

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	.....	123
第 1 節	食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	123
第 1	都保健所で実施した監視指導事業の概要	123
第 2	平成 19 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	126
第 3	平成 19 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	139
第 4	平成 19 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	163
第 5	平成 19 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	178
第 6	平成 19 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	200
第 7	食品関係保健所計画事業	216
第 2 節	その他の事業	223
第 1	現場簡易検査	223
第 2	夜間営業等監視事業	223
第 3	臨時営業等監視事業	223

## 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19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19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19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19年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食提供者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○健康食品製造業者の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	4,679
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○業種別重点監視指導</li> <li>○食肉（生食用食肉を含む）等の一斉監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○行商（主に弁当類）の一斉監視指導</li> <li>○衛生講習会等による食品衛生知識の普及啓発</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	19,406
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○ノロウイルス対策（社会福祉施設等の一斉監視指導）</li> <li>○アレルギー物質を含む食品の収去検査</li> <li>○保健機能食品（栄養機能食品）の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業・食品の販売業の一斉監視指導</li> <li>○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</li> <li>○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</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	6,801
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○ノロウイルス対策（社会福祉施設等の一斉監視指導） （生食用かき取扱い業者及び飲食店等の一斉監視指導）</li> <li>○年末年始用食品製造施設等の一斉監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業に対する一斉監視指導</li> <li>○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業の一斉監視指導</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	7,334
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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</li> <li>○ノロウイルス対策（社会福祉施設等の一斉監視指導）</li> <li>○アレルギー物質を含む食品の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導</li> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	3,057

(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。

その他主な 実施内容	危機管理対策（大規模食中毒発生時対応訓練等） ・各業種に対する監視指導 ・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
---------------	--

表 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

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	6,964	1,300	32	2.5	4,177	798	30	3.8	2,787	502	2	0.4
4月～5月	給食施設の一斉監視	1,086	165	-	-	726	121	-	-	360	44	-	-
	食品製造業の一斉監視	94	14	-	-	9	7	-	-	85	7	-	-
	健康食品製造業者の一斉監視	82	10	-	-	1	1	-	-	81	9	-	-
	食鳥肉の一斉監視	159	27	-	-	104	13	-	-	55	14	-	-
	計画事業関連	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計	1,421	216	-	-	840	142	-	-	581	74	-	-
6月～8月 (夏期対策)	調理パン・弁当類	271	48	7	14.6	211	39	7	18.0	60	9	-	-
	サラダ・そうざい類	442	66	3	4.5	310	52	2	3.8	132	14	1	7.1
	生菓子	352	52	2	3.8	161	27	2	7.4	191	25	-	-
	地域流通食品	391	56	-	-	12	3	-	-	379	53	-	-
	食肉	265	44	1	2.3	246	41	1	2.4	19	3	-	-
	すし種・刺身	232	40	2	5.0	232	40	2	5.0	-	-	-	-
	アイスクリーム類	200	40	2	5.0	200	40	2	5.0	-	-	-	-
	豆腐原料大豆	12	12	-	-	-	-	-	-	12	12	-	-
	豆腐	170	34	-	-	170	34	-	-	-	-	-	-
	トウモロコシ加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食鳥肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
計画事業関連	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
小計	2,335	392	17	4.3	1,542	276	16	5.8	793	116	1	0.9	
9月～11月	改善確認が必要な施設の一斉監視	286	61	4	6.6	272	59	4	6.8	14	2	-	-
	食品の販売業の一斉監視	434	83	1	1.2	217	55	1	1.8	217	28	-	-
	保健機能食品の一斉監視	31	21	-	-	-	-	-	-	31	21	-	-
	アレルギー物質を含む食品の収去検査	27	27	-	-	-	-	-	-	27	27	-	-
	食品製造業の一斉監視	12	3	1	33.3	12	3	1	33.3	-	-	-	-
	計画事業関連	145	45	-	-	125	25	-	-	20	20	-	-
小計	935	240	6	2.5	626	142	6	4.2	309	98	-	-	
12月 (歳末一斉)	佃煮・漬物・そうざい	562	83	-	-	238	39	-	-	324	44	-	-
	生菓子	240	50	4	8.0	163	32	4	12.5	77	18	-	-
	生食用かき	14	14	-	-	14	14	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	195	55	3	5.5	120	30	3	10.0	75	25	-	-
	食肉製品	153	38	-	-	71	19	-	-	82	19	-	-
	魚介類加工品・魚卵加工品	77	29	-	-	-	-	-	-	77	29	-	-
	地域流通品	171	28	-	-	-	-	-	-	171	28	-	-
	その他の	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
計画事業関連	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
小計	1,412	297	7	2.4	606	134	7	5.2	806	163	-	-	
1月～3月	改善確認が必要な施設の一斉監視	425	48	2	4.2	323	40	1	2.5	102	8	1	12.5
	アレルギー物質を含む食品の収去検査	4	4	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
	食品製造業の一斉監視	276	77	-	-	136	51	-	-	140	26	-	-
	食鳥肉の一斉監視	156	26	-	-	104	13	-	-	52	13	-	-
	計画事業関連	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小計	861	155	2	1.3	563	104	1	1.0	298	51	1	2.0	

第2 平成19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、食品の調理業、製造業、販売業等2,591軒（延べ4,679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、食鳥処理場等88軒から245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60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業者の食品衛生知識の向上や業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

また、食品製造施設に対して、違反食品や異物混入等の苦情の未然防止を図るため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

この他、食品衛生講習会や各保健所独自の計画による一斉監視指導等を実施し、食品関係者及び消費者の食品衛生知識の向上並びに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、社会福祉施設等）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（飲食店営業を含む）466軒（延べ746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、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（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。

その結果、食品の取扱い等が不良である施設はなかった。

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54軒からそうざい、調味料等165検体を収去し、細菌検査121検体及び化学検査44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332軒（延べ587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、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、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5軒からミネラルウォーター、ビール、氷雪等14検体を収去し、細菌検査7検体及び化学検査7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ほか、表示に問題がある製品も目立つ。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19軒（延べ25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6軒から粉末食品、カプセル状食品等の健康食品10検体を収去し、細菌検査1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。

(4) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-4）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成19年3月23日付18福保健食第3666号「平成19年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場25軒（延べ48軒）について監視指導を実施した。その結果、食肉の取扱い等が不良である施設はなかった。

## イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-12及び表3-1-13）

## (7) 細菌検査結果（表3-1-12）

食肉処理場14軒から食鳥肉27検体を収去し、細菌検査13検体及び抗菌性物質等の化学検査14検体を実施した。その結果、ウェルシュ菌を1検体から検出した。抗菌性物質、内寄生虫用剤及び殺虫剤を検出した検体はなかった。

## (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27,157品目の表示検査を実施し、199品目の表示違反を発見した（違反率0.7%）。このうち、食品衛生法に基づく表示違反率の高い食品は「上記以外の農産物」（4.2%）、「生食用鮮魚介類」（2.1%）、「ばら売りがんきつ類・バナナ」（2.1%）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」（3.4%）、「生食用鮮魚介類」（2.0%）、「食肉」（1.9%）の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」（124件）、「無表示」（21件）、「期限表示」（20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636品目、アレルギー物質を含む食品12,666品目及びJAS法等他法令関連20,866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1,508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 JAS法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-16、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863軒（延べ1,409軒）に立ち入り、6,347品目について表示検査を実施した。その結果、169品目について表示違反を発見した（違反率：2.7%）。違反の内訳は「原産地」（143件）、「無表示」（19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。

## エ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-18）

菓子製造業、そうざい製造業等1,161軒（延べ1,850軒）に立入検査を実施したところ、970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8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、548軒に対して、推奨20品目に関する表示指導を実施した。

## (6) その他

## ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-19）

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63回実施し、2,026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62回、食育に関する内容を盛り込んだものを6回実施し、前者は1,992名、後者は241名が参加した。

## イ 保健所が独自に実施した一斉監視等（表3-1-19）

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33回実施し、延べ1,211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		2,591	4,679	88	60	0	0	0	0	65	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)	139	228	9	-	-	-	-	-	-	-
	給食供給者	学校 (幼稚園を含む)	126	260	45	-	-	-	-	-	-
		社会福祉施設	43	67	-	-	-	-	-	-	-
		その他	158	191	-	-	-	-	-	-	-
食品製造業の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業	8	17	4	-	-	-	-	-	-	
	酒類製造業 (ビール)	1	3	1	-	-	-	-	-	-	
	氷雪製造業	3	4	-	-	-	-	-	-	-	
	食品の冷凍業	3	7	-	-	-	-	-	-	-	
	その他	317	556	-	4	-	-	-	-	4	
健康食品 製造業者の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業	4	6	1	-	-	-	-	-	-	
	粉末食品製造業	12	16	5	-	-	-	-	-	-	
	その他	3	3	-	-	-	-	-	-	-	
食鳥肉の 一斉監視指導	食鳥処理場	25	48	14	-	-	-	-	-	-	
食品関係保健所計画事業		-	-	-	-	-	-	-	-	-	
上記以外の立入検査		1,749	3,273	9	56	-	-	-	-	61	

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		245	158	158	0	0	87	87	0	0
給食供給者（学校給食、保育施設、等）の一斉監視指導		165	121	121	-	-	44	44	-	-
食品製造業の一斉監視指導		14	7	7	-	-	7	7	-	-
健康食品製造業者の一斉監視指導		10	1	1	-	-	9	9	-	-
食鳥肉の一斉監視指導		27	13	13	-	-	14	14	-	-
食品関係保健所計画事業		-	-	-	-	-	-	-	-	-
上記以外の事業		29	16	16	-	-	13	13	-	-

## 【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 O157	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		121	0	-	57	31	15	0	3	0	113	8	0	0	121	0	121	0	121	0	121	0
加熱済そうざい	煮物	32	-	-	18	8	6	-	-	-	29	3	-	-	32	-	32	-	32	-	32	-
	焼物	15	-	-	10	2	3	-	-	-	15	-	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-
	茹で物	3	-	-	1	2	-	-	-	-	3	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-
	揚げ物	11	-	-	9	-	2	-	-	-	10	1	-	-	11	-	11	-	11	-	11	-
	炒め物	15	-	-	10	5	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-
	和え物	10	-	-	-	9	-	-	1	-	8	2	-	-	10	-	10	-	10	-	10	-
未加熱そうざい		15	-	-	4	5	4	-	2	-	13	2	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-
弁当		15	-	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-
その他の菓子類		3	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-
その他の食品		2	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-

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取去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		保存料 <sup>※1</sup>						甘味料						着色料 <sup>※3</sup>		漂白剤 <sup>※4</sup>		その他 <sup>※5</sup>	
		法違反数	法違反率（%）	ソルビン酸				その他		サイクリン酸		スクラール		その他 <sup>※2</sup>		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	44	0	-	41	5			37	1	2	0	1	0	38	2	32	5	15	0	14	0
菓子類	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
魚肉練り製品		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	9	-	-	9	5	0.68	0.3	6	-	2	-	1	-	9	2	9	5	6	-	-	
農産物及び加工品	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-
その他の食品	32	-	-	31	-	-	-	30	1	-	-	-	-	28	-	22	-	7	-	12	-

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、検体によりアスパルテームを検査した。

3 ※3：タール色素を検査した。

4 ※4：二酸化硫黄を検査した。

5 ※5：検体によりトコフェノール、過酸化水素、水分活性及びプロピレングリコールを検査した。

表3-1-8 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査）

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

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。

表3-1-9 食品製造業の一斉監視指導における取去検査結果（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	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	BHT BHA	EDTA	アスコル ビン酸	エリソル ビン酸	適合	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数												
合計	7	0	-	7	0	5	2	2	1	3	0	4	0	0	0	4	4	5	3
清涼飲料水	5	-	-	5	-	5	2	2	1	3	-	2	-	-	-	2	2	5	1※6
酒類	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	2	-	2※6
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪用原水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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ムカリウムを検査した。また、検体によりサイクラミン酸、ズルチンを検査した。

4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

5 ※5 pHを検査した。

6 ※6 pH及びメタノールを検査した。

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 <sup>2</sup>	適合
合計	1	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 <sup>※1</sup>				着色料 <sup>※2</sup>		甘味料 <sup>※3</sup>		漂白剤 <sup>※4</sup>		酸化防止剤				成分規格	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	BHT BHA	TBHQ	アスコル ビン酸	エリソ ルビン酸	適合	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数												
合計	9	0	-	9	0	9	6	6	0	4	1	7	0	0	1	0	0	0	1
清涼飲料水	1	-	-	1	-	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
粉末食品	1	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
農産物加工品	7	-	-	7	-	7	3	5	-	4	1	6	-	-	1	-	-	-	-
食品添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- 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 エトキシキン及び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)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)					黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌 (1gあたり)		リステリア		カンピロバクター ・ジエジニ		カンピロバクター ・コリ		O157	
		< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	13	1	7	5	4	5	2	1	1	13	0	13	0	12	1	13	0	13	0	13	0	13	0
食鳥処理場	Aランク	3	-	2	1	1	1	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-
	Bランク	2	-	2	-	2	-	-	-	2	-	2	-	1	1	2	-	2	-	2	-	2	-
	Cランク	7	1	2	4	-	4	1	1	7	-	7	-	7	-	7	-	7	-	7	-	7	-
	Dランク	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-

表3-1-13 食鳥肉(食鳥処理場)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	13	0	14	0	14	0	
食鳥処理場	Aランク	3	-	4	-	4	-
	Bランク	2	-	2	-	2	-
	Cランク	7	-	7	-	7	-
	Dランク	1	-	1	-	1	-

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、ピリメタミン、オキソリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリル、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファメノメトキシム、スルファジメトキシム、アンプロリウムを検査した。

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3-1-14 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										違反が判明した品目数	除去検査の結果表示	検査品目数(再掲)	保健機能食品	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)	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		27,157	199	0.7	199	21	4	20	15	4	0	0	4	143	0	0	636	12,686	20,866		
マーガリン		255	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	135	197		
酒精飲料		767	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	169	598		
清涼飲料水		1,122	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	119	220	788		
食肉製品		1,021	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	762	734		
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		249	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	129	202		
シアン化合物を含有する豆類		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
食品 冷凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	375	5	1.3	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	59	356		
	上記以外の冷凍食品	1,063	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	460	627		
放射線照射食品		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		781	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	468	579		
鶏の卵	鶏の殻付き卵	456	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	392		
	鶏の液卵	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9		
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	1,524	29	1.9	29	-	-	-	-	-	-	-	-	29	-	-	-	-	1,389		
	生かき	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32		
	魚肉ねり製品	1,064	2	0.2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	672	731		
	即席めん類	846	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	743	610		
	めん類(皮類を含む)	613	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	533	467		
	弁当・調理パン	1,787	18	1.0	18	5	-	9	3	1	-	-	1	6	-	-	-	1,632	1,296		
	そうざい	2,132	14	0.7	14	5	-	-	2	-	-	-	-	7	-	-	-	1,536	1,486		
	生菓子類	1,943	4	0.3	4	-	2	1	1	-	-	-	1	1	-	-	-	989	1,006		
	生食用鮮魚介類	1,137	24	2.1	24	-	1	-	-	-	-	-	-	23	-	-	-	-	1,060		
	ゆでがに	66	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66		
	ゆでだこ	86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81		
	その他の加工食品	5,226	38	0.7	38	9	1	10	9	-	-	-	2	10	-	-	228	2,651	3,779		
かんきつ類・バナナ	316	2	0.6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	298			
添加物	134	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	81		
乳・乳製品	1,958	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	101	1,095	854		
乳・乳製品を主原料とする食品	447	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	65	408	260		
ばら売りかんきつ類・バナナ	241	5	2.1	5	-	-	-	-	-	1	-	-	4	-	-	-	-	229			
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	268	1	0.4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	266			
とうもろこし	145	2	1.4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	146			
ばれいしょ	98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99			
菜種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
綿実	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
上記以外の農産物		881	37	4.2	37	-	-	-	-	-	-	-	37	-	-	-	-	853			
上記以外の水産物		792	15	1.9	15	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	775			
上記以外の畜産物		527	3	0.6	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	520			

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-15 遺伝子組換え食品に係る表示検査（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	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	遺伝子組換え以外の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		1,508	0	0	1,194	223	176	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		267	-	-	222	41	4	-
大豆加工品		490	-	-	412	42	52	-
とうもろこし		143	-	-	117	26	-	-
とうもろこし加工品		237	-	-	189	24	58	-
ばれいしょ		101	-	-	34	67	-	-
ばれいしょ加工品		270	-	-	220	23	67	-
菜種		-	-	-	-	-	-	-
綿実		-	-	-	-	-	-	-

表3-1-16 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	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日		その他
合計		6,347	169	169	19	7	143	0	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	2,108	31	31	-	-	31	/	/	/	/	-	-
	水産物	1,966	54	54	1	1	52	/	/	/	/	-	-
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	1,550	73	73	18	6	49	/	/	/	/	-	-
原産地表示の必要な加工食品		522	11	11	-	-	11	-	-	-	/	-	-
カット野菜・フルーツ		201	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-17 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	
					口頭注意	その他
合 計		863	1,409	24	49	0
スーパー・ デパート	スーパー・デパート軒数	122	210			
	食肉販売業	117	207	-	-	-
	魚介類販売業	120	210	7	7	-
	食料品等販売業	122	210	2	2	-
	その他	69	128	4	7	-
上記以外の販 売業	食肉販売業	86	132	1	6	-
	魚介類販売業	90	146	4	11	-
	食料品等販売業	171	255	2	7	-
	その他	69	96	4	9	-
	食肉処理業	12	15	-	-	-
	その他	7	10	-	-	-

表3-1-18 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	食 品 特 定 原 材 料 を 含 む 軒 数	表 現 場 で 発 見 し た 違 反 た	行 政 措 置 実 施 軒 数	行政措置の内訳(件)			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		1,161	1,850	970	8	3	0	3	0	548
製 造 業 及 び 加 工 業	菓 子 製 造 業	275	430	255	6	2	-	2	-	117
	そ う ざ い 製 造 業	31	43	29	2	1	-	1	-	14
	め ん 類 製 造 業	18	30	18	-	-	-	-	-	4
	粉 末 食 品 製 造 業	11	14	2	-	-	-	-	-	4
	清 涼 飲 料 水 製 造 業	9	16	2	-	-	-	-	-	4
	酒 類 製 造 業	6	9	5	-	-	-	-	-	5
	食 品 の 冷 凍 業	2	6	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	64	108	42	-	-	-	-	-	55
飲 食 店 営 業	そ う ざ い 店	174	259	158	-	-	-	-	-	83
	弁 当 屋	162	269	156	-	-	-	-	-	103
	そ の 他	409	666	303	-	-	-	-	-	159



第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-19 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							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	責任者 食品衛生	その他 ※2	消費者						
合計	63	14	19	13	16	1	0	33	5	28	0	0	
	2,026	153	732	518	612	11	0	1211	420	809	0	0	
西多摩 ※4		10	2	6	1	1	-	-	9	-	9	-	-
		286	13	198	23	52	-	-	214	-	214	-	-
南多摩		7	2	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-
		296	18	-	65	213	-	-	-	-	-	-	-
町田		2	2	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-
		17	17	-	-	-	-	-	111	111	-	-	-
多摩立川		11	3	2	1	4	1	-	16	-	16	-	-
		271	34	40	113	73	11	-	588	-	588	-	-
多摩府中 ※5		13	3	6	2	2	-	-	2	2	-	-	-
		470	34	176	88	172	-	-	262	262	-	-	-
多摩小平		13	2	4	6	1	-	-	-	-	-	-	-
		546	37	221	213	75	-	-	-	-	-	-	-
島 し よ	大島 ※6		4	-	1	-	3	-	-	-	-	-	-
			113	-	97	-	16	-	-	-	-	-	-
	三宅		2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
			11	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-
	八丈		1	-	-	1	-	-	-	5	2	3	-
			16	-	-	16	-	-	-	36	29	7	-
	小笠原		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- 注1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施延軒数を示す。  
 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等も含む。  
 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19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3-1-20及び表3-1-21)

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90,254軒(延べ179,359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。特に今年度は、大手食品メーカーでの回収が相次ぎ、食品関連企業全般に対する都民の不信感が高まったため、毎年夏期に増加する腸炎ピ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、食品製造業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、26,804検体の食品等について収去検査を実施し、672検体の不良食品等を発見した(不良率2.5%)。このうち、20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4,878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) 食品製造業に対する一斉監視指導(表3-1-21)

平成19年1月に大手菓子メーカーが消費期限切れの牛乳などを使って洋菓子を製造していた問題が発覚した。その後、大手菓子メーカー以外の食品メーカーでも製品回収が相次ぎ、食品企業全般に対する都民の不信感が高まった。そこで、菓子製造業をはじめとした食品製造業8,779軒(延べ15,409軒)に立ち入り、「洋生菓子の衛生規範について」(昭和58年3月31日付衛食第54号)及び「広域流通食品に係る衛生管理の徹底について」(平成19年1月31日付食安発第0131002号)等を参考に、チェックリストを用い、製造記録の確認を中心に監視指導を実施した。

## (2) 食品別収去検査結果

## ア 細菌検査結果(表3-1-20、表3-1-22及び表3-1-27)

食品等12,821検体について検査を実施したところ、652検体が不良であった。不良率は5.1%であった。

食品別には、「弁当類」(19.7%)、「サラダ」(15.1%)、「調理パン」(12.9%)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」(アイスマルク)など4検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-27に記載した。

## イ 化学検査結果(表3-1-20、表3-1-22及び表3-1-27)

食品等13,983検体について検査を実施したところ、20検体が不良であった。不良率は0.1%であった。

食品等別には、「生菓子」(0.8%)、「そうざい類」(0.7%)、「その他の菓子・菓子材料」(0.7%)の順に不良率が高かった。このうち、ソルビン酸カリウムの不正使用が判明した「水羊羹」(生菓子)や表示にない着色料を検出した「マスカットゼリー」(生菓子)など16検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-27に記載した。

## ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-20、表3-1-23及び表3-1-27)

総検査検体26,804検体のうち、輸入食品等は8,701検体(32.5%)であった。このうち不良検体は13検体で、不良率は0.1%であった。また、表示にないアスパルテームを検出した酒精飲料など8検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-27に記載した。

## エ 腸管出血性大腸菌0157(以下「0157」という。)の検査結果(表3-1-24)

細菌検査実施検体12,821検体のうち、4,468検体について0157の検査を実施した。このうち、0157を検出した検体はなかった。

## オ アイスクリーム類の細菌検査結果(表3-1-25及び表3-1-27)

アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓など475検体【スクリーニング検査375検体、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く。)100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39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3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3-1-26)

大豆、とうもろこし、パパイヤ（それぞれの加工品含む）及び米加工品69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3-1-21、表3-1-28）

自主回収報告制度において、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90,254軒（延べ179,359軒）に立ち入り、353,003品目について監視指導を行った。その結果、1,532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3-1-28）

食品等353,003品目の表示検査を実施し、1,532品目の表示違反を発見した（違反率0.4%）。このうち、違反率の高い食品は「弁当・調理パン」（1.6%）、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（1.0%）、「酒精飲料」（0.8%）の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」（561件）、「製造者住所不備」（216件）、「期限表示の記載漏れ」（163件）の順が多かった。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42,402品目の保健機能食品、179,220品目の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3-1-30及び表3-1-31）

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4,629軒（延べ33,020軒）に立ち入り、47,225品目について監視指導を行った。その結果、384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3-1-28及び表3-1-32）

179,220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、62件の表示違反を発見した。食品別違反件数は、「弁当・調理パン」（29件）、「その

他の加工品」（15件）、「そうざい」（14件）の順が多かった。

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12,643軒（延べ21,827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、9,732軒で取扱いがあり、31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3-1-29及び表3-1-33）

23,029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3,155軒（延べ4,811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3-1-34）

都内では鶏刺身等の鶏肉料理や牛生レバーの関与が疑われるカンピロバクター食中毒が多発している。そこで、食肉に関わる食中毒を未然に防止するため、飲食店営業及び食肉販売業等9,955軒（延べ16,455軒）に立ち入り、営業者に対して生食用食肉をはじめとする食肉の取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。

その結果、生食用食肉の取扱いは1,587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506軒で、さらに挽肉・挽肉製品の取扱いは3,637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、食品の衛生的取扱が不適切な施設等727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、剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理

※2 タンプリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理

※3 結着処理とは、肉塊又は細切肉を結着材料（でんぷん、たん白等）により密着させる処理

### (5) 行商（主に弁当類）等の一斉監視指導結果（表3-1-35、表3-1-36）

### 第3章 保健所における監視指導事業

近年、都心区を中心にオフィス街等の路上で行商による弁当販売が増加しているが、固定化したワゴン、販売台を使用した販売がみられるほか、直射日光のあたる路上における長時間の販売や、路上で小分け、盛り付けを実施するなど、制度面と衛生面の両面において行商に関する問題が顕在化している。そこで、全都一斉監視事業を実施し、監視指導の徹底を図った。また、食品営業自動車についても一斉監視指導を行った。

行商965件（延べ1,556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416の営業者について、改善報告書等の聴取や関係する自治体に対して情報提供等を行った。

また、営業自動車893件について監視指導を実施した。その結果、131件について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3-1-37）

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1,148回実施し、52,817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916回、食育に関する内容を盛り込んだ講習会は103回実施し、前者は40,779名、後者は4,143名が参加した。

##### イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-39）

15,692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80,595件、化学検査を1,387件実施した。

#### (7) その他（表3-1-38）

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313回実施した。その結果、7,053軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に9,126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3-1-40から表3-1-45）

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」等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」7検体、「そうざい」2検体、「すし・刺身」2検体、「生菓子」2検体、「食肉」1検体の合計15検体であった。

##### イ 化学検査結果（表3-1-46）

化学検査の結果、「そうざい」1検体で表示と異なる着色料が検出され、法違反となった。

##### ウ 大豆及びびとうもろこしの遺伝子組換え体検査結果（表3-1-47）

大豆12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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-20 平成19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18年度 全 都		
		全 都	特別区	都 保 健 所					
立 入 軒 数		90,254	72,398	11,301	3,980	2,575	98,849		
立 入 延 軒 数		179,359	95,809	19,406	25,125	39,019	175,840		
行政措置実施軒数		4,878	4,093	235	135	415	4,276		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	1	1	0	0	7		
		販売禁止	1	1	0	0	2		
		その他	1	1	0	0	3		
	処分の措置以外	始末書等	312	300	10	0	2	348	
		口頭注意	4,982	4,095	219	175	493	4,244	
		その他	179	146	6	22	5	148	
収 去 軒 数		5,460	4,765	220	391	415	6,005		
不良のあった軒数		578	546	16	11	5	628		
収 去 検 査 結 果	合 計	総検体数	26,804	7,711	418	17,536	1,139	27,524	
		判定	不良	672	637	17	13	5	726
			不良率 (%)	2.5%	8.3%	4.1%	0.1%	0.4%	2.6%
	細菌検査	検体数	12,821	6,334	292	5,746	449	14,483	
		判定	不良	652	630	16	2	4	700
			不良率 (%)	5.1%	9.9%	5.5%	0.0%	0.9%	4.8%
	化学検査	検体数	13,983	1,377	126	11,790	690	13,041	
		判定	不良	20	7	1	11	1	26
			不良率 (%)	0.1%	0.5%	0.8%	0.1%	0.1%	0.2%
	(再掲) 輸入食品	検体数	8,701	315	33	8,158	195	7,535	
		判定	不良	13	2	1	9	1	16
			不良率 (%)	0.1%	0.6%	3.0%	0.1%	0.5%	0.2%
表示検査結果		品目数	353,003	143,306	44,022	122,845	42,830	354,876	
		不良	1,531	856	155	326	194	1,194	
		不良率 (%)	0.4%	0.6%	0.4%	0.3%	0.5%	0.3%	
現場簡易検査		実施軒数	15,692	11,396	4,047	56	193	15,917	
		検査件数	81,982	51,220	24,640	2,830	2,492	80,803	
衛生講習会		実施回数	1,147	884	182	13	69	1,211	
		受講者数	52,817	40,338	8,287	1,204	2,988	59,074	

表3-1-21 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 (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	取扱い 食品の	その他					
合 計		90,254	179,359	5,460	4,878	1	1	1	312	4,982	179	764	608	454	2,021	432	7	1,234	969		
製造業	めん類製造業	1	343	531	134	18	-	-	-	1	12	5	2	3	2	9	1	-	3	2	
	魚肉ねり製品製造業	2	87	194	5	3	-	-	-	-	3	-	1	-	-	3	-	-	-	-	
	豆腐製造業	3	952	1,572	315	58	-	-	-	12	48	2	4	16	19	17	8	1	7	4	
	清涼飲料水製造業	4	45	77	13	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	
	菓子（パンを含む）製造業	5	3,591	5,087	95	140	1	-	-	9	127	5	10	19	13	53	-	-	43	23	
	そうざい製造業	6	542	888	100	34	-	-	-	5	30	5	5	5	4	14	-	-	10	6	
	アイスクリーム類製造業	7	1,052	1,599	313	38	-	-	-	12	21	7	1	3	6	20	2	3	1	8	
	食肉製品製造業	8	107	181	10	2	-	-	-	-	2	-	-	1	-	1	-	-	1	-	
	食肉処理業	9	463	2,525	38	31	-	-	-	2	37	1	5	12	7	10	3	-	9	2	
	食鳥処理場	10	203	415	24	3	-	-	-	-	3	-	-	2	-	1	-	-	-	-	
	液卵製造業	11	6	13	2	1	-	-	-	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	
	その他の要許可製造業等	12	882	1,705	96	36	-	-	-	5	52	1	7	6	4	39	-	-	4	4	
	許可を要しない製造業等	13	506	622	13	8	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	1	-	7	-	
販売業	食肉販売業	14	4,980	8,458	260	136	-	-	-	2	144	7	14	14	8	53	8	-	53	17	
	乳類販売業	15	5,044	8,087	42	37	-	-	-	-	37	-	7	3	2	25	-	-	1	5	
	魚介類販売業	16	6,040	32,615	357	376	-	-	-	18	402	3	23	19	34	265	23	1	118	10	
	食料品等販売業	17	7,089	16,517	227	438	-	-	-	20	503	5	62	17	2	147	12	1	375	25	
	その他の要許可販売業	18	894	2,916	74	396	-	-	-	2	581	42	46	20	45	22	92	-	242	293	
許可を要しない販売業	19	14,667	32,037	222	266	-	1	-	3	264	27	4	4	25	33	30	-	220	66		
調理営業	飲食店営業	すし屋	20	3,207	4,824	277	175	-	-	-	22	160	10	20	35	17	103	18	-	-	28
		仕出し屋	21	1,121	1,940	365	102	-	-	-	20	79	8	11	18	17	63	9	-	-	17
		弁当屋	22	3,870	6,239	922	289	-	-	-	53	220	19	22	29	30	144	18	-	63	37
		集団給食	23	1,851	2,865	237	169	-	-	-	2	167	4	15	50	18	101	10	-	1	11
		そうざい	24	3,470	5,298	291	166	-	-	-	20	137	11	10	22	3	83	-	-	47	18
		そば屋	25	1,626	2,238	-	43	-	-	-	2	42	-	4	13	6	20	2	-	-	1
		旅館・ホテル	26	808	1,170	30	17	-	-	-	4	13	-	2	6	2	2	1	-	-	4
		一般・民生食堂	27	18,372	26,044	248	1,374	-	-	-	87	1,358	14	362	194	124	649	135	1	25	188
	上記を除く 飲食店営業	28	3,416	4,661	38	331	-	-	-	6	338	3	70	29	6	70	21	-	4	180	
	喫茶店営業	29	1,987	3,306	3	17	-	-	-	4	13	-	7	3	3	4	-	-	-	5	
	給食供給者	30	3,033	4,735	709	173	-	-	1	-	179	-	48	64	57	70	38	-	-	15	

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-22 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	26,804	12,821	12,169	652	5.1%	( 4 )	13,983	13,963	20	0.1%	( 16 )	578
調理パン	430	410	357	53	12.9%	( - )	20	20	-	-	( - )	51
弁当類	1,082	1,005	807	198	19.7%	( - )	77	77	-	-	( - )	146
サラダ	596	535	454	81	15.1%	( - )	61	61	-	-	( - )	74
そうざい類	2,564	2,181	2,026	135	6.2%	( - )	403	400	3	0.7%	( 3 )	130
すし種・さしみ	1,106	1,027	956	71	6.9%	( - )	79	79	-	-	( - )	64
魚介類 (上記以外)	943	617	616	1	0.2%	( 1 )	328	328	-	-	( - )	1
魚肉ねり製品	559	249	248	1	0.4%	( - )	308	308	-	-	( - )	1
魚介類加工品	667	126	123	3	2.4%	( - )	541	539	2	0.4%	( - )	4
豆腐及び同加工品	378	364	336	28	7.7%	( - )	14	14	-	-	( - )	25
めん類・皮類	315	123	114	9	7.3%	( - )	192	192	-	-	( - )	8
牛乳・加工乳	323	116	116	-	-	( - )	207	207	-	-	( - )	-
乳製品・乳等を主 原料とした食品	1,021	337	337	-	-	( - )	684	684	-	-	( - )	-
アイスクリーム類	672	464	427	37	8.0%	( 3 )	208	208	-	-	( - )	33
食肉	1,467	710	697	13	1.8%	( - )	757	756	1	0.1%	( 1 )	13
食鳥肉	1,692	820	816	4	0.5%	( - )	872	872	-	-	( - )	4
食肉製品	1,303	550	549	1	0.2%	( - )	753	752	1	0.1%	( 1 )	2
清涼飲料水	803	185	185	-	-	( - )	618	618	-	-	( - )	-
生菓子	603	247	233	14	5.7%	( - )	356	353	3	0.8%	( 2 )	10
その他の菓子・ 菓子材料	1,032	277	277	-	-	( - )	755	750	5	0.7%	( 4 )	3
液卵	3	3	3	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	417	-	-	-	-	( - )	417	417	-	-	( - )	-
野菜・果実及び茶	1,494	135	135	-	-	( - )	1,359	1,358	1	0.1%	( 1 )	1
大豆及び 大豆加工品	37	7	7	-	-	( - )	30	30	-	-	( - )	-
つけもの	1,160	347	344	3	0.9%	( - )	813	812	1	0.1%	( 1 )	4
農産物加工品	1,659	345	345	-	-	( - )	1,314	1,313	1	0.1%	( 1 )	1
冷凍食品	1,274	500	500	-	-	( - )	774	774	-	-	( - )	-
調味料・香辛料	858	353	353	-	-	( - )	505	505	-	-	( - )	-
その他の食品	2,138	808	808	-	-	( - )	1,330	1,328	2	0.2%	( 2 )	2
食品添加物	13	-	-	-	-	( - )	13	13	-	-	( - )	-
器具・容器包装 おもちゃ	195	-	-	-	-	( - )	195	195	-	-	( - )	-

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【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	8701	2021	2016	5	0.2%	( 0 )	6680	6672	8	0.1%	( 8 )	11
調理パン	-	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
弁当類	28	-	-	-	-	( - )	28	28	-	-	( - )	-
サラダ	-	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
そうざい類	37	11	11	-	-	( - )	26	26	-	-	( - )	-
すし種・さしみ	89	51	49	2	3.9%	( - )	38	38	-	-	( - )	2
魚介類 (上記以外)	293	121	121	-	-	( - )	172	172	-	-	( - )	-
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
魚介類加工品	380	47	47	-	-	( - )	333	333	-	-	( - )	-
豆腐及び同加工品	-	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
めん類・皮類	37	10	10	-	-	( - )	27	27	-	-	( - )	-
牛乳・加工乳	-	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
乳製品・乳等を主 原料とした食品	379	140	140	-	-	( - )	239	239	-	-	( - )	-
アイスクリーム類	16	2	2	-	-	( - )	14	14	-	-	( - )	-
食肉	646	186	184	2	1.1%	( - )	460	460	-	-	( - )	2
食鳥肉	576	177	177	-	-	( - )	399	399	-	-	( - )	-
食肉製品	182	69	69	-	-	( - )	113	113	-	-	( - )	-
清涼飲料水	92	14	14	-	-	( - )	78	78	-	-	( - )	-
生菓子	59	12	12	-	-	( - )	47	47	-	-	( - )	-
その他の菓子・ 菓子材料	511	115	115	-	-	( - )	396	393	3	0.8%	( 3 )	1
液卵	-	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	417	-	-	-	-	( - )	417	417	-	-	( - )	-
野菜・果実及び茶	768	41	41	-	-	( - )	727	726	1	0.1%	( 1 )	1
大豆及び 大豆加工品	13	-	-	-	-	( - )	13	13	-	-	( - )	-
つけもの	671	193	192	1	0.5%	( - )	478	477	1	0.2%	( 1 )	2
農産物加工品	1452	301	301	-	-	( - )	1151	1150	1	0.1%	( 1 )	1
冷凍食品	700	261	261	-	-	( - )	439	439	-	-	( - )	-
調味料・香辛料	620	228	228	-	-	( - )	392	392	-	-	( - )	-
その他の食品	551	42	42	-	-	( - )	509	507	2	0.4%	( 2 )	2
食品添加物	1	-	-	-	-	( - )	1	1	-	-	( - )	-
器具・容器包装 おもちゃ	183	-	-	-	-	( - )	183	183	-	-	( - )	-

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3-1-24 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	4,468	4,468	0	( 0 )
調理パン	368	368	-	( - )
弁当類	681	681	-	( - )
サラダ	415	415	-	( - )
そうざい類	999	999	-	( - )
すし種・さしみ	381	381	-	( - )
魚介類 (上記以外)	43	43	-	( - )
魚肉ねり製品	31	31	-	( - )
魚介類加工品	44	44	-	( - )
豆腐及び同加工品	292	292	-	( - )
めん類・皮類	91	91	-	( - )
牛乳・加工乳	4	4	-	( - )
乳製品・乳等を主 原料とした食品	32	32	-	( - )
アイスクリーム類	136	136	-	( - )
食肉	375	375	-	( - )
食鳥肉	148	148	-	( - )
食肉製品	71	71	-	( - )
清涼飲料水	3	3	-	( - )
生菓子	113	113	-	( - )
その他の菓子・ 菓子材料	36	36	-	( - )
液卵	1	1	-	( - )
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	-	-	-	( - )
野菜・果実及び茶	58	58	-	( - )
大豆及び 大豆加工品	-	-	-	( - )
つけもの	64	64	-	( - )
農産物加工品	18	18	-	( - )
冷凍食品	43	43	-	( - )
調味料・香辛料	9	9	-	( - )
その他の食品	12	12	-	( - )
食品添加物	-	-	-	( - )
器具・容器包装 おもちゃ	-	-	-	( - )

表3-1-25 食品別取去検査結果〔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		475	100	97	3	3	1	2	0	375	336	39	4	37	1
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ	52	5	5	-	-	-	-	-	47	45	2	-	2	-
	ハードアイスタイプ	44	11	11	-	-	-	-	-	33	29	4	-	4	-
	デッシャー等 での小分け品	14	-	-	-	/	-	-	-	14	11	3	-	3	-
アイスマイルク	ソフトクリームタイプ	193	44	43	1	1	1	-	-	149	135	14	-	14	-
	ハードアイスタイプ	14	8	6	2	2	-	2	-	6	6	-	-	-	-
	デッシャー等 での小分け品	30	6	6	-	/	-	-	-	24	17	7	3	6	-
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ	63	12	12	-	-	-	-	-	51	46	5	1	4	1
	ハードアイスタイプ	11	8	8	-	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-
	デッシャー等 での小分け品	15	-	-	-	/	-	-	-	15	12	3	-	3	-
氷菓	ハードアイスタイプ	20	5	5	-	-	-	-	-	15	15	-	-	-	-
	デッシャー等 での小分け品	12	-	-	-	/	-	-	-	12	11	1	-	1	-
その他	ソフトクリームタイプ	5	1	1	-	-	-	-	-	4	4	-	-	-	-
	ハードアイスタイプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	デッシャー等 での小分け品	2	-	-	-	/	-	-	-	2	2	-	-	-	-

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3-1-26 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	69	44	36	8	( 0 )	25	19	6	0	( 0 )	0
大豆	21	4	4		( - )	17	15	2	-	( - )	-
大豆加工品 (豆腐)	9	7	5	2	( - )	2	2	-	-	( - )	-
大豆加工品 (その他)	24	18	12	6	( - )	6	2	4	-	( - )	-
とうもろこし	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
とうもろこし加工品 (スナック菓子)	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
とうもろこし加工品 (コーンスターチ)	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
とうもろこし加工品 (その他)	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
ばれいしょ加工品 (スナック菓子)	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
ばれいしょ加工品 (冷凍食品)	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
ばれいしょ加工品 (その他)	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
パパイヤ	6	6	6	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
パパイヤ加工品	-	-	-	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-
米加工品	9	9	9	-	( - )	-	-	-	-	( - )	-

表3-1-27 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	アイスクリーム類	アイスマイルク	規格違反	大腸菌群陽性	2
		アイスクリーム類	アイスマイルク	規格違反	細菌数 $7.0 \times 10^4$	1
		生食用かき	天然岩かき	規格違反	E.coli 最確数 100g 当たり 330 検出	1
	小 計					4
化学検査	第11条第2項	生菓子	水羊羹	不正使用	ソルビン酸カリウムの不正使用	1
	第19条第2項	生菓子	マスカットゼリー	添加物表示なし	表示にない着色料（黄色4号、青色1号）検出	1
		菓子	キャンディー【輸】		表示にない食用赤色40号及び食用青色2号検出 アレルギー表示「乳」の表示欠落	3
		菓子	ビスケット		表示にないクチナシ黄色素、ビートレッドを検出	1
		そう菜	焼きねぎ味噌		ソルビン酸を 0.29 検出	1
		食肉製品	チキンハム		表示にないエリソルビン酸が検出	1
		食肉	牛ハラミスライス		表示にないアスコルビン酸が検出 アレルギー物質「乳」の表示欠落	1
		惣菜半製品	串		表示にない着色料（青色1号、黄色4号）検出	1
		かんきつ類	ネーブルオレンジ【輸】		表示にないチアベンダゾール（TBZ）検出	1
		酒精飲料	その他の醸造酒類【輸】		表示にないアスパルテームを検出	1
		酒精飲料	マッコリ【輸】		表示にないアスパルテームを検出	1
		農産物加工品	ビール製造用麦芽【輸】		二酸化硫黄 0.038g/kg 検出	1
		農産物加工品	紅白はじかみ【輸】		表示にないステビオサイド、レバウディオサイドAを検出	1
		海産物加工品	しょうゆ漬		表示にない着色料（青色1号）検出	1
小 計					16	
違反検体総数						20

注 【輸】は輸入食品を示す

第3章 保健所における監視指導事業

食品名	検査項目数	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	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		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	記載漏れ	誤記等記載不十分	記載漏れ	誤記等記載不十分	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	353,003	1,532	1,517	561	36	40	17	163	102	17	61	216	25	113	61	7	43	17	3	-	-	62	88	15	42,402	179,220			
マーガリン	3,378	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	770	1,771			
酒 精 飲 料	6,810	53	51	50	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	911	1,918		
清 涼 飲 料 水	13,562	4	4	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,471	5,667			
食 肉 製 品	17,255	19	18	11	-	1	-	-	-	-	-	-	3	1	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	3,422	12,426		
食肉ハム・魚肉ソーセージ類	4,635	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	990	3,275		
鯨肉ベーコン類	581	4	4	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	161		
シアン化合物を含有する豆類	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
食品 冷凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	8,260	9	9	5	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,181		
	上記以外の冷凍食品	16,508	106	106	95	-	-	-	8	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3,783	9,658		
放射線照射食品	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
容器包装加熱加圧加熱殺菌食品	10,994	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3,223	7,231		
鶏卵	鶏の殻付き卵	4,726	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	534	-		
	鶏の液卵	225	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
容器包装に入れられた食品(上に掲げられたものを除く)で右に掲げたものに掲げ	食 肉 類	23,652	87	86	8	10	3	-	1	2	10	8	8	1	1	-	-	6	-	-	-	-	-	-	2	31	1		
	生 か き	2,991	18	18	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-		
	魚肉練り製品	10,556	11	11	9	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-		
	即席めん類	7,452	16	16	1	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	979	7,707	
	めん類(皮類を含む)	6,707	32	32	2	1	-	-	1	1	1	-	26	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	792	4,856	
	弁当・調理パン	22,635	367	367	191	14	5	-	18	38	-	15	56	2	23	5	-	12	8	-	-	-	29	3	-	1,025	14,180		
	そうざい	30,574	184	182	32	4	5	2	10	10	-	6	56	2	20	15	6	1	3	1	-	-	14	3	2	1,969	22,368		
	生菓子類	10,877	41	40	22	1	-	-	5	2	-	4	3	1	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	411	7,210
	生食用鮮魚介類	24,018	129	129	28	4	6	-	35	11	-	4	7	1	5	1	-	6	-	-	-	-	-	-	-	32	-		
	ゆでがに	1,784	4	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ゆでだこ	2,508	7	7	2	-	-	-	3	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の加工食品	86,399	381	374	83	2	20	-	73	36	5	22	57	14	11	33	1	17	5	-	-	-	15	12	7	17,050	59,039			
かんきつ類・バナナ	5,061	13	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-		
添 加 物	2,796	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,287		
乳・乳製品	13,797	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,200	10,142		
乳・乳製品を主原料とする食品	5,892	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	926	4,211		
ばら売りかんきつ類・バナナ	3,848	40	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	1,890	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
とうもろこし	1,083	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ば れ い し ょ	1,450	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
菜 種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
綿	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

表3-1-29 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	原材料名以外のところで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		23,029	4	6	10,743	7,525	4,761	—
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		1,888	—	—	425	1,342	121	—
大豆加工品		11,172	3	5	5,849	2,242	3,073	—
とうもろこし		1,088	—	—	97	973	15	—
とうもろこし加工品		3,806	—	1	2,073	973	759	—
ばれいしょ		1,439	—	—	111	1,322	5	—
ばれいしょ加工品		3,585	—	—	2,174	637	788	—
菜種		5	—	—	5	—	—	—
綿実		—	—	—	—	—	—	—
米加工品		46	1	—	9	36	—	—

表3-1-30 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								※1 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		47,225	384	384	16	37	303	3	—	—	—	36	—	
一般監視	生鮮品	水産物	13,256	76	76	5	6	41	/	/	/	/	25	—
		畜産物	11,532	43	43	—	2	39	/	/	/	/	4	—
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	13,909	243	243	8	28	208	/	/	/	/	7	—
	原産地表示の必要な加工食品	6,312	13	13	3	1	6	3	—	—	/	—	—	
	カット野菜・フルーツ	1,826	3	3	—	—	3	—	—	—	—	—	—	
重点監視	水産物	390	6	6	—	—	6	/	/	/	/	—	—	

※1 例：農薬や合成抗菌剤などを食品衛生法の基準内で検出した有機農産物及び有機畜産物など

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-31 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		4,629	33,020	107	258	7
スーパー・ デパート	スーパー・デパート軒数	434	716	/	/	/
	食肉販売業	374	621	13	11	5
	魚介類販売業	367	620	15	37	1
	食料品等販売業	421	678	14	40	1
	その他	392	620	34	136	—
上記以外 の販売業	食肉販売業	354	627	7	7	—
	魚介類販売業	1,414	21,399	9	9	—
	食料品等販売業	759	3,692	8	8	—
	その他	411	2,686	4	6	—
食肉処理業		116	2,050	2	3	—
その他		21	27	1	1	—

表3-1-32 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		12,643	21,827	9,732	31	26	—	31	1	3,124
製造業及び加工業	菓子製造業	2,736	3,864	2,214	7	6	—	8	—	719
	そうざい製造業	426	717	291	1	1	—	1	—	93
	めん類製造業	303	480	282	—	—	—	—	—	56
	そ の 他	831	1,289	613	2	2	—	1	1	132
飲食店営業	そうざい店	2,576	4,232	2,130	11	10	—	12	—	817
	弁 当 屋	2,937	4,798	2,431	10	7	—	9	—	713
	そ の 他	2,834	6,447	1,771	—	—	—	—	—	594

※ 特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表3-1-33 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		3,155	4,811	81	—	—	—	—	—	—	—
製造業及び加工業	豆腐製造業	788	1,278	18	—	—	—	—	—	—	—
	納豆製造業	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—
	みそ製造業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	菓子製造業	1,944	2,797	27	—	—	—	—	—	—	—
	そ の 他	422	734	36	—	—	—	—	—	—	—



第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-34 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	取 扱 い 食 用 食 肉 の 軒 数	取扱い種類(軒数)					タン ド ラ イ ズ 処 理 食 肉 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 ド ラ イ ズ 処 理 の み	タ ン ド ラ イ ズ 処 理 の み と あ ら わ い た も の	結 着 肉	両 方 の 処 理 が さ れ た も の			始 末 書 等	口 頭 注 意	そ の 他
	合 計	9,956	16,455	1,567	668	521	327	372	322	606	121	29	26	394	3,637	727	8	759	2
飲食店営業	焼 肉 店	1,066	1,431	633	376	294	26	14	209	13	9	1	3	—	59	319	1	340	—
	居 酒 屋	2,787	3,318	633	156	105	170	251	67	18	5	—	1	12	438	295	4	289	—
	ファミリーレストラン	178	212	—	—	—	—	—	—	7	—	—	—	7	93	—	—	—	—
	そ の 他	2,347	3,171	56	3	25	9	25	6	6	2	—	2	2	610	38	1	37	—
販売業	スーパー・デパート	1,472	2,241	161	23	67	86	59	22	396	66	19	12	350	1,202	34	—	33	—
	一 般 店 舗	1,660	3,569	73	11	25	36	19	11	46	24	1	7	16	1,200	33	—	46	—
	食 肉 処 理 業	418	2,475	9	1	5	—	2	5	18	12	5	—	6	120	7	—	10	2
	そ の 他	28	38	2	—	—	—	2	2	4	3	3	—	1	15	1	—	2	—

表3-1-35 行商（主に弁当類）の一斉監視指導

業種	項目	監 視 し た 行 商 者 数	延 監 視 し た 行 商 者 数	指 導 し た 行 商 者 数	指導内容 (件数)							行 政 措 置 実 施 者 数	行政措置等の内訳 (件数)				収 去 検 査 不 適 数
					鑑 札 交 付 な し	鑑 札 ・ 記 章	運 搬 容 器	調 理 加 工 行 為	固 定 販 売	表 示	そ の 他		始 末 書 等	口 頭 注 意	他 自 治 体 へ の 情 報 提 供	そ の 他	
	合 計	965	1,556	416	162	88	109	17	157	211	105	405	2	588	69	3	61
行商	弁 当 類	783	1,226	403	153	85	109	17	156	210	105	393	2	575	69	3	61
	そ う 菜 類	44	50	6	5	1	—	—	—	—	—	5	—	6	—	—	—
	菓 子	28	54	3	1	1	—	—	—	1	—	3	—	3	—	—	—
	アイスクリーム類	6	6	2	2	—	—	—	—	—	—	2	—	2	—	—	—
	魚介類及びその加工品	66	171	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—
	豆 腐 及 び そ の 加 工 品	37	44	1	1	—	—	—	1	—	—	1	—	1	—	—	—
	ゆ で め ん 類	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
そ の 他	3	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

表3-1-36 食品営業自動車の一斉監視指導

		業態	営業 自動車
監視実施件数合計			893
違反小計			131
違反内容	無許可		41
	営業許可書（証）		18
	許可済標識の掲示なし		11
	衛生管理運営基準		65
措置	改善勧告書等を徴した件数		—
	衛生注意指導票交付数		9

表3-1-37 講習会

対象者		回数			参加人数		
		回数	ノウイクス (再掲)	食育 (再掲)	参加人数	ノウイクス (再掲)	食育 (再掲)
合 計		1,148	916	103	52,817	40,779	4,143
食品関係者*1	営業許可新規・更新	101	71	6	1,354	959	72
	業 態 別	565	470	25	29,394	24,653	1,362
	食品衛生責任者	70	64	5	7,386	4,849	932
	そ の 他	172	123	1	8,854	5,810	101
消 費 者		175	135	48	4,380	3,202	1,128
そ の 他		65	53	18	1,449	1,306	548

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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-38 その他保健所の企画による事業

		回数	実施軒数	参加者数	主な事業内容
合計		313	7,053	9,126	
一斉監視	縁日祭礼	38	3,002		花火大会、夏祭り等
	夜間・早朝	29	1,900		夜間営業施設一斉監視
	保健所の企画によるもの	203	2,146		業態別・地域別監視等(ビアガーデン、山間地等)
発普 事及 業啓	街頭相談	11		3,532	街頭相談
	その他	28		5,086	パネル展示、パンフレット配布等
その他の事業		4	5	508	子供教室、食品工場探検等

表3-1-39 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
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	
15,692	81,982	80,595	72,623		978		6,994
		化学検査 小計					その他
		1,387	959	36	332	7	53

【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

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-40 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	黄色ブドウ球菌		その他			
			不良数	(不良率 (%))	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	≤ 10 <sup>8</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)	(-)	(+)	適	
合計		94	9	9.6	17	21	18	18	8	9	2	1	55	18	9	6	3	2	70	1	85	87	1	2	
パ 調 理	サンドイッチ	8	—	—	—	2	1	2	1	2	—	—	3	3	1	1	—	—	7	—	8	8	—	—	
	その他	4	—	—	1	1	2	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	3	—	3	4	—	—	
弁 当 類	おにぎり	3	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	2	1	—	—	—	—	1	—	3	3	—	—	
	その他	16	5	31.3	2	2	1	4	2	4	1	—	7	2	2	3	2	—	10	1	16	15	1	—	
弁 当 し	いなりすし	3	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	3	—	3	3	—	—	
	その他	5	2	40.0	—	1	1	1	—	1	1	—	3	1	—	—	1	—	3	—	5	5	—	—	
そ う ざ い 類	加 熱 済	煮物	14	1	7.1	8	4	1	—	—	—	—	1	12	1	—	—	—	1	11	—	9	14	—	—
		焼き物	5	—	—	1	1	1	1	1	—	—	—	4	—	1	—	—	—	3	—	5	—	—	—
		炒め物	9	—	—	—	4	4	1	—	—	—	—	4	4	1	—	—	—	9	—	9	9	—	—
		揚げ物	6	—	—	3	2	1	—	—	—	—	—	5	1	—	—	—	—	5	—	6	6	—	—
		その他	2	1	50.0	—	—	—	—	1	1	—	—	1	—	1	—	—	—	2	—	1	2	—	—
	未 加 熱	サラダ	13	—	—	—	3	2	6	2	—	—	—	7	3	2	1	—	—	10	—	13	13	—	—
	和え物	3	—	—	—	—	2	—	1	—	—	—	1	1	—	1	—	—	3	—	3	3	—	—	
清涼飲料水		1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1※1	
農産物加工品		1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	1	—	—	
魚介類加工品		1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1※2	

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

注2 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 ※1 清涼飲料水の成分規格について検査した。

注4 ※2 魚肉練り製品の成分規格について検査した。

表3-1-41 生菓子の細菌検査結果

項目		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)			黄色ブドウ球菌			
			不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	
品名																		
合計		27	2	7.4	8	7	6	3	2	-	1	17	9	-	1	26	1	
生菓子	洋生菓子	シュークリーム	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	2	-	
		ケーキ	9	1	11.1	1	2	3	2	1	-	-	4	4	-	1	8	1
		プリン	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
		その他	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	2	1	-	-	3	-
	和生菓子	11	1	9.1	5	4	-	-	1	-	1	9	2	-	-	11	-	

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

注2 大腸菌、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-42 豆腐の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)			
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	
品名												
豆腐	34	-	-	3	9	8	7	7	24	5	5	

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3-1-43 食肉 (生食用食肉を含む)・挽肉の細菌検査結果

項目		検体数	判定		大腸菌		
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)	
品名							
合計		41	1	-	15	26	
生食用	馬肉ロース	3	1	33.3	2	1	
加熱用	牛肉	挽肉	15	-	-	5	10
		成型肉	4	-	-	1	3
		その他	4	-	-	2	2
	豚肉	挽肉	3	-	-	-	3
	牛豚合い	挽肉	5	-	-	3	2
	鶏肉	挽肉	1	-	-	-	1
	シカ	肉	1	-	-	1	-
	ハンバーグ	パテ	5	-	-	1	4

注1 カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157を検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-44 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)				大腸菌		腸炎 ビブリア 最確数 (1g当た	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	(-)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	(-)		(+)
合計	40	2	5	-	3	7	7	15	8	8	16	9	4	3	27	1	40
まぐろ	14	-	-	-	-	2	5	3	4	2	7	2	1	2	12	-	14
サーモン	3	-	-	-	1	2	-	-	-	2	1	-	-	-	1	-	3
かつお	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	1	-	-	2	-	2
いか	5	-	-	-	1	2	-	2	-	2	1	1	1	-	-	-	5
たこ	3	1	33.3	-	-	-	-	2	1	-	1	2	-	-	1	<b>I</b>	3
ほたて	3	-	-	-	-	-	2	1	-	1	1	1	-	-	3	-	3
えび	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1
かんぱち	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-	1	-	2	-	2
たい	1	1	100	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	<b>I</b>	1	-	1
あじ	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1
たまご	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1
つぶ貝	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2	-	-	-	2	-	2
いわし	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1
平政	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	1	-	1

注1 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3-1-45 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 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	
合計	40	2	5.0	18	12	6	2	1	39	1	
アイスクリーム	ソフト	5	-	-	3	2	-	-	-	5	-
	ハード	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-
	小分け	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスマルク	ソフト	21	1	4.8	9	8	3	-	<b>I</b>	20	-
	ハード	3	1	33.3	-	1	-	2	-	3	<b>I</b>
	小分け	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-
ラクトアイス	ソフト	6	-	-	3	1	2	-	-	6	-
	ハード	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷菓	1	-	-	-	-	-	-	-	1 <sup>※1</sup>	1	-
ソフトクリームタイプ	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	

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。

注3 ※1 発酵乳を原材料に使用しているため、不良としない。

表3-1-46 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										その他 検体数				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 <sup>※1</sup>		サリチン・アセメソフェン酸		アスパルテーム		スクラミン酸		ズルチン		グルタミン酸		検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸		エリトリン酸		EDTA		TBHQ			BHA/BHT		トコフェロール	
				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	検出数		検体数	検出数	検体数	検出数
合計	104	1	1.0	89	15	8	-	68	1	3	-	8	-	7	-	-	-	62	14	36	3	11	4	14	2	2	1	3	-	10	-	2	1	14
弁当類	9	-	-	7	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	1	6	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	14	1	-	14	2	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1	2	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	9	-	-	6	1	4	-	7	-	-	-	2	-	2	-	-	-	6	2	3	-	2	1	1	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-
和生菓子	16	-	-	16	-	-	-	12	-	1	-	1	-	-	-	-	-	9	-	3	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	8	-	-	5	1	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	1	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類・皮類	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	1 <sup>※2</sup>	
漬物	醤油漬	5	-	-	5	2	1	-	3	-	-	-	1	-	1	-	-	3	1	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	塩漬	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	酢漬	6	-	-	5	-	-	-	5	1	-	-	1	-	1	-	-	6	4	6	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	5	-	-	5	4	1	-	5	-	-	-	1	-	1	-	-	5	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	3	-	-	3	-	1	-	3	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	3 <sup>※3</sup>
清涼飲料水	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 <sup>※4</sup>
農産物加工品	10	-	-	8	2	-	-	6	-	1	-	-	-	-	-	-	-	7	2	4	2	2	2	2	2	2	2	1	-	-	1	-	-	-
調味料	7	-	-	7	-	1	-	4	-	1	-	1	-	1	-	-	-	4	-	2	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	8	-	-	5	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注1 ※1 ソルビン酸のほか、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、プロピオン酸について検査した。

注2 ※2 酸価、過酸化価について検査した。

注3 ※3 食肉製品の成分規格について検査した。

注4 ※4 清涼飲料水の成分規格について検査した。



第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-47 大豆の遺伝子組換え体検査結果

項目 品名		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	
合計		12	-	-	-	2	10	
大豆	国産	5	-	-	-	-	5	
	輸入	アメリカ	4	-	-	-	1	3
		カナダ	1	-	-	-	-	1
		アメリカ・カナダ混合	2	-	-	-	1	1

## 第4 平成19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3-1-48及び表3-1-49）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等合計4,353軒（延べ6,801軒）に立ち入り、食品等の製造及び取扱い等について監視指導を実施した。また、食品営業施設等84軒から264検体の食品等を収去し、検査を実施したところ6検体の不良を発見した（不良率2.3%）。食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた検体はなかった。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設50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、改善を図った。

また、例年、ノロウイルスによる食中毒が多発する冬期前に、大規模な患者発生につながる社会福祉施設等に対し、ノロウイルス食中毒防止対策として重点的監視指導を実施した。過去の食中毒事例では、ノロウイルスに感染した調理従事者から、ノロウイルスが食品に移行し、食中毒になったと推定される事例が報告されている。このため、監視対象施設の協力を得た上で、調理従事者の検便及びノロウイルスの汚染源や伝播経路を明らかにするため、調理場、トイレ等を中心に、ふきとり検査等を実施した。

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業者の食品衛生知識の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) 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-62）

大規模な患者発生につながりやすい老人福祉施設、保育所等の社会福祉施設等に対し、本年度当初より725軒（延べ1,275軒）に立ち入り、食品の取扱いや衛生状態について重点的に監視指導を実施した。さらに、監視対象施設の協力を得た上で、調理従事者の検便及びノロウイルスの汚染源や伝播経路を明らかにするため、調理場、トイレ等を中心に、ふきとり検査等を実施した。このうち、食品の取扱いや施設等の衛生管理が不良であった2軒に対して、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 検便検査、ふき取り検査結果（表3-1-62）

老人福祉施設等87軒から、調理従事者147人の検便及びふきとり検査152検体等について検査を実施した。その結果、すべての検体からノロウイルスの検出はなかった。

## ウ 講習会実施結果

ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図るため、講習会を168回実施し、給食調理従事者、栄養士等延べ5,660人に対し、ノロウイルスの特徴や代表的な感染経路、感染予防のポイント、さらに二次感染予防に必要な手洗いや、排泄物・おう吐物の処理方法等について具体的に解説した。

## (2) アレルギー物質を含む食品の収去検査

## ア 監視指導結果（表3-1-48）

平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、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いる。また、一般の自主回収事例においても、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が後を絶たない。そこで、スーパー・デパート等の食料品等販売業及び食品製造業等2,028軒（延べ3,228軒）に立ち入り、表示検査等を行い、2軒に対し、口頭注意等を行った。

## イ 収去検査結果（表3-1-48、表3-1-49、表3-1-50）

スーパー・デパート等16軒から、特定原材料（そば又は乳）を含む可能性があるが、これらを使用した旨の表示やこれらに対する注意喚起表示がないめん類等27検体について収去検査を実施した。その結果、表示にないアレルギー物質が検出されたものはなかった。

## (3) 食品の製造業の一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-48）

食肉処理業、食肉製品製造業、そう菜製造業（食肉を取扱うもの）、菓子製造業等の食品製造業1,107軒（延べ1,590軒）に立ち入り、原材料受入れ時の記録・保管等、製造記録の確認を中心に監視を行った。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、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3-1-48、表3-1-49、表3-1-51）

乳製品製造業等3軒から乳製品等3検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、10万（1gあたり）以上の細菌数が検出された乳製品1検体が不良となった。

## (4) 保健機能食品（栄養機能食品）の一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-48）

平成13年に創設された保健機能食品制度は、国民それぞれの食生活の状況に応じた食品の選択ができるよう、適切

な情報提供を確保するため制度化されたものであるが、表示内容の充実と表示の適正化を図るため、平成17年に制度の見直しが行われた。このため、栄養機能食品の品質確保及び表示事項の適正化を図り、都民に適正な栄養情報の提供を行うため、ドラッグストア、スーパー等230軒（延べ423軒）に立ち入り、保健機能食品（栄養機能食品）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3-1-48、表3-1-49及び表3-1-52）

ドラッグストア等8軒から、保健機能食品（栄養機能食品）21検体を収去し、化学検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(5) 食品の販売業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-48）

スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプレイズショップ、ドラッグストア等の食品の販売業652軒（延べ1,097軒）に立ち入り、食品の取扱いや添加物の適正使用等について監視を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱いが不良であった22軒に対して、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3-1-48、表3-1-49、表3-1-53及び表3-1-54）

スーパー、デパート、コンビニエンスストア等24軒から清涼飲料水、野菜等83検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、生食用カット野菜1検体から「生食用カット野菜の暫定指導基準」を超える細菌数が検出され、不良となった。

(6) 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3-1-48）

平成19年度4-5月監視事業及び夏期一斉監視事業における一斉収去検査並びに拭取り検査の結果、細菌検査結果が「収去検査成績に基づく措置基準」を超え「特に不良と認めるもの」であった施設、又は苦情等に関連した施設等46軒（延べ106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14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3-1-48、表3-1-49、表3-1-55及び表3-1-56）

飲食店営業、菓子製造業等26軒から、そうざい類、生菓子等61検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、加熱調理済みそうざい及び弁当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。

(7) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導（表3-1-48）

学校給食用パン、めん類及び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27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報告した。

(8) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-57）

食品等37,133品目の表示検査を実施し、230件の表示違反を発見した（違反率0.6%）。このうち、違反率の高い食品は「上記以外の農産物」（4.0%）、「ばれいしょ」（2.2%）、「とうもろこし」（1.8%）の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」が157件と最も多く、次いで「期限表示」30件、「製造者住所氏名」18件の順であった。当該食品の製造者、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。併せて、アレルギー物質を含む食品について14,200品目、保健機能食品について3,192品目の表示検査を実施した。

イ 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（表3-1-57、表3-1-58及び表3-1-60）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）2,770品目について、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施した。その結果、法に違反している食品はなかった。

さらに、豆腐製造業、菓子製造業等673軒（延べ988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が、遺伝子組換え食品を取り扱っている店舗はなかった。

ウ アレルギー物質を含む食品に係る立入り検査結果（表3-1-50）

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、菓子製造業等の製造業・加工業施設、飲食店営業（弁当）等1,996軒（延べ3,052軒）に立ち入り、特定原材料を含む食品を取り扱う1,455軒に対し重点的に監視指導を行った。また、このうち712軒に対し推奨20品目に関する表示指導を行った。その結果、特定原材料を含む旨の表示のない食品の取扱い等のあった4軒に対し、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

エ JAS法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-61）

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、9,026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、174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167件と最も多く、次いで「名称」4件、「無表示」「その他」2件の順であった。食品別の違反率では、「農産物」（3.9%）、「水産物」（1.7%）、「原産地表示の必要な加工食品」（1.1%）の順であった。当該食品の販売者に対して、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。

(9) 食品関係保健所計画事業

ア 監視指導結果（表3-1-48）

32軒（延べ49軒）に立ち入り、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。

イ 収去検査結果（表3-1-48及び表3-1-49）

7軒から食品等45検体を収去し、検査を実施した。その結果、不良検体はなかった。

(10) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-63）

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106回開催し、延べ6,410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（表3-1-63）

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48回実施し、延べ2,653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 3-1-48 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			4,353	6,801	84	50				7	40	3
アレルギー物質を含む食品の収去検査	めん類製造業		40	67	6	1					1	
	スーパー・デパート		233	398	9							
	コンビニエンスストア		127	211								
	食料品等販売業 (上記以外)		267	447								
	その他		1,361	2,105	1	1					1	
食品製造業の一斉監視指導	菓子製造業		597	856		8					7	1
	食肉処理業		26	38								
	そう菜製造業		93	140		1					1	
	その他		391	556	3	2				1	1	
保健機能食品 (栄養機能食品) の一斉監視指導	ドラッグストア		32	51	2							
	スーパー・デパート		117	229	6							
	コンビニエンスストア		58	93								
	その他		23	50								
食品の販売業の一斉監視指導	スーパー・デパート		279	477	22	17					16	1
	コンビニエンスストア		129	200	1							
	その他		244	420	1	5					5	
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		21	32	9	3				1	1	1
	販売業		2	4	2	1					1	
	飲食店営業		19	63	12	8				4	4	
	その他		4	7	3	2				1	1	
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)		9	12								
	めん類製造業		8	13								
	米飯加工委託工場		1	2								
食品関係保健所計画事業			32	49	7							
保健所で独自に計画した監視等			240	281		1					1	

表 3-1-49 収去検査結果

項目 事業名	総 検 体 数	微生物検査				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	264	154	148	6		110	110		
アレルギー物質を含む 食品の収去検査	27					27	27		
食品の製造業の一斉監 視指導	3	3	2	1					
保健機能食品 (栄養機能食品) の一斉監視指導	21					21	21		
食品の販売業の一斉監 視指導	83	55	54	1		28	28		
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	61	59	55	4		2	2		
食品関係保健所 計画事業	45	25	25			20	20		
上記以外の事業	24	12	12			12	12		

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

【参考】取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	腸炎ピブリオ	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・ 挽肉・テングライス* 及びカブリング*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。						

☆即席めん類(めんを油脂で処理したものに限る。)の成分規格

めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、又は過酸化値が30を超えるものであってはならない。

☆油脂で処理した菓子の措置基準(菓子指導要領〔昭和52年11月16日付環食第248号〕)

次のいずれに該当しないこと。

- ①油脂の酸価が3を超え、かつ、過酸化値が30を超えるものであってはならない。
- ②油脂の酸価が5を超え、又は過酸化値が50を超えるものであってはならない。

表 3-1-50 アレルギー物質を含む食品の検査結果

項目 品名		検体数	判定		そば		乳	
			法違反数	法違反率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		27	0	0.0	11	2	11	3
めん類	うどん	7			6	1		
	中華めん	4			3	1		
	その他	2			2			
菓子類		11					9	2
調味料		2					2	
その他		1						1

表 3-1-51 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)								大腸菌群 (1g 当たり)		大腸菌		黄色ブドウ球菌	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	≤ 10 <sup>8</sup>	(-)	< 10	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	3	1	33.3	0	1	0	0	1	1	0	0	0	2	2	0	2	0
乳・乳製品	1	1	100.0					<i>1</i>					1				
農産物加工品	1							1					1	1		1	
魚介類加工品	1				1									1		1	

注1 太枠内斜体文字 は不良検体である。  
 注2 サルモネラを検出した検体はなかった。



第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-52 保健機能食品の一斉監視指導における取去検査結果

項目 品目	検体数	判定		カルシウム	鉄	マクシウム	V. A	V. B1	V. B2	V. C	V. E	ビタミン	カロテン
		法違反数	法違反率 (%)										
合計	21	0	0.0	9	6	2	1	1	1	3	6	1	1
清涼飲料	3			1		1				2			
菓子	6			1	3		1	1	1	1		1	
魚肉ねり製品	3			3									
豆腐及びその加工品	1			1		1					1		
食鳥卵	1										1		
乳・乳製品	4			2	2						2		
その他	3			1	1						2		1

表 3-1-53 販売業の一斉監視指導における取去検査結果（細菌検査結果）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									大腸菌群 (1gあたり)		大腸菌		黄色ブドウ球菌		成分規格 適合
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	≤ 10 <sup>8</sup>	(-)	< 10	(-)	(+)	(-)	(+)		
合計	55	1	1.8	19	4	1	5	2	7	9	8	25	2	54	1	53	2	10	
清涼飲料水	ミネラルウォーター	4		4								4		4		4		4	
	果汁飲料	4		4								4		4		4		4	
	その他	2		2								2		2		2		2	
野菜	芽もの	4									4		4		4		4		
	葉もの	12					1	1	1	7	2		12		10	2			
	カット野菜	8	1	12.5			1	1	4	2			8		8				
	もやし	2									2		1	1	2				
	その他	2								2			2		2				
その他	生菓子	4		3	1							4		4		4			
	魚介類加工品	2		1			1					2		2		2			
	弁当及びそうざい	5			2	1	2					3	2	5		5			
	その他	6			5	1						6		6		6			

注1 太枠内斜体文字 は不良検体である。ただし、細菌数が $\leq 10^7$  (1gあたり) 検出されたカット野菜 2 検体のうち、1 検体は生食用カット野菜ではないため、不良数は1である。

注2 サルモネラ、0157、腸炎ピブリオを検出した検体はなかった。

表 3-1-54 食品の販売業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 品目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料					漂白剤	酸化防止剤				成分規格 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・アセスルファムK		アスパルテーム		サイラミン酸	ズルチン	アスコルビン酸		エリトリン酸	BHA/BHT	その他			
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数		検出数	検体数	検出数	検体数		検出数
合計	28	0	0.0	20	2	20	1	15	4	18	1	1	1	6	4	11	1	1	1	2	10
清涼飲料水	ミネラルウォーター	4			2		2														4
	果汁飲料	4			2		2		2						1					1	4
	その他	2			1		1	1	2	1	1										2
菓子	6			5		5		4	2	5				2	2	5	1	1			
弁当及びそうざい	1			1		1		1		1				1							
農産物加工品	5			4		4		3	1	5		1	1	2	1	2					
魚介類加工品	3			2	1	2		2		2						1					
その他	3			3	1	3		1		2	1			1	1	2				1	1

表 3-1-55 食品の取扱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（細菌検査結果）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		その他	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)		(+)
合計	59	4	6.8	8	17	9	11	7	5	1	32	16	5	3	3	1	49	3	4
加熱済そうざい	煮物	6		0.0	1	1	4					5	1				5		
	焼物	3		0.0	1			2			2	1					2		
	炒め物	9	2	22.2		5		1	1	1 <sup>※1</sup>	3	2	2	1	1		7	2	
	揚物	5		0.0	2	3					5						5		
未加熱 そうざい	サラダ	6		0.0				3	2	1	1	3	1	1	1		4		
	和え物	1		0.0			1				1						1		
魚介類	4		0.0				2	2			2	2				4		4 <sup>※2</sup>	
豆腐及び その加工品	1		0.0		1						1						1		
乳・乳製品	2		0.0	1		1					2						1		
弁当	10	2	20.0	2	2	1	1	2	1	1	4	3		1	1	9	1		
生菓子	5		0.0		2	2	1				3	2					5		
菓子	2		0.0		2						2						2		
その他	5		0.0	1	1		1		2		3	2					3		

- 注1 太枠内斜体文字 は不良検体である。
- 注2 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。
- 注3 ※1 参考品のため不良検体としない。
- 注4 ※2 腸炎ピブリオの検査を実施した。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-56 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（化学検査結果）

項目 品目	検体数	判定		保 存 料				着色料		甘味料		漂白剤	酸化防止剤			発色剤 亜硝酸 ナトリウム	ニコチン 酸	ニコチン酸 アミド		成分 規格
		法 違 反 数	法 違 反 率 (%)	ソルビン酸		その他		着色料		サッカリンナトリウム ・アセスルファムK			アスコル ビン酸	エリソ ルビン酸	BHA/ BHT			検 体 数	検 体 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	2	0	0.0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0
肉 及 び そ の 加 工 品	1												1	1		1	1	1	1	
そ の 他	1			1		1		1		1		1								

表 3-1-57 食品別表示検査結果

食品名	総検査件数	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								取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									
									※1 遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質 ※2 JAS法等他法令					その他		
合計	37,133	230	230	15	3	30	18	6	-	-	-	157	1	-	3,192	14,200	21,115	
マーガリン	380														46	262	275	
酒 精 飲 料	799														5	166	261	
清 涼 飲 料 水	1,468														309	448	559	
食 肉 製 品	1,516														187	783	995	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	353														48	132	131	
シアン化合物を含有する豆類	-																	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	595														136	389	
	上記以外の冷凍食品	1,762													45	966	767	
放射線照射食品																		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	782														16	333	232	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	597													120		500	
	鶏の液卵	14															1	
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものの除く)で右に掲げたもの	食 肉	1,766	24	24		2						22					1,145	
	生 か き	482	1	1									1				314	
	魚肉練り製品	1,170	2	2	2										195	726	577	
	即席めん類	1,156													260	863	589	
	めん類(皮類を含む)	940													97	783	329	
	弁当・調理パン	2,034	7	7	2	2	3								88	1,416	1,070	
	そ う ざ い	2,672	6	6	5			1							92	1,592	1,070	
	生 菜 子 類	2,088	10	10	1		6	2				1			43	964	569	
	生食用鮮魚介類	1,579	15	15								15						1,353
	ゆ で が に	160																120
	ゆ で だ こ	169																128
	その他の加工食品	6,286	49	49	5	1	28	9				6			1,235	2,846	2,924	
	かんきつ類・バナナ	282	4	4					3				1					211
添 加 物	195															76	82	
乳・乳製品	1,164													280	1,040	772		
乳・乳製品を主原料とする食品	814													136	654	413		
ばら売りにかんきつ類・バナナ	690	4	4									4					608	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	243	3	3									3					187	
とうもろこし	112	2	2									2					105	
ば れ い し よ	232	5	5									5				18	222	
菜 種 実	-																	
綿	-																	
玄 米 ・ 精 米	372	3	3									3					366	
上記以外の農産物	1,883	76	76									76					1,671	
上記以外の水産物	1,280	17	17									17					1,157	
上記以外の畜産物	1,128	2	2									2					1,123	
そ の 他	-																	

表 3-1-58 遺伝子組換え食品に係る表示検査【再掲】

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した品に違反する表示品目数
			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	の原材料名以外に遺伝子組換え食品に関する表示があるもの	
合計		2,770	-	375	1,709	478	208	-
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	352	102	150	35	65	
	2	凍豆腐、おから及びゆば	49	6	33	10		
	3	納豆	247	31	190	12	14	
	4	豆乳類	62	12	44	2	4	
	5	みそ	275	28	209	6	32	
	6	大豆煮豆	66	12	49	3	2	
	7	大豆缶詰及び大豆瓶詰	75	2	69	1	3	
	8	きな粉	68	8	46	12	2	
	9	大豆いり豆	4		4			
	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	21	10	11			
	11	調理用の大豆を主な原材料とするもの	14	9	4	1		
	12	大豆粉を主な原材料とするもの	4		4			
	13	大豆たん白を主な原材料とするもの	-					
	14	枝豆を主な原材料とするもの	14	9	3	2		
	15	大豆もやしを主な原材料とするもの	8	6	2			
	16	大豆	243	50	96	97		
とうもろこし及び加工品	17	コーンスナック菓子	281	16	229	10	26	
	18	コーンスターチ	43	2	36	4	1	
	19	ポップコーン	77	6	54	5	12	
	20	冷凍とうもろこし	30	3	15		12	
	21	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	116	6	93	9	8	
	22	コーンフラワーを主な原材料とするもの	10		10			
	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）	-					
	24	調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	2			2		
	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	8		2	6		
	26	とうもろこし	112	12	29	71		
ばれいしょ及び加工品	27	ポテトスナック菓子	280	20	225	8	27	
	28	乾燥ばれいしょ	9	2	6	1		
	29	冷凍ばれいしょ	10		8	2		
	30	ばれいしょでん粉	26	5	19	2		
	31	調理用のばれいしょを主たる原材料*1とするもの	30	4	22	4		
	32	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	2	2				
	33	ばれいしょ	232	12	47	173		
菜種		-						
綿実		-						

注1 ※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 3-1-59 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況【再掲】

業 種	項目	立入軒数	立入延軒数	特定原材料を含む食品の取り扱い軒数	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)			推奨する表示指導実施軒数 20品目に
					特定の原材料を 含む品目数	その他の表示		始末書等	口頭注意	その他	
合 計		1,996	3,052	1,455	3		4	-	4	-	712
製造業及び加工業	菓子製造業	583	843	341	2		2		2		160
	そうざい製造業	154	122	39							32
	めん類製造業	48	74	26			1		1		7
	そ の 他	167	247	151							36
飲食店営業	そうざい店	360	577	299							127
	弁 当 屋	440	707	355	1		1		1		163
	そ の 他	244	482	244							187

表 3-1-60 遺伝子組換え食品に係る立入検査状況【再掲】

業 種	項目	立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品の取り扱い軒数	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		673	988	-	-	-	-	-	-	-	-
製造業及び加工業	豆腐製造業	72	115								
	納豆製造業	1	1								
	みそ製造業	1	1								
	菓子製造業	569	819								
	そ の 他	30	52								

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-61 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 食品名	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	9,026	174	174	2	4	167	-	1	-	-	2	-
生鮮品	畜産物	2,867	23	23			23	/	/	/	/	
	水産物	2,347	40	40		1	39	/	/	/	2	
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	2,570	100	100	1	2	97	/	/	/		
原産地表示の必要な加工食品	1,046	11	11	1	1	8		1	/			
カット野菜・フルーツ※2	196											

表 3-1-62 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

事業名 施設名	項目 業態	監視指導軒数	監視指導延軒数	検査実施軒数	検査検体の内訳			行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (延べ件数)		
					検便検体数	拭取り検体数	その他検体数		始末書等	口頭注意	その他
齊ス社 監に福 視よ社 指福 導施 等施 に食 対中 の毒 防予 の防 た設 め施 のた 重の 点ノ 的ロ 一ウ ルイ ル	合計	725	1,275	87	147	152	561	2	-	1	1
	老人福祉施設	169	305	29	102	132		2		1	1
	保育所	410	686	50			302				
	都認証保育施設	25	31								
	許可外保育施設	11	23	3	10	4	7				
	上記以外の社会福祉施設	110	230	5	35	16	252				

表 3-1-63 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	合計	一斉監視				その他
			食品関係者 <sup>※1</sup>							催し物・祭礼等	業態別	夜間営業施設等 <sup>※3</sup>	その他	
			新規・更新 営業許可	業態別	食品衛生責任者	その他 <sup>※2</sup>								
合計		106	21	18	23	27	2	15	48	29	12	1	-	6
		6,410	510	1,001	2,748	1,231	330	590	2,653	2,215	320	54	-	64
西多摩 <sup>※4</sup>		14	3	3	4	2		2	1	1				
		309	68	73	98	51		19	68	68				
南多摩		10	2	2	1	4		1	2	2				
		372	37	134	16	139		46	79	79				
町田		9	3	2	1	2	1		-					
		1,005	36	138	350	187	294		-					
多摩立川		27	4	3	8	6	1	5	14	6	3			5
		1,675	93	88	995	401	36	62	1,019	842	114			63
多摩府中 <sup>※5</sup>		19	6	5	2	2		4	6	4	1	1		
		1,229	171	500	229	71		258	843	636	153	54		
多摩小平		18	3	1	6	7		1	7	5	2			
		1,588	105	21	982	320		160	512	476	36			
島しよ	大島 <sup>※6</sup>		5		1		2	2	1	1				
			112		33		34		45	15	15			
	三宅		-							2	2			
			-							12	12			
	八丈		2			1	1			14	7	6		1
			88			78	10			95	77	17		1
	小笠原		2		1		1			1	1			
			32		14		18			10	10			

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 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 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 夜間のみ営業する施設の他、休日のみ営業する施設等も含む。  
 5 ※4 西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。  
 6 ※5 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 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。