

## 第4 平成14年度食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について

## 1 概要（表3-1-52及び表3-1-53）

本事業実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業及び社会福祉施設等の集団給食施設等に延べ10,050軒に立ち入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。今年度本事業では新規事業として、飲食店（テイクアウト店）の一斉監視指導及び保健機能食品の一斉監視指導を実施した。

また、食品営業施設等238軒から565検体の食品等を収去し、検査を実施したところ22検体の不良を発見した（不

良率3.9%）。このうち10検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設130軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生に関する展示会の開催等を通じて、食品衛生の知識向上や食品営業者の自主的衛生管理の推進を図った。

## 2 実施結果

## (1) 食品関係保健所計画事業（表3-1-52及び表3-1-53）

食品関係保健所計画事業は、保健所ごとに管轄地域の特性や日常の監視指導にかかわる食品衛生上の課題に着目した調査等を実施している。本事業実施期間中、75軒（立ち入り延べ144軒）に立ち入りを行った。また、食品営業者55軒から234検体の食品等について検査を実施したところ、3検体が不良であった（不良率1.3%）。

## (2) 飲食店営業（テイクアウト店）の一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-52）

核家族化や共働き世帯の増加等に伴う食生活スタイルの変化により、中食（家庭に持ち帰ってそのまま食べる弁当・そうざい類）が多く流通している。そこで、多種の食品特性の異なる原材料や食品を取り扱う調理施設2,280軒（延べ3,296軒）に立ち入り、衛生的な取扱いについて監視指導を行った。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった43軒に対して、口頭注意等の指導を実施した。

## イ 収去検査結果（表3-1-54）

飲食店営業等75軒からそうざい類等113検体について収去検査を実施したところ、焼き物・炒め物3検体、未加熱そうざい1検体の計4検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良率3.5%）

## (3) 食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-52）

新しい食品販売の業態であるディスカウントストア、ワンプライスショップ（100円ショップ等）、ドラッグストア等384軒（延べ533軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準の遵守、表示等について監視を行った。このうち、収去検査結果や表示を含め食品等の取り扱いが不良であった5軒に対して、口頭注意等の指導を行った。

## イ 収去検査結果（表3-1-55、表3-1-56及び表3-1-57）

## (7) 細菌検査結果

清涼飲料水22検体の検査を実施したところ、4検体が細菌数100/mlを超えたため、製造基準違反の疑いで関係自治体に通報した。

## (イ) 化学検査結果

清涼飲料水20検体、農産物加工品及び菓子類等45検体、合計65検体の検査を実施した。その結果、菓子1検体から表示と異なる着色料を検出した（法第11条第2項違反）。

## (4) 保健機能食品の一斉監視指導

## ア 監視指導結果（表3-1-52）

都民の健康に対する関心が高まり、食品に求められる機能が複雑かつ多様化する中で、流通食品も多種多様化している。そこで、特別用途食品及び栄養機能食品の品質の確保及び表示事項の適正化を図り、都民に適正な栄養情報の提供を行い、食環境の整備を図るため、ドラッグストア、スーパー等747軒（延べ1,102軒）に立ち入り、監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-58及び表3-1-59）

保健機能食品24検体について収去検査を実施したところ、カルシウムについて栄養機能表示をしているにもかかわらず、検査値がカルシウムの規格基準（1日摂取目安量：250～600mg）に適合していない菓子等8検体が法に違反していた。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-52）

平成14年3月29日付13衛生獣第1055号「平成14年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場等38軒（延べ76軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、衛生管理等が不良であった施設は見られなかった。

イ 収去検査結果（市場実施分も含む。）

(7) 細菌検査結果（表3-1-60）

Bランク食鳥処理場（年間処理羽数：5,000から30,000羽）から4検体、Cランク食鳥処理場（年間処理羽数：1,000から5,000羽）から9検体、計13検体について収去検査を実施したところ、サルモネラを8検体から、ウェルシュ菌を6検体から、リステリアを2検体から、カンピロバクター・ジェジュニを1検体から検出した。

なお、黄色ブドウ球菌、0157、VRE、カンピロバクター・コリ、エルシニアを検出した検体はなかった。

(1) 抗菌性物質等（表3-1-61）

上記同様の施設から計13検体について、抗菌性物質、農薬及び内寄生虫用剤の収去検査を実施したところ、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(6) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導（表3-1-53及び表3-1-63）

学校給食用に製造、納入されるパン、めん類、米飯の衛生を確保するため、これらの食品を製造する21軒（延べ42軒）に立ち入り、監視指導を行うとともに、食品衛生監視票による採点を行った。この結果、採点の結果が80点未満であった施設はなかった。

なお、本衛生検査の実施結果については教育長あて回答済みである。

(7) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-52）

4月及び5月事業及び夏季対策事業における一斉収去検査等の結果、「一斉収去成績に基づく措置基準」において不良と判断し指導を行った施設、苦情等に関し調査を行った施設61軒（延べ122軒）に再度立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった10軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行うとともに、改善を厳重に指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-62）

すし弁当、そうざい等73検体について収去検査を実施したところ、すし種2検体、生菓子2検体、刺身・その他食品各1検体の計6検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良8.2%）。なお、すし弁当については、汚染源を特定するため、各すし種に分けて収去検査を実施した。

(8) 自主管理推進事業（表3-1-64及び表3-1-65）

「平成14年度自主管理推進事業実施要領」に基づき、飲食店営業（仕出し屋）を対象業種として自主管理推進事業を実施した。今期は、飲食店営業（仕出し屋）362軒（延べ662軒）に立ち入り、総点検調査及びモデル事業を実施した。

また、「平成14年度自主管理推進事業実施要領」に基づく自主管理推進事業以外のものについては、飲食店営業、給食供給施設等430軒（延べ672軒）に立ち入り、自主的衛生管理の推進を指導した。また、この際、講習会を12回（受講延べ人数712人）実施した。

なお、平成14年度の食品関係保健所計画事業及び本事業の成果については、平成15年3月17日に発表会を開催した。

(9) 表示の検査・指導（表3-1-66から表3-1-68）

食品等56,925件の表示検査を実施したところ、うち395件の表示違反を発見した（違反率0.7%）。このうち、「製造者住所・氏名」が205件と最も多く、次いで、「無表示」74件、「食品添加物」に係る表示違反が57件であった。また、食品別に違反率を見ると、高い順に「かんきつ類・バナナ」（8.5%）、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（2.4%）、「その他の加工食品」（1.9%）であった。当該

食品の製造者、販売者に対しては適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベルを修正後販売するよう注意指導した。また併せてアレルギー物質を含む食品について19,760件、保健機能食品について2,405件及び遺伝子組換え食品について5,428件の表示検査を実施した。

また、菓子製造業、飲食店営業等3,041軒（延べ4,073軒）に立ち入り、アレルギー物質を含む食品に係る表示検査を行った。この結果、特定原材料を含む旨の表示がない食品を取り扱っていた3軒に対し、口頭注意を実施した。

#### (10) その他（表3-1-69）

##### ア 食品衛生講習会等の実施状況結果

食品衛生に関する最新情報の提供と衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進を目的として、食品営業者、集団給食施設関係者、消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会を189回実施し15,032人の参加があった。

##### イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な施設に対する監視指導、保健所計画事業による収去検査等を97回実施し、3,401軒に立ち入りを行った。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-52 業種別立入検査状況

事業名 業 態		立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳（延べ件数）						
						行政処 分			その他の措置			
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他	
合 計		6,562	10,050	238	130	0	0	0	6	119	5	
食 品 関 係 保 健 所 計 画 事 業		75	144	55	4					4		
飲食店営業（ テイクアウト店）の 一斉監視指導	小 計	2,280	3,296	75	43				1	41	1	
	スーパー・ デパート	飲食店営業（そう菜屋）	258	406	24	17					17	
		飲食店営業（弁当屋）	226	366	10	16					16	
		飲食店営業（一般）	85	138	1							
		そ の 他	16	22	2							
	上記以外	飲食店営業（そう菜屋）	266	400	8	5					4	1
		飲食店営業（弁当屋）	332	548	25	2				1	1	
		飲食店営業（一般）	932	1,207	4							
		そうざい製造業	61	95								
	そ の 他	104	114	1	3					3		
食品の販売業 （ディスカウント ストア等）の 一斉監視指導	小 計	384	533	24	5					4	1	
	ディスカун トストア	法・条例の許可あり	40	64	11							
		許 可 な し	14	28	1	2					1	1
	ワンプライ スショッ プ	法・条例の許可あり	33	49	2	1					1	
		許 可 な し	41	69	3	2					2	
	ドラッグ ストア	法・条例の許可あり	44	60	5							
		許 可 な し	77	94	2							
	その他	法・条例の許可あり	128	158								
許 可 な し		7	11									
保健機能食品の 一斉監視指導	小 計	747	1,102	13	3				1		2	
	ドラッグストア	56	75	4	1				1			
	スーパー・デパート	241	349	8	2						2	
	コンビニエンスストア	150	220									
	食料品等販売業（上記以外）	286	436	1								
	そ の 他	14	22									
食 鳥 肉 （食鳥処理場）	保 健 所 実 施 分	30	50	13								
	市 場 衛 生 検 査 所 実 施 分	8	26									
学校給食用パン、 めん類製造所及 び米飯加工委託 工場一斉監視指導	菓子製造業（パン製造業）	9	18									
	め ん 類 製 造 業	11	22									
	米 飯 加 工 委 託 工 場	1	2									
食品の取扱い等 に改善確認が 必要な施設の 一斉監視指導	製 造 業	16	31	11	3				2	1		
	販 売 業	5	12	5	1						1	
	飲 食 店 営 業	37	73	37	5				1	4		
	そ の 他	3	6	2	1				1			
自主的衛生管 理推進事業	自 主 管 理 推 進 事 業	362	662									
	その他自主的衛生管理推進事業	430	672									
保健所で独自に計画した監視等		2,164	3,401	3	65					65		

表3-1-53 収去検査結果

項目 事業名		総 検 体 数	細菌検査			化学検査				
			検 体 数	判 定			検 体 数	判 定		
				良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)
合計		565	435	422	13	1	130	121	9	9
食品関係保健所計画事業		234	210	207	3		24	24		
飲食店営業（テイクアウト店） の一斉監視指導		113	113	109	4					
食品の販売業 （ディスカウント ストア等）の 一斉監視指導	清涼飲料水	42	22	22			20	20		
	上記以外	45					45	44	1	1
保健機能食品の一斉監視指導		24					24	16	8	8
食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視 指導		26	13	13			13	13		
食品の取扱い等に改善確認が必 要な施設の一斉監視指導		73	73	67	6	1				
上記以外の事業※		8	4	4			4	4		

※ 島しょにおける市販乳調査

【参考】一斉取去検査成績に基づく措置基準

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
加熱済そうざい類 弁当類	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
すし種・刺身	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数 100個/g を超えるもの	—
すし弁当	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	0157 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	—	—	陽性	—	—
生食用食肉 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンパクター, 0157 陽性
ハンバーグ用パテ・ 挽肉・テンダライス 及びタンリング処理された食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行ない、衛生的な処置等について適切な指導を行なう。						

注 太枠は成分規格を示す。

表3-1-54 飲食店営業（テイクアウト）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)						
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>
合計	113	4	3.5	16	41	18	19	14	4	1	60	18	21	11	1	1	1
加熱済み そうざい	焼き物・炒め物	27	3	11.1		15	4	4	3	1	15	5	2	3	1	1	
	煮物	26				14	7	5			15	5	5	1			
	揚げ物	19				16	3				19						
	その他	3				3					3						
未加熱そうざい (サラダ等)	32	1	3.1		2	7	8	11	3	1	4	7	13	7			1
弁当・調理パン	6				4		2				4	1	1				

注 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌（腸管出血性大腸菌0157を含む）を検出した検体はなかった。

表3-1-55 食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導における収去検査結果

(清涼飲料水の細菌検査結果)

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				大腸菌群		腸球菌		緑膿菌	
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
清涼飲料水	22	0	0.0	17	1	2	2	22	0	2	0	2	0

注 斜体字は第7条第2項違反の疑いがあるため、関係自治体に通報した。

表3-1-56 食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導における収去検査結果

(清涼飲料水の化学検査結果)

項目 品名	検体数	判定		成分規格						保存料		着色料		甘味料			
		法違反数	法違反率 (%)	混濁		沈殿		ヒ素・重金属		検体数	検出数	検体数	検出数	サッカリン、サイラミン酸、スルフィン		アセスルファムカリウム	
				検体数	不適数	検体数	不適数	検体数	不適数					検体数	検出数	検体数	検出数
清涼飲料水	20	0	0.0	17	0	17	0	17	0	*1 12	*2 4	7	3	8	0	2	0

注 ※1：うち2検体でソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリル酸、デヒドロ酢酸の他にパラオキシ安息香酸メチルの検査を実施した。

※2：安息香酸(0.24g/kg~0.36g/kg)を検出した。

表3-1-57 食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導における収去検査結果（清涼飲料水以外の化学検査結果）

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他				サッカリンナトリウム		サイクラミン酸、スルチン		アセルフアムカリウム				BHT, BHA	TBHQ	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			
合計	45	1	2.2	31	6	31	1	36	11	36	2	36	0	2	0	16	2	4	4	2
農産物加工品	20			13	2	13		17	1	18		18		2		11	2	2	1	
菓子類	11	1	9.1	6		6		10	*17	7		7			3			1	*21	
調味料	3			3		3	*31	1		3	1	3								
つけ物	6			6	2	6		5	1	6	1	6			2					
そうざい	1			1	1	1		1	1											
魚介類加工品	1			1	1	1		1	1											
その他の食品	3			1		1		1		2		2					2	2	*41	

注 ※1：うち1検体で黄5、赤40、青1と表示されていたが黄4、赤40、青1を検出した。（法第11条第2項違反）  
 ※2：ポリソルベートの検査を実施した。  
 ※3：しょうゆからパラオキシ安息香酸エステル類をパラオキシ安息香酸として0.04g/kg検出した。  
 ※4：酸化、過酸化物質の検査を実施した。

表3-1-58 保健機能食品の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		検体数													
		法違反数	法違反率(%)	カルシウム	鉄	ナイシン	パントテン酸	V.A	V.B <sub>1</sub>	V.B <sub>2</sub>	V.B <sub>6</sub>	V.B <sub>12</sub>	V.C	V.D	V.E	葉酸	β-カロテン
保健機能食品	24	8	33.3	18	4	5	5	6	16	17	5	4	7	11	6	5	3



表3-1-59 違反となった事例（栄養機能食品）

違反事項	食品分類		(栄養成分表示のうち) 栄養機能食品の規格基準を満たしている栄養成分	違反内容	違反検体数
第11条第2項	菓子	ビスケット	カルシウム	Ca についての栄養機能食品であって V. B <sub>1</sub> , V. B <sub>2</sub> についての栄養機能食品ではないにもかかわらず、V. B <sub>1</sub> , V. B <sub>2</sub> について栄養機能と誤解される表示がされていた。	1
		ビスケット	カルシウム、VD	Ca について栄養機能表示をしているにもかかわらず、検査値が Ca の規格基準(1日摂取目安量：250～600mg)に適合していない。	3
		ポーロ	カルシウム	Ca についての栄養機能食品であって V. B <sub>1</sub> , V. B <sub>2</sub> についての栄養機能食品ではないにもかかわらず、V. B <sub>1</sub> , V. B <sub>2</sub> について栄養機能と誤解される表示がされていた。	2
	清涼飲料水	果汁ミックスジュース	VC、VE	本検体の栄養成分表示では1本あたりのV.Cは20mg、1日摂取目安量は2～3本と表示されている。しかし、測定値では1日摂取量換算でV.C：12mg 検出され、1日に2本(V.C：24mg)飲んだ場合、V.Cの規格基準(35～1000mg)に適合しない。	1
	乳製品	乳飲料	カルシウム、VD	V.Dの栄養所要量に対する当該品の1日摂取目安量に含まれるV.Dの割合(充足率)の表示がない。	1
合 計					8

表3-1-60 食鳥肉の細菌検査結果

項目 品名	検体数	細菌数 (1g当たり)				大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		カビ・カンタリウム・ ジエジエ		ウェルシュ菌		リステリア	
		< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	< 10 <sup>7</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	13	2	3	6	2	5	4	3	1	5	*18	12	1	7	6	11	2
Bランク	4	1	1	1	1	3	1			2	2	4		2	2	4	
Cランク	9	1	2	5	1	2	3	3	1	3	6	8	1	5	4	7	2

注 黄色ブドウ球菌、0157、VRE、カンピロバクター・コリ、エルシニア（2検体のみ検査を実施）を検出した検体はなかった。

※1：サルモネラ04を2検体、07を6検体検出した。

表3-1-61 食鳥肉の化学検査結果（抗菌性物質等）

項目 品名	抗 菌 性 物 質						農 薬 <sup>※4</sup>		内 寄 生 虫 用 剤 <sup>※5</sup>	
	抗生物質等				合成抗菌剤 <sup>※3</sup>					
	簡易検査法 <sup>※1</sup>		分別推定法 <sup>※2</sup>							
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	13	0	13	0	13	0	2	0	2	0
Bランク	4		4		4					
Cランク	9		9		9		2		2	

注1 ※1：抽出ディスク法によるスクリーニング検査

2 ※2：マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤（分別推定法による。）

3 ※3：チアンフェニコール、トリメトプリム、オリメトプリム、ピリメタミン、オキシソリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリル

4 ※4：総DDT、ディルドリン（アルドリンを含む。）、ヘプタクロル（ヘプタクロルエポキシドを含む。）、総BHC、総クロルデン、クロルピリホス、ヘキサクロロベンゼン

5 ※5：フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾール

表3-1-62 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				腸炎ビブリオ 最確数(100g当たり)		0157	
			不良数	不良率(%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	(-)	< 3	(-)
合計		73	6	8.2	6	14	9	13	17	8	6	20	20	17	13	1	10	16	3
※1 すし 弁当 当	魚介類	10	2	20.0		1		1	4	2	2	1	3	5	1			10	
	※2その他	4				1			1	2			2	1	1		2	2	
	すし飯	1					1						1						
	製品	8						3	5			1	2	2	3		8		
	その他(笹の葉)	1				1							1						
そうざい	加熱済そうざい類	15			3	5	2	4	1			7	4	3	1				
	未加熱そうざい(サラダ等)	6					2	2	2			1	2	1	2				
弁当・調理パン		9			3	3	1	1		1		7	1	1					
生菓子		7	2	28.6		2		1	3		1	1	1	2	1	1			
食肉(馬刺し等)		4						1		1	2		2	1	1				3
刺身		4	1	25.0						1	2	1		1	3			4	
その他の食品		4	1	25.0		1	3					2	1	※3大腸菌群(+) 1					

- 注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。  
 2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。  
 3 ※1すし弁当については、改善確認のため、各すし種に分けて収去し、検査を実施した。  
 4 ※2は卵焼き、きゅうり等  
 5 ※3魚肉ねり製品1検体で大腸菌群を検出した(法第7条第2項違反)。

表3-1-63 食品衛生監視票による採点結果

業 種	項 目	検 査 軒 数	採 点 結 果		
			100～90	89～80	79～60
合 計		21	16	5	0
パン加工委託指定工場		9	8	1	
めん加工委託指定工場		11	7	4	
米飯加工委託指定工場		1	1		

表3-1-64 自主管理推進事業(再掲)

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	平 成 14 年 度 総 点 検 実 施 施 設 数	平 成 14 年 度 モ デ ル 事 業 実 施 施 設 数
飲食店営業 (仕出し屋)	箱 弁 当	130	215	63	33
	宅 配 (すし)	52	93	37	11
	宅 配 (ピザ)	22	42	12	5
	宅 配 (その他)	30	85	12	1
	そ の 他	18	35	12	2
平成13年度モデル事業実施施設		110	192		

表3-1-65 その他自主的衛生管理推進事業実施結果(再掲)

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	自 主 管 理 の 導 入			講 習 会	
				施 導 入 済 施 設 数	再 掲	新 規 導 入 施 設 数	回 数	受 講 延 人 数
					点 検 実 施 施 設 数			
合 計		430	672	102	78	63	12	712
飲食店営業	仕出し屋	27	48	23	20	1		
	弁当屋	123	199	5	3			
	そうざい店	58	94	2	2			
	集団給食	42	68	9	4			
	すし屋	48	79					
給食供給者	学 校	7	17	4	1			
	病院・診療所	8	13	10	8			
	事 業 所	12	17	10	10			
	そ の 他	37	55	28	26			
そ の 他		68	82	11	4	62		

表3-1-66 表示の検査

食 品 名	項 目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数								収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)		
						無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他							
											遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質				その他	
合計		56,925	395	0.7	393	74	24	51	205	57	0	0	19	0	2	2,405	19,760	
	マ ー ガ リ ン	719														37	159	
	酒 精 飲 料	1,411	1	0.1	1	1										21	121	
	清 涼 飲 料 水	3,081														449	394	
	食 肉 製 品	3,074	6	0.2	6	6										35	1,274	
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	771														21	127	
	シアン化合物を含有する豆類	37																
食 冷 凍 品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	818															92	
	上記以外の冷凍食品	3,118	10	0.3	10			10								33	509	
	放 射 線 照 射 食 品	0																
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,587														79	286	
鶏 の 卵	鶏 の 殻 付 き 卵	940														28		
	鶏 の 液 卵	39															24	
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 ( 上 に 掲 げ た も の を 除 く ) で 右 に 掲 げ た も の	食 肉	3,057	8	0.3	8	4		4	2								1,435	
	生 か き	749																
	魚 肉 ね り 製 品	2,178														57	510	
	即 席 め ん 類	2,022														81	1,029	
	め ん 類 ( 皮 類 を 含 む )	1,369	9	0.7	9	3	2	7	2							52	899	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	3,912	23	0.6	23	3	5	10	3	1			9			78	1,697	
	そ う ざ い	4,554	41	0.9	41	23	5	8	9				7			135	1,845	
	生 菓 子 類	2,201	13	0.6	12	5		8					2	1		67	562	
	生 食 用 鮮 魚 介 類	1,441																317
	ゆ で が に	189																72
	ゆ で だ こ	296																
	そ の 他 の 加 工 食 品	12,063	228	1.9	227	29	12	4	189				1	1		819	5,540	
か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	497	42	8.5	42					42									
添 加 物	638																103	
乳 ・ 乳 製 品	3,308															188	1,895	
乳 ・ 乳 製 品 を 主 原 料 と す る 食 品	1,578															225	870	
ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ	575	14	2.4	14					14									
大 豆 ( 枝 豆 及 び 大 豆 も や し を 含 む )	325																	
と う も ろ こ し	131																	
ば れ い し ょ	233																	
菜 種	6																	
綿 実	8																	

表3-1-67 遺伝子組換え食品に係る表示検査（再掲）

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
			遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合計		5,428	8	177	3,184	1,500	559	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品	豆腐類及び油揚げ類	762	8	21	536	101	96	
	凍豆腐、おから及びゆば	231			178	47	6	
	納豆	592		18	426	63	85	
	豆乳類	188			85	88	15	
	みそ	332		3	216	64	49	
	大豆煮豆	173		7	105	37	24	
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	61			51	10		
	きな粉	131			65	66		
	大豆いり豆	16			8	8		
	上記大豆加工品を主な原材料*とするもの	75			35	30	10	
	調理用の大豆を主な原材料*とするもの	0						
	大豆粉を主な原材料*とするもの	3			3			
	大豆たん白を主な原材料*とするもの	0						
	枝豆を主な原材料*とするもの	2				2		
	大豆もやしを主な原材料*とするもの	0						
大豆	325		7	85	233			
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	684		39	447	81	117	
	コーンスターチ	66			47	17	2	
	ポップコーン	184			103	35	46	
	冷凍とうもろこし	65		15	28	21	1	
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	69			58	10	1	
	コーンフラワーを主な原材料*とするもの	5			3	2		
	コーングリッツを主な原材料*とするもの(コーンフレークを除く)	5			5			
	調理用のとうもろこしを主な原材料*とするもの	0						
	上記とうもろこし加工品を主な原材料*とするもの	15			2	13		
	とうもろこし	131			11	120		
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	960		48	625	181	106	
	乾燥ばれいしょ	0						
	冷凍ばれいしょ	51		19	23	8	1	
	ばれいしょでん粉	37			8	29		
	調理用のばれいしょを主な原材料*とするもの	0						
	上記ばれいしょ加工品を原材料とするもの	18			15	3		
	ばれいしょ	233			2	231		
菜種	6			6				
綿実	8			8				

\* 主な原材料とは、全原材料中重量が上位3品目で、かつ、食品中に占める重量が5%以上のもの。

表3-1-68 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	アレルギー物質を含む食品 取扱い軒数	特定原材料を含む 旨の表示の ない品目数※	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳			推奨19品目 に関する表示 指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合計		3,041	4,703	2,605	6	3	0	3	0	1,412
製工業及 び加工業	菓子製造業	514	836	564	1	1		1		196
	そうざい製造業	104	154	108						39
	めん類製造業	51	90	82						23
	その他	147	226	110						86
飲食店営業	そうざい店	500	752	507	3	1		1		173
	弁当屋	576	861	450	2	1		1		236
	その他	1,149	1,784	784						659

注 ※現場で発見した表示違反

表3-1-69 講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	食品衛生講習会				食品衛生に 関する 展示会等	保健所が独自に実施した一斉監視等			
	※1食品関係者			消費者		一斉監視			保健所計画事業 による 収去等
	業態別	新規・更新 営業許可	※2 その他			催し物等 祭礼・	業態別	※3 夜間営 業施設等	
合計	60 4,521	64 1,277	36 1,513	10 1,047	19 6,674	39 2,498	22 397	15 362	21 144
多摩川	8 973	6 181	1 3			4 228	4 56		3 6
秋川	1 17		4 205	1 54			1 62		
八王子	1 138	4 197	11 637	1 35	3 483	2 658	1 27		2 22
南多摩	3 352	6 70		1 120	2 1,203	4 296			5 38
町田	3 207	2 60		1 40	2 670		2 181		3 42
多摩立川	5 589	6 168	8 383	1 41	2 300	5 363		3 66	2 24
村山大和	6 189	3 59			4 1,850	4 122			
府中小金井	9 776	6 114							
狛江調布	6 186	3 95		1 5	1 198	3 361	1 29		1 5
三鷹武蔵野	6 794	6 108	1 12	1 74	1 450				
多摩小平	3 125	3 109	5 164	1 655	1 300	2 208		2 94	2 2
多摩東村山	2 60	3 100		1 6	1 920	3 173			
島しょ	※4大島	3 43	2 27	1 17	2 300	4 28	13 42	5 22	2 4
	三宅							2 10	
	八丈	3 52		1 30			6 40	3 170	1 1
	小笠原	1 20	16 16	3 52			2 21		

注1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。

2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

4 ※3は夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する施設、早朝の市場外食品営業施設も含む。

5 ※4は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

第5 平成14年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

1 概要（表3-1-70から表3-1-72まで）

歳末一斉監視事業期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に59,383軒（立入り延べ88,852軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。

特に、平成13年度に腸管出血性大腸菌感染症者発生の増加や鶏肉料理が疑われるカンピロバクターの食中毒が多発していることから、食肉関係業者及び宴会施設の一斉監視指導を行った。さらに、JAS法に違反する偽装表示が相次いだことから様々な食品が都内に大量流通する年末に、これらの食品の適正表示を徹底するため、食品製造業・加工業及び販売施設において食品表示の監視指

導を行った。<sup>1</sup>

12,197検体の食品等について収去検査を実施したところ183検体の不良を発見した（不良率1.5%）。このうち32検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。

収去検査結果や食品衛生法施行条例に定める衛生管理等が不良な施設や、表示違反が発見された施設等2,701軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

このほか、食品衛生講習会の実施、街頭相談、特定業態に対する一斉監視等を通じて、食品衛生の知識向上や食品営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 食品別収去検査等結果

ア 細菌検査結果（表3-1-70、表3-1-72及び表3-1-75）

食品等4,606検体について検査を実施したところ、155検体が不良であった。不良率は3.4%で、昨年度の3.2%を0.2ポイント上回った。なお、違反率はここ2年間連続して0.2ポイントずつ上昇している。

食品別の不良率では、高い順に「調理パン」（33.3%）、「洋生菓子」（14.1%）であった。また、「魚肉ねり製品」の不良率は2.7%で、このうち8検体は法違反であった。主な事例として大腸菌群を検出して成分規格違反となった「はんぺん」等が挙げられる。なお、違反内容の詳細については表3-1-75を参照されたい。

イ 化学検査結果（表3-1-70、表3-1-72及び表3-1-75）

食品等7,591検体について検査を実施したところ、28検体が不良であった。不良率は0.4%であった。このうち24検体は法違反品であった。主な事例として、指定外添加物であるTBHQを検出し法6条違反となった「スナック菓子」や着色料食用黄色4号を検出したにもかかわらず表示がなく法11条2項違反となった「筋子醤油漬け」等が挙げられる。なお、違反内容の詳細については表3-1-75を参照されたい。

ウ 輸入食品の検査結果（表3-1-70、表3-1-73及び表3-1-75）

総収去検体数12,197検体のうち、輸入食品は2,453検体（20.1%）を占め、7検体が不良であった。不良

率は0.3%であった。これら7検体は全て法違反品であった。主な事例として、二酸化硫黄を過量に使用した「果実加工品」や、指定外添加物であるサイクラミン酸を検出した上に表示にないサッカリンナトリウムを検出した「つけもの」等が挙げられる。なお、違反内容の詳細については表3-1-75を参照されたい。

エ 腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）の検査結果（表3-1-72及び表3-1-74）

O157による食中毒と汚染拡大を防止する目的で、細菌検査4,606検体のうち、1,132検体について、O157の検査を併せて実施した。この結果、いずれの検体からもO157を検出しなかった。

(2) 表示の監視指導検査結果

ア 食品別表示検査結果（表3-1-76）

食品等295,942品目の表示検査を実施したところ、1,701品目の表示違反を発見した（0.57%）。表示内容別の件数では、「無表示」が515件と最も多く、次いで「食品添加物」376件、「製造者住所氏名」324件の順であった。

食品別の違反率では高い順に「ばら売りがんきつ類・バナナ」（7.2%）、「弁当・調理パン」（1.1%）であった。当該食品の製造者、販売者に対しては適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後、販売するよう指導した。

また、保健機能食品について15,651件の表示検査



を実施した。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-77）

27,690件について遺伝子組換え食品の表示検査を実施したが、違反している食品はなかった。

ウ 表示の一斉監視指導結果（表3-1-78）

都内に流通する食品の適正表示の徹底と表示違反を防止するため、「食品衛生法に基づく適正な標示の徹底について」（平成14年3月8日付食企発第0308001号食監発第03080001号）に基づき、食肉販売業、食料品等販売業等18,718軒に立ち入り検査を行った。その結果、1,227件の表示違反を発見し、825軒に対して口頭注意、始末書の徴取等の指導を行った。

エ アレルギー物質を含む食品に関する表示検査結果（表3-1-76及び表3-1-79）

122,836件について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施した。また、菓子製造業、飲食店営業等7,577軒に立ち入ったところ、アレルギー物質を含む食品を取り扱っていたのは6,498軒であった。このうち、特定原材料を含む旨の表示のない食品が156品目あり、87軒に対し口頭注意を行った。

(3) 生食用かき関係営業業者の一斉監視指導結果（表3-1-70及び表3-1-80）

スーパー、デパート等の魚介類販売業と飲食店営業等11,097軒（延べ14,886軒）に立ち入り、生食用かきの取扱いについて監視指導を行った。生食用かきの取扱い軒数は4,856軒であり、このうち「かきの取扱方法等に関する要綱」に反する312軒に対し指導を行った。

(4) ふぐ取扱い関係営業業者の一斉監視指導結果（表3-1-81）

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品販売所、その他飲食店営業等6,844軒について立ち入り、ふぐ及びふぐ加工品の取扱いについて監視指導を行った。このうち80軒で違反が発見された。違反の内訳は10条（従事の制限等）違反が10件、11条（ふぐ調理師の義務）違反が12件、12条（ふぐ取扱所の認証）違反が8件、その他14条違反などが68件であった。当該施設に対しては始末書の徴取、衛生指導注意票の交付等の指導を行った。

(5) 食肉関係営業業者等の一斉監視指導結果（表3-1-82）

飲食店営業及び食肉販売業等8,158軒に立ち入り、生食用食肉等の取扱いについて監視指導を行った。この

うち生食用食肉を取り扱っている施設は659軒であった。また、テンダライズ処理、タンプリング処置、結着処理を行った食肉を取り扱っている施設は359軒、挽肉・挽肉製品を取り扱っている施設は3,314軒であった。これらのうち、231軒について適切な表示及び十分な加熱調理を行うよう指導した。

(6) 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果（表3-1-83）

昨年末、輸入及び国産のスッポンからコレラ毒素産生性のナグビブリオ等が検出されたことから宴会施設等の飲食店について監視指導するとともに、スッポンの取り扱いについて調査した。旅館・ホテル等4,998軒に対し監視指導したところ、施設基準の不備等が見られた135軒に対し口頭注意、始末書の徴取等の指導を行った。また、スッポンの取扱いは278軒で確認された。

(7) 夜間営業の一斉監視指導結果（表3-1-84）

夜間帯に営業する施設及びスーパー等販売店3,543軒について衛生的な食品の取扱い、施設基準等について監視指導を行った。これらのうち施設基準の不備等があった123軒について始末書、衛生注意指導票の交付等、厳重な指導を行った。

(8) 食品衛生知識の普及啓発活動

ア 衛生講習会等の実施状況結果（表3-1-85）

食中毒の防止方法及び食品の安全性に関する情報をわかりやすく提供し、都民の食品衛生に関する意識の向上を推進するため、食品営業者、集団給食施設関係者、消費者等に対して、講習会や食品衛生教室を181回実施し5,622人が参加した。このうち、〇157を主題とした講習会は31回、参加者は659名であった。

イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-86）

食品営業者等500軒に対して、調理器具、手指、食品等2,947検体の現場簡易検査を行った。また、検査結果については衛生講習会等に活用し、食品の取扱い管理等の改善及び食品営業者等の普及啓発に努めた。

(9) その他

ア 独自の計画による一斉監視等の実施結果（表3-1-87）

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設に対する監視指導、一斉収去検査等地域特性のある独自計画事業を54回、1,649軒に対して実施した。

表3-1-70 平成14年度食品衛生歳末一斉監視実施状況(総括表)

項 目		実施機関		全 都	特 別 区	都保健所	食品指導 センター	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所	(参 考) 平成13年度 全 都	
		全 都	特 別 区							
立 入 軒 数				59,383	45,567	6,654	3,903	3,259	58,650	
立 入 延 べ 軒 数				88,852	51,218	9,060	4,020	24,554	89,130	
行 政 措 置 軒 数				2,701	2,106	197	169	229	2,577	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		0					0	
		販売禁止		0					1	
		その他		0					3	
	処分以外の措置	始末書		112	93	6	3	10	102	
		口頭注意		2,838	2,093	197	183	365	2,916	
		その他		60	40	1	9	10	88	
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数			2,291	1,687	173	291	140	2,617	
	不良のあった軒数			159	136	10	8	5	204	
	合 計	総 検 体 数		12,197	3,813	369	6,145	1,870	17,347	
		判 定	不 良		183	154	11	8	10	249
			不良率(%)		1.5	4.0	3.0	0.1	0.5	1.4
	細菌検査	検 体 数		4,606	1,936	187	1,622	861	6,307	
		判 定	不 良		155	140	9	3	3	202
			不良率(%)		3.4	7.2	4.8	0.2	0.3	3.2
	化学検査	検 体 数		7,591	1,877	182	4,523	1,009	11,040	
		判 定	不 良		28	14	2	5	7	47
			不良率(%)		0.4	0.7	1.1	0.1	0.7	0.4
	(再掲)輸入食品	検 体 数		2,453	219	43	2,099	92	4,834	
		判 定	不 良		7	3	1	3	16	
			不良率(%)		0.3	1.4	2.3	0.1	0.3	
	表示検査結果		検 体 数		295,942	115,124	51,113	100,670	29,035	325,592
不 良				1,701	901	176	507	117	1,377	
不良率(%)				0.6	0.8	0.3	0.5	0.4		
生かき関係 営業監視指導		実 施 軒 数		14,886	8,516	2,015	456	3,899	12,839	
		取 扱 要 綱 違反軒数		312	256	9	2	45	303	
ふぐ取扱い関係 営業監視指導		実 施 軒 数		9,766	6,035	1,457	136	2,138	8,584	
		違 反 軒 数		80	75	3		2	119	

表3-1-71 業種別立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					違反・不適の内容									
						行政処分			行政処分以外		施設基準等	管理運営基準等				製造基準等	表示基準	その他		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意		その他	施設の管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い				その他	
合計		59,383	88,852	2,291	2,701				112	2,838	60	223	218	93	912	102	15	1,701	710	
製造業	魚肉ねり製品製造業	209	346	112	17				7	10	3		1	2	7		3		6	
	菓子製造業	2,387	2,929	491	187				28	152	17	10	3	24	84	4	5	92	33	
	食肉製品製造業	89	116	10																
	そうざい製造業	465	692	119	24				4	22	2		2		7	2	3	11	3	
	つけ物製造業	144	211	37	8					8		2			3	2		1	1	
	魚介類加工業	182	289	28	4					5			1		2	1		3		
	食肉処理業	505	1,002	46	34					35		17	6	2	8	8		3	1	
	食鳥処理場	172	202	2	1					1					1					
	その他の要許可製造業等	959	1,199	70	47				2	44	1	6	4	1	2			45	4	
	許可を要しない製造業等	164	193	5	1					1					1					
販売業	食肉販売業	3,828	5,135	37	119					131	2	4	7	8	59	3		98	6	
	乳類販売業	3,850	4,627	9	43					43		1	11		23			3	5	
	魚介類販売業	5,218	17,612	423	458				2	536		3	9	1	122	10		242	267	
	食料品等販売業	6,163	11,064	446	374				20	455	18	8	13	3	101	8	2	397	88	
	その他の要許可販売業	307	763	10	12				1	11		1			1	1		8	1	
	許可を要しない販売業	11,486	15,878	171	210				11	245	5		10		66			607	14	
調理営業	飲食店営業	旅館・ホテル	322	365	8	8					8		1		5	1			2	
		仕出し・弁当屋	2,006	2,312	33	109				2	109	2	9	9	3	20	2		81	2
		集団給食	610	694		27					28		4	9	4	13	3		7	3
		そうざい	2,855	3,346	194	143				12	129	5	9	14	14	47	11	2	88	7
		そば屋	697	848	3	24				2	24		6	13	2	6	2			1
		その他	14,866	16,848	36	826				21	816	5	139	103	25	321	44		15	262
	給食供給者（届出）	484	550		15					15			3		2	8			3	
	その他	1,415	1,631	1	10					10		3		2	5				1	

表3-1-72 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 結果 不良 軒数
		検体数	判定			検体数	判定					
			良	不良			法違反	良	不良		法違反	
				不良数	不良率				(再掲)	不良数		
	12,197	4,606	4,451	155	3.4%	( 8)	7,591	7,563	28	0.4%	( 24)	159
調理パン	9	9	6	3	33.3%	( )					( )	3
弁当類	56	50	49	1	2.0%	( )	6	6			( )	1
サラダ	141	106	95	11	10.4%	( )	35	35			( )	11
卵加工品	334	233	233			( )	101	101			( )	
煮豆・きんとん	380	165	164	1	0.6%	( )	215	215			( )	1
その他のそうざい	1,215	510	494	16	3.1%	( )	705	704	1	0.1%	( 1)	15
生食用かき	584	417	417			( )	167	167			( )	
加工用かき	80	6	6			( )	74	74			( )	
その他の生鮮魚介類	132	97	96	1	1.0%	( )	35	35			( )	1
魚肉ねり製品	1,300	632	615	17	2.7%	( 8)	668	667	1	0.1%	( 1)	16
魚卵加工品	324	85	85			( )	239	236	3	1.3%	( 3)	3
その他の魚介類加工品	509	148	146	2	1.4%	( )	361	356	5	1.4%	( 3)	4
洋生菓子	905	608	522	86	14.1%	( )	297	297			( )	75
和生菓子	270	82	79	3	3.7%	( )	188	188			( )	3
その他の菓子・菓子材料	345	33	33			( )	312	307	5	1.6%	( 5)	5
食肉 (食鳥肉除く)	353	124	122	2	1.6%	( )	229	229			( )	2
食鳥肉	142	50	45	5	10.0%	( )	92	92			( )	5
食肉製品	653	256	256			( )	397	396	1	0.3%	( 1)	1
めん類・皮類	66	31	29	2	6.5%	( )	35	35			( )	2
つけ物	517	146	144	2	1.4%	( )	371	366	5	1.3%	( 5)	5
乳・乳製品	827	395	395			( )	432	432			( )	
清涼飲料水	413	88	88			( )	325	325			( )	
調味料・香辛料	272	56	56			( )	216	216			( )	
野菜・果実	1,002	44	41	3	6.8%	( )	958	958			( )	3
農産物加工品	645	59	59			( )	586	579	7	1.2%	( 5)	3
冷凍食品	161	41	41			( )	120	120			( )	
その他の食品	512	162	162			( )	350	350			( )	
食品添加物	2					( )	2	2			( )	
器具・容器包装 おもちゃ	66					( )	66	66			( )	

表3-1-73 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 結果 不良 軒数
		検体数	判定			検体数	判定					
			良	不良			法違反 (再掲)	良	不良		法違反 (再掲)	
				不良数	不良率				不良数	不良率		
	2,453	317	317	0	0.0%	( 0 )	2,136	2,129	7	0.3%	( 7 )	6
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	89	9	9			( )	80	79	1	1.3%	( 1 )	1
生食用かき	2	1	1			( )	1	1			( )	
加工用かき	1					( )	1	1			( )	
その他の生鮮魚介類	2					( )	2	2			( )	
魚肉ねり製品						( )					( )	
魚卵加工品	17	4	4			( )	13	13			( )	
その他の魚介類加工品	41	3	3			( )	38	38			( )	
洋生菓子	11	2	2			( )	9	9			( )	
和生菓子						( )					( )	
その他の菓子・菓子材料	261					( )	261	259	2	0.8%	( 2 )	2
食肉 (食鳥肉除く)	7	7	7			( )					( )	
食鳥肉						( )					( )	
食肉製品	207	79	79			( )	128	128			( )	
めん類・皮類	4					( )	4	4			( )	
つけ物	49	9	9			( )	40	39	1	2.5%	( 1 )	1
乳・乳製品	34					( )	34	34			( )	
清涼飲料水	142	33	33			( )	109	109			( )	
調味料・香辛料	195	34	34			( )	161	161			( )	
野菜・果実	680	8	8			( )	672	672			( )	
農産物加工品	166	9	9			( )	157	154	3	1.9%	( 3 )	2
冷凍食品	128	8	8			( )	120	120			( )	
その他の食品	417	111	111			( )	306	306			( )	
食品添加物						( )					( )	
器具・容器包装 おもちゃ						( )					( )	

表3-1-74 食品別収去検査〔〇157検査の再掲〕

食品名 合 計	項 目	検体数	判定			
			良	不良		法違反 ( 再掲 )
				不良数	不良率 %	
		1,132	1,132	0	0.0%	( 0 )
調理パン						( )
弁当類		7	7			( )
サラダ		39	39			( )
卵加工品		35	35			( )
煮豆・きんとん		46	46			( )
その他のそうざい		158	158			( )
生食用かき		116	116			( )
加工用かき						( )
その他の生鮮魚介類		6	6			( )
魚肉ねり製品		78	78			( )
魚卵加工品		47	47			( )
その他の魚介類加工品		27	27			( )
洋菓菓子		252	252			( )
和菓菓子		28	28			( )
その他の菓子・菓子材料		11	11			( )
食肉（食鳥肉除く）		86	86			( )
食鳥肉		20	20			( )
肉製品		33	33			( )
めん類・皮類		6	6			( )
つけ物		66	66			( )
乳・乳製品		22	22			( )
清涼飲料水		1	1			( )
調味料・香辛料		1	1			( )
野菜・果実		24	24			( )
農産物加工品		14	14			( )
冷凍食品		1	1			( )
その他の食品		8	8			( )
食品添加物						( )
器具・容器包装おもちゃ						( )

表3-1-75 収去検査の結果等で判明した法違反品

違反条文		食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体数	
細菌検査	第7条第2項	魚肉ねり製品	はんぺん	成分規格違反	大腸菌群陽性	2	
			だてまき		大腸菌群陽性	1	
			つみれ		大腸菌群陽性	4	
			えび団子		大腸菌群陽性	1	
小計						8	
化学検査	第6条	その他の菓子	スナック菓子 【輸】	指定外添加物検出	TBHQ0.001g/kg 検出	1	
		その他のそうざい	トムヤムスープ 【輸】	指定外添加物検出	パラオキシ安息香酸メチル 0.05g/kg 検出	1	
	第7条第2項	魚介類加工品	しらうお		添加物の過量使用	過酸化水素 0.23g/kg 検出	1
		農産物加工品	果実加工品 【輸】		添加物の過量使用	二酸化硫黄 2.3g/kg 検出	1
		農産物加工品	果実加工品 【輸】		添加物の過量使用	二酸化硫黄 2.9g/kg 検出	1
	第11条第2項	農産物加工品	果実加工品		添加物表示なし	二酸化硫黄 0.15g/kg 検出したが表示なし	2
		その他の菓子	タピオカ 【輸】		添加物表示なし	二酸化硫黄 0.011g/kg 検出したが表示なし	1
		つけ物	なす漬物		添加物表示なし	ソルビン酸・黄色4号を検出したが表示なし	1
		その他の菓子	えび菓子		添加物表示なし	赤色3号を検出したが表示なし	1
		魚卵加工品	筋子醤油漬		添加物表示なし	黄色4号を検出したが表示なし	1
		魚卵加工品	たらこ		添加物表示なし	赤色102号、赤色104号、黄色5号を検出したが表示なし	1
		つけ物	もろみ漬(しょうゆ漬)		添加物表示なし	赤色106号を検出したが表示なし	1
		加熱食肉製品(加熱後包装)	リオナソーセージ		添加物表示なし	ソルビン酸 0.09g/kg 検出したが表示なし	1
		魚介類加工品	味付たこ		添加物表示なし	サッカリンナトリウムを 0.50g/kg 検出したが表示なし	1
		その他の菓子	ゼリー		添加物表示なし	黄色5号を検出したが表示なし	1
		農産物加工品	果実加工品 【輸】		添加物表示なし	アセスルファムカリウム 0.01g/kg、アスパルテーム 0.11g/kg 検出したが表示なし	1
		その他の菓子	キャンデー		添加物表示なし	青色1号を検出したが表示なし	1
		つけ物	松前漬(しょうゆ漬)		添加物表示なし	ソルビン酸 0.29g/kg 検出したが表示なし	1
		つけ物	べつたら漬		添加物表示なし	サッカリンナトリウムを 0.23g/kg 検出したが表示なし	1
		魚卵加工品	すじこ		添加物表示なし	赤色102号、黄色5号を検出したが表示なし	1
		魚肉練製品	だてまき		添加物表示なし	赤色3号を検出したが表示なし	1
		魚介加工品	酢だこ		添加物表示なし	赤色104号を検出したが表示なし	1
	第6条及び第11条第2項	つけ物	らっきょう酢漬 【輸】	指定外添加物検出及び添加物表示なし	サイクラミン酸検出 及び サッカリンナトリウムを検出したが表示なし	1	
	小計						24
	違反検体総数						32

表3-1-76 食品別表示検査結果

項目 食品名	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数								収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)		
					無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	遺伝子組換え	その他						
											保健機能食品	アレルギー物質				その他	
合計	295,942	1,701	0.57	1,684	515	59	220	324	376	0	1	155	119	17	15,651	122,836	
マーガリン	3,191	1	0.03	1			1								344	1,014	
酒 精 飲 料	5,606														287	532	
清 涼 飲 料 水	12,338	7	0.06	7				7							1,824	3,364	
食 肉 製 品	15,155	31	0.20	30	8	9	6	1	5				1		689	8,457	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	4,084														184	2,227	
シアン化合物を含有する豆類	135																
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	6,492	16	0.25	16	9		1	6							930	
	上記以外の冷凍食品	13,260	10	0.08	10		2	5	2	2					751	6,054	
放射線照射食品																	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	8,861	2	0.02	2				1	1				1		752	4,391	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	4,512													80		
	鶏の液卵	133															
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたもの	食 肉	19,008	94	0.49	94	24	3	9	48	1			11			7,424	
	生 か き	8,618	18	0.21	18	3		1	2				12				
	魚 肉 ね り 製 品	14,510	7	0.05	6	1		2	1	2				1	631	7,331	
	即 席 め ん 類	8,330	2	0.02	2	1		1	1	1					581	5,786	
	めん類(皮類を含む)	6,834	11	0.16	11	4		4	2				1		297	5,120	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	14,285	161	1.13	161	40	6	33	34	9			54	2	459	7,696	
	そ う ざ い	24,027	183	0.76	179	64	22	34	29	7			33	3	4	949	13,395
	生 菓 子 類	11,198	102	0.91	102	32	3	16	20	4			42	7		181	6,035
	生食用鮮魚介類	13,844	140	1.01	140	27	5	28	15	1				68			1,526
	ゆ で が に	1,920	4	0.21	4					2				3			
	ゆ で だ こ	2,603	22	0.85	22					1	19			2			
	その他の加工食品	64,279	648	1.01	636	302	9	78	149	87			25	9	12	5,769	27,672
かんきつ類・バナナ	4,190	38	0.91	38					38								
添 加 物	2,423	3	0.12	3				3								366	
乳 ・ 乳 製 品	14,181	2	0.01	2			1					1			1,209	9,734	
乳・乳製品を主原料とする食品	6,120														664	3,782	
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,756	199	7.22	199					199								
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	1,384																
と う も ろ こ し	604																
ば れ い し ょ	933																
菜 種	75																
綿 実	53																



表3-1-77 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

食 品 名	項 目 合 計	総 検 査 品 目 数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数	
			遺 伝 子 組 換 え	遺 伝 子 組 換 え 不 分 別	遺 伝 子 組 換 え で ない	遺 伝 子 組 換 え の 表 示 な し	遺 伝 子 組 換 え の 表 示 が な さ れ て い る も の		原 材 料 名 以 外 の と こ ろ に 遺 伝 子 組 換 え 食 品 に 関 する 表 示 が な さ れ て い る も の
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品	豆腐類及び油揚げ類	4,185	4	18	3,008	598	557		
	凍豆腐、おから及びゆば	759			561	117	81		
	納豆	2,611		13	1,902	338	358		
	大豆乳類	927			688	147	92		
	みそ	2,875		15	2,199	407	254		
	大豆煮豆	1,039			810	173	56		
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	475			419	53	3		
	きな粉	700		2	513	155	30		
	大豆いり豆	262			225	33	4		
	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	488		22	218	210	38		
	調理用の大豆を主な原材料*1とするもの	107			70	31	6		
	大豆粉を主な原材料*1とするもの	21			18	2	1		
	大豆たん白を主な原材料*1とするもの	34			15	17	2		
	枝豆を主な原材料*1とするもの	66			33	32	1		
	大豆もやしを主な原材料*1とするもの	112			76	24	12		
大豆	1,384			1,042	288	54			
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	2,878	1		2,086	417	374		
	コーンスターチ	398			286	79	33		
	ポップコーン	910		2	652	167	89		
	冷凍とうもろこし	397		7	291	93	6		
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	615			472	117	26		
	コーンフラワーを主な原材料*1とするもの	54			34	18	2		
	コーングリッツを主な原材料*1とするもの（コーンフレークを除く）	127			109	8	10		
	調理用のとうもろこしを主な原材料*1とするもの	205			141	63	1		
	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	97			73	22	2		
	とうもろこし	604			120	477	7		
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	3,279	3	17	2,268	696	295		
	乾燥ばれいしょ	148			138	9	1		
	冷凍ばれいしょ	128			69	56	3		
	ばれいしょでん粉	256			177	61	18		
	調理用のばれいしょを主たる原材料とするもの	434			184	220	30		
	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	54			46	5	3		
	ばれいしょ	933			160	769	4		
菜種	75			12	35	28			
綿実	53			10	25	18			

\*1：主な原材料とは、全原材料中重量が上位3品目で、かつ、食品中に占める重量が5%以上のもの。

表3-1-78 表示の一斉監視指導結果

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	表示検査品目数	現場で発見した表示違反品目数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			
							営業停止等	始末書等	口頭注意	その他
合 計		18,718	39,070	219,346	1,227	825	0	5	868	21
スーパー・デパート	食肉販売業	1,919	2,012	17,458	66	29			28	1
	魚介類販売業	1,719	2,208	17,703	141	77			76	1
	食料品等販売業	1,840	2,399	75,746	295	197		3	201	5
	そ の 他	2,113	2,454	43,140	163	114			130	1
上記以外の販売業	食肉販売業	1,542	1,944	3,605	30	16			15	1
	魚介類販売業	1,585	2,158	4,543	54	24			24	
	市場内卸売業及び仲卸店	1,790	17,989	24,729	101	87		2	97	10
	そ の 他	2,489	3,480	17,760	133	111			111	1
	食肉処理業	415	460	2,194	3	3			3	
	魚介類加工業	134	179	438	3	2			2	
	食肉製品製造業	64	77	717						
	乳処理業	6	12	125						
	乳製品製造業	25	33	312						
	その他の製造業	1,747	2,200	6,441	111	87			94	1
	そ の 他	1,330	1,465	4,435	127	78			87	

表3-1-79 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	アレルギー物質を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反 特定原材料を含む旨の表示のない品目数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			推奨19品目に 関する表示指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合 計		7,577	9,181	6,498	156	87	0	87	0	1,818
加工及び製造業	菓子製造業	1,618	1,951	1,612	87	34		34		376
	そうざい製造業	358	489	315	6	6		6		98
	めん類製造業	105	115	102	1	1		1		21
	そ の 他	698	857	461	2	2		2		187
飲食店営業	そうざい店	1,870	2,139	1,822	27	17		17		444
	弁当屋	1,017	1,158	918	33	27		27		302
	そ の 他	1,911	2,472	1,268						390

表3-1-80 生食用かき関係業者の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	生食用かき取扱い軒数	収去軒数	かきの取扱方法等に関する要綱に反する軒数	違反の内訳					検食の保存	
							生食用かき取扱い無届	販売・提供期限表示外の	加熱調理用を生食用として販売・提供	保存基準違反	その他	検食保存施設	検食の保存を指導した施設
合計		11,097	14,886	4,856	352	312	247	3	5	3	58	96	1,334
魚介類販売業	一般	2,755	5,562	1,236	76	94	39		5		54	6	282
	デパート・スーパー	1,722	2,211	1,578	265	20	11	2		3	4	50	299
	自動車	18	29	3									2
飲食店営業		6,580	7,001	2,029	1	198	197	1				40	749
その他		22	83	10	10								2

表3-1-81 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果

種別	項目	立入軒数	立入延軒数	違反発見軒数	違反の内容				行政措置の内訳		
					10条	11条	12条	その他	始末書	衛生注意指導票	口頭注意等 その他
合計		6,844	9,766	80	10	12	8	68	10	1	71
ふぐ取扱所（認証書を受けている施設）		3,149	4,737	62		12		59	2	1	59
ふぐ加工製品販売所（届出の施設）		1,120	1,885	7	2			6	1		7
上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業		2,575	3,144	11	8		8	3	7		5

表3-1-82 食肉関係業者等の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	取扱い種類						テングライズ処理・タンプリング処理・結着処理食肉取扱軒数	取扱食肉の種類				挽肉・挽肉製品取扱軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			
				生食用食肉の取扱軒数	生食用牛レバー	牛タタキ	馬刺し	鶏肉	その他		テングライズ処理のみ	タンプリング処理のみ	両方の処理がされたもの	結着肉			営業停止販売禁止	始末書等	口頭注意	その他
合計		8,158	10,089	659	150	223	247	48	162	359	91	52	34	208	3,314	231	0	1	228	2
飲食店営業	焼肉店	573	645	205	116	37	12	1	111	2	1		1		121	98		1	95	2
	居酒屋	2,168	2,380	175	20	50	90	36	11	16			6	10	393	78			78	
	ファミリーレストラン	131	150							23			5	18	71					
	その他	1,888	2,166	24	3	4	14	7	3	3	1		2		390	17			17	
食肉販売業	スーパー・デパート	1,545	1,887	195	7	118	78	3	36	258	58	28	11	176	1,167	24			24	
	一般店舗	1,375	1,900	44	1	13	40		1	48	25	24	4	1	1,017	13			13	
	食肉処理業	428	893	16	3	1	13	1		9	6		5	3	128	1			1	
	養豚場・牛舎等	16	20																	
	その他	34	48												27					

表3-1-83 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	スッポン取扱軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳					行政措置の内訳				
						施設基準等	管理運営基準			その他	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意
							施設の管理	機械器具類 の取扱い	食品の取扱い						
合計		4,998	5,593	278	135	24	24	7	67	26	7	0	2	0	133
飲食店営業	旅館・ホテル	273	308	7	4	1			3	1					4
	仕出し屋	259	312		6	2	1	1	2						6
	一般	3,750	4,163	267	98	18	17	6	48	21	7		2		96
	その他	485	555	2	22	3	6		9	4					22
届出給食	工場・事業所	32	53		2				2						2
	その他	68	71		3				3						3
	その他	131	131	2											

表3-1-84 夜間営業一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳					行政措置の内訳				
					施設基準等	管理運営基準			その他	営業停止販売禁止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意	
						施設の管理	機械器具類 の取扱い	食品の取扱い						その他
合計		3,543	4,086	123	17	11	6	52	18	31	0	4	2	118
飲食店営業	旅館・ホテル	41	41											
	集団給食施設	7	7											
	一般	2,907	3,356	107	17	7	6	42	17	27		4	2	102
	その他	324	373	10		4		7		2				10
	給食供給者（届出）	1	1											
	製造業・加工業	14	16											
販売業	スーパー・デパート	71	86	2				2						2
	その他の量販店等	67	68	2				1	1					2
	その他	111	138	2						2				2

表3-1-85 食品衛生講習会の実施結果

種 類 \ 項 目		実 施 回 数		参 加 人 数	
		回数	0157再掲	参加人数	0157再掲
合 計		181	( 31 )	5,622	( 659 )
※1 食 品 営 業 者 等	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新	61	( 9 )	1,629	( 243 )
	業 態 別	44	( 6 )	1,208	( 156 )
	食 品 衛 生 責 任 者	9	( 1 )	497	( 42 )
	※2 そ の 他	24	( 3 )	1,017	( 72 )
消 費 者		21	( 10 )	463	( 140 )
そ の 他		22	( 2 )	808	( 6 )

※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

※2：教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

表3-1-86 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数							
	合計	細菌検査				化学検査		
500	2,947	小計	スタフ <sup>°</sup> 法	コレット <sup>°</sup>	その他	小計	残留塩素	その他
				2,895	1,960	0	935	52

表3-1-87 保健所独自の計画による一斉監視等

		回数	実施軒数	主な実施事業内容
		合計	54	
一 斉 監 視	業態別	18	462	・デパート等に対する表示検査 ・特定業態に対する一斉監視 等
	祭礼・催し物	11	528	・縁日、祭礼に対する一斉監視指導 等
	夜間営業等	6	535	・市場に対する早朝監視指導 ・歳末特別監視指導 等
	その他	17	115	・HACCP支援事業 ・食肉取引室・処理施設及び冷蔵庫の衛生指導 等
街頭相談		1		
独自の計画による収去		1	9	・祭事の出店食品に対する収去検査

3 都保健所が実施した一斉収去検査結果 (表3-1-88から表3-1-97)

[参考] 一斉収去検査成績に基づく措置基準

対象食品	成 績					
	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 (0.1g 当たり)	サルモネラ	腸炎ビブリオ
未加熱そうざい (マリネ、酢の物等)	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	
加熱済そうざい (煮豆、ぎんとん、 厚焼卵、だし巻等)	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	
野菜の浅漬け			陽 性	陽 性	陽 性	陽 性
洋生菓子 正月用生菓子 (寄せ物、ようかん等)	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	
魚肉ねり製品	100,000 を超えるもの	陽 性		陽 性	陽 性	
生食用かき	50,000 を超えるもの		*230/100g を超えるもの			*100/g を超えるもの

太ワク は成分規格に該当する。

※：最確数法による

表3-1-88 魚肉ねり製品の細菌検査結果

品 名	検体数	判 定		細 菌 数 (1g 当たり)					大腸菌群数 (1g 当たり)	
		法 違 反 数	法 違 反 率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	( + )
合 計	42	5	11.9	14	19	7	2	0	37	5
かまぼこ	揚げかまぼこ	3		1	1	1			3	
	蒸しかまぼこ	3		3					3	
	*1す じ	2		1	1				2	
	そ の 他	1		1					1	
つ み れ	7	3	42.9	2	1	3	1		4	3
は ん べ ん	3	1	33.3		1	2			2	1
ち く わ	4			1	3				4	
さ つ ま あ げ	6			1	4	1			6	
な る と 巻	3			1	2				3	
その他の魚肉ねり製品	10	1	10.0	3	6		1		9	1

注 ※1：ゆでかまぼこの一種。かまぼこの製造過程で除去された皮、中落ち、軟骨、筋の多い肉を練りつぶし、混ぜ合わせて形成し、ゆでたもの。

太枠内斜体太字は成分規格違反検体に該当する。

黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-89 生食用かきの検査結果

品 名	検体数	判 定		細菌数 (1g 当たり)		大腸菌最確数 (100g 当たり)	腸炎ビブリオ最確数 (1g 当たり)			TTCテスト	
		不 良 数	不 良 率 (%)	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	< 18	< 3	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	+	±
生かき	57	0	0.0	57	0	57	56	1	0	57	0

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-90 洋生菓子・正月用和菓子（クリスマスケーキを除く）の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)			
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>
合計		23	1	4.3	5	4	8	3	2	1	18	4	1	0
洋生菓子	シュークリーム	6	1	16.7	1	1	2		1	1	3	2	1	
	その他	10			3	2	2	3			8	2		
和生菓子		7			1	1	4		1		7			

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

太枠内斜体太字は、不良検体に該当する。

表3-1-91 洋生菓子・正月用和菓子（クリスマスケーキ）の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>
合計		23	3	13.0	2	4	4	6	5	2	18	3	2
洋生菓子 (クリスマスケーキ)		23	3	13.0	2	4	4	6	5	2	18	3	2

注 黄色ブドウ球菌、大腸菌を検出した検体はなかった。

太枠内斜体字は、不良検体に該当する。

表3-1-92 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)			
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>
合計		42	0	0.0	5	10	10	1	11	3	2	22	14	5	1
加熱済 そうざい	煮 豆	2			1	1						2			
	つくだ煮	2					2					2			
	その他の煮物	10			2	6	2					8	2		
	上記以外の 加熱済そうざい	5			2	1	2					3	2		
未加熱そうざい		3					3					3			
漬 物		20				2	1	1	11	3	2	4	10	5	1

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。



表3-1-93 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 品名		検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		過酸化水素	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
					検体数	検出数	検体数	検出数								
合計		39	0	0.0	39	10	39	0	9	3	23	1	7	0	1	0
かまぼこ	揚げかまぼこ	2			2		2				1		1			
	蒸しかまぼこ	6			6	1	6		4		3		1			
	※1すじ	4			4	2	4				2		2			
つみれ		3			3		3				3					
ちくわ		2			2	1	2									
はんぺん		3			3	1	3				1		3		1	
さつまあげ		7			7	1	7		1		6	1				
なると巻		3			3	2	3		3	3	2					
その他の魚肉ねり製品		9			9	2	9		1		5					

注 ※1：ゆでかまぼこの一種。かまぼこの製造過程で除去された皮、中落ち、軟骨、筋の多い肉を練りつぶし、混ぜ合わせて形成し、ゆでたもの。

表3-1-94 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

品名		項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		発色剤		酸化防止剤 (BHA/BHT)		漂白剤		過酸化水素		その他
				法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
						検体数	検出数	検体数	検出数													
合計			48	1	2.1	27	5	27	0	25	12	17	1	16	10	9	3	11	0	5	0	5
加工品魚卵	いくら・すじこ・たらこ		14			6		6		11	9	1		14	10			3				※1
	数の子		3			3	1	3		1		1						1				
乾製品魚介	煮干		6			1		1		1						6	3					※2
	しらす		5			1		1			1							1		5		
	その他		4			4	2	4		1		3		1				2				※3
魚介類漬物			4			3	2	3		2		3						1				
その他			12	1	8.3	9		9		9	3	8	※4	1		3		3				※2

注 ※1；L-アスコルビン酸とエリソルビン酸について検査を実施

※2；α-トコフェロールについて検査を実施

※3；プロピレングリコールについて検査を実施

※4；「味付けたこ」より表示にない甘味料（サッカリンナトリウム）を0.50g/kg検出（法第11条2項違反）

太枠内斜体字は法違反に該当する

表3-1-95 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の化学検査結果

項目 品名		検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
					検体数	検出数	検体数	検出数						
合計		33	0	0.0	32	7	32	3	17	1	24	0	9	0
つけ物	しょうゆ漬	5			5	3	5	*11	4		4			
	塩漬	7			7		7		3		4		3	
	酢漬	4			3	2	3		3	1	2		1	
加熱済そうざい	煮豆	1			1		1						1	
	つくだ煮	4			4	2	4	*22	3		4			
	卵加工品	3			3		3				3			
	その他	8			8		8		3		7		4	
その他		1			1		1		1					

注 ※1；安息香酸を0.04g/kg検出(原材料由来)

※2；それぞれ安息香酸を0.09g/kg、0.08g/kg検出（いずれも原材料由来）

表3-1-96 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

項目 品名		検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
					検体数	検出数	検体数	検出数						
合計		19	0	0.0	14	0	14	0	14	6	11	0	5	0
和生菓子	ようかん	3			3		3		3	1	2		3	
	その他	8			6		6		6	4	4		2	
洋菓子		7			4		4		5	1	4			
製菓材料		1			1		1				1			

表3-1-97 輸入菓子の化学検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤				乳化剤 (ポリソルベート)		その他
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	BHA/BHT		TBHQ		検体数	検出数	検体数
					検体数	検出数	検体数	検出数							検体数	検出数	検体数	検出数			
合計		43	1	2.3	17	2	17	1	27	16	28	1	11	1	6	1	13	1	5	0	3
焼き菓子		7			4	※12	4		3	1	4				1		5		3		
スナック菓子		13	1	7.7	4		4		7	4	4			4		2	5	※51	1		※63
チョコレート菓子		4							2		3				1		2		1		
キャンデー		8			2		2		6	3	6		1								
生菓子		1			1		1		1	1	1		1				1				
その他の菓子		8			5		5		7	6	8	※31	4		2	※41					
乾燥果実		2			1		1	※21	1	1	2		1	1							

注 ※1；ソルビン酸をそれぞれ0.004g/kg、0.003g/kg検出（いずれも原材料由来）

※2；安息香酸を0.01g/kg検出（原材料由来）

※3；ガムからアセスルファムKを0.03g/kg検出

※4；ガムからBHTを0.03g/kg検出

※5；TBHQを0.001g/kg検出（法第7条2項違反）

※6；粗脂肪・酸化・過酸化物質について検査を実施

太枠内斜体字は法違反に該当する