

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	115
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	115
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	115
第 2 平成 16 年度食品衛生監視事業(4 月分及び 5 月分)の実施結果について	118
第 3 平成 16 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	129
第 4 平成 16 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	157
第 5 平成 16 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	172
第 6 平成 16 年度食品衛生監視事業(1 月分から 3 月分まで)の実施結果について	194
第 7 食品関係保健所計画事業	206
第 8 自主管理推進事業(衛生レベル把握のための総点検(試行))	212
第 2 節 その他の事業	212
第 1 現場簡易検査	212
第 2 夜間営業等監視事業	212
第 3 臨時営業等監視事業	212

### 第3章 保健所における監視指導事業

#### 概 略

保健所では、「平成16年度東京都監視指導計画」に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。

平成16年度は、平成15年度に引き続き、社会福祉施設等の給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく点検を行った。また、食品業者の行う衛生管理

を推進するため、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理について技術的な指導を行った。

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

さらに、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査を実施した。

#### 第1節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業

##### 第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成16年度東京都監視指導計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表 3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成16年度)

区分	実施内容	実施延べ件数	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店営業（集団給食）及び給食提供者（学校給食等）の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥販売業）一斉監視指導</li> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○保健所独自の計画による事業等</li> </ul>	1,147 684 474 560 64 1,774	4,703
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○業種別重点監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○食肉（生食用を含む）・ひき肉等の一斉監視指導</li> <li>○異物混入防止対策の一斉監視指導</li> <li>○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導</li> <li>○衛生講習会等の食品衛生知識の普及啓発</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>		24,825
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○飲食店営業（テイクアウト店）の一斉監視指導</li> <li>○食品の販売業の一斉監視指導</li> <li>○保健機能食品の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場、食鳥販売業）一斉監視指導</li> <li>○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	61 3,351 2,127 631 91 332 29 11 2,618	9,190
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○年末年始用食品の製造施設等の一斉監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○ノロウイルス対策（生食用かき取扱い業者及び飲食店等の一斉監視指導）</li> <li>○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○食肉関係業者の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業の一斉監視指導</li> </ul>		7,028
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導</li> <li>○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理業）の一斉監視指導</li> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> <li>○衛生レベルに応じた監視指導のための総点検（試行調査）</li> </ul>	157 1,721 1,597 37 99 714 96	4,421

(注) 食品関係保健所計画事業は、各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

表 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

	4・5月	6～8月（夏期対策）	9～11月	12月（歳末一斉）	1～3月
全保健所一斉監視事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業（清涼飲料水、氷雪、酒類（ビール）、冷凍業）</li> <li>○食鳥肉（食肉販売業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業、飲食店等</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>○飲食店（すし屋、仕出し屋、そうざい店、大規模施設等）</li> <li>○食品の製造業（そうざい製造業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、食肉処理業等）</li> <li>○食品の販売業（魚介類販売業、乳類販売業、食肉販売業、食料品等販売業）</li> <li>○その他食品関係施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店営業（テイクアウト店等）</li> <li>○食品の販売業（ディスカウントストア等）</li> <li>○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場</li> <li>○保健機能食品（健康食品販売店等）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</li> <li>○食鳥肉（食肉販売業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆歳末に多く流通する食品の製造業、販売業及び飲食店等</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>○食品の流通・販売等施設（スーパー、デパート、各販売業等）</li> <li>○年末年始用食品の製造施設（そうざい製造業、菓子製造業、魚介類加工業、つけ物製造業、めん類製造業、もち製造施設、飲食店営業）</li> <li>○生食用かき関係営業業者</li> <li>○ふぐ取扱い関係営業業者</li> <li>○食肉関係営業業者</li> <li>○飲食店（宴会施設等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用かき関係営業業者</li> <li>○食品製造業（菓子、酒類（清酒）、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料等、粉末食品、その他）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業（清涼飲料水、氷雪、酒類（ビール））</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○弁当・調理パン</li> <li>○生菓子 ○アイスクリーム類</li> <li>○めん類・皮類</li> <li>○そうざい類（加熱済み・未加熱）</li> <li>○豆腐</li> <li>○遺伝子組換え食品（大豆）</li> <li>○食肉（生食用を含む。）</li> <li>○すし種・さしみ</li> <li>○地域流通食品（輸入食品を含む。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○そうざい類（加熱済み・未加熱）</li> <li>○弁当類</li> <li>○業務用食品、食材等</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○栄養機能食品</li> <li>○改善確認が必要な食品</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚介類・魚卵加工品</li> <li>○生食用かき</li> <li>○生菓子（クリスマスケーキ等）</li> <li>○正月用・贈答用食品（そうざい、煮豆、きんとん、佃煮、つけ物等）</li> <li>○地域流通食品（輸入食品を含む。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用かき関係営業業者</li> <li>○食品製造業（菓子、酒類（清酒）、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料等、粉末食品、その他）</li> <li>○改善確認が必要な食品</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul>
自主管理推進事業	自主管理推進事業				
表示監視	表示の検査・指導（適正表示の徹底、遺伝子組換え食品・保健機能食品及びアレルギー表示を含む。）				
	○JAS法表示重点監視事業		○JAS法表示重点監視事業		
保健所計画事業	（各保健所又は圏域ごとに独自に計画し、効果的な方法で実施）				
	【健康安全研究センター検査事業】	【健康安全研究センター検査事業】	【健康安全研究センター検査事業】	【健康安全研究センター検査事業】	【健康安全研究センター検査事業】
その他主な実施内容	食中毒菌汚染実態調査				
	危機管理対策（大規模食中毒発生時対応訓練等）				
	○各業態に対する監視指導 ○腸管出血性大腸菌O157・サルモネラ・ノロウイルス等の食中毒対策 ○添加物の使用に関する監視指導 ○現場簡易検査 等				

表3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

区分	合計				細菌検査				化学検査			
	検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
			不良数	(%) 不良率			不良数	(%) 不良率			不良数	(%) 不良率
対象食品 合計	11,467	2,032	32	1.6	6,720	1,321	31	2.3	4,747	711	1	0.1
4月～5月												
給食施設の一斉監視	1,103	192			613	135			490	57		
食品製造業の一斉監視	81	16			16	8			65	8		
食鳥肉の一斉監視	294	42			189	21			105	21		
小計	1,478	250			818	164			660	86		
6月～8月(夏期対策)												
弁当・調理パン	297	50	4	8.0	247	42	4	9.5	50	8		
サラダ・そうざい類	618	90	4	4.4	304	52	4	7.7	314	38		
めん類・皮類	218	52	1	1.9	122	24	1	4.2	96	28		
豆腐	215	43	1	2.3	215	43	1	2.3				
すし種・刺身	360	60			360	60						
生菓子	710	101	4	4.0	217	37	4	10.8	493	64		
アイスクリーム類	220	44	3	6.8	220	44	3	6.8				
遺伝子組み換え食品(大豆)	27	27							27	27		
地域流通食品	430	54			47	10			383	44		
食肉	225	45			225	45						
食鳥肉	225	30			135	15			90	15		
小計	3,545	596	17	2.9	2,092	372	17	4.6	1,453	224		
9月～11月												
飲食店営業(テイクアウト店)の一斉監視	919	145	4	2.8	540	90	4	4.4	379	55		
改善確認が必要な施設の一斉監視	328	64	2	3.1	328	64	2	3.1				
食品の販売業(ディスカウントストア等)の一斉監視	621	101	1	1.0	120	39			501	62	1	1.6
保健機能食品の一斉監視	109	24							109	24		
食鳥肉の一斉監視	247	38			152	19			95	19		
計画事業関連	809	182			809	182						
フランス産ナチュラルチーズ	11	11			11	11						
小計	3,044	565	7	1.2	1,960	405	6	1.5	1,084	160	1	0.6
12月(歳末一斉)												
加熱済みそうざい	361	59			172	29			189	30		
未加熱そうざい	38	6			24	4			14	2		
漬物	262	36			99	15			163	21		
生菓子類	280	54	2	3.7	145	29	2	6.9	135	25		
生食用かき	242	54			242	54						
魚肉ねり製品	352	63	1	1.6	141	35	1	2.9	211	28		
魚介類加工品	186	37							186	37		
その他	352	58			80	21			272	37		
小計	2,073	367	3	0.8	903	187	3	1.6	1,170	180		
1月～3月												
改善確認が必要な施設の一斉監視	345	64	1	1.6	271	54	1	1.9	74	10		
生食用かき取扱関係業者の一斉監視	179	37	2	5.4	179	37	2	5.4				
食品製造業に対する一斉監視	563	98	2	2.0	327	61	2	3.3	236	37		
計画事業関連	58	27			58	27						
食鳥肉の一斉監視	182	28			112	14			70	14		
小計	1,327	254	5	2.0	947	193	5	2.6	380	61		

第2 平成16年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4及び表3-1-5）

実施期間中、食品製造業・調理業・販売業等3,778軒（延べ5,369軒）に立ち入り、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を実施した。また、食品製造業・調理業・食肉販売業等77軒から274検体の食品を収去し、細菌検査・化学検査を実施した。

食品の取扱い等が不良であった営業者8軒に対し、その程度に応じて始末書や口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。

このほか、平成15年度自主管理推進事業実施要領に基づく監視指導（総点検を含む。）や各保健所の計画による一斉監視指導、食品営業者の行う自主的衛生管理について技術的支援を行った。また、食品営業者に対して食品衛生に関する講習会を開催して食品衛生の知識向上、普及啓発を図った。

2 実施結果

(1) 飲食店営業（集団給食）及び給食提供者（学校給食等）の一斉監視指導（表3-1-4、表3-1-5、表3-1-6及び表3-1-7）

給食施設における食中毒の発生を未然に防止するため、集団給食の調理業627軒（延べ1,147軒）に立ち入り、衛生的な食品の取扱いについて監視指導を実施した。

加熱済みそうざいや未加熱そうざい等135検体について細菌検査を、漬物や調味料等57検体について化学検査を実施した。これらのうち食品衛生法、一斉収去検査成績に基づく措置等（以下「措置基準」という。）に違反するものはなかった。

(2) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-4、表3-1-5、表3-1-8及び表3-1-9）

多摩地区の検査・監視体制の再構築を踏まえ、地域に流通する食品の製造業450軒（延べ684軒）を対象に衛生的な取扱いについて監視指導を実施した。食品の取扱い等が不良であった営業者3軒に対し、その程度に応じて口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。

清涼飲料水や酒類等8検体について細菌検査を、同

様の8検体について化学検査を実施した。これらのうち食品衛生法、措置基準に違反するものはなかった。

(3) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導（表3-1-4、表3-1-5、表3-1-10及び表3-1-11）

食鳥肉の安全を確保するため、平成16年3月30日付15健安食第3872号「平成16年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食肉販売業305軒（延べ474軒）に立ち入り、食鳥肉の衛生的な取扱いについて監視指導を実施した。

多摩地区の食肉販売業で販売されていた国産食鳥肉21検体について収去検査を実施した。これらのうち15検体からウェルシュ菌、8検体からサルモネラ（すべてO7群）、3検体からリステリア、1検体からカンピロバクター・ジェジュニ、1検体から黄色ブドウ球菌を検出した。なお、カンピロバクター・コリ、腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）は検出されなかった。

細菌検査と同様の21検体について収去検査を実施したところ、いずれの検体からも抗菌性物質は検出されなかった。

(4) 表示の検査指導

ア 食品衛生法に基づく表示の検査指導（表3-1-12、表3-1-13及び表3-1-14）

食品及び添加物31,519品目について表示検査を実施し、95品目（違反率0.3%）の表示違反を現場で発見した。違反率の高かった食品分類は「ばら売りかんきつ類・バナナ」（2.5%）、「容器包装に入れたかんきつ類・バナナ」（1.4%）、「ゆでだこ」（0.7%）の順であった。当該食品の製造者及び販売者に対しては適正な表示を行うよう指導した。

また、保健機能食品257品目、アレルギー物質を含む食品6,955品目、遺伝子組換え食品1,908品目について表示検査を行った。アレルギー物質を含む食品については菓子製造業、飲食店営業など1,836軒（延べ2,399軒）について立入検査を実施した。このうち、9品目で特定原材料を含む旨の表示がないことを現場で発見した。当該営業者6軒に対し、そ

の程度に応じて口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善措置を指導した。

イ 「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(以下「JAS法」という)に基づく表示検査結果(表3-1-15)

生鮮食品や加工食品等4,070品目について表示検査を実施したところ、126品目の表示違反を現場で発見した。違反率の高かった食品分類は「カット野菜・フルーツ」(7.8%)、「農産物」(5.3%)、「水産物」(2.8%)であった。当該食品を販売する営業者に対しては適正な表示を行うよう指導した。

(5) 自主管理推進事業(表3-1-16)

平成16年度自主管理推進事業実施要綱に基づき、集団給食や弁当等の飲食店61軒(延べ64軒)に立ち入り、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の導入を推進するため総点検を実施した。

また、自主的衛生管理の普及啓発を目的とした講習会を24回実施し、1,124名が参加した。

(6) 食品関係保健所計画事業(表3-1-4)

本事業は、保健所ごとに年間を通したテーマ及び対象施設を設定し、食品衛生に関する指導や助言、地域住民に対する普及啓発活動等を実施している。今期は560軒(延べ560軒)に立ち入りを行った。

(7) その他(講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等)(表3-1-17)

食品営業者及び消費者を対象に、食品衛生の普及啓発を図るため食品衛生講習会を73回実施し、2,684名が参加した。

また、通常の監視では立ち入りの困難な施設に対する監視指導及び業態別一斉監視等を37回、1,774軒に対して実施した。

表3-1-4 事業別立入検査状況

事業名		項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件)					
							行政処分			その他の措置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他
合計			3,778	5,369	77	8	0	0	0	1	7	0
飲食店営業 (集団給食) 及び給食供給 者(学校給食 等)の一斉監 視指導	飲食店営業 (集団給食)		182	332	23							
	給食供給者	学校 (幼稚園を含む)	192	357	24							
		社会福祉施設	204	384	6							
		その他	49	74								
食品製造業の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業		15	26	4							
	酒類製造業 (ビール)		4	7	1							
	氷雪製造業		4	8	1							
	食品の冷凍業		9	18								
	その他		418	625		3					3	
食鳥肉の一斉 監視指導	食肉販売業		305	474	15	2					2	
自主管理推進事業			61	64								
食品関係保健所計画事業			560	560								
その他保健所で計画した事業			1,775	2,440	3	3				1	2	

表3-1-5 収去検査結果

事業名		項目	総検体数	細菌検査			化学検査				
				検体数	判定			検体数	判定		
					良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)
合計			274	185	185	0	0	89	89	0	0
飲食店営業(集団給食)及び 給食提供者(学校給食等)の 一斉監視指導			192	135	135			57	57		
食品製造業の一斉監視指導			16	8	8			8	8		
食鳥肉の一斉監視指導			42	21	21			21	21		
上記以外の事業			24	21	21			3	3		

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

項目 対象食品	成績				
	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
加熱済そうざい類 弁当類	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性

表3-1-6 飲食店営業（集団給食）及び給食供給者（学校給食等）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					O157		
		不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)
合計	135	0	0.0	0	54	76	4	1	0	103	15	12	5	0	0	73	0
加熱済そうざい	煮物	31			14	16	1			27	3		1			13	
	炒め物・焼き物	38			18	15				37		1				22	
	揚げ物	15			9	11				13	1	1				3	
	その他	11			2	9				9		2				8	
未加熱そうざい (サラダ等)	29				10	15	3	1		7	10	8	4			21	
米飯類	4					4				3	1					2	
果実	4				1	3				4						1	
その他	3					3				3						3	

注 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。



表3-1-7 飲食店営業（集団給食）及び給食供給者（学校給食等）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤			
			法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		着色料		サッカリンナトリウム		サイクラミン酸ズルチン		その他		漂白剤		BHA/BHT		その他	
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		57	0	0.0	53	17	53	0	41	15	42	3	42	0	14	0	11	0	5	0	8	0
漬物	酢漬	5			5	3	5		4	3	4		4		1		3					
	しょうゆ漬	17			17	11	17		16	11	12	2	12		4		2				2	
	たくあん漬	2			2	2	2		1	1	2	1	2									
調味料		19			18		18		11		14		14		7		3		2		2	
そうざい		5			5	1	5		4		4		4		1				1		1	
シラップづけ		4			4		4		1		4		4		1		2		1		2	
果実酒		2			1		1		2								1					
その他		3			1		1		2		2		2						1		1	

表3-1-8 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

	検体数	判定		細菌数(1ml 当たり)			成分規格 適合	大腸菌群数 (1ml 当たり) (-)
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>		
合計	8	0	0.0	5	2	1	5	3
清涼飲料水	4			3	1		4 <sup>*1</sup>	
酒類	2				1	1		2
氷雪	1			1			1 <sup>*2</sup>	
氷雪用原水	1			1				1

注1 ※1：清涼飲料水の成分規格（大腸菌群陰性）について検査を実施した。

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

表3-1-9 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

	検体数	判定		成分規格		保存料						甘味料		着色料		酸化防止剤		漂白剤		その他 検体数		
		法違反数	法違反(%)	検体数	違反数	安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸	エリソルビン酸	検体数	検出数			
						検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数											
合計	8	0	0.0	4	0	5	1	5	1	4	0	3	0	3	0	2	0	2	0	2	0	4
清涼飲料水	4			4		3	1	3	1	4		3		3								
酒類	2					2		2								2		2		2		2 <sup>*1</sup>
氷雪	1																					1 <sup>*2</sup>
氷雪用原水	1																					1 <sup>*2</sup>

注1 ※1：それぞれ pH とメタノールについて検査を実施した。

2 ※2：塩素イオン、亜硝酸性窒素、硝酸性窒素、過マンガン酸カリウムについて検査を実施した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-10 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(細菌検査)

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)			大腸菌群 (1g当たり)			サルモネラ		ウエルシュ 菌		リステリア		カンピロ バクター		黄色 ブドウ 球菌	
		< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
国産食鳥肉	21	10	7	3	3	6	10	13	8 <sup>※1</sup>	6	15	18	3	20	1 <sup>※2</sup>	20	1

- 注1 ※1: 8検体すべてからO7を検出した。  
 2 ※2: カンピロバクター・ジェジュニを検出した。  
 3 カンピロバクター・コリ及びO157は検出されなかった。

表3-1-11 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	抗菌性物質				内寄生虫用剤 <sup>※3</sup>	
	分別推定法 <sup>※1</sup>		合成抗菌剤 <sup>※2</sup>			
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
国産食鳥肉	21	0	21	0	21	0

- 注1 ※1: マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤(分別推定法による)を検査した。  
 2 ※2: チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。  
 3 ※3: フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾールを検査した。

表3-1-12 食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反件数								違反が判明した品目数	収去検査の結果表示	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		31,519	95	0.3	40	6	20	9	17	0	0	3	0	0	257	6,955	
	マ ガ リ ン	470														54	
	酒 精 飲 料	801														33	
	清 涼 飲 料 水	1,477												45		135	
	食 肉 製 品	1,413	4	0.3				2	2							256	
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	402														56	
	シアン化合物を含有する豆類	6															
食 品 冷 凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	510														38	
	上記以外の冷凍食品	1,331														209	
	放 射 線 照 射 食 品	0															
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,153														93	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	751	1	0.1			1										
	鶏の液卵	5	0	0.0													
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く) で右に掲げたもの	食 肉	1,858	12	0.6	10	2										130	
	生 か き	1															
	魚 肉 ね り 製 品	1,422														156	
	即 席 め ん 類	1,221												12		675	
	めん類(皮類を含む)	995	2	0.2	2											543	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,546	12	0.5	2		8		1			1				703	
	そ う ざ い	2,495	12	0.5	2		9	1								678	
	生 菓 子 類	1,513	7	0.5	3	1	2					1				320	
	生食用鮮魚介類	1,414	2	0.1	2											27	
	ゆ で が に	119															
	ゆ で だ こ	149	1	0.7		1											
	その他の加工食品	5,650	28	0.5	19	2		6				1			148	1,665	
	かんきつ類・バナナ	444	6	1.4						6							
添 加 物	112															15	
乳 ・ 乳 製 品	1,642													31	772		
乳・乳製品を主原料とする食品	783													21	397		
ばら売りにかんきつ類・バナナ	322	8	2.5						8								
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	349																
と う も ろ こ し	140																
ば れ い し よ	25																
菜 種	0																
綿 実	0																

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-13 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

食品名	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
		遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合計	1,908	0	0	1,180	395	333	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	349			200	149		
大豆加工品	695			405	109	181	
とうもろこし	140			125	15		
とうもろこし加工品	468			300	38	130	
ばれいしょ	25			4	21		
ばれいしょ加工品	231			146	63	22	
菜種	0						
綿実	0						

表3-1-14 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	食品特定原材料を含む取扱軒数	現場で発見した表示違反	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件)			推奨19品目に関する表示指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合計		1,836	2,399	1,315	9	6	0	9	0	552
製造業及び加工業	菓子製造業	349	452	287						164
	そうざい製造業	47	67	47	7	5		7		9
	めん類製造業	30	32	30						21
	清涼飲料水製造業	15	26	7						7
	酒類製造業	4	7	1						1
	食品の冷凍業	9	18	7						4
	その他	247	382	94						122
飲食店営業	そうざい店	250	350	220						104
	弁当屋	182	239	150	2	1		2		99
	その他	703	826	472						21

表3-1-15 JAS法に基づく食品表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	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
						無表示	名称	原産地	その他	
合計		4,070	126	3.1	126	94	13	19	0	0
生鮮品	畜産物	1,255	12	1.0	12	10	2			
	水産物	902	25	2.8	25	19	6			
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	1,335	71	5.3	71	48	4	19		
原産地表示の必要な加工食品		385	3	0.8	3	2	1			
カット野菜・フルーツ		193	15	7.8	15	15				

表3-1-16 自主管理推進事業実施結果(再掲)

業種	項目	総点検実施軒数	モデル事業実施軒数
合計		64	0
飲食店営業	弁当	7	
	仕出し	3	
	すし		
	集団給食	13	
	その他		
給食提供者		41	
その他			

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-17 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所 区分		食品衛生講習会 及び展示会等					保健所が独自に実施した一斉監視等					
		合計	食品衛生講習会				食品衛生に 関する展示会等	合計	一 斉 監 視			
			※1 食 品 関 係 者			消 費 者			催し物等 祭礼・ 業態別	※3 夜間営業 施設等	そ の 他	
			更新 新規	営業許可 業態別	※2 その他							
合 計		73	32	36	5	0	0	37				7
		2,684	550	1,970	164	0	0	1,774	757	446	40	531
西 多 摩※4		12	4	8				5				5
		526	82	444				347				347
八 王 子		6	4	1	1			0				
		221	93	20	108			0				
南 多 摩		10	5	5				2	2			
		383	50	333				265	265			
町 田		2	2					3	1	2		
		37	37					142	60	82		
多 摩 立 川		10	5	5				1	1			
		406	115	291				61	61			
多 摩 府 中※5		19	9	9	1			14	2	11	1	
		683	116	536	31			663	364	259	40	
多 摩 小 平		9	3	6				7		7		
		295	57	238				105		105		
島 し よ	大 島※6	4		2	2			0				
		120		108	12			0				
	三 宅	0						1				1
		0						14				14
	八 丈	1			1			4	1			3
		13			13			177	7			170
小 笠 原	0						0					
	0						0					

注1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施延軒数を示す。

2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

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

5 ※4は西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。

6 ※5は多摩府中保健所には武蔵野三鷹地域センター実施分も含む。

7 ※6は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

## 第3 平成16年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

## 1 概要(表3-1-18から表3-1-20まで)

都区合同による夏期対策期間中、食品の製造業、販売業、飲食業等112,670軒(延べ192,198軒)に立ち入り、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。特に今年度は、これまでの違反事例や都民の食に対する不安感を考慮し、毎年夏期に増加する腸炎ビブリオを中心とした食中毒の予防や、アレルギー物質の表示欠落による自主回収が増加していること等から食品の適正表示の徹底及び異物混入防止対策を最重要課題として実施した。

また、28,477検体の食品等について取去検査を実施し、953検体の不良食品等を発見した(不良率3.3%)。このうち、76検体は食品衛生法(以下「法」という)に違反していた。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設4,978軒に対し、法違反に対する行政処分、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生教室の開催等を通じて、食品衛生知識の向上及び食品関係営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

## 2 実施結果

## (1) 食品別取去検査等結果(表3-1-18、表3-1-20から表3-1-25まで)

## ア 細菌検査結果(表3-1-18、表3-1-20及び表3-1-25)

食品等12,751検体について検査を実施したところ、891検体が不良であった。不良率は7.0%であった。

食品別には、「調理パン」(19.7%)、「弁当類」(16.9%)、「サラダ」(16.7%)の順に不良率が高かった。このうち、大腸菌群を検出した「アイスマルク」や腸炎ビブリオを検出した「青柳小柱」など16検体が法違反であった。

なお、法違反の詳細は、表3-1-25に記載した。

## イ 化学検査結果(表3-1-18、表3-1-20及び表3-1-25)

食品等15,726検体について検査を実施したところ、62検体が不良であった。不良率は0.4%であった。

食品等別には、「めん類・皮類」(5.6%)、「生菓子」(1.2%)、「食鳥肉」及び「食肉製品」(0.5%)の順に不良率が高かった。このうち、対象外使用の過酸化ベンゾイルを検出した「はるさめ」や表示にない着色料を検出した「水万頭」など60検体が法違反であった。

なお、違反内容の詳細は、表3-1-25に記載した。

## ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-18、表3-1-21及び表3-1-25)

総検査検体28,477検体のうち、輸入食品等は8,210検体(28.8%)であった。このうち不良検体は56検体で、不良率は0.7%であった。また、リステリア・モノサイトゲネスを検出した「ナチュラルチーズ」(フランス産)や合成抗菌剤(クロピドール)を検出した「冷凍鶏肉」(マレーシア産)など50検体が法違反であった。本年度は中国産はるさめの監視を強化したため、法違反検体数に占める輸入食品の割合が、65.8%と15年度(33.3%)に比べ増加した。

なお、違反内容の詳細は表3-1-25に記載した。

## エ 腸管出血性大腸菌O157の検査結果(表3-1-22)

細菌検査実施検体12,751検体のうち、4,620検体についてO157の検査を実施した。このうち、「食肉」3検体からO157を検出した。

## オ アイスクリーム類の細菌検査結果(表3-1-23及び表3-1-25)

アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓など612検体【スクリーニング検査465検体、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く)147検体】について細菌検査を実施した。

スクリーニング検査では34検体が不良であった。また、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く)では11検体が不良、うち8検体が法違反であった。当該製造者に対しては、始末書の徴取及び口頭注意等を行い、改善を指導した。

なお、法違反の詳細は、表3-1-25に記載した。

## カ 遺伝子組換え食品の検査結果(表3-1-24)

大豆、大豆加工品、とうもろこし加工品141検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定性試験及び定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

## (2) 表示の監視指導結果(表3-1-26から表3-1-29まで)

## ア 表示の一斉監視指導(表3-1-26及び表3-1-37)

平成15年以降、アレルギー物質の表示欠落による自主回収が相次いで報告されたことから、都内流通食品の適正な表示を徹底するため、食品の製造業、販売業等112,670軒(延べ192,198軒)に立ち入り、373,826品目について監視指導を行った。その結果、1,545品目の表示違反を発見



した。当該食品取扱施設には、口頭注意や始末書の徴取等の指導を行い、改善を図った。

さらに、適正表示に関する普及啓発を目的とした講習会を167回実施し、6,287名の食品関係者及び消費者等が参加した。

イ 食品別表示検査結果(表3-1-26)

食品等373,826品目の表示検査を実施し、1,545品目の表示違反を発見した(違反率0.41%)。このうち、違反率の高い食品は「生かき」(1.64%)、「弁当・調理パン」(1.63%)の順であった。また、項目別違反件数は、「期限表示」(410件)、「無表示」(382件)、「製造者住所氏名」(381件)の順に多かった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち27,589品目について保健機能食品の表示検査を実施した。

ウ 遺伝子組換え食品の表示検査結果(表3-1-27及び表3-1-28)

22,134品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。また、豆腐製造業及び菓子製造業など製造業及び加工業3,041軒(延べ4,258軒)に立ち入り、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施したが、当該食品を取り扱っている施設はなかった。

エ アレルギー物質を含む食品の表示検査結果(表3-1-26及び表3-1-29)

139,792品目について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施した。その結果、195品目の表示違反を発見した。食品別違反件数は、「弁当・調理パン」(122件)、「そうざい」(46件)、「生菓子類」(15件)の順に多かった。

また、菓子製造業、そうざい製造業など製造業、加工業及び飲食店営業10,979軒(延べ15,673軒)に立ち入り、アレルギー物質を含む食品の取扱状況を監視したところ、9,599軒で取扱いがあり、171品目の表示違反を発見した。当該食品の製造業及び飲食店営業には、口頭注意等の行政措置を行い、食品の取扱い及び適正な表示について指導した。

オ JAS法に基づく表示検査結果(表3-1-30及び表3-1-31)

平成14年から食肉を中心として、JAS法等に違反する不適切な表示が報告されたことから、都内流通食品の適正な表示を徹底するため、スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等9,945軒(延べ258,890軒)に立ち入

り、49,018品目について監視指導を行った。その結果、452品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

カ 鶏卵の表示監視(表3-1-26及び表3-1-32)

平成16年1月、京都府内の鶏卵生産業者が採卵日を偽って卵を販売していたことが判明し、社会的に大きな反響を呼んだことから、都内の卵選別包装業者及び液卵製造業者94軒(延べ197軒)に立ち入り、製品の期限表示の設定や管理状況等について監視指導した。このうち、無表示のため表示違反となった2軒、適切な期限表示の根拠がない2軒、及び原料卵の管理記録のない15軒等、合計16軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

(3) 食肉(生食用を含む)・挽肉等の一斉監視指導(表3-1-33)

飲食店営業及び食肉販売業等11,798軒(延べ16,240軒)に立ち入り、食肉に係る食中毒を未然に防止するため、食肉の取扱い及び調理法等について監視指導した。その結果、生食用食肉の取扱いは843軒で、テンダライズ処理・タンブリング処理・結着処理された食肉の取扱いは407軒で、さらにひき肉・ひき肉製品の取扱いは2,974軒で確認された。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適合な食肉を生食用として提供、販売していたり、食品の衛生的取扱が不適切な施設等459軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行った。

- ※1 テンダライズ処理とは、剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理
- ※2 タンブリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理
- ※3 結着処理とは、肉塊又は細切肉を結着材料(でんぷん、たん白等)により密着させる処理

(4) 異物混入防止対策一斉監視指導結果(表3-1-34、表3-1-35及び表3-1-37)

ア 概要(表3-1-34及び表3-1-37)

平成12年度以降、高い発生率を維持している異物混入、異味・異臭などを防止するため飲食店営業及び製造業等29,543軒(延べ73,927軒)に立ち入り、食品の取扱いや施設の衛生等について監視指導を行った。その結果、防虫や異物の混入防止対策が十分でなかった施設314軒に対し、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

また、異物混入防止を目的とした講習会を324回実施し、

13,089名の食品関係者及び消費者等が参加した。

#### イ 金属探知器に関する監視指導結果(表3-1-35)

平成16年4月、金属異物が混入した輸入バターを原料として製造された菓子を喫食した消費者が口腔内を傷つける事故が発生したことから、製造業等2,445軒(延べ3,731軒)に立ち入り、金属探知器の適正使用について監視した。金属探知器を使用していた259軒のうち、テストピース等による適切な作動確認を行っていなかった6軒、及び作動確認の記録を行っていなかった60軒等、合計70軒に対して指導した。

#### (5) 食品移動販売者及び行商の一斉監視指導結果(表3-1-36)

夏期対策期間中、食品の移動販売車368件、及び行商488件について監視指導を実施した。その結果、無許可営業や鑑札不携帯であった営業者150件について、衛生注意指導票を交付する等、改善を指導した。

#### (6) 食品衛生知識の普及啓発等

##### ア 食品衛生講習会の実施結果(表3-1-37)

食品関係者及び消費者等を対象に、都民にわかりやすく食品衛生に関する情報を提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を1,175回実施し、54,152人が参加した。このうち、異物混入防止対策は324回、食品の表示に関する講習会は167回実施し、前者は13,089名、後者は6,287名が参加した。

##### イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-38)

19,033軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を102,446件、化学検査を1,445件実施した。

#### (7) その他

##### ア 独自の計画による一斉監視等の実施結果(表3-1-39)

祭礼や山間地等通常の監視指導では実施することが困難な施設への一斉監視や、街頭相談や食品衛生セミナーの実施等の普及啓発事業など、各保健所の独自の計画による食品衛生監視を420回実施した。その結果、8,069軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に9,203名が参加した。

##### イ 中国産はるさめに関する監視指導(表3-1-40)

平成16年6月以降、中国産はるさめから過酸化ベンゾイルが検出される違反が相次いだことから、都内に流通する中国産はるさめの状況を把握するため、スーパー・デパート等販売業、輸入業、卸売業等1,601軒(延べ2,996

軒)に立ち入り、監視指導を行った。このうち、過酸化ベンゾイルが検出されたはるさめを取り扱っていた49軒に対して販売禁止等の行政措置を行い、関係自治体へ通報した。

##### ウ コンフリー及びこれを含む食品の取扱に関する監視指導(表3-1-41)

コンフリー及びこれを含む食品を喫食することによって健康被害が生じる恐れがあるため、食品の製造業、販売業等2,392軒(延べ5,214軒)に立ち入り、監視指導した。このうち、当該食品を取り扱っていた5軒に対して販売自粛や自主回収等を指導した。

#### (8) 都保健所が実施した収去検査結果(表3-1-42から表3-1-55)

##### ア 細菌検査結果(表3-1-42から表3-1-50)

法違反となった検体は、大腸菌群を検出したアイスクリーム類3検体であった。「一斉収去検査成績に基づく措置基準等」に適合せず不良となった検体は、「サンドイッチ」3検体、「シュークリーム」3検体、「サラダ(未加熱そうざい)」・「中華めん」2検体、「弁当類」・「煮物(加熱済みそうざい)」・「揚げ物(加熱済みそうざい)」・「洋生菓子(シュークリーム以外)」・「豆腐」各1検体の合計15検体であった。

##### イ 化学検査結果(表3-1-51から表3-1-54)

法違反となった検体はなかった。

##### ウ 大豆の遺伝子組換え体検査結果(表3-1-55)

大豆27検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

##### エ 食鳥肉(食鳥処理場)の検査結果(表3-1-56及び表3-1-57)

Aランク3検体、Bランク5検体、及びCランク7検体について検査を行った。黄色ブドウ球菌2検体、サルモネラ8検体(O7群7検体、O4群1検体)、ウエルシュ菌4検体、カンピロバクター6検体(カンピロバクター・ジェジュニ5検体、カンピロバクター・コリー1検体)が検出された。なお、リステリア・モノサイトゲネス、O157を検出した検体はなかった。また、抗菌性物質及び内寄生虫用剤を検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-18 平成16年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

実施機関		項目	全 都	特 別 区	都保健所	健康安全研 究センター (広域監視部)	市場衛生検査 所及び芝浦食 肉衛生検査所	(参考) 平成15年度 全 都	
		立入軒数	112,670	87,870	18,263	3,895	2,642	117,201	
		立入延軒数	192,198	109,826	24,825	20,010	37,537	200,226	
		行政措置実施軒数	4,978	4,000	320	97	561	5,522	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	7	6			1		
		販売禁止	9	9				1	
		その他	6	4		2			
	処分以外 の措置	始末書等	383	355	22	5	1	353	
		口頭注意	4,669	3,685	249	78	657	5,212	
		その他	267	140	59	56	12	182	
収 去 検 査 結 果	収去軒数		6,552	5,611	290	495	156	6,584	
	不良のあった軒数		848	791	18	30	9	664	
	合 計	総 検 体 数	28,477	8,986	674	17,481	1,336	29,208	
		判 定	不 良	953	865	22	43	23	803
			不良率 (%)	3.3	9.6	3.3	0.2	1.7	2.7
	細菌検査	検 体 数	12,751	7,182	440	4,530	599	13,200	
		判 定	不 良	891	847	22	6	16	774
			不良率 (%)	7.0	11.8	5.0	0.1	2.7	5.9
	化学検査	検 体 数	15,726	1,804	234	12,951	737	16,008	
		判 定	不 良	62	18		37	7	29
			不良率 (%)	0.4	1.0		0.3	0.9	0.2
	(再掲) 輸入食品	検 体 数	8,210	436	30	7,502	242	6,885	
		判 定	不 良	56	13		36	7	15
			不良率 (%)	0.7	3.0		0.5	2.9	0.2
	表示検査結果		品目数	373,826	159,244	63,692	109,463	41,427	417,995
			不 良	1,545	1,011	163	114	257	2,234
			不良率 (%)	0.4	0.6	0.3	0.1	0.6	0.5
	現場簡易検査		実施軒数	19,033	13,263	5,314	73	383	20,171
検査件数			103,891	70,750	28,358	3,026	1,757	110,233	
衛生講習会		実施回数	1,175	832	248	14	81	1,329	
		受講者数	54,152	40,876	10,495	344	2,437	60,352	

表3-1-19 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	実施軒数	行政措置の内訳 (件数)						違反・不適の内訳								
						行政処分			行政処分以外			施設基準等	管理運営基準等				製造基準等	表示基準	その他	
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他		施設の管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い	その他				
合 計		112,670	192,198	6,552	4,978	7	9	6	383	4,669	267	612	715	623	1,694	284	35	1,545	875	
製造業	めん類製造業	409	638	158	17				1	13	4	1	4		5	1	1	3	5	
	魚肉ねり製品製造業	105	240	15	2					2			1		1		1			
	豆腐製造業	1,139	1,886	406	78				22	57	7	8	10	21	41	6		3	11	
	清涼飲料水製造業	59	95	11	2				1		1				1			1		
	菓子(パンを含む)製造業	4,604	6,077	196	217				29	187	11	18	41	35	75	12		118	20	
	そうざい製造業	504	911	99	26				6	15	5		5	6	7	1		9	6	
	アイスクリーム類製造業	1,186	1,807	463	44				12	28	4	5	6	6	12	1	8	2	18	
	食肉製品製造業	106	154	8	4					4			1	2	2					
	食肉処理業	464	772	45	10				1	10			2	2	6	1				
	食鳥処理場	239	355	15	3					3				1	3					
	液卵製造業	19	31	2	1				1						1					
	その他の要許可製造業等	918	1,747	146	23			1	2	22		2	5	1	2	4	2	6	4	
許可を要しない製造業等	491	665	10	6	1			1	5	1				1		1	4	1		
販売業	食肉販売業	5,862	9,162	358	140				6	141	2	13	14	6	57	9	1	57	13	
	乳類販売業	6,170	8,248	85	35				2	31	3	7	7	2	11	4		1	7	
	魚介類販売業	7,091	33,465	440	558	1			36	619	8	17	26	72	191	24	1	175	193	
	食料品等販売業	8,990	18,836	318	626		1	2	10	616	32	29	19	7	111	4	5	460	92	
	その他の要許可販売業	425	1,481	15	76					75	3	5	6		11			18	39	
	許可を要しない販売業	20,474	37,783	350	334		7	4	8	285	63	3	7	2	44	19	14	300	44	
調理営業	飲食店営業	すし屋	4,354	5,637	303	199	2			37	161	7	40	47	36	98	12		25	
		仕出し屋	1,191	1,857	391	133				41	81	14	8	23	50	61	9		24	
		弁当屋	4,904	6,894	1,135	480	1			83	384	30	25	46	108	181	23		233	91
		集団給食	2,451	3,468	188	241				5	273	3	24	83	64	88	46		1	35
		そうざい	4,096	5,420	342	209				38	189	9	7	22	43	93	14		106	27
		そば屋	2,311	2,967	3	53					53	1	18	19	12	14	5			4
		旅館・ホテル	641	736	16	25				2	10	17	4	2	2	3	1			17
		一般・民生食堂	24,469	28,748	290	1,088	2			35	1,029	40	318	231	99	451	54	1	42	114
		上記を除く飲食店営業	3,024	3,443	7	102				2	100		24	6	4	20	3		4	46
	喫茶店営業	2,154	2,924	4	11					10	1	6	1					2	2	
	給食供給者	3,820	5,751	733	235				2	266	1	30	81	42	103	31			37	

表3-1-20 食品別収去検査結果

食品名	項目	総検体数	細菌検査				化学検査				不良軒数	収去結果	
			検体数	判定			検体数	判定					
				良	不良	不良率 (%)		法違反 (再掲)	良	不良			不良率 (%)
合計		28,477	12,751	11,860	891	7.0	( 10 )	15,726	15,664	62	0.4	( 29 )	848
調理パン		587	569	457	112	19.7	( )	18	18			( 2 )	101
弁当類		983	976	811	165	16.9	( )	7	7			( 1 )	154
サラダ		792	651	542	109	16.7	( )	141	141			( 3 )	100
そうざい類		2,803	2,184	1,989	195	8.9	( )	619	618	1	0.2	( )	181
すし種・さしみ		1,179	1,028	893	135	13.1	( 1 )	151	151			( )	117
魚介類 (上記以外)		789	192	191	1	0.5	( )	597	597			( )	1
魚肉ねり製品		602	254	252	2	0.8	( )	348	347	1	0.3	( )	2
魚介類加工品		457	116	116			( 1 )	341	340	1	0.3	( 4 )	1
豆腐及び同加工品		753	515	473	42	8.2	( )	238	238			( )	42
めん類・皮類		731	140	129	11	7.9	( )	591	558	33	5.6	( 2 )	28
牛乳・加工乳		543	185	184	1	0.5	( 1 )	358	358			( )	1
乳製品・乳等を主原料とした食品		593	221	216	5	2.3	( )	372	370	2	0.5	( )	6
アイスクリーム類		764	612	567	45	7.4	( 7 )	152	152			( )	41
食肉		1,210	692	680	12	1.7	( )	518	517	1	0.2	( )	11
食鳥肉		892	496	483	13	2.6	( )	396	394	2	0.5	( )	10
食肉製品		1,687	703	701	2	0.3	( )	984	979	5	0.5	( 2 )	6
清涼飲料水		864	202	201	1	0.5	( )	662	662			( )	1
生菓子		590	342	313	29	8.5	( )	248	245	3	1.2	( 1 )	28
その他の菓子・菓子材料		927	104	104			( )	823	822	1	0.1	( 3 )	1
液卵		99	50	48	2	4.0	( )	49	49			( )	2
輸入バナナ・輸入かんきつ類		91	1	1			( )	90	90			( )	
野菜・果実及び茶		1,865	728	727	1	0.1	( )	1,137	1,137			( )	1
大豆及び大豆加工品		277	68	68				209	209				
つけもの		769	117	115	2	1.7	( )	652	650	2	0.3	( 1 )	3
農産物加工品		1,577	176	175	1	0.6	( )	1,401	1,398	3	0.2	( )	4
冷凍食品		1,191	300	299	1	0.3	( )	891	891			( 3 )	1
調味料・香辛料		1,755	310	307	3	1.0	( )	1,445	1,440	5	0.3	( 3 )	2
その他の食品		2,891	801	800	1	0.1	( )	2,090	2,089	1	0.0	( 1 )	2
食品添加物		17					( )	17	17			( )	
器具・容器包装 おもちゃ		199	18	18			( )	181	180	1	0.6	( 3 )	1

注1 スクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは、「不良」とし、法違反の再掲はしていない。

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-21 食品別収去検査結果【輸入食品の再掲】

項目 食品名	総 検体 数	細菌検査					化学検査					不良 軒数 収去 結果
		検 体 数	判定				検 体 数	判定				
			良	不良	不良率 (%)	法違反 (再掲)		良	不良	不良率 (%)	法違反 (再掲)	
合 計	8,210	1,293	1,286	7	0.5	( 1 )	6,917	6,868	49	0.7	( 49 )	30
調 理 パ ン						( )					( )	
弁 当 類						( )					( )	
サ ラ ダ						( )					( )	
そ う ざ い 類	168	45	45			( )	123	123			( )	
す し 種 ・ さ し み	122	72	67	5	6.9	( )	50	50			( )	1
魚 介 類 ( 上 記 以 外 )	521	46	46			( )	475	475			( )	
魚 肉 ね り 製 品						( )					( )	
魚 介 類 加 工 品	19	4	4			( )	15	15			( )	
豆 腐 及 び 同 加 工 品						( )					( )	
め ん 類 ・ 皮 類	337					( )	337	305	32	9.5	( 32 )	16
牛 乳 ・ 加 工 乳						( )					( )	
乳 製 品 ・ 乳 等 を 主 原 料 と し た 食 品	221	73	72	1	1.4	( 1 )	148	147	1	0.7	( 1 )	1
ア イ ス ク リ ー ム 類	14	3	3			( )	11	11			( )	
食 肉	328	95	95			( )	233	233			( )	
食 鳥 肉	327	87	87			( )	240	238	2	0.8	( 2 )	1
食 肉 製 品	533	226	226			( )	307	302	5	1.6	( 5 )	4
清 涼 飲 料 水	48	5	4	1	20.0	( )	43	43			( )	1
生 菓 子	7	2	2			( )	5	5			( )	
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	215	2	2			( )	213	213			( )	
液 卵						( )					( )	
輸 入 バ ナ ナ ・ 輸 入 か ん き つ 類	61	1	1			( )	60	60			( )	
野 菜 ・ 果 実 及 び 茶	483	61	61			( )	422	422			( )	
大 豆 及 び 大 豆 加 工 品	38	1	1			( )	37	37			( )	
つ け も の	297	51	51			( )	246	246			( )	
農 産 物 加 工 品	1,156	110	110			( )	1,046	1,043	3	0.3	( 3 )	3
冷 凍 食 品	641	159	159			( )	482	482			( )	
調 味 料 ・ 香 辛 料	1,202	129	129			( )	1,073	1,068	5	0.5	( 5 )	2
そ の 他 の 食 品	1,429	121	121			( )	1,308	1,308			( )	
食 品 添 加 物						( )					( )	
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち や	43					( )	43	42	1	2.3	( 1 )	1

注1 スクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは、「不良」とし、法違反の再掲はしていない。

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-22 食品別収去検査結果【O157検査の再掲】

項目 食品名	O157検査結果			
	検体数	判定		
		検出 せず	検出	法違反 (再掲)
合計	4,620	4,617	3	( 0 )
調理パン	376	376		( )
弁当類	477	477		( )
サラダ	407	407		( )
そうざい類	1,049	1,049		( )
すし種・さしみ	301	301		( )
魚介類 (上記以外)	53	53		( )
魚肉ねり製品	13	13		( )
魚介類加工品	86	86		( )
豆腐及び同加工品	327	327		( )
めん類・皮類	69	69		( )
牛乳・加工乳	12	12		( )
乳製品・乳等を主 原料とした食品	20	20		( )
アイスクリーム類	152	152		( )
食肉	451	448	3	( )
食鳥肉	124	124		( )
食肉製品	76	76		( )
清涼飲料水	5	5		( )
生菓子	173	173		( )
その他の菓子・ 菓子材料	7	7		( )
液卵	4	4		( )
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	1	1		( )
野菜・果実及び茶	217	217		( )
大豆及び 大豆加工品	46	46		( )
つけもの	23	23		( )
農産物加工品	34	34		( )
冷凍食品	46	46		( )
調味料・香辛料	4	4		( )
その他の食品	67	67		( )
食品添加物				( )
器具・容器包装 おもちゃ				( )

表3-1-23 食品別収去検査結果〔アイスクリーム類の細菌検査の再掲〕

項目 種類 形態		合計	都区検査機関送付分 (スクリーニングを除く)						スクリーニング						
			検体数	判定			不良の内訳			検体数	判定		不良の内訳		
				適	不良	法違反 (再掲)	細菌数	大腸菌群	その他		適	不良	細菌数	大腸菌群	その他
合計		612	147	136	11	( 8 )	6	8	0	465	431	34	3	33	1
アイスクリーム	ソフトクリーム タイプ	83	15	15		( )				68	66	2		2	1
	ハードアイス タイプ	57	20	19	1	( 1 )		1		37	31	6		6	
	デッシャー等 での小分け品	11	4	2	2			1	1		7	5	2		2
アイスマイルク	ソフトクリーム タイプ	257	52	48	4	( 4 )	2	2		205	191	14	1	13	
	ハードアイス タイプ	25	14	14		( )				11	9	2		2	
	デッシャー等 での小分け品	27	5	4	1			1	1		22	19	3	1	3
ラクトアイス	ソフトクリーム タイプ	91	19	18	1	( 1 )	1	1		72	68	4	1	4	
	ハードアイス タイプ	14	6	6		( )				8	8				
	デッシャー等 での小分け品	7	2	2						5	5				
氷菓	ハードアイス タイプ	23	5	3	2	( 2 )	1	2		18	17	1		1	
	デッシャー等 での小分け品	13	4	4						9	9				
その他	ソフトクリーム タイプ	4	1	1		( )				3	3				
	ハードアイス タイプ	0				( )									
	デッシャー等 での小分け品	0													

注1 スクリーニング検査(保健所検査室等で実施する検査)で成分規格に適合しなかったものは「不良」として計上している。

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲



第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-24 食品別収去検査結果〔遺伝子組換え食品の再掲〕

食品名 項目	総 検 体 数	定性検査				定量検査					収去結果 不良軒数
		検 体 数	検査結果			検 体 数	検査結果				
			検 出 せ ず	検 出	(再掲) 法 違 反		検 出 せ ず	5% 以下 の 検 出	5% を 超 え る 検 出	(再掲) 法 違 反	
合 計	141	105	97	8	( 0 )	36	24	12	0	( 0 )	0
大 豆	32	5	5		( )	27	22	5		( )	
大豆加工品 (豆腐)	13	10	9	1	( )	3		3		( )	
大豆加工品 (その他)	36	30	23	7	( )	6	2	4		( )	
とうもろこし					( )					( )	
とうもろこし加工品 (スナック菓子)	33	33	33		( )					( )	
とうもろこし加工品 (コーンスターチ)	2	2	2		( )					( )	
とうもろこし加工品 (その他)	25	25	25		( )					( )	
ばれいしょ加工品 (スナック菓子)					( )					( )	
ばれいしょ加工品 (冷凍食品)					( )					( )	
パパイヤ					( )					( )	
パパイヤ加工品					( )					( )	

表3-1-25 収去検査等により判明した法違反

違反事項	食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体		
細菌検査	第6条第3号	チーズ	ナチュラルチーズ【輸】	病原微生物汚染	リステリア・モノサイトゲネス検出	1	
	第11条第2項	アイスクリーム類	乳類	牛乳	規格違反	大腸菌群陽性	1
			アイスミルク(ソフトタイプ)	アイスミルク(ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	2
			アイスミルク(ソフトタイプ)	アイスミルク(ソフトタイプ)		細菌数120,000/g及び63,000/g検出	2
			アイスクリーム(ソフトタイプ)	アイスクリーム(ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	1
			ラクトアイス(ソフトタイプ)	ラクトアイス(ソフトタイプ)		大腸菌群陽性、細菌数91,000/g検出	1
		氷菓	氷菓	大腸菌群陽性(2検体)、細菌数610,000/g検出(1検体)		2	
		生食用鮮魚介類	青柳小柱 あおやぎ	腸炎ビブリオ最確数100/g以下に適合せず		2	
		魚肉ねり製品	イカチュウ	腸炎ビブリオ最確数100/g以下に適合せず		2	
	ゆでだこ	ゆでだこ	大腸菌群陽性	1			
			腸炎ビブリオ検出	1			
小 計					16		
化学検査	第11条第2項	めん類	はるさめ【輸】	規格違反	過酸化ベンゾイルを検出	31	
		食肉	冷凍鶏肉【輸】		合成抗菌剤(クロピドール)を1.4μg/g検出	2	
		乾燥果実	ドライココナッツ【輸】		二酸化硫黄2.0g/kg検出(基準2.0g/kg未満)	1	
		チーズ	プロセスチーズ【輸】		乳固形分38.7%(基準40.0%以上)	1	
		食肉	豚肉		合成抗菌剤(エンロフロキサシン)0.31g/kg検出	1	
		つけもの	しょうゆ漬		ソルビン酸1.2g/kg検出(基準1.0g/kg以下)	1	
		魚肉ねり製品	本ちくわ		ソルビン酸4.6g/kg検出(基準2.0g/kg以下)	1	
		皮類	餃子の皮		プロピレングリコール1.4%検出(基準1.2%以下)	1	
	第18条第2項	器具・容器	ストックバック【輸】	材質試験で鉛を780ppm検出(基準値100ppm以下)	1		
	第19条第2項	調味料	クツ醤油【輸】	添加物表示なし	表示のないパラオキシ安息香酸0.08g/kgを検出	1	
			ジン醤油【輸】		表示のないパラオキシ安息香酸0.09g/kgを検出	1	
			ケチャップ アシン【輸】		表示のない安息香酸0.47g/kgを検出	1	
			金欄醤油膏【輸】		表示のないアセスルファミウム0.35g/kgを検出	1	
			フィッシュソース【輸】		表示のないサッカリンナトリウム0.03g/kgを検出	1	
		加熱食肉製品	ターキー・パストラミ【輸】		表示のない亜硝酸根0.003g/kgを検出	1	
			ターキー・ブイ・シェーブ【輸】		表示のない亜硝酸根0.005g/kgを検出	1	
			フランクフルト【輸】		表示のないエリソルビン酸0.03g/kgを検出	1	
			ソーセージ【輸】		表示のないエリソルビン酸0.20g/kgを検出	1	
		缶詰	腸詰【輸】		用途名表示のない亜硝酸根0.0023g/kgを検出	1	
			フクロタケ水煮【輸】		表示のない二酸化硫黄0.029g/kgを検出	1	
		めん類	マッシュルーム【輸】		表示のないエリソルビン酸0.13g/kgを検出	1	
			はるさめ【輸】		表示のない二酸化硫黄0.012g/kgを検出	1	
		生菓子	くずきりもち		表示のない着色料(青1、黄4、黄5)を検出	1	
			水万頭		表示のない着色料(赤3、赤102、赤106)を検出	2	
		菓子	アマランスプレーンビスコット		表示のない小麦たんぱく質20μg/gを検出	1	
		魚介類加工品	ほぐし明太子		表示のない着色料(黄4、赤106)を検出	1	
		そうざい	冬瓜寄せ		表示のない着色料(黄4、青1)を検出	1	
	つけもの	たくあん漬	表示のないアセスルファミウム0.36g/kgを検出	1			
	小 計					60	
	違反検体総数					76	

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-26 食品別表示検査結果

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)																違反が判明した品目数	収去検査の結果表示	品目数(再掲)	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)			
						名称			期限表示			製造者住所氏名			食品添加物			使用・保存の方法			その他								
						無表示	記載漏れ	誤記等記載不十分	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	遺伝子組換え						保健機能食品	アレルギー物質	その他
合計		373,826	1,545	0.41	1,522	382	65	95	2	304	94	12	97	270	14	108	95	2	20	11	3	0	0	195	70	23	27,589	139,794	
マ	ー	ガ	リ	ン																									
酒	精	飲	料																										
清	涼	飲	料	水																									
食	肉	製	品																										
魚	肉	ハム	・	魚	肉	ソー	セージ	類																					
シ	ア	ン	化	合	物	を	含	有	す	る	豆	類																	
食	冷	凍	切	身	・	む	き	身	に	し	た	鮮	魚																
			介	類	(	生	か	き	を	除	く)																		
			上	記	以	外	の	冷	凍	食	品																		
放	射	線	照	射	食	品																							
容	器	包	装	詰	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品																	
鶏	卵	鶏	の	殻	付	き	卵																						
		鶏	の	液	卵																								
食	生	か	き	食	肉	練	り	製	品																				
即	席	め	ん	類																									
めん	類	(	皮	類	を	含	む)																						
弁	当	・	調	理	パ	ン																							
そ	う	ざ	い	生	菓	子	類																						
生	食	用	鮮	魚	介	類																							
ゆ	で	が	に	ゆ	で	だ	こ																						
そ	の	他	の	加	工	食	品																						
か	ん	き	つ	類	・	パ	ナ																						
添	加	物	乳	・	乳	製	品																						
乳	・	乳	製	品																									
乳	・	乳	製	品	を	主	原	料	と	す	る	食	品																
ば	ら	売	り	か	ん	き	つ	類	・	パ	ナ																		
大	豆	(	枝	豆	及	び	大	豆	も	や	し	を	含	む)															
と	う	も	ろ	こ	し																								
ば	れ	い	し	よ																									
菜				種																									
綿				実																									

表3-1-27 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果

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	22,134	8	43	13,486	5,428	3,169	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	2,131			970	1,131	30	
大豆加工品	9,646	2	11	6,115	1,392	2,126	
とうもろこし	1,006			352	634	20	
とうもろこし加工品	4,003		8	2,923	562	510	
ばれいしょ	1,235			221	1,009	5	
ばれいしょ加工品	4,087	6	24	2,901	678	478	
菜種	13			3	10		
綿実	13			1	12		

表3-1-28 遺伝子組換え食品に係る立入検査結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品 取扱い軒数	現場で発見した 表示違反品目数	行政措置実施軒数
合計		3,041	4,258	0	0	0
製造業及び加工業	豆腐製造業	953	1,287			
	納豆製造業	4	7			
	みそ製造業	1	1			
	菓子製造業	1,851	2,539			
	その他	232	424			

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-29 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	特定原材料を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反※	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件数)			推奨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		10,979	15,673	9,599	171	64	1	67	1	4,048
製造業及び加工業	菓子製造業	2,597	3,342	2,300	59	20		20	1	878
	そうざい製造業	367	579	337	3	1		1		139
	めん類製造業	258	383	250						58
	そ の 他	794	1,215	608	4	3	1	2		281
飲食店営業	そうざい店	2,446	3,226	2,116	35	8		9		876
	弁 当 屋	2,775	3,937	2,489	67	29		31		932
	そ の 他	1,742	2,991	1,499	3	3		4		884

注 ※：特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表3-1-30 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項 目	総検査品目数	総表示違反品目数	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	
						無表示	名称	原産地	その他		
合 計		49,018	452	0.9	452	81	42	337	13	0	
一般監視	生鮮品	水 産 物	13,184	79	0.6	79	14	11	59	1	
		畜 産 物	11,942	94	0.8	94	19	5	69	7	
		農産物(カット野菜・フルーツを除く)	13,575	216	1.6	216	30	23	169	3	
	原産地、表示の必要な加工食品		5,176	37	0.7	37	15	2	18	2	
	カット野菜・フルーツ		2,259	18	0.8	18	3		15		
重点監視	水 産 物	2,882	8	0.3	8		1	7			

表3-1-31 JAS法等に基づく表示立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳(件数)	
					口頭注意	その他
合 計		9,183	257,698	157	277	0
スーパー・ デパート	スーパー・デパート	762	1,192			
	食肉販売業	685	1,092	5	5	
	魚介類販売業	684	1,043	16	17	
	食料品等販売業	754	1,178	5	5	
	その他	617	822	21	29	
上記以外 の販売業	食肉販売業	803	1,321	18	52	
	魚介類販売業	1,848	240,044	34	60	
	食料品等販売業	1,459	5,962	4	17	
	その他	1,847	4,530	32	70	
食肉処理業		112	319			
その他		374	1,387	22	22	

表3-1-32 鶏卵表示一斉監視指導

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	表示違反件数	適切な期限表示の根拠		原料卵の管理記録		行政措置 実施軒数	行政措置の内訳(件数)		
					有	無	有	無		始末書等	口頭注意	その他
合 計		94	197	2	92	2	79	15	16	0	16	0
卵選別包装業		77	168	1	76	1	64	13	13		13	
液卵製造業		17	29	1	16	1	15	2	3		3	

表3-1-33 食肉（生食用を含む）・ひき肉等の一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の 取扱軒数	取扱い種類(軒数)					テンダライズ処理・ タンブリング処理・ 結着処理食肉取扱軒数	取扱食肉の種類 (軒数)				ひき肉・ひき肉製品 取扱軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)		
					牛レバー	牛タタキ ・牛刺し	馬刺し	鶏肉	その他		テンダライズ 処理のみ	タンブリング 処理のみ	両方の処理が されたもの	結着肉			始末書等	口頭注意	その他
合計		11,798	16,240	843	287	290	230	172	251	407	88	27	10	317	2,974	459	3	465	1
飲食店営業	焼肉店	901	1,165	364	214	168	34	8	219	13	2	5	3		27	226	3	232	
	居酒屋	2,611	2,896	282	55	42	100	138	15	16	1	3	4	8	307	170		170	1
	ファミリーレストラン	209	261							18		2		17	55				
	その他	4,336	5,886	45	7	5	18	22	6	8	2			7	482	16		16	
販売業 食肉	スーパー・デパート	1,365	2,092	94	1	47	49		10	262	46	14	3	228	984	24		24	
	一般店舗	1,850	2,941	50	5	25	26	2		83	35	3		52	1,063	18		18	
食肉処理業		296	549	7	5	3	3	1	1	7	2			5	26	4		4	
その他		230	450	1				1							30	1		1	

表3-1-34 異物混入防止対策一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件数)			指導を要した内容			
					始末書等	口頭注意	その他	昆虫等	動物性異物(毛髪等)	鉱物性異物(金属等)	その他
合計		29,543	73,927	314	21	285	24	123	90	34	91
飲食店営業		14,843	19,702	189	10	175	14	84	45	19	51
販売業		10,551	48,283	53	1	51	1	17	24	5	16
菓子製造業		2,579	3,440	45	8	37	5	15	17	6	11
食肉製品製造業		66	90								
そうざい製造業		300	517	8	1	4	3	1		1	7
魚ねり製品製造業		77	157	3		3		2			
その他		1,127	1,738	16	1	15	1	4	4	3	6

表3-1-35 異物混入防止対策一斉監視指導結果(金属探知機に関する調査結果)

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置実施軒数			指導実施軒数*	指導を要した内容			
				金属探知機使用	その他	無		適切な作動確認		作動確認の記録	
								有	無	有	無
合計		2,445	3,731	259	381	1,847	70	253	6	199	60
菓子製造業		1,263	1,968	72	171	1,031	25	70	2	48	24
食肉製品製造業		38	60	16	5	17	2	16		14	2
そうざい製造業		209	336	56	15	142	14	56		45	11
魚ねり製品製造業		49	67	8	2	39	6	8		5	3
その他		886	1,300	107	188	618	23	103	4	87	20

注 ※：金属探知機の精度調査(外部調査)を定期的に行なうように、非金属異物の混入防止のため目視検査を徹底するように等の指導も含む。

表3-1-36 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

業種	項目	違反件数	違反内容				措置	
			無許可又は鑑札交付なし	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	許可済標識記載の掲示なし	衛生管理運営基準、衛生基準違反	改善勧告書等を徴した件数	衛生注意指導票交付数
合計		220	110	25	14	16	9	46
移動販売車		66	17	11	7	8	8	15
行商		154	93	14	7	8	1	31



第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-37 講習会

対象者		項目	回数			参加人数		
		種類	回数	異物混入 対策再掲	鶏卵表示 再掲	参加人数	異物混入 対策再掲	鶏卵表示 再掲
合計			1,175	324	167	54,152	13,089	6,287
食品関係者 ※1	営業許可新規・更新		157	48	17	3,786	983	357
	業態別		652	191	98	32,800	7,819	4,078
	食品衛生責任者		98	38	10	8,888	3,050	919
	その他 ※2		105	11	9	4,248	568	375
消費者			125	25	26	2,920	443	488
その他			38	11	7	1,510	226	70

注1 ※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

2 ※2：食品関係者の「その他」には教職員、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。

表3-1-38 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					
		小計	スタン プ法	コリ テップ	その他	小計	残留 塩素	AV・ POV	蛍光 物質	放射能	その他
19,033	103,891	102,446	98,487	1,264	2,695	1,445	1,006	15	3		421

表3-1-39 その他保健所の企画による事業

		回数	実施軒数	参加人数	主な事業内容
合計		256	7,881	9,203	
一 斉 監 視	縁日祭礼	46	4,606		花火大会・夏祭り等
	夜間・早朝	35	1,807		市場の早朝監視・夜間一斉監視 (他行政機関との合同実施等)
	保健所の企画によるもの	132	1,468		業態別・地域別監視等(ピアガーデン・山間地等)
普 及 啓 蒙 事 業	街頭相談	14		5,280	
	その他	29		3,923	食品衛生セミナー・食品工場探検・小学生向け衛生教育等

表3-1-40 中国産はるさめに関する立入調査結果

業 態	項 目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	収去検体数	実施行政措置軒数	行政措置の内訳 (件数)					
							行政処分			行政処分以外		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
合 計		1,601	2,996	58	91	49	0	6	5	1	3	39
スーパー・デパート		570	791	2	2	1						1
上記以外の小売店		668	994	8	9	4			1			3
輸 入 業		76	136	11	19	14		6	4		1	6
倉 庫 業		4	6	1	5	1						1
市場内卸売り (荷受及び仲卸)		202	878	16	20	6						6
上記以外の卸売り		55	148	13	29	20				1	1	20
そ の 他		26	43	7	7	3					1	2

表3-1-41 コンフリー及びこれを含む食品の取扱いに関する立入調査結果

業 態	項 目	立入軒数	立入延軒数	実施行政措置軒数	行政措置の内訳 (件数)		
					販売自粛指導	自主回収指導	その他
合 計		2,392	5,214	5	4	3	2
販 売 業	スーパー・デパート	659	835				
	ドラッグストア	212	246	2	2	2	
	コンビニエンスストア	422	472				
	上記以外の食料品等販売業	716	2,839	1	1		
	そ の 他	296	697	1	1	1	1
製 造 業	粉 末 食 品 製 造 業	40	57				
	そ の 他	39	50				
そ の 他		8	18	1			1

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太枠は成分規格を示す。

対象食品	成 績						
	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	その他食中毒起因菌
すし種・刺身	100万/g を超えるもの	3000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	最確数100個/g を超えるもの	
加熱済そうざい類 弁当類	10万/g を超えるもの	1000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		0157 陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		0157 陽性
調理パン	100万/g を超えるもの	1000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		0157 陽性
洋生菓子	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		0157 陽性
和生菓子	50万/g を超えるもの	1000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		0157 陽性
ゆでめん類	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
豆腐	50万/g を超えるもの	300/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性		
アイスクリーム類	成分規格 参照	陽性	陽性	陽性	陽性		
牛乳・加工乳※1	5万/ml を超えるもの	陽性	陽性	陽性	陽性		
未殺菌液卵	100万/g を超えるもの	100/g を超えるもの			陽性		
殺菌液卵	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの			陽性		
生食用食肉 (たたき等)			陽性		陽性		カンピロバクター 0157 陽性
ハンバーグ用パテ ・ひき肉・テンドライズ 及びタンブリング処理された食肉等	0157等食中毒起因菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

※1：牛乳・加工乳の成分規格（化学）は次のとおり

- ①牛乳：無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度
- ②加工乳：無脂乳固形分、酸度

表3-1-42 調理パン・弁当類、すし弁当の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					0157 (-)	
			不良数	不良率 (%)	<	≦	≦	≦	≦	≦	≦	(-)	<	≦	≦	≦		
					10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>		
合計		42	4	9.5	5	10	5	15	3	3	1	17	11	6	4	3	1	37
調理パン	サンドイッチ	12	3	25.0		3	2	4	1	1	<i>I</i>	4	2	2	1	2	<i>I</i>	10
	その他	6	0		2	1	2			1		3	1	1	1			6
弁当類	おにぎり	6	0		2	2		2				4	2					5
	その他	9	1	11.1	1	2	1	3	1	<i>I</i>		4	1	2	1	<i>I</i>		8
すし弁当	いなり寿し	4	0					4				3		1				3
	巻き寿し	5	0			2		2	1			2	2	1				5

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。

表3-1-43 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)					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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>		
合計		52	4	7.7	10	8	8	12	11	3	22	12	12	2	2	2	44
そうざい 加熱済み	煮物	10	1	10.0	7	1	1		1		9				<i>I</i>		6
	焼き物・炒め物	6			1	1	3	1			4	1	1				4
	揚げ物	7	1	14.3	1	4		1	1		5	1			<i>I</i>		6
	玉子加工品	1				1					1						1
そうざい 未加熱	サラダ	24	2	8.3		1	3	9	8	3	1	10	9	2		2	23
	和え物	4			1		1	1	1		2		2				4

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。

表3-1-44 生菓子の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				0157 (-)
			不良数	不良率 (%)	<	≦	≦	≦	≦	≦	(-)	<	≦	≦		
					10	10 <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		37	4	10.8	12	6	8	4	4	2	1	22	9	4	2	32
洋生菓子	シュークリーム	7	3	42.9		1	3	1	1	<i>I</i>		1	3	1	2	7
	その他	21	1	4.8	10	2	3	1	3	<i>I</i>	1 <sup>※1</sup>	14	5	2		17
和生菓子		9	0		2	3	2	2				7	1	1		8

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：原材料にチーズを使用しているため、不良としなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-45 めん類・皮類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>
合計		24	1	4.2	6	7	6	0	3	2	18	4	2
うどん	生めん	1					1					1	
	ゆでめん	11			3	3	4		1		8	2	1
ゆでそば		3			1				2		1	1	1
め中華	生めん	2					1			1	2		
	蒸しめん	6	1	16.7	2	3				1	6		
冷や麦 (乾麺)		1				1					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。

表3-1-46 豆腐の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)			
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>
豆腐		43	1	2.3	5	5	9	19	5	22	18	2	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。

表3-1-47 生食用食肉・ひき肉等の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		大腸菌	
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+)
合計		45	0	0.0	45	3
生食用	牛肉	タタキ	1		1	
	馬肉	刺身	1		1	
加熱用	牛肉	ひき肉	14		14	
		サイコロステーキ	7		7	
		正肉	2		2	
	牛豚合ひき肉		8		8	1
	ハンバーグパテ		10		10	2
ローストビーフ		2			2	

注 サルモネラ、カンピロバクター、O157検出した検体はなかった。

表3-1-48 アイスクリーム類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群	
			法違反数	法違反率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	(-)	(+)
合計		44	3	6.8	22	10	6	3	2	1	41	3
アイスクリーム	ソフト	6			5		1				6	
	ハード	5	1	20.0		1	2	2			4	1
アイスマルク	ソフト	16			9	5	1		1		16	
	ハード	3			1	1		1			3	
ラクトアイス	ソフト	8			6		1		1		8	
	ハード	3			1	2					3	
氷菓		3	2	66.7		1	1			1	1	2

注1 太枠内斜体字は法違反検体に該当する。

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。

表3-1-49 すし種・刺身の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)			腸炎ビブリオ 最確数 (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>	<3	≤100
合計		60	0	0.0	0	4	11	23	14	8	15	31	12	2	58	2
まぐろ		23					5	10	5	3	2	12	8	1	23	
いか		3				1		1	1		1	1	1		3	
かんぱち		2					1		1		1	1			2	
貝類		8				2	2	3	1		5	3			6	2
えび		3				1				2	2	1			3	
かつお		2							1	1	1		1		2	
さけ		6						3	2	1		5	1		6	
たこ		6					1	4	1		2	4			6	
玉子加工品		1					1				1				1	
その他		6					1	2	2	1		4	1	1	6	

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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-50 地域流通食品の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)			成分規格	
		法違反数	法違反率 (%)	<	≦	≦	≦	≦	≦	(-)	<	≦	≦	(適合)
				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	10	0	0.0	3	0	0	1	1	4	5	2	1	1	1
漬物(塩漬)	2								2		1	1		
魚肉練製品	1			1						1				
清涼飲料水	1													1※1
調味料	1							1		1				
農産物加工品	1			1						1				
その他	4			1			1		2	2	1		1	

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

2 ※1：清涼飲料水の成分規格(1)、(2)、(3)について検査した。

表3-1-51 サラダ・そうざい類、調理パン・弁当類の化学検査結果

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 (BHA/BHT)		その他
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸 メチル		その他				サッカリン・サ イクラミン酸・ ズルチン		アセスルファミ カリウム				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		44	0	0.0	43	2	2	0	43	1	22	1	25	0	6	0	12	0	4	0	3
そうざい	加熱済	20			20	1			20	1 <sup>*1</sup>	9	1	8		1		7		4		
	未加熱	18			18		1		18		8		12		5		5				1 <sup>*2</sup>
調理パン		2			1	1			1		2		1								
弁当		4			4		1		4		3		4								
食用油		2																			2 <sup>*3</sup>

注1 ※1：そうざいから安息香酸0.03g/kgを検出した（原料のしょう油由来）。

2 ※2：サラダからエタノール0.2%(v/w)を検出した。

3 ※3：食用油2検体の酸価及び過酸化値について検査を実施した。



表3-1-52 菓子類の化学検査結果

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 検体数
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	サッカリン・サイクラミン酸・ズルチン		アセスルファムカリウム		アスパルテーム		グリチルリチン酸		検体数	検出数	BHA/BHT		エリソルビン酸		
				検体数	検出数	検体数	検出数			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数			検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	64	0	0.0	53	2	53	0	48	19	42	0	14	0	7	0	1	0	18	1	2	0	1	0	1
菓子	和生菓子	20			17		17		17	6	11		3		3			5						
	洋生菓子	15			15		15		8	1	12		4		1			2						
	その他	7			6		6		7	4	6		1		1			3		1				
果実加工品	11			6		6		4	2	5		1		1		1		5	1	1				
製菓材料	9			9	2	9		10	4	8		5		1				3				1		1※1
添加物製剤	2							2	2															

注 ※1：ジャムについてエタノールの検査を実施した。

表3-1-53 めん類の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		プロピレングリコール		水分含量	過酸化水素		過酸化ベンゾイル	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	検体数	検出数	検体数	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数									
合計	27	0	0.0	4	0	4	0	14	0	24	3	24	7	0	2	3
生めん	18			3		3		9		18	3	18	4			1※1
蒸しめん	4			1		1		4		4		4				
ゆでめん	2							1		1		1	2			
はるさめ	2												1		2	2※1
皮	1									1		1				

注 ※1：漂白剤について検査を実施した。

表3-1-54 地域流通食品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤				その他 検体数
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		安息香酸メチル		その他				サッカリン・サイクラミン酸・ズルチン		アセスルファムカリウム		その他				BHA/BHT		エリソルビン酸		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	43	0	0.0	39	4	7	0	36	4	32	7	35	2	11	0	3	0	10	0	2	0	1	0	2
つけもの	塩漬	8		7		1		7		7	2	7		1										
	酢漬	5		5	1			5		1	1	4		1			4							
	醤油漬	5		5	2	2		5		4	1	5	1*1	1		1	1							
	たくあん漬	6		6	4			4		5	2	6	2*1	2		1	4			1				
清涼飲料水	2			1				1		1		1												1*2
調味料	13			12		4		12		11		10		5		1	1			1				
魚介類加工品	2			2				2		2	1	2		1										
その他	2			1						1												1		1*3

注1 ※1：サッカリンを0.36g/kg-0.84g/kgを検出した。  
 2 ※2：清涼飲料水の成分規格について検査を実施した。  
 3 ※3：乾燥食肉から亜硝酸根0.006g/kgを検出した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-55 大豆の遺伝子組換え体検査結果

項目		検体数	判定		検出量		
			法違反数	法違反率(%)	検出せず	5%以下	5%以上
品名							
合計		27	0	0.0	22	5	0
大豆	国産	13			13		
	輸入	アメリカ	10		5	5	
		カナダ	4		4		

表3-1-56 食鳥肉(食鳥処理業)の収去検査結果(細菌検査)

項目	検体数	細菌数(1g当たり)				大腸菌群(1g当たり)			黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウエルシュ菌		カンピロバクター	
		<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>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
		区分														
合計	15	4	3	7	1	3	6	6	13	2	7	8 <sup>*1</sup>	11	4	9	6 <sup>*2</sup>
Aランク	3	2		1		1	2		3		2	1	3		1	2
Bランク	5	1	2	2		2		3	4	1	3	2	3	2	4	1
Cランク	7	1	1	4	1		4	3	6	1	2	5	5	2	4	3

注1 ※1:サルモネラO7群7検体、O4群1検体を検出した。  
 2 ※2:カンピロバクター・ジェジュニ5検体、カンピロバクター・コリー1検体を検出した。  
 3 リステリア、O157は検出されなかった。

表3-1-57 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目	抗菌性物質				内寄生虫用剤 <sup>*3</sup>	
	分別推定法 <sup>*1</sup>		合成抗菌剤 <sup>*2</sup>			
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	15	0	15	0	15	0
Aランク	3		3		3	
Bランク	5		5		5	
Cランク	7		7		7	

注1 ※1:マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤(分別推定法による)を検査した。  
 2 ※2:チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。  
 3 ※3:フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、レバミゾールを検査した。