

第3章 保健所における監視指導事業

概 略	113
第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	113
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	113
2 平成6年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について	118
概 要	118
実施結果	118
(1) 食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）一斉監視指導	118
(2) 飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導	118
(3) 飲食店営業（弁当屋）一斉監視指導	118
(4) 菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導	120
(5) 保健所が独自に計画・実施した収去検査	121
(6) 表示の検査及び指導	121
(7) 衛生教育	121
(8) 保健所独自の計画による一斉監視等	121
3 平成6年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	141
(1) 総まとめ	141
(2) 収去検査	141
(3) 輸入食品等の検査	141
(4) アイスクリーム類の検査（細菌検査）	141
(5) 表示の検査	142
(6) かんきつ類及びバナナの監視指導	142
(7) 食品移動販売者及び行商の一斉監視指導	142
(8) 食品衛生講習会	142
(9) 保健所独自の一斉監視指導等	142
(10) 現場簡易検査結果	142
(11) 実施結果表一覧	142
4 平成6年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について	172
(1) 飲食店営業（すし屋）一斉監視指導	172
(2) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導	172
(3) 集団給食（保育園、幼稚園、学校）一斉監視指導	173
(4) 菓子製造業（洋生菓子）一斉監視指導	173
(5) 液卵の使用実態調査	174
(6) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	174
(7) 独自事業関連収去検査	175
(8) 食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）一斉監視指導	175
(9) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場	175
(10) 表示の検査及び指導	175
(11) 衛生教育	175

◎ 三鷹保健所	三鷹市が実施する「老人福祉及び障害者福祉の一環としての給食サービス」の衛生学的調査〔新規〕 ……	314
◎ 田無保健所	うるめいわし（魚介乾製品）におけるヒスタミン及び腐敗アミン類並びに酸化防止剤の実態調査〔新規〕 ……	321
◎ 小平保健所・東久留米保健所	飲食店における <u>Listeria monocytogenes</u> の汚染調査〔新規〕 ……	326
◎ 東村山保健所	集団給食施設（許可・届出）、飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）で使用されている食用油脂の酸化に関する調査〔新規〕 ……	330
第2節	その他の事業 ……	334
1	現場簡易検査 ……	334
2	夜間営業等監視事業 ……	338
3	臨時営業等監視事業 ……	340
4	講習会、一斉監視等 ……	343
(1)	平成6年度都保健所等が独自に実施した食品衛生講習会及び一斉監視結果一覧 ……	343
(2)	4・5月実施分 ……	344
(3)	夏季対策実施分 ……	345
(4)	9～11月実施分 ……	346
(5)	歳末一斉実施分 ……	347
(6)	1～3月実施分 ……	348

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、年間事業計画に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係営業者に対して、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、また、各保健所ごとに、地域の特性を考慮して、細菌の汚染源調査、朝市・市民祭等の縁日・祭礼の際の出店監視、観光地の宿泊施設等の監視指導を行っている。

さらに、教育庁と協力して学校給食の牛乳等の検査を、また、福祉局と協力して災害救助用食品等の検査をそれぞれ実施している。

第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成6年度年間事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は以下のとおりである。

表1 食品衛生一斉監視指導一覧（平成6年度）

区 分	実 施 内 容	実施延軒数	
		68,932	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（仕出し屋）の一斉監視指導 ○飲食店営業（弁当屋）の一斉監視指導 ○菓子製造業（和生菓子）の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）の一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	311 749 567 751 1,134	3,512
6月～8月	<ul style="list-style-type: none"> [夏季対策] ○食品の一斉収去検査 ○食品の移動販売車及び行商一斉監視指導 ○業種別重点監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）の一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		39,354
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（すし屋）の一斉監視指導 ○飲食店営業（集団給食）の一斉監視指導 ○集団給食（保育園、幼稚園、学校）の一斉監視指導 ○菓子製造業（洋生菓子）の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○保健所独自事業 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	1,886 781 347 634 58 511 163 41 2,067	6,488
12月	<ul style="list-style-type: none"> [歳末一斉] ○食品の一斉収去検査 ○食品の製造業等一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		14,571
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（集団給食）の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○輸入バナナのピテルタノール（農薬：殺菌剤）の検査 ○保健所独自事業 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）の一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	1,716 84 366 258 825 1,765	5,014

（注） 保健所独自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2 食品衛生監視事業一覧表

項目	月	4月・5月	6月～8月
	事業		
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導 ○飲食店営業（仕出し）一斉監視指導 ○飲食店営業（弁当）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 ○表示の検査・指導 	（夏季対策） ○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店等の一斉監視指導 【主な対象業種】 ・飲食店営業（すし屋、仕出し屋、弁当屋、給食、そうざい、大規模施設、宴会場）及び集団給食施設 ・魚介類販売業・豆腐製造業 ・めん類製造業・そうざい ・アイスクリーム類製造業・乳類販売業 ・液卵製造施設・液卵使用施設 ・食鳥処理場、食肉販売業 ・食料品等販売業・青果物販売業 ○輸入バナナのピテルタノール（農薬：殺菌剤）の検査 ○輸入食品の検査 ○島しょにおける民宿対策 ○表示の検査・指導
	独自事業	保健所が独自に計画した監視	
	その他	現場簡易検査 夜間営業取締	
主な収去品目		<ul style="list-style-type: none"> ○あんを使用した和生菓子 ○そうざい類（仕出し弁当） ○業務用つけ物・佃煮 ○弁当・調理パン ○食鳥肉 	<ul style="list-style-type: none"> ○すし種・さしみ ○調理パン ○弁当類 ○めん類・皮類 ○サラダ・そうざい ○生菓子 ○牛乳・加工乳 ○アイスクリーム類 ○液卵 ○液卵加工製品 ○豆腐 ○食肉製品 ○食鳥肉 ○冷凍赤貝（サキアカ） ○輸入バナナ ○輸入食品
収去検体数		細菌 238 化学 277	細菌 780 化学 562
現場簡易検査	細菌	51,337	
	化学	225	
	計	51,562	

9月～11月	12月	1月～3月
<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店(すし屋)の監視指導 ○飲食店(集団給食)一斉監視指導 ○集団給食(保育園、幼稚園、学校)一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○自家製ソーセージ製造施設の実態調査 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<p>(歳末一斉)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導 【主な対象業種】 ・魚肉ねり製品製造業 ・そうざい製造業・菓子製造業 ・魚介類販売業・魚介類加工業 ・食料品販売業・食肉販売業 ・つけ物製造業・飲食店営業 <ul style="list-style-type: none"> ○夜間営業一斉監視指導 ○輸入食品の検査 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店(集団給食)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監視指導 ○自家製ソーセージ製造施設の一斉監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場・食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導 ○輸入バナナのビテルタノール(農薬：殺菌剤)の検査

・ 調査等の事業

り (通年)

<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○すし種・さしみ ○食鳥肉 ○独自事業に関連した食品等 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○生食用かき ○そうざい類 ○魚介類加工品 ○洋生菓子・寄せ物 ○食肉製品 ○つけ物 ○輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○自家製ソーセージ ○輸入バナナ ○食鳥肉 ○独自事業に関連した食品等
細菌 680 化学 276	細菌 246 化学 362	細菌 337 化学 265

表3 収去検査一覧表

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		18,022	4,023	283	7.0	12,490	2,281	273	12.0	5,532	1,742	10	0.6
4・5月	そうざい類	1,123	239	27	11.3	800	160	25	15.6	323	79	2	2.5
	和生菓子	439	112	16	14.3	280	56	13	23.2	159	56	3	5.4
	食鳥肉	538	164	-	-	176	22	-	-	362	142	-	-
	小計	2,100	515	43	8.3	1,256	238	38	16.0	844	277	5	1.8
6 8月 (夏季対策)	弁当類	170	34	9	26.5	170	34	9	26.5	-	-	-	-
	調理パン	337	70	14	20.0	330	66	14	21.2	7	4	-	-
	そうざい類	594	133	5	3.8	340	68	4	5.9	254	65	1	1.5
	サラダ	305	67	4	6.0	250	50	4	8.0	55	17	-	-
	めん類・皮類	450	116	19	16.4	295	59	17	28.8	155	57	2	3.5
	豆腐	205	41	3	7.3	205	41	3	7.3	-	-	-	-
	すし種・刺身	798	114	14	12.3	798	114	14	12.3	-	-	-	-
	生菓子	642	149	28	18.8	530	106	28	26.4	112	43	-	-
	アイスクリーム類	435	87	12	13.8	435	87	12	13.8	-	-	-	-
	食肉	161	50	-	-	-	-	-	-	161	50	-	-
	乳類	585	170	-	-	185	85	-	-	400	85	-	-
	真空包装食品	400	100	1	1.0	300	50	1	2.0	100	50	-	-
	輸入食品	143	51	-	-	-	-	-	-	143	51	-	-
輸入貝類	38	38	-	-	-	-	-	-	38	38	-	-	
輸入バナナ	34	34	-	-	-	-	-	-	34	34	-	-	
食鳥肉	438	88	-	-	160	20	-	-	278	68	-	-	
小計	5,735	1,342	109	8.1	3,998	780	106	13.6	1,737	562	3	0.5	
9 11月	玉子焼き	641	141	23	16.3	535	107	23	21.5	106	34	-	-
	弁当類	897	196	16	8.2	690	138	16	11.6	207	58	-	-
	洋生菓子	511	103	24	23.3	510	102	24	23.5	1	1	-	-
	独自事業関連	2,347	427	32	7.5	1,861	311	32	10.3	486	116	-	-
	食鳥肉	483	89	-	-	176	22	-	-	307	67	-	-
小計	4,879	956	95	9.9	3,772	680	95	14.0	1,107	276	-	-	
12月 (歳末一斉)	そうざい類	721	154	2	1.3	415	83	1	1.2	306	71	1	1.4
	洋生菓子類	588	128	15	11.7	400	80	15	18.8	188	48	-	-
	生食用かき	717	134	4	3.0	650	67	4	6.0	67	67	-	-
	魚肉ねり製品	127	32	1	3.1	64	16	1	6.3	63	16	-	-
	魚介類加工品	132	34	-	-	-	-	-	-	132	34	-	-
	中華材料	77	34	-	-	-	-	-	-	7	34	-	-
	輸入食品	284	92	1	1.1	-	-	-	-	284	92	1	1.1
小計	2,646	608	23	3.8	1,529	246	21	8.5	1,117	362	2	0.6	
1 3月	そうざい・漬物類	923	194	13	6.7	690	138	13	9.4	233	56	-	-
	輸入バナナ	34	34	-	-	-	-	-	-	34	34	-	-
	独自事業関連	1,233	215	-	-	1,093	180	-	-	140	35	-	-
	食鳥肉	472	159	-	-	152	19	-	-	320	140	-	-
小計	2,662	602	13	2.2	1,935	337	13	3.9	727	265	-	-	

表4 食品衛生法違反例

		第6条違反	1
細菌検査における法違反	12	第7条第7項違反	18
化学検査における法違反	13	第11条第2項違反	6
計	25	計	25

		品名	違反条項	違反内容	件数
4月・5月		和生菓子	第7条第2項	保存料の過量使用	1
		和生菓子	第11条第2項	着色料表示に関する事項	2
		しょう油漬	〃	着色料表示に関する事項	1
		酢漬	〃	着色料表示及び保存料表示に関する事項	1
6月～8月	夏季対策	おこわ用調味液	第7条第2項	保存料の不正使用	1
		バナナ	〃	ビテルタノール（農業：殺菌剤）の過量残存	3
		アイスクリーム類	〃	大腸菌群陽性	12
		ぎょうざの皮	第11条第2項	品質保持剤表示に関する事項	2
12月	歳末一斉	輸入キャンデー	第6条	指定外着色料キノリンイエロー検出	1
		たくあん漬	第7条第2項	保存料の過量使用	1

2 平成6年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

概 要（表1及び表2）

食鳥処理場・食肉販売業、飲食店営業（仕出し屋）、飲食店営業（弁当屋）及び菓子製造業（和生菓子）等食品の製造加工及び販売施設3,056件（立入延軒数3,512軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、628検体の食品等の収去検査を実施した結果、47検体の不良が発見された（不良率7.5%）。このうち、食品衛生法違反は、保存料の過量使用が1検体及び添加物の表示違反が4検体であった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等65軒に対し、営業停止を命令する等の行政措置を講ずるとともに改善を指導した。

実施結果

(1) 食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成6年3月18日付通知「平成6年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取り扱う食肉販売業等625軒（立入延軒数751軒）に立ち入り、監視指導を行った。特に食品の取扱い等に問題がある施設はなかった。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表3及び表8-1）

22検体の鶏肉について検査を行ったところ、不良のものはなかった。

(イ) 化学検査（表3及び表8-2）

139検体の鶏肉について検査を行ったところ、不良のものはなかった。

(2) 飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

仕出し弁当による食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、仕出し弁当を調製する飲食店等260軒（立入延軒数311軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、13軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表4及び表9-1）

71検体のそうざい類等について検査を行ったところ、11検体が不良であった（不良率15.5%）。

なお、詳細は(3)飲食店営業（弁当屋）一斉監視指導において収去した89検体の検査結果と合せて説明した。

(イ) 化学検査（表4及び表9-2）

37検体のつくだ煮・漬物等について検査を行ったところ、2検体の違反が発見された（違反率5.4%）。いずれも表示されていない添加物を検出したもので、内訳は、保存料（ソルビン酸）及び着色料（赤色106号）を検出した「酢漬」並びに保存料（ソルビン酸）を検出した「しょう油漬」であった。これらの製造者には、食品衛生法第11条第2項違反として、適正な表示をするよう指導した。

(3) 飲食店営業（弁当屋）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

おにぎり・調理パン・弁当類による食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、これらの弁当類を調製・販売する飲食店等674軒（立入延軒数749軒）に立ち入り、監視指導を行

った。この結果、18軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査 (表5、表10-1、2及び表11-1~3)

89検体の弁当・調理パン類等について検査を行ったところ、14検体が不良であった(不良率15.7%)。

なお、(2)飲食店営業(仕出し屋)一斉監視指導で収去した71検体を含めて、計160検体の検査結果については、以下のとおりであった。不良率が最も高かったのはサンドイッチ(25検体中不良8検体、不良率32.0%、以下同じ。)で、続いておにぎり・すしを除いた弁当類(10検体中3検体、30.0%)、サラダ等の未加熱そうざい類(24検体中7検体、29.2%)の順であった。

a 加熱済そうざい(表11-1)

58検体中不良は3検体であり、不良率は5.2%であった。このうち、昭和54年6月29日付環食第161号「弁当及びそうざいの衛生規範について」(以下「衛生規範」という。)において、食中毒発生の可能性が少ないとされている盛り付け後7時間以内のものでは、49検体中不良は2検体で、不良率は4.1%であった。同じく「衛生規範」で、食中毒発生の可能性がほとんどないとされる4時間以内のものでは、40検体中不良は1検体のみで、不良率は2.5%であった。

以上の結果から、加熱済そうざいを調製する施設に対しては、「衛生規範」に基づき、製品の保管温度を10℃以下又は65℃以上にしたうえで、喫食までの時間が調製後7時間以内になるよう販売させるなどの指導が不可欠である。

b 未加熱そうざい(表11-1)

25検体中不良は7検体(サラダ類4検体、和え物2検体、酢の物1検体)であり、不良率は28.0%であった。このうち、盛り付け後4時間以内のものでは、20検体中不良は5検体(サラダ類4検体、和え物1検体)で、不良率は25.0%であった。これに対して、1時間以内のものでは、5検体中不良はなかった。

以上の結果から、サラダ等の未加熱そうざいについては、原材料の生野菜・果実等は十分洗浄・殺菌し、さらに、調製段階での二次汚染を防止するため手指の洗浄や調理器具の使い分けを徹底させる等「衛生規範」を遵守させ、また、弁当屋においては、盛り付けから喫食までの時間を1時間以内とし、製造後の温度管理を徹底させるよう指導する必要がある。

c おにぎり(表11-2)

14検体中不良は2検体であり、不良率は14.3%であった。このうち、調製後4時間以内のものでは、12検体中不良は1検体で不良率は8.3%であった。

d すし類(表11-2)

18検体中不良は1検体であり、不良率は5.6%であった。また、不明の1検体を除いて、残りの17検体は全て調製から収去まで4時間以内のもので、不良はこの中の1検体であり、不良率は5.9%であった。なお、この不良となった検体は、製造後1時間室温で保管されていたものであった。原材料とともに、製品の保管についても衛生的な取扱いを指導する必要がある。

e おにぎり・すし類を除いた弁当類(表11-2)

10検体中不良は3検体であり、不良率は30.0%であった。不良となった3検体は、いず

れも調製後1時間以内のもので、原材料段階での不良及び調製時点での汚染の可能性が大きい。

f サンドイッチ（表11-3、4）

25検体中不良は8検体であり、不良率は32.0%であった。

調製から収去までの時間別に見ると、調製後4時間以内のものでは、23検体中不良は7検体で不良率は30.4%、調製後1時間以内のものでも、15検体中不良は4検体で不良率は26.7%とやはり高かった。以上の結果から、eの弁当類と同様に、原材料段階での不良及び調製時点での汚染の可能性が示唆された。

また、原材料別に見ると、ゆで玉子を使用したものでは、12検体中不良は5検体で不良率は41.7%とかなり高く、このうち4時間以内のものでも、10検体中不良は4検体で不良率は40.0%とやはり高かった。この原因として、ゆで玉子の細切や調味の過程での手指との接触による汚染が考えられ、調製段階での衛生的な取扱いの徹底が必要である。

g サンドイッチを除く調理パン類（表11-3）

10検体中不良は1検体であり、不良率は10.0%であった。

(イ) 化学検査（表5及び表10-2）

42検体の漬物・そうざい等について検査を行ったところ、違反は発見されなかった。

(ウ) 輸入米の使用状況調査

仕出し屋、集団給食を含む317軒の営業施設に立ち入り調査を行った。結果の詳細については表16及び表17のとおりである。

(4) 菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

和生菓子による食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、菓子製造業等515軒（立入延軒数567軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、保存料をあんに過量に使用していた製造者1軒を営業停止処分にしたのをはじめ、計16軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表6及び表12-1）

56検体の和生菓子等について検査を行ったところ、13検体が不良であり、不良率は23.2%であった。

(イ) 化学検査（表6及び表12-2）

56検体の和生菓子等について検査を行ったところ、3検体の違反が発見され、違反率は5.4%であった。内訳は、あんに保存料（ソルビン酸）を過量に使用していたものが1検体、表示と異なる着色料を検出したものが2検体であった。過量使用の製造者に対しては、営業停止を命令したうえで取扱いの改善を厳重に指導した。また、表示違反についても、製造者に対して適正な表示をするよう指導した。

これらの事故を防止するためには、通常の監視においても、収去の有無に関わらず製造施設に立ち入った際は、添加物（製剤）がどのように使用されているのかを確認し、使用基準が遵守されているか、また、製品の表示が適正になされているか等を調べる必要がある。

(5) 保健所が独自に計画・実施した収去検査結果（表7）

各保健所は、それぞれ所轄する地域の特性に応じて収去検査を計画し、実施している。

アイスクリームについて22検体の細菌検査を、牛乳・生乳について55検体の細菌検査及び39検体の化学検査を行った。この結果、アイスクリーム4検体が不良であり、不良率は18.2%であった。

(6) 表示の検査及び指導（表13）

45,996検体の食品等について表示検査を行った。この結果、328件（0.7%）の表示違反を発見したため、食品の製造者等に対して適正表示の実施を指導した。

(7) 衛生教育（表14）

食品関係業者、消費者等を対象に講習会を合計82回（受講者数3,379人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(8) 保健所独自の計画による一斉監視等（表15）

各保健所の独自計画による、夜間業者、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を54回（実施軒数2,398軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	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						
						行政処分			行政以措置			
						営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他	
合計		3,056	3,512	349	65	1	-	-	33	25	6	
(1) 食鳥処理場・食肉販売業の一齐監視指導	食鳥処理場	81	124	64	-	-	-	-	-	-	-	
	食肉販売業	534	617	71	-	-	-	-	-	-	-	
	その他	10	10	-	-	-	-	-	-	-	-	
(2) 飲食店営業(仕出し屋)一齐監視指導	飲食店営業(仕出し屋)	194	245	50	13	-	-	-	7	6	-	
	飲食店営業(一般)	58	58	-	-	-	-	-	-	-	-	
	その他	8	8	1	-	-	-	-	-	-	-	
(3) 飲食店営業(弁当屋)一齐監視指導	飲食店営業(弁当屋)	570	634	75	18	-	-	-	14	4	-	
	飲食店営業(一般)	96	96	-	-	-	-	-	-	-	-	
	その他	8	19	4	-	-	-	-	-	-	-	
(4) 菓子製造業一齐監視指導	菓子製造業(和生菓子)	374	414	60	16	1	-	-	9	6	-	
	その他	141	153	-	-	-	-	-	-	-	-	
(5) その他(保健所で計画した一齐監視指導等)	飲食店営業(一般)	43	43	-	-	-	-	-	-	-	-	
	飲食店営業(旅館)	9	9	-	-	-	-	-	-	-	-	
	飲食店営業(臨時)	58	58	-	-	-	-	-	-	-	-	
	飲食店営業(自販機)	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
	菓子製造業	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
	菓子製造業(臨時)	21	21	-	-	-	-	-	-	-	-	
	乳製品製造業	3	24	1	-	-	-	-	-	-	-	
	乳処理業	3	24	1	-	-	-	-	-	-	-	
	アイスクリーム類製造業	23	23	22	4	-	-	-	-	4	-	
	豆腐製造業	64	96	-	-	-	-	-	-	-	-	
	集団給食 届け出	飲食店営業(給食)	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-
		学校・保育園等	218	273	-	4	-	-	-	2	2	-
		福祉施設	20	21	-	1	-	-	-	1	-	-
病院		36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他		473	495	-	9	-	-	-	-	3	6	

表2 食品別収去検査結果

項目		合計			細菌検査			化学検査			不良軒数
		総検体数	判定		総検体数	判定		総検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%		不良	不良率%	
事業名 (主な収去品)		628	47 (5)	7.5	315	42	13.3	313	5 (5)	1.6	47
菓子製造業	柏もち	20	8	40.0	20	8	10.0	-	-	-	8
	その他の和生菓子	83	8 (3)	9.6	33	5	15.2	50	3 (3)	6.3	8
	その他	9	-	-	3	-	-	6	-	-	-
飲食店営業 (仕出し屋・弁当屋)	自家製加熱済そうざい	65	4	6.2	58	3	5.2	6	-	-	4
	自家製未加熱そうざい	22	6	27.3	25	7	28.0	-	-	-	6
	調理パン	38	9	23.7	35	9	25.7	1	-	-	9
	にぎりめし当	42	6	14.3	42	6	14.3	-	-	-	6
	漬物	48	2 (2)	4.2	-	-	-	48	2 (2)	4.7	2
	つくだ煮	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-
	その他	18	-	-	-	-	-	18	-	-	-
食鳥肉		161	-	-	22	-	-	139	-	-	-
上記以外の事業	アイスクリーム類	22	4	18.2	22	4	18.2	-	-	-	4
	牛乳・生乳	94	-	-	55	-	-	39	-	-	-

※ () は法違反のもの。

表3 食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		抗菌性物質		収去検査で不良が発見された軒数
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数	
135	22	-	139	-	-

表4 飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良が発見された軒数	収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数		
51	71	11	37	2	13	2

表5 飲食店営業（弁当屋）一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良が発見された軒数	収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数		
79	89	14	42	-	14	-

表6 菓子製造業一斉監視指導における収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良が発見された軒数	収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	違反検体数		
60	56	13	56	3	16	2

表7 保健所が独自に計画・実施した事業の収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良が発見された軒数	収去検査で表示違反となった検体数
	検体数	不良検体数	検体数	不良検体数		
28	77	4	39	-	4	-

表8-1 食鳥肉細菌検査結果

	検 体 数	細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)					黄色 球 菌 (+)	サル モ ネ ラ (+)	ウ 菌 シ ェ (+)	カンピロバ クター (+)		リモゲ スノ ネ テ サ ス リ イ ア ト (+)	
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				10 ⁵ <	ジェ ニ ー		コ リ ー
合計	22	-	-	-	-	4	8	10	-	4	14	4	-	-	5	3	19	9	-	14

※ Bランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場を対象に実施した。

表8-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

	簡 易 検 査 法	分 別 推 定 法					一 斉 分 析 法				
		マク ロ ラ イ ド 系	テ ト ラ サイ クリ ン 系	ペ ニ シ リ ン 系	ア ミ ノ グ ル コ シ ド 系	サル フ ア 系	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	デ コ キ ネ ー ト
検体数	142	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
検出数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 分別推定法及び一斉分析法はBランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場の検体のみ実施した。

表9-1 飲食店営業（仕出し屋）食品別細菌検査結果

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 (+)	黄色球菌 ブドウ(+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				
合計	71	11	15.5	8	4	15	19	12	6	7	38	17	11	4	1			2		
加熱済 そうざい	揚げ物	3	-	-	2	1						3								
	炒物	6	-	-	1		1	3	1			6								
	煮物	18	1	5.6	3	2	8	4	1			11	6	1					1	
	卵焼き	7	1	14.3			2	3	1		1	4	2	1						
	その他	12	1	8.3	2	1	3	4	1	1		9	1	1	1					
未加熱 そうざい	サラダ	13	4	30.8				3	5	2	3	2	5	3	2	1				
	和え物	7	2	28.6				2	1	2	2	3		3	1					
	酢の物	3	1	33.3						2		1		2	1					
サンドイッチ	2	1	50.0			1			1			1	1					1		

表9-2 飲食店営業（仕出し屋）化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸			その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン			その他の 甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		その他					
		違 反 数	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数			
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均								
合 計	37	2	5.4	37	28				37	3	27	16				27	-	23	21	5	-	2	
つ く だ 煮	5	-	-	5	2	0.66	0.56	0.61	5	1	2	-	-	-	-	2	-	2	1				
他のそうざい	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	2	-	-	-	-	2	-			1	-		
煮 物	小 計	26	2		26	26				26	1	21	15				21	-	21	20	4	-	
	酢 漬	9	1	11.1	9	9	0.36	0.10	0.22	9	-	8	6	1.3	0.13	0.42	8	-	8	7	1	-	
	しょう油漬	15	1	6.7	15	15	0.82	0.22	0.55	15	1	12	8	0.72	0.07	0.33	12	-	12	12	2	-	
	他の漬物	2	-	-	2	2	0.62	0.60	0.61	2	-	1	1	0.46(1検体)			1	-	1	1	1	-	
しょう油	1	-	-	1	-	-	-	-	1	1	1	1	0.03(1検体)			1	-						1
他の調味料	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-						1
そ の 他	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-													

※ 違反の内訳は、表示されていなかった保存料（ソルビン酸）と着色料（赤色106号）を検出した酢漬及び着色料（赤色102号）を検出したものの表示が不鮮明であったしょう油漬が各1検体であった。

表10-1 飲食店営業（弁当屋）食品別細菌検査結果

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 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)		
			不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁶ <					
合計		89	14	15.7	11	10	14	21	14	14	5	60	10	9	6	3	1				
そうざい	加	炒物	3	-	-	1			1	1			2		1						
	熱	煮物	4	-	-	1	1		1	1			3	1							
	済	卵焼き	2	-	-	1				1			1		1						
		その他	3	-	-		1	1	1				2		1						
	未	サラダ	1	-	-						1				1						
その他	おかか	1	-	-			1					1									
弁当類		おにぎり	14	2	14.3	3	3	2	3	1	1	1	13		1						
		すし類	18	1	5.6		2	4	7	4	1		13	3	1	1					
		その他の弁当	10	3	30.0	1	2	1	1	2	2	1	4	4	1	1					
調理パン		サンドイッチ	23	7	30.4	1	1	1	6	4	7	3	13	2	1	4	2	1			
		他の調理パン	10	1	10.0	3		4	1		2		8		1		1				

表10-2 飲食店営業（弁当屋）化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸			その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン			その他の 甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		B H A B H T		その他 検 体 数				
		違 反 数	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数		検 体 数	検 体 数		
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均									
合 計	42	-		40	22				40	-	24	7				24	-	25	19	6	-	2	-	7
つくだ煮	1	-	-	1	1	0.46(1検体)			1	-	1	-				1	-	1	-					
他のそうざい	3	-	-	3	-				3	-	2	-				2	-	1	-	1	-			
漬 物	小 計	22	-	22	21				22	-	13	7				13	-	18	17	3	-			
	酢 漬	8	-	8	7	0.43	0.17	0.31	8	-	6	4	1.1	0.19	0.52	6	-	7	6	1	-			
	しょう油漬	11	-	11	11	0.70	0.21	0.52	11	-	5	2	0.62	0.43	0.53	5	-	8	8	2	-			
	他の漬物	3	-	3	1	0.57(1検体)			3	-	2	1	0.37(1検体)			2	-	3	3					
しょう油	1	-	-	1	-				1	-	1	-				1	-							
他の調味料	5	-	-	5	-				5	-	3	-				3	-	2	-			1	-	1
食肉製品	2	-	-	2	-				2	-														1
調理パン	1	-	-								1	-				1	-							
そ の 他	7	-	-	6	-				6	-	3	-				3	-	3	2	2	-	1	-	5

表11-1 飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）における製造後時間別細菌検査結果〔そうざい類〕

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 た り)							大 腸 菌 群 (1 g 当 た り)					大腸菌 (+)	黄色球菌 ブドウ(+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				10 ⁵ <
合 計	83	10	12.1	11	6	16	22	15	6	7	47	17	14	4	1			1	
加熱済 そうざい	小 計	58	3	5.2	11	6	15	17	7	1	1	41	10	6	1				
	1時間以内	9	-	2.5	1	1	2	2	3			5	2	2					
	1～4時間	31	1		6	4	10	13	1	1		26	4	2	1				
	4～7時間	9	1	11.1	1	1	1	1	1			2	2	2				1	
	7時間以上	4	1	25.0			1		2		1	2	2						
	不 明	5	-	-	3		1	1				6							
未加熱 そうざい	小 計	24	7	29.2				5	8	5	6	5	7	8	3	1			
	1時間以内	5	-	25.0				1	3	1		1	1	3					
	1～4時間	15	5		4	4	3	4	3	5	4	2	1						
	4～7時間	2	-	-					1	1			1		1				
	7時間以上	1	1	100							1	1							
	不 明	1	1	100							1				1				
その他 1時間以内	1	-	-			1					1								

※ その他＝おにぎりに使用するかか

表11-2 飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）における製造後時間別細菌検査結果〔弁当類〕

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)						黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <		
合計	42	6	14.3	4	7	7	11	7	4	2	30	7	3	2				
おにぎり	小計	14	2	14.3	3	3	2	3	1	1	1	13		1				
	1時間以内	6	-	8.3	2	2	1	1				6						
	1~4時間	6	1		1		1	2	1		1	5		1				
	7時間以上	2	1	50.0		1				1		2						
すし類	小計	18	1	5.6		2	4	7	4	1		13	3	1	1			
	1時間以内	12	1	5.9		2	2	4	3	1		7	3	1	1			
	1~4時間	5	-				1	3	1			5						
	7時間以上	1	-	-			1					1						
他の弁当類	小計	10	3	30.0	1	2	1	1	2	2	1	4	4	1	1			
	1時間以内	8	3	37.5	1	2		1	1	2	1	3	3	1	1			
	1~4時間	1	-	-			1						1					
	7時間以上	1	-	-					1			1						

表11-3 飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）における製造後時間別細菌検査結果〔調理パン〕

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 (1 g 当 た り)							大 腸 菌 群 (1 g 当 た り)						大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				
合 計	35	9	25.7	4	1	6	7	4	10	3	21	3	3	4	3	1		1		
サンドイッチ	小 計	25	8	32.0	1	1	2	6	4	8	3	13	3	2	4	2	1			
	1時間以内	15	4	30.4	1	1	2	4	2	3	2	7	3	1	2	2				
	1～4時間	8	3					2	1	5		5		1	2				1	
	4～7時間	1	-	-					1			1								
	7時間以上	1	1	100							1						1			
他の調理パン	小 計	10	1	10.0	3		4	1		2		8		1		1				
	1時間以内	2	-	10.0			1	1				2								
	1～4時間	8	1		3		3			2		6		1		1				

表11-4 材料別・製造後時間別に見たサンドイッチの不良率（再掲）

製造から 収去までの 時間	材 料			全 体			玉 子			ツ ナ			ポ テ ト			そ の 他		
	項目	検 体 数	不 良 数	不 良 率(%)	検 体 数	不 良 数	不 良 率(%)	検 体 数	不 良 数	不 良 率(%)	検 体 数	不 良 数	不 良 率(%)	検 体 数	不 良 数	不 良 率(%)		
合 計		25	8	32.0	12	5	41.7	2	-	-	4	1	25.0	7	2	28.6		
1 時 間 以 内		15	4	30.4	7	2	40.0				3	1	25.0	5	*1	28.6		
1～4 時 間 以 内		8	3		3	2		2	-	-	1	-		2	*2			
4～7 時 間 以 内		1	-	-	1	-												
7時間を超えるもの		1	1	100	1	1	100											

*1: てりやきチキンサンド *2: 野菜サンド

表12-1 菓子製造業（和生菓子）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 (+)	黄色球菌 ブドウ(+)	サルモネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <			
合計	56	13	23.2	2	5	5	14	18	9	3	41	5		6	2	2		1	
かしわもち	20	8	40.0		2		4	9	4	1	10	3		4	2	1		1	
他のもち菓子	5	-	-			2		3			5								
おはぎ	2	1	50.0						2		1			1					
くず桜	7	1	14.3			2	4			1	7								
道明寺	6	1	16.7				3	1	1	1	4	1				1			
水ようかん	5	2	40.0				1	3	1		3	1		1					
他の和生菓子	8	-	-	1	2	1	1	2	1		8								
あん	3	-	-	1	1		1				3								

表 12-2 菓子製造業（和生菓子）化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸			他の保存料		サッカリン		他の甘味料		着 色 料		二酸化硫黄	
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計	56	3	5.4	54	4		54	-	11	-	11	-	21	11	8	-
大 福	2	1 ¹	50.0	2	2	0.14 ⁴ 1.9	2	-								
桜 も ち	1	1 ²	100	1	-		1	-					1	1		
ね り き り	1	1 ³	100	1	-		1	-					1	1		
す あ ま	13	-	-	12	-		12	-	1	-	1	-	6	6		
水 よ う か ん	16	-	-	16	-		16	-	4	-	4	-	4	0		
も な か	1	-	-	1	1	0.45 ⁵	1	-	1	-	1	-				
他の和生菓子	16	-	-	16	1	0.02 ⁶	16	-	3	-	3	-	7	3	4	-
あ ん	6	-	-	5	-		5	-	2	-	2	-	2	0	4	-

* 1 : あんへのソルビン酸の過量使用（製品から1.9g/kg検出）。

* 2 : 表示となる着色料（赤色3号）を検出。

* 3 : 表示と異なる着色料（青色1号）を検出。

* 4~6 : 原料のあんに由来。

表13 食品別表示検査結果

食品名	項目	総件 検 査 数	総表示違反件数	現場で発見した表示違反件数						検査反 の 判 体 果 明 示 した 数
				無 表 示	名 称	製 造 年 月 日	製 造 所 所 在 地	製 造 者 氏 名	食 品 添 加 物	
合	計	45,996	328	101	52	56	61	66	0	4
	マ	825	-	-	-	-	-	-	-	-
	酒	2,975	-	-	-	-	-	-	-	-
	清	3,391	-	-	-	-	-	-	-	-
	食	2,353	3	-	-	-	-	3	-	-
	魚	1,173	-	-	-	-	-	-	-	-
	シ	62	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	640	3	1	-	2	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	2,387	1	1	-	-	-	-	-	-
	放	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	容	1,333	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品(上記に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食	2,548	45	9	-	2	34	-	-	-
	生	22	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚	2,007	-	-	-	-	-	-	-	-
	即	2,406	1	1	-	-	-	-	-	-
	めん	1,219	1	1	-	-	-	-	-	-
	弁	2,639	77	18	12	18	-	32	-	-
	そ	2,941	48	10	16	16	6	2	-	-
	生	1,743	29	11	7	6	3	2	-	2
	ゆ	182	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ	8,290	104	49	17	12	18	11	-	2
	か	638	16	/	/	/	/	16	/	-
	添	1,078	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳	1,994	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳	2,146	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳	1,004	-	-	-	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示指導】

合	計	614	64	/	/	/	/	64	/	-
	ば	566	63	/	/	/	/	63	/	/
	ば	48	1	/	/	/	/	1	/	/

表14 衛生教育

		回 数	参 加 人 数
合 計		82	3,379
食 品 衛 生 関 係 者	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新	32	1,180
	業 態 別	25	884
	食 品 衛 生 責 任 者	4	92
	そ の 他	14	702
消 費 者		5	448
そ の 他		2	73

表15 保健所独自の計画による一斉監視等

		回 数	実 施 軒 数
合 計		54	2,398
一 斉 監 視	夜 間 営 業 者	5	229
	祭 礼 ・ 催 し 物 等	12	1,074
	業 態 別	5	90
	そ の 他	25	968
独 自 計 画 に よ る 収 去 等		7	37

表 16 米飯に使用されている食品添加物、輸入米の使用実態調査結果

<米飯に使用されている食品添加物>

1 油脂系

	効 果	内容成分・配合割合	使用 方法
A	つやだし	食用植物油 乳化剤 シリコーン	米を炊く直前に、米5kg に対し10g
B	てりを良くする	食用植物油 乳化剤 シリコーン	米5.5kgに対し5g
C	機械で盛付ける際の付着防止	食用植物油 乳化剤 シリコーン	米5kgに対し2g
D	味を良くする ふっくら炊ける つやを良くする	トウモロコシ胚芽油 小麦胚芽油 ビタミンE ゼラチン グリセリン	火入れ時に、米3升に対 し2個
E	味、香、つやを良くする	食用米油 リチン	不明
F	米のつやと粘りを出す	不明	米7kgに対し、スプーン 1杯
G		食用植物油	
H	ばさつき防止 くっつき防止	植物油	洗米後、5升に対し 15ml
I	つやを良くする	植物油 乳化剤	米1kgに対し10g

2 酵素系

	効 果	内容成分・配合割合	使用 方法										
J	臭いをおさえる 粘り気、炊き増え ふっくら炊ける 冷えてもおいしい	<table border="0"> <tr> <td>プロテアーゼ</td> <td>1.3%</td> </tr> <tr> <td>α-アミラーゼ</td> <td>1.3%</td> </tr> <tr> <td>パイン</td> <td>0.8%</td> </tr> <tr> <td>第二リン酸Ca</td> <td>2.5%</td> </tr> <tr> <td>食品素材</td> <td>94.1%</td> </tr> </table>	プロテアーゼ	1.3%	α-アミラーゼ	1.3%	パイン	0.8%	第二リン酸Ca	2.5%	食品素材	94.1%	米1.4kgに対し1.0g
プロテアーゼ	1.3%												
α-アミラーゼ	1.3%												
パイン	0.8%												
第二リン酸Ca	2.5%												
食品素材	94.1%												
K	臭いをおさえる 粘り気、炊き増え ふっくら炊ける 冷えてもおいしい	<table border="0"> <tr> <td>プロテアーゼ</td> <td>4.0%</td> </tr> <tr> <td>α-アミラーゼ</td> <td>0.2%</td> </tr> <tr> <td>ソロキストリン</td> <td>15.0%</td> </tr> <tr> <td>食品素材</td> <td>80.8%</td> </tr> </table>	プロテアーゼ	4.0%	α-アミラーゼ	0.2%	ソロキストリン	15.0%	食品素材	80.8%	米7kgに対し20g (30分以上浸漬)		
プロテアーゼ	4.0%												
α-アミラーゼ	0.2%												
ソロキストリン	15.0%												
食品素材	80.8%												
L	米つぶがふくらむ つやがよい 粒がパラッと炊ける コンブの風味	<table border="0"> <tr> <td>プロテアーゼ</td> <td>0.15%</td> </tr> <tr> <td>α-アミラーゼ</td> <td>0.15%</td> </tr> <tr> <td>第二リン酸Ca</td> <td>0.28%</td> </tr> <tr> <td>グルタミン酸NA</td> <td>2.5%</td> </tr> <tr> <td>食品素材</td> <td>95.92%</td> </tr> </table>	プロテアーゼ	0.15%	α-アミラーゼ	0.15%	第二リン酸Ca	0.28%	グルタミン酸NA	2.5%	食品素材	95.92%	米2.8kgに対しスプーン 1杯
プロテアーゼ	0.15%												
α-アミラーゼ	0.15%												
第二リン酸Ca	0.28%												
グルタミン酸NA	2.5%												
食品素材	95.92%												

(2) 酵素系の続き)

	効 果	内容成分・配合割合	使用 方法								
M	つやを良くする ふっくら炊く	<table border="0"> <tr> <td>α-アミラーゼ</td> <td>0.25%</td> </tr> <tr> <td>炭酸Ca</td> <td>0.05%</td> </tr> <tr> <td>プロテアーゼ</td> <td>0.25%</td> </tr> <tr> <td>食品素材</td> <td>99.45%</td> </tr> </table>	α-アミラーゼ	0.25%	炭酸Ca	0.05%	プロテアーゼ	0.25%	食品素材	99.45%	米1.4kg に対し1.0g
α-アミラーゼ	0.25%										
炭酸Ca	0.05%										
プロテアーゼ	0.25%										
食品素材	99.45%										
N	味を良くする	天然酵素 100%	米1升に対しスプーン1杯								

3 その他

(1) 有機物系

	効 果	内容成分・配合割合	使用 方法						
O	味、つや 臭いを取る ふっくら炊ける 冷えてもおいしい	天然アミノ酸 多糖類	洗米後、生米重量の0.6%						
P	粘り気を出す	植物種子エキス 塩、みりん	洗米後、浸漬しておくときに（最低1時間以上）、米5kg に対し20g						
Q	味、香、つやを良くする 冷えてもおいしい	もち米の粒	4升に対し30g						
R	味を良くする	天草	炊飯時に入れる						
S	PH調整	クエン酸 6.3% DL-リッソ酸 3.5% コハク酸Na 1%	米に対し1%						
T	保存	<table border="0"> <tr> <td>シリコン</td> <td>1.83%</td> </tr> <tr> <td>ケセリン</td> <td>0.82%</td> </tr> <tr> <td>食酢</td> <td>97.35%</td> </tr> </table>	シリコン	1.83%	ケセリン	0.82%	食酢	97.35%	米に対し1%
シリコン	1.83%								
ケセリン	0.82%								
食酢	97.35%								

(2) 無機物系

	効 果	内容成分・配合割合	使用 方法
U	臭いを取る		洗米後、炊飯前に数かけら混入
V	臭い消し	食用牡蠣粒水溶液	4升(6kg) に対し、13.5m ℓ
W	ふっくら炊ける	直系約5cmの円盤状のセラミック	1個使用

表17 <輸入米の使用実態調査結果>

	調査軒数	調査件数	添加用物件の数	使用率 (%)	使用目的						
					味をよくする	香をよくする	つやをよくする	ふっくらさせる	冷えてもおいしい	その他	
合計	317	328	63	19.2	24	21	19	23	17	16	
仕出し屋	小計	97	100	22	22.0	7	8	7	6	7	8
	国産米		19	-	-	-	-	-	-	-	-
	ブレンド米		70	21	30.0	7	8	7	6	7	7
	輸入米		11	1	9.1	-	-	-	-	-	-
弁当屋	小計	215	223	38	17.0	16	13	11	16	10	7
	国産米		45	6	13.3	1	1	1	3	2	1
	ブレンド米		167	28	16.8	14	10	9	10	6	5
	輸入米		11	4	36.4	1	2	1	3	2	1
集団給食	小計	5	5	3	60.0	1	-	1	1	-	1
	国産米		-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ブレンド米		5	3	60.0	1	-	1	1	-	1
	輸入米		-	-	-	-	-	-	-	-	-

※その他の主な内訳 { 粘り気を出す
米の付着防止
臭いを取る
保存目的

<輸入米の衛生上の問題点>

問題点	件数
合計	27
小石など狭雑物が多い	17
カビが生えていた	0
異臭がした	7
その他	3

※その他の内訳 { 黄色い米の混入
米が黄色くなった
米の色が悪い

3 平成6年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

(1) 総まとめ (表1)

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等 156,981 軒 (立入軒数 245,898 軒) の施設に立入り、監視指導等を行った。

また、35,212 検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を行った。その結果、2,485 検体が不良であった。不良率は 7.1 % であり、前年度の 6.5 % を 0.6 をポイント上回った。

食品の取扱いが不良な施設や収去検査の結果、食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設等 6,871 軒に対し、始末書や営業停止、販売禁止等の行政措置を講じるとともに、取扱い等についての改善指導を行った。

(2) 収去検査結果 (表1・表2・表4)

ア 細菌検査結果

16,297 検体について細菌検査を行ったところ、2,341 検体が不良であった。

不良率は 14.4 % であり、前年度の 12.8 % を 1.6 ポイント上回った。

食品別にみると、不良率が高いものは、「弁当類 (27.4%)」、「サラダ (25.3%)」、「すし種・刺身 (23.8%)」、「農産物加工品 (23.2%)」、「調理パン (22.9%)」、であった。

なお、菓子やそうざいの原材料として使用される液卵の不良率は 30.5 % と高く、これらの使用者に対しては、平成5年8月27日付厚生省通知に基づき、製造にあたっては十分な加熱を行うよう指導した。

イ 化学検査結果

18,915 検体について化学検査を行ったところ、144 検体が不良であった。

不良率は 0.8 % で、前年度の 0.4 % を 0.4 ポイント上回った。

主な違反品としては、ソルビン酸 (保存料) を不正に使用した「おこわ用調味液」、ソルビン酸を過量に使用した「しょう油漬」、二酸化硫黄が過量に残存した「無頭エビ」、過酸化水素を検出した「しらす干し」等があげられる。

(3) 輸入食品等の検査結果 (表2・表5)

7,489 検体の食品等について検査を行ったところ、103 検体が不良で、不良率は 1.4 % であった。不良の例としては、規制値を超える下痢性貝毒を検出した「冷凍むきあさり」、規格を超えるピテルタノールを検出した「バナナ」、着色料を不正に使用した「赤貝 (サキアカ)」等があげられる。

(4) アイスクリューム類の検査結果 (細菌検査) (表6)

スクリーニング検査を含む 1,020 検体について検査を行ったところ、129 検体が不良で不良率は 12.6 % であった。内訳は、大腸菌群陽性が 102 検体、細菌数が規格を超えたものが 33 検体、黄色ブドウ球菌を検出したものが 1 検体であった。このうち、違反は 34 検体であり、当該製造者に対して営業停止の処分を行うとともに、製造工程の改善等を厳しく指導した。

(5) 表示の検査（表7）

433,500件について表示検査を行ったところ、2,404件の表示が不良（不良率0.6％）であった。

(6) かんきつ類及びバナナの監視指導（表8）

防ばい剤が使用されたかんきつ類及びバナナのいわゆるばら売り品に対する店頭表示について、デパート、スーパー及び青果物販売店等延5,291軒に立入り、検査を行った。かんきつ類では、7,037件検査したうち1,247件（不良率17.7％）が適正に表示されていなかった。また、バナナでは、3,309件検査したうち2件（不良率0.1％）が適正に表示されていなかった。

(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導（表9）

食品移動販売車456件、行商414件に対し、監視指導を実施した。その結果、無許可で営業していた食品移動販売車20件及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた36件を発見したので、直ちに営業を停止させ、営業許可を取得又は鑑札の交付を受けさせるなどの措置を行った。このほか、衛生基準遵守違反があわせて7件あり、改善の指導等を行った。

(8) 食品衛生講習会（表10）

食品衛生講習会を1,443回（受講者数80,253人）開催し、衛生水準の向上及び食中毒の防止等に努めた。

(9) 保健所独自の一斉監視等（表11）

通常監視では立入りが困難な、夜間営業施設や祝祭日の祭礼等に伴う営業施設等25,407軒に対して、各保健所が独自の計画に基づき監視指導を行った。

(10) 現場簡易検査結果（表12）

29,355軒の営業施設等に対し、スタンスプレッド法による調理器具、調理人の手指の検査等160,763件の現場簡易検査を行い、施設の汚染状態を把握するとともに、結果を衛生講習会等に活用し、営業者の指導を行った。

(11) 実施結果表一覧

① 都区のまとめ

表1 平成6年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

表2 食品衛生法違反例

表3 業種別立入検査状況

表4 食品別収去検査結果

表5 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

表6 食品別収去検査結果（アイスクリーム類の再掲）

表7 食品別表示検査結果

表8 ばら売りがんきつ類及びバナナの防ばい剤表示監視指導結果

表9 移動販売車及び行商の一斉監視結果

- 表10 講習会の実施結果
- 表11 独自事業実施結果
- 表12 業種別現場簡易検査実施結果

② 都保健所実施分のまとめ

- 表13 弁当・調理パン等の細菌検査結果
- 表14 サラダ・そうざい類の細菌検査結果
- 表15 すし種・さしみの細菌検査結果
- 表16 豆腐の細菌検査結果
- 表17 めん類・皮類の細菌検査結果
- 表18 生菓子・液卵等の細菌検査結果
- 表19 アイスクリーム類の細菌検査結果
- 表20 アイスクリーム類の細菌検査結果（再収去分）
- 判定基準
- 表21 調理パン・そうざい類の化学検査結果
- 表22 菓子類の化学検査結果
- 表23 輸入食品の化学検査結果
- 表24 めん類・皮類の化学検査結果
- 表25 食肉類の化学検査結果
- 表26 貝類の化学検査結果
- 表27 輸入バナナのピテルタノール検査結果
- 表28 乳類の検査結果
- 表29 食鳥肉の検査結果
- 表30 講習会及び独自事業実施結果

(1) 都区のまとめ

表1 平成6年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

項目		実施者		食品環境 指導センター・食 品機動監視班	衛生所 検査所	特別区	(参考) 全都 平成 5年度	
		全都	都保健所					
立入軒数		156,981	33,701	4,430	3,528	115,322	154,703	
立入延軒数		245,898	39,354	4,471	64,942	137,131	251,780	
行政措置軒数		6,871	381	111	304	6,075	8,149	
行政措置の内訳	行政処分							
	営業停止	7	-	-	-	7	8	
	販売禁止	9	3	-	-	6	5	
	その他	1	1	-	-	-	-	
	処分以外の措置							
	始末書	812	83	4	5	720	836	
	注意票・誓約書	199	1	-	-	198	242	
口頭注意	6,162	265	135	599	5,163	7,144		
その他	158	31	43	48	36	132		
収去検査結果	収去軒数		11,033	946	586	571	8,930	11,683
	不良のあった軒数		2,184	143	19	241	1,781	2,050
	合計	検体数	35,212	1,684	16,126	3,073	14,329	39,056
		判定						
		不良	2,485	167	20	341	1,957	2,546
		不良率(%)	7.1	9.9	0.1	11.1	13.7	6.5
	細菌検査	検体数	16,297	1,120	3,765	1,553	9,859	19,275
		判定						
		不良	2,341	161	5	288	1,887	2,461
		不良率(%)	14.4	14.4	0.1	18.5	19.1	12.8
	化学検査	検体数	18,915	564	12,361	1,520	4,470	19,781
		判定						
	不良	144	6	15	53	70	85	
	不良率(%)	0.8	1.0	0.1	3.5	1.6	0.4	
現場簡易検査	実施軒数	24,559	3,363	-	746	20,450	33,629	
	実施件数	145,833	12,707	-	6,926	126,200	155,018	
食品移動 販売車・行商 監視指導結果	実施軒数	870	134	-	180	556	985	
	違反件数	152	8	-	-	114	144	
表示検査結果	検体数	433,500	88,599	121,750	69,615	153,536	436,437	
	不良	2,404	711	158	148	1,387	4,809	
	不良率(%)	0.6	0.8	0.1	0.2	0.9	1.1	
衛生講習会	実施回数	1,443	404	2	89	948	1,654	
	受講者数	80,253	15,966	57	3,090	61,140	69,460	

表2 食品衛生法違反例

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数
細菌検査	牛乳類	第7条第2項	成分規格（大腸菌群陽性又は規格を超える細菌数を検出）	3
	アイスクリーム類		成分規格（大腸菌群陽性又は規格を超える細菌数を検出）	34 ¹⁾
	魚肉ねり製品		成分規格（大腸菌群陽性又は規格を超える細菌数を検出）	2
	小計			39
化学検査	鮮魚介類（輪）	第4条	規制値を超える下痢性貝毒を検出	3
	洋生菓子	第6条	法定外添加物（パテントブルーV）を検出	1
	食品添加物（輪）		法定外添加物（パテントブルーV）	2
	牛乳類	第7条第2項	成分規格（規格を超える酸度）	2
	乾燥食肉製品		成分規格（規格（0.87未満）を超える水分活性）	2
	バナナ（輪）		成分規格（規格を超えるピテルタノールを検出）	3
	柿（輪）		成分規格（規格を超えるクロルピリホスを検出）	1
	赤貝（輪）		添加物（食用赤色102号、食用黄色4号、食用黄色5号）の不正使用	4
	調味料		添加物（ソルビン酸）の不正使用	2
	野菜等の漬物		添加物（ソルビン酸）の過量使用	25
	しらす干し		添加物の使用基準（過酸化水素を検出）	1
	無頭エビ		添加物（二酸化硫黄）の過量残存	3
	ぎょうぎの皮		添加物（プロピレングリコール）の過量使用	4
	菓子用容器（輪）	第10条第2項	容器包装（合成樹脂）の一般規格（規格を超えるカドミウム）	4
	ストロー（輪）		容器包装（合成樹脂）の一般規格（規格を超える鉛を検出）	2
	オレンジ（輪）	第11条第2項	添加物（イマザリル）の表示なし	1
	野菜等の漬物		添加物（ソルビン酸）の表示なし	6
	野菜等の漬物		添加物（着色料* ²⁾ ）の表示なし	6
	野菜の漬物（輪）		添加物（サッカリン）の表示なし	1
	山菜水煮		添加物（食用黄色4号、食用青色1号等）の表示なし	3
	かんぴょう		添加物（二酸化硫黄）の表示なし	1
	たらこ		添加物（食用黄色4号）の表示なし	3
	ボイルイカ		添加物（二酸化硫黄）の表示なし	1
魚介類の漬物	添加物（着色料* ³⁾ ）の表示なし		1	

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数
化学検査	魚肉ねり製品	第11条 第2項	添加物（ソルビン酸）の表示なし	2
	加熱食肉製品		添加物（エリソルビン酸、ソルビン酸）の表示なし	3
	非加熱食肉製品		水分活性の表示なし	1
	そう菜		添加物（ソルビン酸* ⁴ ）の表示なし	2
	そう菜		添加物（着色料* ⁵ ）の表示なし	2
	煮豆		添加物（食用黄色4号、食用青色1号）の表示なし	1
	つくだ煮		添加物（安息香酸）の表示なし	1
	生中華めん		添加物（プロピレングリコール）の表示なし	1
	和生菓子		添加物（着色料* ⁶ ）の表示なし	4
	その他の菓子		添加物（着色料* ⁷ ）の表示なし	4 ⁸
	小計			103
違反検体数総計			142	

*1：輸入品1検体を含む。

*2：食用黄色4号、食用黄色5号、食用青色1号、食用赤色106号。

*3：食用黄色4号、食用黄色5号、食用赤色102号、食用赤色106号。

*4：原料に由来。

*5：食用黄色4号、食用青色1号、食用赤色102号、食用赤色106号。

*6：食用黄色4号、食用黄色5号、食用赤色102号、食用青色1号。

*7：食用黄色4号、食用黄色5号、食用赤色3号、食用赤色40号、食用青色1号。

*8：輸入品2検体を含む。

表3 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						
						行政処分			行政処分以外の措置			
						営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	指 導 注 意 票 書	口 頭 注 意	そ の 他
合 計		156,981	245,898	11,033	6,871	7	9	1	812	199	6,162	158
製 造 業 関 係	めん類製造業	684	1,157	345	70	-	-	-	22	1	47	-
	魚肉ねり製品製造業	205	331	67	21	-	-	-	3	1	16	2
	豆腐製造業	1,965	2,817	797	260	-	-	-	69	8	180	3
	清涼飲料水製造業	57	96	12	3	-	-	-	-	-	3	-
	菓子(パンを含む)製造業	5,465	6,933	608	244	1	1	-	53	18	171	4
	そうざい製造業	671	1,133	172	45	-	-	-	2	2	37	5
	アイスクリーム類製造業	1,206	2,090	689	115	2	-	-	42	3	67	8
	食肉製品製造業	156	231	21	3	-	-	-	2	-	2	-
	その他の要許可製造業等	1,681	4,682	98	75	2	2	-	-	1	70	2
	許可を要しない製造業等	525	605	16	13	2	1	-	2	-	8	-
小 計	12,615	20,075	2,825	849	7	4	-	195	34	601	24	
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,368	12,404	319	288	-	-	-	9	3	276	3
	乳類販売業	10,511	12,694	198	129	-	1	-	1	-	123	4
	魚介類等販売業	9,279	34,619	885	667	-	3	-	76	19	702	13
	食料品等販売業	12,316	29,531	742	412	-	-	-	28	20	529	37
	その他の要許可販売業	612	1,433	11	33	-	-	-	2	-	54	1
	許可を要しない販売業	27,349	44,451	484	660	-	1	-	2	9	644	43
	小 計	68,435	135,132	2,639	2,189	-	5	-	118	51	2,328	101
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	6,762	9,183	1,037	603	-	-	-	62	13	528	2
	飲食店(仕出し屋)	1,339	2,213	507	203	-	-	-	53	13	148	3
	飲食店(弁当屋)	6,046	8,389	2,129	908	-	-	1	255	43	617	6
	飲食店(集団給食)	3,363	4,255	381	237	-	-	-	4	6	227	-
	飲食店(そうざい)	5,625	7,278	578	295	-	-	-	51	14	228	4
	飲食店(そば屋)	4,073	4,863	198	256	-	-	-	2	-	254	-
	飲食店(一般・民生食堂)	35,294	38,332	434	1,131	-	-	-	60	24	1,045	17
	上記以外の飲食店営業	5,677	6,489	40	105	-	-	-	10	-	94	1
	喫茶店営業	5,107	6,338	7	28	-	-	-	-	-	28	-
	許可を要しない集団給食	2,645	3,351	258	67	-	-	-	2	1	64	-
	小 計	75,931	90,691	5,569	3,833	-	-	1	499	114	3,233	33

表4 食品別収去検査

項目 合計 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
	35,212	16,297	13,956	2,341 (39)	18,915	18,771	144 (103)	2,184
調理パン	1,095	1,029	793	236	66	66	-	225
弁当類	1,729	1,654	1,200	454	75	75	-	412
サラダ	1,211	879	657	222	332	332	-	203
そうざい類	3,153	2,172	1,902	270	981	975	6 (6)	251
すし種・さしみ	2,620	2,306	1,757	549	314	314	-	465
赤貝 (サキアカ)	375	220	181	39	155	151	4 (4)	40
魚介類 (上記以外)	1,338	903	879	24	435	429	6 (6)	20
魚肉ねり製品	1,119	573	512	61 (2)	546	544	2 (2)	62
魚介類加工品	660	143	139	4	517	510	7 (6)	7
豆腐び同加工品	953	898	773	125	55	55	-	123
めん類・皮類	1,249	334	278	56	915	910	5 (5)	56
牛乳・加工乳	726	361	358	3 (3)	365	363	2 (2)	2
乳製品・乳等を 主原料とした食品	974	113	113	-	861	861	-	-
アイスクリーム類	1,318	1,020	891	129 (34)	300	300	-	99
食肉	1,173	465	457	8	708	708	-	8
食肉製品	1,005	381	379	2	624	618	6 (6)	8
清涼飲料水	2,043	485	485	-	1,558	1,558	-	-
生菓子	1,032	490	423	67	542	537	5 (5)	69
その他の菓子・ 菓子材料	1,523	288	288	-	1,235	1,230	5 (4)	5
輸入バナナ	240	-	-	-	240	237	3 (3)	2
野菜・果実及び茶	1,964	284	276	8	1,680	1,652	28 (2)	14
つけもの	1,211	137	132	5	1,074	1,034	40 (38)	26
農産物加工品	1,699	155	119	36	1,544	1,540	4 (4)	31
冷凍食品	1,126	443	443	-	683	683	-	-
調味料・香辛料	1,215	72	69	3	1,143	1,141	2 (2)	4
液卵	100	95	66	29	5	5	-	25
その他の食品	1,435	372	365	7	1,063	1,052	11	18
食品添加物	57	9	9	-	48	46	2 (2)	1
器具・容器包装 おもちゃ	867	16	12	4	851	845	6 (6)	8

※ () 内は法違反のものの再掲

表5 食品別収去検査（輸入食品の再掲）

項目 合計 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
	7,489	1,377	1,298	79 (1)	6,112	6,088	24 (24)	82
調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい類	111	1	1	-	110	110	-	-
すし種・さしみ	536	483	425	58	53	53	-	58
赤貝 (サキアカ)	71	38	18	20	33	29	4 (4)	8
魚介類 (上記以外)	77	15	15	-	62	60	3 (3)	2
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	97	11	11	-	86	86	-	-
豆腐び同加工品	5	-	-	-	5	5	-	-
めん類・皮類	125	1	1	-	124	124	-	-
牛乳・加工乳	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品・乳等を 主原料とした食品	352	41	41	-	311	311	-	-
アイスクリーム類	63	4	3	1 (1)	59	59	-	1
食肉	597	240	240	-	357	357	-	-
食肉製品	50	17	17	-	33	33	-	-
清涼飲料水	767	150	150	-	617	617	-	-
生菓子	5	-	-	-	5	4	1 (1)	1
その他の菓子・ 菓子材料	616	2	2	-	614	612	2 (2)	2
輸入バナナ	240	-	-	-	240	237	3 (3)	2
野菜・果実及び茶	1,239	114	114	-	1,125	1,123	2 (2)	2
つけもの	99	4	4	-	95	94	1 (1)	1
農産物加工品	962	72	72	-	890	890	-	-
冷凍食品	520	178	178	-	342	342	-	-
調味料・香辛料	245	2	2	-	243	243	-	-
液卵	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	504	4	4	-	500	500	-	-
食品添加物	4	-	-	-	4	2	2 (2)	1
器具・容器包装 おもちゃ	204	-	-	-	204	198	6 (6)	4

※ () 内は法違反のものゝ再掲

表6 食品別収去検査〔アイスクリーム類の再掲〕

項目		検査 検体数	適	不良	内 訳		
					細菌数	大腸菌群	その他
種類	合計	1,020	891	129 (34)	33	107	1 ¹⁾
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ	76	67	9 (3)	1	9	-
	ハードアイスタイプ	117	105	12 (4)	1	12	-
	デッシャー等での 小分け品	38	34	4	-	4	-
アイスク ミルク	ソフトクリームタイプ	221	197	24 (12)	4	22	-
	ハードアイスタイプ	48	37	11 (4)	3	10	-
	デッシャー等での 小分け品	26	22	4	2	2	-
ラク アイス	ソフトクリームタイプ	348	310	38 (10)	8	36	1 ¹⁾
	ハードアイスタイプ	27	23	4 (1)	3	1	-
	デッシャー等での 小分け品	28	23	5	2	1	-
氷菓	ハードアイスタイプ	37	30	7	4	3	-
	デッシャー等での 小分け品	35	28	7	3	5	-
そ の 他	ソフトクリームタイプ	17	13	4	2	2	-
	ハードアイスタイプ	1	1	-	-	-	-
	デッシャー等での 小分け品	1	1	-	-	-	-

注) 1 () は法違反の再掲

2 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、法違反には含まない。

3 「不良」の内訳の「その他」には、黄色ブドウ球菌、サルモネラ及び大腸菌各陽性を含む。

* 1 : 黄色ブドウ球菌検出

表7 食品別表示検査

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の 結果表 示違反 が判明 した検 体数
				無表示	名 称	製 造 年月日	製造所 所在地 製造者 氏名	食 品 添加物	その他	
合 計		433,500	2,404	739	226	343	398	780	84	45
マ	ー ガ リ ン	5,373	-	-	-	-	-	-	-	-
酒	精 飲 料	9,204	3	3	-	-	-	-	-	-
清	涼 飲 料 水	31,567	1	1	-	-	-	-	-	-
食	肉 製 品	27,576	98	6	58	-	40	16	39	4
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	8,041	1	1	-	-	-	-	-	-
	シアン化合物を含有する豆類	1,668	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	11,349	8	4	-	1	4	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	22,161	7	3	-	3	4	-	-	-
	放射線照射食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	容器包装加圧加熱殺菌食品	12,957	8	5	-	2	1	-	-	-
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であって右に掲げるもの	食 肉	18,623	103	36	11	21	35	5	4	-
	生 か き	194	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	21,181	45	12	12	9	1	10	-	3
	即 席 め ん 類	15,844	3	3	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	11,910	37	13	5	9	5	4	1	1
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	29,218	524	245	24	95	89	80	11	-
	そ う ざ い	37,140	484	166	55	108	84	82	14	4
	生 菓 子 類	16,070	136	49	16	30	31	25	-	5
	ゆ で だ こ	2,251	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	94,339	527	191	43	65	93	146	8	28
	かんきつ類・バナナ	9,770	405	/	/	/	/	405	/	-
添	加 物	4,377	5	-	2	-	2	1	-	-
乳	類	16,515	-	-	-	-	-	-	-	-
乳	製 品	17,730	8	-	-	-	-	6	7	-
	乳又は乳製品を主原料とする食品	8,442	1	1	-	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示指導】

ばら売りかんきつ類・バナナ	10,425	1,356	/	/	/	/	1,356	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	262	18	/	/	/	/	18	/	/

表8 ばら売りがんきつ類・バナナの表示検査

		立入延軒数	総検査件数	防ばい剤を使用した旨の表示の有るもの		防ばい剤を使用した旨の表示の無いもの	
				件数	不適	件数	不適
合計	かんきつ類	2,741	7,037	4,675	51	2,334	1,196
	バナナ	2,550	3,309	650	2	2,699	-
デパート	かんきつ類	98	441	371	-	70	15
	バナナ	85	222	35	-	183	-
スーパー	かんきつ類	1,329	3,901	2,998	25	887	398
	バナナ	1,275	1,848	445	1	1,472	-
青果物販売店	かんきつ類	1,149	2,083	765	26	1,306	763
	バナナ	1,068	1,047	138	1	884	-
その他	かんきつ類	165	612	541	-	71	20
	バナナ	122	192	32	-	160	-

表9 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

		合計	移動販売車	行商
実施軒数		870	456	414
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	56	20	36
	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	38	21	17
	ステッカー又は記章着用なし	35	6	29
	衛生基準遵守違反	7	6	1
措置	始末書を徴した件数	3	-	3
	衛生注意指導票交付数	13	8	5

表10 講習会

種 類		項 目	回 数	参 加 人 数
		合 計		
			1,443	80,253
食 品 衛 生 関 係 者	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新		174	6,609
	業 態 別		909	41,159
	食 品 衛 生 責 任 者		52	5,735
	そ の 他		176	13,749
消 費 者			88	11,272
そ の 他			44	1,729

表11 保健所独自の計画による一斉監視等

種 類		項 目	回 数	実 施 軒 数
		合 計		
			709	25,407
一 斉 監 視	夜 間 営 業 者		192	8,327
	祭 礼 ・ 催 し 物 等		78	4,649
	業 態 別		231	7,297
	そ の 他		100	4,296
独 自 計 画 に よ る 収 去 等			108	838

表12 業種別現場簡易検査

			合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係
実 施 軒 数			29,355	2,279	6,135	20,941
検 査 件 数			160,763	12,208	27,836	120,719
検 査 の 内 訳	細 菌 検 査	小 計	158,798	12,071	27,402	119,325
		スタンプ法	151,428	8,890	25,937	116,601
		コリテップ	3,660	973	382	2,305
		そ の 他	3,710	2,208	1,083	419
	化 学 検 査	小 計	1,965	137	434	1,394
		残留塩素	985	37	2	946
		AV・POV	491	95	24	372
		蛍光物質	5	5	-	-
		放射能	-	-	-	-
		そ の 他	484	-	408	76

注) 製造業関係には処理業を含む

(2) 都保健所実施分

表13 弁当・調理パンの細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 (1g当たり) 数								大 腸 菌 群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	100	23	23.0	3	9	16	16	22	25	9	58	20	11	7	4	-	7	-	
弁 当 類	小 計	34	9	26.5	2	2	10	8	5	4	3	23	7	2	1	1	-	5	-
	すいなりずし	4	1	25.0	-	-	1	2	1	-	-	3	1	-	-	-	-	1	-
	し 卷 す し	7	2	28.6	-	-	2	2	1	1	1	5	1	1	-	-	-	2	-
	類 その他のすし	3	1	33.3	-	-	1	-	1	1	-	2	1	-	-	-	-	-	-
	お に ぎ り	7	4	57.1	1	1	1	-	1	2	1	4	1	1	1	-	-	1	-
	その他の弁当	13	1	7.7	1	1	5	4	1	-	1	9	3	-	-	1	-	1	-
調 理 パ ン	小 計	66	14	21.2	1	7	6	8	17	21	6	35	13	9	6	3	-	2	-
	タ マ ゴ	26	8	30.8	-	-	-	3	5	13	5	10	6	6	2	2	-	2	-
	サ ン ド	ポ テ ト	4	-	-	-	-	2	-	2	-	-	2	1	1	-	-	-	-
	ツ ナ	3	1	33.3	-	-	-	2	1	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-
	ハ ム	3	-	-	-	-	-	2	-	1	-	1	2	-	-	-	-	-	-
	ミ ク ス	6	1	16.7	-	1	1	-	1	3	-	3	1	1	-	1	-	-	-
	そ の 他	8	1	12.5	-	-	2	-	4	2	-	6	-	1	1	-	-	-	-
他の調理パン	16	3	18.8	1	6	1	1	4	2	1	12	2	-	2	-	-	-	-	

表14 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合 計	118	8	6.8	17	14	31	32	15	5	4	78	19	12	8	1	-	1	1
加熱済そうざい	小 計	56	3	5.4	15	10	13	14	2	1	1	44	7	4	1	-	-	-
	炒 物	7	0	-	1	-	3	3	-	-	-	5	1	1	-	-	-	-
	煮 物	24	2	8.3	3	5	6	7	2	-	1	18	3	2	1	-	-	-
	卵加工品	19	1	5.3	8	4	3	3	-	1	-	15	3	1	-	-	-	-
	揚物等	6	0	-	3	1	1	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-
未加熱そうざい	小 計	54	4	7.4	1	3	15	17	12	4	2	28	12	7	6	1	-	1
	サ ラ ダ	50	4	8.0	1	3	15	16	11	2	2	27	12	5	5	1	-	1
	和 え 物	2	0	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-
	酢 の 物	2	0	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-
液 卵	4	1	25.0	-	-	2	1	1	-	-	3	-	-	1	-	-	-	*1
そ の 他	4	0	-	1	1	1	-	-	-	*1	3	-	*1	-	-	-	-	-

*1: 未殺菌液卵

*2: 冷凍食品 (加熱後摂取凍結前未加熱)

表15 すし種・さしみの細菌検査結果

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	黄色ブドウ菌(+)	サルモネラ(+)	腸炎ビブリオ(+)	病原ビブリオ(+)	
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵						
合計	114	14	12.3	1	-	7	28	37	32	9	62	21	26	4	1	-	3	-	1	1	
すし種	小計	36	5	13.9	1	-	3	7	11	11	3	15	8	9	3	1	-	2	-	-	-
	マグロ	16	3	18.8	-	-	1	3	3	7	2	3	5	6	2	-	-	2	-	-	-
	タコ	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	イカ	7	1	14.3	-	-	-	1	3	2	1	1	1	3	1	1	-	-	-	-	-
	貝類	3	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	8	1	12.5	1	-	2	1	2	*2	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-
さしみ	小計	78	9	11.5	-	-	4	21	26	21	6	47	13	17	1	-	-	1	-	1	1
	マグロ	38	2	5.3	-	-	3	10	12	12	1	25	4	9	-	-	-	1	-	-	-
	タコ	8	-	-	-	-	-	3	3	2	-	5	1	2	-	-	-	-	-	-	-
	イカ	7	-	-	-	-	1	-	4	2	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	貝類	8	3	37.5	-	-	-	2	4	1	1	4	2	2	-	-	-	-	-	1	1
	その他	17	4	23.5	-	-	-	6	3	4	4	9	3	4	1	-	-	-	-	-	-

* 1 : 28 × 10⁴ / g の細菌を検出した卵焼き。

表16 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)					大腸菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合 計	41	3	7.3	1	2	8	15	7	7	1	34	4	2	1	-	-	-	-
無 包 装	16	3	18.8	-	-	1	4	4	6	1	13	2	-	1	-	-	-	-
包 装 (簡易包装を含む)	24	-	-	-	2	7	11	3	1	-	20	2	2	-	-	-	-	-
充 填 豆 腐	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-

表17 めん・皮類の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合 計	59	17	28.8	4	3	8	16	11	7	10	46	3	4	4	2	-	-	-
ゆでうどん	37	8	21.6	3	2	8	12	5	3	4	32	1	2	1	1	-	-	-
ゆでそば	9	6	66.7	-	1	-	1	1	3	3	4	1	1	2	1	-	-	-
蒸中華めん	5	2	40.0	1	-	-	-	3	-	1	4	-	-	1	-	-	-	-
ゆで中華めん	1	1	100.0	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
生めん	6	-	-	-	-	-	2	2	1	1	5	1	-	-	-	-	-	-
ぎょうざの皮	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-

表18 生菓子・液卵等の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴				
合計	106	28	26.4	18	19	20	23	13	7	6	68	16	13	7	2	1	4	2	
洋菓子	小計	70	17	24.3	14	15	13	12	9	4	3	51	6	8	5	-	-	2	-
	プリン	11	-	-	9	1	1	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-
	シュークリーム	20	8	40.0	2	2	6	5	2	1	2	14	1	3	2	-	-	-	-
	ケーキ類	23	7	30.4	2	4	4	5	5	2	1	13	4	4	2	-	-	1	-
	その他洋菓子	8	1	12.5	1	4	1	1	1	-	-	6	1	1	-	-	-	1	-
	その他和菓子	8	1	12.5	-	4	1	1	1	1	-	7	-	-	1	-	-	-	-
液卵等	小計	36	11	30.6	4	4	7	11	4	3	3	17	10	5	2	2	1	2	2
	マヨネーズ	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
	液卵	34	11	32.3	2	4	7	11	4	3	3	15	10	5	2	2	1	2	2

表19 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あたり)							大腸菌群		大腸菌 (+)	黄色球菌 ブドウ(+)	サルモネラ (+)
			違反	違反率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	陰性	陽性			
合計		77	12	15.6	33	16	13	7	6	2	-	65	12	-	-	-
アイスクリーム	ソフト	4	3	75.0	1	-	1	1	1	-	-	1	3	-	-	-
	ハード	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-
	小分け	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
アイスマルク	ソフト	22	2	9.1	13	3	2	2	2	-	-	20	2	-	-	-
	ハード	4	1	25.0	1	-	2	1	-	-	-	3	1	-	-	-
	小分け	3	1	33.3	2	1	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-
ラクトアイス	ソフト	33	4	12.1	14	8	6	1	2	2	-	29	4	-	-	-
	ハード	4	-	-	1	1	1	-	1	-	-	4	-	-	-	-
	小分け	2	1	50.0	1	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-
氷菓		2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-

表20 アイスクリーム類の細菌検査結果〔再収去分〕

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1gあたり)							大腸菌群		大腸菌 (+)	黄色球菌 ブドウ(+)	サルモネラ (+)
			違反	違反率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	陰性	陽性			
合計		10	-	-	6	3	1	-	-	-	-	10	-	-	-	-
アイスクリーム		1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
アイスマルク	ソフト	4	-	-	3	1	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
	ハード	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
ラクトアイス	ソフト	4	-	-	2	1	1	-	-	-	-	4	-	-	-	-

※ 表13から表19で不良としたのは、次のとおり。

食 品	細 菌 数	大 腸 菌 群	そ の 他 の 細 菌
す し 種 ・ さ し み	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、腸炎ビブリオ、病原ビブリオ→陽性のもの
サラダ等の未加熱そうざい	100万/gを超えるもの	3,000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌→陽性のもの
調 理 パ ン	100万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	同 上
豆 腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	同 上
ゆでめん類、洋生菓子	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	同 上
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	同 上
和 生 菓 子	50万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	同 上
液 卵	10万/mlを超えるもの	100/mlを超えるもの	同 上
アイスクリーム類	成分規格に違反するもの		

表21 調理パン及びそうざい等の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸					その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン					その他の 甘 味 料		着 色 料		二 酸 化 硫 黄		発 色 剤		その他
		否	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数
						最大	最小	平均					最大	最小	平均									
合 計	86	1	1.2	81	30	-	-	-	81	5	50	4	-	-	-	50	-	40	18	8	-	2	2	4
調 理 パ ン	4	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1 ¹⁾	-
そ う ざ い	小 計	47	-	-	45	3	-	-	-	45	5	32	-	-	-	32	-	18	4	4	-	-	-	-
	佃 煮	5	-	-	4	1	0.26 (1検体のみ)			4	-	4	-	-	-	4	-	4	3	1	-	-	-	-
	煮 豆	4	-	-	4	1	0.38 (1検体のみ)			4	-	4	-	-	-	4	-	1	1	1	-	-	-	-
	煮 物	8	-	-	8	-	-	-	-	8	3 ²⁾	5	-	-	-	5	-	3	-	-	-	-	-	-
	焼・揚物	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-
	卵加工品	8	-	-	8	-	-	-	-	8	-	7	-	-	-	7	-	8	-	-	-	-	-	-
	サ ラ ダ	17	-	-	16	1 ³⁾	0.03 (1検体のみ)			16	2 ²⁾	9	-	-	-	9	-	1	-	1	-	-	-	3 ⁴⁾
	和 え 物	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
漬 物	小 計	30	-	-	29	24	-	-	-	29	1	17	4	-	-	-	17	-	20	14	4	-	-	-
	酢 漬	8	-	-	7	7	0.36	0.15	0.26	7	-	2	-	-	-	2	-	6	2	1	-	-	-	-
	しょう油漬	14	-	-	14	13	0.77	0.34	0.49	14	1 ²⁾	10	3	0.82	0.52	0.65	10	-	11	10	3	-	-	-
	たくあん漬	5	-	-	5	4	0.68	0.17	0.40	5	-	3	1	0.89 (1検体のみ)			3	-	2	2	-	-	-	-
	そ の 他	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	2	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	3	-	-	2	2	1.2	1.1	1.2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	1 ⁵⁾
そ の 他	2	1 ⁶⁾	50.0	2	1	0.29 (1検体のみ)			2	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-

*1: ハムに由来。 *2: しょう油に由来する安息香酸。 *3: 原料の食肉製品に由来。 *4: サラダのPH。

*5: エリソルビン酸。 *6: ソルビン酸を不正に使用した「おこわ用調味液」。

表22 菓子類の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸					その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン		その他の 甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤		B H A ・ B H T		
		否	違 反 率(%)	検 体 数	検 体 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	
						最 大	最 小	平 均													
合 計	43	-	-	34	1				34	-	10	-	10	-	20	-	1	-	3	-	
洋 生 菓 子	小 計	22	-	-	19	1	-	-	-	19	-	5	-	5	-	-	-	-	-	1	-
	ケーキ類	14	-	-	11	-	-	-	-	11	-	3	-	3	-	5	-	-	-	1	-
	そ の 他	8	-	-	8	*1	0.11 (1検体のみ)			8	-	2	-	2	-	4	-	-	-	-	-
和 生 菓 子	小 計	9	-	-	9	-	-	-	-	9	-	3	-	3	-	4	-	1	-	-	-
	水羊かん	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
	どらやき	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-
	そ の 他	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	2	-	2	-	2	-	1	-	-	-
あ め	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	
菓 子 材 料	4	-	-	4	-	-	-	-	4	-	2	-	2	-	1	1	-	-	-	-	
マ ー ガ リ ン	2	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	
液 卵	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

*1：マーガリンに由来。

表23 輸入食品の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸					その他の 保 存 料		甘 味 料		着 色 料 (ケール系色素)		漂 白 剤 (二酸化硫黄)		発 色 剤 (亜硝酸根)		B H A ・ B H T		その他 検 体 数	
		否	違 反 率(%)	検 体 数	検 体 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数		
						最大	最小	平均														
合 計	51	-	-	35	3	-	-	-	35	2	24	-	28	5	20	2	1	1	10	3	10	
農 産 物 加 工 品	小 計	35	-	-	26	1	-	-	-	26	-	18	-	17	1	16	-	-	-	6	-	6
	乾 燥 品	4	-	-	1	*1	0.33 (1検体のみ)			1	-	2	-	2	-	2	-	-	-	1	-	-
	シロップ漬	10	-	-	8	-	-	-	-	8	-	8	-	7	1	5	-	-	-	-	-	3
	酢 漬	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	水 煮	12	-	-	8	-	-	-	-	8	-	4	-	6	-	6	-	-	-	4	-	3
	そ の 他	6	-	-	6	-	-	-	-	6	-	3	-	2	-	2	-	-	-	1	-	-
菓 子	7	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	7	4	1	-	-	-	3	*3	1	
酒 精 飲 料	2	-	-	2	2	0.13	0.13	0.13	2	-	1	-	-	-	2	2	-	-	-	-	1	
清 涼 飲 料 水	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	*1	
調 味 料	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	1	-	-	-	1	-	-	
そ の 他	3	-	-	3	-	-	-	-	3	2	1	-	1	-	-	-	1	*1	-	-	1	

その他の保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル酸、サルチル酸及びデヒドロ酢酸。

甘味料：サッカリン、サイクラミン酸及びスルチン。

*1：乾燥プルーンから検出。

*2：チューイングガムから検出。

*3：成分規格 ((1)混濁、(2)沈殿物・固形異物、(3)ヒ素・鉛・カドミウム及び重金属)。

*4：食肉製品から検出。

表24 めん・皮類の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		プロピレングリコール					水 分 含 量				エチルアルコール					着 色 料		過酸化水素	
		否	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (%)			検 体 数	検出値 (%)			検 体 数	検 体 出 数	検出値 (%)			検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数
						最大	最小	平均		最大	最小	平均			最大	最小	平均				
合 計	57	2	3.6	48	11	-	-	-	48	-	-	-	54	14	-	-	-	4	-	1	-
ゆでうどん	13	-	-	8	-	-	-	-	8	77	66	73.4	13	-	-	-	-	-	-	1	-
生うどん	10	-	-	10	2	1.5	0.7	1.1	10	37	27	31.3	10	4	0.8	0.2	0.5	-	-	-	-
生 そ ば	2	-	-	2	1	1.1 (1検体のみ)			2	29	27	28.0	2	-	-	-	-	-	-	-	
蒸中華めん	5	-	-	2	2	0.5	0.4	0.5	2	60	52	56.0	4	-	-	-	-	1	-	-	
生中華めん	18	-	-	18	4	1.1	0.6	0.9	18	29	34	31.8	17	7	1.4	0.1	0.5	3	-	-	
ぎょうざの皮	9	2	22.2	8	2	0.7	0.6	0.7	8	35	30	32.6	8	3	1.3	0.3	0.8	-	-	-	

*1: 表示されていないプロピレングリコールを検出したもの及び同じく表示されていないエチルアルコールを検出したもの。

表25 食肉類の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ニコチン酸					ニコチン酸アミド					L-アスコルビン酸		エリソルビン酸		着色料 (タル系色素)	
		否	違反率 (%)	検体数	検出数	検出値 (μg/g)			検体数	検出数	検出値 (μg/g)			検体数	検体出数	検体数	検体出数	検体数	検体出数
						最大	最小	平均			最大	最小	平均						
合 計	50	-	-	50	4 ¹	-	-	-	4	2 ¹	-	-	-	50	1 ²	50	-	7	-
牛ひき肉	9	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	9	-	1	-
豚ひき肉	17	-	-	17	2 ¹	31	25	28	2	1 ¹	18 (1検体のみ)			17	-	17	-	2	-
牛豚ひき肉	14	-	-	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	-	14	-	3	-
生ハンバーグ	9	-	-	9	2 ¹	14	10	12	2	1 ¹	6 (1検体のみ)			9	1 ²	9	-	1	-
豚鶏ひき肉	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-

*1: 使用していないことを確認済み。 *2: L-アスコルビン酸の検出値=0.07mg/100g.

表26 貝類の化学(着色料)検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		着 色 料		
		否	違反率 (%)	検体数	検出数	
合 計	38	-	-	38	-	
赤 貝	小 計	35	-	-	35	-
	韓 国	3	-	-	3	-
	中 国	5	-	-	5	-
	ベトナム	1	-	-	1	-
	不 明	26	-	-	26	-
サキアカ	2	-	-	2	-	
あ さ り	1	-	-	1	-	

表27 「輸入バナナ」ビテルタノール検査結果（都事業所及び特別区を含む）

実施者	項目 原産国	検体数	判定		検出値 [ppm]			検出した検体の 検出値の平均 [ppm]
			違反数	違反率 (%)	0	≤0.5	0.5<	
合計		129	3	2.3	64	41	3	0.22
都保健所	小計	34	-	-	19	15	-	0.20
	フィリピン	24	-	-	15	9	3	0.20
	エクアドル	5	-	-	-	5	-	0.20
	台湾	4	-	-	4	-	-	-
	不明	1	-	-	-	1	-	0.30
市場衛生検査所	小計	27	-	-	18	9	-	0.21
	フィリピン	15	-	-	11	4	-	0.18
	エクアドル	3	-	-	-	3	-	0.30
	台湾	4	-	-	4	-	-	-
	不明	5	-	-	3	2	-	0.16
食品保健課	小計	5	2	40.0	-	3	2	0.31
	フィリピン	2	-	-	-	2	-	0.10
	エクアドル	3	2	66.7	-	1	2	0.45
	台湾	-	-	-	-	-	-	-
区保健所	小計	63	1	1.6	39	23	1	0.22
	フィリピン	37	1	2.7	28	8	1	0.27
	エクアドル	15	-	-	1	14	-	0.21
	台湾	9	-	-	8	1	-	0.06
	不明	2	-	-	2	-	-	-

表28 「輸入バナナ」原産国別ピテルタノール検査結果（都事業所及び特別区を含む）

項目 原産国	検体数	判定		判定の分布 [ppm]			検出した検体の 検出値 [ppm]		
		違反数	違反率 (%)	0	≤0.5	0.5<	最小値	最大値	平均値
合計	129	3	2.3	76	50	3	0.05	0.71	0.22
フィリピン	78	1	1.3	54	23	1	0.05	0.70	0.21
エクアドル	26	2	7.7	1	23	2	0.07	0.71	0.25
台湾	17	-	-	16	1	-	0.06 (1検体のみ)		
その他 ^{*1}	5	-	-	3	2	-	0.13	0.18	0.16
不明	3	-	-	2	1	-	0.30 (1検体のみ)		

*1：インドネシア及びメキシコ

表29 牛乳類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		理化学検査					抗生物質		細菌数(1ml当たり)					大腸菌群		保存試験	
		否	不良率(%)		無脂乳固形分(%)	乳脂肪分(%)	比重	酸度(%)	検体数	検出数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴	検体数	検出数	適	否
合計	85	-	-	-	-	-	-	-	84	-	59	9	4	12	1	85	-	15	-
牛乳	29	-	-	最大	8.9	4.1	0.032	0.16	29	-	29	-	-	-	-	29	-	-	-
				最小	8.3	3.6	0.031	0.14											
				平均	8.7	3.6	0.032	0.15											
牛乳(ジャーキー)	2	-	-	最大	9.0	4.6	0.033	0.16	2	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-
				最小	8.5	3.8	0.033	0.15											
				平均	8.8	4.2	0.033	0.16											
低温殺菌牛乳	31	-	-	最大	8.6	3.8	0.032	0.16	31	-	6	8	4	12	1	31	-	-	-
				最小	8.2	3.5	0.031	0.14											
				平均	8.5	3.6	0.032	0.15											
低温殺菌牛乳(ジャーキー)	2	-	-	最大	9.4	4.7	0.034	0.17	2	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-
				最小	9.4	4.7	0.033	0.17											
				平均	9.4	4.7	0.034	0.17											
加工乳	5	-	-	最大	10.1	-	-	0.17	5	-	5	-	-	-	-	5	-	-	-
				最小	8.8	-	-	0.16											
				平均	9.2	-	-	0.16											
LL牛乳(常温保存可能品)	10	-	-	最大	8.6	3.8	0.032	0.15	10	-	10	-	-	-	-	10	-	10	-
				最小	8.4	3.6	0.031	0.15											
				平均	8.5	3.7	0.031	0.15											
LL加工乳(常温保存可能品)	5	-	-	最大	9.1	-	-	0.18	5	-	5	-	-	-	-	5	-	5	-
				最小	8.9	-	-	0.17											
				平均	8.9	-	-	0.17											
乳飲料	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	

表30 食鳥肉細菌検査結果

	検 体 数	細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)						黄球 色 ブ 菌 ド ウ(+)	サル モ ネ ラ(+)	ウ ェ ル シ ェ 菌(+)	カンピロバ クター (+)		リモゲ スノ ネ テサ ス リイ ア(+)
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				ジ ェ ジ ェ ニ ー	コ リ ー	
合 計	20	-	-	-	-	3	11	6	-	4	10	5	1	-	2	-	7	7	-	12

※ Bランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場を対象に実施した。

表31 食鳥肉抗菌性物質検査結果

	簡 易 検 査 法	分 別 推 定 法					一 斉 分 析 法				
		マク ロ ラ イ ド 系	テト ラ サイ ク リン 系	ペニ シ リン 系	アミ ノ グ ル コ シ ド 系	サル フ ァ 系	チ ア ン フ ェ ニ コ ール	トリ メ イト プ リ ト	オル メ ト プ リ ム	ピ リ メ タ ミ ン	デ コ キ ネ ート
検体数	68	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
検出数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 分別推定法及び一斉分析法はBランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場の検体のみ実施した。

表32 講習会及び一斉監視等

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視				独自計 画による 収去 等	
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営業許 可新規 更新講 習会	業態別 講習会	食品衛 生責任 者講習 会	その他							
合 計		57 1,783	309 11,689	16 756	80 3,565	14 462	19 808	27 1,230	34 1,768	71 2,697	60 3,152	12 118
青 梅		3 103	11 511	3 88	3 65	1 22	-	2 74	-	6 360	-	-
福 生		3 104	14 273	2 141	5 139	-	2 55	-	2 133	14 558	-	-
五 日 市		2 40	9 254	2 94	3 73	-	4 299	1 28	-	7 103	4 283	-
八 王 子		8 364	23 1,237	-	5 504	-	1 9	2 75	3 421	-	1 43	-
日 野		3 59	16 472	1 130	-	-	-	2 40	1 15	5 161	2 15	-
多 摩		-	8 242	1 30	1 15	-	1 32	1 37	1 40	-	-	-
町 田		3 114	7 328	1 35	1 150	1 30	-	3 184	-	6 347	-	-
府 中		3 116	15 713	1 40	1 60	1 10	-	1 20	2 192	11 426	1 7	3 81
武 蔵 調 布		3 118	14 592	-	2 70	-	-	1 42	2 357	-	-	3 27
小 金 井		3 84	8 324	1 37	3 145	-	2 127	1 33	2 54	-	-	1 3
立 川		8 173	25 908	-	11 509	-	2 23	3 97	3 261	-	-	-
武 蔵 野		3 98	13 527	-	-	-	-	1 80	2 140	-	-	-
三 鷹		3 77	12 412	-	2 124	1 80	-	1 25	-	1 8	-	-
田 無		3 74	13 398	-	-	-	-	2 239	-	-	-	-
東 久 留 米		3 80	15 630	-	2 56	3 45	-	2 74	-	2 97	1 95	-
小 平		3 74	17 641	-	-	-	-	3 102	-	17 585	-	-
東 村 山		3 105	13 668	-	3 408	1 50	-	1 80	1 42	-	-	-
島 し よ	大 島	-	13 161	-	10 748	-	-	-	1 20	-	-	-
	三 宅	-	4 88	-	-	-	2 13	-	5 29	-	1 17	1 3
	八 丈	-	2 24	-	2 48	-	4 120	-	7 38	-	1 4	1 4
	小 笠 原	-	-	-	3 106	-	-	-	2 26	2 52	-	-
食 品 環 境 指 導 セ ン タ ー		-	1 43	-	-	1 14	-	-	-	-	-	-
衛 生 検 査 所	市 場	-	56 2,243	4 161	21 324	5 211	1 130	-	-	-	2 1,243	-
	芝 浦 食 肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47 1,445	-
	多 摩 食 肉	-	-	-	2 21	-	-	-	-	-	-	-

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数