	その他	一斉監視				収去検査等			
		営新講	業規習	許更新会	業講	態習	別会	食責講			品衛生者会	そ の 他	営業者	夜間		催し物等	祭礼・	業態別
合計		36	(13)	38	(21)	4	(2)	69	(59)	2	(2)	3	(1)	10	11	8	12	5
		741	(197)	1,261	(736)	194	(100)	1,773	(1,370)	90	(90)	133	(70)	697	556	413	499	19
多摩川		4		16	(16)			2	(2)					1	1	3		
		89		575	(575)			100	(100)					34	115	206		
秋川		2		2				38	(38)									1
		33		33				77	(77)									54
八王子		2		2				1				1		1	2			
		63		70				65				55		17	89			
南多摩		4	(4)					4	(4)									2
		55	(55)					142	(142)									180
町田		2	(2)					1	(1)					2	1			
		42	(42)					45	(45)					94	112			
多摩立川		7	(7)	2	(2)			6	(6)					1	1			
		100	(100)	58	(58)			438	(438)					13	2			
村山大和		2		1	(1)			3		1	(1)	1	(1)					1
		38		48	(48)			95		35	(35)	70	(70)					1
府中小金井		4		2	(1)	2	(2)	4	(3)					4				1
		75		72	(22)	100	(100)	456	(383)					470				173
狛江調布		1		2						1	(1)	1						
		32		51						55	(55)	8						
三鷹武蔵野		4		4		1		2							1			6
		92		125		42		30							42			24
多摩小平		2		7	(1)	1		1						1		5		
		48		229	(33)	52		6						69		207		
多摩東村山		2						5	(5)									1
		74						274	(185)									8
島しよ	大島																	1
																		6
	三宅														1			1
															6			1
	八丈								2							1		
								45							2			247
小笠原															1			
															8			

※1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。

※2 各項右欄の括弧内数字は、〇157を主題とした講習会の再掲

### 3 平成10年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について（全都集計結果）

#### 概要（表3-1、表3-2）

食品関係施設146,425軒（立入延べ軒数232,582軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、35,601検体の食品等を収去検査したところ、1,288検体の不良（不良率3.6%）が発見された。このうち、83検体については法違反品であった。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設5,481軒に対しては、口頭注意や始末書を徴するなどの行政措置を行い、改善を指導した。さらに、営業者、消費者などを対象に講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

#### 実施結果

##### (1) 収去検査

###### ア 細菌検査結果（表3-3）

16,103検体について検査したところ、1,201検体が不良であった（不良率7.5%）。このうち、19検体については法違反品であり、主な違反としては、大腸菌群を検出し、成分規格違反となった「アイスクリーム類」及び「魚肉ねり製品」、O157を検出した「いくら醤油漬」等であった。

###### イ 化学検査結果（表3-3）

19,498検体について検査を行ったところ、87検体が不良であった（不良率0.4%）。このうち、法違反品は64検体であり、主な違反としては、過酸化水素が残留した「魚介類加工品」、保存料（ソルビン酸）を過量に検出した「佃煮」、また、魚種鑑別の結果、「アブラソコムツ」と判明した魚（三枚おろし処理済み）等であった。

###### ウ 輸入食品の検査結果（表3-4）

全35,601検体のうち、輸入食品は8,666検体（24.3%）であり、このうち67検体が不良であった（不良率0.8%）。このうち、法違反は29検体であり、主な違反事例として、指定外添加物であるパラオキシ安息香酸メチルを検出した「オイスターソース」、漂白剤（二酸化硫黄）を過量に検出した乾燥果実等であった。

###### エ O157検査結果（表3-5）

細菌検査のうち、5,504検体についてはO157の検査を行ったところ、魚介類加工品1検体と食肉3検体の合計4検体からO157を検出した。魚介類加工品については、本年6月に発生したいくらによるO157食中毒事件を端に、緊急監視を実施した際の収去品（いくら醤油漬）から発見された。また、食肉については、内臓内3検体で、いずれも焼肉用であった。O157を検出した施設については作業場の消毒、従業員の検便の実施等、衛生上措置を指導した。なお、当該施設を原因とするような患者等の発生はなかった。

##### (2) 食品別表示検査（表3-6）

464,892件の表示検査を実施したところ、2,224件の不適正表示を発見した（不適正率0.5%）。当該食品の製造者、販売者に対しては、適正表示後販売するよう指導した。

##### (3) 社会福祉施設等給食の一斉点検（表3-7）

抵抗力の弱い乳幼児、老人等の食中毒を未然に防止する観点から、厚生省通知（平成10年3月27日付、衛食第34号）に基づき、平成10年4月から7月にかけて、老人福

社施設、保育園等の社会福祉施設等における給食施設2,444軒に立ち入り、一斉点検を実施した。

(4) 主に肉類を提供する飲食店の監視指導（表3-8）

食肉によるO157、サルモネラ等の食中毒を未然に防止するため、主に、食肉類を提供する飲食店3,856軒立ち入り、監視指導を実施した。この結果、食品の取扱いや取去検査の結果が不良であった154軒に対して、口頭注意、衛生指導注意票の交付等の行政措置を行い、改善を指導した。

(5) 集団給食施設への食材納入業者の監視指導（表3-9）

集団給食施設へ納入している営業者4,428軒に立ち入り、監視指導を行った。この結果、取扱い等が不良であった施設174軒に対して、改善を指導した。

(6) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果（表3-10）

食品移動販売車394件、行商393件に対し監視指導を実施したところ、無許可で営業していたり、鑑札交付を受けずに営業していた食品移動販売車及び行商を、それぞれ21件発見した。これらの営業者に対しては、直ちに営業を中止させるとともに営業許可の取得または、鑑札の交付を受けさせる等の措置を講じた。

(7) その他

ア 食品衛生講習会実施状況（表3-11）

食品衛生に関する正しい知識の普及や自主的衛生管理の推進を目的として、食品衛生講習会を1,702回（受講者数71,023人）開催した。このうち、O157を主題とした講習会は481回（受講者数19,515人）であった。

イ 独自に計画した一斉監視（表3-12）

独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な夜間営業施設や祝祭日の祭礼等に対する監視指導を524回（実施軒数18,915軒）実施した。

ウ 現場簡易検査結果（表3-13）

25,958軒の営業施設に対し、スタンプスプレッド等を用いて132,537件の現場簡易検査を行い、施設の汚染実態を把握するとともに、その結果を衛生講習会等に活用し、営業者への指導を行った。

(8) 緊急監視

ア いくらに対する緊急監視結果（表3-14）

平成10年6月に都内で発生した「いくら」を原因とするO157食中毒事件を端に、6月18日から6月24日までの間、飲食店営業（すし）、魚介類販売業等8,776軒（立入延べ軒数12,940施設）に対して緊急監視を実施した。この間、462検体の取去検査を実施したところ、いくら醤油漬1検体からO157を検出した。なお、この検体はこの食中毒事件の原因食品となったメーカーが製造したものであった。

イ オリーブに対する緊急監視結果（表3-15）

平成10年8月の都内で発生したボツリヌス食中毒事件について、患者の共通食である「塩漬オリーブ」の残品から「ボツリヌスB型菌」が検出されたことを受け、8月17日から8月21日までの間、飲食店、食品販売店等4,137軒（立入延べ軒数4,225軒）に対して緊急監視を実施した。なお、この間、93検体の取去検査を実施したところ、いずれの検体からもボツリヌス菌は検出されなかった。

表3-1 夏季対策事業実施総括表

項目		実施者						
		全	都	都	保健所	食品環境指導 センター	衛生所	特別区
立入軒数		146,425			30,635	4,869	3,418	107,503
立入延べ軒数		232,582			37,592	5,296	62,091	127,603
行政措置軒数		5,481			358	142	118	4,863
行政措置の内訳	営業停止	5						5
	販売禁止	10			1	2	4	3
	その他	14			1			13
	始末書	537			30	13	5	489
	口頭注意	4,790			301	121	109	4,259
	その他	209			25	17	29	138
	収去軒数	8,730			559	760	497	6,914
不良のあった軒数		1,029			54	27	66	882
合計	総検体数	35,601			1,054	19,610	3,530	11,407
	判				76	45	160	1,007
	不良率(%)	3.6			7.2	0.2	4.5	8.8
計定	検体数	16,103			699	5,193	1,938	8,273
	判				74	9	145	977
	不良率(%)	7.5			10.6	0.2	7.5	11.8
細菌検査	検体数	19,498			355	14,417	1,592	3,134
	判				2	36	15	34
	不良率(%)	0.4			0.6	0.2	0.9	1.1
化学検査	実施軒数	25,958			7,010		368	18,580
	実施件数	132,537			35,825		7,289	89,423
	食品移動販売 車・行商監視 指導結果	787			125		106	556
不良軒数		200			11			189
表示検査結果	検体数	464,892			87,132	155,084	70,770	151,906
	不適正軒数	2,224			289	301	147	1,487
	不適正率(%)	0.5			0.3	0.2	0.2	1.0
衛生講習会	実施回数	1,702			496	5	96	1,105
	受講者数	71,023			16,487	355	3,162	51,019

表3-2 業種別立入検査状況

業種	項目 合計	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分以外の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
	業種計	146,425	232,582	8,730	5,481	5	10	14	537	4,790	209
製 造 業 関 係	めん類製造業	567	871	237	53				19	29	5
	魚肉ねり製品製造業	144	231	25	10				1	9	
	豆腐製造業	1,582	2,236	457	164				41	123	
	清涼飲料水製造業	68	101	35	1					1	
	菓子(パンを含む)製造業	4,729	5,681	303	187			1	35	151	2
	そうざい製造業	629	930	115	34				5	26	3
	アイスクリーム製造業	1,314	2,016	618	93	1			25	59	13
	食肉製品製造業	190	2,172	3	31				1	49	
	食鳥処理場	308	428	18	15					10	
	その他の要許可製造業等	1,335	1,930	148	32				2	28	1
	液卵製造施設	8	13	4	2					1	1
	許可を要しない製造業等	515	746	8	16	1	2			11	2
小計	11,389	17,355	1,971	638	2	2	1	129	497	27	
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,412	11,504	328	275				6	274	5
	乳類販売業	9,455	11,455	74	110			1	6	99	4
	魚介類販売業	9,913	39,166	709	393	1	1	1	55	311	30
	食料品等販売業	12,361	25,222	582	343		4	2	26	274	42
	その他の要許可販売業	2,239	4,545	346	33			1	1	30	1
	許可を要しない販売業	22,131	37,252	358	205		1	1	9	195	6
	小計	64,511	129,144	2,397	1,359	1	7	5	103	1,183	88
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし)	6,662	8,847	583	347				18	325	5
	飲食店(仕出し)	1,482	2,203	450	204				31	169	4
	飲食店(弁当)	5,955	7,424	1,509	568				125	433	12
	飲食店(集団給食)	3,319	4,259	209	308				9	297	3
	飲食店(そうざい)	5,580	7,005	398	186	1	1		36	141	8
	飲食店(そば)	3,149	3,564	7	144				2	143	
	上記以外の飲食店営業	36,314	42,104	371	1,281	1		8	73	1,195	18
	喫茶店営業	3,615	4,182	11	53				4	46	2
	許可を要しない集団給食	4,449	6,495	824	393				7	361	42
	小計	70,525	86,083	4,362	3,484	2	1	8	305	3,110	94

表3-3 食品別収去検査

項目 合計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去結果 不良軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率		不良	不良率	
	35,601	16,103	1,201	7.5%	19,498	87	0.4%	1,029
食品名			( 19 )			( 64 )		
調理パン	802	708	126	17.8%	94	( )		98
弁当類	695	675	159	23.6%	20	( )		150
サラダ	1,043	740	131	17.7%	303	( )		117
そうざい類	3,235	2,396	200	8.3%	839	7	0.8%	175
すし種・さしみ	2,232	1,811	253	14.0%	421	20	4.8%	177
魚介類 (上記以外)	822	233	5	2.1%	589	5	0.8%	7
魚肉ねり製品	1,135	520	9	1.7%	615	( )		8
魚介類加工品	1,021	510	16	3.1%	511	9	1.8%	22
豆腐及び同加工品	701	676	72	10.7%	25	( )		67
めん類・皮類	1,082	254	38	15.0%	828	2	0.2%	30
牛乳・加工乳	1,167	321	1	0.3%	846	1	0.1%	1
乳製品・乳等を主 原料とした食品	919	457	2	0.4%	462	( )		1
アイスクリーム類	945	857	87	10.2%	88	( )		72
食肉	620	455	9	2.0%	165	( )		8
食鳥肉	519	277	1	0.4%	242	( )		1
食肉製品	1,000	440	3	0.7%	560	1	0.2%	3
清涼飲料水	2,476	708	( )		1,768	6	0.3%	2
生菓子	954	455	39	8.6%	499	1	0.2%	28
その他の菓子・ 菓子材料	1,630	55	( )		1,575	6	0.4%	5
液卵	38	37	11	29.7%	1	( )		9
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	437	9	( )		428	3	0.7%	2
野菜・果実及び茶	3,086	685	15	2.2%	2,401	2	0.1%	10
つけもの	1,147	209	6	2.9%	938	4	0.4%	9
農産物加工品	1,860	220	4	1.8%	1,640	12	0.7%	10
冷凍食品	1,200	354	( )		846	( )		
調味料・香辛料	1,907	500	( )		1,407	8	0.6%	4
その他の食品	1,808	1,494	14	0.9%	314	( )		13
食品添加物	195	47	( )		148	( )		
器具・容器包装 おもち	925	( )	( )		925	( )		

( ) は法違反の再掲

表3-4 食品別収去検査（輸入食品の再掲）

項目 合計	総検体数	細菌検査		化学検査		収去結果 不良軒数		
		検体数	判定		検体数		判定	
			不良	不良率			不良	不良率
	8,666	1,971	37	1.9%	6,695	30	0.4%	36
食品名			( )			( 29 )		
調理パン	16	16	1	6.3%				1
弁当類			( )			( )		
サラダ	16	8	1	12.5%	8			1
そうざい類	408	210	11	5.2%	198			6
すし種・さしみ	341	183	21	11.5%	158			10
魚介類 (上記以外)	88	26			62	4		2
魚肉ねり製品	5	5				( )		
魚介類加工品	90	16			74			
豆腐及び同加工品	7	7	1	14.3%				1
めん類・皮類	136				136			
牛乳・加工乳	10	5			5			
乳製品・乳等を主 原料とした食品	290	116			174			
アイスクリーム類	21	11	2	18.2%	10			1
食肉	117	108			9			
食鳥肉	34	25			9			
食肉製品	230	83			147			
清涼飲料水	1,005	350			655	5	0.8%	2
生菓子	69	6			63			
その他の菓子・ 菓子材料	1,220	18			1,202	2	0.2%	2
液卵								
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	224	1			223	3	1.3%	2
野菜・果実及び茶	783	79			704			
つけもの	330	138			192			
農産物加工品	1,105	121			984	10	1.0%	6
冷凍食品	667	168			499			
調味料・香辛料	1,103	260			843	6	0.7%	2
その他の食品	280	11			269			
食品添加物	9				9			
器具・容器包装 おもちゃ	62				62			

( ) は法違反の再掲

表3-5 食品別収去検査（0157検査の再掲）

項目 合計	0157検査結果		
	総検体数	判定	
		不良	不良率
食品名	5,504	4	0.0%
調理パン	346	( 1 )	
弁当類	285	( )	
サラダ	346	( )	
そうざい類	1,378	( )	
すし種・さしみ	542	( )	
魚介類 (上記以外)	52	( )	
魚肉ねり製品	50	( )	
魚介類加工品	344	1 ( 1 )	0.3%
豆腐及び同加工品	351	( )	
めん類・皮類	106	( )	
牛乳・加工乳	4	( )	
乳製品・乳等を主 原料とした食品	32	( )	
アイスクリーム類	238	( )	
食肉	406	3 ( )	0.7%
食鳥肉	125	( )	
食肉製品	95	( )	
清涼飲料水	1	( )	
菓子	97	( )	
その他の菓子・ 菓子材料	6	( )	
液卵	14	( )	
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	1	( )	
野菜・果実及び茶	235	( )	
つけもの	19	( )	
農産物加工品	37	( )	
冷凍食品	41	( )	
調味料・香辛料	5	( )	
その他の食品	166	( )	
食品添加物	0	( )	
器具・容器包装 おもちゃ	182	( )	

( )内は法違反の再掲

表3-6 食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査件数	不適正表示 件数	現場で発見した表示不適正件数						検査の結果、法の表示違反が判明した検体数
			無表示	名称	期限表示	製造者	食品添加物	その他	
計	464,892	2,224	703	147	490	375	515	29	27
マーガリン	5,343								
酒 精 飲 料	9,446	3				3			
清 涼 飲 料 水	29,502	14	5		4		4	1	
食 肉 製 品	23,772	17	6	1		2	6	2	1
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	7,373								
シアン化合物を含有する豆類	786	1				1			
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (牛かきを除く)	9,194	7	2		3		2	
	上記以外の冷凍食品	21,049	34	9		6	19		
放射線照射食品	1								
容器包装詰加圧加熱殺菌	17,058	2	1		1				1
容器包装 を除く) 入れられた であつた食 品(上記に掲 げるもの掲 げるもの	食 肉	21,433	76	20	14	28	14		
	生 か き	1,367	9	8		1			
	魚 肉 ね り 製 品	19,270	9	7	1			1	
	即 席 め ん 類	16,986	1	1					
	めん類(皮類を含む)	12,489	40	14	1	25	4	2	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	30,402	615	228	62	189	107	40	1
	そ う ざ い	41,102	417	164	33	96	96	42	3
	生 菓 子 類	15,499	113	49	6	27	12	12	7
	ゆ で だ こ	2,475	7	6				1	
	そ の 他 の 加 工 食 品	120,064	515	183	26	113	113	69	14
か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	7,502	99					99		2
添 加 物	3,077	1		1					
乳 類	16,673								
乳 製 品	20,543	5		2	0	1		2	
乳・乳製品を主原料とする食品	7,543								
ばら売りかんきつ類・バナナ	4,648	239					239		
ばら売りサッカリン含有食品	295								

表3-7 社会福祉施設等給食の一斉点検結果

1. 点検施設数

	全 都		(うち特別区を除く)都	
	300食以上	300食未満	300食以上	300食未満
点検実施施設数	28	2,416	18	878
点検実施総施設数	2,444		896	

2. 点検結果 (点検適合数及び適合率)

1 施設・設備	点 検 項 目	300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
		全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	26	16	92.9%	88.9%	2,361	855	97.7%	97.4%
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,349	860	97.2%	97.9%
3-1	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施されていますか。	26	17	92.9%	94.4%	2,088	773	86.4%	88.0%
3-2	駆除の記録が1年以上保存されていますか。	27	17	96.4%	94.4%	1,826	651	75.6%	74.1%
4	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	27	17	96.4%	94.4%	2,265	838	93.8%	95.4%
5	ねずみやこん虫の発生はありませんか。	28	18	100.0%	100.0%	2,231	843	92.3%	96.0%
6	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	13	8	46.4%	44.4%	2,005	763	83.0%	86.9%
7	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場所に限る。)が設置されていますか。	15	10	53.6%	55.6%	1,966	765	81.4%	87.1%
8	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	25	15	89.3%	83.3%	2,145	790	88.8%	90.0%
9-1	①シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	20	13	71.4%	72.2%	2,123	809	87.9%	92.1%
9-2	②加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	19	11	67.9%	61.1%	2,116	807	87.6%	91.9%
10	シンク等の非水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	27	17	96.4%	94.4%	2,362	853	97.8%	97.2%
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	27	17	96.4%	94.4%	2,217	832	91.8%	94.8%
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	18	12	64.3%	66.7%	1,985	726	82.2%	82.7%
13	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	21	13	75.0%	72.2%	2,294	843	95.0%	96.0%
14	手洗い設備の石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	26	16	92.9%	88.9%	2,136	812	88.4%	92.5%
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	28	18	100.0%	100.0%	2,242	812	92.8%	92.5%
16	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	27	17	96.4%	94.4%	2,234	832	92.5%	94.8%

2 従事者等	点 検 項 目	300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
		全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
1	健康調査が適切に実施されていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,334	858	96.6%	97.7%
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	25	17	89.3%	94.4%	2,258	854	93.5%	97.3%
3	作業場専用の履き物が使用されていますか。	27	18	96.4%	100.0%	2,319	851	96.0%	96.9%
4	手洗いが適切な時期に適切な方法で行われていますか。	26	16	92.9%	88.9%	2,319	849	96.0%	96.7%
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	14	10	50.0%	55.6%	1,686	713	69.8%	81.2%
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにされていますか。	27	17	96.4%	94.4%	2,316	850	95.9%	96.8%

3 原材料の 取り扱い	点 検 項 目	300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
		全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
1-1	①原材料について納入業者等が定期的実施する検査結果が最近1ヶ月以内に確認されていますか。	14	9	50.0%	50.0%	778	457	32.2%	52.1%
1-2	②検査結果は1年間保管されていますか。	15	10	53.6%	55.6%	784	453	32.5%	51.6%
2-1	①原材料の納入に際して調理従事者等が立ち会っていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,257	820	93.4%	93.4%
2-2	②検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検が行われていますか。	27	17	96.4%	94.4%	1,988	777	82.3%	88.5%
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量が調理当日に仕入れられていますか。	26	17	92.9%	94.4%	2,334	850	96.6%	96.8%
4-1	①原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	25	16	89.3%	88.9%	2,221	831	91.9%	94.6%
4-2	②原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	17	12	60.7%	66.7%	1,201	543	49.7%	61.8%
5-1	①原材料の包装の汚染が保管設備に持ち込まれないようにされていますか。	25	17	89.3%	94.4%	2,092	765	86.6%	87.1%
5-2	②保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	25	16	89.3%	88.9%	2,237	839	92.6%	95.6%
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理が確実に実施されていますか。	26	18	92.9%	100.0%	2,106	785	87.2%	89.4%
7-1	①冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,402	875	99.4%	99.7%
7-2	②非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,354	872	97.4%	99.3%
8	原材料が配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	22	14	78.6%	77.8%	2,062	750	85.3%	85.4%

4 調理器具 容器等	点 検 項 目	300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
		全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	25	15	89.3%	83.3%	2,284	845	94.5%	96.2%
2	調理器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	24	15	85.7%	83.3%	2,243	847	92.8%	96.5%
3	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	27	17	96.4%	94.4%	2,365	866	97.9%	98.6%
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後（使用中等やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないように）行われていますか。	26	16	92.9%	88.9%	2,315	848	95.8%	96.6%
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒され、乾燥されていますか。	27	17	96.4%	94.4%	2,301	834	95.2%	95.0%
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	24	15	85.7%	83.3%	1,973	789	81.7%	89.9%

5 使用水の 点検	点 検 結 果		300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
			全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
			・始業前 ・作業後	1-1	①使用水は、色、濁り、におい、異物の他、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査されていますか。	15	12	53.6%	66.7%	1,430
・始業前 ・作業後	1-2	②検査結果は記録されていますか。	15	12	53.6%	66.7%	1,132	423	46.9%	48.2%
・使用施設 ・実施施設	2-1	①水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査が行われていますか。	3	3	/	/	149	75	/	/
			3	3	100.0%	100.0%	122	71	81.9%	94.7%
	2-2	②検査結果は1年間保管されていますか(2-1に対する実施状況)。	3	3	100.0%	100.0%	122	71	100.0%	100.0%
・使用施設 ・実施施設	3-1	①貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃されていますか。	14	11	/	/	731	253	/	/
			14	11	100.0%	100.0%	691	247	28.6%	28.1%
	3-2	②清掃した証明書は1年間保管されていますか(3-1に対する実施状況)。	14	11	100.0%	100.0%	691	247	100.0%	100.0%

6 調理等	点 検 項 目		300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
			全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
				1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)が実施されていますか。	28	16	100.0%	88.9%	2,333
	2-1	①加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分以上等)加熱されていますか。	27	15	96.4%	83.3%	2,051	752	84.9%	85.6%
	2-2	②必要な温度及び時間の記録がされていますか。	15	10	53.6%	55.6%	1,232	531	51.0%	60.5%
	3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には30cm以上の台にのせて)行われていますか。	25	16	89.3%	88.9%	2,155	775	89.2%	88.3%
	4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	26	17	92.9%	94.4%	2,280	853	94.4%	97.2%
	5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにされていますか。	27	18	96.4%	100.0%	2,309	857	95.6%	97.6%
	6	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,262	862	93.6%	98.2%
	7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染が防止されていますか。	26	17	92.9%	94.4%	2,319	858	96.0%	97.7%
	8-1	①調理後の食品は30分以内に提供又は30分を超える場合には適切な温度管理が行われていますか。	25	16	89.3%	88.9%	2,219	838	91.8%	95.4%
	8-2	②必要な時刻及び温度の記録がされていますか。	13	10	46.4%	55.6%	1,391	603	57.6%	68.7%
・配送あり ・実施施設	9-1	①配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われていますか。	8	5	/	/	123	33	/	/
			5	5	62.5%	100.0%	51	22	41.5%	66.7%
	9-2	②必要な時刻及び温度の記録がされていますか(9-1に対する実施状況)。	4	4	80.0%	80.0%	49	22	96.1%	100.0%
	10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	26	17	92.9%	92.9%	2,351	855	97.3%	97.4%

7 廃棄物の 取り扱い	点 検 項 目	300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
		全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,369	862	98.1%	98.2%
2	返却された残さは非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	23	15	82.1%	82.1%	2,213	804	91.6%	91.6%
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	28	18	100.0%	100.0%	2,355	862	97.5%	98.2%
4	廃棄物集積場を清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,397	867	99.2%	98.7%

8 検食の保 存	点 検 項 目	300食以上		適合数/点検総数		300食未満		適合数/点検総数	
		全都	都	全都	都	全都	都	全都	都
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	28	18	100.0%	100.0%	2,268	847	93.9%	96.5%

表3-8 主に肉類を提供する飲食店の監視指導

項目 種別	実施軒数	収去実施軒数	収去検体数		実行政措置軒数	行政措置の内訳		
			食肉類	その他		口頭注意	衛生指導注意票	その他
合計	3,856	110	110	36	154	145	4	5
焼肉店	1,587	88	102	22	102	96	3	3
すき焼き しゃぶしゃぶ店	220				4	4		
その他の飲食店	2,049	22	8	14	48	45	1	2

表3-9 集団給食施設への食材納入業者の監視指導状況

項目 業種	立入軒数	収去実施軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳			
				口頭注意	衛生指導注意票	その他	
合計	4,428	254	174	178	3	9	
販売業関係	食肉販売業・食肉処理業	1,021	64	58	62		
	魚介類販売業	823	16	26	30		
	食料品等販売業	527	6	23	25		
	その他の要許可販売業	278	5	13	15		
	青果物販売業	662	11	1	4		
	その他の許可を要しない販売業	260	9				
製造・調理	飲食店営業	216	21	6	3		3
	要許可製造業	609	106	45	37	3	6
	許可を要しない製造業	32	16	2	2		

食鳥処理場は食肉販売業・食肉処理業に計上

表3-10 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

項目 違反内容	移動販売車	行商	
	合計	394	393
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	21	21
	営業許可書又は鑑札不携帯	24	22
	許可済標識、記章の掲示なし	16	9
	衛生管理運営基準、衛生基準違反	24	30
措置	改善勧告書等を徴した件数	4	6
	衛生指導注意票交付数	16	7

表3-11 講習会実施状況

項目 種類	回数	参加人数	
	合計	1,702 ( 481 )	71,023 ( 19,515 )
食品営業業者等	営業許可新規・更新	183 ( 20 )	5,286 ( 617 )
	業態別	894 ( 263 )	37,938 ( 11,951 )
	食品衛生責任者	42 ( 14 )	4,052 ( 722 )
	その他	233 ( 60 )	12,089 ( 2,757 )
	消費者	232 ( 97 )	6,308 ( 2,479 )
その他	118 ( 27 )	5,350 ( 989 )	

( )内は0157を主題にした講習会の回数及び参加人数の再掲

表3-12 独自に計画した一斉監視

種類	項目	回数	実施軒数
		合計	
	合計	524	18,915
一斉監視	夜間営業者	118	4,775
	祭礼・催し物等	129	5,760
	業態別	91	2,548
	その他	139	5,108
収去検査等		47	724

表3-13 現場簡易検査結果

検査件数(合計)	細菌検査	小計	スタンプ法	コリテップ	その他
		化学検査	残留塩素	AV・POV	その他
132,537	細菌検査	130,816	126,686	2,806	1,324
	化学検査	1,721	1,178	75	468

表3-14 いくらに対する緊急監視結果

業種	項目	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	収去検体数
		合計			
	合計	8,776	12,940	383	462
飲食店営業(すし)		3,308	3,470	145	149
魚介類販売業		2,954	6,570	52	83
食料品販売店		2,514	2,900	186	230

表3-15 塩漬オリーブに対する緊急監視結果

業種	項目	立入軒数	立入延べ軒数	当該品取扱軒数	収去軒数	収去品目数
	合計	4,137	4,225	23	45	93
飲食店営業		1,926	1,949	4	1	1
食品販売店		1,563	1,628	15	36	62
市場内店舗		272	272			
その他		376	376	4	8	30

都の保健所が実施した収去検査結果

表3-16 めん類・皮類の細菌検査結果

品名	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)							大腸菌群(1gあたり)			黄色ブドウ球菌(+)
		不良数	(%不良率)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	
ゆでめん	48	11	22.9	4	2	10	19	11	1	1	38	9	1	1
蒸しめん	39	9	23.1	4	2	6	17	8	1	*1	31	*8		
生めん	6	2	33.3			3	2	1			5		*1	*1
	3	0	0.0			1		2			2	1		

\*: 不良検体に該当する。

大腸菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-17 サラダ・そうざい等の細菌検査結果

項目		検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)					
			不良数	(%)不良率	<10	≦10 <sup>2</sup>	≦10 <sup>3</sup>	≦10 <sup>4</sup>	≦10 <sup>5</sup>	≦10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≦10 <sup>2</sup>	≦10 <sup>3</sup>	≦10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup> <
加熱済そうざい	焼・揚・炒め物	9	0	0.0	1	2	2	2	2			8		1		
	煮物	11	0	0.0	4	1	2	2	2			10	1			
	卵加工品	14	1	7.1	7	3	2		1	*1		12	1		1	
	パスタ類	3	0	0.0	1		1	1				2		1		
	その他	8	0	0.0	3	2		1	1	1		6	1	1		
未加熱そうざい	サラダ	23	2	8.7	2	2	2	3	10	3	*1	8	11	2	*1	*1
	和え物	1	0	0.0						1		1				
	その他	1	0	0.0					1					1		

\*：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-18 弁当・調理パンの細菌検査結果

項目		検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)					
			不良数	(%)不良率	<10	≦10 <sup>2</sup>	≦10 <sup>3</sup>	≦10 <sup>4</sup>	≦10 <sup>5</sup>	≦10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≦10 <sup>2</sup>	≦10 <sup>3</sup>	≦10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <
そうざい	焼・揚・炒め物	6	0	0.0	1		3	2				6				
	煮物	2	0	0.0			2					1	1			
	卵加工品	2	0	0.0	1	1						2				
調理パン	卵サンド	11	0	0.0		3	1	2	3	2		7	1	3		
	その他	19	2	10.5		2	4	5	6	1	*1	12	3	2	*2	
	バーガー類	2	0	0.0					2			1	1			
弁当	8	1	12.5	2		1	2	3			5		2	*1		
調味料	1	0	0.0		1						1					

\*：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-19 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(+)	
			違反数	(%) 違反率	<10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>		
合計		71	5	7.0	33	13	14	6	3	2	5	
アイスクリーム類	アイスクリーム	ソフト	4		0.0	3		1				
		カップ式	6		0.0	1	1	2		2		
	アイスマルク	ソフト	26	4	15.4	13	7	3	2		*1	*4
		カップ式	3		0.0		1	1	1			
	ラクトアイス	ソフト	25	1	4.0	15	2	4	2	1	*1	*1
		カップ式	3		0.0		1	1	1			
	その他(混合品等)	ソフト	1		0.0	1						
		カップ式	1		0.0			1				
氷菓	ソフト	1		0.0			1					
	カップ式	1		0.0		1						

\*: 乳製品の成分規格違反に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-20 生菓子等の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)							大腸菌群(1gあたり)				
			不良数	(%) 不良率	<10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	5×10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>
合計		71	17	23.9	7	14	14	14	14	3	2	3	46	12	11	2
洋生菓子	ケーキ類	14	5	35.7		1	1	4	5		*1	*2	10	2	*2	
	シュークリーム	21	6	28.6		4	4	6	5	*1	*1		10	6	*3	*2
	その他	13	3	23.1	2	3	4	2	1			*1	7	3	*3	
和生菓子		8	0	0.0	2	3	1		1	1			7	1		
液卵	全卵	8	1	12.5	1	2	2	1	1	*1			7		*1	
	卵黄	5	0	0.0	2	1	2						5			
	卵白	2	2	100.0				1	1							*2

\*: 不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-21 真空包装食品・液体調味料の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(+)	嫌気性芽胞菌(+)
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> <		
品名	36	1	2.8	26	6	1	1	1	1	0	2
焼・揚・炒め物	5	0	0.0	3	2						
煮物	5	0	0.0	5							
漬物	2	0	0.0	2							
調味料	12	0	0.0	9	1	1		1			
魚肉ねり製品	4	1	25.0	3					*1		
食肉製品	4	0	0.0	2	1		1				2
上記以外の食品	4	0	0.0	2	2						

\*：不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、セレウス菌、ボツリヌス、腸炎ピブリオ、クロストリジウム属を検出したものはなかった。

表3-22 すし種・さしみの細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1g当たり)				黄色ブドウ球菌(+)	腸炎ピブリオ(+)	病原ピブリオ(+)	
		不良数	(%)不良率	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>				10 <sup>4</sup> <
品名	55	6	10.9	2	3	18	23	8	1	26	22	6	0	1	1	1	2
マグロ	34	2	5.9	1	2	9	16	6		12	18	4			*1	*1	
カツオ	2	0	0.0	1			1			1	1						
サケ	2	0	0.0			1	1			1		1					
タコ	3	1	33.3				2	1		2		1				*1	
イカ	3	0	0.0			2	1			2	1						
貝類	7	2	28.6		1	4	1		*1	5	1			*1			
その他の魚介類	4	1	25.0			2	1	1		3	1			*1			

\*：不良検体に該当する。

サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-23 豆腐の細菌検査結果

項目 合計	検体数	判定		一般生菌数(1gあたり)						大腸菌群(1gあたり)		
		不良数	(%)不良率	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>
合計	50	0	0.0	3	4	9	21	11	2	49	1	0

なお、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157、腸炎ピブリオ、病原ピブリオを検出した検体はなかった。

表3-24 食鳥肉の細菌検査結果

項目	検体数	一般生菌数(1gあたり)					大腸菌群(1gあたり)				黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	ウェルシュ菌(+)	カンピロバクター(+)		リステリア(+)	O157(+)
		<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>				ジェジュニ	コリ		
国産/輸入別	66	2	14	13	5	4	11	16	10	1	3	8	6	4	0	10	0
国産	52		7	9	4	4	2	14	7	1	3	7	5	4		7	
輸入	14	2	7	4	1		9	2	3			1	1			3	

注：O157以外の検査は国産食鳥52検体中、24検体についてのみ実施

表3-25 めん類・皮類の化学検査結果

項目	検体数	判定		プロピレングリコール				保存料				着色料		二酸化硫黄		過酸化水素			
		違反数	違反率(%)	検体数	検出数	検出値(%)		ソルビン酸		その他		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	検体数	検出数	検体数	検出数								
品名	45	0	0.0	37	8			2	0	2	0	22	0	6	0	4	0		
めん類	ゆでめん	8	0	0.0	6	0								1		3			
	蒸しめん	4	0	0.0	2	0						4		1					
	生めん	17	0	0.0	14	3	1.2	0.7	2		2		13		1		1		
	その他	3	0	0.0	2	1	0.5	0.5				2		1					
餃子の皮	13	0	0.0	13	4	1.1	0.6					3		2					

表3-26 そうざい・サラダ等の化学検査結果

項目		判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤				
		検体数	違反数	違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸類		その他		サッカリン		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	(BHA/BHT)		その他	
					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					検体数	検出数	検体数	検出数
品名		58	0	0.0	55	12	55	5	55	0	28	0	28	0	25	7	13	1	4	0	2	0
そうざい	加熱済	焼・揚・炒め物	5	0	0.0	5	*2	5		5		1		1		2	1	1				
		煮物	14	0	0.0	12	2	12	3	12		6		6		6	1	3	1			
		卵加工品	6	0	0.0	6		6		6		5		5		5		3		2		1
	未加熱	その他	5	0	0.0	5		5		5		1		1		2						
		サラダ	13	0	0.0	12	2	12		12		7		7				6		2		
		その他	1	0	0.0	1		1		1		1		1								
調味料	しょうゆ	4	0	0.0	4	1	4	2	4		2		2		2							
	ソース	2	0	0.0	2		2		2		2		2		1							
	その他	2	0	0.0	2		2		2						1						1	
酢漬		6	0	0.0	6	5	6		6		3		3		6	5						

\* : 原料由来0.04g/kg、0.14g/kg (表示あり) を検出

表3-27 弁当・調理パンの化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		発色剤 (亜硝酸根)		酸化防止剤 (BHA/BHT)		
		違反数	違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		その他		サッカリン		その他		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	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数							
品名	39	0	0.0	37	15	37	1	37	0	19	4	19	0	18	9	7	6	1	0	
そうざい	焼・揚・炒め物	3	0	0.0	3		3		3		1		1		1	1				
	煮物	2	0	0.0	2	1	2		2		1		1		1	1				
	サラダ	3	0	0.0	3		3		3		2		2							
漬物	醤油漬	2	0	0.0	2	2	2		2		2	1	2		2	2				
	酢漬	5	0	0.0	5	4	5	1	5		4	3	4		4	4				
食肉製品	7	0	0.0	6	5	6		6						2		6	6			
調味料	6	0	0.0	5		5		5		2		2		1						
ナチュラルチーズ	3	0	0.0	3	3	3		3		2		2		3						
調理パン	6	0	0.0	6		6		6		4		4		3						
弁当	2	0	0.0	2		2		2		1		1		1	1	1		1		

表3-28 生菓子等の化学検査結果

項目	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤	
		違反数	違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸		その他		サッカリン		その他		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	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数						
品名	37	0	0.0	32	2	32	1	32	0	16	0	16	0	22	7	13	1	2	0
洋生菓子	ケーキ類	6	0	0.0	5	1	5		5		5		5		5		3		
	プリン	1	0	0.0	1		1		1		1		1						1
	その他	9	0	0.0	8		8		8		3		3		5	1	1		1
和生菓子	13	0	0.0	12		12		12		4		4		6	3	5	1		
製菓材料	シロップ漬	2	0	0.0	1		1		1		1		1		2	1	2		
	ジャム	3	0	0.0	3	1	3		3					3	2				
	その他	3	0	0.0	2		2	1	2		2		2		1		2		

表3-29 食鳥肉の化学検査結果

項目	抗菌性物質			農薬	寄生虫
	簡易検査法	抗生物質等	合成抗菌剤		
国産/輸入別	66	30	38	14	14
国産食鳥肉検体数	52	16	24	0	0
輸入食鳥肉検体数	14	14	14	14	14
検出検体数	0	0	0	0	0

表3-30 鮮魚に含まれる一酸化炭素の検査結果

項目 品名	検体数	違反数	(%) 違反率	検体数	検出数	検出値 (μg/kg)		
						最大	最小	平均
						鮮魚	5	0
カンパチ	1	0	0.0	1	1	350	350	350
マグロ	3	0	0.0	3	3	200	200	200
スモークマグロ	1	0	0.0	1	1	200	200	200

表3-31 えびの化学検査結果

項目	検体数	判定		漂白剤					抗菌性物質	
		違反数	(%) 違反率	二酸化硫黄			オキシテトサイクリン			
				検出値 (g/kg)			検体数	検出数		
				検体数	検出数	最大			最小	平均
合計	47	0	0.0	23	9	0.06	0.016	0.041	24	0

表3-32 輸入食品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤			
		違反数	(%) 違反率	ソルビン酸		安息香酸		その他		サッカリン		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	BHA/BHT		その他	
				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					検体数	検出数	検体数	検出数
菓子・製菓材料	51	3	5.9	32	2	32	0	32	0	26	0	26	0	29	4	20	6	3	0	10	1
漬物	23	0	0.0	11	1	11		11		12		12		16	3	8		2		4	
調味料	2	0	0.0	2		2		2		2		2		1		1					
乾燥果実	8	0	0.0	6		6		6		4		4		6		1				2	1
その他の食品	4	3	75.0	1		1		1		1		1				4	*4			1	
その他の食品	14	0	0.0	12	1	12		12		7		7		6	1	6	2	1		3	

\* : 内3検体において、干しぶどうから0.032g/kg、1.2g/kg、2.0g/kgを検出(法第7条第2項違反)