

## 第 3 章 保健所における監視指導事業

概略	99
第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	99
第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	99
第2 平成13年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について	102
1 概要	102
2 実施結果	102
(1) 給食施設（学校給食、社会福祉施設、その他）一斉監視指導	102
(2) 仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導	102
(3) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導	103
(4) 自主的衛生管理推進事業	103
(5) 総合衛生管理製造過程承認に関する監視指導	103
(6) 食品関係保健所計画事業	103
(7) 表示の検査指導	103
(8) その他（講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等）	103
第3 平成13年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	112
1 概要	112
2 実施結果	112
(1) 食品別収去検査等結果	112
(2) 社会福祉施設等給食の一斉点検結果	113
(3) 食肉（生食用を含む）及びひき肉等の一斉監視指導結果	113
(4) 食品の一時ストック施設の一斉監視指導	113
(5) 食品移動販売車及び行商に対する監視指導結果	114
(6) 表示の監視指導結果	114
(7) 食品衛生知識の普及啓発活動	114
(8) その他	114
3 都保健所が実施した一斉収去検査結果	114
第4 平成13年度食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について	136
1 概要	136
2 実施結果	136
(1) 食品関係保健所計画事業	136
(2) 給食供給者（届出）の一斉監視指導	136
(3) 社会福祉施設（病院、事業所及びボランティア等）等の一斉点検	136
(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	136
(5) 食鳥肉（食鳥処理場等）の一斉監視指導	137
(6) 食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導	137
(7) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導	137
(8) 液卵製造業及び卵選別包装業（届出）の一斉監視指導	137
(9) 自主的衛生管理推進事業	137
(10) 表示の検査・指導	138
(11) 牛海綿状脳症(BSE)に係る一斉監視	138
(12) その他	138

第5	平成13年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	149
1	概要	149
2	実施結果	149
	(1) 食品別収去検査等結果	149
	(2) 生食用かき関係業者の一斉監視指導	149
	(3) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果	150
	(4) 食肉関係業者等の一斉監視指導結果	150
	(5) 食品の流通・販売等施設の一斉監視指導結果	150
	(6) 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果	150
	(7) 夜間営業の一斉監視指導結果	150
	(8) 表示の監視指導結果	151
	(9) 食品衛生知識の普及啓発活動	151
	(10) その他	151
3	都保健所が実施した一斉収去検査結果	163
	(1) 細菌検査結果	163
	(2) 化学検査結果	165
第6	平成13年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について	167
1	概要	167
2	実施結果	167
	(1) 食品関係保健所計画事業	167
	(2) 社会福祉施設等給食の一斉点検	167
	(3) 自主的衛生管理推進事業	167
	(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	167
	(5) 輸入食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導	167
	(6) 生食用かき関係業者の一斉監視指導	168
	(7) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導	168
	(8) 食品（和生菓子等）製造業の一斉監視指導	168
	(9) 表示の検査指導	168
	(10) その他	169
第7	食品関係保健所計画事業	179
第8	自主管理推進事業（総点検調査及びモデル事業の実施）	194
第2節	その他の事業	194
第1	現場簡易検査	194
第2	夜間営業等監視事業	194
第3	臨時営業等監視事業	194

### 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13年度は、平成12年度に引き続き、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、縁日・祭礼等の衛生監視、地域で製造・消費される食品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

さらに、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査を実施した。

なお、災害救助用食品については、13年度は品質保持期限の満了するものがなかったため、実施しなかった。

#### 第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

##### 第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成13年度食品衛生監視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、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

区分	実施内容	(13年度)	
		実施延べ件数	
		71,035	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食施設の一斉監視指導</li> <li>○仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○総合衛生管理製造過程承認工場への監視指導</li> <li>○その他(保健所独自の計画による事業等)</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>	1,440 1,398 369 46 1,298 17 3,383	7,951
6月～8月 【夏季対策】	<ul style="list-style-type: none"> <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>○生食用食肉及び挽肉等の監視指導</li> <li>○テンダライズ・タンプリング処理等された食肉及び食肉の加工製品の監視指導</li> <li>○食品の一時ストック施設の監視指導</li> <li>○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導</li> <li>○乳処理施設の衛生管理状況に関する一斉点検</li> <li>○その他(保健所独自の計画による事業等)</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育、食品衛生知識の普及啓発活動</li> </ul>		35,857
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○社会福祉施設等給食の一斉点検</li> <li>○給食供給者(病院、事業所及びボランティア給食等で届出された施設)の一斉監視指導</li> <li>○食品の販売業(ディスカウントストア等)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一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○液卵製造業・卵選別包装業の一斉監視指導</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>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○その他(保健所独自の計画による事業等)</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>	459 391 740 2,311 417 104 83 55 2,282 3,559	10,401
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○食品の流通・販売等施設の一斉監視指導</li> <li>○年末年始用食品の製造施設等の一斉監視指導</li> <li>○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○食肉関係業者の一斉監視指導</li> <li>○飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業の一斉監視指導</li> <li>○表示検査等</li> </ul>		10,808
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○社会福祉施設等給食の一斉点検</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導</li> <li>○輸入食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉(食肉販売業)の一斉監視指導</li> <li>○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○食品(和生菓子等)製造業の一斉監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導</li> <li>○その他(保健所独自の計画による事業等)</li> <li>○表示の検査・指導、衛生教育</li> </ul>	198 85 956 718 988 517 786 293 20 1,457	6,018

(注) 食品関係保健所計画事業は、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 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

(平成13年度)

項目	事業	4・5月	6～8月 (夏季対策)	9～11月	12月 (歳末一斉)	1～3月	
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食施設(学校、社会福祉施設、病院、その他届出施設等)の一斉監視指導</li> <li>○仕出し、宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○総合衛生管理製造過程承認工場への監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○夏季に事故の原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導(夏季対策)</li> </ul> <p>【主な対象業種】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店(すし屋、仕出し屋、弁当屋、そうざい等)</li> <li>・給食施設</li> <li>・魚介類・食肉・乳類・食料品等の販売業</li> <li>・豆腐・めん類・アイスクリーム類・生菓子等の製造業</li> <li>・食肉処理業、食鳥処理場</li> <li>・食品の一時ストック施設</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○輸入食品の検査</li> <li>○島しょにおける民宿対策</li> <li>○食品中の食中毒菌汚染実態調査(厚生労働省委託事業)</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点検</li> <li>○給食供給者(届出)の一斉監視指導</li> <li>○食品の販売業(ディスカウントストア等)の一斉監視指導</li> <li>○液卵製造業・卵選別包装業(届出)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>○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>○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導</li> <li>○総合衛生管理製造過程承認工場への監視指導</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> </ul> <p>【主な対象業種】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店(宴会場・すし屋等)</li> <li>・魚肉ねり製品、そうざい、菓子、漬物等の各種製造業</li> <li>・魚介類等の販売業</li> <li>・魚介類加工業</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ふぐ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点検</li> <li>○食品の製造業(そうざい、菓子等)の一斉監視指導</li> <li>○生かき関係営業一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉(食肉販売業)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>○輸入食品の検査</li> <li>○総合衛生管理製造過程承認工場への監視指導</li> <li>○表示の検査・指導</li> </ul>	
	自主的衛生管理推進事業	HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理 (自主管理推進事業基本方針に基づき、実態調査表による総点検、モデル事業の実施等)					
	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、効果的な方法で実施					
	その他	現場簡易検査、夜間営業取締り(通年)					
主な収去品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>○サラダ・そうざい</li> <li>○弁当類</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等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○すし種・さしみ ○すし弁当</li> <li>○調理パン ○弁当類</li> <li>○めん類・皮類 ○サラダ・そうざい</li> <li>○アイスクリーム類 ○豆腐</li> <li>○真空(脱気)包装食品・レトルト類似食品</li> <li>○食肉(生食用・挽肉等) ○食肉の加工製品</li> <li>○牛乳・加工乳 ○食鳥肉 ○輸入食品</li> </ul>	<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>○液卵</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>○輸入食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○和生菓子</li> <li>○そうざい類</li> <li>○果実加工品</li> <li>○調味料・中華材料等</li> <li>○業務用食品</li> <li>○生食用かき</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul>		
収去検体数	細菌 240 化学 109	細菌 601 化学 326	細菌 407 化学 183	細菌 193 化学 209	細菌 218 化学 214		
現場簡易検査	細菌	43,596					
	化学	15					
	計	43,611					

表3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧 (13年度)

区分	対象食品	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%
	合計	13,416	2,700	99	3.7	9,398	1,659	84	5.1	4,018	1,041	15	1.4
4月 5月	加熱済みそうざい	816	165	3	1.8	764	152	3	2.0	52	13		
	未加熱そうざい	165	33	2	6.1	165	33	2	6.1				
	菓子類	27	5			19	3			8	2		
	調味料	87	24			15	3			72	21		
	弁当・調理パン	6	1			6	1						
	漬物	212	45	2	4.4					212	45	2	4.4
	食肉	152	24			96	12			56	12		
	事業関連	160	32	1	3.1	160	32	1	3.1				
	その他の食品	85	20			21	4			64	16		
	小計	1,710	349	8	2.3	1,246	240	6	2.5	464	109	2	1.8
6月 8月 (夏季対策)	弁当・調理パン	498	99	14	14.1	498	99	14	14.1				
	サラダ・そうざい類	759	188	9	4.8	415	82	6	7.3	344	106	3	2.8
	めん類・皮類	197	60	1	1.7	116	29	1	3.4	81	31		
	豆すり身	242	40	5	12.5	242	40	5	12.5				
	刺身	427	61	2	3.3	427	61	2	3.3				
	生菓子	434	102	11	10.8	259	51	9	17.6	175	51	2	3.9
	アイスクリーム類	375	75	8	10.7	375	75	8	10.7				
	食肉加工品	97	23	4	17.4	97	23	4	17.4				
	輸入食品	103	49							103	49		
	牛乳	174	48			96	24			78	24		
肉	265	51	5	9.8	265	51	5	9.8					
食鳥	648	116			294	58			354	58			
その他の食品	65	15			37	8			28	7			
小計	4,284	927	59	6.4	3,121	601	54	9.0	1,163	326	5	1.5	
9月 11月	加熱済みそうざい	679	117			624	104			55	13		
	未加熱そうざい	150	25	1	4.0	150	25	1	4.0				
	菓子	116	24	6	25.0	56	9	5	55.6	60	15	1	6.7
	弁当・調理パン	242	40	2	5.0	242	40	2	5.0				
	漬物	188	45	1	2.2					188	45	1	2.2
	調味料	131	32							131	32		
	生食用魚介類等	4	1			4	1						
	食鳥	210	30			120	15			90	15		
	事業関連	1,430	206	4	1.9	1,358	194	4	2.1	72	12		
	その他の食品	285	70	3	4.3	81	19			204	51	3	5.9
小計	3,435	590	17	2.9	2,635	407	12	2.9	800	183	5	2.7	
12月 (歳末一斉)	加熱済みそうざい	230	46			138	23			92	23		
	未加熱そうざい	20	4			12	2			8	2		
	漬物	182	35			126	21			56	14		
	菓子類	426	82	6	7.3	294	49	6	12.2	132	33		
	生食用かき	399	114			228	57			171	57		
	肉ねり製品	360	79	1	1.3	246	41	1	2.4	114	38		
	魚介類加工品	152	41							152	41		
	その他の食品	3	1							3	1		
	小計	1,772	402	7	1.7	1,044	193	7	3.6	728	209	0	0.0
	1月 3月	加熱済みそうざい	168	28			168	28					
未加熱そうざい		60	10			60	10						
すし種・刺身		35	5			35	5						
生食用かき		168	48			96	24			72	24		
菓子類		500	94	3	3.2	372	62	3	4.8	128	32		
輸入食品に使用されている添加物		122	61	3	4.9					122	61	3	4.9
食鳥		826	118			472	59			354	59		
事業関連		212	34			56	8			156	26		
その他の食品		124	34	2	5.9	93	22	2	9.1	31	12		
小計		2,215	432	8	1.9	1,352	218	5	2.3	863	214	3	1.4

## 第2 平成13年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

### 1 概要（表3-1-4及び表3-1-5）

本事業実施期間中、社会福祉施設、学校等の集団給食施設を始め食品の調理業、製造業及び販売業に計5,501軒（立入り延べ8,101軒）立ち入り、食品等の衛生的な取扱いについて監視指導を行い、また自主的衛生管理に関する助言等を行った。

学校給食施設の一斉監視については、平成12年12月26日付衛食第213号「学校給食施設の一斉点検の結果について」に基づき、平成9年度から平成11年度に実施してきた一斉点検の中で、適合が確認された事項や改善が確認された事項についても、改めて衛生的な取扱いが行われているか確認を行った。

また、食中毒に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者、障害者等が多く生活している社会福祉施設等に対して給食施設の一斉監視を実施した。本年度は平成11年度及び平成12年度に実施した一斉点検の結果、全項目適合と判断された施設や改善完了が確認された施設においても、改めて適切な改善が行われているか点検を実施した。

また、「食品製造業等取締条例一部改正」（平成13年3月条例第53号）について、本条例の対象となる給食供給者への周知を図るとともに、平成13年10月1日施行を踏まえた実態把握及び事前指導を行った。

本事業実施期間中、食品衛生法第17条に基づく収去（以下「収去」という。）を行い、細菌検査 241検体及び化学検査110検体、計351検体について検査を実施したところ、8検体の不良が発見された（不良率2.3%）。このうち、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していたものは2検体であった。

収去検査結果や監視指導の結果、施設の衛生管理が不良であった営業者125軒に対し、その程度に応じて始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因を明確にして改善を指導した。

このほか、各保健所が管轄する地域の重点業種を中心に、独自の計画による一斉監視を行ったり、地域住民に対して食品衛生に関する講習会を開催して食品衛生知識の向上に努めた。

## 2 実施結果

### (1) 給食施設（学校給食、社会福祉施設、その他） 一斉監視指導（表3-1-4、表3-1-6及び表3-1-7）

学校、社会福祉施設等の給食施設886軒（立入り延べ1,440軒）に立ち入り、監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった12軒に対して、口頭注意等の行政措置を実施し、改善を指導した。

これらの施設を対象に細菌検査132検体、化学検査64検体、計196検体について収去検査を行ったところ、福神漬（しょうゆ漬）1検体から着色料（赤色3号）を検出したが、着色料（赤103）と表示されており、法第11条第2項違反となった（違反率1.6%）。このほか3検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良率2.3%）。これらの食品を取り扱っていた施設に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を厳重に指導した。

### (2) 仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視 指導（表3-1-4、表3-1-8及び表3-1-9）

行楽等で需要が高まる仕出し等を行う施設1,074軒（立入り延べ1,398軒）に立ち入り、衛生的な食品の取扱いについて監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった42軒に対して、口頭注意等の行政措置を実施し、改善を指導した。これらの施設を対象に細菌検査64検体、化学検査33検体、計97検体について収去検査を行ったところ、しょうゆ漬1検体からソルビン酸1.1g/kgを検出したため、法第7条第2項違反となった（違反率3.0%）。この他に2検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」に適合せず、不良となった（不良率3.1%）。これらの食品を取り扱っていた施設に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を厳重に指導した。

**(3) 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導(表3-1-4、表3-1-10及び表3-1-11)**

平成13年3月30日付12衛生獣第879号「平成13年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場242軒(立入り延べ519軒)に対して立ち入り、監視指導を行った。この結果、1軒に対して施設の管理及び表示基準について口頭注意を行い、改善を指導した。また、Bランク施設(年間処理羽数5,000~30,000羽)から3検体、Cランク施設(1,000~5,000羽)から10検体、計13検体(市場衛生検査所実施分を含む。)の食鳥肉を収去し、細菌検査を実施したところ、サルモネラを1検体から、ウェルシュ菌を5検体から、カンピロバクター・ジェジュニを2検体から検出した。なお黄色ブドウ球菌、リステリア、カンピロバクター・コリ及び腸管出血性大腸菌O157を検出した検体はなかった。また、上記同様の施設から計13検体について抗菌性物質の収去検査を実施したところ、いずれの検体からも抗菌性物質を検出しなかった。

- ・抗生物質(簡易検査法):スクリーニング検査
- ・抗生物質(分別推定法):アミノグリコシド系、テトラサイクリン系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、サルファ剤の系統別検査
- ・抗菌性物質(合成抗菌剤):一斉分析法等による合成抗菌剤(チアンフェニコール、オルトプリム、トリメプリム、ピリメタミン、オキソリン酸、ナイカルバジン及びデコキネート)

**(4) 自主的衛生管理推進事業(表3-1-4及び表3-1-12)**

HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の導入を推進するため、飲食店営業、集団給食、食品販売業及び製造業等898軒(立入り延べ1,298軒)に立ち入り、指導を実施した。また、講習会を7回実施し、受講延べ人数は195人であった。

自主管理点検表の作成と点検の実施を指導した結果、新たに自主管理を導入した施設は31軒であった。自主管理を既に導入していた447軒に対しては、その点検内容を確認するとともに、必要な助言及び指導を実施した。

**(5) 総合衛生管理製造過程承認に関する監視指導(表3-1-4)**

「総合衛生管理製造過程承認に係る事務手順」(平成13年3月30日付12衛生獣第908号)に従い、8軒(立入り延べ17軒)に立ち入り、監視指導等を実施した。

**(6) 食品関係保健所計画事業(表3-1-4及び表3-1-5)**

各保健所ごとにテーマ及び対象施設を設定し、年間を通じて食品衛生に関する指導や助言、地域住民に対する普及啓発活動等を実施している。

本事業実施期間中、26軒(立入り延べ46軒)に立ち入り、監視指導等を実施した。また、32検体について収去検査を実施した。このうち、細菌数110,000,000/gを検出した生めん1検体が不良であった(不良率3.1%)。

**(7) 表示の検査指導(表3-1-13及び表3-1-14)**

食品及び添加物44,928件について表示検査を実施した。このうち、5,215件についてアレルギー物質を含む食品の表示検査をあわせて実施した。表示検査の結果、239品目の違反を発見した(違反率0.5%)。違反内容のうち、「製造者住所・氏名」が106件と最も多く、次いで「期限表示」が62件、「無表示」が34件の順であった。食品別の違反率については、高い順に「ばら売りかんきつ類・バナナ」が4.7%、「その他の加工食品」が1.5%、「弁当・調理パン」が1.3%であった。当該食品の製造者、販売者に対しては、適正な表示をするよう指導した。

また、遺伝子組換え食品について、608件の表示検査を実施した。あわせて、豆腐製造業、菓子製造業等249軒(立入り延べ331軒)に立ち入ったところ、遺伝子組換え食品を取り扱っていたのは2軒であった。この結果、「遺伝子組換え不分別」の旨を表示していない1品目を発見し、豆腐製造業者に対し、指導を行った。

**(8) その他(講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等)(表3-1-4及び表3-1-15)**

食品衛生に関する最新情報の提供、自主的衛生管理の推進等を目的として、食品営業者、集団給食施設関係者及び消費者等に対して、食品衛生に関する講習会及び展示会等を95回実施した。受講者数は3,418人であった。

また、早朝・夜間営業者、縁日・祭礼の臨時営業者等、通常の監視では立入りが困難な施設に対する監視指導及び業態別の監視指導等を40回、3,383軒に対して実施した。

表 3-1-4 業種別立入検査状況

事業名	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分以外		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他
合計		5,501	8,101	138	125	0	0	0	2	120	3
給食施設の一斉監視指導	小計	886	1,440	70	12				2	10	
	学校・幼稚園	271	466	33	1					1	
	病院・診療所	59	99	3	1				1		
	工場・事業所	189	309	15	6				1	5	
	社会福祉施設	312	491	18	2					2	
	寄宿舎・寮	13	15	1	2					2	
その他	42	60									
仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導	小計	1,074	1,398	32	42					40	2
	飲食店営業（仕出し屋）	138	199	29	4					3	1
	飲食店営業（弁当屋）	341	476	2	33					32	1
	飲食店営業（すし屋）	185	233								
	飲食店営業（ファミリーレストラン）	74	113	1	4					4	
	飲食店営業（宅配専門店）	18	32								
飲食店営業（その他）	318	345		1					1		
食鳥肉（食鳥処理場等）	保健所実施分	228	369	12	1					1	
	市場衛生検査所実施分	14	150	1							
自主的衛生管理推進事業		898	1,298		3					3	
総合衛生管理製造過程承認工場への監視指導		8	17								
食品関係保健所計画事業		26	46	23	1						1
その他保健所で計画した事業		2,367	3,383		66					66	

表 3-1-5 収去検査結果

事業名	項目	総検体数	細菌検査		化学検査			
			検体数	判定		検体数	判定	
				良	不良		良	不良
合計		351	241	235	6	110	108	2
給食施設の一斉監視指導		196	132	129	3	64	63	1
仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導		97	64	62	2	33	32	1
食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導*		26	13	13		13	13	
食品関係保健所計画事業		32	32	31	1			

\*市場衛生検査所実施分（2検体：細菌検査1検体、化学検査1検体）を含む。



【参考】 一斉収去検査成績に基づく措置の基準（細菌）

項目 対象食品	成 績				
	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 (0.1g 当たり)	サルモネラ
加熱済そうざい類 弁 当 類	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
サ ラ ダ 等 未加熱そうざい	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
調 理 パ ン	1,000,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
洋 生 菓 子	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
和 生 菓 子	500,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性

表 3-1-6 給食施設（学校給食、社会福祉施設、その他）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判 定		細 菌 数 (1g 当たり)							大腸菌群数 (1g 当たり)					大腸菌		腸管出血性 大腸菌 O157		
		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>8</sup>	> 10 <sup>8</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	> 10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)
合 計	132	3	2.3	58	27	21	10	9	6	1	104	13	8	5	1	1	131	1	53	0
加熱済みそうざい類	103	1	1.0	47	25	21	6	4			88	10	3	1	<i>1</i>		103		38	
未加熱そうざい(サラダ等)	22	2	9.1	5	2		3	5	6	<i>1</i>	10	2	5	4		<i>1</i>	21	<i>1</i>	13	
す し	1			1							1						1		1	
洋 生 菓 子	2			2							2						2			
和 生 菓 子	1			1							1						1		1	
め ん	2			1			1				1	1					2			
豆 腐	1			1							1						1			

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

2 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表 3-1-7 給食施設(学校給食、社会福祉施設、その他)の一斉監視指導における収去検査結果(化学検査)

品名	項目	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他			
			法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸			その他			検体数	検出数	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
							最小	最大	平均							最小	最大	平均								
合計		64	1	1.6	59	20				59	2	39	15	45	4				45	0	13	0	11	0	1	
漬物	しょうゆ漬	17	1	5.9	17	13	0.27	0.94	0.56	17	*1	12	*2 10	11	3	0.37	0.85	0.63	11		3		1			
	酢漬	10			9	7	0.14	0.39	0.23	9		7	5	6	1	0.31	0.31	0.31	6		3					
	たくあん漬	1			1					1		1	1						1				1			
調味料		16			15				15	*1	8		11					11		2		3				
農産加工食品		10			7				7		6		8					8		4		3		*3 1		
そうざい		5			5				5		2		4					4		1		2				
生菓子		2			2				2		1		2					2								
清涼飲料水		1			1				1		1		1					1				1				
その他の食品		2			2				2		1		1					1								

注1 ※1:安息香酸を検出した。

2 ※2:福神漬1検体から食用赤色3号を検出したが、着色料(赤103)と表示されていた。(法第11条第2項違反)

3 ※3:リン酸について検査を実施した。

表 3-1-8 仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

品名	項目	検体数	判定		細菌数(1g当たり)						大腸菌群数(1g当たり)						腸管出血性大腸菌O157		
			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>	(-)	(+) )
合計		64	2	3.1	11	13	15	17	5	3	0	37	13	10	1	3	0	26	0
加熱済みそうざい類		49	2	4.1	9	12	12	14	2			29	10	7	1	2		18	
未加熱そうざい(サラダ等)		11			1		2	2	3	3		4	3	3		1		8	
調味料		3			1	1	1					3							
魚介類		1						1				1							

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌を検出した検体はなかった。

表 3-1-9 仕出し・宅配サービス等を行う施設の一斉監視指導における収去検査結果(化学検査)

品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他			
		法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	ソルビン酸			その他		検体数	検出数	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		
						検出値 (g/kg)			検体数	検出数			検出値 (g/kg)			検体数	検出数								
						最小	最大	平均					最小	最大	平均										
合計	33	1	3.0	29	17				29	1	22	14	19	2				19	0	13	0	5	0	1	
漬物																									
しょうゆ漬	13	1	7.7	10	*1 10	0.18	*1 11	0.56	10		9	9	7	1	0.15	0.15	0.15	7		8		1			
酢漬	4			4	4	0.26	0.33	0.30	4		3	2	2	1	0.35	0.35	0.35	2		1					
そうざい																									
佃煮	2			2	2	0.12	0.63	0.38	2		2	1	1					1							
その他	6			6					6		4	1	5					5		3		1			
調味料	4			4					4	*2 1	2		3					3				1			
みりん	1												1					1							
農産物加工品	2			2					2		1	1								1		2			
食肉製品	1			1	1	0.59	0.59	0.59	1		1													*3 1	

注 1 ※1: 1検体からソルビン酸 1.1g/kg を検出した。(法第7条第2項違反)

2 ※2: 安息香酸を検出した。

3 ※3: 発色剤について検査し、亜硝酸根として 0.006g/kg を検出した。

表 3-1-10 食鳥肉(食肉処理場)の収去検査結果(細菌)

区分	項目	検体数	細菌数 (1g 当たり)				大腸菌群 (1g 当たり)				サルモネラ (+)	ウエルシユ菌 (+)	カンピロバクテリヤ (+)
			< 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>	< 10 <sup>4</sup>			
			合計	13	0	2	6	5	3	3			
保健所	Bランク	2		2		1		1				1	
	Cランク	10		2	3	5	1	3	6	*1 1	5	1	
市場	Bランク	1			1		1						

注 ※1 サルモネラ 07 を検出した。

黄色ブドウ球菌、カンピロバクテリヤ・コリ、リステリア、腸管出血性大腸菌 0157 は検出されなかった。

表 3-1-11 食鳥肉(食肉処理場)の収去検査結果(抗菌性物質)

品目	項目	抗菌性物質					
		簡易検査法		分別推定法		合成抗菌剤	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		13	0	13	0	13	0
保健所	Bランク	2		2		2	
	Cランク	10		10		10	
市場	Bランク	1		1		1	

表3-1-12 自主的衛生管理推進事業実施結果

業 種	項 目	立入り軒数	立入り延べ軒数	自主管理の導入			講習会	
				導入済施設数	再 掲		回数	受講延べ人数
					点検実施施設数	新規導入施設数		
合 計		898	1,298	447	351	31	7	195
飲 食 店 営 業	仕 出 し	40	54	11	9			
	弁 当 屋	67	95	8	5			
	そ う ざ い 店	75	85	10	6	2		
	集 団 給 食	42	56	23	16			
	す し 屋	34	44	2	2			
集 団 給 食	学 校	164	234	154	154	25		
	病 院 ・ 診 療 所	31	50	14	14			
	事 業 所	60	85	27	24			
食 品 販 売 業 製 造 業	そ の 他	183	298	144	95			
	ス ー パ ー ・ デ パ ー ト	28	40	6	4	1		
	鮮 魚 店	24	32	2	2			
	精 肉 店	14	18					
	そ う ざ い 店	19	28	3	2			
	そ の 他	12	14					
	菓 子 製 造 業	44	61	12	8	1		
	そ う ざ い 製 造 業	16	28	5	4			
	豆 腐 製 造 業	28	46	19	1			
	そ の 他 の 製 造 業	12	25	7	5	2		
そ の 他	5	5						

表3-1-13 食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	表示違反品目数 現場で発見した	現場で発見した表示違反件数						違反が判明した品目数 収去検査の結果表示	食品の表示検査件(再掲) アレルギー物質を含む
					無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他		
合計	44,928	239	0.5	238	34	24	62	106	22	2	1	5,215
マ ー ガ リ ン	527											
酒 精 飲 料	1,036											
清 涼 飲 料 水	2,470											
食 肉 製 品	2,243											85
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ 類	618											75
シアン化合物を含有する豆類	31											
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く。)	632										3
	上記以外の冷凍食品	2,127										84
放射線照射食品	0											
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,703											268
鶏卵	鶏の殻付き卵	1,099	3	0.3	3	3						63
	鶏の液卵	45										4
容器包装(除く。)に入れられた食品(上記に掲げるものを除く。)	食 肉	2,649	9	0.3	9	5	4					
	生 か き	27										
	魚 肉 ね り 製 品	1,655										137
	即 席 め ん 類	1,731										412
	めん類(皮類を含む。)	1,287	1	0.1	1			1				364
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	3,032	39	1.3	39	12	3	22	2	2		763
	そ う ざ い	4,892	32	0.7	32	10	2	8	17			582
	生 菓 子 類	1,859	12	0.6	12	2	2	8	1			376
	ゆ で だ こ	145										
	その他の加工食品	8,262	126	1.5	125	2	13	23	86	4	1	1,159
かんきつ類・バナナ	310										33	
遺伝子組換え食品*	608	1	0.2	1						1	47	
保健機能食品	131											13
添 加 物	442											5
乳 類	1,666											386
乳 製 品	2,052											225
乳・乳製品を主原料とする食品	1,308											131
ばら売りがんきつ類・バナナ	341	16	4.7	16					16			

\*別表第5の3の上欄に掲げる作物である食品及びこれを原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含む。)

表3-1-14 遺伝子組換え食品に係る立入検査状況

項目 業種	立入り軒数	立入り延べ軒数	取扱 遺伝子組換え食品 軒数	現場で発見した表示違反		
				表示違反品目数	違反内容	
					分別表示なし 遺伝子組換え	不分別表示なし 遺伝子組換え
合計	249	331	2	1	0	1
豆腐製造業	99	131	2	1		1
納豆製造業	2	4				
みそ製造業	4	4				
菓子製造業	119	160				
めん類製造業	5	5				
その他	20	27				

表3-1-15 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 及 び 展 示 会 等					保健所が独自に実施した一斉監視等				
		合 計	食 品 衛 生 講 習 会			食 品 衛 生 展 示 会 等 に 関 する 消 費 者	合 計	催 し 物 等 祭 礼	業 態 別	そ の 他	
			食 品 関 係 者 ※ 1								
			新 規 ・ 更 新 営 業 許 可	業 態 別	※ 2 そ の 他						
合 計		95	10	57	23	3	2	40	15	13	12
		3,418	40	1,894	1,141	93	250	3,383	1,630	884	869
多 摩 川		7		3	3		1	5	1		4
		463		105	108		250	216	44		172
秋 川		4		4				4		3	1
		121		121				280		270	10
八 王 子		6		5	1			1		1	
		192		158	34			42		42	
南 多 摩		12	2	7	3			4	3		1
		497	8	301	188			158	134		24
町 田		5	1	3	1			3	1	1	1
		171	17	134	20			421	65	173	183
多 摩 立 川		8		7	1			1	1		
		346		242	104			43	43		
村 山 大 和		2		1	1			2		2	
		61		41	20			52		52	
府 中 小 金 井		15	2	10	3			6	5	1	
		412	2	274	136			1,254	1,236	18	
狛 江 調 布		8	2	5		1		2	1		1
		258	6	240		12		30	11		19
三 鷹 武 蔵 野		7	2	1	4			3	1		2
		235	4	10	221			297	39		258
多 摩 小 平		8		6	1		1	2		2	
		214		206	8		※ 4	65		65	
多 摩 東 村 山		7	1	1	3	2		3	2	1	
		291	3	12	195	81		59	58	1	
島 しょ	大 島 ※ 3	4		3	1			1		1	
		40		33	7			252		252	
	三 宅	0						1			1
		0						20			20
	八 丈	2		1	1			1			1
	117		17	100				183		183	
小 笠 原		0						1		1	
		0						11		11	

注 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 ※ 1 : 食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。  
 3 ※ 2 : 教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。  
 4 ※ 3 : 島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。  
 5 ※ 4 : ラジオ聴取者

### 第3 平成13年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

#### 1 概要(表3-1-16から表3-1-18まで)

夏季対策期間中、食品の調理業、製造業、販売業及び社会福祉施設等の集団給食施設に合計125,171軒(立ち入り延べ203,329軒)立ち入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。

特に本年は、①牛たたき等食肉の加工製品を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生を踏まえ、飲食店等における食肉の処理状況の監視指導と収去検査、②食品の一次ストック施設に対する監視指導を行った。また、31,305検体の食品等について収去検査を

実施したところ953検体の不良を発見した(不良率3.0%)。このうち75検体は、食品衛生法(以下「法」という。)に違反していた。

収去検査結果、食品の取扱い等が不良であった施設5,602軒に対して、法違反に対する行政処分を始め、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生教室の開催等を通じて、食品衛生の知識向上及び食品営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

#### 2 実施結果

##### (1) 食品別収去検査等結果

###### ア 細菌検査結果(表3-1-16、表3-1-18及び表3-1-22)

食品等14,677検体について検査を実施したところ、895検体が不良であった。不良率は6.1%で、昨年度の7.0%を0.9ポイント下回った。

食品別に不良率を見ると、高い順に「調理パン」(20.4%)、「弁当類」(17.8%)、「サラダ」(15.2%)となっており、上位2品目は前年度と同じであった。このうち20検体は法違反品であった。主な事例として、大腸菌群が陽性となり成分規格違反となった「アイスクリーム類」、「牛乳」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-22を参照のこと。

###### イ 化学検査結果(表3-1-16、表3-1-18及び表3-1-22)

食品等16,628検体について検査を実施したところ、58検体が不良であった。不良率は0.3%で、昨年度と同様であった。このうち、法違反品は55検体であった。主な事例として、亜硝酸ナトリウム

(発色剤)を対象外に使用していた「まぐろ乾製品(魚介類加工品)」、着色料(黄色5号)を検出したにもかかわらず表示のなかった「サラダ(そうざい)」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-22を参照のこと。

###### ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-16、表3-1-19及び表3-1-22)

総収去検体数31,305検体のうち、輸入食品は8,288検体(26.5%)で、このうち29検体の不良を発見した。不良率は0.4%で、昨年度の0.7%を0.3ポイント下回った。このうち、法違反品は24検体であった。主な事例として、二酸化硫黄(漂白剤)が過量に残存する「ペパーソース(調味料 原産国:ペリーズ)」、食用黄色5号(着色料)を使用しているがその旨の表示のない「チョコレート菓子(原産国:アメリカ)」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-22を参照のこと。

#### ※ 亜硝酸ナトリウムを使用したまぐろ乾製品(魚介類加工品)について

市場衛生検査所において、まぐろ乾製品(魚介類加工品)を収去し、検査したところ、亜硝酸根として0.035g/kg検出した。食品衛生法では、食品、添加物の規格基準において、魚介類加工品には亜硝酸ナトリウムを使用することができず、当該添加物の対象外使用が疑われたため、製造者を所管する千葉県へ調査を依頼した。

製造者を所轄する千葉県の調査によると、製造過程において亜硝酸ナトリウムを発色剤として当該品を製造していたことが判明したため、食品衛生法第7条第2項違反が確定した。

そのため、市場内に保管されていた当該品の残品(3.5kg)について販売禁止の行政処分を行った。



### エ 腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）の検査結果（表3-1-20）

O157による食中毒と汚染拡大を防止する目的で、細菌検査14,677検体のうち、4,299検体について、O157の検査を併せて実施した。この結果、牛内臓肉2検体からO157を検出した（検出率0.05%）。

O157を検出した検体については汚染源調査のため、収去先施設のふき取り検査を行うとともに、汚染拡大を防止するため、従業員に対する検便の実施や施設の消毒について指導を行った。なお、当該施設を原因とする食中毒事件の発生はなかった。

### オ アイスクリーム類の細菌検査結果（表3-1-21及び表3-1-22）

スクリーニング検査を含む768検体について細菌検査を実施したところ62検体が不良であった。不良率は8.1%で、昨年度の10.4%を2.3ポイント下回った。このうち、法違反品は14検体であった。当該製造者に対しては、機械の洗浄消毒等製造工程について改善を指導するとともに、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行った。

### カ その他（表3-1-22）

市場内の立入検査時に、有毒部位である卵巣の混入した「ゴマフグ白子」が発見され、法第4条第2号違反品として、加工者を所管する自治体に通報するとともに、当該品以外の残品への卵巣の混入がないことを確認した。

### (2) 社会福祉施設等給食の一斉点検結果（表3-1-23）

厚生労働省通知に基づき、O157等に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者が多く生活している社会福祉施設等の集団給食施設について、一斉点検を行った。

本事業実施期間中において、延べ2,969施設に立ち入り、84施設に対し改善指示の通知を行った。昨年度改善指示した施設を含め、137施設から改善計画書が提出された。

### (3) 食肉（生食用を含む）及びひき肉等の一斉監視指導結果（表3-1-24、表3-1-25及び表3-1-26）

飲食店営業、食肉販売業等延べ12,554軒に立ち入り、生食用食肉及びひき肉等の取扱いについて監視指導を行った。このうち、生食用食肉の衛生基準に不適合の食肉を生食用として提供、販売等した644軒について、行政指導を行った。また、平成12年及び13年3月に、都外のチェーンレストランにおいて、テンダライズ処理<sup>\*1</sup>、タンプリング処理<sup>\*2</sup>された牛肉のサイコロステーキを原因食品とするO157食中毒事件が発生した。このため、飲食店営業、食肉販売業等延べ11,110軒に立ち入り、監視指導を行ったところ、テンダライズ処理<sup>\*1</sup>、タンプリング処理<sup>\*2</sup>、結着処理<sup>\*3</sup>を行った食肉を取り扱っている施設は延べ222軒であった。このうち、「中心部までの十分な加熱が必要である」旨を表示していなかった施設等109軒に対し、適切な表示及び十分な加熱調理等を指導した。

さらに、平成13年3月下旬に発生した関東一円のスーパーでスライスされた牛たたきによるO157食中毒を踏まえ、スーパー等の食肉販売業、食料品等販売業等延べ6,642軒に立ち入り、監視指導を行った。このうち、66軒に対し、食肉加工製品の衛生的な取扱い等を指導した。

- ※ 1：テンダライズ処理：剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理
- ※ 2：タンプリング処理：調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理
- ※ 3：結着：肉塊又は細切肉を結着材料（でんぷん、たん白等）により密着させる処理

### (4) 食品の一時ストック施設の一斉監視指導（表3-1-27）

平成12年の加工乳等による食中毒を発端として、多数の食品に関する苦情が保健所に届けられた。このなかには、異味・異臭の原因として、食品の一次ストック施設における取扱いの不備によるものが見受けられた。このため、乳類販売業、食肉販売業等の一次ストック施設延べ563軒に立ち入り、温度管理等について監視指導を行った。このうち、16軒に対し、保管温度等を指導した。

**(5) 食品移動販売車及び行商に対する監視指導結果  
(表3-1-28)**

営業の許可なく食品を販売している、食品移動販売車や行商に対する苦情は、都心部の保健所を中心に、毎年複数寄せられている。また、炎天下での食品の取扱いについても事故が危くされる。そのため、食品移動販売車及び行商614軒に対して監視指導を実施し、無許可で営業していた移動販売車21軒と鑑札の交付を受けずに行商を行っていた31人に対し、直ちに営業を中止させ、営業許可や鑑札の交付を受けてから従事するよう厳重に指導した。

**(6) 表示の監視指導結果 (表3-1-29及び表3-1-30)**

食品等445,181件の表示検査を実施したところ、1,358件の表示違反を発見した(違反率0.3%)。このうち、「無表示」が474件と最も多く、次いで、「食品添加物」288件、「製造者住所・氏名」243件であった。また、食品別に違反率をみると、高い順に「ばら売りがんきつ類・バナナ」(2.6%)、「弁当・調理パン」(1.1%)、「そうざい」及び「生かき」(0.7%)となっており、上位2品目は昨年度と同じであった。当該食品の製造者、販売者に対しては適正な表示方法を指導した。また、保健機能食品については、33,103件、アレルギー物質を含む食品は、152,404件の表示検査を実施した。

遺伝子組換え食品について、58,996件の表示検査を実施した。また、豆腐製造業等延べ3,475軒に立ち入ったところ、遺伝子組換え食品を取り扱っ

ていたのは154軒であった。この結果、「遺伝子組換え不分別」の旨を表示していない豆腐16品目を発見し、豆腐製造業7軒に対し、指導を行った。

**(7) 食品衛生知識の普及啓発活動**

**ア 衛生講習会等の実施状況結果 (表3-1-31)**

食品衛生に関する最新情報の提供と衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進を目的として、食品営業者、集団給食施設関係者、消費者等に対して、講習会や食品衛生教室を1,425回実施し58,551人の参加があった。このうち、0157を主題にした衛生講習会は375回実施し、参加人数は13,750人であった。

**イ 現場簡易検査実施結果 (表3-1-32)**

21,624軒に対して、まな板、手指、食品等、117,165検体の現場簡易検査を行い、施設の汚染実態を把握した。また、検査結果については衛生講習会等に活用し、営業者の普及啓発に努めた。

**(8) その他**

**独自の計画による一斉監視等の実施結果 (表3-1-33)**

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な施設に対する監視指導、一斉収去検査を318回実施し、9,134軒に立ち入りを行った。夜間営業施設や祝祭日のイベント出店者に対する一斉監視のほか、地域特性のある独自計画事業として、表3-1-33に示す報告があった。

**3 都保健所が実施した一斉収去検査結果 (127P【参考】、表3-1-34から表3-1-50まで)**

(食鳥肉の検査については、市場衛生検査所実施分を含む。) 本年度は、牛たたき及び加工乳による食中毒の発生を踏まえ、食肉の加工製品及び牛乳・加工乳の収去検査を新たに実施した。

表3-1-16 平成13年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

実施機関 項目			全 都 特 別 区 都 保 健 所			食 品 環 境 指 導 セ ン タ ー	市 場 衛 生 検 査 所 及 び 芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所	( 参 考 ) 平 成 12 年 度 全 都
			全	都	特 別 区	都	保 健 所	
立 入 り 軒 数			125,171	90,791	25,575	5,417	3,388	133,458
立 入 り 延 べ 軒 数			203,329	107,142	35,857	6,091	54,239	226,419
行 政 措 置 実 施 軒 数			5,602	4,568	444	140	450	6,661
行 政 措 置 の 内 訳	行 政 処 分	営 業 停 止	0	0	0	0	0	0
		販 売 禁 止	1	0	0	0	1	5
		そ の 他	1	1	0	0	0	3
	処 分 以 外 の 措 置	始 末 書 等	528	495	22	10	1	352
		口 頭 注 意	4,816	3,877	366	130	443	5,479
		そ の 他	337	246	58	22	11	1,413
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		7,500	5,829	642	776	253	8,059
	不 良 の あ っ た 軒 数		808	710	58	29	11	939
	合 計	総 検 体 数	31,305	9,978	927	18,223	2,177	29,663
		判 定	不 良	953	831	59	32	31
		不 良 率 ( % )	3.0	8.3	6.4	0.2	1.4	3.5
	細 菌 検 査	検 体 数	14,677	7,640	601	5,358	1,078	14,103
		判 定	不 良	895	808	54	8	25
		不 良 率 ( % )	6.1	10.6	9.0	0.1	2.3	7.0
	化 学 検 査	検 体 数	16,628	2,338	326	12,865	1,099	15,560
		判 定	不 良	58	23	5	24	6
	不 良 率 ( % )	0.3	1.0	1.5	0.2	0.5	0.3	
表 示 検 査 結 果		検 体 数	445,181	164,914	80,003	145,055	55,209	458,012
		不 良	1,358	756	263	120	219	1,651
		不 良 率 ( % )	0.3	0.5	0.3	0.1	0.4	0.4
食 品 販 売 移 動 ・ 車 監 視 結 果 指 導	実 施 軒 数	614	441	149		24	1,178	
	違 反 件 数	151	150	1		0	322	
衛 生 講 習 会	実 施 回 数	1,425	936	415		74	1,579	
	受 講 者 数	58,551	42,907	12,992		2,652	64,950	

表3-1-17 業種別立入検査状況

業種	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳						違反・不適の内容								
						行政処分			行政処分以外			施設基準等	管理運営基準等				製造基準等	表示基準	その他	
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他		施設の管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い	その他				
合計		125,171	203,329	7,500	5,602	0	1	1	528	4,816	337	349	1,030	746	2,258	668	49	1,358	1,000	
製 造 業 関 係	めん類製造業	494	753	247	45				6	40	1	6	22	5	12	9		12	5	
	魚肉ねり製品製造業	105	184	16	1				1											1
	豆腐製造業	1,409	2,046	461	156				32	118	9	6	49	29	63	23	3	17		31
	清涼飲料水製造業	73	139	14	1					1										1
	菓子(パンを含む)製造業	4,452	5,670	278	158				22	128	7	3	29	6	46	7		79		27
	そうざい製造業	560	899	111	46				9	34	4		9	5	14				11	13
	アイスクリーム類製造業	1,328	2,059	534	74				24	44	12		1	19	30	2	9	2		30
	食肉製品製造業	110	174	5	5				1	4									8	2
	食肉処理業	462	2,299	40	89							14	24	11	15	40	2			7
	食鳥処理場	290	423	9	9							2	5	1	4	1				1
	液卵製造業	3	59	1																
	その他の要許可製造業等	963	1,546	133	21					21	1	3	1		7	2			5	5
	許可を要しない製造業等	846	1,269	6	11					8	1		2		3				3	3
	小計	11,095	17,520	1,855	616	0	0	0	95	496	35	34	142	76	194	84	14	137		126
販 売 業 関 係	食肉販売業	7,338	10,582	383	406				8	398	4	38	93	44	229	69		47	56	
	乳類販売業	7,727	9,481	112	73				7	64	3	4	5	10	42	1		4	13	
	魚介類販売業	8,330	36,066	590	408				50	353	7	14	73	102	186	59	2	34		35
	食料品等販売業	11,448	22,896	485	583	1	1		35	545	23	14	27	21	133	7	3	537		49
	その他の要許可販売業	561	2,550	21	83				6	74	3				9	9				65
	許可を要しない販売業	23,525	35,077	435	220				3	190	36	9	10	5	35	7	6	200		45
	小計	58,929	116,652	2,026	1,773	0	1	1	109	1,624	76	79	208	182	634	152	11	822		263
	調 理 業 関 係	飲食店(すし屋)	5,263	6,709	416	362				33	330	5	40	120	94	169	90	5	5	
飲食店(仕出し屋)		1,346	2,208	323	144				34	110	7	15	32	43	79	16	6	2		22
飲食店(弁当屋)		5,669	7,679	1,223	600				96	460	64	6	58	76	232	27	7	239		106
飲食店(集団給食)		3,039	4,003	221	266				6	262	2	17	58	79	137	49	1			22
飲食店(そうざい)		4,908	6,337	310	233				43	178	14	16	39	23	70	36		141		30
飲食店(そば屋)		2,387	2,861	5	114				1	112	1	2	31	10	60	10				3
飲食店(焼肉店・居酒屋)		2,964	3,466	57	398				16	372	1	5	32	30	268	17			5	153
飲食店(ファミリーレストラン)		491	598	15	18				1	16	1		3	5	8				1	3
飲食店(旅館・ホテル)		868	1,109	4	17					17			5	1	11	1				
飲食店(一般)(上記を除く)		19,053	22,381	258	525				71	418	37	60	144	52	208	58			5	110
上記以外の飲食店営業		2,619	3,214	19	142				11	131	1	10	31	7	24	49			1	66
喫茶店営業		2,165	2,713	3	7				7											7
許可を要しない集団給食		4,375	5,879	765	387				5	290	93	65	127	68	164	79	5			59
小計		55,147	69,157	3,619	3,213	0	0	0	324	2,696	226	236	680	488	1,430	432	24	399		611

注 食中毒事件の調査等本事業以外の実績については計上していない。

表3-1-18 食品別収去検査結果（全数）

項目 食品分類	総 検 体 数	細菌検査					化学検査					不 収 去 軒 結 果
		検 体 数	判定			検 体 数	判定					
			良	不良 不良数	不良率 (%)		法違反 (再掲)	良	不良 不良数	不良率 (%)	法違反 (再掲)	
合 計	31,305	14,677	13,782	895	6.1	( 20 )	16,628	16,570	58	0.3	( 55 )	808
調 理 パ ン	664	599	477	122	20.4	( )	65	65			( )	97
弁 当 類	956	920	756	164	17.8	( )	36	36			( )	129
サ ラ ダ	721	573	486	87	15.2	( )	148	146	2	1.4	( 2 )	81
そ う ざ い 類	3,800	2,347	2,176	171	7.3	( 1 )	1,453	1,449	4	0.3	( 2 )	135
す し 種・さ し み	1,441	1,255	1,125	130	10.4	( )	186	186			( )	121
魚 介 類 (上 記 以 外)	1,057	785	778	7	0.9	( )	272	272			( )	5
魚 肉 ね り 製 品	721	278	273	5	1.8	( 2 )	443	443			( )	5
魚 介 類 加 工 品	1,015	592	589	3	0.5	( )	423	414	9	2.1	( 9 )	8
豆 腐 及 び 同 加 工 品	616	603	541	62	10.3	( )	13	13			( )	59
め ん 類・皮 類	555	212	203	9	4.2	( )	343	342	1	0.3	( )	9
牛 乳・加 工 乳	1,157	527	525	2	0.4	( 2 )	630	630			( )	2
乳 製 品・乳 等 を 主 原 料 と し た 食 品	552	369	368	1	0.3	( 1 )	183	183			( )	1
ア イ ス ク リ ー ム 類	831	768	706	62	8.1	( 14 )	63	63			( )	55
食 肉	1,402	1,004	988	16	1.6	( )	398	397	1	0.3	( 1 )	16
食 鳥 肉	666	335	333	2	0.6	( )	331	331			( )	2
食 肉 製 品	1,907	772	760	12	1.6	( )	1,135	1,131	4	0.4	( 4 )	12
清 涼 飲 料 水	1,974	521	521			( )	1,453	1,450	3	0.2	( 3 )	3
生 菓 子	1,476	497	469	28	5.6	( )	979	976	3	0.3	( 3 )	28
そ の 他 の 菓 子・ 菓 子 材 料	907	52	50	2	3.8	( )	855	847	8	0.9	( 8 )	9
液 卵	16	15	15			( )	1	1			( )	
輸 入 バ ナ ナ・ 輸 入 か ん き つ 類	96					( )	96	93	3	3.1	( 3 )	2
野 菜・果 実 及 び 茶	2,937	555	550	5	0.9	( )	2,382	2,381	1		( 1 )	6
つ け も の	464	84	80	4	4.8	( )	380	377	3	0.8	( 3 )	7
農 産 物 加 工 品	1,313	114	114			( )	1,199	1,193	6	0.5	( 6 )	6
冷 凍 食 品	1,162	437	437			( )	725	725			( )	
調 味 料・香 辛 料	1,113	160	160			( )	953	948	5	0.5	( 5 )	5
そ の 他 の 食 品	1,111	303	302	1	0.3	( )	808	803	5	0.6	( 5 )	5
食 品 添 加 物	7					( )	7	7			( )	
器 具・容 器 包 装 お も ち や	668					( )	668	668			( )	

注1 スクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは、「不良」とし、法違反の再掲はしていない。

2 括弧内 斜体字 は法違反の再掲

表3-1-19 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

食品分類	項目	総 検 体 数	細菌検査			化学検査			不 良 収 去 結 果 数
			検 体 数	判定		検 体 数	判定		
				良	不良 法違反 (再掲)		良	不良 法違反 (再掲)	
合計		8,288	1,982	1,977	5 (0)	6,306	6,282	24 (24)	21
調理パン					( )			( )	
弁当類	1	1	1		( )			( )	
サラダ					( )			( )	
そうざい類	166	33	33		( )	133	133	( )	
すし種・さしみ	182	101	97	4	( )	81	81	( )	1
魚介類 (上記以外)	501	428	428		( )	73	73	( )	
魚肉ねり製品					( )			( )	
魚介類加工品	75	39	38	1	( )	36	31	5 (5)	3
豆腐及び同加工品					( )			( )	
めん類・皮類					( )			( )	
牛乳・加工乳					( )			( )	
乳製品・乳等を主 原料とした食品	214	60	60		( )	154	154	( )	
アイスクリーム類	12	6	6		( )	6	6	( )	
食肉	438	168	168		( )	270	270	( )	
食鳥肉	384	151	151		( )	233	233	( )	
食肉製品	373	127	127		( )	246	246	( )	
清涼飲料水	597	239	239		( )	358	356	2 (2)	2
生菓子	330	4	4		( )	326	324	2 (2)	2
その他の菓子・ 菓子材料	627				( )	627	621	6 (6)	5
液卵					( )			( )	
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	96				( )	96	93	3 (3)	2
野菜・果実及び茶	1,755	242	242		( )	1,513	1,513	( )	
つけもの	29	2	2		( )	27	27	( )	
農産物加工品	456	10	10		( )	446	444	2 (2)	2
冷凍食品	804	299	299		( )	505	505	( )	
調味料・香辛料	607	60	60		( )	547	546	1 (1)	1
その他の食品	501	12	12		( )	489	486	3 (3)	3
食品添加物					( )			( )	
器具・容器包装 おもちゃ	140				( )	140	140	( )	

注1 スクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは、「不良」とし、法違反の再掲はしていない

2 括弧内 斜体字 は法違反の再掲

表3-1-20 食品別収去検査結果（〇157検査の再掲）

食品分類	項目	0157検査結果		
		検体数	判定	
	良		不良	法違反 (再掲)
合計		4,299	4,297	2 (0)
調理パン		336	336	( )
弁当類		408	408	( )
サラダ		295	295	( )
そうざい類		981	981	( )
すし種・さしみ		229	229	( )
魚介類 (上記以外)		37	37	( )
魚肉ねり製品		37	37	( )
魚介類加工品		61	61	( )
豆腐及び同加工品		310	310	( )
めん類・皮類		67	67	( )
牛乳・加工乳		48	48	( )
乳製品・乳等を主 原料とした食品		29	29	( )
アイスクリーム類		154	154	( )
食肉		574	572	2 ( )
食鳥肉		145	145	( )
食肉製品		140	140	( )
清涼飲料水		6	6	( )
生菓子		160	160	( )
その他の菓子・ 菓子材料		3	3	( )
液卵		4	4	( )
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類				( )
野菜・果実及び茶		174	174	( )
つけもの		18	18	( )
農産物加工品		18	18	( )
冷凍食品		30	30	( )
調味料・香辛料		9	9	( )
その他の食品		26	26	( )
食品添加物				( )
器具・容器包装 おもちゃ				( )

注 括弧内 斜体字 は法違反の再掲

表3-1-21 食品別収去検査（アイスクリーム類の細菌検査の再掲）

項目		総検体数	都区検査機関送付分						スクリーニング					
			検査検体数	判定			不良の内訳			検査検体数	判定		不良の内訳	
				適	不良	法違反 (再掲)	細菌数	大腸菌群	その他		適	不良	細菌数	大腸菌群
種類	合計	768	344	328	16	( 14 )	1	14	1	424	378	46	5	44
アイスクリーム	ソフトクリーム アイス	82	25	25		( )				57	52	5		5
	ハードアイス アイス	66	49	48	1	( 1 )		1		17	16	1		1
	デッシャー等 での小分け品	7	5	4	1	/		1		2	2			
アイスマイルク	ソフトクリーム アイス	315	122	114	8	( 8 )	1	7		193	171	22	5	20
	ハードアイス アイス	34	22	21	1	( 1 )		1		12	9	3		3
	デッシャー等 での小分け品	15	13	13		/				2		2		2
ラクトアイス	ソフトクリーム アイス	157	45	42	3	( 3 )		3		112	101	11		11
	ハードアイス アイス	39	29	28	1	( 1 )		1		10	9	1		1
	デッシャー等 での小分け品	6	4	3	1	/			1	2	1	1		1
氷菓	ハードアイス アイス	36	28	28		( )				8	8			
	デッシャー等 での小分け品	5	2	2		/				3	3			
その他	ソフトクリーム アイス	4	0			( )				4	4			
	ハードアイス アイス	0	0			( )								
	デッシャー等 での小分け品	2	0			/				2	2			

注1 括弧内 斜体字 は法違反の実数を再掲

2 スクリーニング検査(保健所検査室等で実施する検査)で成分規格に適合しなかったものは「不良」として計上している。



表3-1-22 取去検査の結果判明した法違反品

違反条文	食品分類名	違反内容	検査結果	違反検体数			
細菌検査	第7条第2項	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	まぜごはんの素	細菌試験陽性	1		
		魚肉ねり製品	焼きちくわ シュウマイ巻	大腸菌群陽性 大腸菌群陽性	1 1		
		牛乳	牛乳	大腸菌群陽性	2		
		乳酸菌飲料	乳酸菌飲料	乳酸菌数 $20 \times 10^5$ /ml検出	1		
		アイスクリーム類	アイスクリーム(ハードタイプ)	成分規格違反	大腸菌群陽性	1	
			アイスマイルク(ソフトタイプ)	大腸菌群陽性	7		
			アイスマイルク(ソフトタイプ)	細菌数超過 $58 \times 10^4$ /g検出	1		
			アイスマイルク(ハードタイプ)	大腸菌群陽性	1		
			ラクトアイス(ソフトタイプ)	大腸菌群陽性	3		
			ラクトアイス(ハードタイプ)	大腸菌群陽性	1		
小計				20			
化学検査	第7条第2項	魚介類加工品	まぐろ乾製品	亜硝酸ナトリウム0.035g/kg検出	1		
		食肉	食肉	ソルビン酸0.81g/kg検出	1		
		食肉製品	ササミスモークチキン(加熱後包装加熱食肉製品)	成分規格違反	亜硝酸根0.080g/kg検出	1	
			スモークチキン(加熱後包装加熱食肉製品)	亜硝酸根0.074g/kg検出	1		
		清涼飲料水	炭酸飲料	沈殿物を認める	1		
	野菜・果実	きゅうり	ディルドリン0.06ppm検出	1			
	農産物加工品	れんこん(水煮)	添加物の過量残存	二酸化硫黄0.047g/kg検出	1		
	第7条第2項及び第11条第2項	魚介類加工品	干しえび【輸】	添加物の過量残存 添加物表示なし	二酸化硫黄0.36g/kg、0.24g/kg、0.19g/kg、0.17g/kg、0.12g/kgを検出し、表示なし	5	
		調味料	ペパーソース【輸】	添加物の過量残存 添加物表示なし	二酸化硫黄1.7g/kgを検出し、表示なし	1	
	第11条第2項又は第7条第2項(疑)	食肉製品	ラックスハム(非加熱食肉製品)	表示違反又は成分規格違反	水分活性0.95	1	
化学検査	第11条第2項	そうざい	サラダ	着色料(黄5)を検出したが表示なし	1		
			サラダ	着色料(赤106)を検出したが表示なし	1		
			煮物	ソルビン酸0.16g/kgを検出したが表示なし	1		
		魚介類加工品	生あみ(佃煮)	安息香酸0.19g/kgを検出したが表示なし	1		
			くるみ小女子	ソルビン酸0.39g/kgを検出したが表示なし	1		
		食肉製品	粒うに	着色料(黄4)を検出したが表示なし	1		
			辛子明太子	亜硝酸根0.0020g/kgを検出したが表示なし	1		
		清涼飲料水	パイナップル果汁入り飲料【輸】	添加物表示なし	亜硝酸根0.025g/kgを検出したが表示なし	1	
			10%ぶどう果汁入り飲料【輸】	添加物表示なし	安息香酸0.01g/kgを検出したが表示なし	1	
		生菓子	フルーツパン【輸】	添加物表示なし	着色料(赤40、青1)を検出したが表示なし	1	
	マンゴープリン【輸】		添加物表示なし	着色料(黄4)を検出したが表示なし	1		
	その他の菓子・菓子材料	もなか	添加物表示なし	着色料(黄4)を検出したが表示なし	1		
		ねりようかん	添加物表示なし	着色料(赤106)を検出したが表示なし	1		
		グミキャンディー【輸】	添加物表示なし	着色料(黄4、青1)を検出したが表示なし	1		
		チョコレート菓子【輸】	添加物表示なし	着色料(赤40)を検出したが表示なし	1		
		チューイングガム【輸】	添加物表示なし	着色料(黄5)を検出したが表示なし	2		
		飴菓子	添加物表示なし	アセスルフアムカリウム0.02g/kgを検出したが表示なし	1		
		ポテチチップス【輸】	添加物表示なし	着色料(黄4)を検出したが表示なし	1		
		アップルソース【輸】	添加物表示なし	着色料(赤40)を検出したが表示なし	1		
	野菜・果実	ばら売りグレープフルーツ【輸】	添加物表示なし	着色料(赤40)を検出したが表示なし	1		
バナナ【輸】		添加物表示なし	イマザリル0.0004g/kgを検出したが表示なし	1			
バナナ【輸】		添加物表示なし	チアベンダゾール0.0005g/kgを検出したが表示なし	1			
化学検査	第11条第2項	漬物	くらげわさび(わさび漬)	添加物表示なし	着色料(黄4、青1)を検出したが表示なし	1	
			しょう油漬	添加物表示なし	ソルビン酸0.50g/kgを検出したが表示なし	1	
			たくあん漬	添加物表示なし	アセスルフアムカリウム0.15g/kgを検出したが表示なし	1	
		農産物加工品	乾燥果実(ブルー)	添加物表示なし	ソルビン酸0.23g/kgを検出したが表示なし	1	
			乾燥果実(パイナップル)【輸】	添加物表示なし	安息香酸0.5g/kg、着色料(黄4)を検出したが表示なし	1	
			果実加工品(マンゴー)	添加物表示なし	着色料(黄4、黄5)を検出したが表示なし	1	
			ガルパンノーベーンズ【輸】	添加物表示なし	エチレンジアミン四酢酸0.21g/kgを検出したが表示なし	1	
		調味料	パン粉	添加物表示なし	着色料(黄4、黄5)を検出したが表示なし	1	
			しょう油	添加物表示なし	安息香酸0.52g/kgを検出したが表示なし	1	
		酒類飲料	かきしょう油(しょう油)	添加物表示なし	グリチルリチン酸0.08g/kgを検出したが表示なし	1	
	ボン酢		添加物表示なし	グリチルリチン酸0.05g/kgを検出したが表示なし	1		
	その他の食品	にんにくしょう油	添加物表示なし	安息香酸0.20g/kgを検出したが表示なし	1		
		ワイン【輸】	添加物表示なし	ソルビン酸0.15g/kgを検出したが表示なし	1		
		リキュール【輸】	添加物表示なし	着色料(青1)を検出したが表示なし	1		
		吸い物の具	添加物表示なし	着色料(黄1)を検出したが表示なし	1		
		氷菓の素【輸】	添加物表示なし	着色料(青1)を検出したが表示なし	1		
		たらこ茶漬	添加物表示なし	着色料(赤102、黄4)を検出したが表示なし	1		
	小計				55		
	立入検査	第4条第2号	魚介類	ゴマフグ白子	有毒・有害物質の混入	有毒部位(卵巣)の混入	1
	違反検体総数				76		

【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-23 社会福祉施設等給食の一斉点検実施結果

項目 施設の種別	立入り延べ 施設数	改善指示通知 施設数	改善計画提出 施設数	その他の行政措置 実施施設数	行政措置実施施設数		
					口頭注意	注意票交付 衛生指導	その他
合計	2,969	84	137	184	161	0	23
保護施設	9		2				
老人福祉施設	560	13	47	50	43		7
身体障害者更生援護施設	51	2	2	1	1		
婦人保護施設	6			1	1		
保育所を除く児童福祉施設	64		7	3	3		
保育所	1,733	59	63	73	59		14
知的障害者援護施設	105	2	4	8	7		1
母子福祉施設	3						
精神障害者社会復帰施設	37		7				
その他の社会福祉施設	53			6	6		
老人保健施設	120	2	1	17	16		1
認可外保育施設	228	6	4	25	25		

表3-1-24 食肉(生食用を含む。)及びひき肉等の一斉監視指導結果

項目 種別	延べ軒数 立入り	取扱軒数 生食用食肉	取扱種類					行政指導軒数	指導の内容	
			牛レバー 生食用	牛たたき	馬刺し	鶏肉	その他		口頭注意	その他
合計	12,554	1,066	275	506	215	89	354	644	636	10
飲食店営業(焼肉屋)	1,297	370	230	51	24	6	218	299	297	4
飲食店営業(居酒屋)	1,593	177	34	51	52	62	18	146	145	1
飲食店営業(ファミレス)	418									
飲食店営業(その他)	3,312	31	2	10	14	7	3	27	26	1
食肉販売業 (スーパー・百貨店)	2,313	335	3	291	74	6	32	115	112	3
食肉販売業 (一般店舗)	3,163	148	6	98	47	8	83	53	52	1
食肉処理業	449	5		5	4			4	4	
その他	9									

表3-1-25 テンダライズ・タンプリング処理等された食肉の監視指導結果

種類	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	使用食肉の種類			加熱表示の有無		行政指導軒数	指導の内容		
				処理されたもの テンダライズ	処理されたもの タンプリング	されたもの 両方の処理が	結着肉	あり		なし	口頭注意	その他
合計		9,223	11,110	183	5	2	32	114	108	109	109	0
飲食店営業（焼肉店）		773	928									
飲食店営業（居酒屋）		1,128	1,295									
飲食店営業（ファミリーレストラン）		312	368	1			3	4				
飲食店営業（その他）		2,790	3,341	11			5	6	10	11	11	
食肉販売店（スーパー等）		1,549	2,035	82	3	2	24	62	49	49	49	
食肉販売店（一般店舗）		2,342	2,735	83	2			40	45	45	45	
食肉処理業		316	390	6				2	4	4	4	
製造業		13	18									

表3-1-26 食肉の加工製品に係る立入検査状況

種類	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	取扱品目				行政指導軒数	指導の内容	
				非加熱食肉製品	特定加熱食肉製品	加熱食肉製品			口頭注意	その他
						包装後加熱	加熱後包装			
合計		4,436	6,642	447	543	1,361	1,984	66	64	2
スーパー（バックヤード）		1,236	1,604	168	267	477	698	36	35	1
スーパー（バックセンター）		6	3		1		1	0		
食肉販売業（一般店舗）		2,063	2,974	78	104	379	765	23	23	
食料品等販売業		1,003	1,866	181	130	451	413	0		
食肉製品製造業		58	102	9	8	33	44	1	1	
その他		70	93	11	33	21	63	6	5	1

表3-1-27 食品の一時ストック施設の一斉監視指導結果

種類	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	取扱い食品の種類				保冷設備の有無		行政指導軒数	指導の内容	
				乳・乳製品	食肉・食肉製品	魚介類・魚肉ねり製品	要冷蔵品その他	あり	なし		口頭注意	その他
合計		449	563	145	110	122	101	432	9	16	16	0
乳類販売業		139	155	129			9	135		4	4	
食肉販売業		91	118		84		4	89		2	2	
魚介類販売業		87	114		1	82	3	84	1	3	3	
食品の冷蔵業		51	72	1	19	31	31	50	1	2	2	
その他		81	104	15	6	9	54	74	7	5	5	

表3-1-28 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

種 別		合 計	移動販売車	行 商
実 施 軒 数		614	299	315
違 反 内 容	無 許 可 又 は 鑑 札 交 付 な し	52	21	31
	営 業 許 可 書 ( 証 ) 又 は 鑑 札 不 携 帯	39	9	30
	許 可 済 標 識 、 記 章 の 掲 示 な し	22	2	20
	衛 生 管 理 運 営 基 準 、 衛 生 基 準 違 反	38	23	15
措 置	改 善 勸 告 書 等 を 徴 し た 件 数	2	2	0
	衛 生 注 意 指 導 票 交 付 数	65	32	33

表3-1-29 食品別表示検査結果

項目	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反	食品の検査件数(再掲) アレルギー物質を含む	検査件数(再掲) 保健機能食品の	係る検査件数(再掲) 遺伝子組換え食品に	
			無表示	名称	期限表示	製造者住所・氏名	食品添加物	その他					
食品名 合計	445,181	1,358	474	82	234	243	288	73	47	152,404	33,103	58,996	
マ ー ガ リ ン	4,992									1,077	30	259	
酒 精 飲 料	9,718	3	1	1			1		2	811		1,434	
清 涼 飲 料 水	23,518	8			1	2	3	2	2	2,825	4,418	146	
食 肉 製 品	22,490	34		5		16	8	12	1	9,695	2,221		
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ 類	6,227	2			2					1,590	9	2	
シアン化合物を含有する 豆	395									16			
冷凍食品	切身・むき身にした鮮 魚介類(生かきを除く。)	8,579	11	7	4					1,212	256	288	
	その他の冷凍食品	20,467	34	8		3	24			6,419	752	4,090	
放射線照射食品	0									230			
容器包装詰加圧加熱品 殺菌食	14,842	4			2	2				5,400	799	2,908	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	7,519	2	2						1,565	20		
	鶏の液卵	148								43			
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	食 肉	23,074	38	11	12		11		6	3,266			
	生 か き	1,220	8			6			2	5			
	魚 肉 ね り 製 品	16,411	6	3		3				3,065	13	40	
	即 席 め ん 類	14,685	11	10			1			7,684	1,622	293	
	め ん 類 (皮類を含む)	10,647	21	10		11	2	2		5,469	291	99	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	29,333	313	178	15	55	34	32	6		12,272	461	3,783
	そ う ざ い	37,615	275	119	21	84	38	20	5	4	13,085	1,080	4,690
	生 菓 子 類	16,536	73	21	7	14	26	5	2	3	7,084	1,987	4,128
	ゆ で だ こ	2,296	4					4			158		
	その他の加工食品	116,871	356	102	15	53	81	70	37	32	42,066	14,027	31,193
か ん き つ 類 ・ パ ナ	5,375	29	/	/	/	/	28	/	2	1,028	5		
乳 ・ 乳 製 品	29,881	5	1			4				19,800	3,828	74	
乳 ・ 乳 製 品 を 主 原 料 品 と す る 食 品	10,085	5	1	2		2		1		6,037	1,251	424	
ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ パ ナ	4,450	116	/	/	/	/	115	/	1	185			

表 3-1-30 遺伝子組換え食品に係る立入検査状況

項目 業種	立入り軒数	立入り延べ軒数	遺伝子組換え食品 取扱い軒数	現場で発見した表示違反			行政指導軒数	指導の内容	
				表示違反品目数	違反内容			口頭注意	その他
					遺伝子組換え表示なし	不分別表示なし			
合計	2,891	3,475	154	16	0	16	7	7	0
豆腐製造業	1,104	1,344	7	16		16	7	7	
納豆製造業	14	18							
みそ製造業	5	8							
菓子製造業	899	1,066							
その他	869	1,039	147						

表 3-1-31 食品衛生講習会の実施結果

種類	項目	実施回数	参加人数
合計		1,425 ( 375 )	58,551 ( 13,750 )
*1 食品業者等	営業許可新規・更新	26 ( 6 )	199 ( 78 )
	業 態 別	789 ( 227 )	33,015 ( 8,759 )
	食品衛生責任者	112 ( 21 )	8,660 ( 1,032 )
	**2 その他	245 ( 51 )	9,830 ( 2,120 )
	消費者	152 ( 54 )	3,847 ( 1,468 )
	その他	101 ( 16 )	3,000 ( 293 )

注1 各欄右枠括弧内 斜体字 は0157を主題にした食品衛生講習会の実施回数及び参加人数（再掲）

2 ※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2：教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

表 3-1-32 現場簡易検査実施結果

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
117,165	115,534	106,118	1,867	7,549
	化学検査			
	小計	残留塩素	AV・POV	その他
	1,631	872	19	740

※：実施軒数 21,624 軒

表 3-1-33 独自の計画による一斉監視等の実施結果

種類	項目	回数	実施軒数	主な実施内容
合計		318	9,134	
一斉監視	業 態 別	95	2,246	・屋形船等に対する夏季特別監視 ・飲食店営業（仕出し屋）等に対する一斉監視
	祭礼・催し物	113	4,142	・夏祭り、祭礼、花火大会等の出店者に対する一斉監視
	夜間業者等	60	2,265	・夜間業者に対する一斉監視 ・山間部行楽地の宿泊施設等に対する一斉監視
	その他	34	308	・枝肉取引室等市場施設及びとちく施設等の監視指導 ・とちく場内に入出入りする食肉運搬車輛等の監視指導
独自の計画による収去		16	173	・給食施設での収去検査 ・魚介類加工品の過酸化水素定性試験一斉現場検査

3 都保健所が実施した一斉収去検査結果

[参考] 一斉収去検査成績に基づく措置基準

太枠は成分規格に該当する。

項目 対象食品	成 績						
	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 属菌	腸炎ブドウ 菌	その他 食中毒起因菌
すし種・刺身	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数 100 個/g を超えるもの	
すし弁当	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	
加熱済そうざい類 弁当類	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		O157 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		O157 陽性
調理パン	1,000,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		O157 陽性
洋生菓子	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		O157 陽性
和生菓子	500,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		O157 陽性
ゆでめん類	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
豆腐	500,000 を超えるもの	300 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
アイスクリーム類	成分規格 参照	陽性	陽性	陽性	陽性		
牛乳・加工乳※1	50,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性		
未殺菌液卵	1,000,000 を超えるもの	100 を超えるもの			陽性		
殺菌液卵	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの			陽性		
生食用食肉 (たたき等)			陽性		陽性		カンピロバクター、 O157 陽性
非加熱食肉製品 (生ハム等)			100 個/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性		O157、リステリア 陽性
特定加熱食肉製品 (ローストビーフ等)	100,000 を超えるもの		100 個/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性		O157、リステリア 陽性他※2
加熱食肉製品 (包装後加熱)	10,000 を超えるもの	陽性					O157、リステリア 陽性他※2
加熱食肉製品 (加熱後包装)	100,000 を超えるもの		陽性	1,000/g を超えるもの	陽性		O157、リステリア 陽性
ハンバーグ用パテ・ 挽肉・テンダライズ 及びタンピング処 理された食肉等	食中毒起因菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導 を行う。						

※1：牛乳・加工乳の成分規格（化学）は次のとおり

①牛乳：無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度

②加工乳：無脂乳固形分、酸度

※2：他はクロストリジウム属菌が検体 1g につき 1,000 を超えるもの（成分規格）

表 3-1-34 調理パン・弁当類、すし弁当の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数(1g当たり)								大腸菌群(1g当たり)				腸炎ビブリオ		O157		
		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>7</sup>	≤ 10 <sup>8</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-)	
合計	101	14	13.9	6	8	15	35	22	10	4	1	35	23	17	22	4	59	1	38	
調理パン	卵サンド	13	1	7.7	1	2	3	2	1	3	<i>1</i>		8	1	3	1				12
	その他	13	0	0.0		4	4	3	1	1			9	2	1	1				13
	小計	26	1	3.8	1	6	7	5	2	4	1	0	17	3	4	2	0	0	0	25
弁当類	握り飯	3	1	33.3			1		1			<i>1</i>	2			1				2
	その他	8	0	0.0	5	1	2						7	1						8
	小計	11	1	9.1	5	1	3	0	1	0	0	1	9	1	0	1	0	0	0	10
すし弁当	にぎり寿し	27	5	18.5			4	14	4	4	<i>1</i>		4	12	4	6	<i>1</i>	27		
	巻き寿し	22	4	18.2		1		8	11	<i>1</i>	<i>1</i>		3	3	8	6	<i>2</i>	20	<i>1</i>	1
	その他	13	3	23.1				7	4	<i>1</i>	<i>1</i>		2	2	1	7	<i>1</i>	11		1
	小計	62	12	19.4	0	1	4	29	19	6	3	0	9	17	13	19	4	58	1	2
液卵	1	0	0.0			1							1							1
マグロ	1	0	0.0				1						1					1		

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

2 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。

調理パン・弁当類及びすし弁当 101 検体について検査を実施したところ、14 検体が不良であった。不良率は調理パン (3.8%)、弁当類 (9.1%) に比べ、すし弁当が 19.4% と最も高かった。すし弁当の中ではにぎり寿し、巻き寿しの順で不良率が高かった。また、巻き寿し 1 検体から腸炎ビブリオを検出した。

すし弁当の保存温度については、すし種・刺身類とは異なり、製品の特性上低温による保存が難しい。厚生省 (現厚生労働省) 通知「腸炎ビブリオの調査結果について」(平成 12 年 11 月 1 日付事務連絡) の「寿司の調査結果」によれば、15℃以上の保存が 4 割を超えている。

また、すし弁当は調理以降、加熱することなく消費されるため、その取り扱いによっては、食中毒等の発生につながる可能性があることから、引き続き流通・販売を通じ、生食用魚介類加工品について管理の徹底と、調理段階における衛生管理について指導を図る必要がある。



表 3-1-35 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

項目 品名	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 (0.1g 当たり)			サルモネラ		O157 (-)
		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>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	(-)	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	
合計	55	7	12.7	10	5	8	14	9	5	4	26	9	14	3	3	54	0	1	54	1	51
サラダ等未加熱そうざい	29	3	10.3	2	1	2	12	7	2	3	5	8	12	3	1	29			29		28
加熱済みそうざい	24	3	12.5	8	4	6	2	2	2		20	1	2	1	23		1	24		21	
そうざい半製品 (野菜コロッケ)	1									1					1	1				*1	1
食肉加工品	1	1	100.0						1		1					1			1		1

- 注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
 2 大腸菌を検出した検体はなかった。  
 3 ※：サルモネラ 04 群を検出した。

表 3-1-36 生菓子の細菌検査結果

項目 品名	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 (0.1g 当たり)			大腸菌		O157 (-)	
		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>7</sup>	≦ 10 <sup>8</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	(-)		(+)
合計	51	9	17.6	11	9	4	12	10	2	0	2	1	31	6	9	3	1	1	49	0	2	50	1	42
洋生菓子	34	7	20.6	8	5	4	9	6	1		1	19	4	8	2	1		32		2	33	1	30	
和生菓子	17	2	11.8	3	4		3	4	1		2	12	2	1	1		1	17			17		12	

- 注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
 2 サルモネラを検出した検体はなかった。

表 3-1-37 めん類・皮類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)		
		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>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>
合計	29	1	3.4	3	3	9	8	5	0	1	21	7	1
ゆでめん	23	1	4.3	2	1	6	8	5		1	15	7	1
むしめん	4			1	1	2					4		
生めん	2				1	1					2		

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

2 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 3-1-38 豆腐の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数(1g当たり)							大腸菌群(1g当たり)				
		不良数	不良率 (%)	≦ 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>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>
豆腐	40	5	12.5	5	6	13	11	2	1	2	17	14	6	1	2

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

2 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 3-1-39 生食用食肉・ひき肉の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		
			不良数	不良率(%)	(-)	(+)	(-)	(+)	
合計		51	5	9.8	31	20	49	2	
生食用	牛肉	ユッケ	5	1	20.0	4	1	5	
		たたき	4	2	50.0	2	2	4	
		タータルステーキ	2			2		2	
		レバー	1			1		1	
		ローストビーフ	1			1		1	
	馬肉	刺身	7	2	28.6	5	2	7	
加熱用	牛肉	挽肉	16			8	8	16	
		サイロステーキ	5			2	3	5	
		正肉	1			1		1	
		牛豚合挽肉	9			5	4	7	*2

- 注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
 2 カンピロバクター、0157 を検出した検体はなかった。  
 3 ※は、1 検体からサルモネラ 04、もう 1 検体からサルモネラ 07 を検出した。

表 3-1-40 食肉加工製品の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)					
		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>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>
合計	22	3	13.6	4	6	4	3	2	2	1	17	3	1	0	0	1
ハム	8	1	12.5	2	2	2		1		1	6	1	1			
ローストビーフ	5	1	20.0		1	1	1	1	1		4					1
ソーセージ	3	1	33.3	1			1				2	1				
ベーコン	2			1	1						2					
牛たたき	1					1						1				
その他の食肉加工製品	3				2		1				3					

- 注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
 2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、0157、リステリアを検出した検体はなかった。

表 3-1-41 すし種・刺身の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)						大腸菌群 (1g 当たり)					腸炎ビブリオ最確数 (1g 当たり)		
		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>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	< 3	≤ 10
合計	60	2	3.3	1	3	10	30	10	6	15	22	16	4	1	2	59	1
マグロ	25	2	8.0		1	5	12	4	3	5	8	6	4		2	25	
イカ	6					1	3	2		3	3					6	
カツオ	5					2	2	1		2	2			1		5	
貝	4				1	1		1	1	1	1	2				3	1
ブリ	4						4			1		3				4	
サケ	4			1			3			1	2	1				4	
その他	12				1	1	6	2	2	2	6	4				12	

- 注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
 2 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 3-1-42 牛乳・加工乳の検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり又は 1ml 当たり)			大腸 菌群 (-)	低温細菌 (1ml 当たり)	無脂乳固形 分 (%)	乳脂肪分 (%)			比重 検出範囲	酸度 (%) ≤0.18
		法違反数	法違反率 (%)	0	<10	≤10 <sup>2</sup>				<0.5	<3.0	≥3.0		
		合計	24	0	0.0	18	3	3	24	24	24	0	4	20
牛乳	18			14	2	2	18	18	18			18	1.032 ~ 1.034	18
加工乳	2			2			2	2	2			2	1.031 ~ 1.036	2
部分脱脂乳	2			1		1	2	2	2		2		1.032 ~ 1.034	2
乳飲料	2			1	1		2	2	2		2		1.032 ~ 1.040	2

表 3-1-43 真空包装・レトルト類似食品等の検査結果

項目 品名	検体数	判定		pH		水分活性 (Aw)		細菌数 (1g 当たり)			大腸菌群数 (1g 当たり) (-)
		不良数	不良率 (%)	検出範囲	平均	検出範囲	平均	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	
		合計	35								0
加熱済みそうざい	25			5.01 ~ 7.36	6.03	0.902 ~ 0.998	0.977	24	1		25
そうざい半製品	2			5.54 ~ 5.62	5.58	0.970 ~ 0.974	0.972	2			2
サラダ	1			4.86	4.86	0.990	0.990	1			1
調味料	4			4.86 ~ 6.15	5.52	0.848 ~ 0.999	0.951	3		1	4
農産物加工品	3			6.14 ~ 6.88	6.61	0.983 ~ 0.997	0.992	3			3

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌を検出した検体はなかった。

表 3-1-44 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)				大腸菌群		
		法違反数	法違反率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	
合計	75	8	10.7	44	16	10	5	67	8	
アイスクリーム	ソフト	7		4	1	2		7		
	ハード	2			1	1		2		
アイスマルク	ソフト	35	4	11.4	21	7	3	4	31	4
	ハード	2	1	50.0		1	1		1	1
ラクトアイス	ソフト	27	3	11.1	18	6	2	1	24	3
	ハード	0								
氷菓	ハード	2			1		1		2	

注 1 太枠内斜体字 は法違反検体に該当する。

2 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 3-1-45 食鳥肉の細菌検査結果

品名 (実施機関)	項目	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		サルモネラ		ウェルシュ菌		カンピロバクター				リステリア		エルシニア		
			< 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>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
			1	10	20	6	3	7	20	7	4	1	1	39	1	25	15	26	14	36	4	40	0	26	14	9	1
合計		68	1	10	20	6	3	7	20	7	4	1	1	39	1	25	15	26	14	36	4	40	0	26	14	9	1
国産	保健所	58		8	13	6	3		17	7	4	1	1	29	1	15	*15	16	14	26	4	30		19	11		
輸入	市場	10	1	2	7			7	3					10		10		10		10		10		7	3	9	1

- 注1 0157、VRE（輸入食鳥肉のみ検査を実施した。）を検出した検体はなかった。  
 2 国産食鳥肉は、58 検体について0157を、30 検体についてその他の項目を検査した。  
 3 ※の内訳はサルモネラ 07 が 14 検体、サルモネラ 04 が 1 検体である。

表 3-1-46 サラダ・そうざい類、調理パン・弁当類の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤		発色剤		その他		
			法違反数	法違反率 (%)	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	検体数	検出数	検体数	検出数	
					検体数	検出数	検出値(g/kg)			検体数													検出数
合計		78	3	3.8	74	19				74	2	32	9	33	2	4	1	9	0	2	2	2	1
調理パン		7			6					6	2												
弁当類		1			1					1				1									
サラダ		16	1	6.3	15					15	2	*1	4										
そうざい類		30	1	3.3	29	*2	0.59	0.03	0.35	29	*3	9	1	14		3	1				1	*4	
魚肉ねり製品		1			1	1	0.71	0.71	0.71	1		1	1										
魚介類加工品		1			1					1			1					1					
食肉製品		2			2	1	1.20	1.20	1.20	2			1					1		2	2		
漬物		9			9	7	0.76	0.09	0.32	9		8	6	6	2	1						1	*5
フラワーペースト		4			4	4	0.85	0.71	0.81	4		4		1				3					
パン粉		1	1	100.0								1	*6					1					
調味料		6			6	1	0.40	0.40	0.40	6		5		4				3					

- 注1 ※1：サラダから無表示の着色料（食用黄色5号）を検出した。（法第11条第2項違反）  
 2 ※2：煮物1検体から無表示のソルビン酸（原料由来）を検出した。（法第11条第2項違反）  
 3 ※3：安息香酸を検出した。（原料由来）  
 4 ※4：銅クロフィルについて検査を実施し、0.6 μg/g（天然由来）を検出した。  
 5 ※5：アセスルファミカリウムについて検査を実施した。  
 6 ※6：パン粉から無表示の着色料（食用黄色4号及び食用黄色5号）を検出した。（法第11条第2項違反）

表 3-1-47 生菓子等の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				甘味料		着色料		酸化防止剤		漂白剤		過酸化水素	
			法違反数	法違反率(%)	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	検体数	検出数
					検体数	検出数	検体数	検出数										
合計		51	2	3.9	46	5	46	0	26	0	37	6	3	0	11	1	1	0
洋生菓子		20			16	1	16		9		15				2			
和生菓子		13	1	7.7	13	1	13		8		10	※1,2			1			
その他の菓子・菓子材料		3	1	33.3	3		3		1		1	※2,1			1			
農産物加工品		14			13	2	13		7		11	3	3		6		1	
シロップ		1			1	1	1		1						1	※3,1		

注1 ※1は、もなか1検体から無表示の着色料（食用赤色106号）を検出した。（法第11条第2項違反）  
 2 ※2は、ねりようかんから無表示の着色料（食用黄色4号、食用青色1号）を検出した。（法第11条第2項違反）  
 3 ※3は、原料に由来する。

表 3-1-48 めん類・皮類の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		プロピレングリコール					保存料		着色料		漂白剤		過酸化水素	
			法違反数	法違反率(%)	検体数	検出数	検出値(%)			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								
合計		31	0	0.0	26	8				15	0	12	0	4	0	4	0
めん類	生めん	24			21	7	1.6	0.1	1.0	10		10		2		2	
	ゆでめん	2			1					1						1	
餃子の皮		5			4	1	0.5	0.5	0.5	4		2		2		1	

表 3-1-49 輸入食品の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤		ポリソルベート	
			法違反数	法違反率(%)	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	検体数	検出数
					検体数	検出数	検体数	検出数										
合計		49	0	0.0	39	0	39	0	26	7	30	0	14	1	17	2	3	0
菓子・製菓材料		18			13		13		13	6	15		5		6		3	
農産物加工品		14			11		11		3		4		7	1	5	2		
調味料		8			8		8		5		6				2			
漬物		5			5		5		3		2		1		2			
清涼飲料水		1			1		1		1	1	1							
缶詰		1									1		1		1			
油脂		1							1						1			
その他の食品 (ビタミンC含有食品)		1			1		1				1							

表 3-1-50 食鳥肉の化学検査結果（抗菌性物質等）

項目  品名(実施機関)		抗 菌 性 物 質						農 薬 <sup>※4</sup>		内 寄 生 虫 用 剤 <sup>※5</sup>	
		抗生物質等				合成抗菌剤 <sup>※3</sup>					
		簡易検査法 <sup>※1</sup>		分別推定法 <sup>※2</sup>							
		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		68	0	25	1	25	0	10	1	10	0
国産	保 健 所	58		15		15					
輸入	市 場	10		10	<sup>※6</sup> 1	10		10	<sup>※7</sup> 1	10	

※1：抽出ディスク法によるスクリーニング検査

※2：マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤を対象物質とする。

※3：チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン。

なお、輸入食鳥肉については、クロピドール、サリノマイシン、モネンシン、ラサロシドを追加

※4：総DDT、ディルドリン（アルドリンを含む）、ヘプタクロル（ヘプタクロルエポキシドを含む。）、総BHC、総クロルデン、クロルピリホス、ヘキサクロロベンゼン

※5：フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン

※6：簡易検査法では検出されなかった。

※7：基準値以下であった。