

#### 4 平成7年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について

##### 概 要（表1及び表2）

飲食店営業（すし）、飲食店営業（弁当）、飲食店営業（集団給食）、集団給食（保育園、幼稚園、学校等）及び食鳥処理場等食品の製造加工並びに販売施設等5,913軒（立入延軒数6,912軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、1,084検体の食品等の収去検査を実施した結果、87検体の不良が発見された（不良率8.0%）。このうち、食品衛生法違反は、表示されていない着色料が検出されたつけ物3検体及び保存料（ソルビン酸）の過量使用と着色料無表示のつけ物1検体、合計4検体が発見された。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等142軒に対して、始末書を徴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) 飲食店営業（すし）一斉監視指導

###### ア 監視指導結果（表1）

すし種等の生もの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、すし店等746軒（立入延軒数859軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、22軒に対して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2及び表3-1）

すし種等111検体について検査を行ったところ、32検体が不良であった（不良率28.8%）。

###### (イ) 化学検査（表2及び表3-6）

酢漬け生姜等31検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

###### (2) 飲食店営業（弁当）一斉監視指導

###### ア 監視指導結果（表1及び表8）

各種弁当による食中毒の防止や食品添加物に関する違反等の発見の他、さらに平成7年8月7日付関管察第372号「食品衛生に関する地方監察－食品の移動販売営業を中心として－の結果（通知）」での指摘事項を受け、弁当を調製する飲食店等856軒（立入延軒数1,082軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、69軒に対して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2及び表3-2）

サラダ・そうざい等107検体について検査を行ったところ、16検体が不良であった。（不良率15.0%）。

###### a 加熱済そうざい（表3-2）

65検体中不良は4検体であり、不良率は6.2%であった。

###### b 未加熱そうざい（表3-2）

42検体中不良は12検体であり、不良率は28.6%であった。

###### (イ) 化学検査（表2及び表3-7）

つけ物・そうざい等55検体について検査を行った。この結果、食品衛生法違反として、表示されていない着色料が検出された表示違反のつけ物3検体が発見された。

(3) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1及び表9）

集団給食での食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、これら大量の料理を調製・提供する飲食店営業（集団給食）等701軒（立入延軒数789軒）に立入って監視指導を行うとともに、合わせてこれらの施設での自主管理の実態についても調査を行った。この結果、15軒に対して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2及び表3-3）

サラダ・そうざい等109検体について検査を行ったところ、9検体が不良であった。（不良率8.3%）

a 加熱済そうざい（表3-3）

60検体中不良は1検体であり、不良率は1.7%であった。

b 未加熱そうざい（表3-3）

49検体中不良は8検体であり、不良率は16.3%であった。

(イ) 化学検査（表2及び表3-8）

つけ物・そうざい等32検体について検査を行った。この結果、食品衛生法違反として、保存料（ソルビン酸）の過量使用及び着色料無表示のつけ物1検体が発見された。

(4) 集団給食（保育園、幼稚園、学校等）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1及び表9）

保育園、幼稚園、学校等の届出集団給食での食中毒を防止するため、これらの調理施設398軒（立入延軒数510軒）に立ち入って、監視指導を行うとともに、合わせてこれらの施設での自主管理の実態についても調査を行った。この結果、7施設に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2及び表3-4）

サラダ・そうざい等87検体について細菌検査を行ったところ、サラダ等6検体が不良であった（不良率6.9%）。

このうち加熱済そうざいは41検体で、いずれも不良はなかった。

一方、未加熱そうざいは46検体中不良は6検体であり、不良率は13.0%であった。

(5) 改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果（表1）

夏季対策事業における収去検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置」中の「特に不良」と判定された、飲食店営業、菓子製造業等53軒（立入延軒数94軒）に対して、食品の取扱い等の指導を行った。また、22軒に対して、洋生菓子、弁当等32検体の収去検査を行った。

イ 収去検査結果（表2及び表3-5）

洋生菓子、弁当等32検体について細菌検査を行ったところ、5検体が不良であった（不良率15.6%）。これらの不良食品の製造者に対しては、再度改善指導を行うとともに、始末書を徴するなど厳重に注意を行った。

(6) 独自事業関連収去検査結果（表1及び表2）

各保健所が設定したテーマに基づき、飲食店営業やその他の製造業等202軒（立入延軒数374軒）に立ち入り、弁当・そうざい等の食品や調理器具の拭取り等355検体の検査を行った。この結果、

15検体が不良であった。これら不良食品の製造者や販売者のほか、食品の取扱いが不良であった15軒に対して、取扱いの改善等の指導を行った。

(7) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成7年3月20日付6衛生獣第658号「平成7年度 食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」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147軒（立入延軒数250軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、1軒に対して食品の取扱いの改善等の指導を行った。。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表4-1）

17検体の鶏肉について検査を行った。この結果、食品衛生上問題となる点は見られなかった。

(イ) 化学検査（表2及び表4-2）

62検体の鶏肉について検査を行った。この結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(8) 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（表1及び表5）

学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場32軒（立入延軒数47軒）に立ち入り、食品衛生監視票による採点を行った結果、32軒全てが80点以上であった。

(9) 表示の検査及び指導（表6及び表7）

食品衛生法に基づき食品等78,545件の表示検査を行ったところ、311件（0.4%）の表示違反を発見した。また、厚生省通達に基づきばら売りがんきつ類等1,426件についても表示検査を行ったところ、122件（8.5%）の不適切な表示を発見した。ともに、食品の製造者・販売者等に対して適正表示の実施を指導した。

(10) 衛生教育（表10）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計168回（受講者数10,594人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(11) 一斉監視等（表10）

各保健所の独自計画による、夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を85回（実施軒数5,538軒）実施した。

また、乳処理業での収去検査等、それぞれの地域の特性に応じた保健所独自の検査を19回（実施軒数94軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	項目 業種	対象施設数	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					
							行政処分			他の措置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
	合計		5,913	6,912	536	142	-	-	1	28	96	17
(1) 飲食店営業(すし) 一斉監視指導	飲食店営業(すし)	1,516	729	827	64	22	-	-	-	9	10	3
	その他の飲食店営業及び魚介類販売業		17	32	6	-	-	-	-	-	-	-
(2) 飲食店営業(弁当) 一斉監視指導	飲食店営業(弁当)	1,580	789	983	79	61	-	-	-	8	52	1
	その他の飲食店営業及びそう菜製造業		67	99	6	8	-	-	-	1	7	-
(3) 飲食店営業(集団給食) 一斉監視指導	飲食店営業(集団給食)	1,564	694	778	69	15	-	-	1	3	9	2
	その他の給食施設		7	11	1	-	-	-	-	-	-	-
(4) 集団給食(保育園・幼稚園・学校) 一斉監視指導	保育園	401	195	232	7	-	-	-	-	-	-	-
	幼稚園	69	21	26	-	1	-	-	-	-	1	-
	学校	524	169	232	51	6	-	-	-	2	3	1
	その他の福祉施設等		78	90	4	-	-	-	-	-	-	-
(5) 改善確認が必要な施設の監視指導	飲食店営業		44	65	14	3	-	-	-	1	2	-
	製造業・販売業		9	29	8	2	-	-	-	1	1	-
(6) 独自事業関連収去検査	飲食店営業		128	242	98	3	-	-	-	3	-	-
	製造業(乳処理業を含む)		45	59	45	10	-	-	-	-	-	10
	販売業等		29	73	23	2	-	-	-	-	2	-
(7) 食鳥肉(食鳥処理場) 一斉監視指導	食鳥処理場	77	84	149	55	-	-	-	-	-	-	-
	食肉販売業		63	101	1	1	-	-	-	-	1	-
(8) 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)	13	13	21	-	-	-	-	-	-	-	-
	めん類製造業	15	16	20	-	1	-	-	-	-	1	-
	米飯加工委託工場	3	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-
(9) その他(保健所で計画した一斉監視指導等)	臨時営業		153	153	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の飲食店営業		1,283	1,390	-	5	-	-	-	-	5	-
	その他の製造業		216	222	3	1	-	-	-	-	1	-
	その他の販売業等		1,061	1,072	2	1	-	-	-	-	1	-

表2 事業別収去検査結果

項目 事業名	総 検 体 数	細菌検査			化学検査			収不 去良 結果 軒 果 の 数
		検 体 数	判 定		検 体 数	判 定		
			良	不良		良	不良	
合計	1,084	844	761	83	240	236	4 (4)	67
飲食店営業（すし） 一斉監視指導	142	111	79	32	31	31	-	20
飲食店営業（弁当） 一斉監視指導	162	107	91	16	55	52	3 (3)	13
飲食店営業（集団給食） 一斉監視指導	143	109	100	9	34	33	1 (1)	10
集団給食（保育園、幼稚園、学校等） 一斉監視指導	87	87	81	6	/	/	/	6
改善確認が必要な施設の 監視指導	32	32	27	5	/	/	/	5
独自事業関連収去検査	391	355	340	15	36	36	-	13
食鳥肉（食鳥処理場） 一斉監視指導 *	79	17	17	-	62	62	-	-
上記以外の事業	48	26	26	-	22	22	-	-

\*：市場衛生検査所収去分を含む。

注) 1 ( ) は法違反のものの再掲数。

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」とし法違反の再掲はしない。

表3-1 飲食店営業（すし屋）検査結果

項目 合計	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 (+)	腸 炎 ビ ブ リ オ	病 原 ビ ブ リ オ
		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>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <					
品 名	111	32	28.8	-	-	4	29	34	23	21	32	40	17	14	8	-	9	-	2	-
マ グ ロ	61	11	18.0	-	-	2	17	23	12	7	16	28	11	5	1	-	3	-	-	-
貝 類	12	5	41.7	-	-	1	2	4	2	3	5	3	-	3	1	-	-	-	2	-
イ カ	10	4	40.0	-	-	-	1	2	4	3	3	-	2	2	3	-	1	-	-	-
タ コ	7	3	42.9	-	-	-	3	1	-	3	2	3	-	2	-	-	1	-	-	-
エ ビ	3	-	-	-	-	-	2	1	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-
そ の 他	18	9	50.0	-	-	1	4	3	5	5	4	6	4	1	3	-	4	-	-	-

表3-2 飲食店営業（弁当）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)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	
		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>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>				
合計	107	16	15.0	17	15	18	23	17	13	4	56	24	8	17	2	-	2	-	
加 熱 済 そ う ざ い	煮 物	34	-	-	11	12	7	3	1	-	-	28	6	-	-	-	-	1	-
	炒 め 物	10	1	10.0	2	1	2	3	2	-	-	7	1	-	2	-	-	-	-
	卵 加 工 品	7	1	14.3	-	1	3	2	1	-	-	4	1	2	-	-	-	-	-
	焼 き 物	4	-	-	2	-	2	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-
	揚 げ 物	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	8	2	25.0	-	-	2	2	2	1	1	4	2	1	1	-	-	-	-
未 加 熱	サ ラ ダ	26	7	26.9	-	1	1	5	9	8	2	5	9	2	8	2	-	-	-
	あ え 物	12	3	25.0	-	-	1	6	2	2	1	2	4	2	4	-	-	1	-
調 理 パ ン	4	2	50.0	-	-	-	2	-	2	-	1	-	1	2	-	-	-	-	

表3-3 飲食店営業（集団給食）の検査結果

項目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)
		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>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>			
合計	109	9	8.3	11	10	20	30	23	12	3	61	14	17	10	7	-	-	-
品名	煮 物	31	-	-	6	4	7	10	4	-	-	26	2	2	1	-	-	-
	炒 め 物	13	-	-	2	2	5	3	1	-	-	12	1	-	-	-	-	-
	揚 げ 物	3	-	-	2	-	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-
	卵 加 工 品	3	-	-	-	-	2	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	10	1	10.0	-	3	2	2	1	1	1	7	1	1	1	-	-	-
加熱済 そうざい	サ ラ ダ	25	6	24.0	1	1	1	5	8	7	2	8	4	4	3	6	-	-
	あ え 物	21	2	9.5	-	-	1	9	7	4	-	1	6	10	3	1	-	-
	そ の 他	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
未加熱惣菜	調 理 パ ン 類	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	漬 物	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-



表3-4 集団給食（保育園、幼稚園、学校）の細菌検査結果

項目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g <sup>当たり</sup> )							大 腸 菌 群 (1g <sup>当たり</sup> )					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)
		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>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
合計 品名	87	6	6.9	19	13	14	21	13	4	3	62	9	8	6	2	-	-	-
加熱 済 さ い	炒め物	11	-	-	3	3	2	2	1	-	-	11	-	-	-	-	-	-
	煮物	9	-	-	7	1	1	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-
	卵加工品	6	-	-	1	4	-	1	-	-	-	5	1	-	-	-	-	-
	揚げ物	5	-	-	3	-	-	2	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
	焼き物	4	-	-	2	1	1	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
	その他	6	-	-	2	3	-	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-
未 加 熱	サラダ	28	4	14.3	-	-	4	10	10	1	3	12	4	6	4	2	-	-
	あえ物	16	2	12.5	-	1	6	5	1	3	-	8	4	2	2	-	-	-
	その他	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
漬物	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	

表3-5 改善確認が必要な施設の細菌検査結果

項目 合計	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 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>			
品 名	32	5	15.6	4	3	7	12	2	2	2	19	7	5	1	-	-	1	-
ケ ー キ 類	8	3	37.5	2	-	1	4	-	1	-	5	1	2	-	-	-	-	-
弁 当 類	3	1	33.3	-	1	-	1	-	-	1	2	-	1	-	-	-	1	-
サンドイッチ	3	-	-	-	1	2	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-
サ ラ ダ	5	1	20.0	-	-	-	2	1	1	1	2	2	-	1	-	-	-	-
煮 物	3	-	-	-	-	1	2	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-
め ん 類	3	-	-	1	-	1	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-
卵 加 工 品	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
す し 種	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
そ の 他	3	-	-	-	-	2	-	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-

表3-6 飲食店営業（すし）の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判定		保存料（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	
		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 出 数
						最大	最小	平均					最大	最小	平均						
		合計	31	-	-	22	21	-	-	-	22	-	17	14	-	-	-	17	-	23	13
しょうが甘酢漬	20	-	-	20	20	0.42	0.16	0.31	20	-	16	14	1.40	0.61	1.09	16	-	13	13	8	1
赤 貝	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-
そ の 他	2	-	-	2	1	0.23			2	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	

注) 検査内容 {

- ・その他の保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他の甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・漂白剤：二酸化硫黄

表3-7 飲食店営業（弁当）の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判定		保存料（ソルビン酸）					その他 保存料		甘味料（サッカリン）					その他の 甘味料		着色料		漂白剤		酸化 防止剤		プロピ オン酸		
		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 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	
						最大	最小	平均					最大	最小	平均											
		55	3	5.5	51	35	-	-	-	51	1	36	16	-	-	-	36	-	38	31	5	-	2	-	2	-
漬 物	しょう油漬	14	2	14.3	13	13	0.68	0.13	0.40	13	1*	11	7	0.91	0.13	0.47	11	-	11	10	1	-	-	-	-	-
	酢漬	24	1	4.1	21	18	0.47	0.09	0.23	21	-	14	7	1.50	0.31	0.66	14	-	19	18	2	-	-	-	-	
	たくあん漬	3	-	-	3	2	0.49	0.40	0.45	3	-	2	2	0.69	0.54	0.62	2	-	2	2	-	-	-	-	-	
	その他	1	-	-	1	-	0.53			1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	
そ う ざ い	サラダ	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	3	-	1	-	1	-	-	-	-	
	煮物	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	3	-	1	1	1	-	-	-	-	
	佃煮	3	-	-	3	1	0.38			3	-	1	-	-	-	-	1	-	2	1	-	-	-	-		
	その他	4	-	-	4	1	0.40			4	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	2	

注) 検査内容 {  
 ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸  
 ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン  
 ・漂白剤：二酸化硫黄  
 ・酸化防止剤：BHA（ビチルヒドロキシアニソール）

注) 違反はいずれも着色料無表示

\*：原料のしょう油に由来する安息香酸

表3-8 飲食店営業（集団給食）の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判定		保存料ソルビン酸					その他の 保存料		甘味料（サッカリン）					その他 甘味料		着色料		漂白剤		エリソル ビン酸		
		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	検出 数	検体 数	検出 数	
						最大	最小	平均					最大	最小	平均									
品名	34	1	2.9	34	26	-	-	-	34	1	23	9	-	-	-	23	-	23	17	4	-	1	-	
漬物	しょう油漬	14	-	-	14	14	0.73	0.33	0.52	14	1 <sup>2</sup>	11	5	1.00	0.72	0.89	11	-	9	8	1	-	-	-
	酢漬	7	1 <sup>1</sup>	14.3	7	7	0.66	0.15	0.36	7	-	5	3	0.91	0.20	0.62	5	-	5	5	1	-	1	-
	たくあん漬	3	-	-	3	2	0.44	0.39	0.42	3	-	1	1	0.47			1	-	3	2	-	-	-	-
	その他	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
souzaizi	煮物	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	2	-	2	1	-	-	-	-
	佃煮	3	-	-	3	2	0.55	0.36	0.46	3	-	1	-	-	-	-	1	-	2	-	1	-	-	-
	調味料	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-
	その他	2	-	-	2	1	0.92			2	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-

注) 検査内容 {
 

- ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・漂白剤：二酸化硫黄

\*1：保存料（ソルビン酸）の過量使用及び着色料無表示

\*2：原料のしょう油に由来する安息香酸

表4-1 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 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 リ ア ・ ト (+)
	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> <				ジ ェ ニ ー	コ リ ー	
17 [3]	-	-	-		5 [2]	8 [1]	4	-	3	10 [2]	2 [1]	2	-	4 [-]	7 [1]	2 [-]	5 [1]	-	3 [1]

※ 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。

※ [ ] 内は市場衛生検査所収去分の再掲。

表4-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

		簡易検査法	抗生物質等*1	合成抗菌剤*2
検 体 数	合 計	62 [5]	19 [3]	19 [3]
	輸入 (再掲)	-	-	-
検 出 検 体 数		-	-	-

※ 分別推定法による抗生物質等及び一斉分析法・個別試験法による合成抗菌剤はBランクの食鳥処理場の検体のみ実施した。

\*1: 分別推定法によるマクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系の抗生物質及びサルファ剤の5項目。

\*2: 一斉分析法によるチアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタン、オキシリン酸、スルファモノメトキシ (サルファ剤)、スルファジメトキシ (同)、スルファキノキサリン (同)、スルファメラジン (同)、スルファジミジン (同) に、個別試験法によるデコキネートを加えた合成抗菌剤11項目。

表5 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における施設の採点結果

業 種	立入軒数	採 点 結 果 ( 点 数 )			
		100～90	89～80	79～60	59以下
合 計	32	21	11	-	-
パン製造施設	13	9	4	-	-
めん類製造施設	16	10	6	-	-
米飯加工施設	3	2	1	-	-

表6 食品別表示検査結果

項目 合計	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						その他	検査違反の 結果表示 した数
			無表示	名称	製造年月日	製住所・氏名	食品添加物	その他		
食品名	78,545	311	114	19	34	95	52	1	4*	
マ ー ガ リ ン	1,353	-	-	-	-	-	-	-	-	
酒 精 飲 料	2,281	-	-	-	-	-	-	-	-	
清 涼 飲 料 水	19,122	-	-	-	-	-	-	-	-	
食 肉 製 品	3,249	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	1,113	-	-	-	-	-	-	-	-	
シアン化合物を含有する豆類	172	-	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	907	1	1	-	-	-	-	-	
	上記以外の冷凍食品	3,808	2	2	-	-	-	-	-	
放 射 線 照 射 食 品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,691	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	3,715	12	5	-	4	3	-	-	
	生 か き	1,370	1	1	-	-	-	-	-	
	魚 肉 ね り 製 品	2,833	-	-	-	-	-	-	-	
	即 席 め ん 類	3,269	-	-	-	-	-	-	-	
	めん類（皮類を含む）	1,802	2	-	-	2	-	-	-	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,013	84	27	2	18	24	13	-	
	そ う ざ い	4,554	87	42	10	8	25	5	1	
	生 菓 子 類	2,685	4	2	-	2	-	-	-	
	ゆ で だ こ	292	-	-	-	-	-	-	-	
	その他の加工食品	11,529	97	34	7	-	43	13	-	
かんきつ類・バナナ	956	21	/	/	/	/	21	/		
添 加 物	864	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 類	2,866	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 製 品	2,695	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳・乳製品を主原料とする食品	1,406	-	-	-	-	-	-	-	-	

\*：着色料無表示のつけもの4検体

【ばら売り品の表示検査】

ばら売りがんきつ類・バナナ	1,327	121	/	/	/	/	121	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	101	1	/	/	/	/	1	/	/



表7 ばら売りかんきつ類・バナナの表示検査（再掲）

		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	410	896	639	31	257	78
	バナナ	365	431	111	2	320	8
デパート	かんきつ類	17	65	52	-	13	4
	バナナ	17	24	5	-	19	-
スーパー	かんきつ類	272	618	480	23	138	41
	バナナ	248	291	89	2	202	4
青果物 販売店	かんきつ類	91	149	58	7	91	27
	バナナ	77	80	15	-	65	4
その他	かんきつ類	30	64	49	1	15	6
	バナナ	23	36	2	-	34	-

注) 不適は、元箱を確認し、ばら売り品の防ばい剤表示が適正に実施されていないことが判明したものの。

例・元箱等の防ばい剤表示とばら売り品の表示が一致していない場合

・元箱に防ばい剤表示があるが、ばら売り品に防ばい剤表示を掲示していない場合

表8 飲食店営業（弁当）監視指導結果

立入軒数	立入延軒数	移動販売車で弁当を販売していた施設数 (A)	(A) のうち表示違反が発見された施設数	営業施設の基準を遵守していない施設数 (B)	(B) のうち指導後改善された施設数	衛生管理運営基準を遵守していない施設数 (C)	(C) のうち指導後改善された施設数
789	983	9	3	14	12	39	38

表9 自主管理実態調査結果

業種	調査施設数	自主管理マニュアルを作成している施設数	専任の食品衛生責任者がいる施設数	定期的にスタンプ等の自主検査を行っている施設数	定期的に健康診断・検便を行っている施設数	定期的に従業員に対する衛生教育を行っている施設数	検食を行っている施設数
合計	1,000	598	930	207	858	635	921
飲食店 ( 集団給食 )	589	372	559	113	493	371	519
集団給食 ( 保育園 )	170	64	157	19	145	87	171
集団給食 ( 幼稚園 )	18	10	14	1	13	10	14
集団給食 ( 学校 )	156	113	138	61	141	134	155
その他の 集団給食施設	67	39	62	13	66	33	62

表10 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			独自計画による等	
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	祭 催 し 物 ・ 等	業 態 別		そ の 他
		営新講 業規習 許可更会	業講 態習 別会	食責習 品任者 衛生講 生会	そ の 他						
合 計		60 1,614	42 2,233	26 2,923	16 889	21 2,454	11 481	54 4,288	13 563	18 687	19 94
青 梅		3 71	2 20	1 68	-	-	-	-	-	-	-
福 生		3 81	1 20	1 561	-	-	-	-	-	1 31	-
五 日 市		3 45	1 17	4 280	-	3 19	-	3 195	-	4 99	-
八 王 子		6 221	2 70	-	1 61	10 511	1 2	7 1,095	3 59	-	2 14
日 野		2 40	-	-	1 42	-	-	2 81	1 41	-	-
多 摩		3 38	2 43	-	-	-	-	2 180	-	-	-
町 田		3 94	3 86	-	2 168	-	-	2 92	-	-	-
府 中		3 101	2 150	1 200	2 90	1 1,200	-	3 228	1 71	1 58	-
武 蔵 調 布		3 123	6 482	-	1 50	2 566	3 47	4 287	3 334	3 111	2 10
小 金 井		3 90	-	1 311	2 153	-	2 140	6 610	-	-	-
立 川		9 217	7 664	-	-	1 21	-	5 305	-	1 36	-
武 蔵 野		3 76	3 172	1 458	1 45	1 40	5 292	6 287	-	-	2 6
三 鷹		3 88	1 70	2 298	-	-	-	-	-	-	-
田 無		3 96	2 60	1 419	-	-	-	3 87	2 38	-	2 15
東 久 留 米		4 74	1 65	1 32	2 110	1 17	-	2 186	-	1 52	3 20
小 平		3 74	3 121	1 248	3 149	-	-	4 340	-	3 72	-
東 村 山		3 85	5 186	-	-	-	-	3 281	-	1 33	3 21
島 し よ	大 島	-	-	-	-	-	-	-	2 4	2 14	2 2
	三 宅	-	1 7	-	-	1 10	-	1 17	1 16	-	1 2
	八 丈	-	-	2 48	1 21	1 70	-	-	-	1 181	2 4
	小 笠 原	-	-	-	-	-	-	1 17	-	-	-

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

## 5 平成7年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

### (1) 総まとめ（表1及び表3）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等70,452軒（立入延軒数102,833軒）の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、16,614検体の食品等を収去し、細菌及び化学検査を行った。その結果、313検体が不良であった。不良率は1.9%であり、前年度（1.6%）を0.3ポイント上回った。

輸入食品については4,211検体の検査を実施したところ、30検体が不良であった。

これらの食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設や食品の取扱いが不良な施設等2,642軒に対し改善を指導するとともに、必要な場合については販売禁止処分あるいは始末書を徴するなど行政措置を実施した。

### (2) 収去検査結果（表2、表4及び表5）

16,614検体について検査したところ、313検体が不良であった。このうち成分規格や添加物の使用基準など食品衛生法に違反するものは96検体であった。

#### ア 細菌検査

4,818検体について細菌検査を行ったところ、216検体が不良であった。不良率は4.5%であり、前年度（4.1%）を0.4ポイント上回った。このうち食品衛生法に違反したものは、生食用かき及び魚肉ねり製品の3検体であった。

輸入食品については、579検体について検査を実施したところ、不良は発見されなかった。

#### イ 理化学検査

11,796検体について化学検査を行ったところ、97検体が不良であった。不良率は0.8%で、前年度（0.4%）を0.4ポイント上回った。このうち添加物の使用基準など食品衛生法に違反するものは、デヒドロ酢酸（保存料）を不正に使用した「大福」及びBHA（酸化防止剤）を過量に使用した「煮干し」等、93検体であった。

輸入食品については、3,632検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反したものは、異物の混入により成分規格に適合しない「ミネラルウォーター」等30検体であった。

### (3) 生かき関係営業監視指導結果（表4及び表6）

魚介類販売業等の生かきを取扱う施設9,568軒（生食用かき取扱い軒数5,643軒）に立ち入り、監視指導を行った。

また、生食用かき601検体について成分規格等の細菌検査を行ったところ、1検体が成分規格に適合していなかった。違反率は0.2%であり、前年度（1.4%）を1.2ポイント上回った。

### (4) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果（表7）

ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等6,057軒（夜間実施分3,186軒）に立ち入り、監視指導を行った。無許可で営業していた施設等50軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を行った。

### (5) 食肉関係営業監視指導結果（表8）

へい死した獣畜及び密殺肉等の流通防止を目的に、食肉販売業、食肉処理業、食肉製品製造業及

び養豚業等5,404軒に立ち入り、監視指導を行った。

(6) 夜間営業一斉監視指導結果（表9）

年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業、移動営業及び臨時営業等1,750軒に立ち入り、監視指導を行った。

(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導（表10）

食品移動販売車178件、行商205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15件及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた14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24件あり、改善の指導等を行った。

(8) 表示検査結果（表11）

338,940検体の食品について表示検査を行ったところ、1,739件（0.5％）の違反が発見された。これらの違反品の製造者や販売者等に対しては、適正な表示を実施するよう指導した。

(9) かんきつ類及びバナナの表示検査結果（表11及び表12）

いわゆるばら売り品に対する防ばい剤の店頭表示について、デパート、スーパー及び青果物販売店延べ4,639軒に立ち入り検査を実施した。バナナについては、2,881件検査したところ、3件（0.1％）が不適正であった。また、かんきつ類については5,483件検査したところ、426件（7.8％）が不適正であった。

(10) 特別歳末一斉監視結果

食品機動監視班は、12月29日から30日まで、デパート、スーパー等の大規模流通業に立ち入り、食品の取扱いの指導を行うとともに表示の検査を実施した。また、市場衛生検査所においても、12月29日から30日まで、市場内の施設を対象に監視指導を実施した。

## 実施結果一覧

### (1) 都区のまとめ

- 表1 平成7年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（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 生かき取扱い関係営業監視指導結果
- 表7 ふぐ取扱い関係営業監視指導結果
- 表8 食肉関係営業監視指導結果
- 表9 夜間営業一斉監視指導結果
- 表10 食品移動販売車及び行商一斉監視指導結果
- 表11 食品別表示検査結果
- 表12 ばら売りかんきつ類及びバナナの防ばい剤表示検査結果（再掲）
- 表13 業態別現場簡易検査結果
- 表14 食品衛生講習会実施結果

### (2) 都保健所実施分のまとめ

- 表15 そうざい類の細菌検査結果
- 表16 菓子類の細菌検査結果
- 表17 魚肉ねり製品の細菌検査結果
- 表18 生食用かきの細菌検査結果
- 表19 そうざい・漬物類の化学検査結果
- 表20 菓子類の化学検査結果
- 表21 魚肉ねり製品の化学検査結果
- 表22 魚介類加工品の化学検査結果
- 表23 輸入食品の化学検査結果

表1 平成7年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（総括表）

項目		実施者		食品環境 指導センター・ 食品機動班 監視班	衛生検査所	特別区	(参考) 全 平成6年度 都	
		全	都保健所					
立入軒数		70,452	12,765	2,583	3,594	51,510	72,886	
立入延軒数		102,833	14,411	2,788	27,351	58,283	101,024	
行政措置軒数		2,642	328	253	87	1,974	2,513	
行政措置の内訳	営業停止	2	1	-	-	1	2	
	販売禁止	5	-	1	1	3	2	
	その他	2	1	-	-	1	-	
	処分以外の措置							
	始末書等	145	22	3	5	115	146	
	口頭注意	2,676	310	398	147	1,821	2,408	
	その他	157	16	36	19	86	171	
収 去 計 査	収去軒数		3,457	329	336	174	2,618	3,938
	不良のあった軒数		268	25	29	6	208	288
	合	検体数	16,614	622*	8,671	1,915	5,406	20,407
		不良	313	23*	34	15	241	334
	判	不良率	1.9	3.7	0.4	0.8	4.5	1.6
		検体数	4,818	292	1,447	686	2,393	6,826
	細	不良	216	24	0	0	196	278
		不良率	4.5	8.2	-	-	8.1	4.1
	菌	検体数	11,796	330	7,224	1,229	3,013	13,581
		不良	97	3	34	15	45	56
化	不良率	0.8	0.9	0.5	1.2	1.5	0.4	
	検査軒数	347,485	54,766	128,781	38,841	125,097	332,834	
表	違反件数	2,186	297	409	92	1,388	1,933	
	違反率	0.6	0.5	0.3	0.2	1.1	0.6	
ふく 取扱い関係 営業監視指導	実施軒数	8,858	1,114	146	2,655	4,943	7,439	
	違反軒数	58	4	4	4	46	43	
食肉関係営業 監視指導	実施軒数	5,404	1,146	386	115	3,757	5,515	
生かき関係営業 監視指導	実施軒数	9,568	1,685	293	635	6,955	12,816	

\*：保健所で行ったスクリーニング検査を含む。

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	生食用かき	法第7条	成分規格不適合(細菌数・E.coli最確数)	1
	魚肉ねり製品	第2項	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	2
	小計			3
化学	乾燥果実等	法第6条	サイクラミン酸を検出	4(4)
	そうざい	法第7条 第2項	保存料(ソルビン酸)不正使用	3
	佃煮		保存料(ソルビン酸)過量使用	3
	鮮魚(赤貝)		着色料不正使用	2(2)
	魚介類加工品		漂白剤(二酸化硫黄)過量使用	4
	煮干し		酸化防止剤(BHA)過量使用	2
	菓子類		保存料(デヒドロ酢酸)不正使用	5
	食肉		保存料(プロピオン酸)過量使用	1
	食肉製品		抗生物質(クロルテトラサイクリン)検出	1(1)
	めん		発色剤(亜硝酸根)過量使用	1
	漬物(酢漬)		プロピレングリコール過量使用	1
	ラーメンスープ		保存料(ソルビン酸)過量使用	1
	ミネラルウォーター		保存料(ソルビン酸)不正使用	1
	農産物加工品		成分規格不適合(異物の混入)	17(17)
	農産物加工品		漂白剤(二酸化硫黄)過量使用	3(1)
検査	佃煮		法第11条 第2項	保存料(ソルビン酸等)、着色料無表示
	魚肉ねり製品	着色料(食用赤色106号)無表示		6
	魚介類加工品	着色料、酸化防止剤(BHA、EDTA)等無表示		10(1)
	菓子類	着色料、保存料(安息香酸:原材料由来)無表示		4(2)
	食肉製品	着色料、保存料(ソルビン酸)無表示		5(1)
	漬物	保存料、甘味料、着色料等無表示		5
	調味料	保存料(安息香酸:原材料由来)、甘味料無表示		2
	農産物加工品	保存料、着色料等無表示		5(1)
	その他の食品	着色料無表示		1
	添加物	成分の含量表示不適合		2
容器・包装	法第10条 第2項	器具の材質別規格に不適合(鉛、カドミウム)	1	
小計			計	93(30)
合			計	96(30)

注) ( )内は輸入食品の再掲



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 軒 政 措 置 を 行 っ た 数	行政措置の内訳					
						行政処分			その他の措置		
						営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
合計		70,452	102,833	3,457	2,642	2	5	2	145	2,676	157
製 造 業 関 係	魚肉ねり製品製造業	364	706	162	36	-	-	-	6	33	5
	菓子製造業	3,117	3,716	798	274	1	-	1	79	182	24
	食肉製品製造業	188	245	49	22	1	-	-	1	18	5
	そうざい製造業	594	911	170	34	-	-	-	1	30	2
	つけ物製造業	147	214	31	9	-	-	-	2	6	1
	魚介類加工業	227	422	43	10	-	-	-	1	8	1
	食肉処理業	718	983	2	29	-	1	-	-	30	-
	食鳥処理場	379	449	13	8	-	-	-	-	8	-
	その他の要許可製造業等	1,070	1,517	71	44	-	-	-	1	46	3
	許可を要しない製造業等	253	264	8	11	-	-	-	1	13	-
小計	7,057	10,133	1,347	477	2	1	1	92	374	41	
販 売 業 関 係	食肉販売業	5,287	7,095	27	222	-	-	-	3	215	15
	乳類販売業	4,413	5,357	5	77	-	-	-	1	78	-
	魚介類等販売業	6,801	17,301	758	262	-	-	-	9	261	13
	食料品等販売業	7,664	13,287	598	432	-	1	-	7	542	30
	その他の要許可販売業	362	1,102	9	20	-	-	-	-	68	16
	許可を要しない販売業	14,957	21,578	237	318	-	3	1	3	343	22
小計	39,484	65,720	1,634	1,331	-	4	1	23	1,517	96	
調 理 営 業 関 係	飲食店（すし）	1,537	1,830	9	33	-	-	-	1	31	1
	飲食店（仕出し）	467	532	3	17	-	-	-	-	17	-
	飲食店（弁当）	1,765	2,027	18	107	-	-	-	-	108	-
	飲食店（集団給食）	510	578	2	9	-	-	-	-	9	-
	飲食店（そうざい）	3,529	4,149	337	149	-	-	-	16	131	7
	その他の飲食店営業	14,450	16,465	100	512	-	-	-	13	492	12
	喫茶店営業	1,472	1,880	1	6	-	-	-	-	6	-
	許可を要しない集団給食	181	225	6	1	-	-	-	-	1	-
小計	23,911	27,686	476	834	-	-	-	30	795	20	

表4 食品別収去検査結果

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 あった軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
	16,614	4,818	4,602	216 (3)	11,796	11,699	97 (93)	266
調理パン	12	2	2	-	10	10	-	-
弁当類	20	18	16	2	2	2	-	2
サラダ	230	139	131	8	91	91	-	6
卵加工品	182	93	89	4	89	89	-	4
煮豆・きんとん	693	324	320	4	369	369	-	4
その他のそうざい	1,031	432	412	20	599	590	9 (9)	26
生食用かき	1,001	601	592	9 (1)	400	396	4	12
加工用生かき	198	18	18	-	180	180	-	-
その他の魚介類	248	30	28	2	218	216	2 (2)	4
魚肉ねり製品	1,279	599	586	13 (2)	680	674	6 (6)	13
その他の魚介類 加工品	988	71	69	2	917	901	16 (16)	18
洋生菓子	1,252	846	707	139	306	305	1 (1)	127
その他の菓子及び 菓子材料	1,354	144	141	3	1,210	1,201	9 (9)	8
食肉 (食鳥肉を除く)	346	176	176	-	170	169	1 (1)	1
食鳥肉	393	75	75	-	318	318	-	-
食肉製品	1,261	424	419	5	837	831	6 (6)	7
めん類・皮類	227	12	9	3	215	214	1 (1)	4
漬物	600	38	37	1	562	556	6 (6)	7
乳・乳製品	39	6	6	-	33	33	-	-
清涼飲料水	531	252	252	-	279	262	17 (17)	6
調味料	549	66	66	-	483	480	3 (3)	3
野菜・果実	1,486	70	70	-	1,416	1,416	-	-
農産物加工品	1,365	189	189	-	1,176	1,164	12 (12)	9
その他の食品	902	183	182	1	719	718	1 (1)	2
食品添加物	178	10	10	-	168	166	2 (2)	2
器具・容器包装・ おもちゃ	349	-	-	-	349	348	1 (1)	1

(注) 1 ( ) は法違反のものの再掲数。

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」とした。

表5 食品別収去検査結果（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 あった軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
	4,211	579	579	-	3,632	3,602	30 (30)	19
調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	-	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・きんとん	-	-	-	-	-	-	-	-
その他のそうざい	6	-	-	-	6	6	-	-
生食用かき	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用生かき	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類	69	13	13	-	56	54	2 (2)	1
魚肉ねり製品	1	-	-	-	1	1	-	-
その他の魚介類加工品	81	3	3	-	78	77	1 (1)	1
洋生菓子	2	-	-	-	2	2	-	-
その他の菓子及び菓子材料	643	3	3	-	640	638	2 (2)	2
食肉 (食鳥肉を除く)	261	92	92	-	169	168	1 (1)	1
食鳥肉	219	48	48	-	171	171	-	-
食肉製品	170	58	58	-	112	111	1 (1)	1
めん類・皮類	24	-	-	-	24	24	-	-
漬物	40	2	2	-	38	38	-	-
乳・乳製品	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	257	119	119	-	138	121	17 (17)	10
調味料	211	23	23	-	188	188	-	-
野菜・果実	811	37	37	-	774	774	-	-
農産物加工品	905	132	132	-	773	767	6 (6)	3
その他の食品	385	39	39	-	346	346	-	-
食品添加物	71	10	10	-	61	61	-	-
器具・容器包装・おもちゃ	55	-	-	-	55	55	-	-

(注) 1 ( ) は法違反のものの再掲数。

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」とした。

表6 生かき関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	収去軒数	生食用かき取扱い軒数	かきの取扱要綱に違反する軒数	違反の内訳				
						生食用かき取扱無届	仕入当日以外の販売	加熱調理用を生食用に販売	保存基準違反	*その他
合計		9,568	836	5,643	344	297	11	3	21	10
魚介類販売業	一般	2,612	292	1,659	94	75	6	-	11	4
	デパート・スーパー	1,766	440	1,514	40	23	4	3	3	6
	自動車	58	-	7	-	-	-	-	-	-
飲食店営業		5,122	97	2,456	210	199	1	-	7	-
その他		10	7	7	-	-	-	-	-	-

\* その他の内容：「加熱調理用」表示欠落等

表7 ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導結果

業態	項目	実施軒数	違反発見軒数	違反の内訳			
				10条	11条	12条	その他
				無免許	調理師の義務	無認証	
		1	2	3	4	5	6
合計		6,057 (3,186)	50 (36)	2 (-)	6 (4)	4 (2)	41 (32)
	ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	2,988 (2,267)	33 (30)	1 (-)	6 (4)	- (-)	28 (28)
	ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	943 (257)	9 (2)	- (-)	- (-)	- (-)	9 (2)
	上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業等	2,126 (662)	8 (4)	1 (-)	- (-)	4 (2)	4 (2)

\* その他の内容：免許不携帯、認証書不掲示等  
( ) は夜間一斉監視での実施結果

表8 食肉関係営業監視指導結果

業種	項目	実施軒数	密殺肉の 摘発軒数	包装食肉の表示違反	
				軒数	件数
合計		5,404	-	26	86
食肉販売業		4,068	-	22	79
食肉処理業		722	-	1	3
養豚業		79	-	-	-
食肉製品製造業		154	-	-	-
食鳥処理場		333	-	-	-
その他		48	-	3	4

表9 夜間営業一斉監視指導結果（製造業等）

業種	項目	実施軒数	違反軒数	違反の内訳				
				表示	添加物	設備	管理運営基準	*その他
合計		1,750	91	5	-	20	42	36
製造・加工業		304	14	1	-	4	9	3
移動営業		165	28	4	-	7	8	15
臨時営業		291	16	-	-	-	9	7
その他		990	33	-	-	9	16	11

\* その他の内容：無許可営業等

表10 食品移動販売車及び行商一斉監視指導結果

		合 計	移動販売車	行商
実 施 軒 数		383	178	205
違 反 内 容	無許可又は鑑札交付なし	29	15	14
	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	22	7	15
	ステッカー又は記章着用なし	20	6	14
	衛生基準遵守違反	24	10	14
措 置	始末書を徴した件数	-	-	-
	衛生注意指導票交付数	18	8	10

表11 食品別表示検査結果

項目 合計 食品名	総件 検査数	総違反 表示数	現場で発見した表示違反件数						その他	検査反 体が 結果 表示 した 数
			無 表 示	名 称	日 付 表 示	製 造 所 所 在 地	製 造 者 氏 名	食 品 添 加 物		
マ ー ガ リ ン	3,681	-	-	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料	6,866	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	22,277	5	4	-	-	1	-	-	-	-
食 肉 製 品	24,689	105	25	20	2	2	40	16	5	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	6,227	3	-	-	-	3	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類	849	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	12,100	5	5	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	15,660	15	8	1	4	-	-	2	-
放射線照射食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	9,379	2	-	-	-	-	-	2	-	
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	19,442	62	32	1	14	8	2	5	-
	生 か き	12,326	16	-	1	4	-	-	11	-
	魚 肉 ね り 製 品	21,155	43	4	-	30	3	6	-	6
	即 席 め ん 類	10,173	4	-	-	-	-	-	4	-
	めん類（皮類を含む）	8,704	8	4	-	1	1	2	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	16,908	320	141	16	58	71	52	12	-
	そ う ざ い	30,550	390	131	30	56	89	96	17	4
	生 菓 子 類	12,718	92	36	2	20	17	15	2	1
	ゆ で だ こ	3,301	5	-	-	-	1	4	-	-
	その他の加工食品	65,095	548	145	63	39	123	150	32	30
かんきつ類・バナナ	6,506	102	/	/	/	/	102	/	-	
添 加 物	4,123	6	3	1	-	-	-	-	2	
乳 類	9,399	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 製 品	11,370	7	1	1	-	4	-	1	-	
乳・乳製品を主原料とする食品	5,442	1	1	-	-	-	-	-	-	

【ばら売り品の表示検査】

ばら売りかんきつ類・バナナ	8,418	447	/	/	/	/	447	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	127	-	/	/	/	/	-	/	/

表12 ばら売りがんきつ類・バナナの表示検査（再掲）

		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	2,451	5,423	3,727	82	1,696	344
	バ ナ ナ	2,188	2,853	832	3	2,021	-
デパート	かんきつ類	104	383	260	2	123	11
	バ ナ ナ	93	145	57	-	88	-
スーパ-	かんきつ類	1,262	3,199	2,294	38	905	151
	バ ナ ナ	1,142	1,766	559	2	1,207	-
青果物 販売店	かんきつ類	825	1,492	850	41	642	180
	バ ナ ナ	742	773	207	1	566	-
そ の 他	かんきつ類	260	349	323	1	26	2
	バ ナ ナ	211	169	9	-	160	-



表13 業種別現場簡易検査結果

		合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係	
実 施 軒 数		343	115	60	168	
合 計		1,735	583	358	794	
検 査 内 容	細菌検査	スタンプ法	583	338	784	
	化学検査	小 計	-	20	10	
		残留塩素	10	-	-	10
		TTC検査	20	-	20	-

表14 講習会

		回 数	参加人数
合 計		114	4,180
食 品 衛 生 関 係 者	営業許可新規・更新	45	1,698
	業 態 別	24	813
	食 品 衛 生 責 任 者	3	164
	そ の 他	16	589
消 費 者		18	620
そ の 他		8	296

(2) 都保健所実施分

表 15 そうざい類の細菌検査結果

項目 合計	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 (+)
		違反数	違反率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
品名	84	4	4.8	24	17	15	15	4	8	1	72	2	6	2	2	-	-	-
加熱済 そうざい	玉子焼	5	-	-	4	-	-	1	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
	卵加工品	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	煮豆	16	-	-	4	6	2	4	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-
	煮物	15	-	-	7	3	4	1	-	-	-	14	1	-	-	-	-	-
	その他	12	1	8.3	5	5	1	-	-	1	-	11	-	-	1	-	-	-
未加熱	サラダ	30	2	6.7	2	3	7	9	2	6	1	21	1	6	1	1	-	-
	その他	5	1	20.0	1	-	1	-	2	1	-	4	-	-	-	1	-	-

表16 菓子類の細菌検査結果

項目 合計	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 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
品名	83	14	16.9	6	13	27	19	11	3	4	64	15	4	-	-	-	3	-
シュークリーム	15	5	33.3	-	3	3	2	6	-	1	9	4	2	-	-	-	2	-
ショートケーキ	11	2	18.2	-	2	3	3	1	2	-	7	4	-	-	-	-	-	-
ショコラ	6	-	-	1	1	2	1	1	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
モンブラン	7	1	14.3	-	1	2	1	2	-	1	6	1	-	-	-	-	-	-
チーズケーキ	6	1	16.7	-	2	1	2	1	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-
その他の洋生菓子	18	4	22.2	2	2	6	6	-	1	1	14	3	1	-	-	-	1	-
すあま	2	1	50.0	-	-	-	1	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-
ようかん	5	-	-	1	-	4	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
その他の和菓子	13	-	-	2	2	6	3	-	-	-	12	1	-	-	-	-	-	-

表17 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 合計	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(+)
		違反数	違反率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	陰性	陽性		
品名	43	1	5.3	26	8	4	2	3	42	1	-	-
かまぼこ	6	-	-	5	1	-	-	-	6	-	-	-
はんぺん	4	-	-	1	1	1	-	1	4	-	-	-
なると巻き	3	-	-	2	1	-	-	-	3	-	-	-
伊達巻き	3	-	-	2	1	-	-	-	3	-	-	-
ちくわ	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-
揚げ物	17	1	5.9	10	3	2	1	1	16	1	-	-
つみれ	4	-	-	1	1	1	1	-	4	-	-	-
その他	3	-	-	2	-	-	-	1	3	-	-	-

表18 生食用かきの細菌検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		細 菌 数 ( 1 g 当 たり )						E. coli最確数 (100g当たり)			黄 球 色 菌 ブ ド ウ(+)	サ ル モ ネ ラ(+)	腸 炎 ビ ブ(+)	リ オ C(-)	T テ ス ト C(-)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤5万	5万<	<18	≤230	230<					
品 名	65	1	1.5	-	3	35	26	1	-	36	28	1	-	-	-	-	
宮 城 県 産	41	1	2.4	-	-	22	18	1	-	20	20	1	-	-	-	-	
広 島 県 産	18	-	-	-	1	11	6	-	-	11	7	-	-	-	-	-	
そ の 他	6	-	-	-	2	2	2	-	-	5	1	-	-	-	-	-	

表19 そうざい・漬物類の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保存料 (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		
		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 出 数	
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均							
品名	68	1	1.5	64	29	-	-	-	64	3	47	3	-	-	-	47	-	46	22	22	1	
漬 物	しょう油漬	22	-	-	21	15	0.88	0.03	0.53	21	2*	17	2	0.80	0.22	0.51	17	-	19	9	11	-
	酢 漬	13	1	7.7	12	7	0.53	0.15	0.32	12	-	7	1	0.31			7	-	10	6	3	-
	たくあん漬	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-
	そ の 他	13	-	-	13	1	0.22			13	-	6	-	-	-	-	6	-	5	2	1	-
そ う ざ い	佃 煮	7	-	-	6	5	0.82	0.31	0.62	6	-	5	-	-	-	-	5	-	4	1	1	-
	煮 豆	4	-	-	3	1	0.37			3	-	3	-	-	-	-	3	-	2	2	3	-
	煮 物	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	3	-	2	-	-	-
	そ の 他	5	-	-	5	-	-	-	-	5	1*	5	-	-	-	-	5	-	3	2	2	1

注) 検査内容 {  
 ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸  
 ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン  
 ・漂白剤：二酸化硫黄

\*：しょう油に由来する安息香酸

違反内容：食品衛生法第7条第2項違反（保存料（ソルビン酸）過量使用の甘酢しょうが）

表20 菓子類の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)		その他の 保 存 料		甘味料 (サッカリン)		その他の 甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤		エリソ ルビン酸	
		違 反 数	違 反 率(%)	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
品 名	48	-	-	39	-	39	-	22	-	22	-	32	8	17	-	1	-
羊 かん	15	-	-	15	-	15	-	11	-	11	-	12	-	6	-	-	-
甘 納 豆	6	-	-	5	-	5	-	3	-	3	-	4	1	4	-	1	-
す あ ま	2	-	-	2	-	2	-	1	-	1	-	2	2	1	-	-	-
菓 子 材 料	8	-	-	5	-	5	-	4	-	4	-	2	-	2	-	-	-
そ の 他	17	-	-	12	-	12	-	3	-	3	-	12	5	4	-	-	-

注) 検査内容 {

- ・その他の保存料：パラオキシ安息香酸エステル類、安息香酸、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他の甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・着色料：タール系色素
- ・漂白剤：二酸化硫黄

表21 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保存料 (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		酸 化 防 止 剤		過 酸 化 水 素					
		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 出 数	検 体 数	検 出 数		
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均										
品名	43	-	-	43	9	-	-	-	43	-	14	3	-	-	-	14	-	11	9	3	-	4	-	6	-
かまぼこ	5	-	-	5	1	0.07			5	-	1	-	-			1	-	5	4	1	-	-	-	-	-
はんぺん	5	-	-	5	-	-			5	-	3	-	-			3	-	-	-	-	-	-	-	2	-
なると巻き	4	-	-	4	3	1.20	0.97	1.12	4	-	1	-	-			1	-	4	3	1	-	-	-	1	-
伊達巻	1	-	-	1	1	0.49			1	-	1	-	-			1	-	1	1	-	-	-	-	-	-
ちくわ	3	-	-	3	-	-			3	-	3	-	-			3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
揚げ物	17	-	-	17	1	0.86			17	-	17	3	0.07	0.04	0.05	17	-	1	1	-	-	3	-	3	-
つみれ	3	-	-	3	1	0.87			3	-	3	-	-			3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	5	-	-	5	2	0.93	0.66	0.80	5	-	5	-	-			5	-	-	-	1	-	1	-	-	-

注) 検査内容 {

- ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・漂白剤：二酸化硫黄



表22 魚介類加工品の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保 存 料 (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		酸化防止剤		発 色 剤		過酸化水素		ビタミンE	
		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	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	最小	平均																		
品名	34	1	2.9	18	5	-	-	-	18	-	8	-	8	-	12	5	9	-	9	-	13	3	5	-	3	-
明 太 子	6	-	-	3	-	-			3	-	-	-	-	-	5	3	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-
か ず の こ	5	-	-	2	-	-			2	-	-	-	-	-	1	-	3	-	-	-	2	-	3	-	-	-
た ら こ	3	-	-	2	-	-			2	-	1	-	1	-	2	-	1	-	-	-	3	2	1	-	-	-
佃 煮	3	-	-	3	1	0.58			3	-	3	-	3	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
煮 干 し	6	-	-	1	-	-			1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	5	-	-	-	-	-	3	-
ち り め ん じ ゃ こ	2	-	-	1	-	-			1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-
漬 物	2	-	-	2	2	0.74	0.06	0.40	2	-	1	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	7	1	14.4	4	2	0.80	0.24	0.52	4	-	3	-	3	-	1	1	1	-	1	-	2	1	-	-	-	-

注1) 検査内容 {  
 ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸  
 ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン  
 ・漂 白 剤：二酸化硫黄  
 ・酸化防止剤：BHA・BHT

注2) 違反内容 : 食品衛生法第11条第2項違反(着色料(食用赤色106号)無表示のイカ明太子)

表23 輸入食品の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)					その他の 保 存 料		甘味料 (サッカリン)		その他の 甘 味 料		着 色 料		漂白剤		酸化防止剤		EDTA		TBHQ		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 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
						最大	最小	平均																		
		72	1	1.4	44	4	-	-	-	44	-	28	-	28	-	42	13	27	2	17	5	2	-	1	-	15
果実シ럽漬り	8	-	-	5	-	-			5	-	6	-	6	-	6	3	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-
調 味 料	10	-	-	9	-	-			9	-	4	-	4	-	8	-	2	-	3	2 <sup>1</sup>	1	-	-	-	-	-
漬 物	5	-	-	5	-	-			5	-	3	-	3	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	2	-
乾 燥 果 実	7	-	-	6	2	0.30	0.19	0.25	6	-	5	-	5	-	2	-	5	2	1	-	-	-	-	-	-	-
菓 子	17	1	5.9	1	1	0.24			1	-	3	-	3	-	17	10	3	-	7	2 <sup>2</sup>	-	-	-	-	5	-
菓子材料	4	-	-	4	1	0.01			4	-	2	-	2	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	1	-
野菜水煮	4	-	-	3	-	-			3	-	3	-	3	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	17	-	-	11	-	-			11	-	2	-	2	-	2	-	8	-	5	1 <sup>3</sup>	-	-	1	-	7	-

注1) 検査内容

- ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他甘味料：サッカリン、サイクラミン酸及びズルチン
- ・漂 白 剤：二酸化硫黄
- ・着 色 料：タール系色素
- ・そ の 他：発色剤、酸化防止剤（エリソルビン酸、アスコルビン酸、dl- $\alpha$ -トコフェロール）、酸価、過酸化物価、粗脂肪、塩分濃度、pH、ポリソルベート、メタノール、シアン、ジエチレングリコール

違反内容：食品衛生法第11条第2項違反（原材料に由来する安息香酸無表示（キャリアオーバーに該当せず）のクッキー）

\* 1：1検体は0.10g/kgのBHTを検出、もう1検体は0.02g/kgのBHA及び同量のBHTを検出

\* 2：1検体は0.04g/kgのBHTを検出、もう1検体は0.05g/kgのBHTを検出

\* 3：0.02g/kgのBHTを検出

## 6 平成7年度食品衛生監視事業（1・2・3月分）の実施結果について

### 概 要（表1及び表2）

飲食店営業（集団給食）、集団給食（病院、福祉施設等）及び食鳥処理場等食品の製造加工並びに販売施設等4,961軒（立入延軒数5,924軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、800検体の食品等の収去検査を実施した結果、30検体の不良が発見された（不良率3.8%）。しかし、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等50軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を講ずるとともに改善を指導した。

なお、菓子製造業1軒に営業停止処分を行ったが、これは歳末一斉事業期間中に他県からの通報に基づき発見した違反（あんへのソルビン酸の過量使用）に対するものである。

### (1) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導

#### ア 監視指導結果（表1）

集団給食での食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、これら大量の料理を調製・提供する飲食店営業（集団給食）等913軒（立入延軒数1,038軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、8軒に対して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2及び表3-1）

サラダ・そうざい等90検体について検査を行ったところ、8検体が不良であった（不良率8.9%）。

不良率が最も高かったのは卵加工品（14.3%）で、続いてサラダ（13.8%）、あえ物（8.3%）の順であった。

##### a 加熱済そうざい

47検体中不良は2検体であり、不良率は4.3%であった。

不良となった2検体のうち1検体は $47 \times 10/g$ の大腸菌群が検出された製造直後の卵加工品であり、不十分な加熱や器具からの二次汚染の可能性が示唆された。

##### b 未加熱そうざい等

43検体中不良は6検体であり、不良率は14.0%であった。

不良となった6検体のうち5検体は製造後4時間以内のものであるが、このうちの3検体は冷蔵されていなかった。また、残る2検体のうち1検体は製造直後の自家製ソースであったが、細菌数が $10^6$ を超えており、原材料の取扱いの不良や手指・器具からの二次汚染の可能性が示唆された。

以上の結果から、自家製のそうざい等の取扱いについては、気温が低い1~3月であっても、加熱・未加熱を問わず、製造時の二次汚染の防止や調製後の温度管理の徹底等、「食中毒予防の3原則」の励行等基本を遵守させる指導が不可欠である。

##### (イ) 化学検査（表2及び表3-4）

漬物・そうざい等48検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

## (2) 集団給食（病院、福祉施設等）一斉監視指導

### ア 監視指導結果（表1）

病院、福祉施設等の届出集団給食施設での食中毒を防止するため、これらの調理施設309軒（立入延軒数410軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、10施設に対して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2及び表3-2）

サラダ・そうざい等69検体について検査を行ったところ、10検体が不良であった（不良率14.5%）。

不良率が最も高かったのは焼き物（25.0%）で、続いてあえ物、サラダ（ともに17.6%）であった。

##### a 加熱済そうざい（表3-2）

29検体中不良は3検体であり、不良率は10.4%であった。

##### b 未加熱そうざい（表3-2）

38検体中不良は7検体で、不良率は18.4%であった。

不良となった7検体はいずれも製造後2時間以内のものであったが、すべて室温に放置されるなど冷蔵されていなかった。また、このうち製造直後のサラダ1検体から黄色ブドウ球菌が検出され、器具や手指からの二次汚染が示唆された。(1) 飲食店営業（集団給食）の検査結果と同じく、製造時の二次汚染の防止や調製後の温度管理の徹底等の指導が必要である。

##### c 調理パン

2検体について検査したが、不良はなかった。

#### (イ) 化学検査（表2及び表3-3）

そうざいや漬物等32検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

## (3) 改善確認が必要な施設の監視指導

### ア 監視指導結果（表1及び表2）

歳末一斉監視事業における収去検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置」中の「特に不良」と判定された、飲食店営業、菓子製造業等26軒（立入延軒数43軒）に対して食品の取扱い等の指導を行うとともに、そうざい、洋生菓子等28検体の収去検査を行った。

### イ 収去検査結果（表3-3）

そうざい、洋生菓子等28検体について検査をしたところ、5検体が不良であった（不良率17.9%）。これらの不良食品の製造者に対しては、再度改善指導を行うとともに、始末書を徴するなど嚴重に注意を行った。

## (4) 独自事業関連収去検査結果（表1及び表2）

各保健所が設定したテーマに基づき、飲食店営業やその他の製造業等632軒（立入延軒数774軒）に立ち入り、弁当・そうざい等の食品や調理器具の拭き取り等330検体の検査を行ったところ、7検体が不良であった。これら不良食品の製造者や販売者のほか、食品の取扱いが不良であった5軒

に対して、取扱いの改善等の指導を行った。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成7年3月20日付6衛生獣第658号「平成7年度 食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取扱う食肉販売業等683軒（立入延軒数825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2及び表4-1）

18検体の鶏肉について検査を行った。この結果、食品衛生上問題となる点は見られなかった。

(イ) 化学検査（表2及び表4-2）

116検体の鶏肉について検査を行った。この結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(6) 表示の検査及び指導（表5及び表6）

食品衛生法に基づき食品等52,607件の表示検査を行ったところ、207件（0.4%）の表示違反を発見した。また、厚生省通達に基づき、ばら売りがんきつ類等1,177件及びばら売りサッカリン含有食品7件についても表示検査を行ったところ、がんきつ類等49件（4.2%）の不適切な表示を発見した。これらの食品の製造者・販売者等に対しては、適正表示の実施を指導した。

(7) 衛生教育（表7）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計115回（受講者数3,813人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(8) 一斉監視等（表7）

各保健所の独自計画による、夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を58回（実施軒数2,174軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

業 種	業 態	項 目 合 計	対 象 施 設 数	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 等	口 頭 注 意	そ の 他
				4,961	5,924	444	50	1	-	-	9	36	6
(1) 飲食店営業 (集団給食) 一斉監視指導	飲食店営業(集団給食)		1,659	756	864	64	7	-	-	-	3	3	2
	その他の飲食店営業			156	172	-	1	-	-	-	-	1	-
	その他の届出の集団給食等			1	2	1	-	-	-	-	-	-	-
(2) 集団給食 (病院、福祉 施設等)一斉 監視指導	集団給食(病院)		185	91	135	24	5	-	-	-	3	2	1
	集団給食(福祉施設)		267	127	180	30	5	-	-	-	-	3	2
	その他の集団給食施設			91	95	-	-	-	-	-	-	-	-
(3) 改善確認が 必要な施設の 監視指導	飲食店営業			16	27	16	2	-	-	-	1	1	-
	許可を要する製造業			8	13	8	2	-	-	-	1	1	-
	届出の集団給食施設			2	3	2	1	-	-	-	-	-	1
(4) 独自事業関 連収去検査	飲食店営業(集団給食)			19	20	8	-	-	-	-	-	-	-
	その他飲食店営業			541	605	126	5	-	-	-	-	5	-
	届出の集団給食施設			2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	許可を要する製造業			46	83	10	-	-	-	-	-	-	-
	許可を要する販売業			20	60	20	-	-	-	-	-	-	-
	その他			4	4	4	-	-	-	-	-	-	-
(5) 食鳥肉(食 鳥処理場・食 肉販売業)一 斉監視指導	食鳥処理場		71	41	64	21	-	-	-	-	-	-	-
	食肉販売業		2,644	602	721	79	-	-	-	-	-	-	-
	その他			40	40	-	-	-	-	-	-	-	-
(6) その他 (保健所で計 画した一斉監 視指導等)	飲食店営業(臨時)			131	226		-	-	-	-	-	-	-
	その他の飲食店営業			1,079	1,209	-	15	-	-	-	1	14	-
	菓子製造業(臨時)			90	171	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の菓子製造業			147	183	1	3	1	-	-	-	2	-
	許可を要する製造業			7	17	2	2	-	-	-	-	2	-
	許可を要する販売業			727	799	-	2	-	-	-	-	2	-
	その他の販売業			176	181	8	-	-	-	-	-	-	-
	その他			41	48	20	-	-	-	-	-	-	-

表2 収去検査結果

項目 合計 事業名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の あった軒 数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
合計	800	534	504	30	266	266	-	23
飲食店営業 (集団給食) 一斉監視指導	138	90	82	8	48	48	-	5
集団給食 (病院、福祉施設 等) 一斉監視指導	101	69	59	10	32	32	-	10
改善確認が必要 な施設の監視指 導	28	28	23	5	-	-	-	5
独自事業関連 収去検査	330	289	282	7	41	41	-	3
食鳥肉(食鳥処 理場・食肉販売 業)一斉監視指 導	134	18	18	-	116	116	-	-
上記以外の事業	69	40	40	-	29	29	-	-

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」とした。

表3-1 飲食店営業（集団給食）の細菌検査結果

項目 合計	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 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
品 名	90	8	8.9	17	14	12	22	12	11	2	66	4	11	6	3	-	-	-
加熱 済 そ う ざ い	煮 物	19	1	5.2	8	6	1	3	1	-	-	18	-	-	1	-	-	-
	卵加工品	7	1	14.3	1	2	4	-	-	-	-	6	-	1	-	-	-	-
	炒め物	9	-	-	2	1	2	4	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-
	焼き物	8	-	-	3	2	-	3	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-
	揚げ物	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	その他	3	-	-	2	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-
未 加 熱	サ ラ ダ	29	4	13.8	-	-	2	7	9	10	1	13	3	7	4	2	-	-
	あ え 物	12	1	8.3	-	1	3	5	2	1	-	7	1	2	1	1	-	-
	そ の 他*	2	1	50.0	1	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-

\*：自家製のタルタルソース



表3-2 集団給食（病院、福祉施設等）の細菌検査結果

項目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g <sup>当たり</sup> )							大 腸 菌 群 (1g <sup>当たり</sup> )					大 腸 菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サル モ ネ ラ (+)	
		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>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <				
品 名	69	10	14.5	6	9	9	12	16	12	5	43	10	10	4	2	-	1	-	
加 熱 済 そ う ざ い	煮 物	12	1	8.3	1	6	1	2	1	-	1	10	2	-	-	-	-	-	-
	卵 加 工 品	5	-	-	2	1	2	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
	炒 め 物	5	-	-	1	-	1	1	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
	焼 き 物	4	1	25.0	1	-	2	-	-	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-
	揚 げ 物	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	2	1	50.0	-	-	-	1	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
未 加 熱	サ ラ ダ	17	3	17.6	-	-	2	2	7	4	2	7	3	4	2	1	-	1	-
	あ え 物	17	3	17.6	1	-	1	5	5	4	1	8	3	3	2	1	-	-	-
	そ の 他	4	1	25.0	-	-	-	1	-	2	1	2	1	1	-	-	-	-	-
調 理 パ ン	2	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	

表3-3 改善確認が必要な施設の細菌検査結果

項目 合計	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 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <			
品 名	28	5	17.6	3	2	2	8	6	4	3	17	6	3	2	-	-	-	-
サ ラ ダ	7	2	28.6	-	-	1	1	3	-	2	4	1	1	1	-	-	-	-
すし種・さしみ	7	1	14.3	-	-	-	3	2	1	1	3	3	1	-	-	-	-	-
洋 生 菓 子	5	2	40.0	-	2	-	1	-	2	-	4	-	1	-	-	-	-	-
あ え 物	2	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-
調 理 パ ン	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-
そ の 他	5	-	-	3	-	1	1	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-

表3-4 飲食店営業（集団給食）の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判定		保存料 (ソルビン酸)			その他の保存料			甘味料 (サッカリン)			その他の 甘味料		着色料		漂白剤		過酸化 水素		アルミ ニウム					
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)	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		
						最大	最小	平均						最大	最小	平均										
48	-	-	48	33	-	-	-	48	2	-	30	13	-	-	-	30	-	35	30	4	-	1	-	1	-	
漬 物	しょう油漬	27	-	-	27	25	0.82	0.14	0.61	27	2	0.03, 0.02	18	7	0.98	0.07	0.64	18	-	24	20	2	-	-	-	-
	たくあん漬	9	-	-	8	2	0.59	0.24	0.39	8	-	-	7	6	0.64	0.36	0.48	7	-	6	6	1	-	-	-	-
	酢漬	5	-	-	5	5	0.35	0.29	0.32	5	-	-	2	-	-	-	-	2	-	4	4	-	-	-	-	-
	その他	2	-	-	1	1	0.84			1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-
その他等	サラダ	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	佃煮	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	調味料	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-
	その他	2	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-

注) 検査内容 {  
 ・その他保存料：安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸  
 ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン  
 ・漂白剤：二酸化硫黄

\*：原料のしょう油に由来する安息香酸

表3-5 集団給食（病院、福祉施設等）の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保 存 料 (ソ ル ビ ン 酸)					そ の 他 保 存 料		甘 味 料 (サ ッ カ リ ン)					そ の 他 の 甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤		pH		
		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 出 数	検 体 数	検 出 値	
						最大	最小	平均					最大	最小	平均									
品名	32	-	-	31	14	-	-	-	31	-	17	4	-	-	-	17	-	24	13	9	-	2	-	
漬 物	しょう油漬	13	-	-	13	6	0.06	0.22	0.45	13	-	8	3	0.91	0.58	0.80	8	-	11	5	3	-	1	4.4
	酢 漬	8	-	-	8	8	0.31	0.13	0.25	8	-	4	1	0.95			4	-	7	7	2	-	1	4.1
	たくあん漬	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
	そ の 他	2	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-
そ の 他	佃 煮	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	煮 豆	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-
	調 味 料	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	-	1	-	3	-	2	-	-	-
	そ の 他	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-

注) 検査内容 {  
 ・その他保存料：安息香酸、パラオキシン安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸  
 ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン  
 ・漂白剤：二酸化硫黄

表4-1 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)						黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウエルシュ菌 (+)	カンピロバクター (+)		リモゲス ネテサ リア ・K(+)
	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> <	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> <				ジェジュニー	コリー	
18[3]	-	-	-	-	11[2]	6[1]	1	3	3[1]	10[1]	2[1]	-	-	2[-]	4[1]	7[1]	2[-]	-	3[-]

※ 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。

※ [ ] 内は市場衛生検査所収去分の再掲。

表4-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

項目		簡易検査法	抗生物質等* <sup>1</sup>	合成抗菌剤* <sup>2</sup>
品名	合計	116[3]	26[3]	26[3]
	輸入（再掲）	8[-]	8[-]	8[-]
検出数		-	-	-

※ 分別推定法による抗生物質等及び一斉分析法・個別試験法による合成抗菌剤はBランクの食鳥処理場の検体及び食肉販売業の輸入食鳥肉について実施した。

\*1：分別推定法によるマクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系の抗生物質及びサルファ剤の5項目。

\*2：一斉分析法によるチアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタン、オキシリン酸、スルファモノメトキシシ（サルファ剤）、スルファジトキシシ（同）、スルファキノキサリン（同）、スルファメラジン（同）、スルファジミジン（同）に、個別試験法によるデコキネートを加えた合成抗菌剤11項目。ただし、輸入食鳥肉については、さらにナイカルバジン、クロピドールを加えた13項目。

表5 食品別表示検査結果

項目 合計	総検査件数	総件表示違反数	現場で発見した表示違反件数						検査反の 結果明 示した数
			無表示	名称	日付表示	製造者氏名 製造所所在地	食品添加物	その他	
食品名	52,607	207	110	8	5	67	18	-	-
マーガリン	896	-	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料	1,847	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	4,100	-	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	2,824	1	-	-	-	-	1	-	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	781	-	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類	197	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	976	2	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	2,971	-	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品	0	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装加圧加熱殺菌食品	1,834	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2,846	4	-	-	-	4	-	-
	生 か き	1,248	2	-	-	2	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,085	-	-	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	2,782	-	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	1,813	-	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	3,272	69	45	-	2	18	4	-
	そ う ざ い	3,417	45	25	6	1	11	3	-
	生 菓 子 類	2,285	12	12	-	-	-	-	-
	ゆ で だ こ	276	-	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	9,298	69	26	2	-	34	7	-
かんきつ類・バナナ	835	3	/	/	/	/	3	/	
添 加 物	789	-	-	-	-	-	-	-	-
乳 類	2,163	-	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品	2,104	-	-	-	-	-	-	-	-
乳・乳製品を主原料とする食品	968	-	-	-	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示検査】

ばら売りがんきつ類・バナナ	1,177	49	/	/	/	/	49	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	7	-	/	/	/	/	-	/	/

表6 ばら売りがんきつ類・バナナの表示検査（再掲）

		立入軒数	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	375	782	641	8	141	38
	バナナ	334	434	69	2	365	1
デパート	かんきつ類	17	99	91	-	8	4
	バナナ	17	65	-	-	65	-
スーパー	かんきつ類	246	522	442	3	80	20
	バナナ	223	279	64	1	215	1
青果物店	かんきつ類	107	151	101	5	50	14
	バナナ	89	85	5	1	80	-
その他	かんきつ類	5	10	7	-	3	-
	バナナ	5	5	-	-	5	-

注) 不適は、元箱を確認し、ばら売り品の防ばい剤表示が適正に実施されていないことが判明したものの。

- 例
- ・元箱等の防ばい剤表示とばら売り品の表示が一致していない場合
  - ・元箱に防ばい剤表示があるが、ばら売り品に防ばい剤表示を掲示していない場合

表7 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	
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	祭 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営 業 許 可	新 規 更 新 会	講 習 別 会	講 習 者 会						
合 計		65 1,568	21 970	5 561	12 489	7 127	5 98	19 997	15 424	24 753	16 115
青 梅		3 52	1 34	-	-	1 13	-	-	-	-	1 4
福 生		3 84	1 26	-	-	-	1 30	-	1 26	3 107	-
五 日 市		4 49	-	-	-	3 23	-	-	-	3 80	-
八 王 子		4 153	-	-	2 121	-	-	1 29	4 77	1 8	3 18
日 野		2 37	1 6	-	1 48	-	-	2 207	1 43	-	-
多 摩		4 35	5 175	-	-	-	-	-	2 69	-	1 1
町 田		4 107	5 438	-	3 108	2 85	-	1 1	-	3 98	-
府 中		4 102	-	-	1 90	-	-	3 159	-	-	1 2
武 蔵 調 布		4 104	-	-	1 21	-	2 6	2 438	2 61	1 41	2 10
小 金 井		2 67	-	1 36	-	-	1 45	-	-	-	2 55
立 川		11 314	1 50	1 25	-	-	-	-	-	3 136	2 3
武 蔵 野		4 89	2 56	-	1 28	-	-	-	-	-	-
三 鷹		3 83	1 12	-	-	1 6	-	1 19	-	2 66	-
田 無		3 75	2 68	2 83	-	-	-	-	-	4 201	-
東 久 留 米		4 61	-	1 417	-	-	-	-	-	-	3 21
小 平		3 73	-	-	1 56	-	-	1 19	-	-	-
東 村 山		3 83	2 105	-	1 12	-	-	2 78	1 5	-	-
島 しょ	大 島	-	-	-	-	-	-	2 6	3 133	-	-
	三 宅	-	-	-	-	-	-	-	1 10	1 8	-
	八 丈	-	-	-	1 5	-	1 17	3 17	-	3 8	1 1
	小 笠 原	-	-	-	-	-	-	1 24	-	-	-

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