

第4 平成16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3-1-58及び表3-1-59）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等合計6,145軒（延べ7,545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195軒から490検体の食品等を収去し、検査を実施したところ7検体の不良を発見した（不良率1.4%）。このうち1検体は、法に違反していた（違反率0.2%）。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設96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3-1-58及び表3-1-59）

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、47軒（延べ61軒）に立ち入りを行った。また、25軒から83検体の食品等について検査を実施した。不良となった検体はなかった。

(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3-1-58）

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2,662軒（延べ3,351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15軒に対し、口頭注意等の行政措置を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-59及び表3-1-60）

飲食店営業（そうざい店）等57軒から、そうざい類等145検体について収去検査を実施した。その結果、加熱済みそうざい1検体、未加熱そうざい2検体及び弁当1検体の合計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（不良率2.8%）。

(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3-1-58）

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1,737軒（延べ2,138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4軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-59、表3-1-61及び表3-1-62）

スーパー・デパート等52軒から、清涼飲料水等101検体について収去検査を実施したところ、調味料1検体から表示のない甘味料アセスルファミウムを検出し、法第19条第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3-1-58）

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、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522軒（延べ631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3-1-59及び表3-1-63）

ドラッグストア等9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3-1-58）

平成16年3月30日付15健安食第3872号「平成16年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食肉販売業280軒（延べ329軒）、食鳥処理場3軒（延べ3軒）、合計293軒（延べ332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

(ア) 細菌検査結果（表3-1-59及び表3-1-65）

食肉販売業16軒から19検体について収去検査を行った。その結果、ウエルシュ菌を8検体から検出した。

(イ) 抗菌性物質等（表3-1-59及び表3-1-66）

上記同様の施設から計19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 3-1-58)

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 22 軒 (延べ 29 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教育庁に対して情報提供した。

(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 3-1-58)

4-5 月事業及び夏期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 43 軒 (延べ 91 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 6 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 3-1-59 及び表 3-1-67)

そうざい、生菓子等 64 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、合計 2 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) フランス産ナチュラルチーズに関する一斉監視指導

ア 監視指導結果 (表 3-1-58)

平成 16 年 7 月、健康安全研究センターの収去検査によりフランス産ナチュラルチーズからリステリア・モノサイトゲネスが検出され、法第 6 条第 3 号の規定に該当する違反事例があったことから、フランス産ナチュラルチーズを取り扱っている販売業等 7 軒 (延べ 11 軒) に立入調査を行った。

イ 収去検査結果 (表 3-1-68)

スーパー・デパート等 5 軒から 11 検体のフランス産ナチュラルチーズの収去検査を行ったが、リステリア・モノサイトゲネスが検出された検体はなかった。

(9) 表示の検査・指導 (表 3-1-69 から表 3-1-73)

食品等 51,953 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 1 件 (表示にない甘味料アセスルファムカ

リウムを検出した調味料) を含め 603 品目の表示違反を発見した (違反率 1.2%)。違反率の高かった食品分類は「ばら売りにかんきつ類・バナナ」及び「容器包装入りかんきつ類・バナナ」(違反率 1.6%) 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。

また、生鮮食品や加工食品等 9,575 品目について JAS 法等に基づく表示検査を実施したところ、473 品目の表示違反を現場で発見した。違反率の高かった食品分類は「農産物」(6.4%)、「水産物」(5.5%)、「畜産物」(4.1%) であった。当該食品を販売する営業者に対しては適正な表示を行うよう指導した。

併せて、アレルギー物質を含む食品について 8,174 品目、保健機能食品について 710 件、遺伝子組換え食品について 3,400 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 3,628 軒 (延べ 4,613 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 3 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 1,038 軒 (延べ 1,385 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 155 回開催し、延べ 10,007 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 53 回実施し、延べ 2,618 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 3-1-58 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	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			6,145	7,562	195	96	0	0	0	3	88	6
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	スーパー・デパート軒数	429	557	17							
		飲食店営業 (そう菜屋)	290	398	10	2					1	1
		飲食店営業 (弁当屋)	248	330	5	1					1	
		飲食店営業 (一般)	155	193	6							
		その他	96	120		2					2	
	上記以外	飲食店営業 (そう菜屋)	355	437	15	5				1	3	1
		飲食店営業 (弁当屋)	552	719	18	5				1	4	
		飲食店営業 (一般)	724	877	3							
		そうざい製造業	66	79								
		その他	176	198								
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	
	(うち、ナチュラルチーズに関する立入り 再掲)		7	11	5							
	ディスカウントストア	法・条例の許可あり	7	11	5							
		許可なし	57	69	12	1						1
	ワンプライスショップ	法・条例の許可あり	5	5	1							
		許可なし	27	35	5							
	ドラッグストア	法・条例の許可あり	19	23								
		許可なし	53	59	5							
	その他	法・条例の許可あり	37	37	1							
		許可なし	1,035	1,322	4							
保健機能食品の一斉監視指導	ドラッグストア		15	26	1							
	スーパー・デパート		54	58	1							
	コンビニエンスストア		239	312	7	1					1	
	食料品等販売業 (上記以外)		119	134								
	その他		95	101								
食鳥肉	食鳥処理場		3	3								
	食肉販売業		280	329	16							
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)		11	15	1							
	めん類製造業		10	13	3							
	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		5	15	3	2						3
	販売業		7	20	3							
	飲食店営業		27	47	21	3				1	2	
	その他		4	9	3	1					1	
食品関係保健所計画事業			47	61	25	7					7	
保健所で独自に計画した監視等※1			1,044	1,122	4	63					63	

注 ※1: 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 3-1-59 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			490	318	312	6	0	172	171	1	1
飲食店営業(テイクアウト店)の一斉監視指導			145	90	86	4		55	55		
食品の販売業の一斉監視指導	清涼飲料水		38	19	19			19	19		
	野菜		20	20	20						
	上記以外		43					43	42	1	1
フランス産ナチュラルチーズ			11	11	11						
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			38	19	19			19	19		
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			64	64	62	2					
食品関係保健所計画事業			83	83	83						
上記以外の事業			24	12	12			12	12		

【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 3-1-60 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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		
		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	≦ 10 ⁵	(-)	(+)
合計	90	4	4.4	17	17	21	16	13	4	1	2	39	23	16	8	2	2	89	1
加熱済み そうざい	煮もの	21		4	5	4	7	1				11	5	3	2			21	
	揚げもの	11		7	3	1						11						11	
	炒めもの	11	1	9.1	1	4	3	1	1		<i>1</i>	6	2	2			<i>1</i>	10	<i>1</i>
	焼きもの	3				3						1	1	1				3	
	その他	7			3	1	2	1				4	2	1				7	
未加熱そうざい (サラダ等)	17	2	11.8	1		4	1	8	3			1	5	5	4	<i>1</i>	<i>1</i>	17	
弁当	14	1	7.1	1	4	2	5	1		<i>1</i>		5	4	4	1			14	
調理パン	3					1	1	1					3					3	
その他	3					1		1	1				1		1	1		3	

注1 太枠内斜体文字は不良検体である。

2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-61 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）

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1gあたり)							成分規格		
			不良数	不良率 (%)	<	≦	≦	≦	≦	≦	≦	大腸菌群 適合	腸球菌・ 緑膿菌 適合	
					10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁷			10 ⁸
合計		39	0	0.0	17	1	1	1	2	6	7	2	19	1
清涼飲料水	ミネラルウォーター	6			6								6	1
	茶飲料	5			4								5	
	その他	8			7								8	
野菜	カット野菜	5				1		2	2					
	葉もの	3							1	2				
	芽もの	6							1	3	2			
	もやし	2								2				
	その他	4					1	1		2				

注 野菜において大腸菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-62 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（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		アセスルファミ カリウム		アスパル テーム	サイクラ ミン酸			BHT/ BHA	TBHQ	EDTA	アスコル ビン酸	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	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	62	1	1.6	47	6	47	5	35	8	35	1	35	3	8	5	24	2	12	9	3	5	5	23
清涼飲料水	20			12		12	1	9		6		6	1		1	8					4	4	20 ^{※1}
菓子	15			13		13	1	8	4	10		10		2	1	3		11	9				1 ^{※2}
漬物	4			4	4	4	1	4	4	4	1	4	1	1	2	3							
調味料	7	1	14.3	5	1	5	2	6		5		5	<i>1</i> ^{※3}	2	1	2				2	1	1	
果実加工品	9			8	1	8		5		7		7		1		5	2	1					
その他	7			5		5		3		3		3		2		3				1			2 ^{※4}

- 注1 太枠斜体字は法違反検体に該当する。
 2 ※1：清涼飲料水の成分規格検査を実施した。
 3 ※2：酸価・過酸化価について検査を実施した。
 4 ※3：表示にないアセスルファミカリウムを0.31g/kg 検出した（法第19条第2項違反）。
 5 ※4：過酸化ベンゾイルについて検査を実施した。

表 3-1-63 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

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		アセスルファミカリウム				アスパルテーム	サイクラミン酸	BHT/BHA		アスコルビン酸	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	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	55	0	0.0	50	10	50	0	33	7	33	1	33	0	2	1	11	0	3	3	3	3
漬物	酢漬	8		8	3	8		7	2	5	1	5				3					
	しょうゆ漬	7		7	4	7		4	3	3		3		1				1	1		
	たくあん漬	2		1		1		2		2		2									
	塩漬	2		2		2		2		2		2		1				1	1		
調味料	13			12	2	12		7		7		7			2						1※1
そうざい・弁当	16			16	1	16		6		11		11			2			1	1		1※2
その他	7			4		4		5	2	3		3			1	4		3			1※2

注1 ※1：塩分濃度の検査を実施した。

2 ※2：そうざい1検体、魚卵加工品1検体について発色剤（亜硝酸根）の検査を実施した。

表 3-1-64 保健機能食品の一斉監視指導における収去検査結果

項目 分類	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.B 1	V.B 2	V.B 6	V.B 12	V.C	V.D	V.E	葉酸	マグネシウム
合計	24	0	0.0	12	7	8	5	11	9	9	7	7	14	9	3	7	1
清涼飲料	9			3		2	1	1	2	2	1	1	7		2	1	1
シリアル	6			6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	6		6	
キャンデー	4							3					1	1			
ビスケット	1			1	1			1	1	1							
調整ココア	1													1			
チーズ	1			1													
マーガリン	1														1		
みそ	1			1										1			

表 3-1-65 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(細菌検査)

項目 区分	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		カンピロバクター		黄色ブドウ球菌	
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	
		国産食鳥肉	19	10	5	4	2	12	4	1	19	0	11	8	19	0	19

注 リステリア、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-66 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	抗菌性物質				内寄生虫用剤 ^{※3}	
	分別推定法 ^{※1}		合成抗菌剤 ^{※2}			
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
国産食鳥肉	19	0	19	0	19	0

注1 ※1: 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)を検査した。

2 ※2: 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。

3 ※3: 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、レバミゾールを検査した。

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

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)				その他	
			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
合計		64	2	3.1	7	18	11	13	11	2	1	29	20	9	5	1	4
ざ い そう	加熱済みそうざい	25	1	4.0	5	11	3	2	4			14	5	3	2	1	2※1
	未加熱そうざい	12				2	4	3	1	2		3	5	3	1		
弁	当	11	1	9.1	1	1	2	2	4		1	6	3		2		
菓	子	7				4	1	1	1			3	4				
調	理	パ	ン	2				1	1				1	1			
刺	身	2					1	1				1		1			1※2
豆	腐	2						2					2				
食	肉	2						1				1		1			1※3
そ	の	他	1			1						1					

- 注1 太枠内斜体文字は不良検体である。
 2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。
 3 ※1: カンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリーの検査を実施した。
 4 ※2: 腸炎ビブリオの検査を実施した。
 5 ※3: O157、カンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリーの検査を実施した。

表 3-1-68 フランス産ナチュラルチーズに関する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		リステリア・ モノサイトゲネス	
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+)
ナチュラルチーズ		11	0	0.0	11	0

表 3-1-69 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)	
						無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	遺伝子組換え	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		51,953	603	1.2	597	39	9	14	15	27	0	1	30	483	0	1	710	8,174	
マーガリン		816																186	
酒 精 飲 料		1,255															12	132	
清 涼 飲 料 水		2,108															163	301	
食 肉 製 品		2,355	1	0.0	1					1								476	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		750															2	101	
シアン化合物を含有する豆類		8																	
食品 冷凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	843	2	0.2	2									2				15	
	上記以外の冷凍食品	2,175																221	
放射線照射食品																			
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,295															3	146	
卵 鶏の	鶏の殻付き卵	833																	
	鶏の液卵	34																	
除く)で右に掲げたものを	容器包装に入れた食品(上に掲げたものを	食肉	2,312	8	0.3	8	2	2						4					
	生かき	575																	
	魚肉練り製品	1,898															2	176	
	即席めん類	1,670																530	
	めん類(皮類を含む)	1,644	1	0.1	1			1										659	
	弁当・調理パン	3,122	32	1.0	32	6		8	3				12	3				885	
	そうざい	3,416	13	0.4	13	5		4	2				4					878	
	生菓子類	2,829	5	0.2	5	2		1	2									527	
	生食用鮮魚介類	1,339	2	0.1	2									2					
	ゆでがに	187	1	0.5	1									1					
	ゆでだこ	180	2	1.1	2									2					
	その他の加工食品	7,639	47	0.6	41	24	7		8	3		1	14	3	1	256		1,232	
	かんきつ類・バナナ	670	11	1.6	11						10			1					
添 加 物	465																	77	
乳 ・ 乳 製 品	2,054																199	921	
乳・乳製品を主原料とする食品	1,485																73	678	
ばら売りがんきつ類・バナナ	803	13	1.6	13						13									
大 豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	166																	33	
と う も ろ こ し	73																		
ば れ い し ょ	64																		
菜 種	3																		
綿 実																			
玄 米 ・ 精 米	257																		
上 記 以 外 の 農 産 物	3,283	230	7.0	230										230					
上 記 以 外 の 水 産 物	2,123	157	7.4	157										157					
上 記 以 外 の 畜 産 物	1,224	78	6.4	78										78					
そ の 他																			

注 ※: 「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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-70 JAS法に基づく食品表示検査

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
							無表示	名称	原産地	その他	
合計			9,575	473	4.9	473	235	4	234	0	0
生鮮品	畜産物		2,001	82	4.1	82	68		14		
	水産物		2,833	157	5.5	157	51	4	102		
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)		3,607	231	6.4	231	116		115		
原産地表示の必要な加工食品			761	3	0.4	3			3		
カット野菜・フルーツ			373								

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	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	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	
合計		3,400	0	0	2,477	524	399	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品	1	豆腐類及び油揚げ類	579		454	76	49	
	2	凍豆腐、おから及びゆば	73		58	15		
	3	納豆	313		254	18	41	
	4	豆乳類	104		80	16	8	
	5	みそ	337		275	23	39	
	6	大豆煮豆	121		106	10	5	
	7	大豆缶詰及び大豆瓶詰	110		97	13		
	8	きな粉	56		39	12	5	
	9	大豆いり豆	2		2			
	10	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	25		6	18	1	
	11	調理用の大豆を主な原材料とするもの	26		16	10		
	12	大豆粉を主な原材料とするもの	0					
	13	大豆たん白を主な原材料とするもの	0					
	14	枝豆を主な原材料とするもの	4		2	2		
	15	大豆もやしを主な原材料とするもの	8		2	6		
とうもろこし及び加工品	16	大豆	166		45	109	12	
	17	コーンスナック菓子	398		297	30	71	
	18	コーンスターチ	17		10	2	5	
	19	ポップコーン	174		154	8	12	
	20	冷凍とうもろこし	32		29	3		
	21	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	55		52	2	1	
	22	コーンフラワーを主な原材料とするもの	8		6	2		
	23	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）	3		3			
	24	調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	8			8		
	25	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	7		1	6		
	26	とうもろこし	73		24	39	10	
ばれいしょ及び加工品	27	ポテトスナック菓子	534		398	34	102	
	28	乾燥ばれいしょ	3		3			
	29	冷凍ばれいしょ	2		2			
	30	ばれいしょでん粉	43		29	10	4	
	31	調理用のばれいしょを主たる原材料*1とするもの	31		12	17	2	
	32	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	21		3	12	6	
	33	ばれいしょ	64		15	23	26	
菜種		3		3				
綿実		0						

注 ※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。

第3章 保健所における監視指導事業

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	取扱い軒数 を含む食品 特定原材料	現場で発見した表示違反		実施軒数	行政措置	行政措置の内訳 (件数)			実施軒数 に関する表示指導 推奨19品目に
					の ない品	料を含む 旨の表示			始末書等	口頭注意	その他	
合 計		3,628	4,613	2,980	32		3		0	12	0	1,820
加工業 製造業及び	菓子製造業	879	1,164	668	16		2			5		295
	そうざい製造業	78	103	56	2		1			2		27
	めん類製造業	56	79	56								10
	そ の 他	106	133	59								67
飲食店営業	そうざい店	583	739	510	2					1		224
	弁 当 屋	711	938	632	12					4		338
	そ の 他	1,215	1,457	999								859

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	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		1,038	1,385	0	0	0	0	0	0	0	0
製造業及び加工業	豆腐製造業	118	152								
	納豆製造業	3	12								
	みそ製造業	3	4								
	菓子製造業	859	1,136								
	そ の 他	55	81								

表 3-1-74 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所	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	合計	一 斉 監 視			
			※1 食 品 関 係 者						※3 夜間営業施設等	その他		
			更新	新規 営業許可	業態別						催し物等・ 祭礼・	業態別
合計	155	44	76	17	13	5	53	28	1	8	16	
	10,007	798	4,880	1,215	1,503	1,611	2,618	2,132	38	379	69	
西多摩※4		16	4	11		1	0					
		1,238	47	1,091		100	0					
八王子		21	5	7	2	7	4	2	1		1	
		1,449	169	305	200	775	780	722	38		20	
南多摩		13	6	4		3	3	3				
		777	38	272		467	269	269				
町田		7	3	1	1		0					
		469	56	41	64		0					
多摩立川		27	7	18		1	10	8		2		
		1,459	128	1,034		119	603	595		8		
多摩府中※5		32	13	11	7		19	1		3	15	
		2,345	204	788	528		337	69		219	49	
多摩小平		22	6	12	3	1	5	5				
		1,677	156	1,162	317	42	424	424				
島しよ	大島※6		9		8		1	0				
			422		122		300	0				
	三宅		2			2		2	2			
			10			10		13	13			
	八丈		2			2		8	5		3	
			96			96		177	25		152	
小笠原		4		4			2	2				
		65		65			15	15				

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は西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。

6 ※5は多摩府中保健所には武蔵野三鷹地域センター実施分も含む。

7 ※6は島しよ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16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49,714軒(延べ85,921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業者及び飲食店(宴会施設)等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1,932軒に立ち入り、12,504検体を収去したところ、168検体の不良食品等を発見した。これらのうち、22検体は食品衛生法に違反していた。

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2,772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。

このほか、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業者の食品衛生の知識向上や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4,550検体について検査を実施したところ、149検体が不良であった。不良率は3.3%で、昨年度の4.1%を0.8ポイント下回った。

食品別の不良率は、「洋生菓子」(17.6%)、「サラダ」(9.9%)、「調理パン」(9.1%)の順に高かった。また、「生食用かき」、「魚肉ねり製品」及び「食肉製品」各1検体は、法違反であった。主な違反事例は、細菌数56,000個/gを検出し成分規格違反となった「生食用かき」や、大腸菌群を検出し成分規格違反となった「つみれ」等であった。

なお、違反内容の詳細については表3-1-80に記載した。

イ 化学検査結果(表3-1-75、表3-1-77及び表3-1-80)

食品等7,954検体について検査を実施したところ、19検体が不良であり、かつ法違反であった。不良率は0.2%

で、昨年度の0.3%を0.1ポイント下回った。

食品別の不良率は、「和生菓子」(4.7%)、「魚卵加工品」(2.2%)、「冷凍食品」(1.7%)の順に高かった。主な違反事例は、亜硝酸根を使用基準以上に検出した「たらこ」や、表示にない着色料を検出した「和生菓子」等であった。

なお、違反内容の詳細については表3-1-80に記載した。

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12,504検体のうち、輸入食品は3,568検体を占め、6検体が法違反であった(違反率;0.2%)。主な違反事例は、病原微生物であるリステリア・モノサイトゲネスを検出した「ナポリサラミ」、表示にない二酸化硫黄を検出した「くわい水煮」等である。

なお、違反事例の詳細は表3-1-80に記載した。

エ 腸管出血性大腸菌O157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4,550検体のうち、1,178検体について、O157も併せて検査した。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3-1-81)

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、スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業などに立ち入り、食品等268,199品目の表示検査を実施した。その結果、2,086品目の表示違反を発見した(違反率0.8%)。表示内容別の件数では、「JAS法等他法令」が854件と最も多く、次いで「無表示」332件、「食品添加物」304件の順であった。

食品別の違反率では、「上記以外の農作物」(6.3%)、「上記以外の水産物」(3.8%)、「ばら売りかんきつ類・バナナ」(2.8%)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、アレルギー物質を含む食品に関係した違反や回収が多発していることから、108,475品目について表示検査を実施した。さらに、保健機能食品について22,732

品目の表示検査を行った。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果 (表 3-1-82)

13,703 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 JAS法等に基づく表示検査結果 (表 3-1-83 及び表 2-1-84)

スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業など 6,771 軒 (延べ 20,828 軒) に立ち入り、43,514 品目の食品について JAS 法等に基づく表示検査を実施した。その結果、808 品目の表示違反を発見した (違反率 1.9%)。表示内容別の件数では、「原産地」が 711 件と最も多く、次いで「無表示」56 件、「名称」29 件の順であった。食品別の違反率では、「農産物」(4.7%)、「水産物」(1.6%)、「畜産物」(0.5%) の順であった。

当該食品の販売者や食肉処理業者等 196 軒に対して、適正な表示方法について口頭注意等の行政措置を行った。

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 3-1-85)

108,475 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、125 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) 6,490 軒 (延べ 8,628 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、119 品目のアレルギー物質に関する表示違反を現場で発見した。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 3-1-86 及び表 3-1-87)

デパート・スーパー等の魚介類販売業と飲食店営業等 10,010 軒 (延べ 22,017 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 4,184 軒であった。このうち、「かきの取扱方法等に関する要綱」に違反していた 396 軒に対し、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 4,443 軒 (延べ 5,677 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の管理等に不備のあった 215 軒について衛生注意指導票の交付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 3-1-88)

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 7,096 軒 (延べ 11,188 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 140 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 10 件、第 11 条 (ふぐ調理師の義務) 違反が 16 件、第 12 条 (ふぐ取扱所の認証) 違反が 19 件、その他第 14 条 (認証証の掲示義務) 違反等が 106 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 3-1-89)

飲食店営業及び食肉販売業等 7,588 軒 (延べ 10,174 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 535 軒であった。また、テンダライズ処理・タンプリング処理・結着処理を行った食肉を取り扱っている施設は 192 軒、ひき肉・ひき肉製品を取り扱っている施設は 1,862 軒であった。これらのうち、241 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。

(6) 夜間営業の一斉監視指導結果 (表 3-1-90)

夜間帯に営業する施設及びスーパー等販売店 3,217 軒 (延べ 4,214 軒) について、衛生的な食品の取扱い、施設の衛生状態について監視指導を行った。これらのうち、食品の取扱いや施設管理等に不備があった 118 軒について、衛生注意指導票の交付及び口頭注意等、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 3-1-91)

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、食品業者、消費者等に対して講習会を 179 回実施し、5,132 人が参加した。このうち、食品の表示を主題としたものが 91 回 (参加人数 1,257 人)、ノロウイルスを主題としたものが 136 回 (参加人数 3,125 人) であった。

イ 現場簡易検査実施結果 (表 3-1-92)

403 軒に対して、食品、調理器具、手指等 3,083 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、業者への普及啓発に努めた。

第3章 保健所における監視指導事業

(8) その他 (表 3-1-93)

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 53 回、1,918 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 3-1-94 から表 3-1-101)

ア 細菌検査結果 (表 3-1-94 から表 3-1-97)

法違反となった検体は、大腸菌群を検出した「つみれ」1 検体であった。「一斉収去検査成績に基づく措置基準等」に適合せず不良となった検体は、「シュークリーム」、「洋生菓子 (シュークリーム以外)」各 1 検体の合計 2 検体であった。

イ 化学検査結果 (表 3-1-98 から表 3-1-101)

法違反となった検体はなかった。

表3-1-75 平成16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15年度 全都		
		全 都	特 別 区	都保健所					
立 ち 入 り 軒 数		49,714	39,231	4,855	3,017	2,611	52,213		
立 ち 入 り 延 べ 軒 数		85,921	47,219	7,028	14,402	17,272	84,122		
行 政 措 置 軒 数		2,772	1,802	227	103	640	2,767		
行政措置の内訳	行政処分	営 業 停 止	0				2		
		販 売 禁 止	0						
		そ の 他	0				1		
	処分以外の措置	始 末 書	121	100	5	9	7	99	
		口 頭 注 意	2,980	1,746	227	387	620	2,833	
		そ の 他	87	53	4	14	16	92	
収 去 検 査 結 果	収去軒数		1,932	1,442	139	290	61	2,118	
	不良のあった軒数		150	137	3	4	6	203	
	合 計	総 検 体 数		12,504	3,198	375	7,675	1,256	12,811
		判 定	不 良	168	153	3	6	6	213
			不良率(%)	1.3	4.8	0.8	0.1	0.5	1.7
	細菌検査	検 体 数		4,550	1,744	191	2,098	517	4,696
		判 定	不 良	149	142	3	4		192
			不良率(%)	3.3	8.1	1.6	0.2		4.1
	化学検査	検 体 数		7,954	1,454	184	5,577	739	8,115
		判 定	不 良	19	11		2	6	21
			不良率(%)	0.2	0.8		0.0	0.8	0.3
	(再掲)輸入食品	検 体 数		3,568	229	25	3,263	51	3,276
		判 定	不 良	8	3		4	1	7
			不良率(%)	0.2	1.3		0.1	2.0	0.2
	表示検査結果		検 体 数	268,199	130,150	36,970	81,809	19,270	288,720
不 良			2,086	892	589	442	163	1,851	
不良率(%)			0.8	0.7	1.6	0.5	0.8	0.6	
生かき関係営業監視指導		実 施 延 軒 数	22,017	8,503	2,006	1,091	10,417	21,922	
		取扱要綱違反軒数	396	296	5		95	453	
ふぐ取扱い関係営業監視指導		実 施 延 軒 数	11,188	5,997	1,345	789	3,057	10,894	
		違 反 軒 数	140	132	1		7	95	

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		49,714	85,921	1,932	2,772	0	0	0	121	2,980	87	239	253	110	915	48	20	2,086	536	
製造業	魚肉ねり製品製造業	171	332	100	8				1	6	1				3		1		4	
	菓子製造業	2,332	3,104	490	171				34	134	13	7	12	22	60	2	12	64	46	
	食肉製品製造業	79	108	21	1					1								1		
	そうざい製造業	379	677	97	16					30	2		2	1	5		1	25	6	
	つけ物製造業	90	122	18	2					2				1				1		
	魚介類加工業	146	276	17	6				1	4	1		1		1	1		3	1	
	食肉処理業	391	653	32	13					13		2	6	3	3			3		
	食鳥処理場	162	225	2																
	その他の要許可製造業等	870	1,353	84	17					19		3	4	2	1			13	1	
	許可を要しない製造業等	138	211	5	2					1	1							1	1	
販売業	食肉販売業	2,855	4,354	41	94				1	116	1	5	21	18	39	2		93	5	
	乳類販売業	2,852	3,908	14	16					16		6	6	1	2	1			1	
	魚介類販売業	4,593	16,385	319	719				14	751	6	4	14	8	329	5		441	175	
	食料品等販売業	5,035	9,911	298	400				13	423	22	29	7		49	4	5	436	11	
	その他の要許可販売業	339	707	15	82				1	74	3	10	5		22			29	11	
	許可を要しない販売業	9,930	19,219	147	214				5	433	10		1		16	5		733	11	
調理営業	飲食店営業	旅館・ホテル	220	263	2	11				11		6	5	1	5					
		仕出し・弁当屋	1,701	2,238	33	93				5	87	1	5	15	4	17		89	5	
		集団給食	617	792	24	14				4	9	1	5	5	1	5	2	3	7	
		そうざい	2,256	2,968	147	106				13	99	1	4	10	9	35	2	126	9	
		そば屋	517	658		14					14		1	8	4	10				1
		その他	12,719	15,273	25	760				29	725	22	152	127	33	307	23	1	24	240
	給食供給者(届出)	562	763	1	6					6			2	1	4					
	その他	760	1,421		7					6	2		2	1	2	1		1	1	

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		12,504	4,550	4,401	149	3.3	(3)	7,954	7,935	19	0.2	(19)	150
調理パン		11	11	10	1	9.1	()					()	1
弁当類		27	24	22	2	8.3	()	3	3			()	2
サラダ		134	81	73	8	9.9	()	53	53			()	8
卵加工品		164	85	84	1	1.2	()	79	79			()	1
煮豆・きんとん		312	142	141	1	0.7	()	170	170			()	1
その他のそうざい		761	414	397	17	4.1	()	347	347			()	14
生食用かき		444	335	332	3	0.9	(1)	109	109			()	3
加工用かき		16	16	16			()					()	
その他の生鮮魚介類		38	29	28	1	3.4	()	9	9			()	1
魚肉ねり製品		1,221	578	569	9	1.6	(1)	643	643			()	9
魚卵加工品		222	40	40			()	182	178	4	2.2	(4)	4
その他の魚介類加工品		428	66	66			()	362	357	5	1.4	(5)	5
洋生菓子		761	558	460	98	17.6	()	203	203			()	85
和生菓子		156	70	68	2	2.9	()	86	82	4	4.7	(4)	4
その他の菓子・菓子材料		407	29	28	1	3.4	()	378	378			()	1
食肉 (食鳥肉除く)		1,010	340	340			()	670	670			()	
食鳥肉		303	88	88			()	215	215			()	
食肉製品		1,406	579	578	1	0.2	(1)	827	827			()	1
めん類・皮類		115	26	26			()	89	89			()	
つけもの		441	75	75			()	366	365	1	0.3	(1)	1
乳・乳製品		354	118	118			()	236	236			()	
清涼飲料水		339	79	79			()	260	260			()	
調味料・香辛料		296	57	57			()	239	239			()	
野菜・果実		1,046	54	54			()	992	991	1	0.1	(1)	1
農産物加工品		654	42	41	1	2.4	()	612	610	2	0.3	(2)	3
冷凍食品		89	31	29	2	6.5	()	58	57	1	1.7	(1)	3
その他の食品		1,185	583	582	1	0.2	()	602	601	1	0.2	(1)	2
食品添加物		1					()	1	1			()	
器具・容器包装 おもちゃ		163					()	163	163			()	

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

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲

第3章 保健所における監視指導事業

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	3,568	472	469	3	0.6	(1)	3,096	3,091	5	0.2	(5)	7
調理パン						()					()	
弁当類						()					()	
サラダ						()					()	
卵加工品						()					()	
煮豆・きんとん	3	1	1			()	2	2			()	
その他のそうざい	15	7	5	2	29	()	8	8			()	1
生食用かき						()					()	
加工用かき						()					()	
その他の生鮮魚介類	6	2	2			()	4	4			()	
魚肉ねり製品						()					()	
魚卵加工品	22	1	1			()	21	21			()	
その他の魚介類加工品	35	5	5			()	30	29	1	3.3	(1)	1
洋生菓子	21	1	1			()	20	20			()	
和生菓子						()					()	
その他の菓子・菓子材料	212					()	212	212			()	
食(食鳥肉除く)	617	117	117			()	500	500			()	
食鳥肉	267	54	54			()	213	213			()	
食肉製品	286	114	113	1	0.9	(1)	172	172			()	1
めん類・皮類	16					()	16	16			()	
つけもの	181	21	21			()	160	160			()	
乳・乳製品	59	16	16			()	43	43			()	
清涼飲料水	57	6	6			()	51	51			()	
調味料・香辛料	126	8	8			()	118	118			()	
野菜・果実	824	41	41			()	783	782	1	0.1	(1)	1
農産物加工品	531	19	19			()	512	510	2	0.4	(2)	2
冷凍食品	6	1	1			()	5	5			()	
その他の食品	247	58	58			()	189	188	1	0.5	(1)	1
食品添加物	1					()	1	1			()	
器具・容器包装 おもちゃ	36					()	36	36			()	

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

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-79 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	1,178	1,178	0	(0)
調理パン	1	1		()
弁当類	9	9		()
サラダ	43	43		()
卵加工品	29	29		()
煮豆・きんとん	46	46		()
その他のそうざい	174	174		()
生食用かき	102	102		()
加工用かき	16	16		()
その他の生鮮魚介類	27	27		()
魚肉ねり製品	99	99		()
魚卵加工品	30	30		()
その他の魚介類加工品	31	31		()
洋生菓子	247	247		()
和生菓子	23	23		()
その他の菓子・菓子材料	13	13		()
食肉 (食鳥肉除く)	91	91		()
食鳥肉	19	19		()
食肉製品	61	61		()
めん類・皮類	6	6		()
つけもの	39	39		()
乳・乳製品	4	4		()
清涼飲料水				()
調味料・香辛料	2	2		()
野菜・果実	13	13		()
農産物加工品	8	8		()
冷凍食品	6	6		()
その他の食品	39	39		()
食品添加物				()
器具・容器包装 おもちゃ				()

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-80 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	
細菌検査	第6条第3号	非加熱食肉製品	ナポリサラミ【輸】	病原微生物汚染	リステリア・モノサイトゲネス	1	
	第11条第2項	魚肉ねり製品	つみれ	規格違反	大腸菌群陽性	1	
		生食用かき	生食用かき		細菌数56,000個/g 検出	1	
	小 計					3	
化学検査	第11条第2項	魚介類加工品	味付けあわび	規格違反	ソルビン酸0.28g/kg 検出	1	
			味付数の子		ソルビン酸1.2g/kg 検出	1	
			たらこ		亜硝酸根0.0064g/kg 検出	1	
	第19条第2項	魚介類加工品	たらこ	添加物表示なし	表示にない着色料（赤102）を検出	1	
			筋子		表示にない着色料（黄4）を検出	1	
			酢だこ		表示にない着色料（黄5）を検出	1	
		魚介乾製品	赤さきいか		表示にない着色料（赤102）を検出	1	
			ゴマカニ		表示にないソルビン酸0.23g/kg 検出	1	
		缶詰	いよすだれ貝水煮【輸】		表示にない着色料（赤40、黄4、黄5）を検出	1	
			くわい水煮【輸】		表示にないエリソルビン酸0.17g/kg 検出	1	
		生菓子	韓国生菓子		表示にない二酸化硫黄0.34g/kg 検出	1	
			和生菓子		表示にない着色料（黄4）を検出	2	
		つけもの	オイキムチ		表示にない着色料（赤40、黄4、黄5、青1）を検出	1	
		酒精飲料	テキィーラ【輸】		表示にない着色料（赤3、青1）を検出	1	
		乾燥果実	ドライフルーツ（プルーン）【輸】		表示にないサッカリン0.03g/kg 検出	1	
	果実	オレンジ【輸】	表示にないソルビン酸0.34g/kg 検出	1			
	小 計					19	
	違反検体総数						22

注 【輸】は輸入食品を示す。

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	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		268,199	2,086	0.78	2,069	332	80	265	219	305	0	0	125	854	72	17	22,732	108,475	107,007									
マ	ー	ガ	リ	ン													492	1,156	718									
酒	精	飲	料							2					1		601	1,289	1,749									
清	涼	飲	料	水		5	3	1	1								2,283	3,281	2,794									
食	肉	製	品		21	9	2	2	4	3					1		1,162	7,248	3,947									
魚	肉	ハム・魚肉ソーセージ類			1			1									453	1,697	1,033									
シ	ア	ン	化	合	物	を	含	有	す	る	豆	類							2									
冷	凍	食	品																									
	切	身	・	む	き	身	に	し	た	鮮																		
	魚	介	類	(生	か	き	を	除	く)		1		1						1,073	1,506								
	上	記	以	外	の	冷	凍	食	品		5	1				1	1,274	4,813	2,824									
放	射	線	照	射	食	品																						
容	器	包	装	詰	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品					1,889	3,864	2,545									
鶏	の	卵															513		1,520									
	鶏	の	殻	付	き	卵		1	1										40									
	鶏	の	液	卵																								
容	器	包	装	に	入	れ	ら	れ	た	食	品																	
右	に	掲	げ	た	も	の																						
	食	肉			16,945	50	0.30	50	7	5				15	3				8,855									
	生	か	き		8,042	9	0.11	9	3		1	3			2				3,974									
	魚	肉	ね	り	製	品		10	1	5		1	3				907	6,389	2,899									
	即	席	め	ん	類			5,194	1	0.02	1						667	3,111	1,587									
	め	ん	類	(皮	類	を	含	む)		4,641	2	0.04	2				571	3,048	1,449									
	弁	当	・	調	理	パ	ン		12,312	200	1.62	200	55	18	35	16	56		666	7,333	3,729							
	そ	う	ざ	い		19,717	221	1.12	221	65	24	75	36	34			29	2	10	981	13,361	5,512						
	生	菓	子	類		7,784	60	0.77	56	26	4	10	9	1			4		4	556	4,792	2,506						
	生	食	用	鮮	魚	介	類		13,138	99	0.75	99	28	2	24	8			8	38		6,467						
	ゆ	で	が	に		1,519	4	0.26	4	1		2							1		748							
	ゆ	で	だ	こ		2,103	8	0.38	8	3		3							2	1		770						
	そ	の	他	の	加	工	食	品		61,872	440	0.71	430	125	20	107	113	70		33	26	12	10	7,345	37,587	23,610		
	か	ん	き	つ	類	・	パ	ナ	ナ	3,295	58	1.76	57									1			1,224			
添	加	物			1,730																				789	551		
乳	・	乳	製	品		11,106	3	0.03	3																1,631	5,308	3,899	
乳	・	乳	製	品	を	主	原	料	と	す	る	食	品													741	2,336	1,178
ば	ら	売	り	か	ん	き	つ	類	・	パ	ナ	ナ															994	
大	豆	(枝	豆	及	び	大	豆	も	や	し	を	含	む)														426	
と	う	も	ろ	こ	し		237																			95		
ば	れ	い	し	よ		857																				346		
菜	種				0																							
綿	実				0																							
上	記	以	外	の	農	産	物		7,731	485	6.27	485															6,730	
上	記	以	外	の	水	産	物		7,169	270	3.77	270															6,055	
上	記	以	外	の	畜	産	物		4,600	44	0.96	44															3,888	
そ	の	他			1,059																					837		

注 ※:「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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-82 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

項目 食品名	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	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	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	
合計	13,703	4	12	8,863	2,456	2,368	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	1,093		1	505	577	10	
大豆加工品	6,726	4		4566	630	1526	
とうもろこし	237			111	125	1	
とうもろこし加工品	2,434		3	1766	252	413	
ばれいしょ	857			203	651	3	
ばれいしょ加工品	2,356		8	1712	221	415	
菜種	0						
綿実	0						

表3-1-83 JAS法に基づく食品表示検査

項目 食品名	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	
					無表示	名称	原産地	その他		
合計	43,514	808	1.9	808	56	29	711	27	0	
生鮮品	畜産物	15,771	258	1.6	258	26	12	214	20	
	水産物	11,330	55	0.5	55		1	52	3	
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	10,132	481	4.7	481	27	15	438	1	
原産地表示の必要な加工食品	5,274	14	0.3	14	3	1	7	3		
カット野菜・フルーツ	1,007									

表3-1-84 JAS法等に基づく表示立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳 (件数)	
					口頭注意	その他
合計		5,773	19,649	196	599	1
スーパー・ デパート	スーパー・デパート	998	1179			
	食肉販売業	587	792	14	17	
	魚介類販売業	633	884	37	109	
	食料品等販売業	609	781	19	33	
	その他	438	565	70	158	
上記以外 の販売業	食肉販売業	271	391	6	28	
	魚介類販売業	1594	11123	28	130	
	食料品等販売業	715	2573	8	7	1
	その他	366	1622	9	112	
食肉処理業		112	291	1	1	
その他		448	627	4	4	

表3-1-85 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 食品取扱い軒数	現場で発見した 表示違反※1	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		6,490	8,628	5,090	119	60	1	76		2,174
製造業及び 加工業	菓子製造業	1,560	2,041	1,336	27	20		24		488
	そうざい製造業	254	410	197	1	1		1		65
	めん類製造業	89	131	83		2※2	1	1		12
	その他	607	835	288	13	4		13		139
飲食店営業	そうざい店	1,445	1,812	1,161	24	13		17		462
	弁当屋	1,045	1,281	785	31	17		17		299
	その他	1,490	2,118	1,240	23	3		3		709

注1 ※1：特定原材料を含む旨の表示のない品目数

2 ※2：うどんとそばの取扱いが不良だったため措置を実施した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-86 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		
							取扱い無届 生食用かき	販売・提供 期限表示外の 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		10,010	22,017	4,184	288	396	298	1	1	4	94	48	747
販売業 魚介類	一般	2,338	12,320	923	31	110	20	1		1	89	8	142
	デパート・スーパー	1,393	1,852	1,217	252	17	12		1	3	2	22	160
	自動車	14	23	2								2	
飲食店営業		6,231	7,561	2,032		266	266					16	445
その他		34	261	10	5	3					3		

表3-1-87 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	口頭注意	その他指導
						施設の管理	機械器具類 の取扱い	食品の取扱い							
合計		4,443	5,677	215	55	66	15	96	4	18	0	0	6	211	
飲食店営業	旅館・ホテル	192	229	12	6	5	1	5						14	
	仕出し屋	192	236	2				2						2	
	一般	3,393	4,244	164	44	44	7	73	4	18			6	158	
	その他	563	823	32	5	17	6	12						32	
給食 届出	工場・事業所	27	27	2			1	1						2	
	その他	68	110	3				3						3	
その他		8	8												

表3-1-88 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	指導票	衛生注意	口頭注意 その他
合計		7,096	11,188	140	10	16	19	106	23	3		126
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		3,239	5,334	118	1	16	2	101	7	1		116
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		936	2,422									
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業		2,921	3,432	22	9		17	5	16	2		10

表3-1-89 食肉関係業者等の一斉監視指導

業種	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	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 ・牛刺し	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			販売禁止	営業停止	始末書等	口頭注意	その他
合計		7,588	10,174	535	119	123	239	119	86	192	49	24	10	135	1,862	241	0	0	241	4	
飲食店営業	焼肉店	409	499	108	62	23	9	2	52	2		1	1		30	67			66	1	
	居酒屋	1,912	2,183	234	41	27	114	101	12	5			3	4	198	118			121	1	
	ファミリー レストラン	135	160	1		1									45						
	その他	2,463	3,316	49	5	13	20	14	5	2				2	167	27			27		
食肉販売業	スーパー・ デパート	1,231	1,622	88		39	60	1	14	148	25	17	6	121	827	18			17	1	
	一般店舗	1,059	1,715	43	10	17	26	1	1	25	20	3		4	517	7			7		
	食肉処理業	348	606	11	1	2	10		2	10	4	3		4	75	3			3		
	その他	31	73	1		1									3	1				1	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-90 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	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
						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		3,217	4,214	118	25	38	17	64	9	25	0		2	146		
飲食店営業	旅館・ホテル	24	38													
	集団給食施設	34	34	1					1					1		
	一般	2,688	3,530	99	24	34	15	58	8	19			2	126		
	その他	294	389	9		1	2	2	1	3				9		
給食供給者（届出）		10	10													
製造業・加工業		24	33	3	1	1				1				3		
販売業	スーパー・デパート	86	115	3				3						3		
	その他の量販店等	28	35	1		1								1		
その他		29	30	2		1		1		1				3		

表3-1-91 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		179	91	136	5,132	1,257	3,125
食品営業業者等※1	営業許可新規・更新	46	10	25	724	124	363
	業態別	46	56	67	1,758	423	1,206
	食品衛生責任者	14	8	3	454	151	109
	その他※2	29	8	18	1,155	256	888
消費者		32	8	17	863	301	447
その他		12	1	6	178	2	112

注1 ※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 ※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3-1-92 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	スタンブ法	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
403	3,083	2,281	2,069		212	802	42				100	660

表3-1-93 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		53	1,918	247	
一斉監視	催事・縁日等	5	415		ボロ市、元禄市等
	夜間・早朝	8	597		市場の早朝監視・夜間一斉監視
	保健所の企画によるもの	18	716		業態別・地域別監視等
普及啓発事業		19		247	手洗い教室等
その他の事業		3	190		ノロウイルス対策事業、自主点検実施状況重点監視等

【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	腸炎ピブリオ	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	-	-

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-94 魚肉ねり製品・食肉製品の細菌検査結果

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)		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	(-)	(+)	(-)	(-)
合計		55	1	1.8	16	11	5	2	1	38	1	17	4
魚肉ねり製品	揚げもの	11			4	3	2	2		11			
	かまぼこ	11			5	4	1		1	11		1	
	ちくわ	4			4					4			
	はんぺん	3			1	1	1			3			
	その他	6	1	16.7	2	3	1			5	1		
肉加熟食品	加熱後包装	16								1		15	1
	包装後加熱	3								3			3
非加熱食肉製品		1										1	

注1 太枠内斜体文字は法違反検体である。

2 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3-1-95 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 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³
合計		29	2	6.9	4	4	9	6	4	1	1	18	8	2	1
洋生菓子	ケーキ	13	1	7.7	1	3	2	4	1	1	1*	7	6		
	シュークリーム	5					2	2	1			3	1	1	
	その他	8	1	12.5	3		3		2			5	1	1	1
和生菓子		2					2					2			
製菓材料		1				1						1			

注1 太枠内斜体文字は、不良検体に該当する。

2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

3 ※1: 原材料にチーズを使用しているため、不良としなかった。

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)			乳酸菌 (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	< 10
合計		49	0	0.0	17	13	5	7	5	1	33	13	1	1	2
そうざい	加熱そうざい	29			15	8	3	1	2		26	3			1
	未加熱そうざい	4				2		2			1	2	1		
つけもの	塩漬	11				2	1	4	3	1	2	8		1	
	しょうゆ漬	3			1	1	1				3				
	酢漬	1			1						1				
調味料		1				1					1				1

注 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 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 (%)	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	<18	18≤	<3	≤10 ²	+	-
生食用かき	54	0	0.0	12	37	5	50	4	52	2	54	26

注 ※1：26検体についてのみノロウイルスの検査を実施した。

表3-1-98 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		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		65	0	0.0	49	7	49	0	30	9	31	1	10	9	8	0	16	0	9	0	3
魚卵加工品	たらこ	7			2		2		6	3			7	7							
	数の子	7			5	3	5		2	1	1	1	1			1		2		1※1	
	筋子	1			1		1						1	1							
	その他	1			1	1	1		1	1	1										
魚介加工品	煮干	6			3		3								6		1		1	1※2	
	しらす	2						1										2			
	その他	13			9		9		8	4	8		1	1	2		1				
魚肉ねり製品	蒸しもの	10			10	1	10		6		7					6		3			
	揚げもの	9			9	1	9		3		8					3				1※1	
	焼きもの	4			4	1	4		2		4					2		1			
	その他	5			5		5		1		2					2					

注1 ※1：アスコルビン酸及びエリスルビン酸について検査を実施した。

注2 ※2：α-トコフェロールについて検査を実施した。

表3-1-99 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

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					その他			
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他				サッカリン・アセスルファムカリウム		サイクラミン酸	ズルチン			アスパルテーム	アスコルビン酸		エリソルビン酸	BHA/BHT		EDTA	TBHQ	
				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		
合計	70	0	0.0	61	14	61	1	36	6	46	1	3	2	1	25	4	8	5	4	3	3	3	4	
加熱そうざい	煮豆	11		11		11		8		7		1	1		4	1	1		1					
	佃煮	6		6	4	6	1	2		4					1									
	その他	13		11		11		7		9					3					1		1	1※1	
未加熱そうざい	2		2		2		1	1	1					1										
果実加工品	乾燥果実	3		1	1	1									3	2								
	シラップ漬	2		1		1		1		2					1						1			
	ジャム	1		1	1	1		1	1	1		1												
野菜加工品	3		2		2		2		1					2	1						2			
つけもの	しょうゆ漬	8		7	5	7		7	3	6	1						1	1	1					
	浅漬	2		2		2				2					2		2	2						
	酢漬	2		2		2		1		2		1	1	1	2									
	たくあん漬	1		1	1	1		1	1	1							1	1	1					
	その他	8		8	2	8		2		4					2		1	1	1					
調味料	7		6		6		3		6					4		2			1		1	2※2		
植物油	1																		1		1	1※1		

注1 ※1：酸化及び過酸化物質について検査を実施した。

2 ※2：1検体に対し酸化、過酸化物質及び粗脂肪について、1検体に対しpH及び塩分濃度について検査を実施した。

表3-1-100 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		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・アセスルファムカリウム				アスパルテーム		α-トコフェロール	BHA/BHT		TBHQ
				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	検体数	検体数	検体数	
合計	25	0	0.0	16	3	17	0	15	6	14	0	1	2	0	4	3	2	1	5
洋生菓子	ケーキ	5		4		5		4		1					1				
	その他	4		4		4				2									
和生菓子	1			1		1		1		1									
焼き菓子	3			2		2		1	1	1						2	1		1※2
揚げ菓子	3							3	2	3					3※1				3※3
製菓材料	3			3	2	3		2	2	3									
その他	6			2	1	2		4	1	3		1	2			1	1	1	1※2

注1 ※1：3検体からα-トコフェロールを0.02g/kg検出した(揚げ油由来)。
 2 ※2：ポリソルベートについて検査を実施した。
 3 ※3：酸化及び過酸化物質について検査を実施した。

表3-1-101 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					
		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		アスコルビン酸		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	検体数	検出数
合計	20	0	0.0	18	6	18	0	8	1	4	0	20	20	1	0	5	3	1	0
加熱食肉製品	19			18	6	18		8	1	4		19	19	1		5	3	1	
非加熱食肉製品	1											1	1						