

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	113
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	113
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	113
第 2 平成 18 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	116
第 3 平成 18 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	129
第 4 平成 18 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	153
第 5 平成 18 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	168
第 6 平成 18 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	190
第 7 食品関係保健所計画事業	206
第 2 節 その他の事業	214
第 1 現場簡易検査	214
第 2 夜間営業等監視事業	214
第 3 臨時営業等監視事業	214

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、「平成18年度東京都食品衛生監視指導計画」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18年度は、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる社会福祉施設等の大量調理施設に対し、特にノロウイルスによる食中毒を防止するため、重点的な監視指導を実施した。また、平成15年以降、アレルギー物質の

表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されていることから、アレルギー物質の表示検査を行うとともに、これらを含む可能性のある食品の収去検査を実施した。

また、保健所ごとに、縁日・祭礼等の衛生監視、地域で製造・消費される食品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

さらに、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査を実施した。

第1節 食品衛生監視指導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18年度東京都食品衛生監視指導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18年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（集団給食）及び給食提供者（学校給食等）の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○健康食品製造業者の一斉監視指導 ○食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,946
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別重点監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○食肉（生食用を含む）・ひき肉等の一斉監視指導 ○アレルギー物質を含む食品の収去検査 ○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導 ○衛生講習会等の食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	22,473
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○食品関係保健所計画事業 ○アレルギー物質を含む食品の収去検査 ○食品の販売業の一斉監視指導 ○保健機能食品の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場、食肉販売業）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 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,907
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○年末年始用食品の製造施設等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ノロウイルス対策 （生食用かき取扱い業者及び飲食店等の一斉監視指導） ○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 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	9,264
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理業）の一斉監視指導 ○食品関係保健所計画事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	2,883

(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

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
全保健所一斉監視事業	← 4-5月事業 →		← 夏期対策事業 →			← 9-11月事業 →			← 歳末一斉監視事業 →		← 1-3月事業 →	
	<ul style="list-style-type: none"> ・食品製造業の監視指導 (清涼飲料水、氷雪、酒類、冷凍業) ・食肉販売業の監視指導 (主に食鳥肉) ・健康食品製造業者(清涼飲料水、粉末食品製造業)の一斉監視指導 		<ul style="list-style-type: none"> ☆夏期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への監視指導 【主な対象業種】 ・飲食店営業 (すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) ・食品の製造業 (そうざい製造業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、食肉処理業、食鳥処理場等) ・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) ・その他食品関係施設 			<ul style="list-style-type: none"> ・給食供給者(社会福祉施設等に対するノロウイルス対策) ・学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の監視指導 ・健康食品等の販売店の監視指導 ・改善確認 (夏期対策において不良食品等を製造した施設に対する改善指導後の再確認) ・食肉販売業の監視指導 (主に食鳥肉) ・アレルギー物質を含む食品の収去検査 			<ul style="list-style-type: none"> ☆歳末に多く流通する食品の監視指導 【主な対象業種】 ・食品の流通・販売施設 (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 (そうざい、菓子製造業、魚介類加工業、つけ物製造業、めん類製造業、もち製造施設) ・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) 		<ul style="list-style-type: none"> ・食品製造業の監視 (菓子、酒類(清酒)、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料、粉末食品、その他) ・改善確認 (歳末一斉監視において不良食品等を製造した施設に対する改善指導後の再確認) ・食鳥処理場の監視指導 (食鳥処理場における監視指導及び収去) 	
自主管理推進事業	← 食品衛生自主管理認証制度の普及、施設の衛生レベル点検調査 →											
表示監視	← 表示の検査・指導(JAS法表示一般監視、遺伝子組換え食品・保健機能食品及びアレルギー表示を含む) →											
	← ・ JAS法表示重点監視事業 (対象食品を絞って重点的に実施) →											
保健所独自計画事業	← (各保健所又は圏域ごとに地域の実情等を考慮し、計画を定めて実施) →											
その他主な実施内容	← 食中毒菌汚染実態調査 →											
	← 危機管理対策(大規模食中毒発生時対応訓練等) →											
	← ・各業態に対する監視指導 ・ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌0157等の食中毒対策 ・添加物の使用に関する監視指導 ・現場簡易検査等 →											

● 年間の検査予定は、収去検査：10,000項目、ふき取り検査等：35,000項目 / 年度・全保健所

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

区分		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
対象食品 合計		9,575	1,733	30	1.7	5,817	1,096	27	2.5	3,758	637	3	0.5
4月～5月	給食施設の一斉監視	1,176	184	-	-	809	136	-	-	367	48	-	-
	食品製造業の一斉監視	79	18	-	-	14	9	-	-	65	9	-	-
	健康食品製造業者の一斉監視	129	18	-	-	2	1	-	-	127	17	-	-
	食鳥肉の一斉監視	84	14	-	-	63	7	-	-	21	7	-	-
	計画事業関連	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計	1,468	234	-	-	888	153	-	-	580	74	-	-
6月～8月 (夏期対策)	調理パン・弁当類	484	77	2	2.6	269	45	2	4.4	215	32	-	-
	サラダ・そうざい類	596	96	4	4.2	399	66	4	6.0	197	30	-	-
	生菓子	409	63	4	6.3	200	34	4	11.7	209	29	-	-
	地域流通食品	532	80	-	-	96	23	-	-	436	57	-	-
	食肉	215	43	-	-	215	43	-	-	-	-	-	-
	すし種・刺身	348	58	2	3.4	348	58	2	3.4	-	-	-	-
	アイスクリーム類	230	46	-	-	230	46	-	-	-	-	-	-
	豆腐原料大豆	17	17	-	-	-	-	-	-	17	17	-	-
	豆腐	229	43	1	2.3	215	43	1	2.3	-	-	-	-
	トウモロコシ加工品	14	14	-	-	-	-	-	-	14	14	-	-
	食鳥肉	120	24	-	-	84	12	-	-	36	12	-	-
その他の食品	10	2	1	50.0	6	1	1	100.0	4	1	-	-	
計画事業関連	361	52	-	-	361	52	-	-	-	-	-	-	
小計	3,565	615	14	2.3	2,423	423	14	2.9	1,142	192	-	-	
9月～11月	改善確認が必要な施設の一斉監視	308	60	4	6.7	308	60	4	6.7	-	-	-	-
	食品の販売業の一斉監視	527	98	4	4.1	254	68	4	5.9	273	30	-	-
	保健機能食品の 一斉監視	39	23	-	-	-	-	-	-	39	23	-	-
	アレルギー物質を含む 食品の収去検査	68	57	1	1.8	-	-	-	-	68	57	1	1.8
	食鳥肉の一斉監視	98	28	-	-	56	14	-	-	42	14	-	-
	計画事業関連	318	50	-	-	209	30	-	-	109	20	-	-
小計	1,358	316	9	2.8	827	172	8	4.7	531	144	1	0.7	
12月 (歳末一斉)	佃煮・漬物・そうざい	551	81	-	-	241	39	-	-	310	42	-	-
	生菓子類	305	55	-	-	175	35	-	-	130	20	-	-
	生食用かき	122	34	-	-	122	34	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	209	38	1	2.6	80	20	1	5.0	129	18	-	-
	食肉製品	235	43	-	-	83	21	-	-	152	22	-	-
	魚介類加工品・魚卵加工品	170	30	-	-	-	-	-	-	170	30	-	-
	地域流通品	270	38	1	2.6	-	-	-	-	270	38	1	2.6
	その他の 計画事業関連	22	22	-	-	22	22	-	-	-	-	-	-
小計	1,884	341	2	0.6	723	171	1	0.5	1,161	170	1	0.6	
1月～3月	改善確認が必要な施設の一斉監視	513	94	1	1.1	398	77	1	1.3	115	17	-	-
	食品製造業の一斉監視	208	29	1	3.4	84	13	1	7.7	124	16	-	-
	食鳥肉の一斉監視	180	30	-	-	135	15	-	-	45	15	-	-
	計画事業関連	25	10	-	-	25	10	-	-	-	-	-	-
	上記以外の事業	374	64	3	4.7	314	55	2	3.6	60	9	1	11.1
小計	1,300	227	5	2.2	956	170	4	2.4	344	57	1	1.8	

第2 平成18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、食品の製造業、販売業、調理業等計3,368軒（延べ軒数4,946軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。また、給食供給者、食品製造業、健康食品製造業、食肉販売業等81軒から282検体の食品等を収去し、検査を実施した。食品衛生法に違反するものはなかった。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設35軒に対し、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

この他、食品衛生講習会の実施、各保健所独自の計画による一斉監視等を実施し、消費者及び食品関係営業者の食品衛生知識の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) 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

給食施設における食中毒の発生を未然に防止するため、学校給食や病院・診療所等における給食供給調理業者727軒（延べ軒数1,065軒）の集団給食の調理業者に立ち入り、各施設の規模に応じて、「大量調理施設衛生マニュアル」（平成15年8月29日付衛食第0829008号厚生労働省医薬食品局食品安全全部長通知）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日付衛食第201号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）を参考に衛生的な取扱い等について監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった2軒に対し、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-6及び表3-1-7）

給食供給施設56軒からそうざい、調味料等184検体を収去し、細菌検査136検体及び化学検査48検体

の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(2) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

清涼飲料水、氷雪、酒類、冷凍業等の食品の製造施設410軒（延べ628軒）に対し、違反食品や異物混入等の苦情を未然に防止するため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。このうち、1軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-8及び表3-1-9）

清涼飲料水製造業等の食品製造施設7軒からミネラルウォーター、ビール、氷雪等18検体を収去し、細菌検査9検体及び化学検査9検体の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(3) 健康食品製造業者の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

健康食品は多くの都民に日常的に利用されており、広く生活に浸透している。一方で、健康食品との関連が疑われる健康被害が一部で発生している他、本来食品には禁止されている効能効果を標榜した表示や、専ら医薬品として使用される成分本質を原料としたもの等、問題のある製品も目立っている。このため、健康食品による健康被害を未然に防止するため、清涼飲料水製造業及び粉末食品製造業の営業許可を持つ施設38軒（延べ47軒）に対して、健康食品の製造実態の調査も含めた監視指導を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-10及び表3-1-11）

健康食品の製造実態のある粉末製造業等11軒から粉末食品、カプセル状食品等の健康食品18検体を収去し、細菌検査1検体及び化学検査17検体の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(4) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

平成18年3月29日付17福保健食第4422号「平成18年度食鳥肉の衛生確保の実施について」に基づき、

食肉販売業208軒（延べ356軒）について監視指導を実施した。このうち、4軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5）

(7) 細菌検査結果（表3-1-12）

食肉販売業6軒から食鳥肉7検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、ウェルシュ菌を2検体から検出した。

(4) 抗菌性物質等検査結果（表3-1-13）

上記同様の施設から収去した食鳥肉7検体について、抗菌性物質、内寄生虫用剤及び殺虫剤の検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(5) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-14）

食品等26,811品目の表示検査を実施し、156品目の表示違反を発見した（違反率0.6%）。このうち、食品衛生法に基づく表示違反率の高い食品は「弁当・調理パン」（1.0%）、「その他の加工食品」（0.8%）、「そうざい」（0.6%）の順であった。一方、JAS法等他法令に基づく表示違反率の高い食品は「上記以外の農産物」（3.0%）、「上記以外の水産物」（1.5%）、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（1.4%）の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」（80件）、「無表示」（26件）、「期限表示」（24件）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者等に対して適正な表示を行うよう指導した。併せて、保健機能食品1,877品目、アレルギー物質を含む食品13,299品目及びJAS法等他法令関連17,619品目について表示検査を実施した。また、収去検査の結果、表示違反が判明した食品はなかった。

イ 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（表3-1-15）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）、菜種及び綿実1,654品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反となった食品はなかった。

ウ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-16）

菓子製造業、そうざい製造業等1,513軒（延べ2,439軒）に立入検査を実施したところ、1,278軒で特定原材料を含む食品を取り扱っていた。検査の結果、3軒9品目で表示違反を発見し、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。また、599軒に対して、推奨20品目に関する表示指導を実施した。

エ JAS法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-17）

スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等1,120軒（延べ1,629軒）に立ち入り、6,976品目について表示検査を実施した。その結果、73品目について表示違反を発見した（違反率：1.0%）。違反の内訳は「原産地」（57件）、「無表示」（15件）等であった。当該食品の販売者には、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

(6) 自主管理推進事業

平成15年度に創設された自主管理認証制度について、講習会等を通じ普及啓発を行い、必要に応じて認証取得に向けた助言等を行った。

(7) 食品関係保健所計画事業（表3-1-4）

34軒（延べ軒数102軒）に立ち入り、各保健所ごとに地域ニーズを踏まえ計画した事業を実施した。

(8) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-18）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を61回実施し、1,991名が参加した。このうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを52回、食育に関する内容を盛り込んだものを13回実施し、前者は1,791名、後者は692名が参加した。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等（表3-1-18）

各保健所が独自の計画に基づき、縁日祭礼や各業態別の一斉監視を15回実施し、延べ868軒について監視指導を実施した。このうち、食品の取扱いや表示内容等が不良であった施設に対して口頭注意等により適正化を指導し、衛生管理の徹底を図った。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-4 事業別立入検査状況

事業名	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(件)						
						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		3,368	4,946	81	35	1	0	0	0	39	0	
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)	255	374	13	1	0	0	0	0	1	0	
	給食供給者	学校 (幼稚園を含む)	178	297	34	0	0	0	0	0	0	0
		社会福祉施設	79	114	3	1	0	0	0	0	1	0
		その他	215	280	6	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業	10	20	5	0	0	0	0	0	0	0	
	酒類製造業 (ビール)	2	5	1	0	0	0	0	0	0	0	
	氷雪製造業	5	5	1	0	0	0	0	0	0	0	
	食品の冷凍業	8	11	0	0	0	0	0	0	0	0	
	その他	385	587	0	0	0	0	0	0	1	0	
健康食品 製造業者の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業	9	14	0	0	0	0	0	0	0	0	
	粉末食品製造業	24	28	9	0	0	0	0	0	0	0	
	その他	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	
食鳥肉の 一斉監視指導	食肉販売業	208	356	6	4	0	0	0	0	4	0	
食品関係保健所計画事業		35	34	102	0	0	0	0	0	0	0	
上記以外の立入検査		1,774	1,951	2,748	29	1	0	0	0	32	0	

表3-1-5 収去検査結果

事業名	項目	総検体数	細菌検査			化学検査				
			検体数	判定		検体数	判定			
				良	不良		法違反(再掲)	良	不良	法違反(再掲)
合計		282	193	193	-	-	89	89	-	-
給食供給者(学校給食、保育施設、等)の一斉監視指導		184	136	136	-	-	48	48	-	-
食品製造業の一斉監視指導		18	9	9	-	-	9	9	-	-
健康食品製造業者の一斉監視指導		18	1	1	-	-	17	17	-	-
食鳥肉の一斉監視指導		14	7	7	-	-	7	7	-	-
食品関係保健所計画事業		18	18	18	-	-			-	-
上記以外の事業		30	22	22	-	-	8	8	-	-

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
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
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
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
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
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

表3-1-6 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)				大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		腸管出血性 大腸菌 0157		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	< 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	(-)	(+))	(-)	(+))	(-)	(+))	検査件数	(-)	(+))
合計		136	-	-	36	78	8	6	5	3	115	12	8	1	136	-	136	-	136	-	127	-	-
加熱済そうざい	煮物	32	-	-	14	18	-	-	-	-	30	1	1	-	32	-	32	-	32	-	31	-	-
	焼物	14	-	-	3	11	-	-	-	-	12	1	-	1	14	-	14	-	14	-	10	-	-
	茹で物	5	-	-	1	4	-	-	-	-	5	-	-	-	5	-	5	-	5	-	4	-	-
	揚げ物	13	-	-	5	8	-	-	-	-	13	-	-	-	13	-	13	-	13	-	13	-	-
	炒め物	20	-	-	4	16	-	-	-	-	17	3	-	-	20	-	20	-	20	-	20	-	-
	蒸し物	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	1	-	-
未加熱そうざい		33	-	-	4	13	5	4	4	3	22	5	6	-	33	-	33	-	33	-	33	-	-
弁当		9	-	-	-	4	3	1	1	-	8	1	-	-	9	-	9	-	9	-	7	-	-
洋生菓子		1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-
和生菓子		1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-
その他の菓子類		1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-
漬物		2	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	1	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-
その他の食品		3	-	-	2	1	-	-	-	-	3	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-

表3-1-7 給食供給者（学校給食、保育施設等）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 ^{※1}						甘味料						着色料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤 ^{※5}	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸				その他		サイクラミン酸		スルチン		その他 ^{※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						
						最大値 (g/kg)	最小値 (g/kg)														
合計	48	-	-	45	7			47	-	3	-	3	1	37	1	32	-	10	-	15	-
菓子類	4	-	-	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-
魚肉練り製品	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
漬物	11	-	-	11	7	0.6	0.3	11	-	2	-	2	1	7	1	9	-	2	-	-	-
農産物及び加工品	6	-	-	5	-	-	-	6	-	1	-	1	-	5	-	3	-	4	-	8	-
その他の食品	26	-	-	24	-	-	-	25	-	-	-	-	-	23	-	18	-	4	-	7	-

注1 ※1：ソルビン酸の他、安息香酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

2 ※2：サッカリン、アセスルファムカリウムの他、アスパルテームを検査した。

3 ※3：タール系色素を検査した。

4 ※4：二酸化硫黄を検査した。

5 ※5：検体によりアスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA、BHA、BHT及びTBHQを検査した。

表3-1-8 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1mL当たり)			成分規格 適合	大腸菌群 (1mL当たり)		
			不良数	不良率 (%)	(-)	< 10	≤ 10 ²		≤ 10 ³	(-)	(+)
合計		9	0	0	6	1	1	-	7	1	1
清涼飲料水		5	-	-	5	-	-	-	5*1	-	-
酒類		2	-	-	-	1	1	-	-	1	1
氷雪		1	-	-	-	-	-	-	1*2	-	-
氷雪用原水		1	-	-	1	-	-	-	1	-	-

注1 ※1：清涼飲料水の成分規格（大腸菌群陰性）について検査した。

2 ※2：氷雪の成分規格（大腸菌群陰性・細菌数100/mL以下）について検査した。

表3-1-9 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料*1				着色料*2		甘味料*3		漂白剤*4		酸化防止剤				成分規格 適合	その他 検体数	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	BHT BHA	EDTA			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	
合計		9	0	0.0	6	0	6	0	1	0	1	0	2	0	0	0	2	2	2	5	11
清涼飲料水		5			4		4		1		1		-				-	-	-	5	1*5
酒類		2			2		2		-		-		2				2	2	-	-	4*6
氷雪		1			-		-		-		-		-				-	-	-	-	3*7
氷雪用原水		1			-		-		-		-		-				-	-	-	-	3*8

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

2 ※2 タール色素を検査した。

3 ※3 サッカリン及びアセスルファミウムを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 pHを検査した。

6 ※6 pH及びメタノールを検査した。

7 ※7,8 塩素イオン、硝酸性窒素及び過マンガン酸カリウム消費量を検査した。

表3-1-10 健康食品製造業者の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1mL当たり)		成分規格
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	適合
合計	1	0	0	1	0	1
清涼飲料水	1	-	-	1	-	1

表3-1-11 健康食品製造業者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 ^{※1}				着色料 ^{※2}		甘味料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤				成分規格 適合	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 ^{※2}		甘味料 ^{※3}		漂白剤 ^{※4}		BHT BHA	TBHQ	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	17	0	0.0	13	0	16	0	11	0	8	0	9	0		1	1	1	1	10
清涼飲料水	1			1		1												1	
粉末食品	14			11		14		10		7		7			1	1	1		8 ^{※5}
農産物加工品	1							1				1							1 ^{※6}
食品添加物	1			1		1				1		1		1					1 ^{※7}

- 注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。
 2 ※2 タール色素を検査した。
 3 ※3 サッカリン、アセスルファムカリウム及び検体によりアスパルテーム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。
 4 ※4 二酸化硫黄を検査した。
 5 ※5 検体によりチアベンダゾール、エトキシキン及びエチレンクロロヒドリンを検査した。
 6 ※6 ポリソルベートを検査した。
 7 ※7 エチレンクロロヒドリンを検査した。

表3-1-12 食鳥肉(食鳥処理場を除く)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)				ウェルシュ菌	
		≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴		
合計	7	1	3	2	1	1	2	4	0	5	2
食肉販売業	7	1	3	2	1	1	2	4	0	5	2

※ 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、リステリア、カンピロバクター及びO157は検出されなかった。

表3-1-13 食鳥肉(食鳥処理場を除く)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} 殺虫剤 ^{※4}	
	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
合計	7	0	7	0	7	0
食品販売業	7	0	7	0	7	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、レバミゾール及びシロマジンを検査した。
 4 ※4: シロマジンを検出した。

表3-1-14 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	総違反率(%)	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	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		26,811	156	156	26	1	24	12	10	0	0	9	80	3	0	1,877	13,299	17,619
	マーガリン	286	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	171	174
	酒精飲料	685	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	79	199	361
	清涼飲料水	1,097	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	174	304	659
	食肉製品	981	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	107	555	445
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	235	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	42	138	132
	シアン化合物を含有する豆類	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品 冷凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	394	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	93	241
	上記以外の冷凍食品	861	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	102	382	439
	放射線照射食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品	897	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144	649	576
鶏の卵	鶏の殻付き卵	479	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	-	435
	鶏の液卵	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
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	1,492	13	13	2	-	-	1	-	-	-	10	-	-	-	-	-	1,183
	生かき	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
	魚肉ねり製品	1,063	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	126	532	645
	即席めん類	948	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	118	817	567
	めん類(皮類を含む)	709	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	687	446
	弁当・調理パン	1,906	26	26	6	-	9	1	3	-	-	4	7	4	-	138	1,692	1,219
	そうざい	2,008	13	13	4	-	7	-	2	-	-	-	-	-	-	147	1,655	928
	生菓子類	1,322	3	3	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	94	868	784
	生食用鮮魚介類	1,361	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1,244
	ゆでがに	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39
	ゆでだこ	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70
	その他の加工食品	4,346	42	42	14	1	7	9	3	-	-	5	6	5	-	222	2,999	2,909
	かんきつ類・バナナ	410	2	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-
添加物	158	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	32
乳・乳製品	1,506	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	168	1,116	807
乳・乳製品を主原料とする食品	467	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	55	436	252
ばら売りにかんきつ類・バナナ	360	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	251
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	308	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	272
とうもろこし	160	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	147
ばれいしょ	143	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	112
菜種	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
綿実	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
上記以外の農産物	859	26	26	-	-	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	812
上記以外の水産物	719	11	11	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	681
上記以外の畜産物	475	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	448

表3-1-15 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	1,654	-	-	1,324	314	125	-
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	308	-	-	234	62	-	-
大豆加工品	465	-	-	439	23	31	-
とうもろこし	160	-	-	116	43	-	-
とうもろこし加工品	267	-	-	231	36	38	-
ばれいしょ	143	-	-	36	107	-	-
ばれいしょ加工品	302	-	-	265	37	56	-
菜種	9	-	-	3	6	-	-
綿実	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-16 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

項目 業種	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	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件)			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	1,513	2,439	1,278	9	3	-	9	-	599	
製造業及び加工業	菓子製造業	294	460	257	7	2	-	7	-	96
	そうざい製造業	26	36	21	-	-	-	-	-	13
	めん類製造業	23	29	23	-	-	-	-	-	3
	清涼飲料水製造業	16	22	4	-	-	-	-	-	7
	酒類製造業	8	15	2	-	-	-	-	-	5
	食品の冷凍業	4	7	4	-	-	-	-	-	4
	その他	7	13	2	-	-	-	-	-	4
飲食店営業	そうざい店	126	184	79	-	-	-	-	-	112
	弁当屋	184	296	184	-	-	-	-	-	85
	その他	176	247	173	2	1	-	2	-	84

表3-1-17 JAS法等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	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	原産地	その他	
合計		6,976	73	73	15	-	57	-	1	-
生鮮品	畜産物	2,196	10	10	2	-	8	-	-	-
	水産物	2,231	16	16	3	-	13	-	-	-
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	1,739	40	40	8	-	31	-	1	-
原産地表示の必要な加工食品		576	7	7	7	-	5	-	-	-
カット野菜・フルーツ		234	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-18 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				食品衛生に関する展示会等	合計	一斉監視			
			食品関係者 ※1			消費者			催し物等 祭礼・ 業態別	夜間営業施設等 ※3	その他	
			新規・更新 営業許可	業態別	その他 ※2							
合計		61	18	13	10	16	1	3				15
		1,991	242	362	400	859	30	98	868	634	234	-
西多摩 ※4		8	2	5	-	-	-	1	6	2	4	-
		194	14	158	-	-	-	22	192	47	145	-
八王子		7	2	-	-	5	-	-	1	1	-	-
		318	53	-	-	265	-	-	59	59	-	-
南多摩		8	4	-	2	2	-	-	-	-	-	-
		291	24	-	110	157	-	-	-	-	-	-
町田		3	2	1	-	-	-	-	3	1	2	-
		74	20	54	-	-	-	-	164	75	89	-
多摩立川		8	3	2	1	1	-	1	1	1	-	-
		278	44	46	128	47	-	13	53	53	-	-
多摩府中 ※5		15	4	4	2	3	1	1	3	3	-	-
		516	68	90	51	214	30	63	391	391	-	-
多摩小平		8	1	-	4	3	-	-	-	-	-	-
		259	19	-	99	141	-	-	-	-	-	-
島しょ	大島 ※6	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
		14	-	14	-	-	-	-	-	-	-	-
	三宅	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
		7	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-
	八丈	2	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-
		40	-	-	12	28	-	-	9	9	-	-
小笠原	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

第3章 保健所における監視指導事業

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18年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

1 概要(表3-1-19及び表3-1-20)

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等98,849軒(延べ175,840軒)に立ち入り、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。特に18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、毎年夏期に増加する腸炎ビブリオやカンピロバクターを中心とした食中毒の予防対策を実施するとともに、仕出し弁当を原因食品とする食中毒が相次いでいるため、仕出し業者に対する一斉監視指導を最重要課題として実施した。

また、27,524検体の食品等について収去検査を実施し、726検体の不良食品等を発見した(不良率2.6%)。このうち、26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4,276軒に対し、法違反に対する行政処分、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、食品衛生知識の向上及び食品関係営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 仕出し業者に対する一斉監視指導(表3-1-20)

平成17年の食中毒発生状況(全都)をみると、食中毒患者の約半数が仕出し弁当によるものとなっている。

また、平成18年になってからも、仕出し弁当による食中毒が相次ぎ、仕出し弁当を原因食品とする食中毒患者数は、平成18年5月までの全食中毒患者の約半数を占めている。そこで、飲食店営業(仕出し屋)1,345軒(延べ2,469軒)に立ち入り、「仕出し業者監視指導チェックリスト」を使用した監視指導を行い、ノロウイルスを含む食中毒予防対策を実施した。

(2) 食品別収去検査結果

ア 細菌検査結果(表3-1-19、表3-1-21及び表3-1-26)

食品等14,483検体について検査を実施したところ、700検体が不良であった。不良率は4.8%であった。

食品別には、「弁当類」(17.9%)、「調理パン」(17.4%)、「サラダ」(13.8%)の順に不良率が高かった。このうち、大腸菌群を検出した「アイスクリーム」(アイスクリーム類)や細菌数100,000/mlが検出された「低温殺菌牛乳」

(牛乳)など3検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-26に記載した。

イ 化学検査結果(表3-1-19、表3-1-21及び表3-1-26)

食品等13,041検体について検査を実施したところ、26検体が不良であった。不良率は0.2%であった。

食品等別には、「食品添加物」(33.3%)、「その他の菓子・菓子材料」(0.8%)、「食肉製品」(0.5%)の順に不良率が高かった。このうち、基準値を超える亜硝酸根を検出した「加熱食肉製品」や表示にない着色料を検出した「魚せんべい」(魚介類加工品)など23検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-26に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-19、表3-1-22及び表3-1-26)

総検査検体27,524検体のうち、輸入食品等は7,535検体(27.4%)であった。このうち不良検体は16検体で、不良率は0.2%であった。また、指定外添加物キノリンイエローを検出した「グミキャンディー」や表示にない酸化防止剤(エリソルビン酸)を検出した「ポークランチョンミート」など12検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-26に記載した。

エ 腸管出血性大腸菌O157(以下「O157」という。)の検査結果(表3-1-23)

細菌検査実施検体14,483検体のうち、4,195検体についてO157の検査を実施した。このうち、「食肉」2検体からO157を検出した。

オ アイスクリーム類の細菌検査結果(表3-1-24及び表3-1-26)

アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓など607検体(スクリーニング検査424検体、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く。)183検体)について細菌検査を実施した。

スクリーニング検査では65検体が不良であった。また、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く。)では3検体が不良、うち2検体が法違反であった。当該製造者に対しては、始末書の徴取及び口頭注意等を行い、改善を指導した。

カ 遺伝子組換え食品の検査結果(表3-1-25)

大豆、とうもろこし（それぞれの加工品含む）及びパイヤ109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、定量試験で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。

(3) 表示の一斉監視指導検査結果

ア 概要（表3-1-20、表3-1-27及び表3-1-38）

平成18年4月、期限表示を改ざんした「冷凍いくら醤油漬」が発見され、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（以下「JAS法」という。）違反となり、新聞等で報道された事例があった。また、自主回収報告制度においても、賞味期限の誤記載やアレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されている。そこで、都内流通食品の表示適正化を図り、表示違反を防止するため、食品の製造業・加工業・販売業等98,849軒（延べ175,840軒）に立ち入り、354,876品目について監視指導を行った。その結果、1,194品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意や始末書の徴取等の指導を行い、改善を図った。

イ 食品別表示検査結果（表3-1-27）

食品等354,876品目の表示検査を実施し、1,194品目の表示違反を発見した（違反率0.3%）。このうち、違反率の高い食品は「ばら売りがんきつ類・バナナ」（1.4%）、「鯨肉ベーコン類」（0.9%）、「鶏の液卵」（0.8%）の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」（304件）、「食品添加物（記載漏れ）」（183件）、「製造者住所氏名（誤記等記載不十分）」（151件）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち44,465品目について保健機能食品、159,653品目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。

ウ JAS法等に基づく表示検査結果（表3-1-29及び表3-1-30）

夏期は、魚介類を原因とする食中毒が多発する時期であり、これらを扱う施設に対して製品の取扱いや表示等の監視を行う必要がある。そこで、スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等5,521軒（延べ27,282軒）に立ち入り、41,655品目について監視指導を行った。その結果、360品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、改善を図った。

エ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-27及び表3-1-31）

159,653品目について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施した。その結果、105品目の表示違反を発見した。食品別違反件数は、「そうざい」（32件）、「弁当・調理パン」（31件）、「その他の加工食品」（20件）の順に多かった。

また、菓子製造業、そうざい製造業など製造業、加工業及び飲食店営業13,262軒（延べ21,002軒）に立ち入り、アレルギー物質を含む食品の取扱状況を監視したところ、11,402軒で取扱いがあり、110品目の表示違反を発見した。当該食品の製造業及び飲食店営業には、口頭注意等の行政措置を行い、食品の取扱い及び適正な表示について指導した。

オ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-28及び表3-1-32）

20,944品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。また、豆腐製造業・菓子製造業等の製造業及び加工業3,755軒（延べ5,474軒）に立ち入り、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施したが、法に違反している施設はなかった。

(4) 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導（表3-1-33）

都内では鶏刺身等の生の鶏肉料理の関与が疑われるカンピロバクター食中毒が増加しているが、鶏肉だけでなく牛レバーについてもカンピロバクター汚染されているとのデータが国から示された。また、野生動物の肉や豚レバーを生食又は加熱不十分のまま喫食したことが原因と推定されるE型肝炎感染事例も報告されている。そこで、飲食店営業及び食肉販売業等10,265軒（延べ16,941軒）に立ち入り、食肉に係る食中毒を未然に防止するため、食肉の取扱い及び調理法等について監視指導した。

その結果、生食用食肉の取扱いは1,155軒で、テンダライズ処理（※1）・タンプリング処理（※2）・結着処理（※3）された食肉の取扱いは514軒で、さらに挽肉・挽肉製品の取扱いは3,860軒で確認された。これらのうち、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、販売していたり、食品の衛生的取扱いが不適切な施設等632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。

- ※1 テンダライズ処理とは、剣山上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

(5) 食品移動販売者及び行商の一斉監視指導結果（表3-1-34）

平成17年10月1日から施行された平成17年4月1日付16福保健食第2590号「自動車による食品営業に係る営業許可等の取扱要綱の制定について」に基づき、食品の移動販売車479件及び行商621件について監視指導を実施した。その結果、無許可営業や鑑札不携帯であった営業者173件について、改善勧告書等の徴取や衛生注意指導票を交付する等、改善を指導した。

(6) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-35）

食品関係者及び消費者等を対象に、都民にわかりやすく食品衛生に関する情報を提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を1,211回実施し、59,074人が参加した。このうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は967回、食育に関する内容を盛り込んだ講習会は128回実施し、前者は48,069名、後者は7,169名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-37）

5,917軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を79,908件、化学検査を895件実施した。

(7) その他（表3-1-36）

縁日祭礼や山間地等、通常の監視指導では実施することが困難な施設への一斉監視や、街頭相談や食品衛生セミナーの実施等の普及啓発事業など、各保健所の独自の計画による食品衛生監視を361回実施した。その結果、7,862軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に10,366名が参加した。

(8) 都保健所が実施した収去検査結果

ア 細菌検査結果（表3-1-38から表3-1-43）

法違反となった検体は、大腸菌群を検出したアイスクリーム類2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、「弁当類」2検体、「加熱済そうざい（炒め物）」1検体、「未加熱そうざい（サラダ・和え物）」3検体、「豆腐」1検体の合計7検体であった。

イ 化学検査結果（表3-1-44）

化学検査の結果、不良及び法違反となった検体はなかった。

ウ 大豆及びとうもろこしの遺伝子組換え体検査結果（表3-1-45）

大豆17検体及びとうもろこし（加工品含む）14検体の計31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、定量試験で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。

エ 食鳥肉（食鳥処理場）の検査結果（表3-1-46及び表3-1-47）

Aランク4検体、Bランク1検体及びCランク7検体について細菌検査を行った。その結果、黄色ブドウ球菌1検体、サルモネラ4検体（07群4検体）、ウェルシュ菌4検体、リステリア・モノサイトゲネス4検体、カンピロバクター2検体（カンピロバクター・ジェジュニ2検体）が検出された。なお、0157を検出した検体はなかった。また、抗菌性物質及び内寄生虫用剤を検出した検体はなかった。

表3-1-19 平成18年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関			健康安全研究センター (監視部門)	市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所	(参考) 平成17年度 全 都		
		全都	特別区	都保健所					
立 入 軒 数		98,849	76,615	15,860	3,758	2,616	106,767		
立 入 延 軒 数		175,840	95,721	22,473	21,268	36,378	192,668		
行政措置実施軒数		4,276	3,575	374	135	192	4,819		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	7	4	3	0	0	9	
		販売禁止	2	1	0	0	1	3	
		その他	3	3	0	0	0	2	
	処分以外の措置	始末書等	348	333	3	12	0	294	
		口頭注意	4,244	3,251	384	188	421	4,752	
		その他	148	125	11	7	5	207	
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		6,005	5,076	296	575	58	6,185	
	不良のあった軒数		628	589	14	17	8	715	
	合 計	総検体数	27,524	8,387	678	16,972	1,487	27,219	
		判定	不良	726	676	23	19	8	789
			不良率 (%)	2.6%	8.1%	3.4%	0.1%	0.5%	2.9%
	細菌検査	検体数		14,483	6,749	498	6,343	893	12,979
		判定	不良	700	667	23	3	7	751
			不良率 (%)	4.8%	9.9%	4.6%	0.0%	0.8%	5.80
	化学検査	検体数		13,041	1,638	180	10,629	594	14,240
		判定	不良	26	9	0	16	1	38
			不良率 (%)	0.2%	0.5%	0.0%	0.2%	0.2%	0.3%
	(再掲) 輸入食品	検体数		7,535	405	70	6,839	221	7,254
		判定	不良	16	7	0	7	2	17
			不良率 (%)	0.2%	1.7%	0.0%	0.1%	0.9%	0.2%
表示検査結果		品目数	354,876	141,958	47,803	123,216	41,899	371,932	
		不良	1,194	753	150	149	142	1,356	
		不良率 (%)	0.3%	0.5%	0.3%	0.1%	0.3%	0.4%	
現場簡易検査		実施軒数	15,917	10,941	4,514	59	403	16,679	
		検査件数	80,803	49,353	26,222	2,269	2,959	89,882	
衛生講習会		実施回数	1,211	876	232	10	93	1,250	
		受講者数	59,074	43,510	11,768	289	3,507	57,682	

表3-1-20 業種別立入検査状況

項 目 業 種		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 (件数)						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		98,849	175,840	6,005	4,276	7	2	3	321	4,244	148	624	729	534	1,862	328	10	1,194	701		
製造業	めん類製造業	1	358	507	141	29	-	-	-	8	19	3	4	9	8	10	1	1	13	3	
	魚肉ねり製品製造業	2	82	235	19	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	2	-	-	-	1	
	豆腐製造業	3	993	1,572	346	65	-	-	-	14	42	10	6	10	12	29	9	1	4	6	
	清涼飲料水製造業	4	50	92	18	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	
	菓子(パンを含む)製造業	5	4,035	5,498	159	150	-	-	-	5	145	9	23	32	19	45	12	-	72	10	
	そうざい製造業	6	474	825	92	36	-	-	-	5	35	4	3	11	13	20	2	-	15	6	
	アイスクリーム類製造業	7	1,071	1,604	430	48	-	-	-	11	34	11	3	3	20	31	2	1	3	14	
	食肉製品製造業	8	104	145	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	食肉処理業	9	436	2,401	47	24	-	-	-	-	24	-	-	6	6	12	4	-	2	1	
	食鳥処理場	10	242	459	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	液卵製造業	11	9	16	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	その他の要許可製造業等	12	809	1,797	68	32	-	-	-	1	33	1	3	7	4	16	3	-	7	2	
	許可を要しない製造業等	13	414	518	9	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	1	-	-	1	2	
販売業	食肉販売業	14	4,999	8,479	278	162	-	-	-	7	161	3	16	21	17	59	11	-	55	19	
	乳類販売業	15	5,362	7,673	56	33	-	-	-	3	31	-	7	3	1	15	1	1	7	6	
	魚介類販売業	16	6,342	29,596	398	385	-	-	-	-	468	4	38	25	44	137	14	1	145	173	
	食料品等販売業	17	7,410	15,491	272	393	-	1	-	15	472	20	40	8	3	123	7	4	334	75	
	その他の要許可販売業	18	495	1,598	36	48	-	-	-	5	89	11	-	1	-	6	3	-	54	45	
	許可を要しない販売業	19	16,689	32,135	298	221	-	1	-	15	268	5	1	4	-	55	10	1	232	53	
調理営業	飲食店営業	すし屋	20	3,608	5,069	248	179	-	-	-	28	154	1	22	44	44	82	25	-	2	24
		仕出し屋	21	1,345	2,469	428	155	1	-	-	27	122	5	12	44	39	88	9	-	-	18
		弁当屋	22	4,384	6,677	1,035	284	-	-	-	50	228	25	17	31	42	132	15	-	93	43
		集団給食	23	2,248	3,309	199	161	2	-	1	6	157	1	23	56	38	87	45	-	2	21
		そうざい	24	3,830	5,641	332	149	-	-	-	20	129	13	16	19	25	60	5	-	91	9
		そば屋	25	1,989	2,474	0	55	-	-	-	1	48	7	12	19	19	8	3	-	-	5
		旅館・ホテル	26	771	946	32	44	-	-	-	6	40	-	7	11	4	11	9	-	-	9
		一般・民生食堂	27	20,697	25,697	211	1,246	4	-	2	83	1,176	15	327	260	131	749	69	-	45	79
	上記を除く 飲食店営業	28	4,105	4,846	32	179	-	-	-	7	174	-	39	9	3	26	53	-	15	56	
	喫茶店営業	29	2,362	3,521	5	11	-	-	-	3	8	-	1	2	-	3	-	-	-	5	
給食供給者	30	3,136	4,550	777	179	-	-	-	1	178	-	4	94	42	55	16	-	-	16		

表3-1-21 食品別収去検査結果

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	27,524	14,483	13,783	700	5.1%	(3)	13,041	13,015	26	0.2%	(23)	628
調 理 パ ン	437	402	332	70	21.1%	(-)	35	35	-	0.0%	(-)	49
弁 当 類	947	914	750	164	21.9%	(-)	33	33	-	0.0%	(-)	139
サ ラ ダ	747	640	552	88	15.9%	(-)	107	107	-	0.0%	(-)	82
そ う ざ い 類	2,796	2,281	2,156	125	5.8%	(-)	515	514	1	0.2%	(1)	112
す し 種 ・ さ し み	1,302	1,145	1,042	103	9.9%	(-)	157	157	-	0.0%	(-)	99
魚 介 類 (上 記 以 外)	1,254	1,010	1,009	1	0.1%	(-)	244	244	-	0.0%	(-)	1
魚 肉 ね り 製 品	825	368	365	3	0.8%	(-)	457	457	-	0.0%	(-)	3
魚 介 類 加 工 品	702	249	248	1	0.4%	(-)	453	452	1	0.2%	(1)	2
豆 腐 及 び 同 加 工 品	460	408	378	30	7.9%	(-)	52	52	-	0.0%	(-)	29
め ん 類 ・ 皮 類	515	201	191	10	5.2%	(-)	314	314	-	0.0%	(-)	10
牛 乳 ・ 加 工 乳	349	132	131	1	0.8%	(1)	217	217	-	0.0%	(-)	1
乳 製 品 ・ 乳 等 を 主 原 料 と し た 食 品	834	310	310	-	0.0%	(-)	524	524	-	0.0%	(-)	0
ア イ ス ク リ ー ム 類	750	607	538	69	12.8%	(2)	143	143	-	0.0%	(-)	48
食 肉	2,909	1,794	1,782	12	0.7%	(-)	1,115	1,115	-	0.0%	(-)	11
食 鳥 肉	1,502	922	919	3	0.3%	(-)	580	580	-	0.0%	(-)	2
食 肉 製 品	1,260	518	518	-	0.0%	(-)	742	738	4	0.5%	(4)	3
清 涼 飲 料 水	1,044	237	237	-	0.0%	(-)	807	805	2	0.2%	(2)	2
生 菓 子	705	351	345	6	1.7%	(-)	354	354	-	0.0%	(-)	6
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	1,032	194	193	1	0.5%	(-)	838	831	7	0.8%	(6)	7
液 卵	32	16	15	1	6.7%	(-)	16	16	-	0.0%	(-)	1
輸 入 バ ナ ナ ・ 輸 入 か ん き つ 類	304	2	2	-	0.0%	(-)	302	302	-	0.0%	(-)	0
野 菜 ・ 果 実 及 び 茶	896	129	124	5	4.0%	(-)	767	767	-	0.0%	(-)	5
大 豆 及 び 大 豆 加 工 品	185	52	52	-	0.0%	(-)	133	131	2	1.5%	(-)	2
つ け も の	656	195	192	3	1.6%	(-)	461	461	-	0.0%	(-)	2
農 産 物 加 工 品	1,102	208	206	2	1.0%	(-)	894	891	3	0.3%	(3)	4
冷 凍 食 品	1,473	396	395	1	0.3%	(-)	1,077	1,076	1	0.1%	(1)	2
調 味 料 ・ 香 辛 料	1,332	463	463	-	0.0%	(-)	869	866	3	0.3%	(3)	3
そ の 他 の 食 品	1,038	339	338	1	0.3%	(-)	699	698	1	0.1%	(1)	2
食 品 添 加 物	3	-	-	-	-	(-)	3	2	1	50.0%	(1)	
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち や	133	-	-	-	-	(-)	133	133	-	0.0%	(-)	1

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3-1-22 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	7,535	2,298	2,295	3	0.1%	(0)	5,237	5,224	13	0.2%	(12)	15
調 理 パ ン	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
弁 当 類	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
サ ラ ダ	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
そ う ざ い 類	55	16	16	-	0.0%	(0)	39	38	1	2.6%	(1)	1
す し 種 ・ さ し み	102	70	67	3	4.5%	(0)	32	32	-	0.0%	(0)	3
魚 介 類 (上 記 以 外)	348	260	260	-	0.0%	(0)	88	88	-	0.0%	(0)	0
魚 肉 ね り 製 品	0	0	0	-	-	(0)	0	0	-	-	(0)	0
魚 介 類 加 工 品	53	19	19	-	0.0%	(0)	34	34	-	0.0%	(0)	0
豆 腐 及 び 同 加 工 品	1	0	0	-	-	(0)	1	1	-	0.0%	(0)	0
め ん 類 ・ 皮 類	151	50	50	-	0.0%	(0)	101	101	-	0.0%	(0)	0
牛 乳 ・ 加 工 乳	0	0	0	-	-	(0)	0	0	-	-	(0)	0
乳 製 品 ・ 乳 等 を 主 原 料 と し た 食 品	402	146	146	-	0.0%	(0)	256	256	-	0.0%	(0)	0
ア イ ス ク リ ー ム 類	1	1	1	-	0.0%	(0)	0	0	-	-	(0)	0
食 肉	1,843	871	871	-	0.0%	(0)	972	972	-	0.0%	(0)	0
食 鳥 肉	360	160	160	-	0.0%	(0)	200	200	-	0.0%	(0)	0
食 肉 製 品	294	110	110	-	0.0%	(0)	184	181	3	1.7%	(3)	2
清 涼 飲 料 水	134	23	23	-	0.0%	(0)	111	109	2	1.8%	(2)	2
生 菓 子	10	1	1	-	0.0%	(0)	9	9	-	0.0%	(0)	0
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	423	7	7	-	0.0%	(0)	416	412	4	1.0%	(3)	4
液 卵	13	0	0	-	-	(0)	13	13	-	0.0%	(0)	0
輸 入 パ ナ ナ ・ 輸 入 か ん き つ 類	302	1	1	-	0.0%	(0)	301	301	-	0.0%	(0)	0
野 菜 ・ 果 実 及 び 茶	486	33	33	-	0.0%	(0)	453	453	-	0.0%	(0)	0
大 豆 及 び 大 豆 加 工 品	37	2	2	-	0.0%	(0)	35	35	-	0.0%	(0)	0
つ け も の	189	57	57	-	0.0%	(0)	132	132	-	0.0%	(0)	0
農 産 物 加 工 品	768	83	83	-	0.0%	(0)	685	683	2	0.3%	(2)	2
冷 凍 食 品	696	158	158	-	0.0%	(0)	538	538	-	0.0%	(0)	0
調 味 料 ・ 香 辛 料	530	161	161	-	0.0%	(0)	369	368	1	0.3%	(1)	1
そ の 他 の 食 品	225	69	69	-	0.0%	(0)	156	156	-	0.0%	(0)	0
食 品 添 加 物	0	0	0	-	-	(0)	0	0	-	-	(0)	0
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち や	112	0	0	-	-	(0)	112	112	-	0.0%	(0)	0

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3-1-23 食品別収去検査結果【O157検査の再掲】

項目 食品名	O157検査結果			
	検体数	判定		
		検出せず	検出	法違反 (再掲)
合計	4,195	4,193	2	(0)
調理パン	263	263	0	()
弁当類	461	461	0	()
サラダ	397	397	0	()
そうざい類	1,128	1,128	0	()
すし種・さしみ	436	436	0	()
魚介類 (上記以外)	34	34	0	()
魚肉ねり製品	28	28	0	()
魚介類加工品	34	34	0	()
豆腐及び同加工品	298	298	0	()
めん類・皮類	75	75	0	()
牛乳・加工乳	5	5	0	()
乳製品・乳等を主 原料とした食品	28	28	0	()
アイスクリーム類	133	133	0	()
食肉	365	363	2	()
食鳥肉	106	106	0	()
食肉製品	59	59	0	()
清涼飲料水	3	3	0	()
生菓子	123	123	0	()
その他の菓子・ 菓子材料	26	26	0	()
液卵	5	5	0	()
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	2	2	0	()
野菜・果実及び茶	87	87	0	()
大豆及び 大豆加工品	1	1	0	()
つけもの	31	31	0	()
農産物加工品	8	8	0	()
冷凍食品	36	36	0	()
調味料・香辛料	9	9	0	()
その他の食品	14	14	0	()
食品添加物	0	0	0	()
器具・容器包装 おもちゃ	0	0	0	()

表3-1-24 食品別収去検査結果〔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 (スクリーニングを除く)							スクリーニング					
			検体数	判定			不良の内訳			検体数	判定		不良の内訳		
				適	不良	(再掲) 法違反	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		607	183	180	3	2	0	3	0	424	359	65	8	64	0
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ	65	23	23	0	0	0	0	0	42	37	5	0	5	0
	ハードアイスタイプ	78	40	39	1	1	0	1	0	38	29	9	3	9	0
	デッシャー等 での小分け品	25	12	12	0	/	0	0	0	13	11	2	0	2	0
アイスマイルク	ソフトクリームタイプ	238	45	44	1	1	0	1	0	193	171	22	2	21	0
	ハードアイスタイプ	23	11	11	0	0	0	0	0	12	9	3	1	2	0
	デッシャー等 での小分け品	25	4	4	0	/	0	0	0	21	15	6	2	6	0
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ	84	22	21	1	0	0	1	0	62	52	10	0	11	0
	ハードアイスタイプ	10	7	7	0	0	0	0	0	3	2	1	0	1	0
	デッシャー等 での小分け品	12	2	2	0	/	0	0	0	10	8	2	0	2	0
氷菓	ハードアイスタイプ	27	14	14	0	0	0	0	0	13	12	1	0	1	0
	デッシャー等 での小分け品	14	3	3	0	/	0	0	0	11	11	0	0	0	0
その他	ソフトクリームタイプ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ハードアイスタイプ	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0
	デッシャー等 での小分け品	4	0	0	0	/	0	0	0	4	0	4	0	4	0

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。

表3-1-25 食品別収去検査結果〔遺伝子組換え食品の再掲〕

項目 食品名	総 検 体 数	定性検査				定量検査					収 去 結 果 不 良 軒 数
		検 体 数	検査結果			検 体 数	検査結果				
			検 出 せ ず	検 出	(再掲) 法違反		検 出 せ ず	5% 以下 の検出	5% を 超 える 検出	(再掲) 法違反	
合 計	109	70	52	18	(0)	39	32	7	0	(0)	0
大 豆	24	5	5	0	()	19	17	2	0	()	
大豆加工品 (豆 腐)	48	37	26	11	()	11	8	3	0	()	
大豆加工品 (そ の 他)	22	15	8	7	()	7	5	2	0	()	
とうもろこし	3	3	3	0	()	0	0	0	0	()	
とうもろこし加工品 (スナック菓子)	0	0	0	0	()	0	0	0	0	()	
とうもろこし加工品 (コーンスターチ)	1	1	1	0	()	0	0	0	0	()	
とうもろこし加工品 (そ の 他)	10	8	8	0	()	2	2	0	0	()	
ばれいしょ加工品 (スナック菓子)	0	0	0	0	()	0	0	0	0	()	
ばれいしょ加工品 (冷 凍 食 品)	0	0	0	0	()	0	0	0	0	()	
ばれいしょ加工品 (そ の 他)	0	0	0	0	()	0	0	0	0	()	
パ パ イ ヤ	1	1	1	0	()	0	0	0	0	()	
パイヤ加工品	0	0	0	0	()	0	0	0	0	()	

表3-1-26 収去検査等により判明した法違反

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11条第2項	アイスクリーム	アイスクリーム	規格違反	大腸菌群陽性	1
		アイスクリーム	アイスマルク	規格違反	大腸菌群陽性	1
		牛乳	低温殺菌牛乳	規格違反	細菌数100,000/ml検出	1
	小 計				3	
化学検査	第10条	菓子	グミキャンディー【輸】	指定外添加物	キノリンイエロー検出	1
		卵加工品	RED EGG		フクシン検出	1
		その他	着色液		フクシン検出	1
	第11条第2項	食肉製品	加熱食肉製品(加熱後包装)	規格違反	亜硝酸根0.12g/kg検出	1
	第19条第2項	魚介類加工品	魚せんべい	添加物表示なし	表示にない着色料(黄5)検出	1
		食肉製品	ポークランチョンミート【輸】		表示にないエリソルビン酸0.43g/kg、0.59g/kg検出	2
		食肉製品	ハム【輸】		表示にない発色剤(亜硝酸)検出	1
		穀類加工品	麩		表示にない着色料(赤2、赤3、赤104)検出	1
		果実加工品	ドライフルーツいちご【輸】		表示にない着色料(赤40)、二酸化硫黄0.04g/kg検出	1
		農産物加工品	塩えんどう		表示にない着色料(黄4)検出	1
		菓子	グミキャンディー【輸】		表示にない着色料(赤40)検出	1
		菓子	プレツェル【輸】		表示にない着色料(黄4、5)検出	1
		菓子	甘夏ゼリー		表示にない着色料(赤3、赤106)検出	1
		菓子	チョコレート		表示にない甘味料(ステビア)検出	1
		菓子パン	メロンパン		表示にない着色料(青1、黄4)検出	1
		清涼飲料水	キウイフルーツジュース【輸】		表示にないアスコルビン酸1.6g/kg、エリソルビン酸0.14g/kg検出	1
		清涼飲料水	ミックスジュース【輸】		表示にない着色料(黄4、黄5)検出	1
		缶詰食品	果実缶詰【輸】		表示にないエリソルビン酸検出	1
		調味料	焼きそばソース		表示にないグリチルリチン酸検出	1
		調味料	辣椒醬【輸】		表示にない安息香酸、ソルビン酸検出	1
		調味料	ゆず		表示にないステビオサイド0.09g/kg、レバウディオサイドA0.03g/kg検出	1
	そうざい	ザーサイ【輸】	表示にないアセスルファミカリウム0.11g/kg検出	1		
	小 計				23	
違反検体総数					26	

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-27 食品別表示検査結果

食品名	給検査品目数	総表示違反品目数	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)																			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)	含む食品検査品目数(再掲)			
				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									
				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	保健機能食品	アレルギー物質	その他						
合計	354,876	1,194	1,173	304	45	23	7	99	59	27	67	151	20	183	57	14	46	39	1	0	3	105	56	21	44,465	159,653		
マーガリン	3,289	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	662	1,609	
酒 精 飲 料	5,901	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,323	1,627	
清 涼 飲 料 水	14,340	15	13	7	0	0	0	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	2,751	5,874	
食 肉 製 品	16,578	29	26	5	1	2	0	1	0	0	3	6	0	1	4	0	1	0	0	0	0	0	2	3	3	2,397	8,938	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	4,854	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	844	2,936	
鯨 肉 ベ ー コ ン 類	694	6	6	2	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112
シアン化合物を含有する豆類	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食 冷 品 凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	6,084	5	5	0	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,053	
	上記以外の冷凍食品	15,038	9	8	1	0	1	0	0	1	0	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	1	2,519	7,830	
放 射 線 照 射 食 品	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品	9,422	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,293	5,197	
鶏 卵	鶏の殻付き卵	5,393	4	4	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1,242	0	
	鶏の液卵	120	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (一 上 に 掲 げ た も の を 除 く)	食 肉	22,923	51	51	22	2	1	0	7	2	0	7	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	
	生 か き	1,838	8	8	2	2	0	0	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	魚 肉 練 り 製 品	9,278	4	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	918	5,076	
	即 席 め ん 類	8,003	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,076	4,769	
	め ん 類 (皮 類 を 含 む)	6,501	11	11	1	0	0	0	2	2	0	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	657	4,001
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	23,138	186	186	91	9	3	1	6	14	3	3	21	2	20	6	0	7	2	0	0	0	0	31	4	0	2,170	12,346
	そ う ざ い	30,700	176	175	48	5	3	0	17	6	2	17	32	0	27	9	0	10	11	0	0	0	0	32	0	1	1,482	18,803
	生 菓 子 類	10,762	71	71	10	0	1	0	1	5	2	2	12	2	14	6	8	1	1	0	0	0	0	19	2	0	438	5,828
	生 食 用 鮮 魚 介 類	22,261	110	110	11	0	1	1	21	5	0	8	11	0	0	0	0	19	13	0	0	0	0	0	22	0	0	0
	ゆ で が に	1,489	3	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ゆ で だ こ	2,415	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
そ の 他 の 加 工 食 品	97,407	386	373	95	6	10	0	43	13	14	29	55	15	37	22	5	4	10	0	0	1	20	18	13	19,655	58,349		
か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	4,555	34	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添 加 物	2,015	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,009	
乳 ・ 乳 製 品	15,845	14	13	7	2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2,958	10,513	
乳・乳製品を主原料とする食品	5,768	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,080	3,783	
ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ	3,706	53	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
大 豆 (枝 豆 及 び 大 豆 も や し を 含 む)	1,937	8	8	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
と う も ろ こ し	1,066	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ば れ い し よ	1,282	5	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
菜 種	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
綿 実	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

表3-1-28 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	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	遺伝子組換え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		20,944	5	11	11,484	6,719	2,759	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		1,937	0	0	466	1,334	140	0
大豆加工品		8,594	2	3	5,343	1,686	1,583	0
とうもろこし		1,066	0	0	159	896	11	0
とうもろこし加工品		3,660	1	8	2,484	719	452	0
ばれいしょ		1,282	0	0	128	1,154	0	0
ばれいしょ加工品		4,218	2	0	2,900	841	479	0
菜種		111	0	0	2	49	60	0
綿実		76	0	0	2	40	34	0

表3-1-29 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	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	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日		その他	
合計		41,655	360	360	16	13	266	0	0	0	0	67	0	
一般監視	生鮮品	水産物	11,614	56	56	6	2	43	/	/	/	/	5	0
		畜産物	10,531	94	94	5	0	73	/	/	/	/	16	0
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	11,619	163	163	4	7	140	/	/	/	/	14	0
	原産地表示の必要な加工食品	5,847	29	29	0	0	1	0	0	0	/	28	0	
	カット野菜・フルーツ	1,493	4	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	
重点監視	水産物	551	14	14	1	0	9	/	/	/	/	4	0	

表3-1-30 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		5,521	27,282	87	222	0
スーパー・ デパート	スーパー・デパート軒数	537	677			
	食肉販売業	479	629	7	11	0
	魚介類販売業	490	637	21	61	0
	食料品等販売業	536	696	13	13	0
	その他	562	657	15	102	0
の 上 販 売 以 外	食肉販売業	436	635	10	10	0
	魚介類販売業	1,537	16,958	16	17	0
	食料品等販売業	980	2,912	0	0	0
	その他	356	2,122	4	7	0
食肉処理業		100	1,974	1	1	0
その他		45	62	0	0	0

表3-1-31 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 (件数)			推奨20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		13,262	21,002	11,402	110	49	2	60	0	3,258
製造業及び加工業	菓子製造業	2,908	3,998	2,594	20	10	0	15	0	777
	そうざい製造業	378	626	331	1	1	0	1	0	154
	めん類製造業	291	396	271	0	0	0	0	0	53
	その他	1,112	1,689	721	19	4	1	3	0	359
飲食店営業	そうざい店	2,423	3,714	2,209	16	5	0	8	0	507
	弁当屋	3,167	4,944	2,810	42	22	1	21	0	783
	その他	2,983	5,635	2,466	12	7	0	12	0	625

表3-1-32 遺伝子組換え食品に係る立入検査結果

業 種	項目	立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品 取扱い軒数	現場で発見した表示違反			行政措置実施軒数	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		3,755	5,474	6	0	0	0	0	0	0	0
製造業及び加工業	豆腐製造業	907	1,317	2	0	0	0	0	0	0	0
	納豆製造業	7	9	0	0	0	0	0	0	0	0
	みそ製造業	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0
	菓子製造業	2,338	3,235	3	0	0	0	0	0	0	0
	その他	500	909	1	0	0	0	0	0	0	0

表3-1-33 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の 取扱い軒数	取扱い種類(軒数)					テンダライズ処理・ 結着処理食肉 取扱軒数	取扱食肉の種類(軒数)				挽肉・挽肉製品 取扱軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)		
					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	両方の処理が されたもの	結着肉	結着肉			始末書等	口頭注意	その他
	合計	10,265	16,941	1,155	391	420	280	266	241	514	116	39	28	444	3,860	632	4	650	8
飲食店営業	焼肉店	1,040	1,324	495	285	263	47	21	189	19	17	0	2	1	68	345	2	368	1
	居酒屋	2,333	2,709	432	91	73	109	198	36	10	0	0	0	10	418	202	2	199	2
	ファミリーレストラン	234	263	2	0	2	0	0	0	17	1	0	0	16	110	0	0	0	0
	その他	2,973	3,838	57	10	15	19	20	3	1	1	0	0	0	649	26	0	28	1
販売業 食肉	スーパー・デパート	1,551	2,344	117	1	53	68	20	9	397	67	33	24	366	1,205	38	0	35	3
	一般店舗	1,742	4,056	44	3	12	31	7	1	69	28	5	2	51	1,311	11	0	11	0
	食肉処理業	386	2,400	8	1	2	6	0	3	1	2	1	0	0	93	10	0	9	1
	その他	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0

表3-1-34 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

項目 業種	監視実施 件数合計	違反件数	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	記章の掲示 なし	許可済標識 基準、衛生基 準違反	衛生管理運営 を徹した件数	衛生注意指導 票交付数
合計	1,100	173	71	33	14	55	1	38
移動販売車	479	58	17	12	2	27	1	17
行商	621	115	54	21	12	28	0	21

表3-1-35 講習会

対象者	項目	回数			参加人数		
		回数	ノロウイルス (再掲) ※2	食育 (再掲) ※3	参加人数	ノロウイルス (再掲) ※2	食育 (再掲) ※3
合計		1,211	967	128	59,074	48,069	7,169
食品関係者 ※1	営業許可新規・更新	124	114	9	2,284	2,121	127
	業態別	624	522	44	33,015	29,382	2,404
	食品衛生責任者	80	67	17	10,498	6,686	2,244
	その他	179	121	12	8,970	6,995	1,344
消費者		144	108	35	3,129	2,454	732
その他		60	35	11	1,178	431	318

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：「ノロウイルス(再掲)」には、ノロウイルスに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲する。

3 ※3：「食育(再掲)」には、食育に関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲する。

表3-1-36 その他保健所の企画による事業

項目		回数	実施軒数	参加者数	主な事業内容
合計		361	7,862	10,366	
一斉監視	縁日祭礼	57	3,971		花火大会、夏祭り等
	夜間・早朝	45	2,029		夜間営業施設一斉監視
	保健所の企画によるもの	195	1,861		業態別・地域別監視等(ピアガーデン、山間地等)
発普事及業啓	街頭相談	19		8,129	街頭相談
	その他	36		2,118	パネル展示、パンフレット配布等
その他の事業		9	1	119	子供教室、食品工場探検等

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-37 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数 合計	細菌検査 小計	スタンプ法		コリテップ		その他
15,917	80,803	79,908	73,775		997		5,136
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		895	523	19	10	12	331

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太枠は成分規格を示す。

項目 対象食品	成 績						
	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ 属菌	腸炎ピブリオ	その他 食中毒起因菌
すし種・刺身	100万/g を超えるもの	3000/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	
加熱済そうざい類 弁当類	10万/g を超えるもの	1000/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	3000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		0157 陽性
調理パン	100万/g を超えるもの	1000/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	1000/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		
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	5万/ml を超えるもの	陽性	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 (たたき等)			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・テンドラ イズ及びタンプリ ング処理された食 肉等	0157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3-1-38 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)				大腸菌		0157	その他		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+))	(-)	適	
合計		134	6	4.5	26	30	22	27	14	12	66	34	12	8	6	123	4	114	7	
パ調理	サンドイッチ	13	0	0.0		5	3	2			7	3	3			13		13		
	その他	4	0	0.0		2	1	1			3		1			4		4		
弁当類	おにぎり	10	1	10.0	1	2	1	2	3	<i>1</i>	8	1			<i>1</i>	10		8		
	その他	6	1	16.7	2		2	1		<i>1</i>	4	2				6		6		
弁当し	いなりすし	3	0	0.0	1	2					1	2				3		3		
	その他	3	0	0.0		1		1		1*1	1	1		1		3		3		
そうざい類	加熱済	煮物	15	0	0.0	5	4	2	3	1		10	4	1			15		14	
		焼き物	7	0	0.0	1	2	2	2			6		1			7		7	
		炒め物	8	1	12.5		1	3	3	1		4	2	1	1		7	<i>1</i>	8	
		揚げ物	5	0	0.0	1	3	1				5					5		5	
	未加熱	サラダ	25	1	4.0		6	3	8	5	3	4	10	4	5	2	24	<i>1</i>	25	
		和え物	12	2	16.7		2	1	3	3	3	1	5	1	1	3	10	<i>2</i>	12	
漬物		9	0	0.0	3		1	1	1	3	6	3				9		3		
菓子		3	0	0.0	2		1				2	1				3		2		
清涼飲料水		7	0	0.0	7														7*2	
農産物加工品		3	0	0.0	3						3					3		1		
その他		1	0	0.0			1				1					1				

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

注2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

注3 未加熱原材料を使用しているため適と判定した。

注4 清涼飲料水の成分規格について検査した。

表3-1-39 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)			0157 (-)	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	< 10	≤ 10 ²		
合計		34	0	0.0	12	5	8	6	3	21	11	2	30	
生菓子	洋生菓子	シュークリーム	4	0	0.0			3	1			2	2	4
		ケーキ	6	0	0.0	3			2	1	5	1		5
		プリン	6	0	0.0	4	1	1			6			6
		その他	3	0	0.0	2		1			2	1		3
	和生菓子	15	0	0.0	3	4	3	3	2	8	7		12	

注1 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-40 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	≤ 10 ⁶	(-)	< 10
豆腐	43	1	2.3	5	12	14	7	4	1	25	18

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

注2 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-41 生食用食肉・挽肉の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		大腸菌		0157 (-)	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)		
合計		43	0	0.0	18	25	43	
生食用	馬肉ロース	1	0	0.0	1		1	
加熱用	牛肉	挽肉	11	0	0.0	6	5	11
		成型肉	11	0	0.0	1	10	11
		その他	1	0	0.0	1		1
	豚肉	挽肉	1	0	0.0		1	1
	牛豚合い	挽肉	5	0	0.0	2	3	5
	鶏肉	挽肉	3	0	0.0	1	2	3
	ハンバーグ	パテ	10	0	0.0	6	4	10

注1 カンピロバクター、サルモネラを検出した検体はなかった。

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 ビブリア 最確数 (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	≤10 ⁴	<3
合計	58	0	0.0	1	5	19	17	14	2	5	27	20	5	1	58
まぐろ	20	0	0.0		2	9	9				10	7	2	1	20
サーモン	9	0	0.0			3	3	2	1		4	3	2		9
かつお	1	0	0.0			1					1				1
いか	9	0	0.0	1	1	2	1	4		3	5	1			9
たこ	2	0	0.0			1		1		1	1				2
ほたて	3	0	0.0		1	1	1				3				3
えび	3	0	0.0			1		1	1		1	2			3
かんぱち	4	0	0.0			1	1	2				4			4
たい	3	0	0.0				1	2			1	1	1		3
あじ	1	0	0.0					1				1			1
すずき	1	0	0.0					1				1			1
あかがい	1	0	0.0		1					1					1
いわし	1	0	0.0				1				1				1

注1 大腸菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-43 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				大腸菌群		
		法 違反 数	法 違反 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	(-)	(+)	
合計	48	2	4.2	26	13	4	3	44	2	
アイス クリーム	ソフト	5	0	0.0	4	1			5	
	ハード	7	1	14.3		3	2	2	6	1
	小分け	2	0	0.0						
アイス ミルク	ソフト	15	1	6.7	11	3		1	14	1
	ハード	1	0	0.0	1				1	
	小分け	2	0	0.0	1		1		2	
ラクト アイス	ソフト	12	0	0.0	9	3			12	
	ハード	1	0	0.0		1			1	
氷 菓	3	0	0.0		2	1			3	

注1 太枠内斜体字 は法違反検体に該当する。

注2 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-44 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、生菓子、めん類・皮類、地域流通食品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料								着色料		漂白剤		酸化防止剤										ブドウ糖・グリコーン		水分含量	その他				
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他※1		キシリトール・アセスルファムK		アスパルテーム		サイクリン酸		ズルチン		クマリン酸		検出数	検出数	アスコルビン酸		エリソルビン酸		EDTA		TBHQ		BHA/BHT		トコフェロール		検出数	検出数	検出数	検出数		
				検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数			検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数	検出数									
合計	145	0	0.0	124	17	121	1	86	3	6	0	8	0	4	0	1	0	91	12	35	0	10	0	6	0	4	0	7	0	12	0	5	1	1	0	1	14
弁当類	1	0	0.0	1		1		1									1																				
そうざい	30	0	0.0	27		27		15								1	15	1	5		3				1		1		2		1				1※2		
洋生菓子	13	0	0.0	13		13		8		1							9	2	4		1		1						1						2※3		
和生菓子	15	0	0.0	15		15		11									11		2																2※4		
菓子	5	0	0.0	4		6		3		1		1					1		1								3		2						2※4		
製菓材料	2	0	0.0	1		2		1		1							2				1							1		1							
めん類・皮類	2	0	0.0														2		2										1					1			
漬物	醤油漬	8	0	0.0	8	5	9		5	1			2		2		7		3																1※3		
	塩漬	4	0	0.0	3	1	4						1				2		1																		
	酢漬	7	0	0.0	7	5	8		7	1	1		2		1		6	5	2		1		1		1												
	その他	3	0	0.0	2				3									2		2																	
魚肉練り製品	1	0	0.0	1		1													1																		
清涼飲料水	8	0	0.0	5	2	6	1	4		1							4	2	2		3		1												5※5		
農産物加工品	13	0	0.0	10		1		9					1				9	1	7																		
調味料	24	0	0.0	21	3	21		13	1								14	1			1		1					1		3	1						
その他	9	0	0.0	6		8		6		1		1		1			6		3		1		1		2		3		4						3※3		

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルについて検査した。

注2 ※2 発色剤について検査した。

注3 ※3 検体により銅、スズ、ヒ素について検査した。

注4 ※4 酸価、過酸化値について検査した。

注5 ※5 清涼飲料水の成分規格について検査した。

表3-1-45 大豆の遺伝子組換え体検査結果

項目		検体数	判定		検出量		
			法違反数	法違反率(%)	5%を超える	5%以下	検出せず
品名							
合計		31	0	0.0	0	2	29
大豆	国産	8	0	0.0			8
	輸入						
	アメリカ	6	0	0.0			6
	カナダ	2	0	0.0		1	1
	アメリカ・カナダ混合	1	0	0.0		1	1
とうもろこし	冷凍食品	3	0	0.0			3
	ポップコーン	7	0	0.0			7
	コーングリッツ	3	0	0.0			3
	コーンフラワー	1	0	0.0			1

表3-1-46 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				内寄生虫用剤 殺虫剤 ^{※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
区分							
合計		12	0	12	0	12	0
食鳥処理業	Aランク	4		4		4	
	Bランク	1		1		1	
	Cランク	7		7		7	

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：オルメトプリム、トリメトプリム、オキシソリン酸、ジクラズリル、ナイルカルバジン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリンを検査した。

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、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表3-1-47 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)				黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		リステリア		カンピロバクター		0157
			< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)
			(-)		(+)		(-)		(+)		(-)		(+)		(-)		(+)		(-)	
合 計		12	4	5	3	1	2	6	3	11	1	8	4 ^{※1}	8	4	8	4	10	2 ^{※2}	12
食鳥処理業	Aランク	4	1	2	1		1	2	1	4		4		3	1	2	2	3	1	4
	Bランク	1		1				1		1			1	1			1	1		1
	Cランク	7	3	2	2	1	1	3	2	6	1	4	3	4	3	6	1	6	1	7

注1 ※1 サルモネラ07群 4検体を検出した。
 注2 ※2 カンピロバクター・ジェジュニ 2検体を検出した。
 注3 O157は検出されなかった。