

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

1 概要（表3-1-51及び表3-1-52）

本事業実施期間中、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等に合計7,124軒（立入り延べ10,401軒）立入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。特に本事業では、食品製造業等取締条例の一部改正により、給食供給者の届出が義務付けられ、平成13年10月1日から施行されたことから、給食供給者に対し円滑な届出と各施設の衛生基準を担保するため監視指導を行った。

また、食品営業施設等218軒から594検体の食品等を収去し、検査を実施したところ17検体の不良を発見し

た（不良率2.9%）。このうち5検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設191軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

更に、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生に関する展示会の開催等を通じて、食品衛生の知識向上や食品営業者の自主的衛生管理の推進を図った。

2 実施結果

(1) 食品関係保健所計画事業（表3-1-51及び表3-1-52）

食品関係保健所計画事業は、保健所ごとに管轄地域の特性や日常の監視指導にかかわる食品衛生上の課題に着目した調査等を実施している。本事業実施期間中、229軒（立入り延べ459軒）に立入りを行った。また、食品営業業者24軒から206検体の食品等について検査を実施したところ、4検体が不良であった（不良率1.9%）。

(2) 給食供給者（届出）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-51）

食品を媒介とする感染症や食中毒が発生すると集団発生につながりやすい、給食届出施設538軒（立入り延べ740軒）に「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「中小規模施設における衛生管理の徹底について」を用いた監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった7軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査結果（表3-1-56）

そうざい類等117検体について収去検査を実施したところ、不良となった検体はなかった。

(4) 化学検査結果（表3-1-57）

つけ物、調味料等88検体について収去検査を実施したところ、法に違反する検体はなかった。

(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（表3-1-51）

4、5月事業及び夏季対策事業に引き続き、厚生労働省通知に基づき、0157等に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者が多く利用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、270施設（立入り延べ391施設）に立ち入り、改善指示に基づく改善計画の指導及び改善指示に基づく一斉点検を実施した。

(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

ア 監視指導結果（表3-1-51）

4月及び5月事業及び夏季対策事業における一斉収去検査等の結果、「一斉収去成績に基づく措置基準」において不良と判定し指導を行った施設、苦情等に関連し調査を行った施設285軒（立入り延べ417軒）に再度立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった43軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行うとともに、改善を厳重に指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-58）

すし弁当、そうざい等81検体について収去検査を実施したところ、すし種2検体、そうざい1検体、生菓子5検体、計8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9.9%）。

なお、すし弁当については、汚染源を特定するため、各すし種に分けて収去検査を実施した。

表示基準等が遵守されているか監視を行った。このうち、収去検査結果や表示を含め食品等の取扱いが不良であった64軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-59）

つけ物、そうざい等68検体の検査を実施したところ、5検体から法違反を発見した。詳細については、表3-1-63のとおり。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-51）

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（通知）」に基づき、食鳥処理場56軒（立入り延べ104軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、衛生管理等が不良であった施設は見られなかった。

イ 収去検査結果（市場実施分も含む。）

(7) 細菌検査結果（表3-1-60）

Bランク食鳥処理場（年間処理羽数：5,000から30,000羽）から5検体、Cランク食鳥処理場（年間処理羽数：1,000から5,000羽）から12検体、計17検体について収去検査を実施したところ、サルモネラを2検体から、カンピロバクター・ジェジュニを2検体から、ウェルシュ菌を9検体から検出した。

なお、黄色ブドウ球菌、リステリア、O157、VRE、エルシニアを検出した検体はなかった。

(4) 抗菌性物質等（表3-1-61）

上記同様の施設から計17検体について、抗菌性物質、農薬及び内寄生虫用剤の収去検査を実施したところ、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(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（表3-1-51及び表3-1-53）

学校給食用に製造、納入されるパン、めん類、米飯の衛生を確保するため、これらの食品を製造する34軒（立入り延べ55軒）に立ち入り、監視指導を行うとともに、食品衛生監視票による採点を行った。

この結果、採点の結果が80点未満であった施設はなかった。

なお、本衛生検査の実施結果については教育庁あて回答済みである。

(8) 液卵製造業及び卵選別包装業（届出）の一斉監視指導（表3-1-51）

「液卵製造業」及び「卵選別包装業」は、食品製造業等取締条例の一部改正（平成13年3月東京都条例第53号）により、食品製造業取締条例の許可対象業種となり、平成13年10月1日から施行された。液卵製造業5軒（立入り延べ19軒）及び卵選別包装業49軒（立入り延べ64軒）に立ち入り、円滑な許可の取得及び届出とサルモネラ食中毒防止対策を含めた監視指導を行った。この結果、衛生管理等が不良であった施設は見られなかった。

(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

ア 監視指導結果（表3-1-51）

食料品を販売するディスカウントストア、ワンプライスショップ（100円ショップ）、ドラッグストア等1,805軒（立入り延べ2,311軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準、

(9) 自主的衛生管理推進事業（表3-1-51、表3-1-54及び表3-1-55）

本事業については、例年、食品の調理・製造施設等に対して、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の導入の推進を、営業者向けマニュアル、ステップ1・2・3などで図ってきたところであるが、平成13年3月30日付12衛生食第1719号により「自主管理推進事業基本方針」が策定されたことから、今後はこの方

針に基づき自主管理推進事業を展開していくことが急務となった。

そこで、今年度は、「平成13年度自主管理推進事業実施要領」に基づき、飲食店営業（仕出し屋）を対象業種として自主管理推進事業を実施することとした。今期は、飲食店営業（仕出し屋）355軒（立入り延べ569軒）に立ち入り、自主管理推進事業実態調査表による総点検を331軒について実施し、実態を把握した。さらにその結果に基づき、96軒について、モデル事業を実施した。

また、「平成13年度自主管理推進事業実施要領」に基づく自主管理推進事業以外のものについては、飲食店営業、給食供給者施設など1,241軒（立入延べ1,713軒）に立ち入り、自主的衛生管理の推進を指導した。また、その際、講習会を15回（参加人数896人）実施した。

なお、平成13年度の食品関係保健所計画事業及び本事業の成果については、平成14年3月28日に研修会を開催した。

(10) 表示の検査・指導（表3-1-63）

食品等68,550件の表示検査を実施したところ、うち305件の表示違反を発見した（違反率0.4%）。このうち、「製造者住所・氏名」が192件と最も多く、次いで、「無表示」35件、「期限表示」34件の順であった。また、食品別に違反率を見ると、高い順に「そうざい」（1.7%）、「かんきつ類・バナナ」及び「弁当・調理パン」（1.0%）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の指導を行うとともに、表示ラベルを修正後販売するよう注意指導した。

また、アレルギー物質を含む食品について、16,277件、保健機能食品について、1,736件及び遺伝子組換え食品について、3,819件の表示検査を実施した。

(11) 牛海綿状脳症(BSE)に係る一斉監視(表3-1-62)

平成13年9月27日付13衛生食第671号「牛海綿状脳症(BSE)対策について」に基づき、都区合同で緊急的監視指導を実施した。

特定危険部位等を使用していると思われる飲食店・製造業等延べ45,019軒に立ち入り、監視指導を行った。その結果、国産牛の特定危険部位混入の疑いの

ある食品を保管していた施設は8軒で、合計776kg(内訳：脊髄1軒、1kg、回腸遠位部7軒、775kg)であった。これらを保管していた。飲食店等に対しては、焼却するよう指導を行った。

(12) その他（表3-1-64）

ア 食品衛生講習会等の実施状況結果

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、食品衛生に関する講習会や展示会を194回実施し20,723人の参加があった。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

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、保健所計画事業による収去検査等を79回実施し、3,574軒に立ち入りを行った。

表3-1-51 業種別立入検査状況(都保健所実施分)

事業名/業態	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			行政処分以外の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	※その他
合計		7,124	10,401	218	191	0	2	0	6	186	31
食品関係保健所計画事業		229	459	24	2					2	2
社会福祉施設等一斉点検		270	391	2	4					4	4
給食供給者(届出)の一斉監視指導	小計	538	740	73	7					7	4
	学校	59	78	15							
	病院	108	148	22							
	事業所	29	39	4							
	社会福祉施設	299	420	31	7					7	4
	ボランティアその他	7	10								
食品の販売業(ディスカウントストア等)の一斉監視指導	小計	1,805	2,311	38	64		2		2	62	15
	許可不要										
	ディスカウントストア	46	70	13	4		2		2	2	3
	ワンプライスショップ	39	59	3	1					1	1
	ドラッグストアその他	165	200	5	13					13	
法販売業(乳類・食肉・魚介類)	29	40		2					2		
食料品等販売業	884	1,168	14	6					6	3	
	642	774	3	38					38	8	
食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導		56	104	14							
液卵製造業及び卵選別包装業(届出)の一斉監視指導	液卵製造業	5	19								
	卵選別包装業(届出)	49	64								
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	小計	34	55	3							
	菓子製造業(パン製造業)	14	24	1							
	めん類製造業	19	29	2							
	米飯加工委託工場	1	2								
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	小計	285	417	54	43				4	40	1
	製造業										
	菓子製造業	24	38	10	2				1	1	1
	その他の製造業	13	46	8	2				2		
	販売業										
	食肉販売業	36	58	6							
	食料品等販売業	102	106								
飲食店営業(すし屋・弁当屋)	57	86	15	1				1	1		
その他の飲食店営業	51	79	13	38					38		
その他	2	4	2								
自主的衛生管理推進事業	自主管理推進事業	355	569		5					5	5
	その他自主的衛生管理推進事業	1,241	1,713		4					4	
保健所で独自に計画した監視等		2,257	3,559	10	62					62	

注 ※は、社会福祉施設等給食施設に対する改善指示、改善計画の提出を含む。

表 3-1-52 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		法違反(再掲)	良	不良	法違反(再掲)
合計		594	409	397	12	(0)	185	180	5	(5)
食品関係保健所計画事業等		206	194	190	4	()	12	12		()
給食供給者(届出)の一斉監視指導		205	117	117		()	88	88		()
食品の販売業(ディスカウントストア、量販店等)の一斉監視指導		68					68	63	5	(5)
食鳥肉(食鳥処理場等)の一斉監視指導*		34	17	17		()	17	17		()
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		81	81	73	8	()				()

*市場衛生検査所実施分(4検体：細菌検査2検体、化学検査2検体)を含む。

表 3-1-53 食品衛生監視票による採点結果

業種	項目	検査軒数	採点結果		
			100~90	89~80	79~60
合計		23	16	7	0
	パン加工委託指定工場	10	8	2	
	めん加工委託指定工場	12	7	5	
	米飯加工委託指定工場	1	1		

表 3-1-54 自主的衛生管理推進事業実施結果

業種	項目	立入り施設数	立入り延べ軒数	自主管理推進事業実施調査表による総点検実施軒数	グループ分け内訳軒数【下段は、モデル事業実施軒数】						
					A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2
合計		355	569	331	25	19	3	36	6	172	70
				96	11	11		11	5	42	16
飲食店営業(仕出し屋)	箱弁当	190	330	190	19	13	2	22	5	86	43
				89	8	11		10	5	40	15
	宅配(sushi)	67	98	60		1	1	9		35	14
				1				1			
	宅配(ピザ)	37	48	36	2	3		4		23	4
宅配(その他)	33	52	25	1	1					18	5
				1							1
その他	28	41	20	3	1		1	1	10	4	
				5	3					2	

表 3-1-55 その他*の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	点検実施施設数(再掲)	新規導入施設数	回数	受講延べ人数
合計		1,241	1,713	213	101	42	15	896
飲食店営業	仕出し屋	99	194	7	5	22		
	弁当屋	290	361	17	7	6		
	そうざい店	275	377	16	8	0		
	集団給食	174	205	56	4	12		
	すし屋	170	230	5	2	0		
給食供給者施設	学校	24	35	15	14	0		
	病院・診療所	36	55	16	13	0		
	事業所	19	31	12	11	0		
	その他	138	190	58	26	0		
その他		16	35	11	11	2		

*「平成13年度自主管理推進事業実施要領」に基づく自主管理推進事業以外のものについて計上。

〔参考〕 一斉収去検査成績に基づく措置基準

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	腸炎ビブリオ	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		
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 (タタキ等)			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)			最確数 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		最確数 100個/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性		O157、 リステリア他* 陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱)	10,000 を超えるもの	陽性					O157、 リステリア他* 陽性
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

注 太枠 は成分規格に該当する。

*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(成分規格に該当)

表3-1-56 給食供給者（届出）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 品名	検体数	判定		細菌数(1g当たり)							大腸菌群数(1g当たり)						O157
		不良数	(不良率) (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 3×10 ³	> 3×10 ³	(-)
合計	117	0	0.0	37	32	21	17	5	4	*1	84	19	10	4	0	0	111
加熱済そうざい	89			34	26	18	9	2			70	13	4	2			89
未加熱そうざい (サラダ等)	19				2	2	7	3	4	*1	6	5	6	2			19
めん	4			2	1		1				3	1					
パン	2				1	1					2						
弁当類	2			1	1						2						2
食肉製品	1				1						1						1

注1 ※1は、発酵乳を使用した食品のため、不良と判定していない。

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3-1-57 給食供給者（届出）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査結果）

項目 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（％）	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	88	0	0.0	74	24				71	2	53	26	55	9				55	0	13	0	10	0	4	
調味料	24			24					24	*1 ₁	14		21					21		1		2			
漬物	しょうゆ漬	18		18	15	0.36	0.73	0.51	15		13	11	12	4	0.69	0.98	0.80	12		2		2		*2 ₁	
	酢漬	10		9	7	0.11	0.29	0.23	9		9	8	5	3	0.20	0.93	0.61	5		2				*3 ₁	
	塩漬	3		3					3		1		3					3							
	たくあん漬	2		2	1	0.36	0.36	0.36	2				2	1	0.92	0.92	0.92	2							
	かす漬	1		1	1	0.21	0.21	0.21	1				1	1	0.36	0.36	0.36	1							
そうざい	10			7					7		6	5	6					6		1		1			
農産物加工品	8			3					3		5	1	4					4		4		3			
めん	4			3					3															*4 ₂	
魚介類加工品	3			1					1		2	1								1		2			
菓子類	3			1					1		2		1					1		2					
マーガリン	1			1					1		1														
清涼飲料水	1			1					1	*5 ₁															

※1:しょう油から安息香酸を検出した(使用基準値内)。
 ※2:パラオキシ安息香酸について検査を実施した。
 ※3:酸味料(アスコルビン酸)について検査を実施した。
 ※4:プロピレングリコール、水分含量について検査を実施した。

表3-1-58 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における収去検査結果

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)					腸炎ビブリオ最確数 (100g当たり)			
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	> 10 ⁴	(-)	< 3	
合計	81	8	9.9	2	17	17	15	20	7	3	37	22	11	8	2	1	15	6	
※1 すし すし 弁当	魚介類	11	1	9.1		3	1	2	2	2	<i>I</i>	2	4	1	3	1		6	5
	※2その他	7	1	14.3			4	1	1	<i>I</i>		2	3	1		<i>I</i>			
	すし飯	3				1	1	1				3						1	
	製品	10					1	4	5			3	4	2	1				8
そうざい	加熱済そうざい類	15			1	8	4	1	1			11	3	1					
	未加熱そうざい (サラダ等)	6	1	16.7				2	3	<i>I</i>		1	4	1					
生菓子	9	5	55.6		1	2	3	1	<i>I</i>	<i>I</i>	3	2	1	<i>3</i>					
豆腐	6				2	1		3			4	2							
弁当・調理パン	7			1	2	1	1	2			4	2	1						
食肉製品	4					2		2			4								
食肉(挽肉等)	2								1	1		1					1		
刺身	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、大腸菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ(挽肉のみ実施)を検出した検体はなかった。

3 ※1すし弁当については、改善確認のため、各すし種に分けて収去し、検査を実施した。

4 ※2は卵焼き、きゅうり、かんばん、おぼろ等

表 3-1-59 食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導における収去検査結果

項目 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 検体数			
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸			その他			着色料		サッカリン			サイクラミン酸 スルチン			アセスルファミン カリウム		漂白剤		BHT/BHA			その他		
				検体数	検出数	検出値 (g/kg)		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検出値 (g/kg)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数		検出数	検体数	検出数
						最小	最大																				
合計	68	5	7.4	53	16			53	2	40	18	39	3		39	2	7	2	21	5	3	0	4	2	5		
漬物																											
しょうゆ漬け	5	1	20.0	5	4	0.17	0.73	5	*1	5	*2	2	1	0.31	2		1	1	1								
酢漬け	2			2	1	0.16	0.16	2		1	1	2	1	1.1	2		1		1								
塩漬け	2			1				1		1	1	1			1		1										
その他	2			2	2	0.48	0.64	2		2	2	1	1	0.53	1				1								
農産物加工品	16	3	18.8	12	*3	0.02	0.38	12		6	*4	6			6	*5	2		13	4							
菓子類	12	1	8.3	9	1	0.67	0.67	9	*1	6	*6	7			7				2	1	1				*7		
調味料	8			7				7		4		7			7		1	1				1	*8		*9		
魚介乾製品	7			5	3	0.14	0.48	5		2	2	5			5						2						
ジャム	4			4				4		4		4			4				2								
そうざい	3			2	1	0.62	0.62	2		3	2	2			2				1								
酒精飲料	2			2	1	0.13	0.13	2		2													2	*10			
めん類	2			1				1		1		1			1								1		*11		
魚肉ねり製品	1			1				1		1																	
鯨肉製品	1									1															*12		
食肉製品	1									1		1			1		1								*12		

注 1 太枠内斜体字は法違反検体が含まれる。

2 ※1 は安息香酸を検出（原料由来）

3 ※2 のうち、1 検体から黄色 4 号を検出したが無表示であったため、法第 11 条第 2 項違反となった。

4 ※3 のうち 1 検体からソルビン酸を検出したが無表示であったため、法第 11 条第 2 項違反となった。

5 ※4 のうち、1 検体から表示にない黄色 5 号を検出したため、法第 11 条第 2 項違反となった。また他の 1 検体からは、表示にない黄色 5 号、赤色 2 号を検出（法第 11 条第 2 項違反）し、併せて法定外着色料オレンジ II 及びアミドブラック 10B を検出したため、法第 6 条違反となった。

6 ※5 のうち、2 検体からサイクラミン酸を検出したため、法第 6 条違反となった。

7 ※6 のうち、1 検体から赤色 102 号を検出したが無表示であったため、法第 11 条第 2 項違反となった。

8 ※7 は粗脂肪・酸価・過酸化値について検査を実施。

9 ※8 は dl-α トコフェロールを検出（原料の油に由来）

10 ※9 は酸味料クエン酸及び酸価について検査を実施

11 ※10 は二酸化硫黄を検出。

12 ※11 はポリソルベートについて検査を実施

13 ※12 は発色剤について検査を実施

表 3-1-60 食鳥肉の細菌検査結果

項目	検体数	細菌数 (1g当たり)				大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		*1エルシニア		カンピロバクテリ- ジョニ		ウェルシュ菌	
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
品名																	
合計	17	4	7	4	2	3	7	6	1	15	2	3	0	15	2	8	9
保健所	Bランク	4	1	1	2	1	2	1		3	1	/	/	4		3	1
	Cランク	11	2	5	2	2	4	4	1	10	1	3		9	2	5	6
市場	Bランク	1		1				1		1		/	/	1			1
	Cランク	1	1			1				1		/	/	1			1

注1 黄色ブドウ球菌、リステリア、O157、VRE、エルシニアを検出した検体はなかった。

2 ※1のエルシニアは3検体について検査を実施

表 3-1-61 食鳥肉の化学検査結果（抗菌性物質等）

項目	抗菌性物質						農薬*4		内寄生虫用剤*5		
	抗生物質等				合成抗菌剤*3						
	簡易検査法*1		分別推定法*2								
	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	17	0	17	0	17	0	3	0	3	0	
保健所	Bランク	4		4		4		/	/	/	/
	Cランク	11		11		11		3		3	
市場	Bランク	1		1		1		/	/	/	/
	Cランク	1		1		1		/	/	/	/

注1 ※1は抽出ディスク法によるスクリーニング検査

2 ※2はマクロライド系、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、及びサルファ剤(分別推定法による。)

3 ※3はチアンフェニコール、トリメプリーム、オリメプリーム、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、ジクラズリル

4 ※4は総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 ※5はフルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン

表 3-1-62 牛海綿状脳症 (BSE) に係る一斉監視結果

項目	業種	飲食店営業	食肉販売業 食肉処理業	食品の製造業等	合計
立入延べ軒数		22,157	6,486	16,376	45,019

表3-1-63 食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査件数	総表示違反件数	表示違反率(%)	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反が判明した検体数	検査伝子組換え(再掲)食品	検査健機能(再掲)食品	食品検査件数(再掲)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	68,550	305	0.4	35	18	34	192	30	2	5	3,819	1,736	16,277	
マーガリン	762												171	
酒 精 飲 料	1,854											3		
清 涼 飲 料 水	4,535											422	780	
食 肉 製 品	3,647												900	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	947												408	
シアン化合物を含有する豆類	32													
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)	1,065											272	
	上記以外の冷凍食品	2,987									157		702	
放射線照射食品														
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	3,074										82		813	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	1,633	5	0.3	3		2						106	
	鶏の液卵	18											7	
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く。右に掲げたもの)	食 肉	4,875	10	0.2	3	4		3					1,112	
	生 か き	1,737												
	魚 肉 ね り 製 品	2,764											1,017	
	即 席 め ん 類	2,142										3	400	
	めん類(皮類を含む。)	2,010	4	0.2	2		1	2					506	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,816	46	1.0	8	4	6	24	6	1		379	35	1,449
	そ う ざ い	6,241	107	1.7	8	4	9	88				409	25	1,519
	生 菓 子 類	3,183	19	0.6	6	4	6	4	2		1	232		1,238
	ゆ で だ こ	301												
	その他の加工食品	11,992	94	0.8	5	2		69	14	1	4	1,813	732	2,582
かんきつ類・バナナ	404	4	1.0	/	/	/	/	4	/					
添 加 物	570												51	
乳 ・ 乳 製 品	3,741	12	0.3				10	2				297	1,282	
乳・乳製品を主原料とする食品	2,017											219	851	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	456	4	0.9	/	/	/	/	4	/				111	
別掲第5の3の上欄に	大(枝豆及び大豆もやしを含む)豆	351			/	/	/	/	/			351		
	とうもろこし	139			/	/	/	/	/			139		
	ば れ い し ょ	257			/	/	/	/	/			257		
	菜 種				/	/	/	/	/					
綿 実				/	/	/	/	/						

表3-1-64 講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	食 品 衛 生 講 習 会					保健所が独自に実施した一斉監視等			
	※1食品関係者			消費者	関 する 食 品 衛 生 に 関 する 展 示 会 等	一 斉 監 視			保 健 所 計 画 収 去 等 による
	新 規 ・ 更 新 営 業 許 可	業 態 別	※2 そ の 他			催 し 物 等 祭 礼	業 態 別	※3 夜 間 営 業 施 設 等	
合 計	32 628	66 3,467	50 4,702	20 755	26 11,171	43 2,723	10 69	11 440	15 342
多 摩 川	4 86	4 130	5 917	3 195	3 590	4 183	5 5		10 130
秋 川		2 54	2 212	1 41	6 2,888	2 154			
八 王 子	3 68	7 645	2 500	1 70	3 1,740	2 596			1 34
南 多 摩	4 61	5 498		1 79	3 738	4 289			
町 田	2 36	9 436	2 163		2 1,200				
多 摩 立 川	2 86	7 515	2 402	1 70	1 235	3 313	1 14	1 65	
村 山 大 和	2 26	1 27	2 64	3 128	2 429	3 116		4 62	
府 中 小 金 井	3 21	19 835	7 264			5 278	3 5	2 77	
狛 江 調 布	2 74	3 73	2 125	1 10	1 198	4 294		3 166	
三 鷹 武 蔵 野	6 76	2 91	5 680	7 124	2 853		1 45		
多 摩 小 平	1 31	1 10	9 994			2 191		1 70	
多 摩 東 村 山	3 63	2 107	6 291	2 38	2 2,000	3 243			
島 しょ	※4 大 島	2 14	3 26		1 300	3 17			
	三 宅								1 2
	八 丈		2 32	3 64		8 49			3 176
	小 笠 原								

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は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は教職員、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は夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する施設、早朝の市場外食品営業施設も含む。

5 ※4は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。

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

1 概要（表3-1-65から表3-1-67まで）

歳末一斉監視事業期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に58,650軒（立入り延べ89,130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。

特に本年は秋以降に発生した、野菜の浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）による食中毒事件や、米国の同時多発テロ事件を踏まえて、漬物のO157検査や病因物質混入防止の観点から食品の流通・販売等施設における監視指導の徹底を行った。また、牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）対策として食品関係営業施設に対し、監視指導を行った。

17,347検体の食品等について収去検査を実施したと

ころ249検体の不良を発見した（不良率1.4%）。このうち44検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。

収去検査結果や食品衛生法施行条例に定める衛生管理等が不良な施設や、表示違反が発見された施設等2,577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。

このほか、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や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3-1-65、表3-1-67及び表3-1-70）

食品等6,307検体について検査を実施したところ、202検体が不良であった。不良率は3.2%で、昨年度の3.0%を0.2ポイント上回った。

食品別の不良率では、高い順に「サラダ」（15.7%）、「洋生菓子」（14.1%）、「弁当類」（11.9%）であった。このうち5検体は法違反品であった。主な事例として、E.coliを最確数700/100g検出し、成分規格違反となった「生食用かき」、大腸菌群が陽性となり、成分規格違反となった「つみれ（魚肉練り製品）」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-70を参照のこと。

イ 化学検査結果（表3-1-65、表3-1-67及び表3-1-70）

食品等11,040検体について検査を実施したところ、47検体が不良であった。不良率は0.4%で、昨年度の0.5%を0.1ポイント下回った。このうち39検体は法違反品であった。主な事例として、アセスルファムカリウム（甘味料）を過量に使用した「梅加工品」、着色料（赤106）を検出したにもかかわらず表示のなかった「かまぼこ（魚肉練り製品）」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-70を参照のこと。

ウ 輸入食品の検査結果（表3-1-65、表3-1-68及び表3-1-70）

総収去検体数17,347検体のうち、輸入食品は4,834検体（27.9%）を占め、16検体が不良であった。不良率は0.3%で、昨年度と同じであった。このうち14検体は法違反品であった。主な事例として、指定外添加物であるサイクラミン酸（甘味料）や使用対象外であるサッカリンナトリウム（甘味料）を検出した「紹興梅（台湾）」、着色料（赤102）を検出したにもかかわらず表示のなかった「果実加工品（中国）」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-70を参照のこと。

エ 腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）の検査結果（表3-1-67及び表3-1-69）

O157による食中毒と汚染拡大を防止する目的で、細菌検査6,307検体のうち、1,323検体について、O157の検査を併せて実施した。この結果、いずれの検体からもO157を検出しなかった。

(2) 生食用かき関係業者の一斉監視指導（表3-1-65、表3-1-67、表3-1-70及び表3-1-71）

魚介類販売業、市場内仲卸し業者、飲食店営業等延べ12,839軒に立ち入ったところ、5,112軒が生食用か

きを取り扱っていた。これらの営業者に対して、「かきの取扱い方法等に関する要綱」（以下「要綱」という。）に基づき取扱い届出の確認、営業者の遵守事項について監視指導を行った。また、生食用かきを取り扱う飲食店については、検食の保管を併せて指導した。

この結果、無届けで生食用かきを販売していたり、保存基準（10℃以下）が守られていない等、要綱あるいは保存基準、表示基準等に違反していた営業者303軒に対し、改善指導を行った。

また、356軒から722検体の生食用かきを収去し、検査を実施したところ、7検体が不良であった。このうち2検体は、成分規格違反であった。

なお、違反内容の詳細については表3-1-70を参照のこと。

(3) ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導結果（表3-1-65及び表3-1-72）

ふぐ取扱所のほか、ふぐを取扱う可能性のある魚介類販売業及び飲食店営業延べ8,584軒に立ち入り、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき、認証書掲示の有無、ふぐ調理師の確認、ふぐの有毒部位の取扱い等について監視指導を行った。この結果、ふぐ調理師不在時にふぐ調理師以外のものがふぐの調理を行っていたり、ふぐ調理師の義務を遵守していなかった等119軒で違反を発見した。これらの営業者に対して、始末書を徴取する等、厳重な注意指導を行った。

(4) 食肉関係営業者等の一斉監視指導結果（表3-1-73及び表3-1-74）

挽肉製品及び牛レバー、鶏肉等の生食による食中毒を防止するため、「生食用食肉の安全性確保について」（平成10年9月11日付生衛発第1358号）に基づき、原料肉が生食用食肉の衛生基準に適合しているかを確認するとともに、トリミング等の加工についても、上記の基準に適合するよう指導を行った。

また、テンダライズ処理及びタンプリング処理等されたステーキ等の食肉を調理提供する飲食店等については、食品衛生施行規則の一部改正（平成13年10月4日付厚生労働省令第207号）に基づき、十分な加熱調理を徹底するよう指導を行った。これらの肉類を提

供する飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業等延べ9,504軒に立ち入りを行った。

その結果、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又は販売していたり、施設等の衛生管理に不備があったりした232軒については、衛生注意指導票の交付、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。また、養豚場、牛舎延べ6軒に立ち入り、密殺が行われていないかを確認した。

このほか、BSEに関連したビーフエキス等の牛由来原材料を製造・使用している施設への監視を延べ2,190軒行った。

(5) 食品の流通・販売等施設の一斉監視指導結果（表3-1-75）

米国の同時多発テロ事件とその後の「バイオテロ」への対策として、「米国の同時多発テロを契機とする国内におけるテロ事件発生に関する対応について」

（平成13年10月12日付13衛生食第738号）に基づき、多種多様な食品が短期間に大量に流通する歳末の時期に監視指導を行った。スーパーマーケット、デパートの販売業や飲食店営業等延べ11,152軒に立ち入りを行い、流通での病因物質混入等の防止対策、店頭における異物・病因物質混入への対策の徹底について指導した。

(6) 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果（表3-1-76）

歳末には、忘年会等大勢が一時に会食する機会が集中し、食品の取扱いによっては、集団食中毒の発生が危ぐされる。このため、宴会施設を有する飲食店、ホテル等延べ4,649軒に立ち入り、監視指導を行った。

この結果、食品や調理器具の取扱いが不良であった198軒について、衛生注意指導票の交付、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(7) 夜間営業の一斉監視指導結果（表3-1-77）

居酒屋等の飲食店のほか、夜間にかけて食品を製造している施設、夕食の買い物で人出の多い時間帯のスーパー等に対し、添加物の使用や保存基準のある食品等の取扱いが適切にされているかを確認するため延べ4,322軒に立ち入り、監視指導を実施した。

この結果、施設の衛生保持が十分でなかったり、食品の保存方法に問題のあった130軒について、衛生的な取扱いを行うよう始末書徴取や口頭注意を行った。

(8) 表示の監視指導結果 (表3-1-78)

食品等325,592件の表示検査を実施したところ、1,377件の表示違反を発見した(違反率0.4%)。違反内容別の件数では、「無表示」が704件と最も多く、次いで、「食品添加物」213件、「期限表示」179件の順であった。

食品別の違反率では、高い順に「ばら売りかんきつ類・バナナ」(1.8%)、「その他の加工食品」(1.0%)、「弁当・調理パン」(0.8%)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の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後、販売するよう指導した。

また、保健機能食品については、27,577件、遺伝子組換え食品については、31,925件の表示検査を行った。

(9) 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3-1-79)

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140回実施し、3,900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21回実施し、参加人数は295人であった。

イ 現場簡易検査実施結果 (表3-1-80)

食品営業者等410軒に対して、まな板、手指、食品等1,976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、食品の取扱い管理等の改善及び食品営業者等の普及啓発に努めた。

(10) その他

独自の計画による一斉監視等の実施結果 (表3-1-81)

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設に対する監視指導、一斉収去検査を89回実施し、2,483軒に立入りを行った。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3-1-81に示す報告があった。

表3-1-65 平成13年度食品衛生歳末一斉監視実施状況(総括表)

項目		実施機関			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年度都全		
		全	都特別区	都保健所					
立入り軒数		58,650	42,957	8,307	4,146	3,240	59,620		
立入り延べ軒数		89,130	49,461	10,808	4,525	24,336	94,268		
行政措置軒数		2,577	1,906	326	168	177	3,277		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0				0		
		販売禁止	1	1			1		
		その他	3	3			1		
	処分以外の措置	始末書	102	90	7	2	3	124	
		口頭注意	2,916	1,761	329	662	164	3,185	
		その他	88	69		8	11	113	
収去検査結果	収去軒数		2,617	1,776	218	437	186	2,864	
	不良のあった軒数		204	165	7	13	19	219	
	合計	総検体数	17,347	3,998	402	11,125	1,822	17,341	
		判定	不良	249	201	7	17	24	245
			不良率(%)	1.4	5.0	1.7	0.2	1.3	1.4
	細菌検査	検体数	6,307	2,042	193	3,205	867	6,255	
		判定	不良	202	182	7	3	10	188
			不良率(%)	3.2	8.9	3.6	0.1	1.2	3.0
	化学検査	検体数	11,040	1,956	209	7,920	955	11,086	
		判定	不良	47	19	0	14	14	57
			不良率(%)	0.4	1.0	0.0	0.2	1.5	0.5
	(輸入食品)	検体数	4,834	245	1	4,480	108	5,016	
判定		不良	16	6	0	7	3	15	
		不良率(%)	0.3	2.4	0.0	0.2	2.8	0.3	
表示検査結果		検体数	325,592	105,144	54,776	134,881	30,791	317,176	
		不良	1,377	489	206	572	110	1,792	
		不良率(%)	0.4	0.5	0.4	0.4	0.4	0.6	
生かき関係営業監視指導	実施軒数	12,839	7,281	1,964	400	3,194	11,395		
	取扱要綱違反軒数	303	266	27	0	10	504		
ふぐ取扱い関係営業監視指導	実施軒数	8,584	5,482	1,228	412	1,462	8,390		
	違反軒数	119	105	13	0	1	147		

表3-1-66 業種別立ち入り検査結果

業種	項目	立ち入り軒数	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	公衆衛生上講ずべき措置の基準等				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		58,650	89,130	2,617	2,577	0	1	3	102	2,916	88	164	282	212	932	77	9	1,377	533
製 造 業	魚肉ねり製品製造業	194	403	124	18				6	8	4	1	1	3	8	2	2		5
	菓子製造業	2,343	2,959	571	201				34	147	22	2	30	31	95	10	3	54	35
	食肉製品製造業	107	137	11	1					1			1	1					
	そうざい製造業	460	652	123	19				2	17			5	4	10			7	1
	つげ物製造業	156	288	42	8				1	5	2		1		4			1	2
	魚介類加工業	234	365	32	4				2	2			1	1	1			1	1
	食肉処理業	505	954	70	35					34	2		10	3	11	14		5	1
	食鳥処理場	190	228		3					3					1				2
	その他の要許可製造業等	887	1,155	90	31			1	3	26	1	2	3	4	12	2		8	3
	許可を要しない製造業等	190	370	4	11			1	1	10		1	1		6		1	6	
	小計	5,266	7,511	1,067	331	0	1	1	49	253	31	6	53	47	148	28	6	82	50
販 売 業	食肉販売業	4,394	5,940	60	129				1	128	3	6	10	8	56	3		38	22
	乳類販売業	4,042	4,805	15	36					36		3	5	1	23	1		2	9
	魚介類販売業	5,881	18,282	442	280				2	276	5	8	6	1	96	3		84	106
	食料品等販売業	6,342	10,989	498	397			2	10	462	21	8	9	3	129	6		408	24
	その他の要許可販売業	294	839	18	9				2	16	1	1	1		4	3			1
	許可を要しない販売業	11,863	16,519	194	184				4	581	5		7		30	4	3	565	18
小計	32,816	57,374	1,227	1,035	0	0	2	19	1,499	35	26	38	13	338	20	3	1,097	180	
調 理 営 業	旅館・ホテル	313	360	2	17					17		6	4	1	5	2			
	仕出し・弁当屋	2,011	2,396	38	137				1	136		2	21	11	27	1		91	1
	集団給食	449	529	2	19					19		2	4	1	11	1		2	1
	そうざい	2,876	3,339	261	139				9	119	15	3	15	7	47	4		82	11
	そば屋	540	635		11					11		5	3	1	5				
	その他	13,263	15,626	20	854				20	832	7	109	139	130	338	18		23	279
	その他	757	914		21				3	18		5	4		7	1			5
許可を要しない集団給食	359	446		13				1	12			1	1	6	2			6	
小計	20,568	24,245	323	1,211	0	0	0	34	1,164	22	132	191	152	446	29	0	198	303	

注1 ※は保存基準など「施設基準等」「管理運営基準等」「製造基準等」「表示基準等」以外の違反・不適事項(生食用かき取扱い無届も含む。)について計上する。

2 食中毒事件に伴う、営業停止処分については計上していない。

表3-1-67 食品別収去検査結果(全数)

食品分類	項目	総 検体 数	細菌検査				化学検査				不 収 去 軒 数 結 果		
			検 体 数	判 定			検 体 数	判 定					
				良	不 良 数	不 良 率 (%)		法 違 反 (再 掲)	良	不 良 数		不 良 率 (%)	法 違 反 (再 掲)
合計		17,347	6,307	6,105	202	3.2	(5)	11,040	10,993	47	0.4	(39)	204
調理パン		15	13	13			()	2	2			()	
弁当類		44	42	37	5	11.9	()	2	2			()	4
サラダ		172	127	107	20	15.7	()	45	45			()	16
卵加工品		567	236	235	1	0.4	()	331	331			()	1
煮豆・きんとん		514	218	214	4	1.8	()	296	291	5	1.7	(4)	5
その他のそうざい		1,463	547	528	19	3.5	()	916	916			()	16
生食用かき		722	461	454	7	1.5	(2)	261	261			()	7
加工用かき		72	35	35			()	37	37			()	
その他の生鮮魚介類		414	388	387	1	0.3	()	26	26			()	1
魚肉練り製品		1,269	644	626	18	2.8	(2)	625	617	8	1.3	(7)	20
魚卵加工品		674	215	215			()	459	456	3	0.7	(2)	3
その他の魚介類加工品		551	131	125	6	4.6	()	420	417	3	0.7	(1)	8
洋生菓子		1,403	781	671	110	14.1	()	622	621	1	0.2	(1)	93
和生菓子		183	96	91	5	5.2	()	87	87			()	5
その他の菓子・菓子材料		606	55	55			()	551	549	2	0.4	(1)	2
食肉(食鳥肉を除く。)		640	142	142			()	498	498			()	
食鳥肉		189	58	58			()	131	131			()	
食肉製品		1,062	311	311			()	751	751			()	
めん類・皮類		67	35	34	1	2.9	()	32	32			()	1
つけもの		1,028	209	208	1	0.5	()	819	814	5	0.6	(5)	6
乳・乳製品		627	339	338	1	0.3	(1)	288	288			()	1
清涼飲料水		570	129	129			()	441	441			()	
調味料・香辛料		714	140	140			()	574	574			()	
野菜・果実		1,714	215	215			()	1,499	1,497	2	0.1	()	2
農産物加工品		784	79	78	1	1.3	()	705	688	17	2.5	(17)	10
冷凍食品		61	15	15			()	46	46			()	
その他の食品		990	646	644	2	0.3	()	344	343	1	0.3	(1)	3
食品添加物		2					()	2	2			()	
器具・容器包装おもちゃ		230					()	230	230			()	

注1 括弧内 斜体字 は法違反の再掲

2 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。

表3-1-68 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				不収去軒数		
			検体数	判定			検体数	判定					
				良	不良数	不良率(%)		法違反(再掲)	良	不良数		不良率(%)	法違反(再掲)
合計		4,834	1,128	1,127	1	0.1	(1)	3,706	3,691	15	0.4	(13)	12
調理パン		0					()					()	
弁当類		0					()					()	
サラダ		0					()					()	
卵加工品		0					()					()	
煮豆・きんとん		0					()					()	
その他のそうざい		150	9	9			()	141	141			()	
生食用かき		5	3	3			()	2	2			()	
加工用かき		0					()					()	
その他の生鮮魚介類		254	250	250			()	4	4			()	
魚肉練り製品		0					()					()	
魚卵加工品		124	42	42			()	82	82			()	
その他の魚介類加工品		101	28	28			()	73	73			()	
洋生菓子		14					()	14	13	1	7.1	(1)	1
和生菓子		0					()					()	
その他の菓子・菓子材料		538	34	34			()	504	504			()	
食肉(食鳥肉を除く。)		202	65	65			()	137	137			()	
食鳥肉		69	34	34			()	35	35			()	
食肉製品		300	82	82			()	218	218			()	
めん類・皮類		2					()	2	2			()	
つけもの		294	3	3			()	291	290	1	0.3	(1)	1
乳・乳製品		30	19	18	1	5.3	(1)	11	11			()	1
清涼飲料水		251	64	64			()	187	187			()	
調味料・香辛料		414	31	31			()	383	383			()	
野菜・果実		1,146	132	132			()	1,014	1,012	2	0.2	()	2
農産物加工品		213	2	2			()	211	200	11	5.2	(11)	7
冷凍食品		37					()	37	37			()	
その他の食品		656	330	330			()	326	326			()	
食品添加物							()					()	
器具・容器包装おもちゃ		34					()	34	34			()	

注1 括弧内 斜体字 は法違反の再掲

2 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。

表3-1-69 食品別収去検査結果（〇157検査の再掲）

食品分類	項目	検体数	判定		
			良	不良 不良数	不良率 不良率 (%)
合計		1,323	1,323	0	0.0 (0)
調理パン		0			()
弁当類		16	16		()
サラダ		48	48		()
卵加工品		49	49		()
煮豆・きんとん		63	63		()
その他のそうざい		178	178		()
生食用かき		128	128		()
加工用かき		0			()
その他の生鮮魚介類		16	16		()
魚肉練り製品		83	83		()
魚卵加工品		53	53		()
その他の魚介類加工品		13	13		()
洋生菓子		235	235		()
和生菓子		21	21		()
その他の菓子・菓子材料		7	7		()
食肉(食鳥肉除く)		140	140		()
食鳥肉		31	31		()
食肉製品		47	47		()
めん類・皮類		10	10		()
つけもの		90	90		()
乳・乳製品		30	30		()
清涼飲料水		0			()
調味料・香辛料		2	2		()
野菜・果実		26	26		()
農産物加工品		21	21		()
冷凍食品		2	2		()
その他の食品		14	14		()
食品添加物		0			()
器具・容器包装		0			()
おもちゃ		0			()

表3-1-70 収去検査の結果等で判明した法違反品

違反条分		食品分類名		違反内容	検査結果	違反 検体数	
細菌 検査	第4条 第3号	乳製品	ナチュラルチーズ 【輸】	病原微生物による汚染	リステリア・モノサイトゲネス検出	1	
	第7条 第2項	生食用かき	生かき	成分規格違反	細菌数:200,000/g検出	1	
			生かき		E.coli最隲数:700/100g検出	1	
		魚肉練り製品	鰯用種	成分規格違反	大腸菌群陽性	1	
			つみれ		大腸菌群陽性	1	
小 計						5	
化学 検査	第6条、 第7条 第2項 及び 第11条 第2項	農産物加工品	白話梅 【輸】	指定外添加物検出 添加物の対象外使用	サイクラミン酸(45g/kg)検出、サッカリンNaの使用基準違反(8.5g/kg)、邦文表示なし	1	
			正宗精選話梅 【輸】		サイクラミン酸(26g/kg)検出、サッカリンNaの使用基準違反(12g/kg)、邦文表示なし	1	
			暢茂派(乾燥果実) 【輸】		サイクラミン酸(3.9g/kg)検出、サッカリンNaの使用基準違反(0.41g/kg)、邦文表示なし	1	
			紹興梅 【輸】		サイクラミン酸(32g/kg)検出、サッカリンNaの使用基準違反(11g/kg)、邦文表示なし	1	
	第7条 第2項 及び 第11条 第2項	農産物加工品	調味干梅	添加物の過量使用 添加物表示なし	アセスルファミンKの使用基準違反(3.8g/kg)、表示なし	1	
			調味干梅		アセスルファミンKの使用基準違反(3.3g/kg)、アセスルファミンKの表示なし	1	
			紹興梅		アセスルファミンKの使用基準違反(3.3g/kg)、アセスルファミンKの表示なし	1	
			紹興梅 【輸】		アセスルファミンKの使用基準違反(2.5g/kg)、アセスルファミンKの表示なし	1	
			調味干梅		アセスルファミンKの使用基準違反(5.9g/kg)、表示なし	1	
			黒糖入り干梅 【輸】		アセスルファミンKの使用基準違反(7.8g/kg)、アセスルファミンKの表示なし	1	
			話梅 【輸】		添加物の過量使用 添加物表示なし	アセスルファミンKの2.7g/kg検出、添加物の物質名表示なし	1
			話梅 【輸】		添加物の過量使用 添加物表示なし	アセスルファミンKの2.7g/kg検出、添加物の物質名表示なし	1
			話梅 【輸】		添加物の過量使用 添加物表示なし	アセスルファミンKの2.9g/kg検出、添加物の物質名表示なし	1
			第7条 第2項		魚肉練り製品	かまぼこ	添加物の過量使用
	おでんセット	添加物の過量使用		①野菜天及び②つみれからソルビン酸をそれぞれ2.7g/kg、2.1g/kg検出		1	
	煮豆	白いんげん		添加物の過量使用	二酸化硫黄0.11g/kg、0.13g/kg検出	1	
		白花生		添加物の過量使用	二酸化硫黄0.11g/kg検出	1	
	その他の菓子・ 菓子材料	甘納豆		添加物の過量使用	ソルビン酸を0.09g/kg検出	1	
	農産物加工品	栗甘露煮		添加物の過量使用	二酸化硫黄0.045g/kg検出	1	
	第11条 第2項	魚肉練り製品		かまぼこ	添加物表示なし	ソルビン酸を検出したが表示なし	1
				かまぼこ	添加物表示なし	ソルビン酸を検出したが表示なし	1
				かまぼこ	添加物表示なし	ソルビン酸を検出したが表示なし	1
				かまぼこ	添加物表示なし	赤色106号を検出するが表示に記載なし	1
			かまぼこ	添加物表示なし	赤色3号及び赤色106号を検出するが表示に記載なし	1	
		つけもの	福神漬(しょうゆ漬)	添加物表示なし	黄色4号使用の旨の表示なし	1	
			白菜キムチ	添加物表示なし	赤色102号を検出するが表示に記載なし	1	
			たくあん漬	添加物表示なし	黄色4号を検出するが表示に記載なし	1	
			醤油漬	添加物表示なし	ソルビン酸を検出したが表示なし	1	
			にんにくしょうゆ漬 【輸】	添加物表示なし	サッカリン(ナトリウム塩として)を検出するが表示に記載なし	1	
		農産物加工品	調味干梅(菓子)	添加物表示なし	アセスルファミンK使用の旨の表示なし	1	
			果実加工品 【輸】	添加物表示なし	赤色102号を検出するが表示に記載なし	1	
			金柑砂糖漬 【輸】	添加物表示なし	二酸化硫黄を検出したが表示せず	1	
		煮豆・きんとん	煮豆	添加物表示なし	ソルビン酸を検出したが表示なし	1	
			栗甘露煮	表示と内容成分が異なる	黄色4号を検出するが表示に記載なし	1	
		魚卵加工品	数の子しょうゆ漬	添加物表示なし	ソルビン酸を検出したが表示なし	1	
			筋子	添加物表示なし	赤色102号、黄色5号を検出するが表示に記載なし	1	
		その他魚介類 加工品	酢たこ	添加物表示なし	赤色104号を検出するが表示に記載なし	1	
		洋生菓子	ゼリー 【輸】	添加物表示なし	アセスルファミンK使用の旨の表示なし	1	
		その他の食品	切干大根惣菜	添加物表示なし	赤色102号を検出するが表示に記載なし	1	
	小 計						39
違反検体総数						44	

注【輸】は輸入品を示す。

表3-1-71 生食用かき関係業者の一斉監視指導結果

業種	項目	実施延べ軒数	生取扱い軒数 食用かき	収去軒数	一 等 か き に 関 連 す る 取 扱 方 法 に 関 する 要 綱 に 関 する 取 扱 方 法	違反の内訳					検査の保存	
						生取扱い無届 食用かき	期限切れ製品 の販売・提供	販売・提供 生食用として 加熱調理用を	保存基準違反	※その他	検査 保存 施設	指導 した 施設 の 保存 を
合計		12,839	5,112	356	303	294	1	0	9	31	80	1,092
魚介類販売業	小計	6,788	2,949	344	79	70	1		6	16	37	532
	一般	4,778	1,440	73	62	60			1	13	12	347
	デパート・スーパー	1,984	1,492	271	16	9	1		5	3	25	184
	自動車	26	17		1	1						1
飲食店営業		5,894	2,151	2	224	224			3	15	43	559
その他		157	12	10								1

注 ※は期限表示、採取された海域の表示が不適正等(表示違反については表3-1-78にも計上)

表3-1-72 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果

業種	項目	実施延べ軒数	違反発見軒数	違反の内容				行政措置の内訳		
				※1 第10条	※2 第11条	※3 第12条	※4 その他	始末書	衛生注意 指導票	口頭注意等 その他
合計		8,584	119	8	11	10	101	8	1	113
	ふぐ取扱所(認証書を受けている施設)	4,662	98		9		90			98
	ふぐ加工製品販売所(届出の施設)	1,709	7				7			7
	上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業	2,213	14	8	2	10	4	8	1	8

- 注1 ※1:ふぐ調理師以外の者がふぐの取扱いに従事していた。
 2 ※2:卵巣等の有毒部位を施設できる容器に保管しない等、ふぐ調理師の義務に違反していた。
 3 ※3:ふぐ取扱所の認証を受けずに営業していた。
 4 ※4:認証書不掲示、ふぐ加工製品販売の届出未提出等

表3-1-73 食肉関係業者等の一斉監視指導結果

業種	項目	延べ軒数 立入り	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳				販売・取扱い軒数 生食用食肉の	取扱いの種類				タンブラー処理 実施軒数
				営業停止	販売禁止	始末書	衛生注意 指導票		口頭注意 その他指導	生食用 牛レバー	牛たたき	鶏肉	
合計		9,504	232	0	0	1	251	400	142	72	60	141	37
飲食店営業	焼肉店	703	104			1	103	133	108	12		35	1
	一般	3,066	74				79	103	7	16	47	40	1
	その他	752						1		1			
食肉販売業		4,040	46				61	156	27	40	13	62	31
食肉処理業		910	8				8	7		3		4	4
養豚場・牛舎等		6	0										
その他 (内臓処理業者等)		27											

表 3-1-74 BSE関係一斉監視指導結果

業種	項目	立入り延べ軒数	牛由来原材料の取扱軒数	変更、混入有又は不明軒数 特定危険部位の使用・	特定危険部位の使用・混入に係る確認		指導軒数 防止措置のないもの	指導の内訳			
					使用・混入が有又は不明なもの	適切な防止措置のないもの		販売中止	製品回収	原料切り替え	その他
合計		2,190	783	0	0	0	0	0	0	0	0
	食用油脂製造業	15	10								
	そうざい製造業	183	64								
	菓子製造業	778	224								
	調味料等製造業	26	11								
	その他製造業	229	53								
	その他	959	421								

表 3-1-75 食品の流通・販売等施設の一斉監視指導結果

業種	項目	立入り延べ軒数	防止対策確認軒数	防止対策確認内訳					
				商品の受入時に、第三者を排除している	商品の受入時に、梱包、包装等の異常を確認している	商品の保管施設には、施錠する よう配慮している など第三者が立ち入らない	店頭において、商品の定期的な点検を行っている	店内の商品管理において、必要な死角防止措置を取っている	混入したものはない 有毒又は有害な物品の
合計		11,152	4,274	3,190	3,422	2,787	3,211	2,500	3,327
販売業	スーパー	1,864	1,307	1,121	1,167	1,037	1,243	1,066	1,204
	デパート	220	93	68	73	57	82	64	71
	問屋	440	63	44	50	35	42	44	59
	その他販売店	4,324	1,258	879	990	659	1,049	663	805
	飲食店営業	3,114	1,073	712	740	663	540	445	796
	製造業	1,077	429	344	357	314	230	174	341
	その他	113	51	22	45	22	25	44	51

表 3-1-76 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果

業 種	項 目	立入り延べ軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				施設基準等	違反・不適の内訳					
				販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票		口頭注意 その他指導	管理運営基準				※その他
										施設管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い	その他	
合 計		4,649	198	0	1	3	194	11	44	15	115	13	26	
飲食店営業	旅館・ホテル	312	13				13	3	3		6	2		
	仕出し屋	325	38		1		37		9	2	19	4	5	
	一 般	3,363	127			3	124	8	31	13	78	4	15	
	そ の 他	447	16				16		1		12	3	2	
集団給食	工場・事業所	89	1				1						1	
	そ の 他	106	3				3						3	
そ の 他		7	0											

注 ※は保存基準など「施設基準等」「管理運営基準等」「製造基準等」「表示基準等」以外の違反・不適事項について計上している。

表 3-1-77 夜間営業一斉監視指導結果

業 種	項 目	立入り延べ軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				施設基準等	違反・不適の内訳					
				販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票		口頭注意 その他指導	管理運営基準				※その他
										施設管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い	その他	
合 計		4,322	130	0	3	6	124	21	22	18	38	16	36	
飲食店営業	旅館・ホテル	61	0											
	集団給食施設	14	0											
	一 般	3,030	86		3	3	81	19	17	10	26	10	21	
	そ の 他	595	25			2	23	1	4	4	5	4	7	
給食供給者（届出）		1	0											
製 造 業・加 工 業		114	1				1				1			
販 売 業	スーパー・百貨店	234	9				9			1	4		4	
	その他の量販店等	241	8				8	1	1	3	2		3	
そ の 他		32	1			1	2					2	1	

注 ※は保存基準など「施設基準等」「管理運営基準等」「製造基準等」「表示基準等」以外の違反・不適事項について計上している。

表3-1-78 食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査件数	総表示違反件数	表示違反率 (%)	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反 が判明した検体数	検査件数(再掲) 遺伝子組換え食品	検査件数(再掲) 保健機能食品	
				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	325,592	1,377	0.4	704	63	179	163	213	101	29	31,925	27,577	
マーガリン	3,356	1	0.03						1		60	5	
酒 精 飲 料	7,177	8	0.1	7				1			896	2	
清 涼 飲 料 水	14,114	4	0.03			1	1	2			43	2819	
食 肉 製 品	17,159	42	0.2	28		1	2	7	4			1463	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	4,753										6		
シアン化合物を含有する豆類	119												
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く。)	6,682	3	0.04	3							241	
	上記以外の冷凍食品	14,246	14	0.1	3		1	4	1	5	2,746	709	
放射線照射食品	0												
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	12,124	1	0.01			1					2,012	795	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	5,789	3	0.1	2		1				1	13	
	鶏の液卵	69											
容器包装 ものを除く。(で右に掲げたもの 入れられた食品(上に掲げた もの)	食 肉	18,465	36	0.2	12	6	3	16					
	生 か き	9,126	28	0.3	4		1		23				
	魚 肉 練 り 製 品	16,746	13	0.1			8	5		5	4	354	
	即 席 め ん 類	9,423	3	0.03	2			1			76	871	
	めん類(皮類を含む。)	6,625	6	0.1	4			1		1	55	334	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	15,801	133	0.8	56	10	43	20	8	3	1,689	402	
	そ う ざ い	25,770	168	0.7	63	18	57	18	15	15	4	2,741	568
	生 菓 子 類	14,325	67	0.5	21	6	16	22	8	8	1	2,724	2246
	生 食 用 鮮 魚 貝 類	10,208	23	0.2	8	3	6	2		4			
	ゆ で が に	1,874											
	ゆ で だ こ	2,716	15	0.6					15				
その他の加工食品	72,008	722	1.0	489	20	41	70	71	35	19	17,110	11498	
かんきつ類・バナナ	3,556	26	0.7					26					
添 加 物	2,734										2	72	
乳 ・ 乳 製 品	17,914	2	0.01						2			4365	
乳・乳製品を主原料とする食品	6590											820	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	3323	59	1.8					59					
別表第5の3の上 欄に掲げる食品 である食品	大 豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。)	1575										975	
	と う も ろ こ し	405										221	
	ば れ い し ょ	711										477	
	菜 種	82										61	
	綿 実	27										26	

表 3-1-79 食品衛生講習会の実施結果

項目		実施回数	参加人数
種類			
合計		140 (21)	3,900 (295)
食品 営業者等	営業許可新規・更新	41 (6)	817 (96)
	業 態 別	47 (5)	1,510 (100)
	食 品 衛 生 責 任 者	4 (0)	262 (0)
	* 2 そ の 他	14 (2)	657 (38)
消 費 者		29 (8)	630 (61)
そ の 他		5 (0)	24 (0)

注1 各欄右枠括弧内 斜体字 は O157 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 は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 は教職員、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 3-1-80 現場簡易検査実施結果

実施軒数	検査件数							
	合計	細菌検査				化学検査		
		小計	スタンプ法	コリテップ	その他	小計	残留塩素	その他
410	1,976	1,875	1,466	2	407	101	63	38

表 3-1-81 独自の計画による一斉監視等の実施結果

項目		回数	実施軒数	主な実施事業内容
種類				
合計		89	2,483	
一斉監視	業 態 別	22	646	・デパートに対する表示一斉検査
	祭 礼 ・ 催 し 物	27	607	・農業祭りに対する一斉監視指導
	夜 間 営 業 者 等	16	1,174	・市場に対する早朝監視指導
	そ の 他	16	43	・食肉取引室及び食肉用冷蔵庫の衛生監視指導
独自の計画による収去		8	13	・菓子製造業に対する再収去 ・あん類製造業に対する収去検査

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

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	腸炎ビブリオ	OTC
未加熱そうざい (マリネ、酢の物等)	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
加熱済みそうざい (煮豆、きんとん、 厚焼卵、だし巻等)	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
野菜の浅漬け			陽性	陽性	陽性	陽性	
洋生菓子 正月用生菓子 (寄せ物、ようかん等)	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
魚肉ねり製品	100,000 を超えるもの	陽性		陽性	陽性		
生食用かき	50,000 を超えるもの		*230/100g を超えるもの			*100/g を超えるもの	0.2ppm を超えるもの

注1 太枠は分規格に該当する。

2 ※は最確数法による。

(1) 細菌検査結果 (表3-1-81から表3-1-84まで)

表3-1-82 生食用かきの検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)			大腸菌最確数 (100g当たり)		腸炎ビブリオ (100g当たり)			TTCテスト		OTC	
		不良 数	不良 率(%)	≤	≤	≤	<	≤	<	≤	≤	+	±	-	+
				10 ³	10 ⁴	5×10 ⁴	18	230	30	10 ²	10 ³				
合計	57	0	0.0	48	9	0	56	1	57	0	0	57	0	23	0

表3-1-83 魚肉ねり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)						大腸菌群数 (1g当たり)	
		法違 反数	法違 反率(%)	<	≤	≤	≤	≤	>	(-)	(+))
				10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁵		
合計	41	1	2.4	30	5	3	0	1	2	39	2
かまぼこ	揚げかまぼこ	1		1						1	
	蒸しかまぼこ	4		4						4	
	*1 すじ	1		1						1	
	その他	3		2	1					3	
つみれ	5			1	1	2			1	5	
はんぺん	2			1	1					2	
ちくわ	4			4						4	
さつまあげ	5			5						5	
伊達巻	1			1						1	
その他の魚肉ねり製品	14	1	7.1	10	2	1		1		13	*2 1
すり身	1								1		1

注1 ※1はゆでかまぼこの一種。かまぼこの製造過程で除去された皮、中落ち、軟骨、筋の多い肉を練りつぶし、混ぜ合わせて形成し、ゆでたもの

2 ※2は太枠内斜体字は成分規格違反検体に該当する。

3 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 3-1-84 洋生菓子・正月用和菓子の細菌検査結果

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)			
				不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³
合計			49	6	12.2	3	12	10	15	6	3	30	13	3	3
洋生菓子	シュークリーム		13	1	7.7	1	2	4	6			7	3	2	1
	その他		27	3	11.1	2	8	6	7	3	<i>1</i>	15	9	1	2
和生菓子			9	2	22.2		2		2	3	<i>2</i>	8	1		

注1 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。
 2 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表 3-1-85 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の細菌検査結果

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)		
				不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²
合計			46	0	0.0	14	7	5	7	2	7	4	31	14	1
加熱済みそうざい	煮豆		3			1	1	1					2	1	
	つくだ煮		4				3	1					4		
	その他の煮物		6			4	1	1					5		1
	上記以外の加熱済みそうざい		10			7	2	1					9	1	
未加熱そうざい			2			1			1				2		
漬物			21			1		1	6	2	7	4	9	12	

注 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。

(2) 化学検査結果 (表 3-1-86 から表 3-1-89 まで)

表 3-1-86 魚肉ねり製品の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		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								
合計		38	0	0.0	38	8	38	0	11	2	21	0	3	0	2	0
かまぼこ	揚げかまぼこ	1			1		1									
	蒸しかまぼこ	5			5	1	5		5	2	3		1			
	*1 すじ	1			1		1				1					
	その他	4			4	2	4		2		2					
つみれ		1			1		1				1					
ちくわ		3			3		3				3				1	
はんべん		3			3		3								1	
さつまあげ		5			5		5				2					
その他の魚肉練り製品		13			13	5	13		3		7		2			
すり身		2			2		2		1		2					

※1: ゆでかまぼこの一種。かまぼこの製造過程で除去された皮、中落ち、軟骨、筋の多い肉を練りつぶし、混ぜ合わせて形成し、ゆでたもの

表 3-1-87 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤	
			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						
合計		33	0	0.0	26	1	26	0	27	11	8	0	10	0
和生菓子	ようかん	11			11		11		11	4	4		7	
	その他	14			9		9		9	7	1		2	
洋菓子	生菓子	4			3	*1	3		3					
	焼き菓子	4			3		3		4		3		1	

注1 ※1は、ソルビン酸を0.03g/kg 検出 (原料由来)

表 3-1-88 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤			
		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	BHA/BHT		エリソルビン酸	
				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	40	0	0	40	3	40	3	22	4	25	0	8	0	4	0	1	0
漬物	しょうゆ漬	5	0	5	1	5		4	1	3							
	塩漬	3	0	3		3		1		1		1					
	その他	6	0	6		6		2		3		1					
加熟済み そうざい	煮豆	3	0	3		3		2		3							
	つくだ煮	5	0	5	1	5	※2	3	1	3							
	卵加工品	3	0	3		3		3		2				2		1	
	その他	12	0	12	※1	12	※1	7	2	8		4		2			
未加熟そうざい	2	0	2		2					1		1					
その他	1	0	1		1					1		1					

注1 ※1：2検体から安息香酸を検出（原材料のしょうゆ由来）
 2 ※2：安息香酸を検出（原材料由来）
 3 ※3：ソルビン酸を0.19g/kg検出（原材料由来）

表 3-1-89 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		発色剤		酸化防止剤(BHA/BHT)		漂白剤		過酸化物質		その他 検体数
		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	41	0	0.0	23	2	23	0	16	10	7	0	10	9	10	2	16	0	12	0	1
魚加 工 卵品 乾 製 介品	いくら・すじこ・たらこ	11	0	5		5		8	7	2	0	10	9							
	数の子	6	0	5	1	5		3	1						3		5			
	煮干	6	0	1		1							6	※2	2		2		※1	
	しらす干	4	0	1		1							2		4		2			
魚介類漬物	6	0	6	1	6		3	2	5				1		4					
その他	8	0	5		5		2						1		3		3			

注1 ※1はα-トコフェロールについて検査を実施
 2 ※2は2検体からBHAを各々0.07g/kg、0.08g/kg検出

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

1 概要（表3-1-90及び表3-1-91）

実施期間中、調理業、製造業、販売業等へ計3,938軒（立入延べ6,054軒）に立ち入り、食品の製造、取扱いについて監視指導を行うとともに、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227検体及び化学検査223検体、計450検体について検査を実施した。このうち、9検体が不良であった（不良率2.0%）。

なお、食品衛生法に違反していたものは4検体であった。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった

営業者28軒に対し、その程度に応じて始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善を指導した。

このほか、各保健所独自の計画による一斉監視及び食品営業者の行う自主的衛生管理について技術的な支援を行った。また、地域住民に対して食品衛生に関する講習会や展示会等を開催して食品衛生知識の向上に努めた。

2 実施結果

(1) 食品関係保健所計画事業（表3-1-90及び表3-1-91）

166軒（立入り延べ293軒）に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。34検体を収去し、検査を実施した。不良と判定された検体はなかった。

(2) 社会福祉施設等給食の一斉点検（表3-1-90）

社会福祉施設等給食施設150軒（立入り延べ198軒）に立ち入り、改善指示に基づく一斉点検を実施した。

(3) 自主的衛生管理推進事業

ア 「平成13年度自主管理推進事業実施要領」による自主管理推進事業（表3-1-90）

今期は、飲食店営業（仕出し屋）134軒（立入り延べ425軒）に立ち入り、グループ別モデル事業の実施と実施後のその成果を検証し、評価を行い、さらに、平成14年3月28日に自主管理推進事業発表会を開催し、各保健所の実施結果について報告した。

イ その他の自主的衛生管理推進事業（表3-1-90及び表3-1-92）

飲食店営業、給食供給者施設など222軒（立入り延べ361軒）に立ち入り、自主的衛生管理の推進を指導した。

(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

ア 監視指導結果（表3-1-90）

平成13年度に実施した収去検査等の成績が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」により不良と判定され、改善指導を行った施設等53軒（立入り延べ85軒）に立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び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3軒に対して、始末書等の徴取等の行政措置を行うとともに、改善を嚴重に指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-91及び表3-1-93）

そうざい、生菓子等69検体について収去検査を実施した。このうち、3検体（洋生菓子、調理パン、製菓材料各1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4.3%）。

(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

ア 監視指導結果（表3-1-90）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業691軒（立入り延べ956軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準、表示基準等が遵守されているか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販売業10軒に対して、始末書等の徴取、口頭注意等の行政措置を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-91及び表3-1-94）

農産物加工品、漬物、菓子等61検体について収去検査を実施した。このうち、梅加工品1検体からアセスルファムカリウム(甘味料)を1.1g/kg検出したが、その旨の表示がなく、別の梅加工品1検体からは表示のない食用色素（赤102、黄4、青1）を検出した（いずれも法第11条第2項違反）。また他の梅加工品1検体からは、アセスルファムカリウム(甘味料)が5.7g/kg検出したため、添加物の過量使用（法第7条第2項違反）となり、いずれも法に違反していた。（違反率4.9%）

(6) 生食用かき関係業者の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-90）

飲食店営業、魚介類販売業等671軒（立入り延べ988軒）に立ち入り、「かきの取扱い方法等に関する要綱」（以下「要綱」という。）に基づき監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-91及び表3-1-95）

24軒の魚介類販売業から生食用かきを収去し、細菌検査24検体及び化学検査24検体実施したところ、不良と判定された検体はなかった。

(7) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-90）

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（通知）」に基づき、食肉販売業470軒（立入り延べ754軒）に立ち入り、監視指導を実施した。このうち、7軒に対し、口頭注意等の行政措置を実施した。

イ 収去検査結果（市場衛生検査所実施分を含む）

(7) 細菌検査結果（表3-1-91及び表3-1-96）

食鳥肉68検体（国産59検体、輸入9検体）について収去検査を実施した。黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157及びVRE（バンコマイシン耐性腸球菌）を検出した検体はなかった。

(4) 抗菌性物質等（表3-1-91及び表3-1-97）

食鳥肉68検体（国産59検体、輸入9検体）について収去検査を実施した。抗菌性物質、農

薬及び内寄生虫用剤の検査を実施した結果、1検体から抗菌性物質を検出した。

(8) 食品（和生菓子等）製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-90）

食品への異物混入等について多数の苦情が保健所へ届け出されたことを踏まえて、不良食品の発生を防止するため、菓子製造業等309軒（立入り延べ517軒）に立ち入り、衛生的取扱いの監視指導を実施した。このうち、表示違反を発見した菓子製造業3軒に対して始末書の徴取等の行政措置を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-91）

(7) 細菌検査結果（表3-1-98）

和生菓子等46検体について収去検査を実施した。このうち、和生菓子2検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超える細菌数を検出し、不良となった（不良率4.3%）。

(4) 化学検査結果（表3-1-99）

生菓子等32検体について収去検査を実施したところ、法違反となる検体はなかった。

(9) 表示の検査指導（表3-1-100）

食品等51,702件の表示検査を実施し、445件の表示違反を現場及び検査により発見した（違反率0.9%）。現場で発見した違反内容については、「製造者住所、氏名」が272件と最も多く、次いで「無表示」（90件）、「食品添加物」（58件）であった。また、検査により発見した表示違反は2件であった。食品別の違反率は、高い順に「ばら売りがんきつ類・バナナ」が6.3%、「めん類」が2.4%、「その他の加工食品」が2.3%の順であった。当該食品の製造者及び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、1,088件、遺伝子組換え食品については、3,115件、アレルギー物質を含む食品については、10,555件の表示検査を行った。

※ 食肉の表示に関する緊急調査・監視指導

平成14年2月18日13衛生食第1162号「食品表示

の監視指導の強化について」により、生活文化局と連携し、食品衛生法及びJAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）に基づく、食肉の適正表示の徹底を図るため、都区合同で都内の食肉販売業者及び食肉処理業者の緊急調査・監視を実施した。

ア 食品衛生法に基づく表示調査（表3-1-101及び表3-1-102）

食品衛生法に基づく表示調査として、食肉販売業者及び食肉処理業者合計2,795軒（スーパーマーケット・デパート1,303軒、専門小売店895軒、食肉処理業597軒）（延べ3,621軒）に立ち入り、食肉の表示検査を47,268件実施した。これらの中で、食品衛生法に不適正な表示の食肉が649件、1.4%（212軒、7.6%）あった。これらのほとんどは、一部の商品に、ラベルを貼り忘れたり、品質保持期限の印字を漏らしたりしたような例であり、現場でただちに改善させた。

なお、翌日に販売する予定の食肉に、翌日の加工日を印字し、冷蔵庫に保管していたり、品質保持期限が切れた食肉を陳列していたもの等が4件あり、これらについては、始末書等の文書による指導を行った。

イ JAS法に基づく表示調査

JAS法に基づく表示調査として、3,139軒（スーパーマーケット・デパート1,375軒、専門小売店1,167軒、食肉処理業597軒）に立ち入り調査を実施した。JAS法の原産地表示に違反していた店舗等は、196軒（6.2%）で、違反の内容は（一部に）原産地表示がないものが192軒とほとんどであり現場で直ちに改善させた。

なお、長野県産和牛に宮城県産仙台和牛の販売促進シールが貼付されていたり、宮崎県産豚肉を鹿児島県産と表示した例等、内容を偽って表示していた4軒については、生活文化局へ通報した。

(10) その他（表3-1-103）

ア 食品衛生講習会等の実施状況

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や展示会等を120回実施し、受講者数は4,905人であった。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

各保健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の監視指導や保健所計画事業による収去等を38回、1,905軒に対して実施した。

表 3-1-90 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	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		3,938	6,054	178	28				8	19	3
食品関係保健所計画事業		166	293	1							
社会福祉施設等給食の一斉点検		150	198								
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	製造業	14	22	11	3				2		1
	飲食店	28	48	23							
	販売業	11	15	2							
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	製造業	119	171								
	飲食店	271	355								
	販売業	301	430	29	10				3	8	
生食用かき取扱い関係者の一斉監視指導	飲食店	314	425								
	魚介類販売業	357	563	24							
食鳥肉（食肉販売業）	保健所実施分	458	718	43	6					6	
	市場衛生検査所実施分	12	36	9	1						1
食品（和生菓子等）の製造業	菓子製造業	213	346	35	3				3		1
	その他の食品の製造業	96	171								
自主的衛生管理推進事業	自主管理推進事業	134	425								
	その他の自主的衛生管理推進事業	222	361								
総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導		16	20								
その他（保健所で計画した事業等）		1,056	1,457	1	5					5	

表 3-1-91 収去検査結果

事業名	項目	総検体数	良	不良	不良率(%)	法違反(再掲)	細菌検査				化学検査					
							検体数	判定			検体数	判定				
								良	不良	不良率		法違反(再掲)	良	不良	不良率	法違反(再掲)
合計		450	441	9	2.0	4	227	222	5	2.2	0	223	219	4	1.8	4
食品関係保健所計画事業		34	34				8	8				26	26			
食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導		69	66	3	4.3		69	66	3	4.3		0				
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		61	58	3	4.9	3	0					61	58	3	4.9	3
生食用かき取扱い関係施設の一斉監視指導		48	48				24	24				24	24			
食鳥肉（食肉販売業）監視指導*		136	135	1	0.7	1	68	68				68	67	1	1.5	1
食品（和生菓子等）の製造業の監視指導		78	76	2	2.6		46	44	2	4.3		32	32			
上記以外の事業		24	24				12	12				12	12			

*市場衛生検査所実施分(18検体：細菌検査9検体、化学検査9検体)を含む。

表 3-1-92 その他自主的衛生管理推進事業

業種	項目	立入り軒数	立入り延べ軒数	自主管理の導入		
				導入済み施設数	再掲	
					点検実施	施設数
合 計		222	361	95	55	17
飲食店営業	仕出し屋	51	156	29	24	14
	弁当屋	37	43	8	2	
	そうざい店	14	16	2	2	
	集団給食	31	37	11		2
	すし屋	28	33	2		
給食供給施設	学 校	18	20	16	16	
	病院・診療所	5	5	4	2	
	事業所	1	1			
	その他	27	27	14	6	
そ の 他	10	23	9	3	1	

〔参考〕 一斉収去検査成績に基づく措置基準

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	腸炎ビブリオ	小型球型 ウイルス
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		
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		
魚 肉 ね り 製 品	100,000 を超えるもの	陽 性		陽 性	陽 性		
生 食 用 か き	50,000 を超えるもの		※230/100g を超えるもの			※100/g を超えるもの	陽 性

注1 太枠は成分規格に該当する。

2 ※は、最確数法による。

表3-1-93 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における収去検査結果

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)					黄色ブドウ球菌			
			不良数	不良率(%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	> 10 ⁴	(-)	(+)
合計		69	3	4.3	10	12	15	21	6	3	2	44	14	8	1	2	0	68	1
そうざい類	加熱済みそうざい類	28			7	8	7	5	1			19	8	1				28	
	未加熱そうざい(サラダ等)	10					3	4	3			6	2	1	1			10	
洋生菓子		12	1	8.3	1	3	3	3	1	<i>1</i>		9		3				12	
和生菓子		4					2	1	1			4						4	
すし種・刺身		5			2			3				3	2					5	
すし弁当		3						3				1	1	1				3	
調理パン		1	1	100.0						1						<i>1</i>			<i>1</i>
豆腐		1						1						1				1	
魚肉ねり製品		1				1						1						1	
製菓材料		1	1	100.0							1					<i>1</i>		1	
野菜		3						1		1	1	1	1	1				3	

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。
 2 サルモネラ及び大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-94 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における収去検査結果

項目 品名	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 (亜硝酸根)	
		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		アセスルファミン カリウム		アスパルテーム		検体数	検出数	EDTA		BHA/BHT		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		
合計	61	3	4.9	39	0	32	2	26	5	42	0	34	2	29	4	11	3	3	1	6	0	2	2
調味料	25			25		23	2	15		15		11		8		2		2	1	1			
農産物加工品	9			5		4		1		2		2		2		4				4			
果実加工品	梅加工品	11	3	27.3	1			4	※1 4	11		11	※2 2	11	4								
	その他	8			2			2	1	8		6		6		5	3						
菓子	2			2		2		1		2		2		1						1			
食肉製品	2			1						1		1		1								2	2
製菓材料	2			2		2		2		2		1											
その他の食品	2			1		1		1		1								1					

注1 ※1のうち、1検体から表示にない食用赤色102号、食用黄色4号、食用青色1号を検出したが、使用した旨の表示がなく法第11条第2項違反となった。

2 ※2のうち1検体からアセスルファミンカリウムが1.1g/kg検出したが、使用した旨の表示がなく法第11条第2項違反となった。

また、もう1検体からは、5.7g/kg検出したため、添加物の過量使用により法第7条第2項違反となった。

表 3-1-95 生食用かきの検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				大腸菌最確数 (100g当たり)		腸炎ピブリオ (100g 当たり)			SRSV		TTCテスト	
		不良数	不良率 (%)	≦	≦	≦	≦	<	≦	<	≦	≦	-	+	+	±
				10 ²	10 ³	10 ⁴	5×10 ⁴	18	230	30	10 ²	10 ³				
生食用かき	24	0	0.0	2	20	2	0	23	1	24	0	0	24	0	24	0

表 3-1-96 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(細菌)

項目 品目	検体数	細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)					サルモネラ (+)	ウエルシュ菌 (+)	リステリア (+)
		<	<	<	<	<	<	<	<	<				
		10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷	10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵			
合計	68	1	18	12	6	2	19	12	7	1	0	7	8	16
実施機関														
国産食鳥肉	保健所	59		14	10	5	1	11	12	6	1	7	8	10
輸入食鳥肉	市場	9	1	4	2	1	1	8		1				6

注 黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O157、VRE (バンマイシン耐性腸球菌) は検出されなかった。VRE は輸入食鳥肉 9 検体についてのみ実施した。
 国産食鳥肉は、59 検体について腸管出血性大腸菌 O157 を、30 検体についてその他の菌を検査した。

表 3-1-97 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(抗菌性物質等)

項目 品目	検体数	抗菌性物質				農薬		内寄生虫用剤		
		簡易検査法		分別推定法		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	23	0	23	1	9	0	9	0
実施機関										
国産食鳥肉	保健所	59		14		14				
輸入食鳥肉	市場	9		9		9	1	9		9

表3-1-98 食品（和生菓子等）製造業の一斉監視指導における収去検査結果

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)					
		不良数	不良率(%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 5×10 ⁵	≤ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	> 10 ⁴
合計	46	2	4.3	4	5	7	15	11	2	1	1	35	10	1	0	0	0
和生菓子	44	2	4.5	4	5	7	15	9	2	<i>1</i>	<i>1</i>	33	10	1			
洋生菓子	2							2				2					

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

2 大腸菌、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3-1-99 食品（和生菓子等）の製造業の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤	
		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						
合計	32	0	0.0	27	1	27	0	29	18	8	0	1	0
生菓子	31			26	*1	26		28	18	8		1	
あん	1			1		1		1					

注1 *1はあんに由来する。

表 3-1-101 食肉関係施設立入状況

業種	項目	立入り軒数	行政措置 実施軒数	行政措置内訳					
				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
合計		2,795	212	0	0	0	4	223	3
食肉販売業	小計	2,198	146				3	160	
	スーパー・デパート	1,303	119				3	120	
	専門小売店	895	27					40	
食肉処理業		597	66				1	63	3

注 特別区、食品指導センター、市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所実施分を含む。

表 3-1-102 食肉表示検査結果

種類	項目	総検査件数	不適正表示件数	不適正率(%)	不適正表示内訳						
					無表示	名称	期限表示	加工者住所氏名	保存方法	鳥獣の種類	その他
合計		47,268	649	1.4	137	27	152	220	131	22	1
牛	肉	17,202	223	1.3	54	15	43	73	34	11	1
豚	肉	17,473	205	1.2	50	5	42	82	40	8	
食	鳥 肉	11,275	185	1.6	27	7	56	54	45	1	
その	他の食肉	1,318	36	2.7	6		11	11	12	2	

注 特別区、食品指導センター、市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所実施分を含む。

表3-1-103 講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	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				合計	一斉監視				による 保健所計画事業 収去等
		※1食品関係者			消費者		祭礼・催し物等	業態別	※3 夜間営業 施設等	その他	
		新規・更新許可	業態別	※2 その他							
合計	120 4,905	51 958	39 3,047	23 720	7 180	38 1,905	13 1,226	9 24	11 586	3 49	2 20
多摩川	12 238	6 115	1 36	5 87		4 361	3 327			1 34	
秋川	2 80		1 30	1 50		1 30	1 30				
八王子	12 646	7 224		5 422		3 21		2 20			1 1
南多摩	6 105	3 50	3 55			2 593	2 593				
町田	12 633	1 32	8 463		3 138	0 0					
多摩立川	8 427	2 72	6 355			0 0					
村山大和	5 600	3 44	1 548		1 8	0 0					
府中小金井	13 295	6 25	7 270			2 35			2 35		
狛江調布	5 119	3 93	2 26			5 353	2 219		3 134		
三鷹武蔵野	12 301	7 94	1 148	2 30	2 29	3 141			3 141		
多摩小平	17 337	7 151	1 63	8 118	1 5	1 19					1 19
多摩東村山	8 1,058	3 55	5 1,003			4 279		1 3	3 276		
島 し よ	※4大島	3 27	1 14	2 13		1 10	1 10				
	三宅	0 0				2 15				2 15	
	八丈	1 18		1 18		10 48	4 47	6 1			
	小笠原	4 21	3 3	1 18		0 0					

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は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は教職員、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は夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する施設、早朝の市場外食品営業施設も含む。

5 ※4は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。