

第4 平成15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3-1-56及び表3-1-57）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等合計5,337軒（延べ7,039軒）に立ち入り、食品の製造及び取扱い等について監視指導を行った。また、食品営業施設等273軒から762検体の食品等を収去し、検査を実施したところ8検体の不良を発見した（不良率1.0%）。このうち2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94軒に対しては、始末書の徴取や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、食品衛生に係る展示会の開催等を通じて、消費者等に対し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3-1-56及び表3-1-57）

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、113軒（延べ164軒）に立ち入り、を行った。また、89軒から338検体の食品等について検査を実施したところ、2検体が不良であった（不良率0.6%）。このうち1検体は、表示にない着色料（食用黄色4号）を検出した漬物であり、法第11条2項違反であった。

(2) 飲食店営業（テイクアウト店）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-56）

核家族化や共働き世帯の増加等に伴う食生活スタイルの変化により、中食（家庭に持ち帰ってそのまま食べられる弁当・そうざい類）が多く流通している。そこで、多種の食品特性の異なる原材料や食品を扱う調理施設2,271軒（延べ3,099軒）に立ち入り、食品の取扱いや衛生状態について監視指導を行った。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67軒に対し、口頭注意等の指導を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-57、表3-1-58及び表3-1-61）

飲食店営業（そうざい店）等64軒から、そうざい類等141検体について収去検査を実施したところ、未

加熱そうざい1検体が「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0.7%）。

(3) 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3-1-56）

食料品等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（例；100円ショップ）、ドラッグストア等663軒（延べ874軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準や、表示基準等が遵守されているか監視を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱いが不良であった11軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の指導を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-57、表3-1-59及び表3-1-60）

スーパー・デパート等37軒から、清涼飲料水等103検体について収去検査を実施したところ、たくあん漬1検体から表示にないエリソルビン酸を検出し、法第11条2項違反となった（違反率1.0%）。

(4) 保健機能食品の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-56）

都民の健康に対する関心が高まり、食品に求められる機能も複雑かつ多様化する一方、本年度は、いわゆる健康食品による健康被害が多発している。そこで、ドラッグストア、スーパー等755軒（延べ887軒）に立ち入り、特別用途食品及び栄養機能食品等について、食品の取扱い及び適正な表示の確認等の監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-57及び表3-1-62）

ドラッグストア等15軒から、24検体について収去検査を行った。その結果、検査結果が不良となった検体はなかった。

(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3-1-56）

平成15年3月27日付14健安食第2043号「平成15年度食鳥肉の衛生確保の実施について」に基づき、食鳥処理場31軒（延べ48軒）、食肉販売業340軒（延べ428軒）合計371軒（延べ476軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、食品の取扱い等が不

良であった施設はなかった。

イ 収去検査結果(市場実施分も含む。)

(ア) 細菌検査結果(表 3-1-57、表 3-1-63 及び表 3-1-65)

Aランク食鳥処理場(年間処理羽数:30,000羽以上)から2検体、Bランク食鳥処理場(年間処理羽数:5,000~30,000羽)から5検体、Cランク食鳥処理場(年間処理羽数:1,000~5,000羽)から5検体、Dランク食鳥処理場(年間処理羽数:5,000羽以下)から3検体の合計15検体について収去検査を行った。その結果、サルモネラを9検体から、ウェルシュ菌を6検体から、カンピロバクターを2検体から検出した。

食肉販売業から26検体を収去検査し、腸管出血性大腸菌O157について検査したが、検出した検体はなかった。

(イ) 抗菌性物質等(表 3-1-57、表 3-1-64 及び表 3-1-66)

上記同様の施設から計41検体について、抗菌性物質の検査を実施したが、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(6) 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3-1-56)

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18軒(延べ26軒)に立ち入り、監視指導を行うとともに、食品衛生監視表による採点を行った。この結果、採点結果が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通知済みである。

(7) 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 3-1-56)

4-5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や、苦情等に関連し調査を行った施設40軒(延べ77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の取扱いが不良であった13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、改善を嚴重に指導した。

イ 収去検査結果(表 3-1-57、表 3-1-67)

そうざい、生菓子等54検体について収去検査を実施した。その結果、弁当1検体、加熱調理済みそうざい1検体、洋生菓子2検体、計4検体が「収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった。

(8) 自主管理推進事業(表3-1-68及び表3-1-69)

平成15年度自主管理推進事業実施要領に基づき、本年度対象業態である集団給食施設(病院)141軒(延べ249軒)に立ち入り、総点検事業及びモデル事業を実施した。

平成15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で実施した自主的衛生管理推進事業※について、食店営業(仕出し屋)やそうざい製造業等617軒(延べ737軒)に立ち入り、自主的衛生管理の推進を図った。また、自主的衛生管理の推進を図るため、講習会を4回(参加延べ人数206人)が実施した。

※1 例：昨年度実施の仕出し屋における自主管理推進事業、STEP1【基礎編】・STEP2【点検表作成】・STEP3【HACCP総括表の作成】による自主的衛生管理推進事業など

(9) 表示の検査・指導(表3-1-70から表3-1-73)

食品等63,351件の表示検査を実施したところ、収去検査による表示違反2件(表示にない着色料を検出した漬物・表示にないエリソルビン酸を検出した漬物)を含め284品目の表示違反を発見した(違反率0.4%)。このうち、「JAS法等他法令」に係る表示違反が147件と最も多く、次いで「無表示」77件、「食品添加物」35件であった。また、食品別に違反率を見ると「ばら売りがんきつ類・バナナ」(違反率2.2%)、「容器包装入りがんきつ類・バナナ」(違反率2.1%)の順に高かった。また、JAS法等他法令に関する違反率は、「上記以外の農産物」(違反率2.2%)で高い違反率を示した。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、適正な表示に修正後販売するよう注意指導した。あわせて、アレルギー物質を含む食品について20,782品目、保健機能食品について1,214件、遺伝子組換え食品について4,159件の表示検査を行った。

また、菓子製造業、そうざい製造業等2,689軒(延べ

第3章 保健所における監視指導事業

3,735軒)に立ち入り、アレルギー物質を含む食品に係る表示検査を行った。その結果、特定原材料を含む旨の表示のない食品を取り扱っていた2軒に対し、口頭注意を行った。

さらに、豆腐製造業、みそ製造業等540軒(延べ782軒)に立ち入り、遺伝子組換え食品に係る表示検査を行った。その結果、遺伝子組換え食品を取り扱っている施設はなかった。

(10) その他(表3-1-74)

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に、食品営業者、消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会を176回開催し、延べ12,106人の参加者を得た。

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、縁日・祭礼等の監視指導等を57回実施し、延べ2,992軒に対して、食品の衛生的取扱いや適正表示について監視指導を行った。

表3-1-56 業種別立入検査状況

事業名	業 態	項目	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（延べ件数）					
							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			5,337	7,039	273	94	0	0	0	5	84	5
飲食店営業 （テイクアウト店）の一斉監視指導	スーパー・デパート	飲食店営業（そう菜屋）	288	438	31	10					9	1
		飲食店営業（弁当屋）	236	339	8							
		飲食店営業（一般）	133	168	2							
		その他	30	35	2	1					1	
	上記以外	飲食店営業（そう菜屋）	232	345	4	5					5	
		飲食店営業（弁当屋）	347	495	9	3					3	
		飲食店営業（一般）	931	1,184	8	46					46	
		そうざい製造業	63	83								
	その他	11	12		2					2		
食品の販売業の一斉監視指導	スーパー・デパート		282	384	17	3				2	1	
	ディスカウントストア	法・条例の許可あり	35	46	11	3					2	1
		許可なし	21	27		1					1	
	ワンプライスショップ	法・条例の許可あり	20	28	3	1					1	
		許可なし	28	33								
	ドラッグストア	法・条例の許可あり	35	41	2	1					1	
		許可なし	96	100		1					1	
	その他	法・条例の許可あり	134	202	2	1					1	
許可なし		12	13	2								
保健機能食品の一斉監視指導	ドラッグストア		119	126	5							
	スーパー・デパート		274	326	10	1				1		
	コンビニエンスストア		122	134								
	食料品等販売業（上記以外）		221	281								
	その他		19	20								
食鳥肉	食鳥処理場		31	48	16							
	食肉販売業		340	428	19							
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	菓子製造業（パン製造業）		8	13								
	めん類製造業		9	12								
	米飯加工委託工場		1	1								
食品の取扱い等に改善確認が必要な施設の一斉監視指導	製造業		8	22	5	5				4	1	
	販売業		2	3	1	1			1			
	飲食店営業		27	48	24	7			1	5	1	
	その他		3	4	3							
自主的衛生管理推進事業	自主管理推進事業		141	249								
	その他自主的衛生管理推進事業		617	737								
食品関係保健所計画事業			113	164	89	2				1	1	
保健所で独自に計画した監視等*			348	450								

*保育園、旅館等地域性を鑑みた監視指導等（縁日祭礼、夜間営業等の監視を除く）

表3-1-57 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		762	546	358	6	0	216	214	2	2
飲食店営業(テイクアウト店)の一斉監視指導		141	89	88	1		52	52		
食品の販売業の一斉監視指導	清涼飲料水	41	19	19			22	22		
	野菜	20	20	20						
	上記以外	42					42	41	1	1
保健機能食品の一斉監視指導		24					24	24		
食鳥肉(食鳥処理場等)一斉監視指導		82	41	41			41	41		
食品の取扱い等に改善確認が必要な施設の一斉監視指導		54	54	50	4					
食品関係保健所計画事業		338	314	131	1		24	23	1	1
上記以外の事業		20	9	9			11	11		

[参考] 収去検査成績に基づく措置基準

対象食品	細菌数	大腸菌群	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
加熱済そうざい類 弁当類	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	0157 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	0157 陽性
すし種・刺身	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100個/g を超えるもの	-
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	0157 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	0157 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	0157 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	-	-	陽性	-	-
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g 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, 0157 陽性
ハンバーグ用パテ・ひき肉・テンダライズ及びタンプリング処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行ない、衛生的な処置等について適切な指導を行なう。						

注 太枠は成分規格を示す。

表3-1-58 飲食店営業（テイクアウト等）の一斉監視指導における収去検査結果（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 ⁸	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴
合計		89	1	1.1	23	21	17	12	8	4	2	2	46	21	12	8	2
そうざい	煮もの	17			4	5	6		2				11	2	2	2	
	揚げもの	17			9	7		1					13	3		1	
	炒めもの	9			2	3	1	2	1				5	3		1	
	焼きもの	6			3	1	1	1					3	2	1		
未加熱そうざい (サラダ等)		18	1	5.6		1	5	5	1	3	1	2*	1	7	7	1	2*1
弁当		9			1	3	1	1	1	1			6	2	1		
調理パン		11			4	1	2	1	3				5	2	1	3	
菓子		2					1	1					2				

太枠内斜体文字は不良検体である。

※ 搬送時温度がG L P基準に適合していなかったため、不良としなかった。

※1 2検体のうち、1検体のみ不良であった。なお、別の1検体は、搬送時温度がG L P基準に適合していなかったため、不良としなかった。

表3-1-59 販売業（ディスカウント等）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								成分規格		大腸菌	
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	≤ 10 ⁸	大腸菌群 適合	腸球菌 緑膿菌 適合	(-)	(+)
合計		39	0	0.0	18	1	0	0	2	4	8	6	19	2	18	2
清涼飲料水	ミネラルウォーター	5			4								5			
	茶飲料	4			5								4	2		
	その他	10			9	1							10			
野菜	カット野菜	5							2	2	1					5
	葉もの	5								2	3					5
	芽もの	5									2	3				5
	もやし	5									2	3				3 2

表3-1-60 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（清涼飲料水以外の化学検査結果）

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			その他 検体数
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他			サッカリン ナトリウム		サイクラミン 酸、ズルチン		アセスルファミ カリウム		その他	検体数	検出数	BHT, BHA	TBHQ	EDTA		
				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	
合計	64	1	1.6	43	9	43	1	39	12	35	2	35	0	11	0	3	14	0	6	6	2	23
清涼飲料水	22			12		12		9	3	7		7		3		1	1					18 ^{※1}
菓子	20			12	1	12		15	4	10		10		3			5		4	4		2 ^{※2}
漬物	8	1	12.5	6	6	6		6	5	7	2	7		1		1	4					1 ^{※3}
調味料	7			7	1	7	1	6		7		7		3			1		2	2	1	1 ^{※4}
果実加工品	5			5	1	5		3		4		4		1		1	2				1	
その他	2			1		1											1					1 ^{※5}

※1 清涼飲料水の成分規格検査を実施した

※2 2検体それぞれに酸化・過酸化物質、粗脂肪について検査を実施した

※3 アスコルビン酸、エリソルビン酸について検査を実施したところ、エリソルビンを0.33g/kg 検出した（法第11条2項違反）

※4 α-トコフェロールについて検査を実施した

※5 食肉製品に対し、成分規格（亜硝酸）の検査を実施した

表3-1-61 飲食店営業（テイクアウト等）の一斉監視指導における収去検査結果

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				サッカリンナトリウム		サイクラミン酸、ズルチン		アセスルファムカリウム				その他	BHT, BHA	TBHQ		EDTA
				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	52	0	0.0	48	12	46	1	25	5	28	0	28	0	4	0	0	6	0	5	1	1	8
漬物	酢漬	9		9	3	9		9	3	5		5				2						
	しょうゆ漬	7		7	2	7		2		2		2										
	たくあん漬	2		2	1	2		2	1	2		2		1								1※1
	みそ漬・塩漬	2		2	1					1		1		1		1						
調味料	14			12	2	12		8		10		10		1					2		1	3※2
そうざい	11			11	2	11	1	2	1	6		6				1						1※3
その他	7			5	1	5		2		2		2		1		2		3	1			4※4

※1 アスコルビン酸・エリソルビン酸の検査を実施した。

※2 アスコルビン酸・エリソルビン酸（ソース）の検査を1検体、エトキシキン（ソース）の検査を1検体、αトコフェロール（からし）の検査を1検体、実施した。

※3 食肉製品について、亜硝酸の検査を実施した。

※4 フラワーペースト及びフィリングについて、各々αトコフェロールの検査を実施した。また、めん1検体に対し水分含量及びプロピレングリコールの検査を、冷凍食品1検体に対しポリソルベートの検査を実施した。

表3-1-62 保健機能食品の一斉監視指導における収去検査結果

分類	項目	検体数	判定		検体数													
			法違反数	法違反率(%)	カルシウム	鉄	ナイアシン	パントテン酸	V. A	V. B1	V. B2	V. B6	V. B12	V. C	V. D	V. E	葉酸	βカロテン
合計		24	0	0.0	13	4	3	0	3	4	4	5	3	8	11	6	2	2
清涼飲料		8			2	1	1			1	1	3	1	4	1	3		1
菓子		4			3				1	1	1				3			
タブレット状食品		4			1									2	1			1
穀類加工品		2			2	2	2		2	2	2	2	2	2	2		2	
乳飲料等		3			3	1									2			
豆乳		2			2										2	2		
油脂		1														1		

表3-1-63 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)					サルモネラ		ウェルシュ菌		カンピロバクター	
			< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
			合計	15	1	1	1	11	1	4	5	5	1	0	6	9	9	6
保健所	Aランク	2			1	1		1		1			1	1	1	1	2	
	Bランク	5	1	1		2	1	3	2			2	3	4	1	5		
	Cランク	5				5		2	3			1	4	2	3	3	2	
	Dランク	3				3		1	1	1		2	1	2	1	3		

※ リステリア、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌O157は検出されなかった。

表3-1-64 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

区分	項目	抗菌性物質					
		簡易検査法		分別推定法		合成抗菌剤	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		15	0	15	0	15	0
保健所	Aランク	2		2		2	
	Bランク	5		5		5	
	Cランク	5		5		5	
	Dランク	3		3		3	

表3-1-65 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(細菌)

項目		検体数	O157	
			-	+
品目	合計 実施機関	26	26	0
国産食鳥肉	保健所	26	26	

表3-1-66 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(抗菌性物質等)

項目		抗菌性物質					
		簡易検査法 ^{※1}		分別推定法 ^{※2}		合成抗菌剤 ^{※3}	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
品目	合計 実施機関	26	0	26	0	26	0
国産食鳥肉	保健所	26		26		26	

※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(分別推定法による。)

※3: 国産食鳥肉についてはチアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。輸入食鳥肉については国産食鳥肉の8項目に追加してクロピドール、サリノマイシン、モネンシン、ラサロシドを検査した。

※4: 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、レバミゾールについて検査した。

表3-1-67 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		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	≤ 10 ³
合計		54	4	7.4	1	11	12	13	10	6	1	14	14	15	11
そうざい	加熱済みそうざい	26	1	3.8	1	3	9	9	3	1		9	6	5	6
	未加熱そうざい	7				1		1	3	2		1		4	2
弁当		6	1	16.7		3	1		1		1	1	3	2	
菓子		4	2	50.0		2	1			1		2	1		1
すし種		4							3	1				2	2
刺身		3				1	1	1					3		
漬物		1						1						1	
豆腐		1								1			1		
その他		2				1		1				1		1	

太枠内斜体文字は不良検体である。

表3-1-68 自主管理推進事業実施結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	【グループ分け結果】						
				上段：モデル事業実施軒数						
				下段：実態調査実施軒数						
		A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2		
合計		141	249	49	10	0	3	1	1	0
				76	37	0	12	0	6	0
集団給食(病院)	飲食店営業(集団給食)	51	108	22	4		1			
				30	13		3			
	届出(直営)	60	101	20	4		2	1	1	
				27	13		9		6	
	届出(委託)	30	40	7	2					
				19	11					

表3-1-69 その他自主的衛生管理推進事業実施結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	自主管理の導入			講習会	
				導入済施設数	再掲 点検実施 設数	新規導入 施設数	回数	受講延べ人数
合計		617	737	142	92	1	4	206
飲食店営業	仕出し屋	70	94	51	26	0		
	弁当屋	137	150	5	0	0		
	そうざい店	126	141	1	1	0		
	集団給食(病院を除く)	94	123	28	25	0		
	すし屋	65	77	0	0	0		
供給者 ※給食	学校	28	33	18	15	0		
	事業所	13	15	2	0	0		
	その他	79	98	32	25	1		
その他		5	6	5	0	0		

※ 病院給食を除く

表3-1-70 表示の検査結果

食品名	項目	総検査件数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数										収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検出数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検出数(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	保健機能食品	アレルギー物質	※JAS法等他法令	その他				
合計		63,351	284	0.4	282	77	3	11	8	35	0	1	2	147	0	2	1,214	20,782	
マーガリン		906																388	
酒	精飲料	1,400																292	
清涼飲料水		2,604														267		689	
食肉製品		2,724																943	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		613																153	
シアン化合物を含有する豆類		23																	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	857																217	
	上記以外の冷凍食品	2,548																681	
放射線照射食品		0																	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,516															7	527	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	1,122																	
	鶏の液卵	15																	
容器包装に入れた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食肉	4,552																2,455	
	生かき	726																	
	魚肉練り製品	1,889	3	0.2	3					3								511	
	即席めん類	1,551															4	871	
	めん類(皮類を含む)	1,268	1	0.1	1			1										683	
	弁当・調理パン	3,190	18	0.6	18	10		5	1	2								1,478	
	そうざい	3,857	7	0.2	7	4		1	2								1	1,982	
	生菓子類	2,735	8	0.3	8	6		2				2						809	
	生食用鮮魚介類	1,836	2	0.1	2			2											245
	ゆでがに	237																	54
	ゆでだこ	253																	
	その他の加工食品	10,232	69	0.7	67	57	3		5	1		1				2	632	4,212	
かんきつ類・バナナ	475	10	2.1	10						10									
添加物	481																	105	
乳・乳製品	2,938																189	1,712	
乳・乳製品を主原料とする食品	1,866																114	1,175	
ばら売かんきつ類・バナナ	858	19	2.2	19						19									
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	272																		
とうもろこし	132																		
ばれいしょ	227																		
菜種	11																		
綿実	0																		
玄米・精米	639	11	1.7	11										11					
上記以外の農産物	4,863	107	2.2	107										107					
上記以外の水産物	1,905	20	1.0	20										20					
上記以外の畜産物	2,030	9	0.4	9										9					
その他	0																		

※ 「JAS法等他法令」違反の欄には、「名称」「期限表示」「遺伝子組換え」など食品衛生法と重なる表示違反は含まれない。

表3-1-71 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
			遺伝子組換え	不分別	ない	表示なし	遺伝子組換えの	
合計		4,159	0	0	2,557	1,086	516	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	709			509	83	117	
	凍豆腐、おから及びゆば	87			47	40		
	納豆	474			327	54	93	
	豆乳類	141			87	44	10	
	みそ	352			231	64	57	
	大豆煮豆	136			81	41	14	
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	35			20	15		
	きな粉	84			36	48		
	大豆いり豆	12			4	8		
	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	32			10	21	1	
	調理用の大豆を主な原材料とするもの	0						
	大豆粉を主な原材料とするもの	0						
	大豆たん白を主な原材料とするもの	0						
	枝豆を主な原材料とするもの	0						
大豆もやしを主な原材料とするもの	0							
大豆	272			88	180	4		
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	457			308	72	77	
	コーンスターチ	52			36	11	5	
	ポップコーン	150			96	28	26	
	冷凍とうもろこし	60			49	8	3	
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	35			30	5		
	コーンフラワーを主な原材料とするもの	8			6	2		
	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）	2			2			
	調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	0						
	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	1				1		
	とうもろこし	132			38	94		
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	636			432	95	109	
	乾燥ばれいしょ	10			10			
	冷凍ばれいしょ	28			25	3		
	ばれいしょでん粉	13			10	3		
	調理用のばれいしょを主たる原材料*1とするもの	2			2			
	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	1			1			
	ばれいしょ	227			61	166		
菜種	11			11				
綿実	0							

*1：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3-1-72 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	特定原材料を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件数)			推奨19品目に関する表示指導実施軒数
					特定原材料を含む旨の表示のない品目数		始末書等	口頭注意	その他	
合計		2,689	3,735	2,068	2	2	0	2	0	1,579
製造業及び加工業	菓子製造業	488	751	303	2	2		2		260
	そうざい製造業	66	86	44						26
	めん類製造業	38	50	37						18
	その他	131	186	61						80
飲食店営業	そうざい店	455	679	385						219
	弁当屋	491	780	403						233
	その他	1,020	1,203	835						743

表3-1-73 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	行政措置の内訳(件数)		
					違反品目数	違反内容			始末書等	口頭注意	その他
						遺伝子組換え表示なし	遺伝子組換え不分別表示なし				
合計		540	782	0	0	0	0	0	0	0	
製造業及び加工業	豆腐製造業	69	87								
	納豆製造業	2	2								
	みそ製造業	3	4								
	菓子製造業	403	601								
	その他	63	88								

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-74 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会及び展示会等					保健所が独自に実施した一斉監視等			
		合計	食品衛生講習会			消費者	食品衛生に関する 展示会等	一 斉 監 視		
			※1 食 品 関 係 者		※2 その他			※3 祭礼・催し物等	業 態 別	※3 夜間営業施設等
			新規・更新 営業許可	業 態 別						
合 計	176	62	56	32	13	13	57	31	20	6
	12,106	1,420	4,156	1,684	557	4,289	2,992	2,331	450	211
多 摩 川	18	6	4	6	2		4	3	1	
	1,310	135	830	213	132		272	257	15	
秋 川	4			1	3		1	1		
	187			127	60		206	206		
八 王 子	19	6	6	2	4	1	2	2		
	992	211	304	68	206	203	684	684		
南 多 摩	14	7	3		2	2	4	4		
	611	95	383		98	35	327	327		
町 田	8	3	3			2	3		2	1
	1,560	79	158			1,323	244		227	17
多 摩 立 川	17	6	5	3	2	1	4	3		1
	754	192	241	42	61	218	363	292		71
村 山 大 和	13	3	4	3		3	4	2		2
	1,125	59	148	78		840	153	112		41
府 中 小 金 井	17	6	2	9			3		2	1
	1,078	130	55	893			72		8	64
狛 江 調 布	8	3	3	1		1	2	2		
	573	93	141	59		280	127	127		
三 鷹 武 蔵 野	9	6	3				0			
	862	145	717				0			
多 摩 小 平	20	4	13	1		2	2	2		
	2,257	155	986	26		1,090	182	182		
多 摩 東 村 山	7	3	4				1			1
	224	99	125				18			18
島 しょ	※4 大 島	9	1	5	2	1	13	1	12	
		421	19	55	47	300	33	8	25	
	三 宅	1			1		0			
		20			20		0			
	八 丈	2			2		14	11	3	
	94			94		311	136	175		
小 笠 原	10	8	1	1			0			
	38	8	13	17			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延軒数を示す。

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15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3-1-75から表3-1-77まで)

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に52,213軒(延べ84,122軒)に立ち入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。特に、この時期は年末年始用食品の製造・流通が増加するため、年末年始用食品の製造施設等の監視、表示の一斉監視指導を重点的に実施した。また、忘年会等の会食が集中すること及び、冬季にはノロウイルスを原因とした食中毒が増加することを踏まえ、ノロウイルス食中毒の原因食品として重要な生食用かき取扱い営業者に対する監視指導を重点的に実施した。

また、食品の製造業、販売業等2,118軒に立ち入り、12,811検体を収去したところ、213検体の不良食品等を発見した。これらのうち、30検体は食品衛生法(以下「法」という。)に違反していた。

食品の取扱いが不良であった施設、衛生管理が不良な施設及び収去検査結果が不良であった施設等2,767軒に対し、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を実施し、改善を指導した。

この他、食品衛生講習会の実施、特定業態に対する一斉監視指導等を実施し、消費者及び食品関係営業者の食品衛生の知識向上や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3-1-75、表3-1-77及び表3-1-80)

食品4,696検体について検査を実施したところ、192検体が不良であった。不良率は4.1%で、昨年度の3.4%を0.7ポイント上回った。

食品別の不良率は、「洋生菓子」(19.4%)、「サラダ」(11.4%)、「調理パン」(8.3%)の順に高かった。また、「魚肉ねり製品」の8検体及び「生食用かき」の1検体は、法違反であった。主な事例は、大腸菌群を検出し成分規格違反となった「つみれ」や、大腸菌最確数260/100gを検出し成分規格違反となった「生食用かき」などであった。

なお、違反内容の詳細については表3-1-80を参照

されたい。

イ 化学検査結果(表3-1-75、表3-1-77及び表3-1-80)

食品等8,115検体について検査を実施したところ、21検体が不良であり、かつ法違反でもあった。不要率は0.3%で、昨年度の0.4%を0.1ポイント下回った。

食品別の不良率は、「魚卵加工品」(2.0%)、「つけもの」(1.5%)、「その他の食品」(0.6%)の順に高かった。主な違反事例は、着色料を検出したにもかかわらず表示にないため法11条2項違反となった「明太子」や、保存料を使用基準以上に検出し法11条2項違反となった「加熱食肉製品」等であった。

なお、違反内容の詳細については表3-1-80を参照されたい。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-75、表3-1-78及び表3-1-80)

総収去検体数12,811検体のうち、輸入食品は3,276検体を占め、7検体が法違反であった(違反率;0.2%)。主な違反事例は、チアベンダゾールを検出したにもかかわらず表示がない「オレンジ」や保存料及び着色料を検出したにもかかわらず表示がない「つけもの」等である。

なお、違反内容の詳細については表3-1-80を参照されたい。

エ 腸管出血性大腸菌O157(以下「O157」という。)の検査結果(表3-1-77及び表3-1-79)

O157による食中毒防止と汚染防止を目的とし、細菌検査4,696検体のうち、1,438検体について、O157を併せて検査した。この結果、いずれの検体からもO157は検出されなかった。

(2) 表示の監視指導検査結果

ア 食品別表示検査結果(表3-1-83)

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、「食品衛生法に基づく適正な標示の徹底について」(平成14年3月8日付食企発第0308001号食監発第0308001号)に基づき、食肉販売業、食肉処理業、スーパー等小売業など19,031軒(延

べ42,335軒)に立ち入り、監視指導を行った。その結果、1,727品目の表示違反を発見し、686軒に対して口頭注意や始末書の徴取等の行政措置を行った。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果(表3-1-82)

22,267品目の食品について、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施したが、違反している食品はなかった。

ウ 表示の一斉監視指導結果(表3-1-81)

食品等288,720品目の表示検査を実施したところ、1,851品目の表示違反を発見した(違反率0.6%)。表示内容別の件数では、「無表示」が423件と最も多く、次いで「製造者住所氏名」及び「食品添加物」が各375件、「アレルギー物質」333件の順であった。

食品別の違反率では、「ばら売りかんきつ類・バナナ」(2.3%)、「(容器包装入)生食用鮮魚介類」(1.5%)、「(容器包装入)そうざい」(1.4%)の順であった。当該食品の製造者及び販売者等に対しては、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、平成14年度にJAS法に関する違反が多発したことから、JAS法等他法令に関する表示検査を140,479品目について実施した。さらに、保健機能食品について28,746品目の表示検査を行った。

エ アレルギー物質を含む食品に関する表示検査結果(表3-1-81及び表3-1-84)

125,168品目の食品について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施したところ、333件のアレルギー物質に関する表示違反を発見した。また、菓子製造業、そうざい製造業等の製造業及び加工業や飲食店営業等(販売業を除く)7,146軒(延べ9,165軒)に立ち入り、製造工程及び表示等の監視指導を行った。その結果、現場で190品目のアレルギー物質に関する表示違反を発見した。これらの施設に対しては、口頭注意や始末書の徴取等の行政措置を行った。

(3) ノロウイルス対策〔生食用かき取扱業者及び飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導〕(表3-1-85及び表3-1-88)

スーパー・デパート等の魚介類販売業と飲食店営業等10,825軒(延べ21,922軒)に立ち入り、生食用かきの

取扱いについて監視指導を行った。生食用かき取扱軒数は4,781軒であり、「かきの取扱方法等に関する要綱」に違反していた453軒対し、指導を行った。

また、旅館・ホテル等の宴会施設や給食施設等5,056軒(延べ5,949軒)に対し、食品の取扱いや施設の衛生状態について監視指導を行った。このうち、食品の取扱いや施設基準等について不備のあった251軒について始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行った。

(4) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果(表3-1-86)

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品販売所、その他飲食店営業及び魚介類販売業等6,528軒(延べ10,894軒)について立ち入り、ふぐ及びふぐ加工品の取扱いについて監視指導を行った。このうち95軒で「東京都ふぐの取扱い規制条例」に対する違反が発見された。違反の内訳は、第10条(従事の制限等)違反が11件、第11条(ふぐ調理師の義務)違反が13件、第12条(ふぐ取扱所の認証)違反が17件、その他第14条(認証証の掲示)違反等が72件であった。当該施設に対しては、始末書の徴取及び衛生注意指導票の交付等の行政措置を行った。

(5) 食肉関係業者等の一斉監視指導結果(表3-1-87)

飲食店営業及び食肉販売業等8,213軒(延べ10,679軒)に立ち入り、生食用食肉の取扱いについて監視指導を行った。このうち、生食用食肉を取り扱っている施設は526軒であった。また、レンジライズ処理・タンブリング処理・結着処理を行った食肉を取り扱っている施設は145軒、ひき肉・ひき肉製品を取り扱っている施設は2,915軒であった。

これらのうち、212軒について、適正な表示及び十分な加熱処理を行うよう指導した。

また、平成15年11月14日付食安発第111401号「伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について」により、BSE発生国の牛せき柱を原材料とした食品等の取扱いについて、告示の1か月後からの規制前でも自粛が望ましいとされていることから、国産牛せき柱の取扱状況について、併せて調査するとともに本規制について普及啓発を図った。その結果、108軒で国産牛せき柱の取扱いが確認された。

(6) 夜間営業の一斉監視指導結果 (表3-1-89)

夜間帯に営業する施設及びスーパー等販売店3,089軒(延べ3,791軒)について、衛生的な食品の取扱い、施設基準等について監視指導を行った。これらのうち、施設基準の不備や食品の取扱い等に不備があった106軒について、始末書及び衛生注意指導票の交付等、厳重な指導を行った。

(7) 食品衛生知識の普及啓発活動

ア 衛生講習会等の実施状況結果 (表3-1-90)

食中毒の防止方法及び食品の安全性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意識の向上を推進するため、食品営業者、消費者等に対して講習会を200回実施し、5,877人が参加した。このうち、食品の表示を主題としたものが133回(参加人数1,724人)、ノロウイルスを主題としたものが112回(参加人数2,976人)であった。

イ 現場簡易検査実施結果 (表3-1-91)

485軒に対して、食品、調理器具、手指等2,015検体の現場簡易検査を行った。また、その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。

(8) その他

独自の計画による一斉監視等の実施結果 (表3-1-92)

各保健所が、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など、地域特性を考慮した独自に計画した事業を42回、1812軒に対して実施した。

3 都保健所が実施した一斉収去検査結果 (表3-1-93 から表3-1-100)

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-75 平成15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			健康安全研究センター	市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所	(参考) 平成14年度 全都		
		全都	特別区	都保健所					
立ち入り軒数		52,213	41,222	5,690	2,661	2,640	59,383		
立ち入り延べ軒数		84,122	47,723	8,075	10,735	17,589	88,852		
行政措置軒数		2,767	1,953	140	117	557	2,701		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	2	2			0		
		販売禁止	0				0		
		その他	1	1			0		
	処分の措置以外	始末書	99	91	5	2	1	112	
		口頭注意	2,833	2,017	108	161	547	2,838	
		その他	92	53	28	2	9	60	
収去検査結果	収去軒数		2,118	1,575	163	282	98	2,291	
	不良のあった軒数		203	187	8	4	4	159	
	合計	総検体数	12,811	3,571	365	7,467	1,408	12,197	
		判定	不良	213	196	9	4	4	183
			不良率(%)	1.7	5.5	2.5	0.1	0.3	1.5
	細菌検査	検体数	4,696	2,006	191	1,881	618	4,606	
		判定	不良	192	182	8		2	155
			不良率(%)	4.1	9.1	4.2		0.3	3.4
	化学検査	検体数	8,115	1,565	174	5,586	790	7,591	
		判定	不良	21	14	1	4	2	28
			不良率(%)	0.3	0.9	0.6	0.1	0.3	0.4
	(再掲) 輸入食品	検体数	3,276	196	22	3,010	48	2,453	
		判定	不良	7	4		3		7
			不良率(%)	0.2	2.0		0.1		0.3
	表示検査結果		検体数	288,720	137,275	42,753	90,062	18,630	295,942
不良			1,851	1,311	188	256	96	1,701	
不良率(%)			0.6	1.0	0.4	0.3	0.5	0.6	
生きき関係営業監視指導		実施延軒数	21,922	8,963	1,975	1,019	9,965	14,886	
		取扱要綱違反軒数	453	281	8	1	163	312	
ふぐ取扱い関係営業監視指導		実施延軒数	10,894	5,848	1,968	792	2,286	9,766	
		違反軒数	95	85	9		1	80	
食肉関係営業者等監視指導		実施延軒数	10,679	7,413	1,599	946	721		
		国産牛せき柱取扱軒数	108	58	3	5	42		

表3-1-76 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					違反・不適の内容									
						行政処分			行政処分以外		施設基準等	管理運営基準等				製造基準等	表示基準	その他		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意		その他	施設の管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い				その他	
合 計		52,213	84,122	2,118	2,767	2		1	99	2,833	92	318	208	102	995	121	12	1,851	500	
製造業	魚肉ねり製品製造業	182	309	99	12				3	5	4				5		3		6	
	菓 子 製 造 業	2,720	3,283	548	204				32	154	21	14	23	19	112	2	1	74	26	
	食 肉 製 品 製 造 業	108	164	19	3				1	2		1	1	1				8		
	そうざい製造業	427	603	103	29				1	28		2	3	3	7	1	2	13	1	
	つけ物製造業	130	155	29	9				1	8		2	1		2			6		
	魚介類加工業	191	370	24	2					2				1	1					
	食 肉 処 理 業	504	1,057	34	44					43		6	7		7	17		7	2	
	食 鳥 処 理 場	145	193		3					2	1	1	1	2	2	1			1	
	その他の要許可製造業等	945	1,206	79	30				1	30	1	4	9	3	8	3			9	
	許可を要しない製造業等	234	326	23	3					3					1	1			1	
販売業	食 肉 販 売 業	3,264	4,474	77	82					91		4	4	3	26	9		135	8	
	乳 類 販 売 業	3,169	3,978	2	19				1	17	1	5	2	1	10	2		1		
	魚 介 類 販 売 業	4,390	15,785	317	672			1	10	700	8	13	10	4	310	24	1	285	178	
	食 料 品 等 販 売 業	4,959	9,539	374	376				3	467	9	20	11	3	83	7	2	568	6	
	その他の要許可販売業	235	641	11	30					30		1			15				14	
	許可を要しない販売業	9,780	17,262	149	157				6	168	12	8	1		20			303	15	
調理営業	飲食店営業	旅館・ホテル	201	248		10				9	2	5			5	1				
		仕出し・弁当屋	1,588	2,024	30	109			1	106	8	18	12	4	22			164	2	
		集 団 給 食	555	635	6	12					12	1	2	3	1	5	1			
		そ う ざ い	2,372	2,865	157	125	1			14	147	5	9	12	3	36	4	2	216	13
		そ ば 屋	634	747		32				2	30		14	12	1	7	6		1	
	そ の 他	13,873	16,296	23	777	1			23	752	19	184	91	49	295	42	1	61	225	
	給食供給者(届出)	579	657	14	7					7			2	1	3				1	
そ の 他	1,028	1,305		20					20		5	3	3	13						

表3-1-77 食品別収去検査結果

食品名	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		12,811	4,696	4,504	192	4.1	(9)	8,115	8,094	21	0.3	(21)	203
調理パン		25	24	22	2	8.3	()	1	1			()	2
弁当類		44	40	39	1	2.5	()	4	4			()	1
サラダ		118	79	70	9	11.4	()	39	39			()	9
卵加工品		488	283	279	4	1.4	()	205	205			()	4
煮豆・きんとん		386	186	180	6	3.2	()	200	198	2	1.0	(2)	7
その他のそうざい		729	359	342	17	4.7	()	370	369	1	0.3	(1)	18
生食用かき		474	352	351	1	0.3	(1)	122	122			()	1
加工用かき		1	1	1			()	0				()	
その他の生鮮魚介類		124	78	76	2	2.6	()	46	46			()	2
魚肉ねり製品		1,186	583	565	18	3.1	(8)	603	601	2	0.3	(2)	18
魚卵加工品		289	88	88			()	201	197	4	2.0	(4)	4
その他の魚介類加工品		445	94	92	2	2.1	()	351	351			()	2
洋生菓子		817	630	508	122	19.4	()	187	187			()	119
和生菓子		118	63	59	4	6.3	()	55	55			()	4
その他の菓子・菓子材料		541	43	43			()	498	498			()	
食肉(食鳥肉除く)		651	359	357	2	0.6	()	292	292			()	2
食鳥肉		275	190	190			()	85	85			()	
食肉製品		687	289	289			()	398	397	1	0.3	(1)	1
めん類・皮類		84	21	21			()	63	63			()	
つけもの		431	104	104			()	327	322	5	1.5	(5)	2
乳・乳製品		416	141	141			()	275	275			()	
清涼飲料水		695	137	137			()	558	557	1	0.2	(1)	1
調味料・香辛料		417	40	40			()	377	375	2	0.5	(2)	1
野菜・果実		1,483	96	96			()	1,387	1,386	1	0.1	(1)	1
農産物加工品		901	91	91			()	810	810			()	
冷凍食品		190	59	59			()	131	131			()	
その他の食品		612	266	264	2	0.8	()	346	344	2	0.6	(2)	4
食品添加物		0	0				()	0				()	
器具・容器包装おもちゃ		184	0				()	184	184			()	

表3-1-78 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名	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	3,276	644	644	0	0.0	(0)	2,632	2,625	7	0.3	(7)	4
調 理 パ ン						()					()	
弁 当 類						()					()	
サ ラ ダ						()					()	
卵 加 工 品	5	4	4			()	1	1			()	
煮豆・きんとん	2	2	2			()					()	
その他のそうざい	14	2	2			()	12	12			()	
生 食 用 か き	1	1	1			()					()	
加 工 用 か き						()					()	
そ の 他 の 生 鮮 魚 介 類	56	16	16			()	40	40			()	
魚 肉 ね り 製 品						()					()	
魚 卵 加 工 品	23	5	5			()	18	18			()	
そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	81	11	11			()	70	70			()	
洋 生 菓 子	3	1	1			()	2	2			()	
和 生 菓 子						()					()	
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	346	1	1			()	345	345			()	
食 肉 (食鳥肉除く)	332	159	159			()	173	173			()	
食 鳥 肉	256	177	177			()	79	79			()	
食 肉 製 品	290	101	101			()	189	189			()	
め ん 類 ・ 皮 類	3					()	3	3			()	
つ け も の	30	6	6			()	24	20	4	16.7	(4)	1
乳 ・ 乳 製 品	45	21	21			()	24	24			()	
清 涼 飲 料 水	9	1	1			()	8	8			()	
調 味 料 ・ 香 辛 料	84	1	1			()	83	83			()	
野 菜 ・ 果 実	769	26	26			()	743	742	1	0.1	(1)	1
農 産 物 加 工 品	625	34	34			()	591	591			()	
冷 凍 食 品	101	19	19			()	82	82			()	
そ の 他 の 食 品	191	56	56			()	135	133	2	1.5	(2)	2
食 品 添 加 物						()					()	
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち ゃ	10					()	10	10			()	

表3-1-79 食品別収去検査結果〔O157検査の再掲〕

項目 食品名	検体数	検査結果		
		検出せず	検出	法違反 (再掲)
合計	1,438	1,438	0	(0)
調理パン	1	1		()
弁当類	20	20		()
サラダ	44	44		()
卵加工品	16	16		()
煮豆・きんとん	44	44		()
その他のそうざい	185	185		()
生食用かき	82	82		()
加工用かき	1	1		()
その他の 生鮮魚介類	11	11		()
魚肉ねり製品	104	104		()
魚卵加工品	48	48		()
その他の 魚介類加工品	51	51		()
洋生菓子	273	273		()
和生菓子	26	26		()
その他の菓子・ 菓子材料	14	14		()
食肉 (食鳥肉除く)	98	98		()
食鳥肉	9	9		()
食肉製品	128	128		()
めん類・皮類	7	7		()
つけもの	44	44		()
乳・乳製品	8	8		()
清涼飲料水	1	1		()
調味料・香辛料	2	2		()
野菜・果実	90	90		()
農産物加工品	39	39		()
冷凍食品	20	20		()
その他の食品	72	72		()
食品添加物				()
器具・容器包装 おもちゃ				()

表3-1-80 取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	
細菌検査	第7条 2項	魚肉ねり製品	さつまあげ	成分規格違反	大腸菌群陽性	3	
			紅生姜		大腸菌群陽性	1	
			はんぺん		大腸菌群陽性	1	
			つみれ		大腸菌群陽性	3	
		生食用かき	生食用かき		大腸菌最確数 260/100g 検出	1	
	小 計					9	
化学検査	第11条 2項	魚卵加工品	辛子明太子	添加物表示なし	亜硝酸根を 0.0018g/kg 検出するも、表示なし	1	
			明太子		食用赤色 102 号を検出するも、表示なし	1	
			筋子		食用赤色 102 号及び食用黄色 5 号を検出するも、表示なし	1	
		魚肉ねり製品	かまぼこ		食用黄色 5 号を検出するも、表示なし	1	
			おでん種		食用赤色 106 号を検出するも、表示なし	1	
		漬物	酢漬			食用赤色 107 号を検出するも、表示なし	1
					しょうゆ漬【輸】	ソルビン酸を 0.18g/kg 及び食用赤色 104 号、食用赤色 106 号を検出するも、表示なし	1
			福神漬【輸】		ソルビン酸 0.37g/kg、食用黄色 4 号及び食用青色 1 号を検出するも、表示なし	1	
			たくあん漬【輸】		ソルビン酸 0.39g/kg、食用黄色 4 号及び食用青色 1 号を検出するも、表示なし	1	
		果実	オレンジ【輸】		ソルビン酸 0.35g/kg、食用赤色 102 号及び食用黄色 4 号を検出するも、表示なし	1	
		果実加工品	白ももシラップ漬け(缶詰)【輸】		ソルビン酸 0.39g/kg、食用黄色 4 号を検出するも、表示なし	1	
		清涼飲料水	清涼飲料水		チアベンダゾールを 0.0004g/kg 検出するも、表示なし	1	
		そうざい	中華ワカメ		エリソルビン酸を 0.08g/kg 検出するも、表示なし	1	
		その他の食品	ストロベリーシロップ【輸】		安息香酸を 0.01g/kg 及びパラオキシン安息香酸を 0.13g/kg 検出するも、表示なし	1	
	第7条 2項	そうざい	煮豆	添加物の過量使用	食用黄色 4 号、食用青色 1 号を検出するも、表示なし	1	
					二酸化硫黄を 0.13g/kg (2回目の検査; 0.12g/kg) 検出	1	
		加熱食肉製品(加熱後包装)	ベーコン		二酸化硫黄を 0.13g/kg 検出	1	
		調味料	魚醤油		添加物の対象外使用	安息香酸を 0.90g/kg 検出	2
	小 計					21	
	違反検体総数						30

表3-1-81 食品別表示検査結果

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品目数	現場で発見した表示違反件数										収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数 (再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数 (再掲)	JAS法等他法令に関する検査品目数 (再掲)
						無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	※遺伝子組換	保健機能食品	その他						
													アレルギー物質	※JAS法等他法令	その他				
合計		288,720	1,851	0.6	1,835	423	67	149	375	375	1	2	333	280	102	16	28,746	125,168	140,479
マーガリン		1,914															541	1,251	1,414
酒 精 飲 料		5,173	4	0.1	4	3				1							669	1,135	2,133
清 涼 飲 料 水		10,569	5	0.05	4	1				1	1			1		1	2,139	2,893	4,612
食 肉 製 品		13,244	30	0.2	30	2	3	3	2	16			6	1			1,044	7,850	6,268
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ 類		3,520															476	1,704	1,583
シアン化合物を含む		241																	5
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	5,476	5	0.1	5	5												799	2,046
	上記以外の冷凍食品	10,629	1	0.01	1			1									884	5,173	4,042
放射線照射食品		184																	
容器包装詰加圧加工		6,709	1	0.01	1			1	1								909	3,395	3,109
熱殺菌食品		3,703	6	0.2	6	6											280		1,548
鶏の卵	鶏の殻付き卵	122																	98
	鶏の液卵	19,840	114	0.6	114	12	1	2	66	1		1	41	1				5,998	10,552
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	7,725	14	0.2	14			1	1					12					2,613
	生 か き	11,858	13	0.1	12	1		2		8		8	1		1	557	5,806	4,729	
	魚 肉 ね り 製 品	6,591														675	3,742	2,818	
	即 席 め ん 類	5,801	3	0.1	3			3								494	3,785	2,571	
	め ん 類 (皮類を含む)	13,222	259	2.0	259	72	29	15	98	60		96	5			559	7,295	4,444	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	21,372	302	1.4	300	103	12	37	61	27		89	3	4	2	893	13,490	8,403	
	そ う ざ い	9,059	44	0.5	44	17	8	2	12	1		15	4	1		453	5,213	3,995	
	生 菓 子 類	12,583	191	1.5	191	56	7	22	11	2		1	33	64			2,665	6,549	
	生 食 用 鮮 魚 介 類	1,457	7	0.5	7	3		1						2	2				606
	ゆ で が に	2,165	6	0.3	6					4					2				898
そ の 他 の 加 工 食 品	69,699	570	0.8	559	140	5	64	116	159	1	1	117	14	15	11	16,060	41,057	36,942	
か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	3,164	35	1.1	34					33				1		1			1,140	
添 加 物	2,424	2	0.1	2	2													793	1,141
乳 ・ 乳 製 品	13,202	5	0.04	5		2		3								1,453	7,983	6,282	
乳・乳製品を主原料とする食品	4,917															660	3,141	2,388	
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,706	61	2.3	61					61				2					1,243	
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	1,096																	692	
とうもろこし	377																	239	
ばれいしょ	813																	419	
菜 種	4																	2	
綿 実																			
上記以外の農産物	6,712	67	1.0	67									67					5,654	
上記以外の水産物	6,654	64	1.0	64									64					5,899	
上記以外の畜産物	3,733	42	1.1	42									42					3,355	
そ の 他	62																	47	

表3-1-82 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

食 品 名	項 目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
			遺伝子組換え	不分別	ない	表示なし	表示義務なし	
合 計		22,267	17	25	16,326	3,950	1,949	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	4,215	17	2	3,132	534	530	
	凍豆腐、おから及びゆば	431		2	311	76	42	
	納 豆	2,765			2,090	266	409	
	豆 乳 類	788		2	640	67	79	
	み そ	2,408			1,959	213	236	
	大 豆 煮 豆	694			487	168	39	
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	231			197	27	7	
	きな粉	469			361	85	23	
	大豆いり豆	38			20	13	5	
	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	435		1	264	147	23	
	調理用の大豆を主な原材料*1とするもの	127			86	36	5	
	大豆粉を主な原材料*1とするもの	20			14	6		
	大豆たん白を主な原材料*1とするもの	48		1	39	6	2	
	枝豆を主な原材料*1とするもの	71			58	13		
	大豆もやしを主な原材料*1とするもの	127			99	21	7	
大 豆	1,096			643	430	23		
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	2,354		7	1,868	266	213	
	コーンスターチ	209			180	23	6	
	ポップコーン	621			511	68	42	
	冷凍とうもろこし	202			160	31	11	
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	401			346	40	15	
	コーンフラワーを主な原材料*1とするもの	65			53	12		
	コーングリッツを主な原材料*1とするもの（コーンフレークを除く）	18			5	13		
	調理用のとうもろこしを主な原材料*1とするもの	71			32	37	2	
	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	46			35	7	4	
	とうもろこし	377			114	241	22	
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	2,685		10	2,103	378	194	
	乾燥ばれいしょ	48			44	4		
	冷凍ばれいしょ	132			118	13	1	
	ばれいしょでん粉	174			81	88	5	
	調理用のばれいしょを主たる原材料とするもの	57			48	9		
	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	27			11	16		
	ば れ い し ょ	813			215	596	2	
菜 種	4			2		2		
綿 実	0							

*1：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3-1-83 適正表示の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	表示検査品目数	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（延べ）			
							営業停止等	始末書等	口頭注意	その他
合計		19,031	42,335	230,291	1,727	686	0	3	937	13
スーパー・デパート	食肉販売業	1,469	1,893	15,514	96	18			19	
	魚介類販売業	1,485	1,955	16,032	96	49			57	
	食料品等販売業	1,774	2,254	60,025	311	110			175	2
	その他	2,097	2,432	28,510	267	77			98	
上記以外の販売業	食肉販売業	1,477	2,277	7,594	48	15			24	
	魚介類販売業	2,591	13,513	16,349	187	79		1	129	3
	食料品等販売業	2,334	6,386	38,337	287	155			209	1
	その他	1,928	6,632	16,653	103	66			67	7
食肉処理業		417	541	1,790	7	7			7	
魚介類加工業		177	350	934						
食肉製品製造業		82	119	1,078	8	1			1	
乳処理業		14	17	444						
乳製品製造業		36	43	1,871	2	2			2	
その他の製造業		1,813	2,304	15,094	76	41		2	39	
その他		1,337	1,619	10,066	239	66			110	

表3-1-84 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	特定原材料を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反	行政措置実施軒数	行政措置の内訳（延べ）			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		7,146	9,165	6,764	190	132	1	154	0	2,120
製造業及び加工業	菓子製造業	1,931	2,304	1,697	38	38	0	38	0	578
	そうざい製造業	309	441	269	2	3	0	3	0	87
	めん類製造業	133	224	93	1	1	0	1	0	21
	その他	591	756	405	6	7	1	6	0	229
飲食店営業	そうざい店	1,517	1,879	1,240	69	45	0	53	0	489
	弁当屋	937	1,201	784	70	34	0	49	0	359
	その他	1,728	2,360	1,276	4	4	0	4	0	357

※特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表3-1-85 生食用かき取扱業者の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	生食用かき取扱い軒数	収去軒数	かきの取扱方法等に関する要綱に反する軒数	違反の内訳 (延べ)					検食の保存	
							生食用かき取扱い無届	販売・提供期限表示外の販売・提供	加熱調理用を生食用として販売・提供	保存基準違反	その他	検食保存施設	検食の保存を指導した施設
合計		10,825	21,922	4,781	240	453	269	5	0	6	175	94	906
魚介類販売業	一般	2,477	12,104	1,118	32	208	30	4		6	170	17	148
	デパート・スーパー	1,445	1,865	1,332	203	16	10	1			5	44	193
	自動車	20	21	17									5
飲食店営業		6,799	7,718	2,303	2	229	229					33	560
その他		84	214	11	3								

表3-1-86 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	違反発見軒数	違反の内容				行政措置の内訳 (延べ)		
					10条	11条	12条	その他	始末書	衛生注意指導票	口頭注意等
合計		6,528	10,894	95	11	13	17	72	15	6	79
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		3,013	5,118	69	1	13		62	2	1	66
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		1,041	2,560	4				4			4
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		2,474	3,216	22	10		17	6	13	5	9

表3-1-87 食肉関係業者等の一斉監視指導

項目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の 取扱軒数	取扱い種類（延べ）					結着処理食肉取扱軒数	取扱食肉の種類（延べ）				ひき肉・ひき肉製品 取扱軒数	国産牛せき柱取扱軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳（延べ）			
				生食用牛レバー	牛タタキ	馬刺し	鶏肉	その他		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				営業停止販売禁止	始末書等	口頭注意	その他
合計	8,213	10,679	526	136	113	213	76	73	145	38	9	3	103	2,915	108	212	0	2	233	0
飲食店営業	焼肉店	452	520	165	103	32	9	7	55					62	10	95		1	104	
	居酒屋	2,049	2,232	179	24	29	96	52	6	1	1			400	5	70			75	
	ファミリーレストラン	164	196	2		1	1			2			2	80		1			1	
	その他	2,192	2,690	41		4	22	9	7					280	9	18		1	25	
食肉販売業	スーパー・デパート	1,403	1,755	66	4	34	33	1	1	115	17	9	97	1,039		18			18	
	一般店舗	1,383	2,154	54		11	41	6		14	12	1	1	926	5	5			5	
食肉処理業	471	1,008	19	5	2	11	1	4	13	8		2	3	124	78	5			5	
養豚場・牛舎等	1	1																		
食用油脂製造業	10	16													1					
添加物製造業	12	16																		
調味料等製造業	27	35																		
その他	49	56												4						

表3-1-88 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳					行政措置の内訳				
					施設基準等	管理運営基準			その他	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意
						施設の管理	機械器具類の 取扱い	食品の取扱い						
合計		5,056	5,949	251	62	51	18	109	18	28	0	4	8	246
飲食店営業	旅館・ホテル	158	177	8	3			5	1					9
	仕出し屋	211	244	4		2	1	1						4
	一般	3,840	4,523	181	46	44	8	78	11	26		4	8	174
	その他	655	796	47	13	5	8	15	6	2				48
届出給食	工場・事業所	32	39											
	その他	130	140	1			1							1
その他		30	30	10				10						10

表3-1-89 夜間営業一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳					行政措置の内訳				
					施設基準等	管理運営基準			その他	営業停止販売禁止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意	
						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		3,089	3,791	106	22	15	7	27	11	45	0	5	2	99
飲食店営業	旅館・ホテル	36	39											
	集団給食施設													
	一般	2,676	3,275	88	15	9	7	22	9	39		5	2	81
	その他	158	209	9	3	1		1	1	3				9
給食供給者（届出）		4	4	1		1								1
製造業・加工業		27	34	3	3	3		1						3
販売業	スーパー・デパート	101	135	3				1		2				3
	その他の量販店等	71	75	2	1	1		2	1	1				2
その他		16	20											

表3-1-90 講習会実施結果

種 類	項 目	回数			人数		
		回数	食品表示 (再掲)	ノロウイルス (再掲)	人数	食品表示 (再掲)	ノロウイルス (再掲)
合 計		200	133	112	5,877	1,724	2,976
食品 営業 業者 等 *1	営業許可新規・更新	61	62	34	1,451	412	702
	業 態 別	54	25	33	1,980	578	1,356
	食 品 衛 生 責 任 者	13	9	10	580	278	269
	そ の 他 *2	20	10	8	1,016	212	372
消費者		38	18	18	690	235	266
その他		14	9	9	160	9	11

*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：食品関係者の「その他」には教職員、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3-1-91 現場簡易検査結果

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	AV・POV	蛍光物質	放射能	ルミテスター	その他
485	2,015	1,581	1,144	0	437							
		化学検査										
		434	138	0	54	0	175	67				

表3-1-92 その他保健所独自の企画による事業

		回数	実施軒数	参加人数	主な事業内容
合計		42	1,812	40	
一 斉 監 視	催事・縁日等	7	479		歳の市・ぼろ市等
	夜間・早朝	2	153		市場の早朝監視・夜間一斉監視等
	保健所の企画によるもの	14	805		業態別・地域別監視等(デパート・ちん餅等)
普及啓発事業		4		40	手洗い教室等
その他の事業		15	375		汚染実態調査・食肉運搬車両の衛生監視指導等

【参考】 一斉収去検査成績に基づく措置基準

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	ノロウイルス	クロストリジウム属菌	リステリア
未加熱そうざい (マリネ、酢物等)	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-	-	-
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼卵、だし巻等)	10万/g を超えるもの	100/g 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、羊かん等)	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	-	-	-	-
魚肉ねり製品	10万/g を超えるもの	陽性	-	陽性	陽性	-	-	-	-
乾燥食肉製品	-	-	陽性	-	-	-	-	-	陽性
非加熱食肉製品	-	-	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	-	-	-	陽性
特定加熱食肉製品	-	-	100/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	-	-	1,000/g を超えるもの	陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	-	陽性	-	-	-	-	-	1,000/g を超えるもの	陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	-	-	陽性	1,000/g を超えるもの	陽性	-	-	-	陽性
生食用かき	5万/g を超えるもの	-	最確数 230/100g を超えるもの	-	-	最確数 100/g を超えるもの	陽性	-	-

【備考】

- (1) 上表に該当するものは、不適合の原因を調査し、
 ① 原因が被収去施設にあった場合は、被収去者に対して改善報告書徴取等により指導する。
 ② 原因が被収去施設以外にも考えられる場合は、製造者等を管轄する保健所に食品監視課を通じて情報提供する。ただし、2区間又は2都保健所のみ場合は当事者間で行う。
 (2) ここに記載されていない食品の場合は、食品監視課と協議する。

表3-1-93 魚肉ねり製品・食肉製品の細菌検査結果

品名	項	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)		大腸菌	クロストリジウム属
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	(+))	(-)	(-)
合計		56	4	7.1	18	9	3	2	0	1	1	34	4	18	3
魚肉ねり製品	揚げもの	15	3	20.0	6	4	2			1	1	12	3		
	かまぼこ	9			5	3		1				9			
	はんぺん	5	1	20.0	2	1	1	1				4	1		
	その他	6			5	1						6			
肉製品	加熱後包装	18												18	
	包装後加熱	3										3			3

太枠内文字は不良検体である。また、太枠内斜体文字は法違反検体である。
 黄色ブドウ球菌・サルモネラ・リステリアを検出した検体はなかった。

表3-1-94 生食用かきの検査結果

項目 品名	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 最確数 (1g当たり)		TTC テスト	ノロウイ ルス ^{※1}
		不良 数	不良 率 (%)	≤	≤	≤	<18	18≤	<3	≤10 ²	+	-
				10 ²	10 ³	10 ⁴						
生食用かき	54	0	0.0	14	36	4	53	1	53	1	54	24

※1 24検体についてのみノロウイルスの検査を実施した。

表3-1-95 洋生菓子・正月用和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	10 ³
合計	34	3	8.8	3	10	9	5	3	1	3	19	7	7	1
洋生菓子	シュークリーム	5	1	20.0		4				1		2	2	1
	ケーキ	14	2	14.3	1	1	5	4	1	2 ^{※1}	6	3	4	1
	その他	4			1	2	1				3		1	
和生菓子	11	1	9.1	1	3	3	1	2		1	8	2	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。

※1 うち1検体はレアチーズケーキのため、不良としなかった。

太枠内斜体太字は、不良検体に該当する。

表3-1-96 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）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)			
		不良 数	不良 率 (%)	<	≤	≤	≤	≤	≤	(-)	<	≤	≤
				10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶		10	10 ²	10 ³
合計	44	0	0.0	3	12	8	7	9	5	22	18	4	0
そうざい	加熱そうざい	14		2	7	3	2			12	2		
	未加熱そうざい	6			4	1	1			4	1	1	
つけもの	塩漬	19				4	4	8	3	3	14	2	
	しょうゆ漬	3						1	2	1	1	1	
	酢漬	2			1	1				2			

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

表3-1-97 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		過酸化水素		その他	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	
				検体数	検出数	検体数	検出数														
合計	62	1	9.1	40	10	40	0	20	6	22	1	12	11	10	3	9	0	7	0	2	
魚卵加工品	たらこ	11	1	9.1	3		3		7	5	1		11	11 ^{※1}	1	1					1 ^{※2}
	筋子	3			1		1		1	1				3	2	1					
	数の子	2			2	1	2		2		1										
	いくら	1			1		1		1												
魚介加工品	しらす	7			1		1		1				1			4		6			
	煮干	5												5							1 ^{※3}
	その他	5			4		4		2		5			1		1					1 ^{※4}
魚肉ねり製品	蒸しもの	15			15	4	15		5		7	1				3		1			
	揚げもの	11			11	4	11		1		7										
	焼きもの	2			2	1	2				1										

※1 1検体について、亜硝酸根を0.0018g/kg 検出するも、その旨の表示なし（法第11条2項違反）。

※2 アスコルビン酸及びエリソルビン酸について検査を実施した。

※3 TBHQ 及びα-トコフェロールについて検査を実施した。

※4 アセスルファムKについて検査を実施した。

表3-1-98 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料	甘味料					漂白剤		酸化防止剤								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・ズルチン		アセスルファムK.		その他			エリソルビン酸		アスコルビン酸		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	検体数	検出数	検体数		検出数	検体数
合計		66	0	0	55	11	55	0	30	6	46	0	7	0	1	27	3	4	0	9	5	4	0	1	0	5	
加熱そうざい	煮豆	14			13	3	13		6	2	8					8	3										
	煮物(煮豆を除く)	5			4		4				3					1											
	佃煮	4			4	3	4		2		3		1			1										1※1	
	その他	3			3		3		2		3															1※2	
サラダ(未加熱そうざい)		2			1		1		1		2					1											
そうざい半製品		1			1		1		1		1																
果実加工品	シラップ漬	4							2		3					4			2	2	1						
	ジャム	3			3		3		1		2																
	乾燥果実	3			3		3		1		3					2											
野菜加工品	水煮	3			1		1									2		1	2	1	2						
	その他	1			1		1																	1		1※1	
つけもの	しょうゆ漬	5			4	2	4		5	2	3					2										1※3	
	浅漬	4			4		4				3		1					1	2	2							
	酢漬	3			3		3		1		2		1			1		1		1		1					
	たくあん漬	3			3	2	3		2	1	3		1		1	2											
	その他	4			3	1	3		2	1	4		2			2		1	2								
調味料		3			3		3		3		2					1											
清涼飲料		1			1		1		1		1		1													1※4	

※1 α-トコフェロールについて検査を実施した。
 ※2 ローストビーフ1検体に対し、亜硝酸について検査を実施した。
 ※3 ポリソルベートについて検査を実施した。
 ※4 清涼飲料水の成分規格について検査を実施した。

表3-1-99 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料			漂白剤		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・ズルチン		その他			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		検体数	検出数	
合計	31	0	0.0	24	1	24	0	16	4	13	0	2	5	0	4
洋生菓子	シュークリーム	2		2		2									
	ケーキ	3		3	1 ^{※1}	3		1		2					
	その他	6		6		6		2		4			3		
	スポンジ台	2		2		2		2		2					
和生菓子	10			7		7		4	1	3		1 ^{※2}			
焼き菓子	3			2		2		3	1	1				2 ^{※3}	
その他	5			2		2		4	2	1		1 ^{※2}	2	2 ^{※4}	

- ※1 ソルビン酸を0.06g/kg 検出した（原料の干しすも由来）。
- ※2 アセスルファムKについて検査を実施した。
- ※3 BHA/BHT 及びTBHQ について検査を実施した。
- ※4 BHA/BHT 及びTBHQ について検査を実施した。

表 3-1-100 食肉製品の化学検査結果

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		アスコルビン酸		その他
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他								BHA/BHT		漂白剤		アスコルビン酸		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			
合計	21	0	0.0	14	4	14	1	11	1	0	0	21	18	1	0	1	0	2	1	1
加熱食肉製品	20			13	3	13	1	11	1			20	17	1		1		2	1	1 ^{※1}
非加熱食肉製品	1			1	1	1						1	1							

- ※1 エリソルビン酸について検査を実施した。