

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	105
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	105
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	105
第 2 平成 14 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	108
1 概要	108
2 実施結果	108
第 3 平成 14 年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	117
1 概要	117
2 実施結果	117
第 4 平成 14 年度食品衛生監視事業（9 月分から 11 月分）の実施結果について	145
1 概要	145
2 実施結果	145
第 5 平成 14 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	160
1 概要	160
2 実施結果	160
第 6 平成 14 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	181
1 概要	181
2 実施結果	181
第 7 食品関係保健所計画事業	195
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）	203
第 2 節 その他の事業	203
第 1 現場簡易検査	203
第 2 夜間営業等監視事業	203
第 3 臨時営業等監視事業	203

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14年度は、平成13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、食品営業者の行う衛

生管理を推進するため、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理について技術的な指導を行った。

また、各保健所ごとに、緑日・祭礼等の衛生監視、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。

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14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

(平成14年度)

区分	実施内容	実施延べ件数	
			63,356
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食施設の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○食品関係保健所計画事業 ○自主的衛生管理推進事業 ○総合衛生管理製造過程承認工場への監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） ○表示の検査・指導、衛生教育 	<ul style="list-style-type: none"> 1,232 62 23 100 15 1,382 5,687 	8,501
6月～8月 【夏季対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別重点監視指導 ○社会福祉施設等給食の一斉点検 ○生食用食肉及び挽肉等の監視指導 ○テングライズ・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 ○食品の一時ストック施設の監視指導 ○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導 ○乳処理施設の衛生管理状況に関する一斉点検 ○その他（保健所独自の計画による事業等） ○表示の検査・指導、衛生教育、食品衛生知識の普及啓発活動 		29,754
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○食品関係保健所計画事業 ○社会福祉施設等給食の一斉点検 ○飲食店営業（テイクアウト店）の一斉監視指導 ○食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導 ○保健機能食品の一斉監視指導 ○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 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○自主的衛生管理推進事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） ○表示の検査・指導、衛生教育 	<ul style="list-style-type: none"> 144 3,296 533 1,102 122 50 42 1,334 3,401 	10,024
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○食品の流通・販売等施設の一斉監視指導 ○年末年始用食品の製造施設等の一斉監視指導 ○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○食肉関係業者の一斉監視指導 ○飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○表示の検査・指導、衛生教育、食品衛生知識の普及啓発活動 		9,060
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○食品関係保健所計画事業 ○社会福祉施設等給食の一斉点検 ○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 ○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 ○食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導 ○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導 ○食品（和生菓子等）製造業の一斉監視指導 ○自主的衛生管理推進事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） ○表示の検査・指導、衛生教育 	<ul style="list-style-type: none"> 58 122 61 1,192 465 1,224 848 474 1,573 	6,017

(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14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	○飲食店営業(集団給食)及び給食供給者(学校給食等) ○食鳥肉(食鳥処理場)	☆夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店等 【主な対象業種】 ○飲食店(すし屋・仕出し屋・そうざい店・大規模施設等) ○食品の製造業(そうざい製造業、菓子製造業、豆腐製造業、めん類製造業、食肉処理業、食鳥処理場、アイスクリーム類製造業等) ○食品の販売業(魚介類販売業、乳類販売業、食肉販売業、食料品等販売業、一時ストック施設等) ○その他食品関係施設	○飲食店営業(テイクアウト店等) ○ディスカウントストア(ドラッグストア等) ○食鳥肉(食鳥処理場等) ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設	☆歳末食品の製造業、販売業及び飲食店【主な対象業種】 ○食品の流通・販売等施設(スーパー、デパート)各販売業等 ○年末年始用食品の製造施設(魚肉ねり製品製造業、そうざい製造業、菓子製造業、魚介類加工業、つけ物製造業、もち製造業)、飲食店営業(そば屋、仕出し、そうざい等) ○生食用かき関係業者 ○ふぐ取扱い関係業者 ○食肉関係業者 ○飲食店(宴会施設等) ○夜間営業施設	○輸入食品等に使用されている添加物 ○生食用かき関係業者 ○食品(和生菓子等)製造業 ○食鳥肉(食肉販売業)
	自主的衛生管理推進事業	自主管理推進事業の展開 (モデル事業の実施など)				
	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	○そうざい類(加熱済み・未加熱) ○業務用食品、調味料等 ○食鳥肉 ○保健所計画事業に関連した食品等	○弁当・調理パン ○そうざい類(加熱済み・未加熱) ○生菓子 ○めん類・皮類 ○食肉(生食用含む) ○豆腐 ○すし種・さしみ ○すし弁当 ○乳・乳製品 ○アイスクリーム類 ○食鳥肉 ○遺伝子組換え食品(大豆)等	○そうざい類(加熱済み・未加熱) ○弁当類 ○業務用食品・調味料等 ○栄養機能食品 ○食鳥肉 ○改善確認が必要な食品 ○保健所計画事業に関連した食品	○生食用かき ○魚肉ねり製品 ○魚介類・魚卵加工品 ○洋生菓子 ○正月用和菓子(寄せ物) ○正月用・贈答用食品(そうざい、煮豆、きんとん、佃煮、つけ物等)	○輸入食品等 ○生食用かき ○和生菓子・そうざい等 ○食鳥肉 ○保健所計画事業に関連した食品
	収去検体数	細菌 262 化学 144	細菌 536 化学 306	細菌 435 化学 130	細菌 187 化学 182	細菌 209 化学 138
現場簡易検査	細菌	39,004				
	化学	19				
	計	39,023				

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

(平成14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	12,668	2,529	86	3.4	9,072	1,629	67	4.1	3,596	900	19	2.1	
4月～5月	加熱済みそうざい	614	123			594	118			20	5		
	未加熱そうざい	310	62	3	4.8	310	62	3	4.8				
	菓 子 類	19	3			19	3						
	調 味 料	96	29							96	29		
	弁当・調理パン	30	5			30	5						
	つ け 物	160	34							160	34		
	食 鳥 肉	178	28			112	14			66	14		
	計 画 事 業 関 連 そ の 他 の 食 品	287 273	55 67	2 3	3.6 4.5	215 73	43 17	2	4.7	72 200	12 50		3 6.0
小 計	1,967	406	8	2.0	1,353	262	5	1.9	614	144	3	2.1	
6月～8月(夏季対策)	弁当・調理パン	573	116	13	11.2	548	109	13	11.9	25	7		
	サラダ・そうざい類	482	105	5	4.8	345	68	4	5.9	137	37	1	2.7
	めん類・皮類	208	64	4	6.3	120	30	3	10.0	88	34	1	2.9
	豆 腐	242	40	1	2.5	242	40	1	2.5				
	すし種・刺身	413	59	4	6.8	413	59	4	6.8				
	生 菓 子	357	84	7	8.3	209	41	7	17.1	148	43		
	アイスクリーム類	335	67	6	9.0	335	67	6	9.0				
	輸 入 食 品	166	79	3	3.8					166	79	3	3.8
	牛 乳	174	48			96	24			78	24		
	食 鳥 肉	245	47	1	2.1	245	47	1	2.1				
食 鳥 肉 そ の 他 の 食 品	559 132	100 33			254 4	50 1			305 128	50 32			
小 計	3,886	842	44	5.2	2,811	536	39	7.3	1,075	306	5	1.6	
9月～11月	加熱済みそうざい	544	91	3	3.3	540	90	3	3.3	4	1		
	未加熱そうざい	228	38	1	2.6	228	38	1	2.6				
	菓 子	140	31	9	29.0	44	7	2	28.6	96	24	7	29.2
	弁当・調理パン	236	39	2	5.1	236	39	2	5.1				
	つ け 物	32	6							32	6		
	調 味 料	15	3							15	3		
	清 涼 飲 料	188	47	1	2.1	88	22			100	25	1	4.0
	食 鳥 肉	182	26			104	13			78	13		
	計 画 事 業 関 連 そ の 他 の 食 品	1,614 205	234 50	3 3	1.3 6.0	1,470 69	210 16	3 2	1.4 12.5	144 136	24 34		1 2.9
小 計	3,384	565	22	3.9	2,779	435	13	3.0	605	130	9	6.9	
12月(歳末一斉)	加熱済みそうざい	83	35			19	19			64	16		
	未加熱そうざい	3	3			3	3						
	つ け 物	84	36			20	20			64	16		
	菓 子	524	108	5	4.6	276	46	4	8.7	248	62	1	1.6
	生 食 用 か き	228	57			228	57						
	魚 肉 ね り 製 品	369	81	5	6.2	252	42	5	11.9	117	39		
	魚 介 類 加 工 品	178	48	1	2.1					178	48	1	2.1
	そ の 他	3	1							3	1		
小 計	1,472	369	11	3.0	798	187	9	4.8	674	182	2	1.1	
1月～3月	加熱済みそうざい	144	24	1	4.2	144	24	1	4.2				
	未加熱そうざい	42	7			42	7						
	魚 肉 ね り 製 品	56	8			56	8						
	生 食 用 か き	92	23			92	23						
	菓 子	476	89			360	60			116	29		
	輸 入 食 品 に 使 用 さ れ て い る 添 加 物	64	32							64	32		
	食 鳥 肉	784	112			448	56			336	56		
	計 画 事 業 関 連 そ の 他 の 食 品	242 59	37 15			140 49	20 11			102 10	17 4		
小 計	1,959	347	1	0.3	1,331	209	1	0.5	628	138			

第2 平成14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、飲食店営業（集団給食）及び食品の調理業、製造業及び販売業に計5,786軒（延べ8,511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った。

また、食品営業施設等130軒から408検体の食品等を収去し、細菌検査及び化学検査を実施したところ、細菌検査において5検体（給食施設一斉監視事業3件・保健所計

画事業2件）、化学検査において3検体（中国産冷凍ほうれんそうの収去）の不良を発見した。このうち化学検査で不良となった3検体は食品衛生法（以下、「法」という。）に違反していた。

収去検査や食品の取扱い等が不良であった施設89軒に対して、販売禁止処分、始末書等の徴取、口頭注意等の行政措置を実施し、改善を指導した。

2 実施結果

(1) 飲食店営業（集団給食）及び給食供給者（学校給食等）の一斉監視指導（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800軒（立入り延べ1,232軒）に立ち入り、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号）及び「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成9年6月30日衛食第201号）を参考に各施設の規模に応じた監視指導を行った。なお、学校給食については「学校給食の一斉監視について」（平成12年12月26日付衛食213号）に基づき監視指導を行った。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8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総菜類等272検体（細菌検査189検体、化学検査83検体）について収去検査を行ったところ、未加熱そうざい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1.1%）。これらの食品を取り扱っていた施設に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行い、改善を厳重に指導した。なお、法違反となった食品等はなかった。

(2) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導（表3-1-4、表3-1-8及び表3-1-9）

平成14年3月29日付13衛生獣第1055号「平成14年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場等43軒（延べ72軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、Bランク食鳥処理場（年間処理羽数5,000～30,000羽）から6検体、Cランク食鳥処理場（1,000～5,000羽）から9検体、計15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10検体から、ウェルシュ菌を6検体から、リステリアを3検体から検出した。なお黄色ブドウ球菌、カンピロバクター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15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）：アミガリコシド系、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（ファンフェコール、オキサリナム、トリメプリーム、ピリマキソ、オキサリ酸、ナカバジン及びデモコネト）

(3) 表示の検査指導（表3-1-10、表3-1-11及び表3-1-12）

食品および添加物43,024件について表示検査を行った。このうち、遺伝子組換え食品について菓子製造業、豆腐製造業等867軒（延べ1,177軒）に立入り、3,252件の表示検査を行った。また、アレルギー物質を含む食品について菓子製造業、飲食店営業等2,818軒（延べ3,956軒）に立入り、7,190件の表示検査を行った。なお、保健機能食品については604件の表示検査を行った。

表示検査の結果、294品目違反を発見した。違反内容のうち、「製造者住所氏名」が110件と最も多く、次いで「無表示」が80件、「期限表示」が55件の順であった。食品分類別では、違反率の高い順に「ばら売りかんきつ類・バナナ」(6.6%)、「(容器包装入)かんきつ類・バナナ」(6.5%)、

「弁当・調理パン」・「生菓子類」・「その他の加工食品」(各1.5%)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。

なお、本事業では特に、食肉表示を重点監視として、平成14年2月18日付13衛生食第1162号「食品表示の監視指導の強化について(実施)」中の別添「食肉の表示に係る監視実施要領」に基づき、食肉販売業等4,085軒(延べ5,687軒)に立ち入り、適正表示の徹底を図った。

(4) 自主管理推進事業(表3-1-13)

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、「平成14年度自主管理推進事業実施要領」に基づき、平成13年度より継続して飲食店営業(仕出し屋)に対し総点検及びモデル事業を実施した。本事業実施期間中には、飲食店営業(仕出し屋)67軒(延べ100軒)に立ち入り、新たに12軒で総点検を行った。平成13年度にモデル事業を実施した施設のうち、27軒で自主管理点検表を確認するとともに、必要な助言及び指導を実施した。

(5) 食品関係保健所計画事業(表3-1-4及び表3-1-5)

保健所ごとに年間を通してテーマ及び対象施設を設定し、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、15軒(延べ23軒)に立ち入り、監視指導等を実施した。また、55検体について収去検査を実施した。このうち、すし弁当等2検体が不良であった。

(6) 社会福祉施設等給食の一斉点検(表3-1-4)

平成13年9月11日付13衛生食591号「社会福祉施設等給食施設の一斉点検の平成13年度実施及び平成12年度実施結果について」中の別記「社会福祉施設等給食施設の一斉点検実施要領」に基づき、一斉点検未実施施設等167軒(延べ239軒)に対して、改善指示や衛生的取扱い等の指導を実施した。

(7) 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、4軒(延べ15軒)に立ち入り、監視指導等を実施した。

(8) その他(講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等)(表3-1-14)

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119回実施した。受講者数は4,571人であった。

また、縁日・祭礼の臨時営業者や山間部宿泊施設等、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32回、1,365軒に対して実施した。

(9) 中国産二枚貝に係る緊急監視及び中国産冷凍ほうれんそうの収去検査(表3-1-4及び表3-1-5)

平成14年3月末に都内の飲食店においてノロウイルス*(以下、NVとする。)による食中毒が発生し、中国産のウチムラサキよりNV及び麻ひ性貝毒を検出した。そこで、都内に流通する中国産二枚貝について麻ひ性貝毒及びウイルス汚染の有無について確認するため、平成14年4月17日から同月26日までの間、都区合同で緊急監視を実施した。また、厚生労働省からの情報提供を受け、ファミリーレストランで原材料として使用されていた冷凍ほうれんそうについて農薬の検査を実施した。

これらの2事業において魚介類販売業及び飲食店営業等17軒(延べ17軒)に立ち入り、中国産あさり、はまぐり等二枚貝及び中国産冷凍ほうれんそう等51検体について検査した結果、二枚貝で法違反となる検体はなかった。しかし、中国産冷凍ほうれんそう3検体から法に基づく基準値を超える農薬(クロルピリホス)を検出し、法違反となった。これら違反品については法に基づき販売禁止処分を実施した。

* 平成15年8月29日付薬食発第0829002号により、小球型ウイルス(SRSV)より名称変更

表3-1-4 業種別立入検査状況

事業名			立 入 軒 数	立 入 延 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			その他の措置			
							営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書 等	口 頭 注 意	そ の 他	
合 計			5,786	8,511	130	89	0	1	0	6	101	0	
飲食店営業 (集団給食)及び 給食供給者 (学校給食等) の一斉監視指導	飲食店営業	集 団 給 食	219	327	38	3				1	2		
	給食供給者	学 校 ・ 幼 稚 園	290	480	34	3					3		
		社 会 福 祉 施 設	167	239	12								
		そ の 他	124	186	6	2					2		
食鳥肉の 一斉監視指導 (食鳥処理業)	保 健 所 実 施 分		38	62	11								
	市 場 衛 生 検 査 所 実 施 分		5	10									
表示検査等で立 入りした施設	製造業 及び加工業	食 肉 処 理 業	39	66		1					1		
		そ の 他	509	853	2	11				3	12		
	販売業	食 肉 販 売 業	ス・パ・ー・デ・パ・ー・ト	244	424	2	5					5	
			一 般 小 売 店	430	562		7					7	
		そ の 他	1,157	1,601	4	13					13		
	調理業	飲 食 店 営 業 等		1,706	2,181		35				2	48	
自 主 管 理 推 進 事 業			67	100									
食 品 関 係 保 健 所 計 画 事 業			15	23	4	2					2		
総 合 衛 生 管 理 製 造 過 程 承 認 に 関 する 監 視 指 導			4	15									
そ の 他 保 健 所 で 計 画 し た 事 業			755	1,365		6					6		
上 記 以 外 の 事 業 (都 保 健 所 実 施 分) ※			17	17	17	1		1					

※ 上記以外の事業では、中国産2枚貝に係る緊急監視、中国産冷凍ほうれんそうの収去検査等を実施した。

表3-1-5 事業別立入検査状況

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		408	263	258	5	0	145	142	3	3
飲食店営業(集団給食) 及び給食供給者(学校 給食等)の一斉監視指導		272	189	186	3		83	83		
食鳥肉(食鳥処理業)の 一 斉 監 視 指 導		30	15	15			15	15		
食 品 関 係 保 健 所 計 画 事 業		55	43	41	2		12	12		
上 記 以 外 の 事 業 ※ (都 保 健 所 実 施 分)		51	16	16			35	32	3	3

※ 上記以外の事業では、中国産二枚貝に係る緊急監視、中国産冷凍ほうれんそうの収去検査等を実施した。

[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
加熱済そうざい類 弁 当 類	100,000 を超えるもの	100 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 飲食店営業（集団給食）及び給食供給者（学校給食等）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品 名	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 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	< 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	< 10 ⁵	(-)	(+)
合 計	189	3	1.6	58	64	30	16	11	10	147	24	11	4	2	1	78	0
加 熱 済 そ う ざ い	煮 物	54		22	24	8				48	5	1				10	
	炒め物・焼き物	42		17	15	7	3			38	4					21	
	揚げ物	12		6	4	2				12						6	
	その他	10		6	3	1				10						4	
未加熱そうざい (サラダ等)	62	3	4.8	5	14	11	12	10	10	32	13	10	4	2	1	36	
米 飯 類	5			1	3			1		5							
生 菓 子	3			1	1		1			2	1					1	
冷 凍 食 品	1					1				1							

注 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。

太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-7 飲食店営業（集団給食）及び給食供給者（学校給食等）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

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		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 スルフィン		その他		BHA/BHT		その他		発色剤					
				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	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	平均																					
合計	83	0	0.0	74	28				74	1	62	26	58	9	58	0	2	0	14	0	8	0	5	0	2	0	4		
つけ物	しょうゆ漬	22		21	18	0.22	0.89	0.68	21	1 ^{※1}	20	15	13	3	13				5										
	酢漬	6		6	4	0.19	0.33	0.26	6		5	4	3	1	3				1										
	たくあん漬	5		5	5	0.30	0.98	0.56	5		4	4	5	5	5		1		1										
	塩漬	1		1		0.00	0.00	0.00	1		1	1	1		1												1 ^{※2}		
調味料	29		29		0.00	0.00	0.00	29		19		24		24				2		5		2				2 ^{※3}			
農産加工食品	6			3		0.00	0.00	0.00	3 ^{※4}		4	2	4		4		1		5			2							
そうざい	5			4	1	0.93	0.93	0.93	4		5		5		5														
食肉製品	2			2		0.00	0.00	0.00	2		1														2				
魚介類加工品	2			1		0.00	0.00	0.00	1		1		1		1						1								
食用調理油	2																				2		1				1 ^{※5}		
清涼飲料水	1			1		0.00	0.00	0.00	1		1		1		1														
酒精飲料	1			1		0.00	0.00	0.00	1				1		1														
生菓子	1										1																		

注 ※1 パラチン安息香酸エステル類を（パラチン安息香酸として）0.05g/kg検出（原料の醤油に由来）

※2 PH、塩分濃度について検査を実施

※3 アルコール、塩分濃度について各1検体検査を実施

※4 1検体で、安息香酸、パラチン安息香酸エステル類、判判酸、デヒドロ酢酸の他、パラチン安息香酸エステルについて検査を実施

※5 酸化、過酸化物質、クエン酸について検査を実施

表3-1-8 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

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 (+)	ウェルシュ菌 (+)	リステリア (+)
			< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵			
区分															
合計		15	0	3	6	5	1	1	6	8	0	0	10	6	3
保健所	Bランク	5			3	2		1	1	3			2	2	
	Cランク	9		2	3	3	1		4	5			8	4	3
市場	Bランク	1		1					1						

黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157は検出されなかった。

表3-1-9 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

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
区分							
合計		15	0	15	0	15	0
保健所	Bランク	5		5		5	
	Cランク	9		9		9	
市場	Bランク	1		1		1	

表3-1-10 表示の検査

食品名	項目	総検査件数	総表示違反件数	違反率(%)	現場で発見した表示違反件数								違反が判明した検体数	収去検査の結果表示	遺伝子組換え食品検査件数(再掲)	保健機能食品検査件数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査件数(再掲)	
					無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他								
										遺伝子組換え	保健機能	アレルギー物質						その他
合計		43,024	294	0.7	80	13	55	110	42	0	0	0	0	0	3,252	604	7,190	
マーガリン		597												42		42		
酒精飲料		868																
清涼飲料水		2,335													322	62		
食肉製品		1,857														129		
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		588														11		
シアン化合物を含有する豆類		7																
食品 冷凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	538														40		
	上記以外の冷凍食品	2,221												29		87		
放射線照射食品		0																
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,927												4		85		
鶏の卵	鶏の殻付き卵	1,093	3	0.3	3											356		
	鶏の液卵	15														6		
(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食肉	2,333	21	0.9	11	4	6	4								85		
	生かき	16																
	魚肉ねり製品	1,638	1	0.1	1									2		122		
	即席めん類	1,766												11		810		
	めん類(皮類を含む)	1,148														557		
	弁当・調理パン	2,602	40	1.5	18	3	17	3						4		567		
	そうざい	3,445	32	0.9	13		16	4							276	690		
	生菓子類	1,746	26	1.5	4	6	16								469	586		
	生食用鮮魚介類	793	2	0.3	2													
	ゆでがに	92															78	
	ゆでだこ	193																
	その他の加工食品	8,520	132	1.5	28			99	5						859	228	1,224	
かんきつ類・バナナ	275	18	6.5					18										
添加物	276															2		
乳・乳製品	2,355														54	671		
乳・乳製品を主原料とする食品	1,442															690		
ばら売かんきつ類・バナナ	286	19	6.6					19										
食品に別表第5の3の上欄及びその加工品	大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)及び加工品	784												504		290		
	とうもろこし及び加工品	515												367				
	ばれいしょ	520												470				
	菜種	144												129				
	綿実	89												86				

表3-1-11 遺伝子組換え食品に係る立入検査状況(再掲)

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	取 扱 い 軒 数	遺 伝 子 組 換 え 食 品	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
							え・分別 表示なし	遺伝子組換 え・分別 表示なし			
合 計		867	1,177	1	0	0	0	0	0	0	
	豆 腐 製 造 業	93	143	1							
	納 豆 製 造 業	2	3								
	み そ 製 造 業	3	9								
	菓 子 製 造 業	270	385								
	そ の 他 製 造 業	144	213								
	そ の 他	355	424								

表3-1-12 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況(再掲)

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	取 扱 い 件 数	アレルギ―物質 を含む食品	現場で発見した表示違反		行政指導軒数	指導内容		推奨19品目に 関する表示指導
						表示違反 品目数	特定原材料を 含む旨の表示 なし		口頭注意	その他	
製 造 業 及 び 加 工 業	菓 子 製 造 業	298	418	237						28	
	そうざい製造業	58	88	56						12	
	めん類製造業	34	55	36						5	
	そ の 他	107	206	59						2	
飲 食 店 営 業	そうざい店	327	498	302						58	
	弁 当 屋	248	416	148						18	
	そ の 他	778	974	184						29	
	そ の 他	968	1,301	421						30	

表3-1-13 自主管理推進事業

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	新規	継続	
				実 施 軒 数	モ デ ル 事 業 実 施 軒 数	確 認 延 軒 数 点 検 表
合 計		67	100	12	27	38
(仕 出 し 屋) 飲 食 店 営 業	箱 弁 当	49	70	4	27	38
	宅 配 (す し)	7	11	3		
	宅 配 (ピ ザ)	5	8	2		
	宅 配 (そ の 他)	0				
	そ の 他	6	11	3		

表3-1-14 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				消費者	食品衛生に関する展示会等	合計	催し物等 祭礼・	業態別	その他
		食品関係者 ^{※1}			その他 ^{※2}						
		更新	新規	営業許可							
合計	119	69	29	18	2	1	32	11	3	18	
	4,571	2,373	617	879	494	208	1,365	658	5	702	
多摩川	12	5	4	2		1	5			5	
	532	110	99	115		208	218			218	
秋川	4	4					6			6	
	132	132					120			120	
八王子	13	12	1				0				
	503	446	57				0				
南多摩	13	6	4	2	1		2	2			
	904	318	41	121	424		162	162			
町田	4	3	1				0				
	83	70	13				0				
多摩立川	14	8	3	3			1	1			
	730	439	80	211			47	47			
村山大和	5	1	2	1	1		0				
	223	32	41	80	70		0				
府中小金井	10	3	4	3			3	2		1	
	381	206	63	112			407	358		49	
狛江調布	5	3	2				5	3		2	
	248	192	56				81	40		41	
三鷹武蔵野	10	3	4	3			2	1		1	
	315	92	68	155			129	41		88	
多摩小平	7	4	1	2			0				
	166	90	31	45			0				
多摩東村山	9	5	3	1			0				
	314	210	68	36			0				
島 し よ	大島 ^{※3}	2	1		1		4	1	3		
		10	6		4		7	2	5		
	三宅	0						0			
		0						0			
	八丈	1	1					4	1		3
		19	19					194	8		186
小笠原	10	10					0				
	11	11					0				

注) 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。

※1 食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

※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も含む。

※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。

第3 平成14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3-1-15から表3-1-17まで）

都区合同による夏季対策期間中、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120,969軒（延198,051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。

特に今年度は、これまでの違反事例や都民の食に対する不安感を考慮し、中国産農産物の残留農薬等の検査、食品の適正表示の徹底や生食用食肉を取り扱う施設、食品の一時ストック施設等に対する監視指導を行った。

また、33,341検体の食品等について収去検査を実施したところ947検体の不良を発見した（不良率2.8%）。この

うち57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5,500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（表3-1-15、表3-1-17から表3-1-22まで）

ア 細菌検査結果（表3-1-15、表3-1-17及び表3-1-22）

食品等14,181検体について検査を実施したところ、900検体が不良であった。不良率は6.3%で、平成13年度の6.1%から0.2ポイント増加した。

食品別に不良率を見ると、高い順に「弁当類」（19.0%）、「調理パン」（18.1%）、「サラダ」（15.4%）であった。また、成分規格に適合しない「アイスクリーム類」、「食肉製品」等19検体は法違反品であった。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3-1-15、表3-1-17及び表3-1-22）

食品等19,160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0.2%で、平成13年度の0.3%から0.1ポイント減少した。このうち、ソルビン酸（保存料）を検出した「すあま（和生菓子）」や、過酸化水素（殺菌料・漂白剤）を検出した「ちりめん（魚介類加工品）」（いずれも添加物の使用基準違反）等38検体は法違反品であった。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3-1-15、表3-1-18及び表3-1-22）

総収去検体数33,341検体のうち、輸入食品は9,891検体（29.7%）で、このうち33検体が不良であった。

不良率は0.3%で、平成13年度の0.4%から0.1ポイント減少した。このうち、指定外添加物であるポリソルベート（乳化剤）を検出した「ココナッツミルク缶詰（タイ産）」や基準を超えてカドミウムを検出した「合成樹脂製ようじ（中国産）」等18検体は法違反品であった。

なお、違反内容の詳細については表3-1-22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3-1-19）

O157による食中毒を防止する目的で、細菌検査14,181検体のうち4,099検体について、O157の検査を実施した。この結果、食肉（牛肉）1検体からO157を検出した（検出率0.02%）。当該食肉製造者等について所管する関係自治体に情報提供するとともに、提供していた飲食店については洗浄消毒の指導を行った。

オ アイスクリーム類の細菌検査結果（表3-1-20及び表3-1-22）

スクリーニング検査を含む726検体について細菌検査を実施したところ、74検体が不良であった。不良率は10.2%で、平成13年度の8.1%から2.1ポイント増加した。このうち14検体は法に違反しており、当該製造者に対しては、始末書の徴取等を行い、改善を指導した。

カ 遺伝子組換え食品の検査結果 (表3-1-21)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びそれらの加工品108検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定性試験及び定量試験により5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

(2) 表示の監視指導結果 (表3-1-23から表3-1-27まで)

ア 表示の一斉監視指導 (表3-1-23)

平成14年1月以降、食肉を中心として、食品衛生法及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 (JAS法) 等に違反する、不適切な表示事例が相次いで報告され、社会的な問題となった。そこで、都内に流通する食品の適正表示の徹底と表示違反を防止するため、食肉販売業、食料品等販売業等23,162軒に立ち入り検査を実施した。その結果、1,839品目の表示違反を発見し、1,239軒に対して口頭注意、始末書の徴取等の指導を行った。

イ 食品別表示検査結果 (表3-1-24)

食品等495,534品目の表示検査を実施し、2,114件の表示違反を発見した (違反率0.4%)。違反率の高かった項目は順に、「製造者住所・氏名」に関する表示違反411件、「無表示」356件、「アレルギー物質を含む食品」に係る表示違反343件であった。

また、違反率の高かった食品分類では、「ばら売りかんきつ類・バナナ」(2.3%)、「生食用鮮魚介類」

(1.5%)、「弁当・調理パン」(1.4%)の順であった。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30,091件の表示検査を実施した。

ウ 遺伝子組換え食品の表示検査結果 (表3-1-25及び表3-1-26)

42,110件について、遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。さらに、菓子製造業、豆腐製造業等3,613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8軒であった。なお、遺伝子組換えの表示で違反している食品はなかった。

エ アレルギー物質を含む食品の表示検査結果 (表3-1-24及び表3-1-27)

182,153件について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施した。また、菓子製造業、飲食店営業等12,062軒に立ち入ったところ、アレルギー物質

を含む食品を取り扱っていたのは10,134軒であった。このうち、特定原材料を含む旨の表示のない食品が314品目あり、254軒に対し口頭注意等の指導を行った。

(3) 食肉 (生食用を含む)・挽肉等の一斉監視指導 (表3-1-28及び表3-1-29)

生食用食肉等の取扱いについて、飲食店営業、食肉販売業等10,926軒に立ち入り監視指導を行った。このうち、生食用食肉の衛生基準に不適合な食肉を生食用として提供、販売等した412軒について、行政指導を行った。

また、平成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^{※1}及びタンプリング処理^{※2}された牛肉のサイコロステーキを原因食品とする〇157食中毒が発生したことから、本年も引き続きテンダライズ処理及びタンプリング処理等された食肉の取扱いについて、飲食店営業、食肉販売業等10,168軒に立ち入り監視指導を行った。その結果、テンダライズ処理、タンプリング処理、結着処理^{※3}を行った食肉を取り扱っている施設は588軒、挽肉・挽肉製品を取り扱っている施設は4,391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57軒に対し、適切な表示及び十分な加熱調理を行うよう指導した。

※1 テンダライズ処理とは、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 タンプリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理

※3 結着処理とは、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) 食品の一次ストック施設の一斉監視指導結果 (表3-1-30)

平成12年度の加工乳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。この中には、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。これを踏まえ、乳類販売業、食肉販売業等の一次ストック施設899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17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の一斉監視指導結果（表3-1-31）

食品移動販売車及び行商560軒に対し、衛生的な食品の取扱い、適正な表示、営業許可の有無等について監視指導を行った。このうち、無許可で営業する等の違反があった移動販売車7軒と鑑札の交付を受けずに行商を行う等していた12人に対し、衛生注意指導票の交付、改善勧告書の徴収等、厳重な指導を行った。

(6) 食品衛生知識の普及啓発等

ア 食品衛生講習会の実施結果（表3-1-32）

食中毒の防止方法及び食品の安全性等に関する情報をわかりやすく提供し、都民の食品衛生に関する知識の向上を推進するため、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1,436回実施し60,859人が参加した。このうち、〇157を主題にした講習会は317回、食品表示を主題にした講習会は311回であった。

イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-33）

18,281軒に対して、まな板、手指、食品等99,969検体の現場簡易検査を行った。また、検査結果を衛生講習会等に活用し、営業者への普及啓発に努めた。

(7) その他独自の計画による一斉監視等の実施結果（表3-1-34）

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等に対する監視指導、一斉収去検査等、地域特性のある独自に計画した事業を200回、6,490軒に対し実施した。

3 都保健所が実施した一斉収去検査結果(食鳥肉の検査については、市場衛生検査所実施文を含む)（表3-1-35から表3-1-51まで）今年度は、中国産の冷凍ほうれんそうから基準を超える残留農薬を検出した違反事例が多発したことから、中国産農産物の残留農薬検査を新たに実施した。

表3-1-15 平成14年度食品衛生夏季対策事業実施状況（総括表）

実施機関 項目		全	都	特別区	都保健所	食品指 導一 夕	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所	(参考) 平成13年度 全	
立入軒数		120,969		92,576	20,508	4,516	3,369	125,171	
立入延軒数		198,051		108,047	29,754	4,894	55,356	203,329	
行政措置実施軒数		5,500		4,557	237	165	541	5,602	
行政措置 の内訳	行政処分	営業停止	1	1					
		販売禁止	7	1	3		3	1	
		その他	4		1	3		1	
	処分以外 の措置	始末書等	374	335	32	4	3	528	
		口頭注意	5,114	4,175	219	144	576	4,816	
		その他	237	177	11	41	8	337	
収去 検査 結果	収去軒数		6,555	5,202	542	593	218	7,500	
	不良のあった軒数		854	759	47	22	26	808	
	合計	総検体数	33,341	8,789	943	21,782	1,827	31,479	
		判定	不良	947	827	55	30	35	963
			不良率 (%)	2.8	9.4	5.8	0.1	1.9	3.1
	細菌 検査	検体数	14,181	6,867	637	5,850	827	14,847	
		判定	不良	900	813	50	8	29	905
			不良率 (%)	6.3	11.8	7.8	0.1	3.5	6.1
	化学 検査	検体数	19,160	1,922	306	15,932	1,000	16,632	
		判定	不良	47	14	5	22	6	58
不良率 (%)			0.2	0.7	1.6	0.1	0.6	0.3	
表示検査結果		検体数	495,534	177,913	84,131	171,823	61,667	440,038	
		不良	2,114	1,361	305	194	254	1,358	
		不良率 (%)	0.4	0.8	0.4	0.1	0.4	0.3	
現場簡易検査	実施軒数	18,281	14,439	3,439	1	402	21,624		
	検査件数	99,969	78,933	14,237	137	6,662	117,165		
食品移動販売 車・行商監視 指導結果	実施軒数	560	417	77		66	614		
	違反件数	74	74				151		
衛生講習会	実施回数	1,436	967	358	10	101	1,425		
	受講者数	60,859	45,055	12,950	109	2,745	58,551		

表3-1-16 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	実施行政措置軒数	行政措置の内訳						違反・不適の内訳								
						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		120,969	198,051	6,555	5,500	1	7	4	374	5,114	237	598	837	692	2,145	427	23	2,114	661	
製 造 業	めん類製造業	525	833	237	42				4	35	3	5	10	5	18	6		6	5	
	魚肉ねり製品製造業	109	200	14	3					3				1	3					
	豆腐製造業	1,311	1,813	416	108				18	82	9	6	30	15	56	7		1	15	
	清涼飲料水製造業	75	120	10	3					3	1		1	1	3			1		
	菓子(パンを含む)製造業	4,374	5,485	242	234	1	1		39	200	10	21	39	36	79	21		116	13	
	そうざい製造業	514	846	82	37				3	31	3	2	8	8	18	1		54	2	
	アイスクリーム類製造業	1,258	1,821	474	78				28	57	2	1	11	30	42	6	10	4	8	
	食肉製品製造業	102	155	5	3			1	1		2							1	2	
	食肉処理業	447	2,281	29	64				1	63		25	26	6	22	8		4	1	
	食鳥処理場	305	393	38	7					7			1	3	4					
	液卵製造業	14	27	3	1					1					1					
その他の要許可製造業等	1,247	2,014	91	35			1	1	3	32	3	3	4	1	9	1	4	19	2	
許可を要しない製造業等	854	1,128	6	5					5				3	2				1		
販 売 業	食肉販売業	6,529	9,875	234	276				4	272	3	10	49	27	92	7	1	125	14	
	乳類販売業	7,545	9,671	67	73				5	66	3	17	10	5	29	1	1	3	9	
	魚介類販売業	7,756	36,255	533	645				33	642	5	29	46	69	216	32		435	138	
	食料品等販売業	10,268	22,414	421	567			2	13	559	38	39	24	3	141	11	1	486	30	
	その他の要許可販売業	713	2,309	12	158			1	1	155	1	1	1	2	10	17		27	116	
	許可を要しない販売業	23,840	34,339	353	241			2	2	5	223	24	5	10	9	70	3	4	236	10
調 理 営 業	飲食店営業	すし屋	4,610	5,866	280	344				15	327	9	29	70	43	223	106		3	24
		仕出し屋	1,299	1,967	376	168				31	137	7	13	59	47	98	6		1	22
		弁当屋	5,093	6,910	1,212	510				74	398	73	17	52	99	204	13	2	339	100
		集団給食	2,617	3,329	215	171				3	167	1	9	48	48	85	19		5	13
		そうざい	4,882	6,351	315	321				29	291	13	21	37	62	154	7		191	15
		そば屋	2,065	2,431	2	104				1	102	1	13	15	20	61	9			
		旅館・ホテル	711	988	25	20					20		2	5	6	11	3			
		一般・民生食堂	23,434	27,332	342	908				57	866	13	264	189	112	377	59		55	45
		上記を除く飲食店営業	2,266	2,493	12	130				6	126	2	23	18	6	30	36		1	36
		喫茶店営業	2,661	3,323	4	17					17		11	2	1	4				
許可を要しない集団給食	3,545	5,082	505	227					227	11	32	69	27	83	48				41	

表3-1-17 食品別収去検査【全数】

項目 食品分類	総 検体 数	細菌検査				化学検査				収去 結果 不良 軒数		
		検 体 数	判 定		検 体 数	判 定						
			良	不良		不良率 (%)	法違反 (再掲)	良	不良		不良率 (%)	法違反 (再掲)
合 計	33,341	14,181	13,281	900	6.3	(19)	19,160	19,113	47	0.2	(38)	854
調 理 パ ン	585	547	448	99	18.1	()	38	38			()	93
弁 当 類	896	885	717	168	19.0	()	11	11			()	148
サ ラ ダ	808	674	570	104	15.4	()	134	134			()	99
そ う ざ い 類	3,986	2,096	1,913	183	8.7	()	1,890	1,887	3	0.2	(3)	167
す し 種 ・ さ し み	1,475	1,287	1,134	153	11.9	(1)	188	188			()	140
魚 介 類 (上記以外)	1,309	1,001	999	2	0.2	(1)	308	308			()	2
魚 肉 ね り 製 品	565	197	195	2	1.0	()	368	367	1	0.3	(1)	3
魚 介 類 加 工 品	961	318	313	5	1.6	()	643	639	4	0.6	(4)	9
豆 腐 及 び 同 加 工 品	613	556	516	40	7.2	()	57	57			()	38
め ん 類 ・ 皮 類	498	165	152	13	7.9	()	333	333			()	10
牛 乳 ・ 加 工 乳	899	372	372			()	527	525	2	0.4	(1)	2
乳 製 品 ・ 乳 等 を 主 原 料 と し た 食 品	832	366	366			()	466	466			()	
ア イ ス ク リ ー ム 類	784	726	652	74	10.2	(14)	58	58			()	61
食 肉	1,460	849	838	11	1.3	()	611	611			()	10
食 鳥 肉	692	359	352	7	1.9	()	333	333			()	7
食 肉 製 品	1,716	807	804	3	0.4	(3)	909	909			()	1
清 涼 飲 料 水	2,330	433	433			()	1,897	1,896	1	0.1	(1)	1
生 菓 子	669	325	298	27	8.3	()	344	342	2	0.6	(2)	28
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	1,846	90	90			()	1,756	1,748	8	0.5	(4)	5
液 卵	19	19	18	1	5.3	()	0	0			()	1
輸 入 バ ナ ナ ・ 輸 入 か ん き つ 類	91	1	1			()	90	90			()	
野 菜 ・ 果 実 及 び 茶	1,293	338	338			()	955	952	3	0.3	(2)	2
つ け 物	699	73	71	2	2.7	()	626	618	8	1.3	(7)	10
農 産 物 加 工 品	2,110	456	452	4	0.9	()	1,654	1,650	4	0.2	(4)	8
冷 凍 食 品	1,661	242	242			()	1,419	1,414	5	0.4	(5)	3
調 味 料 ・ 香 辛 料	1,202	122	122			()	1,080	1,079	1	0.1	(1)	1
そ の 他 の 食 品	2,794	869	867	2	0.2	()	1,925	1,921	4	0.2	(2)	4
食 品 添 加 物	31	2	2			()	29	29			()	
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち ゃ	517	6	6			()	511	510	1	0.2	(1)	1

注 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、法違反の再掲はしない。

※ 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-18 食品別収去検査【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				収去結果不良軒数		
			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		9,891	2,144	2,134	10	0.5	(0)	7,747	7,724	23	0.3	(18)	23
調理パン		0					()					()	
弁当類		0					()					()	
サラダ		2					()	2	2			()	
そうざい類		550	38	38			()	512	512			()	
すし種・さしみ		168	96	86	10	10.4	()	72	72			()	6
魚介類 (上記以外)		767	701	701			()	66	66			()	
魚肉ねり製品		0					()					()	
魚介類加工品		48	8	8			()	40	40			()	
豆腐及び同加工品		0					()					()	
めん類・皮類		11					()	11	11			()	
牛乳・加工乳		8					()	8	8			()	
乳製品・乳等を主原料とした食品		121					()	121	121			()	
アイスクリーム類		0					()					()	
食肉		382	106	106			()	276	276			()	
食鳥肉		201	54	54			()	147	147			()	
食肉製品		391	232	232			()	159	159			()	
清涼飲料水		716	126	126			()	590	589	1	0.2	(1)	1
生菓子		41					()	41	41			()	
その他の菓子・菓子材料		1,175	12	12			()	1,163	1,156	7	0.6	(3)	4
液卵		0					()					()	
輸入バナナ・輸入かんきつ類		91	1	1			()	90	90			()	
野菜・果実及び茶		148					()	148	148			()	
つけ物		45	2	2			()	43	42	1	2.3	(1)	1
農産物加工品		1,238	205	205			()	1,033	1,029	4	0.4	(4)	4
冷凍食品		1,562	161	161			()	1,401	1,396	5	0.4	(5)	3
調味料・香辛料		780	32	32			()	748	747	1	0.1	(1)	1
その他の食品		1,304	370	370			()	934	931	3	0.3	(2)	2
食品添加物		2					()	2	2			()	
器具・容器包装 おもちゃ		140					()	140	139	1	0.7	(1)	1

注 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、法違反の再掲はしない。

※ 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-19 食品別収去検査【O157検査の再掲】

項目 食品分類	O157細菌検査				
	検体数	判定			
		良	不良	不良率 (%)	法違反 (再掲)
合計	4,099	4,098	1	0.02	(0)
調理パン	314	314			()
弁当類	445	445			()
サラダ	356	356			()
そうざい類	921	921			()
すし種・さしみ	287	287			()
魚介類 (上記以外)	40	40			()
魚肉ねり製品	19	19			()
魚介類加工品	44	44			()
豆腐及び同加工品	261	261			()
めん類・皮類	73	73			()
牛乳・加工乳	17	17			()
乳製品・乳等を主 原料とした食品	38	38			()
アイスクリーム類	150	150			()
食肉	402	401	*1	0.25	()
食鳥肉	124	124			()
食肉製品	70	70			()
清涼飲料水	1	1			()
生菓子	173	173			()
その他の菓子・ 菓子材料	5	5			()
液卵	5	5			()
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	0				()
野菜・果実及び茶	197	197			()
つけ物	67	67			()
農産物加工品	23	23			()
冷凍食品	41	41			()
調味料・香辛料	4	4			()
その他の食品	22	22			()
食品添加物	0				()
器具・容器包装 おもちゃ	0				()

注 括弧内、斜体字は法違反の再掲

※ 牛肉1検体からO157を検出した。

表3-1-20 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 種類 形態		合計	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	その他
合計		726	212	195	17	(14)	1	15	2	514	457	57	4	50	3
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ	99	32	31	1	(1)		1		67	59	8	1	6	1
	ハードアイスタイプ	62	26	26		()				36	33	3		3	
	デッシャー等での小分け品	10	4	4		/				6	1	5		5	
アイスミルク	ソフトクリームタイプ	297	56	49	7	(6)	1	5	1	241	223	18		18	
	ハードアイスタイプ	35	25	25		()				10	8	2	1	1	
	デッシャー等での小分け品	21	5	3	2	/		2	1	16	13	3		3	
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ	135	27	20	7	(7)		7		108	94	14	1	11	2
	ハードアイスタイプ	16	13	13		()				3	2	1		1	
	デッシャー等での小分け品	2				/				2	1	1		1	
氷菓	ハードアイスタイプ	25	18	18		()				7	6	1		1	
	デッシャー等での小分け品	13				/				13	12	1	1		
その他	ソフトクリームタイプ	7	5	5		()				2	2				
	ハードアイスタイプ					()									
	デッシャー等での小分け品	4	1	1		/				3	3				

注 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。

※ 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-21 食品別収去検査【遺伝子組換え食品の再掲】

食品名		項目	総 検 体 数	定性検査			定量検査					
				検 体 数	検査結果		検 体 数	検査結果				
					検 出 せ ず	検 出		法 違 反 (再掲)	検 出 せ ず	5 % 以 下 の 検 出	5 % を 超 え る 検 出	法 違 反 (再掲)
合 計			108	40	40	0	(0)	68	51	17	0	(0)
大豆及び 加工品	大 豆		65	8	8		()	57	46	11		()
	豆 腐		0				()					()
	上記以外の加工品		4	2	2		()	2	2			()
とうもろこし 及び加工品	とうもろこし		11	8	8		()	3	3			()
	スナック菓子		2	2	2		()					()
	コーンスターチ		1	1	1		()					()
	上記以外の加工品		21	15	15		()	6		6		()
ばれいしょ 及び加工品	スナック菓子		2	2	2		()					()
	冷凍食品		0				()					()
	上記以外の加工品		2	2	2		()					()

表3-1-22 収去検査等により判明した法違反品

違反事項	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	食肉製品	ラックスハム	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	3
	第7条 第2項	生食用かき	生かき	成分規格違反	大腸菌最確数 330/100g 検出	1
		生食用鮮魚介類	小柱(刺身)		腸炎ピブリオ(最確数) 460/g 検出	1
		アイスクリーム類	アイスクリーム (ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	1
			アイスマルク (ソフトタイプ)		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		12			
小 計					19	
化学検査	第6条	冷凍食品	揚げなす【輸】	指定外添加物検出	指定外添加物TBHQの検出	1
		調味料	焼き飯の素【輸】		指定外添加物TBHQの検出	1
		菓子	スナック菓子【輸】		指定外添加物TBHQの検出	1
			ウエハース【輸】		指定外添加物TBHQの検出	1
			ポテトチップス【輸】		指定外添加物TBHQの検出	1
		缶詰	ココナッツミルク 缶詰【輸】		指定外添加物ポリソルベートの検出	2
	第6条及び 第11条 第2項	つけ物	ザーサイ【輸】	指定外添加物検出、添加物の表示なし	指定外添加物サイクラミン酸の検出、サッカリンナトリウム 0.04g/kg 検出したが表示なし	1
	第7条 第2項	魚介類加工品	ちりめん	添加物の過量残存	過酸化水素 0.006g/kg 検出	1
		農産物加工品	乾燥キヌガサタケ【輸】		二酸化硫黄 4.6g/kg 検出	1
		つけ物	ふくじん漬	添加物の過量使用	サッカリンナトリウム 1.4g/kg 検出	1
		冷凍食品	ほうれんそう【輸】	基準値を超える農薬の 検出	クロルピリホス 0.02~2.5ppm 検出	3
		野菜	きゅうり		ディルドリン 0.06ppm, エンドリン 0.02ppm 検出	1
					エンドリン 0.01ppm 検出	1
		和生菓子	すあま	添加物の対象外使用	ソルビン酸 0.13g/kg 検出	1
	魚介類加工品	いか加工品	安息香酸 0.1g/kg 検出		1	
	牛乳	ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの	成分規格違反	比重 1.035 検出	1	
	第11条 第2項	魚介類加工品	ちりめん	表示と内容成分が異なる	着色料(赤2・青2)と表示するが、着色料(赤2・青1)を検出	1
			鮭乾製品		アスコルビン酸 0.15g/kg を検出したが表示なし	1
		魚肉ねり製品	ちくわ	添加物表示なし	着色料(赤106)を検出したが表示なし	1
		つけ物	なすしょうゆ漬		着色料(赤106)を検出したが表示なし	1
			生姜酢漬		ソルビン酸 0.08g/kg, サッカリンナトリウム 0.16g/kg, 着色料(赤102, 赤106)を検出したが表示なし	1
			たくあん漬		二酸化硫黄 0.024g/kg 検出したが表示なし	1
			山うどしょうゆ漬		二酸化硫黄を 0.029g/kg 検出したが、表示なし	1
			キムチ		ソルビン酸 0.31g/kg を検出したが表示なし	1
			冷凍食品		まんじゅう【輸】	着色料(赤102)を検出したが表示なし
乾燥果実		ドライマンゴ【輸】	着色料(黄4, 黄5)を検出したが表示なし		1	
そうざい類		佃煮	着色料(黄5, 赤106)を検出したが表示なし		1	
清涼飲料水		果実飲料【輸】	ソルビン酸 0.31g/kg を検出したが表示なし		2	
農産物加工品		アスパラガス水煮【輸】	着色料(黄4, 青1)を検出したが表示なし	1		
		ももシラップづけ【輸】	エリソルビン酸 0.08g/kg 検出したが表示なし	1		
		洋生菓子	フルーツゼリー	エリソルビン酸 0.05g/kg 検出したが表示なし	1	
その他の菓子		チューイングガム	着色料(赤104)を検出したが表示なし	1		
第10条 第2項		器具	合成樹脂製ようじ【輸】	規格違反	カドミウムを、黄及び緑のものから各々 1000ppm, 170ppm 検出	1
小 計					38	
違反検体総数					57	

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-23 表示の一斉監視指導

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	現場で発見した表示違反品目数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			
						営業停止 販売禁止	始末書等	口頭注意	その他
合 計		23,162	68,397	1,839	1,239	0	14	1,201	51
デパート スーパー	食肉販売業	1,774	2,524	63	46			46	1
	魚介類販売業	1,828	2,613	312	102			102	
	食料品等販売業	2,176	3,311	232	177		5	168	16
	そ の 他	1,598	2,175	206	122		5	117	5
上記以外の販売業	食肉販売業	2,741	3,801	64	49		1	49	
	魚介類販売業	2,831	4,326	54	36			41	
	魚介類販売業 (パックスセンター)	7	7						
	市場内卸売業 及び仲卸店	1,838	34,723	189	186			168	18
	そ の 他	2,660	3,830	249	158		1	152	5
食 肉 処 理 業		352	410	5	5			5	
魚 介 類 加 工 業		100	187	3	2			2	
食 肉 製 品 製 造 業		74	108	1	1				1
乳 処 理 業		32	89						
乳 製 品 製 造 業		65	130						
そ の 他 の 製 造 業		2,557	3,715	167	115		1	115	1
そ の 他		2,529	6,448	294	240		1	236	4

表3-1-24 食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率 (%)	現場で発見した表示違反																	取去検査の結果表示違反が判明した検体数	検査品目数(再掲)	保健機能食品	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)							
					現場で発見した違反品目数	名称				期限表示			製造者住所氏名				食品添加物			使用・保存の方法						その他						
						無表示	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他					遺伝子組換え	食品	保健機能	アレルギー物質	その他		
合計		495,534	2,114	0.43	2,094	356	58	52	23	188	53	86	137	207	67	227	93	17	79	47	139	0	0	343	122	20	30,091	182,153				
マーガリン		5,579																									977	2,210				
酒 精 飲 料		11,097	3	0.03	3	2					1																563	1,705				
清 涼 飲 料 水		24,147	6	0.02	5							1	3			1										1	4,279	5,391				
食 肉 製 品		21,772	16	0.07	16	3		4			4		1		3	3											1,211	10,588				
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		6,167	1	0.02	1						1																	145	2,398			
シアン化合物を含有する豆類		210																														
食品凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	8,327	6	0.07	6	4					1					1												982				
	上記以外の冷凍食品	23,767	21	0.09	20	1	3	5	5	3	1		3	2		1			1							1	1,791	10,953				
放射線照射食品		124																														
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		15,550	1	0.01	1																							1	1,282	7,478		
鶏の卵	鶏の殻付き卵	7,432	8	0.11	8	2				2										4								312	2,128			
	鶏の液卵	152																											38			
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食 肉	26,552	119	0.45	119	26	4	9	3	8	7	14	21	25							4							7	7,321			
	生 か ね り	1,400	6	0.43	6	2								1		2													1			
	魚 肉 ね り 製 品	16,222	9	0.06	8	1								5																		
	即 席 め ん 類	15,682	4	0.03	4	2								2														1	794	6,864		
	めん類(皮類を含む)	12,128	12	0.10	12										2	1														1,441	9,925	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	26,234	378	1.44	378	90	8	8	2	52	12	8	25	28	7	22	7				3			148	1				689	12,341		
	そ う ざ い	36,010	355	0.99	352	51	28	7		50	8	11	24	28	33	12	5										3		1,744	15,643		
	生 菓 子 類	17,250	87	0.50	86	17	6	5		17	10	4	14	9	4	5	2													8	292	8,108
	生 食 用 鮮 魚 介 類	23,720	361	1.52	361	25		10	1	8	2			5			1				44	41	137							30	2,970	
	ゆ で が に	1,510	4	0.26	4																										61	234
ゆ で だ こ	2,331	16	0.69	16	1																									1		
その他の加工食品	98,157	552	0.56	539	126	7	2	12	48	12	33	44	101	22	53	65	1	3	1							13		9,938	34,482			
かんきつ類・バナナ	5,329	34	0.64	34																										1		
添 加 物	4,739	8	0.17	8	2	1								2	2															2		
乳 ・ 乳 製 品	27,780	4	0.01	4			2						1	1		1	1	1											4	1,673		
乳・乳製品を主原料とする食品	9,756																												2,315	17,856		
ばら売りがんきつ類・バナナ	4,300	100	2.33	100												88	3	7											875	6,033		
あ欄別表第5の食品及びその加工品	大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)及び加工品	24,369	3	0.01	3	1	1						1	1															446	4,574		
	とうもろこし及び加工品	10,643																												168	1,024	
	ばれいしょ及び加工品	7,015																												104	770	
	菜 種	56																														
綿 実	27																															

表3-1-25 遺伝子組換え食品に係る表示検査

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			表示違反品目数	現場で発見した表示違反							
			遺伝子組換え 不分別	遺伝子組換え ない	遺伝子組換えの 表示なし	原材料名以外のところ に遺伝子組換え食品 に関する表示がな されているもの	無表示		名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	使用・保存の方法	遺伝子組換え	その他	
合計		42,110	261	55	28,968	8,174	4,652	3	1	1	0	2	0	1	0	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品	豆腐類及び油揚げ類	7,830	104	17	5,799	1,010	900	2	1	1		1		1		
	凍豆腐、おから及びゆば	742	2		430	152	158									
	納豆	5,535	37	1	4,298	529	670									
	豆乳類	840	2		519	143	176	1				1				
	みそ	3,557	15		2,314	613	615									
	大豆煮豆	1,098	2		746	238	112									
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	465	2		261	149	53									
	きな粉	642	5		392	170	75									
	大豆いり豆	151			110	39	2									
	上記大豆加工品を主な 原材料*とするもの	726			355	256	115									
	調理用の大豆を主な 原材料*とするもの	346		1	190	109	46									
	大豆粉を主な原 材料*とするもの	133			102	16	15									
	大豆たん白を主な 原材料*とするもの	219			157	50	12									
	枝豆を主な原材 料*とするもの	341			176	142	23									
大豆もやしを主な 原材料*とするもの	342			235	87	20										
大豆	1,402	40		863	443	56										
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	5,942	23	17	4,758	635	509									
	コーンスターチ	483		2	361	83	37									
	ポップコーン	1,086	1		790	148	147									
	冷凍とうもろこし	403			262	89	52									
	とうもろこし缶詰及 びとうもろこし瓶詰	818	4		540	222	52									
	コーンフラワーを主な 原材料*とするもの	256			119	105	32									
	コーングリッツを主な 原材料*とするもの (コーンフレークを除く)	221			110	74	37									
	調理用のとうもろこしを 主な原材料*とするもの	424		1	231	148	44									
	上記とうもろこし加工品 を主な原材料*とするもの	274			130	81	63									
	とうもろこし	736		5	342	359	30									
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	4,801	24	11	3,258	1,056	452									
	乾燥ばれいしょ	75			65	5	5									
	冷凍ばれいしょ	253			173	71	9									
	ばれいしょでん粉	423			268	144	11									
	調理用のばれいしょを 主な原材料*とするもの	420			265	92	63									
	上記ばれいしょ加工 品を原材料とするもの	352			169	122	61									
	ばれいしょ	691			170	521										
菜種	56			7	49											
綿実	27			3	24											

注 ※主な原材料とは、全原材料中重量が上位3品目で、かつ、食品中に占める重量が5%以上のもの。

表3-1-26 遺伝子組換え食品に係る立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品取扱軒数	現場で発見した表示違反		行政措置実施軒数	
					違反品目数	違反内容		
						遺伝子組換え・分別表示なし		遺伝子組換え・不分別表示なし
合 計		3,613	4,557	8	0	0	0	0
製造業及び加工業	豆腐製造業	1,128	1,442	2				
	納豆製造業	13	16					
	みそ製造業	4	4					
	菓子製造業	2,141	2,599	3				
	そ の 他	327	496	3				

表3-1-27 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	アレルギー物質を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反品目数※	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			推奨19品目に関する表示指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合 計		12,062	15,937	10,134	314	254	0	201	55	2,782
製造業及び加工業	菓子製造業	2,574	3,111	2,149	42	37		32	5	581
	そうざい製造業	315	497	262	16	10		3	7	115
	めん類製造業	374	550	336	4	4		4		64
	そ の 他	641	955	476	36	26		11	15	163
飲食店営業	そうざい店	3,089	3,990	2,560	96	85		75	10	772
	弁 当 屋	3,198	4,210	2,852	104	77		73	6	867
	そ の 他	1,871	2,624	1,499	16	15		3	12	220

※ 特定原材料を含む旨の表示のないもの

表3-1-28 食肉関係業者の一斉監視指導 (1)

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の 取扱い軒数	取扱い種類					実 行政 措 置 軒 数	行政措置の内訳		
					牛 レ バ ー	生 食 用 タ タ キ	馬 刺 し	鶏 肉	そ の 他		始 末 書 等	口 頭 注 意	そ の 他
合 計		10,926	14,213	725	120	232	289	120	143	412	3	411	1
飲食店営業	焼肉店	702	831	161	80	40	11	1	92	118	1	118	
	居酒屋	2,141	2,629	246	29	33	104	100	16	181	2	180	1
	ファミリーレストラン	258	287	1					1	1		1	
	その他	3,562	4,282	26	2	4	9	15	2	30		30	
販売業 食肉	スーパー・デパート	1,654	2,348	188	1	129	90		30	49		49	
	一般店舗	2,267	3,453	92	7	23	68	4	2	29		29	
食肉処理業		335	376	11	1	3	7			4		4	
その他		7	7										

表3-1-29 食肉関係業者の一斉監視指導 (2)

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	テンダライズ処理・ タンブリング処理・ 結着処理食肉取扱軒数	取扱食肉の種類				挽肉・挽肉製品 取扱軒数	実 行政 措 置 軒 数	行政措置の内訳		
					テンダライ ズ処理のみ	タンブリン グ処理のみ	両方の処理が されたもの	結着肉			始 末 書 等	口 頭 注 意	そ の 他
合 計		10,168	13,139	588	124	122	70	282	4,391	57	0	56	1
飲食店営業	焼肉店	622	743	29	3	1	20	5	68	1		1	
	居酒屋	1,938	2,409	23			7	16	533	6		6	
	ファミリーレストラン	241	269	32	3		14	15	147	6		6	
	その他	3,199	3,913	29	4		18	8	859	8		8	
販売業 食肉	スーパー・デパート	1,614	2,372	312	50	42	10	219	1,212	24		23	1
	一般店舗	2,186	3,013	159	61	78	1	19	1,441	9		9	
食肉処理業		321	368	4	3	1			108	3		3	
その他		47	52						23				

表3-1-30 食品の一時ストック施設一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	取扱要冷蔵食品軒数	取扱い食品の種類				保冷設備の有無		実施行政措置軒数	行政措置の内訳		
					乳・乳製品	食肉製品	食肉	肉魚介類・魚ねり製品	その他	あり		なし	始末書等	口頭注意
合計		899	1,121	885	309	349	319	383	893	6	17	0	17	0
乳類販売業		217	260	216	216			3	216	1	6		6	
食肉販売業		155	202	155		155		33	155		1		1	
魚介類販売業		176	213	171			171	28	172	4	2		2	
食料品等販売業		259	317	253	76	148	136	242	258	1	8		8	
食品の冷蔵業		44	66	44	2	37	9	42	44					
その他		48	63	46	15	9	3	35	48					

表3-1-31 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

業種	項目	実施軒数	違反内容				措置	
			無許可又は鑑札交付なし	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	許可済標識記章の掲示なし	衛生管理運営基準、衛生基準違反	改善勧告書等を徴した件数	衛生注意指導票交付数
合計		560	37	11	9	17	1	18
移動販売車		147	6	4	4	6		7
行商		413	31	7	5	11	1	11

表3-1-32 食品衛生講習会の実施結果

種 類	項 目	講習会実施回数			講習会参加人数		
		実施回数	〇157 (再掲) ※3	食品表示 (再掲) ※4	参加人数	〇157 (再掲) ※3	食品表示 (再掲) ※4
合 計		1,436	317	311	60,859	13,213	12,253
食品関係者 ※1	営業許可新規・更新	151	27	34	3,921	737	1,094
	業 態 別	792	174	157	38,294	8,410	6,553
	食品衛生責任者	99	30	33	5,584	1,623	1,751
	そ の 他※2	163	37	25	6,215	1,278	1,070
消 費 者		155	34	52	4,378	824	1,346
そ の 他		76	15	10	2,467	341	439

注 ※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

※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。

※3：〇157を主題にした食品衛生講習会の再掲

※4：食品表示を主題にした食品衛生講習会の再掲

表3-1-33 現場簡易検査結果

検査件数 (合計)	細菌検査				化学検査			
	小 計	スワブ法	コリテップ	その他	小 計	残留塩素	AV・POV	その他
99,969	99,107	92,411	1,200	5,496	862	667	0	195

※ 実施軒数 18,281軒

表3-1-34 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		200	6,490	
一 斉 監 視	業 態 別	44	1,119	・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	66	3,673	・夏祭り、祭礼、花火大会等の出店者に対する一斉監視
	夜間営業者等	39	1,127	・夜間営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	27	520	・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両等の監視指導
独自の計画による収去		8	51	・給食施設での収去検査
そ の 他		16		・街頭相談、展示 ・HACCP 支援事業

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太ワクは成分規格である。

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		○157 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		○157 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		○157 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		○157 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		○157 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}	50000/ml 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 ○157 陽性
ハンバーグ用パテ・挽肉・テンダーライス及びタンブリ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

表3-1-35 調理パン・弁当類、すし弁当の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				黄色ブドウ球菌		腸炎ピブリオ		○157		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	≤ 10 ⁸	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)
合計		109	13	11.9	4	15	26	33	21	7	2	1	36	34	23	11	5	108	1	58	1	46
調理パン	サンドイッチ	15	1	6.7	2	2	2	4	5				9	4	2			14	1			15
	その他	8	0		1	1	5	1					5	2	1			8				6
弁当類	おにぎり	6	0		1	1	2	2					4	1	1			6				5
	その他	21	2	9.5		10	5	2	2	1		1	14	4	1		2	21				20
すし弁当	にぎり寿し	35	5	14.3		1	5	13	12	4			2	12	14	6	1	35	34	1		
	巻き寿し	6	1	16.7			1	4		1				3	2	1		6	6			
	その他	18	4	22.2			6	7	2	1	2		2	8	2	4	2	18		18		

注 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。
太枠内斜体文字は不良に該当する。

表3-1-36 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (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	≤ 10 ³	≤ 3×10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵
合計		69	4	5.8	7	17	13	16	13	1	2	19	25	8	13	1	1	2
そうざい	煮物	13			2	6	1	2	2			7	3		3			
	焼き物・炒め物	11	1	9.1	2	3	2	3		1	4	4	1	2				
	揚げ物	4				2	2				2	1	1					
	その他	2			1		1				1	1						
サラダ等未加熱そうざい		38	3	7.9	2	5	7	11	11		2	5	15	6	8	1	1	2
未殺菌液卵(全卵)		1				1						1						

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌(病原性大腸菌0157含む)を検出した検体はなかった。
太枠内斜体文字は不良検体に該当する。

表3-1-37 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		
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	(+)
合計	41	7	17.1	7	4	11	7	5	5	2	21	9	4	3	2	1	1	40	1
洋生菓子	22	5	22.7	5	3	6	3	1	3	1	12	3	2	2	2		1	22	
和生菓子	19	2	10.5	2	1	5	4	4	2	1	9	6	2	1		1		18	1

注 サルモネラ、大腸菌（病原性大腸菌0157含む）を検出した検体はなかった。
太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-38 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 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³
合計	30	3	10.0	4	4	8	7	4	3	17	10	2	1
ゆでめん	24	3	12.5	1	3	7	7	3	3	12	9	2	1
むしめん	6	0		3	1	1		1		5	1		

注 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。
太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-39 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	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 5×10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²
豆腐	40	1	2.5	5	7	5	12	7	3		1	22	16	2

注 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。
太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-40 生食用食肉・挽肉の細菌検査結果

項目		検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)	
品名									
合計		47	1	2.1	44	3	46	1	
生食用	牛肉	ユッケ	4			4		4	
		レバー	2			2		2	
		タタキ	2			2		2	
		刺身	1			1		1	
	馬肉	刺身	6	1	16.7	5	1	6	
加熱用	牛肉	挽肉	9			8	1	9	
		サイロステーキ	5			5		5	
		正肉	3			3		3	
	豚肉	挽肉	1			1			※1
	牛豚合挽肉		2			2		2	
	ハンバーグパテ		11			11		11	
	生ソーセージ		1				1	1	

注 カンピロバクター、0157を検出した検体はなかった。

※ サルモネラ07を検出した。

太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-41 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌	
			法違反数	法違反率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 5×10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)
品名													
合計		67	6	9.0	21	29	10	5	2	61	6	66	1
アイスクリーム	ソフト	8	1	12.5	5	1	1		1	7	1	8	
	ハード	2				1	1			2		2	
	小分け	1				1				1		1	
アイスミルク	ソフト	29	1	3.4	10	15	4			28	1	28	1
	小分け	3					2	1		3		3	
ラクトアイス	ソフト	19	4	21.1	6	7	1	4	1	15	4	19	
氷菓	ハード	2				1	1			2		2	
その他		3				3				3		3	

注 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

太枠内斜体字は法違反検体に該当する。

表3-1-42 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)		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 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	< 3	3	(-)	(+)
合計	59	4	6.8	1	1	6	26	17	6	2	8	24	15	9	2	1	57	2	58	1
まぐろ	21				1	2	8	8	2		2	5	9	5			20	1	21	
いか	8					1	7					5	3				8		8	
貝類	5	2	40.0				1	3		<i>I</i>	1	2		1	<i>I</i>		5		4	<i>I</i>
かつお	3						1	1	1		2		1				3		3	
さけ	3					1	2					2		1			3		3	
えび	2						1	1				2					2		2	
玉子焼き	3					1		2			1			2			3		3	
その他	14	2	14.3	1		1	6	2	3	<i>I</i>	2	8	2		<i>I</i>	<i>I</i>	13	1	14	

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

表3-1-43 牛乳・加工乳の検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g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	酸度 (%)
		法 違反 数	法 違反 率 (%)	0	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	0	≤ 10 ⁴	≥ 8.0	< 3.0	≥ 3.0	検出範囲	≤ 0.18
合計	24	0	0.0	22	0	1	0	1	24	23	1	24	2	22	1.031~1.040	24
牛乳	19			17		1		1	19	18	1	19		19	1.031~1.033	19
加工乳	4			4					4	4		4	1	3	1.031~1.040	4
乳飲料	1			1					1	1		1	1		1.040	1

表3-1-44 サラダ・そうざい類、調理パン・弁当類の化学検査結果

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		ポリリポペート		その他
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他				サッカリン		サイクラミン酸・スルチン		アセスルファムカリウム								
				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	76	1	1.3	69	11	69	1	34	9	43	3	43	0	5	0	12	0	7	1	6	0	2
そうざい類	29			27	1	27		12	1	13		13		1		2		1		1		
つけ物	15	1	6.7	14	8	14		12	※18	11	3	11		2		3		2	1	3		※21
サラダ	8			7		7				4		4				2						
農産物加工品	7			6		6		2		7		7				2		2				
調味料	7			7		7	1	6		6		6		2		2		2		2		
弁当類	5			5		5				1		1										
調理パン	2			2	1	2				1		1										
食肉製品	2			1	1	1		1														※31
ゆでうどん	1							1								1						

注 ※1：しょう油漬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：PH、塩分濃度（％）について検査を実施した。

※3：発色剤（亜硝酸塩）について検査を実施した。

表3-1-45 生菓子等の化学検査結果

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	検体数	検出数
				検体数	検出数	検体数	検出数								
合計	43	1	2.3	31	1	31	1	22	5	11	0	9	0	2	0
和生菓子	16			13		13		8		1					
洋生菓子	11	1	9.1	8		8		3	※1,2			2		2	
菓子材料	10			7	1	7	※2,1	7	1	8		5			
その他の菓子	6			3		3		4	2	2		2			

注 ※1：フルーツゼリー1検体から無表示の着色料（食用赤色104号）を検出した（法第11条第2項違反）。

※2：だんごたれから安息香酸0.08g/kgを検出した（原料のしょう油に由来）。

表3-1-46 めん類・皮類の化学検査結果

項目 品名	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	34	0	0.0	30	3	/	/	/	8	0	19	0	6	0	13	0
めん類	生めん	24		23	2	0.50	0.80	0.65	3		15		4		9	
	蒸しめん	4		2					3		4					
	ゆでめん	2		1					1				2		2	
餃子の皮	4			4	1	0.80	0.80	0.80	1						2	

表3-1-47 輸入食品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料		着色料		甘味料				漂白剤		ポリリハート		酸化防止剤				
		法違反数	法違反率(%)					サッカリン、サイラミン酸、スルチン		アセスルファムカリウム						BHT, BHA	TBHQ	EDTA	L-アスコルビン酸	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	32	3	9.4	22	0	23	3	21	1	5	0	12	0	7	2	4	5	4	3	2
農産物加工品	13			*1 10		10		8		2		5		1		1		2	1	1
菓子・製菓材料	6			*2 1		5	2	3		1		1		2		1	2			
調味料	6			6		6	1	6		1		2		1			1		1	1
つけ物	3	1	33.3	*3 3		1		2	*3 1	1		2		1				1	1	
缶詰食品	2	2	100.0	1				1				1		2	*4 2	1	1	1		
清涼飲料水	1			1		1														
魚介類加工品	1							1				1				1	1			

注 ※1：このうち各1検体でリルン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸の他に、パラキシ安息香酸メチルについて検査を実施した。

※2：リルン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸の他に、プロピオン酸について検査を実施した。

※3：ザンサイからサイラミン酸0.06g/kg及び無表示のサッカリン（ナトリウム塩として）0.04g/kgを検出した（法第6条及び第11条2項違反）。

※4：ココナツ味噌缶詰2検体からポリリハートを検出した（法第6条違反）。

表3-1-48 中国産野菜（冷凍・生鮮）の残留農薬検査結果

項目 品名	検 体 数	判定		カオルピホス		ジ・カオルピホス		メチド・ホス		パラチオン		アセフェート		フェンバレント		シペルメトリン		インドリン	
		法 違 反 数	法 違 反 率 (%)	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	12	0	0.0	12	※1	12	0	12	※2	12	0	12	0	9	※3	9	※4	9	0
ほうれんそう	2			2		2		2		2		2		2		2	1	2	
豆 類	3			3	1	3		3	2	3		3		3	1	3	1	3	
そ の 他	7			7	1	7		7		7		7		※5		※5		※5	

注 ※1：冷凍えだまめで0.05ppm、冷凍菜の花で0.01ppm検出したが、いずれも基準値（えだまめ0.1ppm、あぶらな科野菜2.0ppm）以内であった。
 ※2：冷凍えだまめで0.07ppm、冷凍未成熟いんげんで0.36ppm検出したが、いずれも基準に適合（基準なし）であった。
 ※3：冷凍未成熟いんげんで0.09ppm検出したが、基準値（1.0ppm）以内であった。
 ※4：冷凍えだまめで0.18ppm、冷凍ほうれんそうで0.06ppm検出したが、いずれも基準値（えだまめ5.0ppm、ほうれんそう2.0ppm）以内であった。
 ※5：にんにく、きのご類では、フェンバレント、シペルメトリン、インドリンの検査を実施しなかった。

表3-1-49 大豆の遺伝子組換え定量検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		検 出 量		
		法 違 反 数	法 違 反 率 (%)	検 出 せ ず	の 5 % 以 下	え 5 % を 出 超
合 計	35	0	0.0	28	7	0
大 豆	34			27	7	
大豆パウダー	1			1		

表3-1-50 食鳥肉の細菌検査結果

項目 品名	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		リステリア		エルシニア	
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	60	2	4	13	8	4	3	14	12	2	0	29	2	19	12	23	8	14	17	9	1
国産	50		2	11	5	3	2	8	9	2		21		9	*12	14	7	12	9	/	/
輸入	10	2	2	2	3	1	1	6	3			8	2	10		9	1	2	8	9	1

注 カンピロバクター、O157、VRE（輸入食鳥肉のみ検査を実施）を検出した検体はなかった。

国産食鳥肉は、50検体についてO157を、21検体についてその他の細菌を検査した。

*12検体でサルモネラ07を検出した。

表3-1-51 食鳥肉の化学検査結果（抗菌性物質等）

項目 品名	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	60	0	25	0	25	0	10	0	10	0
国産	50		15		15		/	/	/	/
輸入	10		10		10		10		10	

注 *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：チンフェニコル、トリメプリーム、オキサメプリーム、ピリメタミン、オキソリン酸、デコネート、ナイカルバジン、ジクラスリル

なお、輸入食鳥肉については、クロピドール、サリマイシン、モネシン、ラサントを追加

*4：総DDT、ディルトリン（アルドリンを含む）、ヘプタクロル（ヘプタクロルエポキドを含む）、総BHC、総カロゲン、クロルピリホス、ヘキサクロベンゼン

*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、レバミゾール