## 第４　平成18年度食品衛生監視事業（９月分から11月分まで）の実施結果について

### １　概要（表3-1-48及び表3-1-49）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等合計5,109軒（延べ7,907軒）に立ち入り、食品等の製造及び取扱い等について監視指導を実施した。また、食品営業施設等154軒から384検体の食品等を収去し、検査を実施したところ20検体の不良を発見した（不良率5.2%）。このうち1検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた（違反率0.3%）。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設183軒に対しては、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

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

この他、食品衛生講習会の実施、各保健所独自の計画による一斉監視等を実施し、消費者及び食品関係営業者の食品衛生知識の向上や営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

### ２　実施結果

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

ア　監視指導結果（表3-1-63）

大規模な患者発生につながりやすい老人福祉施設、保育所等の社会福祉施設等に対し、本年度当初より1,047軒（延べ2,129軒）に立ち入り、食品の取扱いや衛生状態について重点的に監視指導を実施した。さらに、監視対象施設の協力を得た上で、調理従事者の検便及びノロウイルスの汚染源や伝播経路を明らかにするため、調理場、トイレ等を中心に、ふきとり検査等を実施した。このうち、食品の取扱いや施設等の衛生管理が不良であった2軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ　検便検査、ふき取り検査結果（表3-1-63）

老人福祉施設等77軒から、調理従事者178人の検便及びふきとり検査635検体等について検査を実施した。その結果、保育施設において調理従事者の検便１検体からノロウイルスを検出したほか、高齢者福祉施設の汚物処理用シンクのふきとり１検体からもノロウイルスを検出した。

調理従事者の検便からノロウイルスを検出した施設に対しては、再度すべての調理従事者に対し検便を実施し、新たなウイルス保有者の探索を行った。また、ウイルス陽性者に対しては陰性になるまで検便を継続した。

合わせて、今回ウイルスを検出した施設については施設設備の消毒を徹底したほか、調理従事者や利用者等の健康状態の確認を毎日実施するなど、関係部局と連携しながら集中的に監視指導を行い、食中毒や集団感染の発生を防止した。

ウ　講習会実施結果

ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図るため、講習会を75回実施し、給食調理従事者、栄養士等延べ3,381人に対し、ノロウイルスの特徴や代表的な感染経路、感染予防のポイント、さらに二次感染予防に必要な手洗いや、排泄物･おう吐物の処理方法等について具体的に解説した。

(2)　アレルギー物質を含む食品の収去検査

ア　監視指導結果（表3-1-48）

平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が相次いでいる。また、一般の自主回収事例においても、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が後を絶たない。そこで、スーパー・デパート等の食料品等販売業及び食品製造業等1,754軒（延べ3,121軒）に立ち入り、表示検査等を行い、25軒に対し、口頭注意等を行った。

イ　収去検査結果（表3-1-48、表3-1-49、表3-1-50及び表3-1-51）

スーパー・デパート等31軒から、特定原材料（小麦又はそば）を含む可能性があるが、これらを使用した旨の表示やこれらに対する注意喚起表示がないめん類等57検体について収去検査を実施した。その結果、和菓子1検体から表示にないアレルギー物質「小麦」が検出され、製造記録等の調査の結果、小麦の使用が確認され、法違反となった。

(3)　食品の販売業の一斉監視指導

ア　監視指導結果（表3-1-48）

食料品等を販売するスーパー・デパート、コンビニエンスストア等1,559軒（延べ2,258軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準や、表示基準等が遵守されているか監視を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱いが不良であった38軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ　収去検査結果（表3-1-48、表3-1-49、表3-1-52及び表3-1-53）

スーパー・デパート等22軒から清涼飲料水、野菜等93検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、大腸菌の検出された生食用カット野菜4検体が不良となった。

(4)　保健機能食品（栄養機能食品）の一斉監視指導

ア　監視指導結果（表3-1-48）

平成13年に創設された保健機能食品制度は、国民それぞれの食生活の状況に応じた食品の選択ができるよう、適切な情報提供を確保するため制度化されたものであるが、表示内容の充実と表示の適正化を図るため、平成17年に制度の見直しが行われた。このため、栄養機能食品の品質確保及び表示事項の適正化を図り、都民に適正な栄養情報の提供を行うため、ドラッグストアー、スーパー等431軒（延べ773軒）に立ち入り、保健機能食品（栄養機能食品）について、食品の取扱い及び適正な表示の確認等の監視指導を行った。

イ　収去検査結果（表3-1-48、表3-1-49及び表3-1-54）

ドラッグストアー等12軒から、保健機能食品（栄養機能食品）24検体を収去し、化学検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(5)　食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア　監視指導結果（表3-1-48）

平成18年3月29日付17福保健食第4422号『平成18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128軒（延べ290軒）について監視指導を実施した。このうち10軒について収去検査を実施し、検査の結果食中毒菌が検出された施設に対し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

イ　収去検査結果

（ア）　細菌検査結果（表3-1-49及び表3-1-55）

食鳥肉14検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、ウェルシュ菌を7検体、サルモネラを3検体から検出した。

（イ）　抗菌性物質等検査結果（表3-1-49及び表3-1-56）

食鳥肉14検体を収去し、抗菌性物質、内寄生虫用剤及び殺虫剤の検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(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3-1-48）

学校給食用パン、めん類及び米飯の衛生を確保するため、これらの食品を製造する15軒（延べ24軒）に立ち入り、監視指導を行うとともに、食品衛生監視表による採点を行った。この結果、採点結果が80点未満であった施設はなかった。

なお、本衛生検査の実施結果については教育庁あて報告した。

(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3-1-48）

平成18年度4-5月監視事業及び夏期一斉監視事業における一斉収去検査並びに拭き取り検査の結果、細菌検査結果が「収去検査成績に基づく措置基準」を超え「特に不良と認めるもの」であった施設、又は苦情等に関連した施設等61軒（延べ104軒）に再度立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち収去検査結果や食品の取扱いが不良であった6軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行うとともに、改善を厳重に指導した。

イ　収去検査結果(表3-1-48、表3-1-49及び表3-1-57)

飲食店営業、菓子製造業等25軒から、そうざい類、生菓子等60検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、未加熱そうざい1検体、加熱調理済みそうざい2検体及び米飯加工品1検体の合計4検体が「収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった。

(8)　表示の検査指導

ア　食品別表示検査結果(表3-1-58)

食品等42,680品目の表示検査を実施し、収去検査の結果判明した表示違反1件（表示にないアレルギー物質「小麦」を検出した和菓子）を含め412件の表示違反を発見し

た（違反率1.0%）。このうち、違反率の高い食品は「上記以外の農産物」（5.7%）、「食肉」（3.2%）、「ばれいしょ」（2.4%）の順であった。また、項目別違反件数は「ＪＡＳ法等他法令」が275件と最も多く、次いで「製造者住所氏名」43件、「無表示」42件の順であった。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後、販売するよう指導した。併せて、アレルギー物質を含む食品について16,290品目、保健機能食品について3,904品目の表示検査を実施した。

イ　遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（表3-1-58、表3-1-59及び表3-1-61）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）3,330品目について、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施した。その結果、法に違反している食品はなかった。

さらに、豆腐製造業、菓子製造業等614軒（延べ1,053軒）に立ち入り、遺伝子組換え食品に係る表示検査を行った。その結果、菓子製造業4軒で遺伝子組換え食品の取扱いを確認したが、全ての施設で適正な表示がなされていた。

ウ　アレルギー物質を含む食品に係る立入り検査結果（表3-1-60）

アレルギー物質を含む食品に関係した違反や回収が多発していることから、菓子製造業等の製造業・加工業施設、飲食店営業（弁当）等1,707軒（延べ3,172軒）に立ち入り、特定原材料を含む食品を取り扱う1,483軒に対し重点的に監視指導を行った。また、このうち968軒に対し推奨20品目に関する表示指導を行った。その結果、特定原材料を含む旨の表示のない食品の取扱い等のあった10軒に対し、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

エ　ＪＡＳ法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-62）

スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業などに立ち入り、10,100品目の食品についてＪＡＳ法等に基づく表示検査を実施した。その結果、310品目の表示違反を発見した（違反率3.1%）。表示内容別の件数では、「原産地」が279件と最も多く、次いで「無表示」22件、「その他」7件の順であった。食品別の違反率では、「農産物」（4.7%）、「水産物」（2.8%）、「原産地表示の必要な加工食品」（2.1%）の順であった。当該食品の販売者に対して、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

(9)　食品関係保健所計画事業

ア　監視指導結果（表3-1-48）

53軒（延べ76軒）に立ち入り、保健所ごとに地域ニーズを踏まえ計画した事業を実施した。

イ　収去検査結果（表3-1-48及び表3-1-49）

49軒から食品等90検体を収去し、検査を実施した。その結果、5検体が不良であった。

(10)　その他

ア　食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-64）

食品衛生に関する最新情報の提供と衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進を目的に、食品営業者、消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会を106回開催し、延べ4,634人の参加者を得た。

イ　保健所が独自に実施した一斉監視等（表3-1-64）

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設に対する監視指導、縁日・祭礼等の監視指導等を50回実施し、延べ2,965軒に対して、食品の衛生的取扱いや適正表示について監視指導を行った。

**表 3-1-48**　業種別立入検査状況

| 事業名 | 業態 | 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 営業停止 | 販売禁止 | その他 | その他の措置 始末書等 | 口頭注意 | その他 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 5,109 | 7,907 | 154 | 183 | 0 | 0 | 0 | 4 | 212 | 3 |
| アレルギー物質を含む食品の収去検査 | めん類製造業 | 48 | 76 | 5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| | スーパー・デパート | 244 | 407 | 24 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| | コンビニエンスストアー | 155 | 204 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 食料品等販売業（上記以外） | 251 | 421 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | その他 | 1,056 | 2,013 | 2 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22 | 0 |
| 食品の販売業の一斉監視指導 | スーパー・デパート | 316 | 520 | 18 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 2 |
| | コンビニエンスストアー | 169 | 230 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 食料品等販売業（上記以外） | 358 | 598 | 2 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| | その他 | 716 | 970 | 2 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 保健機能食品（栄養機能食品）の一斉監視指導 | ドラッグストアー | 57 | 86 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | スーパー・デパート | 162 | 307 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | コンビニエンスストアー | 71 | 115 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 食料品等販売業（上記以外） | 134 | 242 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | その他 | 7 | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導 | | 128 | 290 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | 菓子製造業（ﾊﾟﾝ製造業） | 7 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | めん類製造業 | 8 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 米飯加工委託工場 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | 製造業（菓子製造業･ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造業･豆腐製造業･ｿｰｽ類製造業･みそ製造業等） | 18 | 42 | 5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| | 販売業（魚介類販売業･食料品等販売業） | 7 | 10 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 飲食店営業（一般･弁当･仕出し･そう菜･すし･給食） | 30 | 42 | 15 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 |
| | その他（届出集団給食） | 6 | 10 | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 食品関係保健所計画事業 | | 53 | 76 | 49 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 保健所で独自に計画した監視等 | | 1,108 | 1,201 | 5 | 114 | 0 | 0 | 0 | 0 | 115 | 0 |

**表 3-1-49**　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 | | 384 | 227 | 208 | 19 | *0* | 157 | 156 | 1 | *1* |
| アレルギー物質を含む食品の収去検査 | | 57 | 0 | 0 | 0 | *0* | 57 | 56 | 1 | *1* |
| 食品の販売業の一斉監視指導 | 清涼飲料水 | 28 | 14 | 14 | 0 | *0* | 14 | 14 | 0 | *0* |
| | 野菜 | 31 | 31 | 27 | 4 | *0* | 0 | 0 | 0 | *0* |
| | 上記以外 | 34 | 18 | 18 | 0 | *0* | 16 | 16 | 0 | *0* |
| 保健機能食品(栄養機能食品)の一斉監視指導 | | 24 | 0 | 0 | 0 | *0* | 24 | 24 | 0 | *0* |
| 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導 | | 28 | 14 | 14 | 0 | *0* | 14 | 14 | 0 | *0* |
| 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 | | 60 | 60 | 56 | 4 | *0* | 0 | 0 | 0 | *0* |
| 食品関係保健所計画事業 | | 90 | 70 | 65 | 5 | *0* | 20 | 20 | 0 | *0* |
| 上記以外の事業 | | 32 | 20 | 14 | 6 | *0* | 12 | 12 | 0 | *0* |

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

**表 3-1-50**　収去検査等により判明した法違反品

| 違反事項 | 食品分類名 | 違反内容 | 検査結果 | 違反検体 |
|---|---|---|---|---|
| 19条2項 | 和菓子 | アレルギー物質「小麦」の表示欠落 | 表示にないアレルギー物質「小麦」検出 | 1 |

【参考】収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<br>弁当類 | 10万/ｇ<br>を超えるもの | 1,000/ｇ<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | 0157<br>陽性 |
| サラダ等<br>未加熱そうざい | 100万/ｇ<br>を超えるもの | 3,000/ｇ<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | 0157<br>陽性 |
| すし種・刺身 | 100万/ｇ<br>を超えるもの | 3,000/ｇ<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | 最確数100個/gを超えるもの | － |
| 調理パン | 100万/ｇ<br>を超えるもの | 1,000/ｇ<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | 0157<br>陽性 |
| 洋生菓子 | 10万/ｇ<br>を超えるもの | 100/ｇ<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | 0157<br>陽性 |
| 和生菓子 | 50万/ｇ<br>を超えるもの | 1,000/ｇ<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | 0157<br>陽性 |
| ゆでめん類 | 10万/ｇ<br>を超えるもの | 100/g<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | － |
| 豆腐 | 50万/ｇ<br>を超えるもの | 300/g<br>を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | － |
| 未殺菌液卵 | 100万/ｇ<br>を超えるもの | 100/g<br>を超えるもの | － | － | 陽性 | － | － |
| 殺菌液卵 | 10万/g<br>を超えるもの | 100/g<br>を超えるもの | － | － | 陽性 | － | － |
| 生食用食肉<br>（タタキ等） | － | － | 陽性 | － | 陽性 | － | ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ, 0157陽性 |
| ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ用ﾊﾟﾃ・挽肉・ﾃﾝﾀﾞﾗｲｽﾞ及びﾀﾝﾌﾞﾘﾝｸﾞ処理された食肉等 | 0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行ない、衛生的な処置等について適切な指導を行なう。 | | | | | | |

☆即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。）の成分規格

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

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

次のいずれに該当しないこと。

①油脂の酸価が３を超え、かつ、過酸化物価が３０を超えるものであってはならない。

②油脂の酸価が５を超え、又は過酸化物価が５０を超えるものであってはならない。

**表 3-1-51**　アレルギー物質を含む食品の検査結果

| 品名＼項目 | | 検体数 | 判定 法違反数 | 判定 法違反率（%） | 小麦 (−) | 小麦 (+) | そば (−) | そば (+) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 57 | 1 | 1.8 | 18 | 8 | 39 | 6 |
| めん類 | うどん | 25 | | | 1 | 1 | 23 | 4 |
| | 中華めん | 6 | | | | | 6 | 1 |
| | その他 | 1 | | | | | 1 | |
| 菓子類 | | 13 | 1 | 7.7 | 11 | 5 | | |
| 調味料 | | 7 | | | 3 | | 8 | 1 |
| 弁当及びそうざい | | 3 | | | 1 | 2 | 1 | |
| その他 | | 2 | | | 2 | | | |

**表 3-1-52**　販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

| 品目＼項目 | | 検体数 | 判定 不良数 | 判定 不良率（%） | 細菌数（1g当たり） < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | ≦ $10^6$ | ≦ $10^7$ | ≦ $10^8$ | 大腸菌群（1g当たり） (−) | < 10 | 大腸菌 (−) | (+) | 成分規格 適合 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 63 | 4 | 6.3 | 23 | 4 | 3 | 7 | 7 | 5 | 13 | 1 | 15 | 3 | 45 | 4 | 14 |
| 清涼飲料水 | ミネラルウォーター | 6 | | | 6 | | | | | | | | | | | | 6 |
| | 果汁飲料 | 3 | | | 3 | | | | | | | | | | | | 3 |
| | その他 | 5 | | | 5 | | | | | | | | | | | | 5 |
| 野菜 | 芽もの | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | |
| | 葉もの | 4 | | | | | | | 1 | 2 | 1 | | | | 3 | 1 | |
| | カット野菜 | 13 | 4 | 30.8 | | | | 6 | 4 | 1 | ***2*** | | | | 11 | ***2*** | |
| | もやし | 4 | | | | | | | | 1 | 3 | | | | 3 | 1 | |
| | その他 | 4 | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | | |
| その他 | 生菓子 | 1 | | | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 | | |
| | 魚介類加工品 | 3 | | | | 2 | 1 | | | | | | 3 | | 3 | | |
| | 弁当及びそうざい | 6 | | | 2 | | 2 | 1 | 1 | | | | 3 | 3 | 6 | | |
| | その他 | 8 | | | 6 | 2 | | | | | | | 8 | | 8 | | |

注１　*太枠内斜体文字*は不良検体である。
注２　黄色ブドウ球菌、サルモネラ、0157、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

**表 3-1-53**　食品の販売業の一斉監視指導における収去検査結果

| 品目＼項目 | | 検体数 | 判定 法違反数 | 判定 法違反率(%) | 保存料 ソルビン酸 検体数 | 保存料 ソルビン酸 検出数 | 保存料 その他 検体数 | 保存料 その他 検出数 | 着色料 検体数 | 着色料 検出数 | 甘味料 ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ・ｱｾｽﾙﾌｧﾑK 検体数 | 甘味料 ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ・ｱｾｽﾙﾌｧﾑK 検出数 | 甘味料 ｱｽﾊﾟﾙﾃｰﾑ 検体数 | 甘味料 ｱｽﾊﾟﾙﾃｰﾑ 検出数 | 甘味料 ｻｲｸﾛﾍﾐﾝ酸 検体数 | 甘味料 ｽﾞﾙﾁﾝ 検体数 | 漂白剤 検体数 | 酸化防止剤 ｱｽｺﾙﾋﾞﾝ酸 検体数 | 酸化防止剤 ｴﾘｿﾙﾋﾞﾝ酸 検体数 | 酸化防止剤 ｴﾘｿﾙﾋﾞﾝ酸 検出数 | 酸化防止剤 BHA／BHT 検体数 | 成分規格 検体数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 30 | 0 | 0.0 | 20 | 4 | 22 | 1 | 20 | 3 | 17 | 0 | 4 | 1 | 2 | 1 | 9 | 4 | 5 | 1 | 1 | 14 |
| 清涼飲料水 | 果汁飲料 | 4 | | | 3 | | 3 | | 4 | | 3 | | | | | | | 1 | 1 | | | 4※1 |
| 清涼飲料水 | ミネラルウォーター | 6 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | 6※1 |
| 清涼飲料水 | その他 | 4 | | | 3 | | 3 | 1 | 4 | 1 | 2 | | 1 | | | | 1 | | | | | 4※1 |
| 菓子 | | 5 | | | 3 | 1 | 5 | | 5 | | 4 | | 2 | | | | 2 | 2 | 2 | | 1 | |
| 漬物 | | 3 | | | 3 | 2 | 3 | | 3 | 2 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | |
| 弁当及びそうざい | | 4 | | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | | | 1 | 1 | 2 | | | | | |
| 魚介類加工品 | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | | | | |
| その他 | | 3 | | | 3 | | 3 | | 2 | | 2 | | | | | | 2 | 1 | 1 | | | |

注１　※1：清涼飲料水の成分規格検査を実施した。

**表 3-1-54**　保健機能食品の一斉監視指導における収去検査結果

| 品目＼項目 | 検体数 | 判定 法違反数 | 判定 法違反率(%) | ｶﾙｼｳﾑ | 鉄 | 銅 | 亜鉛 | ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ | V.A | V.B1 | V.B2 | V.C | V.E | ﾋﾞｵﾁﾝ | ﾅｲｱｼﾝ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | 24 | 0 | 0.0 | 8 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 6 | 3 | 10 | 4 | 1 | 1 |
| 清涼飲料 | 9 | | | 2 | | | | | 1 | 2 | 1 | 6 | 1 | | 1 |
| 菓子 | 9 | | | 4 | 2 | 1 | | | | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | |
| 魚肉ねり製品 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | |
| 穀類加工品 | 1 | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | |
| 調整粉乳 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | |
| 粉末清涼飲料 | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | |
| にがり | 1 | | | | | | | 1 | | | | | | | |
| ｶﾙｼｳﾑ加工食品 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | |

**表 3-1-55**　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 | | ウェルシュ菌 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | $<10^4$ | $<10^5$ | $<10$ | $<10^2$ | $<10^3$ | (−) | (+) | (−) | (+) |
| 合　計 | 14 | 2 | 12 | 1 | 11 | 2 | 11 | 3※1 | 7 | 7 |
| 食肉販売業 | 14 | 2 | 12 | 1 | 11 | 2 | 11 | 3 | 7 | 7 |

注1　※1　サルモネラ 04 群 1 検体、08 群 2 検体を検出した。
注2　黄色ブドウ球菌、リステリア、カンピロバクター、0157 を検出した検体はなかった。

**表 3-1-56**　食鳥肉(食鳥処理場) の収去検査結果（化学検査）

| 項目 / 区分 | 抗菌性物質 | | | | 内寄生虫用剤、殺虫剤※3 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 分別推定法※1 | | 合成抗菌剤※2 | | | |
| | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 |
| 合　計 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 |
| 食肉販売業 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 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：オルメトプリム、トリメトプリム、オキソリン酸、ジクラズリル、ナイルカルバジン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、スルファキノキサリン、アンプロリウムを検査した。
３　※３：フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル－1H-ベンズイミダゾール－2-アミン、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

表 3-1-57　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

| 品目＼項目 | | 検体数 | 判定 不良数 | 判定 不良率（%） | 細菌数（1g当たり） < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | ≦ $10^6$ | ≦ $10^7$ | 大腸菌群数（1g当たり） (−) | < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | 大腸菌 (−) | (+) | その他 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 60 | 4 | 6.7 | 9 | 11 | 12 | 18 | 6 | 1 | 4 | 32 | 13 | 8 | 2 | 0 | 1 | 50 | 1 | 17 |
| 加熱済そうざい | 煮物 | 18 | 1 | 5.6 | 4 | 2 | 6 | 5 | 1 | | | 9 | 6 | 2 | 1 | | | 17 | *1* | |
| | 焼物 | 8 | | | 1 | 3 | 1 | 3 | | | | 6 | 1 | 1 | | | | 8 | | |
| | 炒め物 | 4 | | | | 2 | 2 | | 1 | | | 3 | | 1 | | | | 4 | | |
| | 揚物 | 4 | 1 | 25.0 | 1 | 2 | | | | *1* | | 3 | 1 | | | | | 4 | | |
| 未加熱そうざい | サラダ | 1 | 1 | 100.0 | | | | | | | *1* | | | | | | *1* | 1 | | |
| | 和え物 | 1 | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 | | |
| 魚介類 | | 5 | | | | | 2 | 3 | | | | 3 | | 2 | | | | | | 5※1 |
| 豆腐及びその加工品 | | 3 | | | | | | 2 | 1 | | | 3 | | | | | | 3 | | |
| 弁当 | | 9 | 1 | 11.1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | | *1* | 5 | 2 | 1 | 1 | | | 9 | | |
| 生菓子 | | 3 | | | | | | 3 | | | | | 2 | 1 | | | | 3 | | |
| その他 | | 4 | | | 2 | | | | | | 2 | | | | | | | | | |

注1　*太枠内斜体文字*は不良検体である。
注2　黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。
注3　※1　腸炎ビブリオの検査を実施した。

**表 3-1-58　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 | 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） | JAS法等他法令に関する検査品目数（再掲） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 無表示 | 名称 | 期限表示 | 製造者住所氏名 | 食品添加物 | その他 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 遺伝子組換 | 保健機能食品 | アレルギー物質 | JAS法等他法令 | その他 | | | | |
| 合計 | | 42,680 | 412 | 411 | 42 | 10 | 10 | 43 | 25 | 0 | 0 | 10 | 275 | 7 | 1 | 3,904 | 16,290 | 26,412 |
| マーガリン | | 439 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 62 | 188 | 205 |
| 酒精飲料 | | 1,032 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 91 | 109 |
| 清涼飲料水 | | 1,849 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 535 | 830 | 911 |
| 食肉製品 | | 1,704 | 4 | 4 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 111 | 838 | 1,074 |
| 魚肉ハム・魚肉ソーセージ類 | | 549 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 44 | 241 | 268 |
| シアン化合物を含有する豆類 | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 0 |
| 冷凍食品 | 切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く） | 705 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 3 | 0 | 0 | | 65 | 365 |
| 冷凍食品 | 上記以外の冷凍食品 | 1,901 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 662 | 894 |
| 放射線照射食品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 961 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 568 | 688 |
| 鶏の卵 | 鶏の殻付き卵 | 726 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 182 | | 464 |
| 鶏の卵 | 鶏の液卵 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 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 | 2,086 | 66 | 66 | 2 | 3 | 0 | 3 | 0 | | | 0 | 58 | 3 | 0 | | | 1,904 |
| 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 | 生かき | 593 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 379 |
| 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 | 魚肉練り製品 | 1,457 | 6 | 6 | 3 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 314 | 967 | 737 |
| 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 | 即席めん類 | 1,243 | 6 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 355 | 1,135 | 874 |
| 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 | めん類（皮類を含む） | 1,076 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 173 | 1,034 | 691 |
| 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 | 弁当・調理パン | 2,434 | 12 | 12 | 3 | 3 | 1 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 196 | 1,850 | 1,563 |
| 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 | そうざい | 3,051 | 42 | 42 | 13 | 3 | 2 | 16 | 2 | 0 | 0 | 4 | 0 | 2 | 0 | 216 | 1,920 | 1,648 |
| 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 | 生菓子類 | 2,270 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,395 | 740 |
| 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 | 生食用鮮魚介類 | 1,804 | 33 | 33 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 33 | 2 | 0 | | | 1,654 |
| 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 | ゆでがに | 189 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 177 |
| 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 | ゆでだこ | 192 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 180 |
| 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 | その他の加工食品 | 7,116 | 62 | 61 | 17 | 0 | 1 | 15 | 8 | 0 | 0 | 6 | 20 | 0 | 1 | 1,107 | 2,652 | 3,021 |
| 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 | かんきつ類・バナナ | 329 | 6 | 6 | | | | | 4 | | | | 2 | | 0 | | | 308 |
| 添加物 | | 335 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 118 | 88 |
| 乳・乳製品 | | 1,347 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 305 | 915 | 959 |
| 乳・乳製品を主原料とする食品 | | 1,081 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 304 | 819 | 536 |
| ばら売りかんきつ類・バナナ | | 793 | 12 | 12 | | | | | 8 | | | | 4 | | 0 | | | 772 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む） | | 297 | 5 | 5 | | 0 | | | | 0 | | | 5 | | 0 | 0 | 2 | 297 |
| とうもろこし | | 115 | 1 | 1 | | 0 | | | | 0 | | | 1 | | 0 | 0 | 0 | 113 |
| ばれいしょ | | 246 | 6 | 6 | | 0 | | | | 0 | | | 6 | | 0 | 0 | 0 | 241 |
| 菜種 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| 綿実 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| 玄米・精米 | | 321 | 0 | 0 | | | | | | | | | 0 | | 0 | | | 316 |
| 上記以外の農産物 | | 1,951 | 112 | 112 | | | | | | | | | 112 | | | | | 1,822 |
| 上記以外の水産物 | | 1,377 | 25 | 25 | | | | | | | | | 25 | | | | | 1,332 |
| 上記以外の畜産物 | | 1,085 | 6 | 6 | | | | | | | | | 6 | | | | | 1,082 |
| その他 | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | 0 | | | | | 0 |

**表 3-1-59　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 | | | 3,330 | 0 | 0 | 2,406 | 695 | 267 | 0 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）及び加工品 | 1 | 豆腐類及び油揚げ類 | 477 | 0 | 0 | 386 | 40 | 61 | 0 |
| | 2 | 凍豆腐、おから及びゆば | 71 | 0 | 0 | 63 | 7 | 1 | 0 |
| | 3 | 納豆 | 347 | 0 | 0 | 298 | 19 | 39 | 0 |
| | 4 | 豆乳類 | 78 | 0 | 0 | 61 | 12 | 5 | 0 |
| | 5 | みそ | 315 | 0 | 0 | 259 | 24 | 35 | 0 |
| | 6 | 大豆煮豆 | 93 | 0 | 0 | 75 | 5 | 13 | 0 |
| | 7 | 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 103 | 0 | 0 | 67 | 6 | 30 | 0 |
| | 8 | きな粉 | 81 | 0 | 0 | 67 | 14 | 0 | 0 |
| | 9 | 大豆いり豆 | 5 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| | 10 | 上記１から９に掲げるものを主な原材料※1とするもの | 21 | 0 | 0 | 10 | 11 | 0 | 0 |
| | 11 | 調理用の大豆を主な原材料とするもの | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 12 | 大豆粉を主な原材料とするもの | 6 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 |
| | 13 | 大豆たん白を主な原材料とするもの | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 14 | 枝豆を主な原材料とするもの | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 |
| | 15 | 大豆もやしを主な原材料とするもの | 4 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| | 16 | 大豆 | 297 | 0 | 0 | 155 | 142 | 0 | 0 |
| とうもろこし及び加工品 | 17 | コーンスナック菓子 | 283 | 0 | 0 | 249 | 10 | 31 | 0 |
| | 18 | コーンスターチ | 48 | 0 | 0 | 43 | 5 | 0 | 0 |
| | 19 | ポップコーン | 88 | 0 | 0 | 78 | 5 | 7 | 0 |
| | 20 | 冷凍とうもろこし | 40 | 0 | 0 | 26 | 2 | 12 | 0 |
| | 21 | とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 | 101 | 0 | 0 | 75 | 17 | 9 | 0 |
| | 22 | コーンフラワーを主な原材料とするもの | 15 | 0 | 0 | 13 | 2 | 0 | 0 |
| | 23 | コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く） | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 24 | 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 25 | 上記17から21に掲げるものを主な原材料※1とするもの | 26 | 0 | 0 | 20 | 6 | 0 | 0 |
| | 26 | とうもろこし | 115 | 0 | 0 | 26 | 89 | 0 | 0 |
| ばれいしょ及び加工品 | 27 | ポテトスナック菓子 | 396 | 0 | 0 | 339 | 40 | 24 | 0 |
| | 28 | 乾燥ばれいしょ | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| | 29 | 冷凍ばれいしょ | 10 | 0 | 0 | 8 | 2 | 0 | 0 |
| | 30 | ばれいしょでん粉 | 26 | 0 | 0 | 19 | 7 | 0 | 0 |
| | 31 | 調理用のばれいしょを主たる原材料※1とするもの | 26 | 0 | 0 | 11 | 15 | 0 | 0 |
| | 32 | 上記２７から３０に掲げる加工食品を原材料とするもの | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | 33 | ばれいしょ | 246 | 0 | 0 | 41 | 205 | 0 | 0 |
| 菜種 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 綿実 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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

表 3-1-60　アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況【再掲】

| 業種 ＼ 項目 | | 立入軒数 | 立入延軒数 | 特定原材料を含む食品取扱い軒数 | 現場で発見した表示違反 | | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳（件数） | | | 推奨20品目に関する表示指導実施軒数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 特定原材料を含む旨の表示のない品目数 | | | 始末書等 | 口頭注意 | その他 | |
| 合計 | | 1,707 | 3,172 | 1,483 | 1 | | 10 | 0 | 11 | 0 | 968 |
| 製造業及び加工業 | 菓子製造業 | 527 | 859 | 417 | 0 | | 5 | 0 | 6 | 0 | 237 |
| | そうざい製造業 | 72 | 112 | 50 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 37 |
| | めん類製造業 | 55 | 94 | 55 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| | その他 | 53 | 162 | 38 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 |
| 飲食店営業 | そうざい店 | 275 | 505 | 257 | 1 | | 5 | 0 | 5 | 0 | 123 |
| | 弁当屋 | 387 | 688 | 351 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 178 |
| | その他 | 338 | 752 | 315 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 337 |

表 3-1-61　遺伝子組換え食品に係る立入検査状況【再掲】

| 業種 ＼ 項目 | | 立入軒数 | 立入延軒数 | 遺伝子組換え食品取扱い軒数 | 現場で発見した表示違反 | | | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳（件数） | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 違反品目数 | 違反内容 | | | 始末書等 | 口頭注意 | その他 |
| | | | | | | 遺伝子組換え表示なし | 遺伝子組換え不分別表示なし | | | | |
| 合計 | | 614 | 1,053 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 製造業及び加工業 | 豆腐製造業 | 103 | 143 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 納豆製造業 | 4 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | みそ製造業 | 5 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 菓子製造業 | 466 | 807 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | その他 | 36 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表 3-1-62**　ＪＡＳ法等に基づく食品別表示検査

| 食品名＼項目 | | 総検査品目数 | 総表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反件数 | | | | | | | | 収去検査の結果表示違反が判明した品目数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 無表示 | 名称 | 原産地 | 期限表示 | 製造者等 | 保存方法 | 加工年月日 | その他 | |
| 合計 | | 10,100 | 310 | 310 | 22 | 2 | 279 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 |
| 生鮮品 | 畜産物 | 3,213 | 66 | 66 | 2 | 2 | 61 | | | | | 1 | 0 |
| | 水産物 | 2,731 | 77 | 77 | 3 | 0 | 71 | | | | | 3 | 0 |
| | 農産物（ｶｯﾄ野菜・ﾌﾙｰﾂを除く） | 3,120 | 147 | 147 | 17 | 0 | 130 | | | | | 0 | 0 |
| 原産地表示の必要な加工食品 | | 803 | 17 | 17 | 0 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| カット野菜・フルーツ | | 233 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 |

**表 3-1-63**　社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

| 事業名＼項目 | 業態 | 監視指導軒数 | 監視指導延軒数 | 検査実施軒数 | 検査検体の内訳 | | | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳（延べ件数） | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 検便検体数 | 拭取り検体数 | その他検体数 | | 始末書等 | 口頭注意 | その他 |
| 重点的一斉監視指導 ノロウイルスによる食中毒予防のための社会福祉施設等に対する、 | 合計 | 1,047 | 2,129 | 77 | 178 | 635 | 45 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| | 老人福祉施設 | 233 | 476 | 32 | 136 | 399 | 3 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| | 保育所 | 502 | 1,055 | 18 | 37 | 24 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| | 都認証保育施設 | 41 | 140 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 許可外保育施設 | 14 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 上記以外の社会福祉施設 | 257 | 433 | 27 | 5 | 212 | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表 3-1-64**　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 及び展示会等 | | | | | | | 保健所が独自に実施した一斉監視等 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 合計 | 食品衛生講習会 | | | | | 食品衛生に関する展示会等 | 合計 | 一斉監視 | | | |
| | | | 食品関係者※1 | | | | 消費者 | | | | | | |
| | | | 営業許可 新規・更新 | 業態別 | 食品衛生責任者 | その他※2 | | | | 祭礼・催し物等 | 業態別 | 夜間営業施設等※3 | その他 |
| 合計 | | 106 | 30 | 20 | 19 | 11 | 2 | 24 | 50 | 30 | 9 | 1 | 10 |
| | | 4,634 | 375 | 916 | 1,620 | 639 | 309 | 775 | 2,965 | 2,598 | 104 | 8 | 255 |
| 西多摩※4 | | 8 | 3 | 4 | | | | 1 | 0 | | | | |
| | | 134 | 31 | 101 | | | | 2 | 0 | | | | |
| 八王子 | | 9 | 3 | | 5 | 1 | | | 2 | 2 | | | |
| | | 322 | 52 | | 260 | 10 | | | 1,048 | 1,048 | | | |
| 南多摩 | | 18 | 6 | 1 | 3 | 1 | | 7 | 3 | 3 | | | |
| | | 724 | 36 | 72 | 329 | 78 | | 209 | 340 | 340 | | | |
| 町田 | | 8 | 4 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 4 | | 3 | | 1 |
| | | 474 | 45 | 96 | | 50 | 257 | 26 | 66 | | 65 | | 1 |
| 多摩立川 | | 24 | 4 | 5 | 3 | 6 | 1 | 5 | 8 | 8 | | | |
| | | 1,004 | 46 | 229 | 218 | 396 | 52 | 63 | 675 | 675 | | | |
| 多摩府中※5 | | 15 | 7 | 2 | 1 | 2 | | 3 | 4 | 2 | | 1 | 1 |
| | | 739 | 96 | 274 | 109 | 105 | | 155 | 145 | 45 | | 8 | 92 |
| 多摩小平 | | 15 | 3 | | 6 | | | 6 | 7 | 5 | 2 | | |
| | | 978 | 69 | | 613 | | | 296 | 429 | 406 | 23 | | |
| 島しょ | 大島※6 | 5 | | 5 | | | | | 0 | | | | |
| | | 129 | | 129 | | | | | 0 | | | | |
| | 三宅 | 0 | | | | | | | 1 | 1 | | | |
| | | 0 | | | | | | | 3 | 3 | | | |
| | 八丈 | 2 | | | 1 | | | 1 | 20 | 8 | 4 | | 8 |
| | | 115 | | | 91 | | | 24 | 241 | 63 | 16 | | 162 |
| | 小笠原 | 2 | | 2 | | | | | 1 | 1 | | | |
| | | 15 | | 15 | | | | | 18 | 18 | | | |

注 1　各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施延軒数を示す。
2　※1　食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。
3　※2　教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。
4　※3　夜間のみ営業する施設の他、休日のみ営業する施設等も含む。
5　※4　西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。
6　※5　多摩府中保健所には武蔵野三鷹地域センター実施分も含む。
7　※6　島し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18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3-1-65及び表3-1-66）

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等45,660軒（延べ84,703軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。特に、この時期は年末年始用食品の製造・流通が増加するため、年末年始用食品の製造施設の監視及び表示の一斉監視指導を重点的に行った。このうち、2,587軒に対して始末書の徴収や営業停止等の行政措置を行い、施設の改善を図った。また、例年ノロウイルスによる食中毒が多発する冬期前に、食中毒防止対策として、社会福祉施設、宴会施設等を中心とする飲食店及び生食用かき等取扱い営業者に対する重点的な監視指導を行うとともに、仕出し弁当を原因食品とする食中毒が多発していることから、仕出し業者に対する一斉監視指導を重点的に行った。

この他、ふぐ取扱い施設や夜間営業施設等の特定業態に対する一斉監視指導を実施し、食品関係営業者の食品衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進に努めた。

### 2　実施結果

(1)　食品別収去検査結果

ア　細菌検査結果（表3-1-65、表3-1-67及び表3-1-70）

食品等5,227検体について検査を実施したところ、152検体が不良であった。不良率は3.0%であり、昨年度の3.1%を0.1ポイント下回った。

食品別の不良率は、「冷凍食品」（25.0%）、「弁当類」（16.9%）、「洋生菓子」（14.9%）の順に高かった。このうち、大腸菌群を検出した「はんぺん」（魚肉ねり製品）及び「鯨肉ベーコン」（鯨肉製品）の2検体が食品衛生法（以下法という。）違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-70に記載した。

イ　化学検査結果（表3-1-65、表3-1-67及び表3-1-70）

食品等8,495検体について検査を実施したところ、24検体が不良であった。不良率は0.3%であり、昨年度の0.2%を0.1ポイント上回った。

食品別の不良率は、「サラダ」（3.5%）、「めん類・皮類」（2.7%）、「魚卵加工品」（1.1%）の順に高かった。このうち、表示にない着色料（赤3、赤102）を検出した「明太子」（魚卵加工品）や表示にないアスコルビン酸を検出した「たけのこ水煮」（農産物加工品）など20検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表6に記載した。

ウ　輸入食品の検査結果（表3-1-65、表3-1-68及び表3-1-70）

総収去検体数13,723検体のうち、輸入食品は5,351検体（7.3%）であった。このうち、不良検体は化学検査16検体であり、不良率は0.3%であった。また、暫定基準を超える放射能（セシウム137）を検出した「生鮮きのこ」（ロシア）や表示にないブチルヒドロキシアニソールを検出した「ウエハース（菓子）」（トルコ）など14検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-70に記載した。

エ　腸管出血性大腸菌0157（以下「0157」という。）の検査結果（表3-1-69）

0157による食中毒防止と汚染防止を目的とし、細菌検査5,227検体のうち、1,153検体について0157の検査を実施した。その結果、いずれの検体からも0157は検出されなかった。

(2)　表示の監視指導結果

ア　表示の一斉監視指導

平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、アレルギー物質の表示欠落や期限表示の誤記載等による自主回収事例が現在も相次いで報告されている。このため、お歳暮やクリスマス用、正月用など様々な食品が都内に大量に流通する年末に、これら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、食肉販売業、食肉処理業等に立ち入り、食品表示の監視指導を行った。その結果、違反の発見された施設には、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

イ　食品別表示検査結果（表3-1-71）

食品等231,898品目の表示検査を実施し、1,162品目の表示違反を発見した（違反率0.5%）。このうち、違反率の高い食品は「上記以外の農産物」（1.5%）、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（1.4%）、「そうざい」（1.1%）の順であった。また、項目別違反件数は、「JAS法等他法令」（263件）、「無表示」（261件）、「製造者住所氏名」（251件）の順に多かった。また、総検査品目のうち29,451品目について保健機能食品、101,997品目につ

いてアレルギー物質、80,851品目についてJAS法等他法令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3-1-72**）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）9,791品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反のある食品はなかった。

エ　JAS法に基づく表示検査結果（**表3-1-73及び表3-1-74**）

スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等2,430軒（延べ4,256軒）に立ち入り、監視指導を行った。その結果、260品目の表示違反を発見した。当該食品の販売者には、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

オ　アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（**表3-1-76**）

菓子製造業、そうざい製造業等7,407軒（延べ10,488軒）に立ち入り監視指導を行った結果、6,322軒で特定原材料を含む食品を取り扱っていた。監視の結果、11件の表示違反を発見した。当該食品取扱い施設には、始末書の徴収や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。また、2,000施設に対して、推奨20品目に関する表示指導を実施した。

(3)　ノロウイルス対策

ア　概要（**表3-1-75、表3-1-77及び表3-1-80**）

例年、ノロウイルス食中毒が多発する冬期前に、大規模な患者発生につながる社会福祉施設等に対し、重点的な監視指導を行うとともに、病院給食についてもノロウイルスによる食中毒が発生していることから、監視指導を強化した。また、歳末には忘年会等の会食が原因となる集団食中毒の発生が危惧され、ノロウイルスによる食中毒の原因食品として最も多いのが会食料理、次いで生食用かきであることから、宴会施設等を有する飲食店への監視指導及び生食用かき等を取り扱う営業者に対して適切な取扱いを指導した。

一方、平成17年度の食中毒発生状況（全都）を見ると、食中毒患者の約半数が仕出し弁当を原因とするもので、平成18年度も仕出し弁当による食中毒が相次いでいることから、夏期一斉監視指導に引き続き、仕出し業者に対する一斉監視指導を行った。

イ　社会福祉施設に対する重点的一斉監視指導結果（**表3-1-75**）

老人福祉施設、保育所等982軒（延べ1,370軒）に立ち入り、ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、食品の取扱い及び衛生管理等について監視指導を行った。このうち、69軒の施設について調理従事者の検便検査217検体及び施設のふき取り検査124検体等を実施した。当該施設に対して、手洗いの徹底等、ノロウイルス食中毒の未然防止のための指導を行った。

また、調理従事者及び栄養士等を対象に、ノロウイルスの感染経路や感染予防のポイント、排泄物等の処理方法等についての具体的な解説を行う講習会を15回実施し、594名が参加した。

ウ　生食用かき取扱い営業者の一斉監視指導結果（**表3-1-65及び表3-1-77**）

デパート・スーパー等の魚介類販売業、飲食店営業等8,115軒（延べ21,742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ところ、3,453軒の施設で生食用かきの取扱いがあった。このうち、「かきの取扱方法等に関する要綱」に違反する施設207軒に対し、適切な取扱いについて指導を行った。違反内訳は生食用かき取扱い無届や保存基準違反等であった。なお、検食を保存していた施設は39軒あり、605軒に対して検食保存の指導を行った。

エ　仕出し業者及び飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果（**表3-1-80**）

仕出し業者、飲食店（宴会施設）等3,752軒（延べ4,793軒）に立ち入り、施設の衛生管理等について監視指導を行った結果、219件の違反・不適事項を発見した。違反・不適事項の内容は、食品の取扱いや施設の管理に関する管理運営基準違反等であった。当該施設に対しては、始末書の徴収や衛生注意指導票、口頭注意等などの行政措置を行った。

(4)　食肉関係営業の一斉監視指導結果（**表3-1-79**）

飲食店営業及び食肉販売業等6,133軒（延べ9,209軒）に立ち入り、生食用食肉等による食中毒を未然に防止するため、食肉の取扱い及び加熱調理方法等について監視指導を行った。その結果、526軒の施設で生食用食肉の取扱いがあり、233軒の施設で生食用以外の食肉を生食用として提供していた。また、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273軒、挽肉・挽肉製品の取扱いは1,942軒であった。これ

らのうち、生食用以外の食肉を生食用として提供・販売していた233軒を含む、食品の衛生的取扱いが不適切な施設等274軒に対して、口頭注意等の行政措置を行った。

(5)　ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導結果（**表3-1-78**）

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・魚介類販売業等6,479軒（延べ11,865軒）に立ち入り、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、91軒が「東京都ふぐの取扱い規制条例」に違反していた。違反の内訳は、第10条（従事の制限等）違反が2件、第11条（ふぐ調理師の義務）違反が16件、第12条（ふぐ取扱所の認証）違反が5件、その他の違反が73件であった。当該施設に対しては、始末書の徴収や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(6)　夜間営業の一斉監視指導結果（**表3-1-81**）

夜間帯に営業する施設及びスーパー・デパート等販売店2,763軒（延べ3,306軒）に立ち入り、衛生的な食品の取扱い、施設の衛生状態、表示等について監視指導を行った。このうち、食品の取扱いや施設基準等に不備があった120軒について、始末書の徴収や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(7)　食品衛生の普及啓発事業

ア　食品衛生講習会等の実施結果（**表3-1-82**）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する情報をわかりやすく提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を240回実施し、7,488名が参加した。このうち、食品の適正表示推進者等育成事業に関するものは12回、ノロウイルスを主題としたものは310回実施し、前者は273名、後者は5,886名が参加した。

イ　現場簡易検査実施結果（**表3-1-84**）

352軒の施設に対して、その衛生状態を把握し、改善指導を行うことを目的として現場簡易検査を実施した。食品、手指、調理器具等に対し、細菌検査3,394件、化学検査384件の合計3,778件の検査を実施した。

(8)　その他（**表3-1-83**）

縁日・祭礼や山間地等通常の監視指導では実施することが困難な施設への一斉監視や、街頭相談の実施等の普及啓発事業等、各保健所の独自の計画等による食品衛生監視を59回実施した。その結果、1,703軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に10,430名が参加した。

(9)　都保健所が実施した収去検査結果

ア　細菌検査結果（**表3-1-85、表3-1-86及び表3-1-88**）

法違反となった検体は、大腸菌群が検出され成分規格違反となった「はんぺん」（魚肉ねり製品）1検体であった。また、「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、「洋生菓子」5検体であった。

イ　化学検査結果（**表3-1-89から表3-1-92**）

法違反となった検体は、表示にないエリソルビン酸及びアスコルビン酸を検出した「黄桃シラップづけ」（缶詰食品）１検体であった。

ウ　生食用かき検査結果（**表3-1-87**）

法違反となった検体はなかった。また、全検体についてノロウイルスの検査を実施したが、ノロウイルスが検出された検体はなかった。

**表3-1-65**　平成18年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

| 項目＼実施機関 | | | | 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17年度全都 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 立入軒数 | | | | 45,660 | 35,021 | 5,655 | 2,459 | 2,525 | 47,159 |
| 立入延軒数 | | | | 84,703 | 43,169 | 9,264 | 14,392 | 17,878 | 83,327 |
| 行政措置実施軒数 | | | | 2,587 | 1,780 | 182 | 102 | 523 | 2,572 |
| 行政措置の内訳 | 行政処分 | 営業停止 | | 7 | 6 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| | | 販売禁止 | | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| | | その他 | | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 処分以外の措置 | 始末書等 | | 107 | 105 | 2 | 0 | 0 | 95 |
| | | 口頭注意 | | 2,566 | 1,705 | 215 | 113 | 533 | 2,595 |
| | | その他 | | 46 | 21 | 3 | 19 | 3 | 44 |
| 収去検査結果 | 収去軒数 | | | 1,922 | 1,476 | 119 | 265 | 62 | 1,865 |
| | 不良のあった軒数 | | | 158 | 146 | 3 | 7 | 2 | 142 |
| | 合計 | 総検体数 | | 13,722 | 3,354 | 333 | 9,153 | 882 | 12,718 |
| | | 判定 | 不良 | 175 | 158 | 4 | 9 | 4 | 160 |
| | | | 不良率(%) | 1.3% | 4.7% | 1.2% | 0.1% | 0.5% | 1.3% |
| | 細菌検査 | 検体数 | | 5,227 | 1,767 | 160 | 2,943 | 357 | 4,575 |
| | | 判定 | 不良 | 152 | 143 | 4 | 1 | 4 | 142 |
| | | | 不良率(%) | 2.9% | 8.1% | 2.5% | 0.0% | 1.1% | 3.1% |
| | 化学検査 | 検体数 | | 8,495 | 1,587 | 173 | 6,210 | 525 | 8,143 |
| | | 判定 | 不良 | 24 | 15 | 1 | 8 | 0 | 18 |
| | | | 不良率(%) | 0.3% | 0.9% | 0.6% | 0.1% | 0.0% | 0.2% |
| | 輸入食品（再掲） | 検体数 | | 5,350 | 353 | 23 | 4,904 | 70 | 4,175 |
| | | 判定 | 不良 | 16 | 7 | 1 | 8 | 0 | 12 |
| | | | 不良率(%) | 0.3% | 2.0% | 4.3% | 0.2% | 0.0% | 0.3% |
| 表示検査結果 | | 品目数 | | 231,898 | 106,058 | 37,052 | 70,089 | 18,699 | 244,426 |
| | | 不良 | | 1,162 | 661 | 256 | 160 | 85 | 1,033 |
| | | 不良率(%) | | 0.5% | 0.6% | 0.7% | 0.2% | 0.5% | 0.4% |
| 生食用かき関係営業者監視指導 | | 実施延軒数 | | 21,742 | 6,788 | 1,623 | 1,554 | 11,777 | 16,122 |
| | | 取扱要綱違反軒数 | | 207 | 194 | 4 | 4 | 5 | 295 |
| ふぐ取扱い関係営業者監視指導 | | 実施延軒数 | | 11,865 | 5,264 | 1,329 | 1,261 | 4,011 | 10,298 |
| | | 違反軒数 | | 91 | 61 | 11 | 0 | 19 | 121 |

表3-1-66　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 | | | 45,660 | 84,703 | 1,922 | 2,588 | 7 | 1 | 6 | 107 | 2,566 | 47 | 296 | 311 | 116 | 997 | 221 | 7 | 1,162 | 356 |
| 製造業 | 魚肉ねり製品製造業 | 1 | 134 | 247 | 67 | 8 | 0 | 1 | 0 | 2 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 1 | 4 |
| 製造業 | 菓子製造業 | 2 | 2,560 | 3,363 | 513 | 144 | 0 | 0 | 0 | 38 | 104 | 3 | 15 | 14 | 18 | 63 | 3 | 3 | 69 | 38 |
| 製造業 | 食肉製品製造業 | 3 | 70 | 125 | 21 | 4 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 2 | 3 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 製造業 | そうざい製造業 | 4 | 387 | 644 | 86 | 16 | 0 | 0 | 0 | 6 | 10 | 1 | 2 | 3 | 8 | 10 | 1 | 0 | 2 | 0 |
| 製造業 | つけ物製造業 | 5 | 128 | 200 | 37 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 製造業 | 魚介類加工業 | 6 | 124 | 227 | 29 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 製造業 | 食肉処理業 | 7 | 323 | 1,013 | 35 | 8 | 0 | 0 | 0 | 1 | 8 | 0 | 3 | 2 | 2 | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 製造業 | 食鳥処理場 | 8 | 148 | 331 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 製造業 | その他の要許可製造業等 | 9 | 911 | 1,288 | 75 | 25 | 0 | 0 | 1 | 2 | 23 | 0 | 2 | 12 | 2 | 11 | 0 | 1 | 5 | 0 |
| 製造業 | 許可を要しない製造業等 | 10 | 206 | 243 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 販売業 | 食肉販売業 | 11 | 2,504 | 4,081 | 34 | 97 | 0 | 0 | 0 | 1 | 104 | 3 | 2 | 11 | 10 | 55 | 2 | 0 | 139 | 6 |
| 販売業 | 乳類販売業 | 12 | 2,425 | 3,535 | 1 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 1 | 0 | 10 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| 販売業 | 魚介類販売業 | 13 | 4,026 | 16,775 | 257 | 523 | 0 | 0 | 0 | 4 | 546 | 1 | 10 | 14 | 17 | 221 | 84 | 0 | 190 | 104 |
| 販売業 | 食料品等販売業 | 14 | 4,041 | 8,572 | 324 | 330 | 0 | 0 | 0 | 9 | 331 | 14 | 17 | 6 | 4 | 112 | 27 | 1 | 251 | 9 |
| 販売業 | その他の要許可販売業 | 15 | 217 | 733 | 18 | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 | 68 | 1 | 1 | 0 | 0 | 17 | 35 | 0 | 16 | 0 |
| 販売業 | 許可を要しない販売業 | 16 | 8,051 | 18,066 | 178 | 258 | 0 | 0 | 0 | 3 | 264 | 14 | 3 | 1 | 0 | 19 | 2 | 1 | 302 | 10 |
| 調理営業 | 飲食店営業 旅館・ホテル | 17 | 243 | 322 | 1 | 16 | 1 | 0 | 1 | 0 | 17 | 0 | 6 | 10 | 7 | 8 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| 調理営業 | 飲食店営業 仕出し・弁当屋 | 18 | 1,800 | 2,484 | 43 | 106 | 1 | 0 | 1 | 5 | 114 | 2 | 11 | 23 | 4 | 36 | 9 | 0 | 73 | 2 |
| 調理営業 | 飲食店営業 集団給食 | 19 | 707 | 858 | 2 | 41 | 0 | 0 | 0 | 3 | 40 | 0 | 8 | 22 | 5 | 35 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| 調理営業 | 飲食店営業 そうざい | 20 | 2,016 | 2,786 | 157 | 102 | 0 | 0 | 0 | 12 | 103 | 0 | 9 | 11 | 4 | 31 | 4 | 0 | 92 | 2 |
| 調理営業 | 飲食店営業 そば屋 | 21 | 393 | 529 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 調理営業 | 飲食店営業 その他 | 22 | 12,411 | 15,857 | 19 | 768 | 5 | 0 | 3 | 15 | 754 | 8 | 198 | 148 | 30 | 330 | 43 | 1 | 15 | 171 |
| 調理営業 | 給食供給者（届出） | 23 | 971 | 1,372 | 4 | 35 | 0 | 0 | 0 | 1 | 35 | 0 | 1 | 26 | 2 | 23 | 2 | 0 | 0 | 1 |
| 調理営業 | その他 | 24 | 864 | 1,052 | 16 | 6 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |

**表3-1-67　食品別収去検査**

| 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 | 法違反（再掲） | | 良 | 不良 | 法違反（再掲） | | |
| 合計 | | 13,722 | 5,227 | 5,075 | 152 | ( 2 ) | 8,495 | 8,471 | 24 | ( 20 ) | 159 | |
| 調理パン | 1 | 33 | 33 | 29 | 4 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 4 | |
| 弁当類 | 2 | 94 | 69 | 59 | 10 | ( 0 ) | 25 | 25 | 0 | ( 0 ) | 8 | |
| サラダ | 3 | 129 | 99 | 91 | 8 | ( 0 ) | 30 | 29 | 1 | ( 0 ) | 6 | |
| 卵加工品 | 4 | 130 | 56 | 55 | 1 | ( 0 ) | 74 | 74 | 0 | ( 0 ) | 1 | |
| 煮豆・きんとん | 5 | 298 | 144 | 143 | 1 | ( 0 ) | 154 | 154 | 0 | ( 0 ) | 1 | |
| その他のそうざい | 6 | 867 | 509 | 494 | 15 | ( 0 ) | 358 | 357 | 1 | ( 1 ) | 16 | |
| 生食用かき | 7 | 729 | 641 | 638 | 3 | ( 0 ) | 88 | 88 | 0 | ( 0 ) | 3 | |
| 加工用かき | 8 | 7 | 5 | 5 | 0 | ( 0 ) | 2 | 2 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| その他の生鮮魚介類 | 9 | 210 | 77 | 76 | 1 | ( 0 ) | 133 | 133 | 0 | ( 0 ) | 1 | |
| 魚肉ねり製品 | 10 | 794 | 402 | 396 | 6 | ( 1 ) | 392 | 392 | 0 | ( 0 ) | 6 | |
| 魚卵加工品 | 11 | 305 | 114 | 111 | 3 | ( 0 ) | 191 | 189 | 2 | ( 1 ) | 3 | |
| その他の魚介類加工品 | 12 | 567 | 160 | 159 | 1 | ( 1 ) | 407 | 406 | 1 | ( 0 ) | 2 | |
| 洋生菓子 | 13 | 846 | 671 | 584 | 87 | ( 0 ) | 175 | 175 | 0 | ( 0 ) | 81 | |
| 和生菓子 | 14 | 108 | 42 | 42 | 0 | ( 0 ) | 66 | 66 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| その他の菓子・菓子材料 | 15 | 955 | 97 | 93 | 4 | ( 0 ) | 858 | 852 | 6 | ( 6 ) | 9 | |
| 食肉（食鳥肉除く） | 16 | 1,538 | 434 | 434 | 0 | ( 0 ) | 1,104 | 1,104 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| 食鳥肉 | 17 | 237 | 114 | 114 | 0 | ( 0 ) | 123 | 123 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| 食肉製品 | 18 | 738 | 332 | 332 | 0 | ( 0 ) | 406 | 404 | 2 | ( 2 ) | 1 | |
| めん類・皮類 | 19 | 49 | 11 | 10 | 1 | ( 0 ) | 38 | 37 | 1 | ( 1 ) | 2 | |
| つけもの | 20 | 491 | 135 | 133 | 2 | ( 0 ) | 356 | 356 | 0 | ( 0 ) | 2 | |
| 乳・乳製品 | 21 | 183 | 61 | 61 | 0 | ( 0 ) | 122 | 122 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| 清涼飲料水 | 22 | 453 | 133 | 133 | 0 | ( 0 ) | 320 | 320 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| 調味料・香辛料 | 23 | 725 | 273 | 273 | 0 | ( 0 ) | 452 | 449 | 3 | ( 3 ) | 2 | |
| 野菜・果実 | 24 | 1,311 | 54 | 54 | 0 | ( 0 ) | 1,257 | 1,255 | 2 | ( 1 ) | 1 | |
| 農産物加工品 | 25 | 1,209 | 327 | 327 | 0 | ( 0 ) | 882 | 880 | 2 | ( 2 ) | 2 | |
| 冷凍食品 | 26 | 25 | 10 | 8 | 2 | ( 0 ) | 15 | 15 | 0 | ( 0 ) | 2 | |
| その他の食品 | 27 | 652 | 224 | 221 | 3 | ( 0 ) | 428 | 425 | 3 | ( 3 ) | 6 | |
| 食品添加物 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | |
| 器具・容器包装おもちゃ | 29 | 39 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 39 | 39 | 0 | ( 0 ) | 0 | |

**表3-1-68　食品別収去検査【輸入食品の再掲】**

| 項目 / 食品名 | 合計 | 総検体数 | 細菌検査 検体数 | 細菌検査 判定 良 | 細菌検査 判定 不良 | 細菌検査 判定 法違反（再掲） | 化学検査 検体数 | 化学検査 判定 良 | 化学検査 判定 不良 | 化学検査 判定 法違反（再掲） | 収去不良軒数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 5,351 | 1,138 | 1,138 | 0 | ( 0 ) | 4,213 | 4,197 | 16 | ( 14 ) | 13 |
| 調理パン | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 弁当類 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| サラダ | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 卵加工品 | 4 | 26 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 26 | 26 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 煮豆・きんとん | 5 | 6 | 2 | 2 | 0 | ( 0 ) | 4 | 4 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| その他のそうざい | 6 | 80 | 17 | 17 | 0 | ( 0 ) | 63 | 63 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 生食用かき | 7 | 357 | 357 | 357 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 加工用かき | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| その他の生鮮魚介類 | 9 | 148 | 42 | 42 | 0 | ( 0 ) | 106 | 106 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 魚肉ねり製品 | 10 | 1 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 1 | 1 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 魚卵加工品 | 11 | 54 | 16 | 16 | 0 | ( 0 ) | 38 | 37 | 1 | ( 0 ) | 1 |
| その他の魚介類加工品 | 12 | 179 | 47 | 47 | 0 | ( 0 ) | 132 | 132 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 洋生菓子 | 13 | 1 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 1 | 1 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 和生菓子 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| その他の菓子・菓子材料 | 15 | 690 | 18 | 18 | 0 | ( 0 ) | 672 | 666 | 6 | ( 6 ) | 5 |
| 食肉（食鳥肉除く） | 16 | 1,151 | 277 | 277 | 0 | ( 0 ) | 874 | 874 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 食鳥肉 | 17 | 180 | 59 | 59 | 0 | ( 0 ) | 121 | 121 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 食肉製品 | 18 | 172 | 58 | 58 | 0 | ( 0 ) | 114 | 114 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| めん類・皮類 | 19 | 15 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 15 | 15 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| つけもの | 20 | 127 | 21 | 21 | 0 | ( 0 ) | 106 | 106 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 乳・乳製品 | 21 | 18 | 6 | 6 | 0 | ( 0 ) | 12 | 12 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 清涼飲料水 | 22 | 30 | 2 | 2 | 0 | ( 0 ) | 28 | 28 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 調味料・香辛料 | 23 | 301 | 57 | 57 | 0 | ( 0 ) | 244 | 241 | 3 | ( 3 ) | 2 |
| 野菜・果実 | 24 | 973 | 42 | 42 | 0 | ( 0 ) | 931 | 929 | 2 | ( 1 ) | 1 |
| 農産物加工品 | 25 | 629 | 109 | 109 | 0 | ( 0 ) | 520 | 519 | 1 | ( 1 ) | 1 |
| 冷凍食品 | 26 | 10 | 1 | 1 | 0 | ( 0 ) | 9 | 9 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| その他の食品 | 27 | 203 | 7 | 7 | 0 | ( 0 ) | 196 | 193 | 3 | ( 3 ) | 3 |
| 食品添加物 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |
| 器具・容器包装おもちゃ | 29 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 | 0 | 0 | ( 0 ) | 0 |

表3-1-69　食品別収去検査【0157検査の再掲】

| 項目 / 食品名 | | 検体数 | 検査結果 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 検出せず | 検出 | 法違反（再掲） |
| 合計 | | 1,153 | 1,153 | 0 | （0） |
| 調理パン | 1 | 12 | 12 | 0 | （0） |
| 弁当類 | 2 | 23 | 23 | 0 | （0） |
| サラダ | 3 | 42 | 42 | 0 | （0） |
| 卵加工品 | 4 | 15 | 15 | 0 | （0） |
| 煮豆・きんとん | 5 | 44 | 44 | 0 | （0） |
| その他のそうざい | 6 | 193 | 193 | 0 | （0） |
| 生食用かき | 7 | 90 | 90 | 0 | （0） |
| 加工用かき | 8 | 3 | 3 | 0 | （0） |
| その他の生鮮魚介類 | 9 | 9 | 9 | 0 | （0） |
| 魚肉ねり製品 | 10 | 71 | 71 | 0 | （0） |
| 魚卵加工品 | 11 | 66 | 66 | 0 | （0） |
| その他の魚介類加工品 | 12 | 28 | 28 | 0 | （0） |
| 洋生菓子 | 13 | 240 | 240 | 0 | （0） |
| 和生菓子 | 14 | 12 | 12 | 0 | （0） |
| その他の菓子・菓子材料 | 15 | 32 | 32 | 0 | （0） |
| 食肉（食鳥肉除く） | 16 | 101 | 101 | 0 | （0） |
| 食鳥肉 | 17 | 18 | 18 | 0 | （0） |
| 食肉製品 | 18 | 61 | 61 | 0 | （0） |
| めん類・皮類 | 19 | 3 | 3 | 0 | （0） |
| つけもの | 20 | 36 | 36 | 0 | （0） |
| 乳・乳製品 | 21 | 11 | 11 | 0 | （0） |
| 清涼飲料水 | 22 | 2 | 2 | 0 | （0） |
| 調味料・香辛料 | 23 | 0 | 0 | 0 | （0） |
| 野菜・果実 | 24 | 5 | 5 | 0 | （0） |
| 農産物加工品 | 25 | 8 | 8 | 0 | （0） |
| 冷凍食品 | 26 | 3 | 3 | 0 | （0） |
| その他の食品 | 27 | 25 | 25 | 0 | （0） |
| 食品添加物 | 28 | 0 | 0 | 0 | （0） |
| 器具・容器包装おもちゃ | 29 | 0 | 0 | 0 | （0） |

**表3-1-70**　収去検査等により判明した法違反品

| 違反事項 | | 食品分類名 | | 違反内容 | 検査結果 | 違反検体 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 細菌検査 | 第11条第2項 | 魚肉ねり製品 | はんぺん | 成分規格違反 | 大腸菌群陽性 | 1 |
| | | 鯨肉製品 | 鯨肉ベーコン | | 大腸菌群陽性 | 1 |
| | 小 | | | | 計 | 2 |
| 化学検査 | 第6条第2号 | 農産物【輸】 | 生鮮きのこ | 暫定限度を超える放射能検出 | セシウム137を430±2.7Bq/kg検出 | 1 |
| | 第11条第2項 | 調味料【輸】 | 半固形状ドレッシング | 添加物の使用基準 | ソルビン酸を0.65g/kg検出 | 1 |
| | 第18条第2項 | 調味料【輸】 | リンゴ酢 | 成分規格違反 | キャップ部分から鉛330μg/g検出 | 1 |
| | | | キムチの素 | | キャップ部分から鉛310μg/g検出 | 1 |
| | 第19条第2項 | そうざい | そうざい | 添加物表示なし | 表示に無い着色料（赤102）を検出 | 1 |
| | | 魚卵加工品 | 明太子 | | 表示に無い着色料（赤3、赤102）を検出 | 1 |
| | | 菓子類【輸】 | ゼリービーンズ | | 表示に無い着色料（黄4、黄5、青１）を検出 | 1 |
| | | | キャンディー | | 表示に無い着色料（黄5）を検出 | 2 |
| | | | コーンチップス | | 表示に無い着色料（黄4、黄5）を検出 | 1 |
| | | | グミ | | 表示に無い着色料（青1）を検出 | 1 |
| | | | ウエハース | | 表示にないブチルヒドロキシアニソール0.02g/kgを検出 | 1 |
| | | 食肉製品 | 乾燥食肉製品 | | 表示に無いソルビン酸0.02g/kgを検出 | 2 |
| | | めん類 | 加工そうめん | | 表示に無い着色料（青1）を検出 | 1 |
| | | めん類【輸】 | 乾麺 | | 表示に無い着色料（黄4、黄5）を検出 | 1 |
| | | 酒精飲料【輸】 | 果実酒 | | 表示に無いソルビン酸0.15g/kgを検出 | 1 |
| | | 農産物加工品 | たけのこ水煮 | | 表示に無いアスコルビン酸0.08g/kgを検出 | 1 |
| | | 農産物加工品【輸】 | スイートフェンネル | | 表示に無い着色料（黄4、黄5、青１）を検出 | 1 |
| | | 缶詰食品【輸】 | 黄桃シラップづけ | | 表示にないエリソルビン酸0.06g/kg及びアスコルビン酸0.02g/kgを検出 | 1 |
| | 小 | | | | 計 | 20 |
| 違反検体総数 | | | | | | 22 |

**表3-1-71　食品別表示検査**

| 項目／食品名 | | 総検査品目数 | 総表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反件数 | | | | | | | | | | 収去検査の結果、表示違反が判明した品目数 | 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） | JAS法等他法令に関する検査品目数（再掲） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 無表示 | 名称 | 期限表示 | 製造者住所氏名 | 食品添加物 | その他 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 遺伝子組換 | 保健機能食品 | アレルギー物質 | JAS法等他法令 | その他 | | | | |
| 合計 | | 231,898 | 1,162 | 1,147 | 261 | 16 | 158 | 251 | 75 | 0 | 0 | 42 | 263 | 81 | 15 | 29,451 | 101,997 | 80,851 |
| マーガリン | | 1,995 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 436 | 1,065 | 483 |
| 酒精飲料 | | 3,973 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 659 | 1,063 | 855 |
| 清涼飲料水 | | 7,357 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,287 | 2,041 | 1,917 |
| 食肉製品 | | 10,304 | 12 | 10 | 4 | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 1,455 | 6,116 | 2,585 |
| 魚肉ハム・魚肉ソーセージ類 | | 3,467 | 5 | 5 | 4 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | ( | 0 | 0 | 0 | 490 | 1,898 | 968 |
| シアン化合物を含有する豆類 | | 213 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 5 |
| 冷凍食品 | 切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く） | 4,753 | 6 | 6 | 5 | 0 | 1 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 1,013 | 1,791 |
| 冷凍食品 | 上記以外の冷凍食品 | 8,844 | 8 | 8 | 3 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 1,304 | 4,775 | 2,212 |
| 放射線照射食品 | | 300 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 300 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 5,305 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,137 | 2,991 | 1,517 |
| 鶏の卵 | 鶏の殻付き卵 | 3,486 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 510 | | 1,300 |
| 鶏の卵 | 鶏の液卵 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 29 |
| 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 | 14,588 | 124 | 124 | 20 | 3 | 1 | 28 | 0 | | | 0 | 40 | 33 | 0 | | | 6,376 |
| 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 | 生かき | 6,480 | 12 | 12 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 11 | 0 | | | 2,626 |
| 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 | 魚肉ねり製品 | 10,200 | 7 | 7 | 4 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 625 | 6,056 | 2,536 |
| 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 | 即席めん類 | 4,172 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 708 | 2,864 | 1,372 |
| 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 | めん類（皮類を含む） | 4,057 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 596 | 2,676 | 1,432 |
| 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 | 弁当・調理パン | 11,251 | 116 | 116 | 35 | 0 | 15 | 44 | 11 | 0 | 0 | 8 | 4 | 0 | 0 | 926 | 7,114 | 3,050 |
| 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 | そうざい | 18,510 | 203 | 202 | 74 | 6 | 39 | 45 | 12 | 0 | 0 | 29 | 5 | 0 | 1 | 1,073 | 11,388 | 3,875 |
| 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 | 生菓子類 | 8,230 | 71 | 71 | 7 | 0 | 23 | 39 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 541 | 5,254 | 2,189 |
| 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 | 生食用鮮魚介類 | 11,753 | 106 | 106 | 15 | 0 | 18 | 25 | 0 | | | 0 | 38 | 15 | 0 | | | 5,641 |
| 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 | ゆでがに | 2,001 | 5 | 5 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | | | | 1 | 2 | 0 | | | 911 |
| 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 | ゆでだこ | 1,954 | 2 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | | | 840 |
| 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 | その他の加工食品 | 53,021 | 302 | 293 | 86 | 7 | 56 | 61 | 46 | 0 | 0 | 5 | 27 | 19 | 9 | 15,502 | 36,404 | 18,210 |
| 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 | かんきつ類・バナナ | 2,827 | 16 | 16 | | | | | | | | | 3 | | 0 | | | 1,242 |
| 添加物 | | 1,047 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 413 | 266 |
| 乳・乳製品 | | 9,151 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,480 | 6,359 | 2,627 |
| 乳・乳製品を主原料とする食品 | | 3,856 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 721 | 2,507 | 1,299 |
| ばら売りかんきつ類・バナナ | | 2,083 | 31 | 31 | | | | | | | | | 5 | | 0 | | | 855 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む） | | 821 | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 418 |
| とうもろこし | | 193 | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 118 |
| ばれいしょ | | 688 | 1 | 1 | | 0 | | | | 0 | | | 1 | | 0 | | | 410 |
| 菜種 | | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |

**表3-1-72**　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 | 9,791 | 26 | 21 | 5,866 | 2,289 | 1,645 | 0 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む） | 821 | 0 | 10 | 373 | 378 | 60 | 0 |
| 大豆加工品 | 4,505 | 18 | 2 | 2,903 | 561 | 1,049 | 0 |
| とうもろこし | 193 | 0 | 0 | 69 | 124 | 0 | 0 |
| とうもろこし加工品 | 1,711 | 3 | 8 | 1,144 | 311 | 257 | 0 |
| ばれいしょ | 685 | 0 | 1 | 58 | 623 | 4 | 0 |
| ばれいしょ加工品 | 1,876 | 5 | 0 | 1,319 | 292 | 275 | 0 |
| 菜種 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 綿実 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-73**　ＪＡＳ法等に基づく食品別表示検査

| 食品名＼項目 | | 総検査品目数 | 総表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反件数 | | | | | | | | 収去検査の結果表示違反が判明した品目数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 無表示 | 名称 | 原産地 | 期限表示 | 製造者等 | 保存方法 | 加工年月日 | その他 | |
| 合計 | | 27,214 | 260 | 260 | 22 | 0 | 211 | 3 | 6 | 1 | 0 | 23 | 0 |
| 生鮮品 | 水産物 | 10,379 | 84 | 84 | 17 | 0 | 61 | | | | | 6 | 0 |
| | 畜産物 | 6,810 | 49 | 49 | 3 | 0 | 46 | | | | | 0 | 0 |
| | 農産物（ｶｯﾄ野菜・ﾌﾙｰﾂを除く） | 6,190 | 101 | 101 | 2 | 0 | 93 | | | | | 6 | 0 |
| 原産地表示の必要な加工食品 | | 3,210 | 26 | 26 | 0 | 0 | 11 | 3 | 6 | 1 | | 11 | 0 |
| カット野菜・フルーツ | | 625 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-74**　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 | | 2,430 | 4,256 | 42 | 74 | 0 |
| スーパー・デパート | ｽｰﾊﾟｰ・ﾃﾞﾊﾟｰﾄ軒数 | 452 | 720 | | | |
| | 食肉販売業 | 411 | 706 | 5 | 5 | 0 |
| | 魚介類販売業 | 431 | 731 | 10 | 14 | 0 |
| | 食料品等販売業 | 424 | 723 | 6 | 6 | 0 |
| | その他 | 284 | 513 | 8 | 10 | 0 |
| 上記以外の販売業 | 食肉販売業 | 156 | 219 | 2 | 9 | 0 |
| | 魚介類販売業 | 188 | 269 | 2 | 9 | 0 |
| | 食料品等販売業 | 229 | 323 | 0 | 7 | 0 |
| | その他 | 224 | 647 | 4 | 9 | 0 |
| 食肉処理業 | | 21 | 30 | 0 | 0 | 0 |
| その他 | | 62 | 95 | 5 | 5 | 0 |

**表3-1-75**　社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

| 事業名 | 業態 | 監視指導軒数 | 監視指導延軒数 | 検査実施軒数 | 検査検体の内訳 | | | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳（延べ件数） | | | 講習会実施回数 | 講習会参加人数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 検便検体数 | 拭取り検体数 | その他検体数 | | 始末書等 | 口頭注意 | その他 | | |
| 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導 | 合　計 | 982 | 1,370 | 69 | 217 | 124 | 106 | 39 | 1 | 39 | 0 | 15 | 594 |
| | 老人福祉施設 | 394 | 573 | 42 | 100 | 78 | 96 | 27 | 1 | 27 | 0 | 7 | 168 |
| | 保育所 | 245 | 350 | 18 | 104 | 31 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 9 | 244 |
| | 都認証保育施設 | 30 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 28 |
| | 許可外保育施設 | 24 | 28 | 1 | 4 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 上記以外の社会福祉施設等 | 145 | 190 | 8 | 9 | 13 | 10 | 3 | 0 | 3 | 0 | 4 | 140 |
| | 病院給食施設 | 144 | 193 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 8 | 0 | 2 | 14 |

**表3-1-76**　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 | 特定原材料を含む食品取扱い軒数 | 現場で発見した表示違反 | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳 | | | 推奨20品目に関する表示指導実施軒数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 始末書等 | 口頭注意 | その他 | |
| 合　計 | | 7,407 | 10,488 | 6,322 | 11 | 22 | 1 | 21 | 57 | 2,000 |
| 製造業及び加工業 | 菓子製造業 | 1,764 | 2,361 | 1,642 | 2 | 9 | 0 | 9 | 0 | 538 |
| | そうざい製造業 | 305 | 464 | 272 | 1 | 2 | 0 | 2 | 3 | 71 |
| | めん類製造業 | 94 | 152 | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22 |
| | その他 | 525 | 727 | 415 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 182 |
| 飲食店営業 | そうざい店 | 1,478 | 2,134 | 1,319 | 4 | 5 | 1 | 4 | 0 | 515 |
| | 弁当屋 | 960 | 1,365 | 860 | 3 | 3 | 0 | 3 | 0 | 349 |
| | その他 | 2,281 | 3,285 | 1,724 | 1 | 2 | 0 | 2 | 54 | 323 |

注：表示違反食品（混入していた特定原材料）の種類：弁当類（小麦）、焼菓子（乳、卵、小麦）等

**表3-1-77**　生食用かき取扱営業者の一斉監視指導

| 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 | 期限表示外の販売・提供 | 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 | | 8,115 | 21,742 | 3,453 | 198 | 207 | 194 | 4 | 0 | 6 | 95 | 39 | 605 |
| 魚介類販売業 | 小計 | 3,295 | 15,690 | 1,868 | 196 | 33 | 20 | 4 | 0 | 6 | 94 | 14 | 223 |
| | 一般 | 1,960 | 13,704 | 763 | 11 | 25 | 14 | 4 | 0 | 5 | 93 | 4 | 106 |
| | デパート・スーパー | 1,304 | 1,871 | 1,081 | 185 | 7 | 5 | 0 | 0 | 1 | 1 | 10 | 117 |
| | 自動車 | 31 | 115 | 24 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 飲食店営業 | | 4,807 | 5,913 | 1,577 | 0 | 173 | 173 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 380 |
| その他 | | 13 | 139 | 8 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 |

**表3-1-78**　ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導

| 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 | その他口頭注意等 |
| 合計 | 6,479 | 11,865 | 91 | 2 | 16 | 5 | 73 | 6 | 2 | 84 |
| ふぐ取扱所（認証書を受けている施設） | 3,227 | 5,406 | 86 | 1 | 15 | 2 | 71 | 3 | 2 | 82 |
| ふぐ加工製品販売所（届出の施設） | 837 | 2,505 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業 | 2,415 | 3,954 | 5 | 1 | 1 | 3 | 2 | 3 | 0 | 2 |

表3-1-79　食肉関係営業者等の一斉監視指導

| 業種＼項目 | | 立入軒数 | 立入延軒数 | 生食用食肉の取扱軒数 | 生食用以外の食肉を生食用として提供していた軒数 | 取扱い種類 | | | | | 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 | | | | 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 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 生食用牛レバー | 牛タタキ | 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 | | | 営業停止販売禁止 | 始末書等 | 口頭注意 | その他 |
| 合計 | | 6,133 | 9,209 | 526 | 233 | 118 | 110 | 210 | 107 | 57 | 273 | 54 | 11 | 34 | 218 | 1,942 | 274 | 0 | 0 | 274 | 0 |
| 飲食店営業 | 焼肉店 | 353 | 407 | 134 | 73 | 54 | 25 | 11 | 5 | 29 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 79 | 0 | 0 | 79 | 0 |
| | 居酒屋 | 1,870 | 2,214 | 218 | 133 | 46 | 29 | 97 | 79 | 16 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 359 | 155 | 0 | 0 | 155 | 0 |
| | ファミリーレストラン | 100 | 125 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 8 | 43 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | その他 | 1,774 | 2,269 | 24 | 14 | 4 | 6 | 17 | 7 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 168 | 16 | 0 | 0 | 16 | 0 |
| 食肉販売業 | スーパー・デパート | 1,133 | 1,575 | 92 | 5 | 9 | 40 | 47 | 16 | 8 | 232 | 38 | 11 | 28 | 193 | 869 | 10 | 0 | 0 | 10 | 0 |
| | 一般店舗 | 617 | 1,534 | 39 | 7 | 2 | 10 | 29 | 0 | 0 | 13 | 11 | 0 | 5 | 3 | 421 | 11 | 0 | 0 | 11 | 0 |
| 食肉処理業 | | 281 | 1,077 | 19 | 1 | 3 | 0 | 9 | 0 | 0 | 6 | 5 | 0 | 1 | 0 | 51 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| その他 | | 5 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-80　飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導**

| 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 | | 3,752 | 4,793 | 165 | 39 | 53 | 21 | 91 | 12 | 3 | 2 | 1 | 5 | 161 |
| 飲食店営業 | 仕出し | 405 | 578 | 31 | 6 | 14 | 2 | 16 | 4 | 0 | 1 | 1 | 3 | 26 |
| | 旅館・ホテル | 333 | 388 | 15 | 4 | 7 | 7 | 5 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 14 |
| | 一般 | 2,526 | 3,130 | 108 | 28 | 29 | 11 | 62 | 6 | 3 | 0 | 0 | 2 | 110 |
| | その他 | 380 | 530 | 7 | 1 | 1 | 1 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 届出給食 | 工場・事業所 | 33 | 56 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | その他 | 66 | 100 | 4 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| その他 | | 9 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-81　夜間営業一斉監視指導**

| 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 | | 2,763 | 3,306 | 120 | 29 | 19 | 2 | 55 | 27 | 24 | 0 | 1 | 2 | 117 |
| 飲食店営業 | 旅館・ホテル | 14 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 集団給食施設 | 1 | 1 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | 一般 | 2,324 | 2,747 | 59 | 11 | 14 | 0 | 27 | 3 | 5 | 0 | 1 | 0 | 58 |
| | その他 | 251 | 332 | 43 | 17 | 1 | 0 | 18 | 16 | 14 | 0 | 0 | 2 | 41 |
| 給食供給者（届出） | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 製造業・加工業 | | 31 | 31 | 7 | 1 | 2 | 2 | 5 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 販売業 | ｽｰﾊﾟｰ・ﾃﾞﾊﾟｰﾄ | 90 | 119 | 5 | 0 | 1 | 0 | 4 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| | その他の量販店等 | 48 | 49 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| その他 | | 4 | 6 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |

**表3-1-82**　講習会実施結果

| 種類＼項目 | | 回数 | | | 参加人数 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 回数 | 適正表示推進者等育成事業（再掲）※3 | ﾉﾛｳｲﾙｽ（再掲） | 人数 | 適正表示推進者等育成事業（再掲） | ﾉﾛｳｲﾙｽ（再掲） |
| 合計 | | 240 | 12 | 310 | 7,488 | 273 | 5,886 |
| 食品関係者※1 | 営業許可新規・更新 | 37 | 4 | 32 | 438 | 62 | 393 |
| | 業態別 | 65 | 5 | 156 | 3,051 | 114 | 2,454 |
| | 食品衛生責任者 | 15 | 0 | 11 | 730 | 0 | 586 |
| | その他　※2 | 40 | 1 | 32 | 1,644 | 31 | 1,125 |
| 消費者 | | 58 | 2 | 62 | 1,042 | 66 | 853 |
| その他 | | 25 | 0 | 17 | 583 | 0 | 475 |

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。

3　※3：食品の適正表示推進者等育成事業の一環として、食肉販売業、魚介類販売業等に対し、「食品衛生実務講習会（表示講習）」を教材として使用した講習会を再掲した。

**表3-1-83**　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 | | 59 | 1,703 | 10,430 | |
| 一斉監視 | 縁日祭礼 | 8 | 698 | | ボロ市、歳の市等 |
| | 夜間・早朝 | 2 | 108 | | 市場の早朝監視・夜間一斉監視 |
| | 保健所の企画によるもの | 34 | 887 | | 業態別・地域別監視等 |
| 普及啓発事業 | | 12 | | 10,430 | 食品衛生街頭相談等 |
| その他の事業 | | 3 | 10 | | 保健所計画事業 |

**表3-1-84**　現場簡易検査結果

| 実施軒数 | 検査件数（合計） | 細菌検査 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 小計 | スタンプ法 | コリテップ | その他 | | | |
| 352 | 3,778 | 3,394 | 2,823 | 0 | 571 | | | |
| | | 化学検査 | | | | | | |
| | | 小計 | 残留塩素 | AV・POV | 蛍光物質 | 放射能 | ﾙﾐﾃｽﾀｰ | その他 |
| | | 384 | 89 | 0 | 0 | 0 | 251 | 44 |

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準　　※　太ワクは成分規格

| 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 | 腸炎ビブリオ | ノロウイルス | ｸﾛｽﾄﾘｼﾞｳﾑ属菌 | リステリア |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 未加熱そうざい（マリネ、酢物等） | 100万/g を超えるもの | 3,000/g を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | － | － | － |
| 加熱済そうざい（煮豆、きんとん、厚焼卵、だし巻等） | 10万/g を超えるもの | 100/g 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、羊かん等） | 10万/g を超えるもの | 100/g を超えるもの | 陽性 | 陽性 | 陽性 | － | － | － | － |
| 魚肉ねり製品 | 10万/g を超えるもの | 陽性 | － | 陽性 | 陽性 | － | － | － | － |
| 乾燥食肉製品 | － | － | 陽性 | － | － | － | － | － | 陽性 |
| 非加熱食肉製品 | － | － | 100/gを超えるもの | 1,000/gを超えるもの | 陽性 | － | － | － | 陽性 |
| 特定加熱食肉製品 | － | － | 100/gを超えるもの | 1,000/gを超えるもの | 陽性 | － | － | 1,000/gを超えるもの | 陽性 |
| 加熱食肉製品（包装後加熱殺菌） | － | 陽性 | － | － | － | － | － | 1,000/gを超えるもの | 陽性 |
| 加熱食肉製品（加熱殺菌後包装） | － | － | 陽性 | 1,000/gを超えるもの | 陽性 | － | － | － | 陽性 |
| 生食用かき | 5万/g を超えるもの | － | 最確数230/100gを超えるもの | － | － | 最確数100/g を超えるもの | 陽性 | － | － |

**表3-1-85　正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の細菌検査結果**

| 品名＼項目 | | 検体数 | 判定 不良数 | 判定 不良率(%) | 細菌数(1g当たり) < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | ≦ $10^6$ | ≦ $10^7$ | 大腸菌群(1g当たり) (−) | < 10 | ≦ $10^2$ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 41 | 0 | 0.0 | 10 | 11 | 6 | 3 | 5 | 3 | 3 | 31 | 5 | 5 |
| 加熱そうざい | 煮豆 | 7 | | | 6 | | 1 | | | | | 7 | | |
| | 佃煮 | 3 | | | 1 | 2 | | | | | | 3 | | |
| | その他 | 13 | | | 3 | 7 | 3 | | | | | 12 | 1 | |
| 未加熱そうざい | | 3 | | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 |
| つけもの | 塩漬 | 10 | | | | 1 | 1 | | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| | 酢漬 | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 | | |
| その他※1 | | 4 | | | | | | 2 | 2 | | | 4 | | |

注1　黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、0157、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

注2 ※1 シーフードミックス4検体について、上記の他腸炎ビブリオ、ビブリオ・ミミカス、ビブリオ・ファーニシー、ビブリオ・バルニフィカス、エロモナス、プレジオモナス、コレラ菌、NAGビブリオ、大腸菌、腸管出血性大腸菌0157及び2検体について冷凍食品の成分規格について検査した。

**表3-1-86　洋生菓子・正月用和菓子の細菌検査結果**

| 品名＼項目 | | 検体数 | 判定 不良数 | 判定 不良率(%) | 細菌数(1g当たり) < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | ≦ $10^6$ | 大腸菌群(1g当たり) (−) | < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | 黄色ブドウ球菌 (−) | (+) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合計 | | 35 | 5 | 14.3 | 2 | 8 | 14 | 7 | 3 | 1 | 18 | 8 | 6 | 3 | 32 | 1 |
| 洋生菓子 | ケーキ | 22 | 4 | 18.2 | 1 | 3 | 10 | 4 | 3 | *1* | 10 | 6 | 4 | *2* | 21 | *1* |
| | シュークリーム | 6 | 1 | 16.7 | | | 3 | 3 | | | 2 | 1 | 2 | *1* | 6 | 0 |
| | その他 | 5 | | 0.0 | 1 | 3 | 1 | | | | 4 | 1 | | | 5 | 0 |
| 和生菓子 | | 2 | | 0.0 | | 2 | | | | | 2 | | | | | |

注1　***太枠内斜体太字*** は、不良検体に該当する。サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

注2　サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

**表3-1-87**　生食用かきの検査結果

| 項目 / 品名 | 検体数 | 判定 不良数 | 判定 不良率(%) | 細菌数(1g当たり) ≦$10^2$ | 細菌数(1g当たり) ≦$10^3$ | 細菌数(1g当たり) ≦$10^4$ | 大腸菌最確数(100ｇ当たり) | 腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ最確数(1g当たり) | ノロウイルス |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ≦$10^2$ | ≦$10^3$ | ≦$10^4$ | ＜18 | ＜3 | (－) |
| 生食用かき | 29 | 0 | 0.0 | 1 | 17 | 11 | 29 | 29 | 29 |

**表3-1-88**　魚肉ねり製品・食肉製品の細菌検査結果

| 品名 / 項目 | | 検体数 | 判定 不良数 | 判定 不良率(%) | 細菌数(1ｇ当たり) ＜10 | 細菌数(1ｇ当たり) ≦$10^2$ | 細菌数(1ｇ当たり) ≦$10^4$ | 大腸菌群(1ｇ当たり) (－) | 大腸菌群(1ｇ当たり) (＋) | 大腸菌 (－) | ｸﾛｽﾄﾘｼﾞｳﾑ属 (－) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合　計 | | 29 | 0 | 0.0 | 5 | 3 | 0 | 8 | | 21 | 1 |
| 魚肉ねり製品 | 揚げ物 | 7 | | | 7 | | | 7 | | | |
| | はんぺん | 3 | 1 | 33.3 | 1 | 1 | 1 | 2 | ***1*** | | |
| | 蒲鉾 | 2 | | | 2 | | | 2 | | | |
| | ちくわ | 2 | | | 2 | | | 2 | | | |
| | その他 | 6 | | | 3 | 3 | | 6 | | | |
| 肉加熱食製品 | 加熱後包装 | 17 | | | | | | | | 17 | |
| | 包装後加熱 | 2 | | | | | | | | 2 | 1 |
| 乾燥食肉製品 | | 2 | | | | | | | | 2 | |

注1　***太枠内斜体文字*** は法違反検体である。
注2　魚肉ねり製品で黄色ブドウ球菌及びサルモネラを検出した検体はなかった。
注3　食肉製品で黄色ブドウ球菌、サルモネラ及びリステリアを検出した検体はなかった。

**表3-1-89**　洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

| 品名 / 項目 | | 検体数 | 判定 法違反数 | 判定 法違反率(%) | 保存料 ソルビン酸 検体数 | 保存料 ソルビン酸 検出数 | 保存料 その他※1 検体数 | 保存料 その他※1 検出数 | 着色料※2 検体数 | 着色料※2 検出数 | 甘味料 ｻｯｶﾘﾝ・ｱｾｽﾙﾌｧﾑｶﾘｳﾑ 検体数 | 甘味料 ｻｯｶﾘﾝ・ｱｾｽﾙﾌｧﾑｶﾘｳﾑ 検出数 | 漂白剤※3 検体数 | 漂白剤※3 検出数 | 酸化防止剤 BHA BHT 検体数 | 酸化防止剤 TBHQ 検体数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合　計 | | 23 | 0 | 0.0 | 18 | 0 | 23 | 0 | 11 | 0 | 12 | 0 | 5 | 0 | 4 | 3 |
| 洋生菓子 | ケーキ | 12 | | | 9 | | 13 | | 5 | | 6 | | 2 | | 3 | 2 |
| | その他 | 4 | | | 4 | | 4 | | 1 | | 3 | | | | | |
| 和生菓子 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | | |
| その他 | | 3 | | | 1 | | 2 | | 3 | | 1 | | 1 | | 1 | 1 |

注1　※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチル並びにプロピオン酸を検査した。

注2　※2 タール色素を検査した。

注3　※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-90　正月用・贈答用食品等の化学検査結果

| 品名＼項目 | | 検体数 | 判定 | | 保存料 | | | | 着色料※2 | | 甘味料 | | | | | 漂白剤※3 | | 酸化防止剤 | | | | | | | | 発色剤 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 法違反数 | 法違反率(%) | ソルビン酸 | | その他※1 | | | | サッカリン・アセスルファムカリウム | | サイクラミン酸 | ズルチン | アスパルテーム | | | アスコルビン酸 | | エリソルビン酸 | | BHA BHT | EDTA | TBHQ | トコフェロール | |
| | | | | | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 |
| 合計 | | 71 | 1 | 1.4 | 59 | 6 | 63 | 1 | 38 | 6 | 47 | 1 | 5 | 3 | 4 | 31 | 3 | 5 | 1 | 6 | 1 | 8 | 5 | 6 | 1 | 1 |
| 加熱そうざい | 煮豆 | 9 | | | 9 | 1 | 10 | | 4 | 1 | 5 | | | | 1 | 4 | | | | | | | | | | |
| | 佃煮 | 3 | | | 3 | | 4 | | 1 | | 3 | | | | | 3 | | | | | | 1 | | | | |
| | その他 | 4 | | | 4 | | 4 | 1※4 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 未加熱そうざい | | 3 | | | 3 | | 3 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| そうざい半製品 | | 3 | | | 3 | | 3 | | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 漬物 | 塩漬 | 11 | | | 10 | 1 | 10 | | 7 | | 5 | | 1 | 1 | 1 | 3 | | 2 | | 4 | | | | | | |
| | 酢漬 | 4 | | | 3 | | | | 2 | 1 | 4 | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | しょうゆ漬 | 7 | | | 7 | 3 | 7 | 1※5 | 5 | 4 | 6 | 1 | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| めん類 | | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| 調味料 | | 7 | | | 5 | | 6 | | 5 | | 5 | | 1 | | 2 | 3 | | | | | | 2 | 1 | 1 | | |
| 農産物加工品 | | 11 | | | 8 | | 10 | | 6 | | 6 | | 2 | 1 | | 11 | 2 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | |
| その他 | | 7 | 1 | 14.3 | 4 | 1 | 6 | | 3 | | 3 | | 1 | 1 | | 1 | | 2 | *1* | 1 | *1* | 4 | 3 | 4 | | |

注1　***太枠内斜体文字*** は法違反検体である。

注2　※1　ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

注3　※2　タール色素を検査した。

注3　※3　二酸化硫黄を検査した。

注4　※4　きゃらぶきから安息香酸0.1g/kg検出した。

注6　※5　しょうゆ漬から安息香酸0.08g/kg検出した。(原料のしょう油由来)

表3-1-91　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※2 | | 甘味料 | | | 発色剤 | 漂白剤※3 | | 酸化防止剤 | | | | 過酸化水素 | 成分規格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 法違反数 | 法違反率(%) | ソルビン酸 | | その他※1 | | | | サッカリン・アセスルファムカリウム | | アスパルテーム | | | | BHA BHT | トコフェロール | 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 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 |
| 合計 | | 49 | 0 | 0.0 | 39 | 8 | 34 | 1 | 18 | 8 | 20 | 0 | 3 | 3 | 15 | 0 | 8 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 魚卵加工品 | たらこ | 1 | | | | | | | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | 1 |
| | 筋子 | 4 | | | 1 | | 1 | | 3 | 3 | 2 | | | 1 | | | | | | | | 2 |
| | 数の子 | 3 | | | 3 | 1 | 3 | | | | 1 | | | | 3 | | | | | | 2 | |
| 魚介加工品 | 煮干 | 9 | | | 5 | 1 | 5 | | 1 | | | | | 1 | 2 | | 6 | 2 | | | 1 | |
| | 酢ダコ | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | その他 | 12 | | | 11 | 4 | 11 | 1※4 | 6 | 2 | 5 | | 1 | 1 | 2 | | 1 | | | 1 | | |
| 魚肉ねり製品 | 揚げ物 | 6 | | | 6 | | 6 | | 2 | | 5 | | 1 | | 2 | | 1 | | | | | |
| | 蒲鉾 | 2 | | | 1 | | 2 | | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 | 1 | | |
| | ちくわ | 3 | | | 3 | | 3 | | 1 | | 3 | | 1 | | 2 | | | 1 | | | | |
| | はんぺん | 1 | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | 6 | | | 6 | 2 | | | 1 | | 3 | | | | 2 | | | | 1 | 1 | | |

注1　※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。
注2　※2 タール色素を検査した。
注3　※3 二酸化硫黄を検査した。
注4　※4 貝の磯あえから安息香酸0.04g/kg検出した。（キャリーオーバーとして処理した）

表3-1-92　食肉製品の化学検査結果

| 項目 / 品名 | 検体数 | 判定 | | 保存料 | | | | 着色料※2 | | 甘味料 | | 発色剤 | | 酸化防止剤 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 法違反数 | 法違反率(%) | ソルビン酸 | | その他※1 | | | | サッカリン・アセスルファムカリウム | | | | トコフェロール | | 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 | 検出数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 |
| 合計 | 22 | 0 | 0.0 | 21 | 4 | 21 | 0 | 10 | 0 | 5 | 0 | 22 | 13 | 1 | 0 | 4 | 3 | 4 | 0 |
| ソーセージ | 13 | | | 13 | 3 | 13 | | 5 | | 2 | | 13 | 7 | | | 3 | 3 | 3 | |
| ハム | 3 | | | 3 | | 3 | | 2 | | 1 | | 3 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | |
| その他 | 6 | | | 5 | 1 | 5 | | 3 | | 2 | | 6 | 5 | | | | | | |

注1　※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。
注2　※2 タール色素を検査した。

## 第6　平成18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

### 1　概要（表3-1-93及び表3-1-94）

監視事業実施期間中、食品の製造業、調理業、販売業等1,746軒（延べ2,883軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。また、食品製造業等85軒から266検体の食品等を収去し、検査を実施したところ、6検体が不良であった。このうち2検体については、食品衛生法違反（以下法違反という）であった。食品の取扱い等や収去検査結果が不良であった39軒に対して始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、施設の改善を図った。

また、平成18年9月～11月及び歳末一斉監視事業における一斉収去検査ならびに現場簡易検査において、細菌検査結果が「特に不良と認めるもの」であった施設、又は苦情等に関連した施設に対して、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。

一方、歳末一斉監視事業に引き続き、社会福祉施設、飲食店及び生食用かき取扱営業者に対する重点的な監視指導を実施し、ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図った。

この他、食品衛生講習会や各保健所独自の計画による一斉監視指導等を実施し、食品関係者及び消費者等の食品衛生知識の向上並びに自主的衛生管理の推進に努めた。

### 2　実施結果

（１）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3-1-93及び表3-1-94）

平成18年9月～11月及び歳末一斉監視事業における一斉収去検査並びに現場簡易検査において、細菌検査結果が、「特に不良と認めるもの」であった施設、苦情等に関連した施設119軒（延べ189軒）に対し、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった17軒に対し、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因の調査等を行い改善を図った。

イ　収去検査結果（表3-1-94から表3-1-99）

生菓子、そうざい等について細菌検査60検体及び化学検査25検体の収去検査を実施した。その結果、そうざい1検体から措置基準を超える細菌数と大腸菌群が検出され、不良となった。また、和生菓子１検体から表示にないソルビン酸と赤色106号を検出し、法違反となった。

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

ア　監視指導結果（表3-1-93）

平成18年9月～11月及び歳末一斉監視事業において、ノロウイルスによる大規模食中毒の発生を未然に防止するため、社会福祉施設等に対して重点的な監視指導を実施した。これまでに監視指導や検査を実施した施設等のうち165軒（延べ265軒）に対して、その監視結果や検査結果を踏まえた監視指導を実施した。このうち3軒に対して検便、ふき取り等33検体について検査を実施した。口頭注意等の行政措置を実施した施設はなかったが、引き続き衛生管理を徹底するよう監視指導を行った。

イ　講習会実施結果（表3-1-107）

社会福祉施設等165軒の給食調理従事者、栄養士等を対象として、ノロウイルスの二次感染予防や嘔吐物の処理方法等、食中毒を未然に防止するための講習会を66回実施し、293名の参加者があった。

（３）生食用かき取扱営業者の一斉監視指導

ア　監視指導結果（表3-1-93）

主に冬季にみられる生食用かきによる食中毒については、ノロウイルスが原因物質となっている事例が多い。このため、食中毒予防の観点から、歳末一斉監視指導事業に引き続き、生食用かき取扱営業者に対する監視指導を実施した。飲食店及び魚介類販売業346軒（延べ702軒）に立ち入り、生食用かきの適正な取扱いについて指導を行った。このうち、食品の取扱い等や収去検査結果が不良であった6軒に対して、口頭注意等の行政措置を行い、適正な取扱いへの改善を図った。

イ　収去検査結果

大手菓子メーカーの不祥事を受け、菓子製造業の重点監視事業を急遽組み込んだため、生食用かきについての収去検査は実施しなかった。

（４）食品製造業の一斉監視指導

ア　監視指導結果（**表3-1-93**）

お彼岸、卒業・入学あるいは花見等の季節行事や行楽用の生菓子、そうざい類を製造する施設では、気候が暖かくなるにつれ多忙期を迎える。そのため、事前にこれらの施設に対して、食品の衛生的取り扱いの監視指導を実施した。

また、多摩地域に流通する食品の製造施設について、違反食品、異物混入等の苦情を未然に防止するため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

菓子製造業等541軒（延べ886軒）に立ち入り、監視指導を行った。このうち、食品の取扱い等が不良であった11軒について、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

イ　収去検査結果（**表3-1-94**、**表3-1-95**、**表3-1-98**、**表3-1-99**、**表3-1-106**）

菓子製造業等42軒から細菌検査67検体及び化学検査19検体の収去検査を実施した。その結果、3検体が不良となった。内訳は、洋生菓子１検体（基準値を超える大腸菌群が検出）、めん類（基準値を超える大腸菌群が検出）、そしてあん類1検体（基準値を超える細菌数が検出）であった。また、ロールケーキ１検体から黄色ブドウ球菌が検出され、法違反となった。

（５）食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア　監視指導結果（**表3-1-93**）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成18年3月29日付17福保健食第4422号「平成18年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理業48軒（延べ116軒）について監視指導を実施した。このうち、収去検査により食中毒菌が検出された施設に対し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

イ　収去検査結果（**表3-1-94**、**表3-1-100**及び**表3-1-101**）

食鳥処理業15軒から食鳥肉15検体を収去し、細菌検査、抗菌性物質等の化学検査を実施した。その結果、黄色ブドウ球菌を3検体、サルモネラを7検体、ウェルシュ菌を11検体、リステリアを6検体、カンピロバクター・ジュジュニを4検体から検出した。

（６）表示の検査指導

ア　食品別表示検査結果（**表3-1-102**）

食品等30,531件の表示検査を実施し、195品目の表示違反を発見した（違反率0.6%）。このうち、違反率の高い食品は「項目以外の農産物」（4.1%）、「生食用鮮魚介類」（2.9%）、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（2.2%）の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」（147件）、「無表示」（21件）、「期限表示」（6件）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者等に対して適正な表示を行うよう指導した。併せて、保健機能食品2,649品目、アレルギー物質を含む食品11,486品目について表示検査を実施した。その結果、アレルギー物質に関する違反が7件あった。

イ　遺伝子組換え食品の表示検査結果（**表3-1-103**）

大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）、菜種及び綿実1,542品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反となった食品はなかった。

ウ　「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3-1-104**及び**表3-1-105**）

スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等1,607軒（延べ2,389軒）に立ち入り、6,906品目について表示検査を実施した。その結果、154品目について表示違反を発見した（違反率：2.2%）。違反の内訳は、「原産地」（43件）が最も多く、特に農産物についての原産地表示違反が26件と目立った。当該食品の販売者には、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

エ　アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（**表3-1-106**）

菓子製造業、そうざい製造業等1,445軒（延べ2,396軒）に立入検査を実施したところ、1,174軒で特定原材料を含む食品を取り扱っていた。検査の結果、菓子製造業で1件アレルギー物質「乳」に関する表示違反があった。また、471件に対して、推奨20品目に関する表示指導を実施した。

（７）食品関係保健所計画事業

ア　監視指導結果（**表3-1-93**）

13軒（延べ26軒）に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。その結果、食品の取扱い等が不良である施設はなかった。

イ　収去検査結果（**表3-1-94**）

細菌検査51検体の収去検査を実施した。その結果、違反はなかった。

（８）その他

ア　菓子製造業の重点監視事業（**表3-1-110**）

大手菓子メーカーの不祥事を受け、急遽チェックリストによる監視と収去検査を行った。

（ア）監視指導結果

293軒（延べ459軒）に立ち入り、各保健所でチェックリスト等を用いた監視指導を行った。その結果、黄色ブドウ球菌が検出されるなどの理由で始末書等を徴取した例が7件、表示不備などの理由で口頭注意した例が20件あった。悪質又は重大な違反や衛生管理の不備はなかった。

（イ）収去検査結果

細菌検査25検体、化学検査19検体の収去検査を実施した。その結果、違反はなかった。

イ　講習会の実施結果（**表3-1-108**）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を89回実施し、4,179名が参加した。このうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものは88回、食育に関する内容を盛り込んだものは10回実施し、前者は4,146名、後者は1,071名が参加した。

ウ　保健所独自の計画による一斉監視等（**表3-1-109**）

各保健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等延べ63軒に対して、一斉監視指導を12回実施した。

**表3-1-93**　業種別立入検査状況

| 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(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 | | 1,746 | 2,883 | 85 | 39 | 0 | 0 | 0 | 10 | 32 | 1 |
| 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 | 製造業 | 22 | 43 | 9 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 飲食店 | 56 | 87 | 15 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 1 |
| | 販売業 | 41 | 59 | 3 | 10 | 0 | 0 | 0 | 2 | 12 | 0 |
| 生食用かき取扱い関係者の一斉監視指導 | 飲食店 | 169 | 361 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 |
| | 魚介類販売業 | 177 | 341 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 食品製造業の一斉監視指導 | 菓子製造業 | 541 | 886 | 34 | 11 | 0 | 0 | 0 | 6 | 5 | 0 |
| | その他製造業等 | 204 | 353 | 8 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 4 | 0 |
| 食鳥肉の一斉監視指導 | | 48 | 116 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食品関係保健所計画事業 | | 13 | 26 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| その他保健所で独自に計画した事業 | | 475 | 611 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-94**　収去検査結果

| 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 | 266 | 203 | 198 | 5 | *1* | 63 | 62 | 1 | *1* |
| 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 | 85 | 60 | 59 | 1 | *0* | 25 | 24 | 1 | *1* |
| 生食用かき取扱い関係施設の一斉監視指導 | 0 | 0 | 0 | 0 | *0* | 0 | 0 | 0 | *0* |
| 食品製造業の一斉監視指導 | 86 | 67 | 63 | 4 | *1* | 19 | 19 | 0 | *0* |
| 食品関係保健所計画事業 | 51 | 51 | 51 | 0 | *0* | 0 | 0 | 0 | *0* |
| 上記以外の事業 | 44 | 25 | 25 | 0 | *0* | 19 | 19 | 0 | *0* |

**表3-1-95**　法違反に対する措置

| 品名（分類名）<br>包装形態 | 期限表示<br>ロット等 | 収去日<br>認定日<br>検査機関 | 違反の概要<br>・違反条項・検査結果・収去先住所氏名<br>・製造（輸入）者住所氏名・原産国名等 | 行政措置の内容<br>実施日 |
|---|---|---|---|---|
| 道明寺（和生菓子）<br>合成樹脂袋詰１個入り | 賞味期限<br>19.1.25 | 収去<br>19.1.24<br>認定<br>19.2.5<br>健安研多摩支所 | 食品衛生法第19条第2項違反。<br>表示に無いソルビン酸と赤色106号を検出。<br>立川市上砂町3-11-19吉原　英二（菓子製造業）<br>国産品 | 19.3.15 |
| ロールケーキ（洋菓子）<br>合成樹脂袋 | | H19.1.29<br>H19.2.2<br>健康安全研究センター多摩支所 | 収去検査成績に基づく措置基準に適合、黄色ブドウ球菌(+)4.0×10・/0.1g、東京都町田市原町田3丁目2番8号　株式会社ダイエー、製造者　東京都町田市原町田3丁目2番8号株式会社ダイエー　グルメシティ町田　シューサンク　クレーム | 自主回収報告書の提出・改善報告書の徴取<br>H19.3.9 |

【参考】一斉収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 | 黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌 | サルモネラ | 腸炎ビブリオ | ノロウイルス |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 加熱済そうざい類<br>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<br>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 | － | － |
| 生食用かき | 5万/gを超えるもの | － | 230/100gを超えるもの※ | － | － | 100/gを超えるもの※ | 陽性 |

注１　太枠は成分規格に該当する。

２　※は最確数法による。

表3-1-96　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（細菌検査）

| 品名＼項目 | | 検体数 | 判定 | | 細菌数（1g当たり） | | | | | | 大腸菌群数（1g当たり） | | | | | 大腸菌 | | サルモネラ | | 黄色ブドウ球菌（0.1g当たり） | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 不良数 | 不良率（%） | < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | ≦ $10^6$ | (−) | < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) |
| 合計 | | 60 | 1 | 1.7 | 8 | 20 | 16 | 10 | 5 | 1 | 33 | 16 | 2 | 6 | 1 | 59 | 1 | 60 | 0 | 60 | 0 |
| 加熱済そうざい | 煮物 | 6 | | | 4 | 1 | 1 | | | | 5 | 1 | | | | 6 | | 6 | | 6 | |
| | 焼物 | 1 | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | 1 | | 1 | | 1 | |
| | 茹で物 | 6 | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | 6 | | 6 | | 6 | |
| | 揚物 | 6 | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | 6 | | 6 | | 6 | |
| | 炒め物 | 3 | 1 | | | 1 | 1 | | | *1* | 2 | | | | *1* | 2 | *1* | 3 | | 3 | |
| 未加熱そうざい | | 6 | | | | 2 | 2 | 1 | 1 | | 1 | 4 | 1 | | | 6 | | 6 | | 6 | |
| 弁当 | | 9 | | | | | 2 | 3 | 4 | | 2 | 2 | 1 | 4 | | 9 | | 9 | | 9 | |
| 調理パン | | 5 | | | | 1 | 3 | 1 | | | | 3 | | 2 | | 5 | | 5 | | 5 | |
| 洋生菓子 | | 7 | | | | 1 | 2 | 4 | | | 3 | 4 | | | | 7 | | 7 | | 7 | |
| 和生菓子 | | 7 | | | 1 | 1 | 4 | 1 | | | 5 | 2 | | | | 7 | | 7 | | 7 | |
| 農産物加工品 | | 4 | | | 3 | | 1 | | | | 4 | | | | | 4 | | 4 | | 4 | |

注1　*太枠内斜体字*　は不良検体に該当する。

**表3-1-97**　食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

| 項目／品名 | 検体数 | 判定 | | 保存料※1 | | | | | | 甘味料※2 | | 着色料※3 | | 漂白剤※4 | | その他※5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 法違反数 | 法違反率(%) | ソルビン酸 | | | | その他 | | | | | | | | |
| | | | | 検体数 | 検出数 | 検出値 最大値(g/kg) | 検出値 最小値(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 |
| 合　計 | 25 | 1 | 4.0 | 24 | 3 | | | 23 | 1 | 11 | 0 | 13 | 4 | 5 | 0 | 4 |
| 菓子類 | 9 | 1 | | 9 | 2 | 0.29 | 0.08 | 9 | 1※6 | 4 | | 4 | 3※7 | 2 | | 1 |
| 農産物加工品 | 1 | | | 1 | 1 | 0.32 | | 1 | | | | 1 | 1※8 | 2 | | |
| 漬物 | 1 | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | | | | |
| そうざい | 10 | | | 10 | | | | 10 | | 5 | | 4 | | 1 | | 2 |
| その他の食品 | 4 | | | 3 | | | | 2 | | 2 | | 3 | | | | 1 |

注１　※１：ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸を検査した。

２　※２：サッカリン、アセスルファムカリウムの他、検体によりアスパルテーム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

３　※３：タール色素を検査した。

４　※４：二酸化硫黄を検査した。

５　※５：過酸化水素、ＢＨＡ／ＢＨＴ、塩分濃度およびプロピレングリコールを検査した。

６　※６：みたらし団子から安息香酸を検出した。

７　※７：道明寺から、表示にない赤色106号を検出した。

８　※８：ラズベリージャムから赤色3号を検出した。

表3-1-98　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）

| 品名＼項目 | | 検体数 | 判定 | | 細菌数（1g当たり） | | | | | | | 大腸菌群数（1g当たり） | | | | 黄色ブドウ球菌（0.1g当たり） | | サルモネラ | | 大腸菌 | | 腸管出血性大腸菌 | | セレウス | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 不良数 | 不良率（%） | < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | ≦ $10^4$ | ≦ $10^5$ | ≦ $10^6$ | ≦ $10^7$ | (−) | < 10 | ≦ $10^2$ | ≦ $10^3$ | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) |
| 合計 | | 67 | 4 | 6.0 | 9 | 21 | 12 | 15 | 5 | 4 | 1 | 46 | 13 | 5 | 3 | 66 | 1 | 67 | 0 | 66 | 1 | 6 | 0 | 54 | 2 |
| 加熱済そうざい | 煮物 | 3 | | | 2 | 1 | | | | | | 3 | | | | 3 | | 3 | | 3 | | | | | |
| | 焼物 | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | | 1 | |
| | 炒め物 | 2 | | | | 1 | 1 | | | | | 2 | | | | 2 | | 2 | | 2 | | | | 2 | |
| 未加熱そうざい | | 2 | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 2 | | 2 | | 2 | | | | 2 | |
| 弁当 | | 3 | 1 | | | 1 | | 2 | | | | | 1 | | 2 | 3 | | 3 | | 2 | *1* | | | 2 | |
| 調理パン | | 3 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | 3 | | 3 | | 3 | | | | 3 | |
| 洋生菓子 | | 17 | 2 | | 2 | 6 | 3 | 5 | 1 | | | 10 | 5 | 1 | *1* | 16 | *1* | 16 | | 16 | | | | 16 | 1 |
| 和生菓子 | | 24 | 1 | | 2 | 7 | 7 | 5 | 1 | *2* | | 22 | 2 | | | 24 | | 24 | | 24 | | | | 23 | 1 |
| パン類 | | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | | | |
| 農産物加工品 | | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | | 1 | |
| 漬物 | | 6 | | | | | | | 3 | 2 | 1 | | 4 | 2 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | | |
| 調味料 | | 4 | | | 3 | | | 1 | | | | 4 | | | | 4 | | 4 | | 4 | | | | 4 | |

注1　***太枠内斜体字***　は不良検体に該当する。

**表3-1-99**　食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査結果）

| | 検体数 | 判定 | | 保存料※1 | | | | 着色料※2 | | 甘味料※3 | | 漂白剤※4 | | 酸化防止剤 | | | | 成分規格※5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 法違反数 | 法違反率（%） | ソルビン酸 | | その他 | | | | | | | | BHT BHA | EDTA | 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 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 検体数 | 適合 |
| 合　計 | 19 | 0 | 0.0 | 19 | 3 | 19 | 2 | 13 | 0 | 10 | 0 | 8 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 和生菓子 | 5 | | | 5 | | 5 | | 4 | | 3 | | 3 | | | | | | |
| その他の菓子類 | 3 | | | 3 | | 3 | | 1 | | | | 2 | | | | | | |
| 農産物加工品 | 3 | | | 3 | | 3 | | 1 | | | | | | | | | | 3 |
| 漬物 | 3 | | | 3 | 2 | 3 | | 2 | | 2 | | 2 | | | | | | |
| 調味料 | 5 | | | 5 | 1 | 5 | 2※6 | 5 | | 5 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | |

注１　※１：ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

２　※２：タール色素を検査した。

３　※３：サッカリン及びアセスルファムカリウムを検査した。

４　※４：二酸化硫黄を検査した。

５　※５：検体により豆類及び生あんの成分規格を検査した。

６　※６：安息香酸を検出した。

**表3-1-100**　食鳥肉（食鳥処理業）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） | | | 黄色ブドウ球菌 | | サルモネラ | | ウェルシュ菌 | | リステリア | | カンピロバクター・ジェジュニ | | カンピロバクター・コリー | | O157 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | $<10^4$ | $<10^5$ | $<10^6$ | $<10^7$ | $<10^2$ | $<10^3$ | $<10^4$ | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) | (−) | (+) |
| 合　計 | | 15 | 1 | 6 | 7 | 1 | 5 | 7 | 3 | 12 | 3 | 8 | 7 | 4 | 11 | 9 | 6 | 11 | 4 | 15 | 0 | 15 | 0 |
| 食鳥処理業 | Aランク | 4 | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 0 | 3 | 1 | 4 | 0 | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 1 | 4 | 0 | 4 | 0 |
| | Bランク | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 1 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| | Cランク | 9 | 1 | 3 | 5 | 0 | 4 | 2 | 3 | 8 | 1 | 4 | 5 | 2 | 7 | 5 | 4 | 7 | 2 | 9 | 0 | 9 | 0 |

**表3-1-101**　食鳥肉(食鳥処理業）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、殺虫剤※3 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 分別推定法※1 | | 合成抗菌剤※2 | | | |
| | | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 | 検体数 | 検出数 |
| 合計 | | 15 | 0 | 15 | 0 | 15 | 0 |
| 食鳥処理業 | Aランク | 4 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 |
| | Bランク | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| | Cランク | 9 | 0 | 9 | 0 | 9 | 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：オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、デコキネート、オキソリン酸、ジクラズリル、ナイルカルバジン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、スルファキノキサリン、アンプロリウムを検査した。

３　※３：フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル－1H-ベンズイミダゾール－2-アミン、レバミゾール及びシロマジンを検査した。

**表3-1-102**　表示の検査

| 食品名 ＼ 項目 | | 総検査件数 | 総表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反件数 | | | | | | | | | | 収去検査の結果表示違反が判明した品目数 | 保健機能食品検品目数（再掲） | アレルギー物質を含む食品検査品目数（再掲） | JAS法等他法令に関する検査品目数（再掲） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 無表示 | 名称 | 期限表示 | 製造者住所氏名 | 食品添加物 | その他 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 保健機能食品 | アレルギー物質 | JAS法等他法令 | その他 | | | | |
| 合計 | | 30,531 | 195 | 195 | 21 | 0 | 6 | 16 | 14 | 0 | 0 | 7 | 147 | 0 | 0 | 2,649 | 11,486 | 15,444 |
| マーガリン | | 316 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 130 | 121 |
| 酒精飲料 | | 600 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 66 | 202 | 187 |
| 清涼飲料水 | | 991 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 205 | 230 | 372 |
| 食肉製品 | | 1,077 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 100 | 526 | 362 |
| 魚肉ハム・魚肉ソーセージ類 | | 394 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 87 | 167 | 236 |
| シアン化合物を含有する豆類 | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 冷凍食品 | 切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く） | 500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 89 | 215 |
| | 上記以外の冷凍食品 | 1,209 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 69 | 325 | 319 |
| 放射線照射食品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 613 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 84 | 216 | 240 |
| 鶏の卵 | 鶏の殻付き卵 | 515 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 50 | 0 | 266 |
| | 鶏の液卵 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 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 | 1,892 | 34 | 34 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,243 |
| | 生かき | 557 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 227 |
| | 魚肉練り製品 | 952 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 133 | 342 | 311 |
| | 即席めん類 | 947 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 152 | 631 | 435 |
| | めん類（皮類を含む） | 761 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 65 | 508 | 236 |
| | 弁当・調理パン | 2,112 | 8 | 8 | 5 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 109 | 1,349 | 989 |
| | そうざい | 2,587 | 13 | 13 | 9 | 0 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 122 | 1,502 | 1,016 |
| | 生菓子類 | 2,059 | 12 | 12 | 1 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 280 | 1,228 | 872 |
| | 生食用鮮魚介類 | 1,190 | 35 | 35 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 841 |
| | ゆでがに | 115 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| | ゆでだこ | 202 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 140 |
| | その他の加工食品 | 4,521 | 13 | 13 | 3 | 0 | 2 | 7 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 702 | 2,344 | 2,391 |
| | かんきつ類・バナナ | 270 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 202 |
| 添加物 | | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 33 | 38 |
| 乳・乳製品 | | 1,245 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 210 | 1,012 | 639 |
| 乳・乳製品を主原料とする食品 | | 656 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 143 | 534 | 305 |
| ばら売りかんきつ類・バナナ | | 445 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 333 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む） | | 251 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 65 | 139 |
| とうもろこし | | 57 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 |
| ばれいしょ | | 130 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 53 | 96 |
| 菜種 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 綿実 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 玄米・精米 | | 136 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 88 |
| 上記以外の農産物 | | 1,182 | 49 | 49 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 49 | 0 | 0 | 0 | 0 | 989 |
| 上記以外の水産物 | | 984 | 13 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 812 |
| 上記以外の畜産物 | | 818 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 667 |
| その他 | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |

**表3-1-103**　遺伝子組換え食品に係る表示検査（再掲）

| 項目／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 | 1,542 | 0 | 0 | 991 | 405 | 160 | 0 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む） | 244 | 0 | 0 | 109 | 106 | 29 | 0 |
| 大豆加工品 | 514 | 0 | 0 | 378 | 89 | 54 | 0 |
| とうもろこし | 57 | 0 | 0 | 31 | 16 | 10 | 0 |
| とうもろこし加工品 | 272 | 0 | 0 | 219 | 33 | 23 | 0 |
| ばれいしょ | 120 | 0 | 0 | 11 | 109 | 0 | 0 |
| ばれいしょ加工品 | 335 | 0 | 0 | 243 | 52 | 44 | 0 |
| 菜種 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 綿実 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-104**　ＪＡＳ法等に基づく食品別表示検査

| 項目／食品名 | | 総検査品目数 | 総表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反品目数 | 現場で発見した表示違反件数 | | | | | | | | 収去検査の結果表示違反が判明した品目数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 無表示 | 名称 | 原産地 | 期限表示 | 製造者等 | 保存方法 | 加工年月日 | その他 | |
| 合計 | | 6,906 | 154 | 154 | 1 | 1 | 43 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 生鮮品 | 水産物 | 1,888 | 50 | 50 | 0 | 1 | 10 | | | | | 0 | 0 |
| | 畜産物 | 2,053 | 34 | 34 | 0 | 0 | 2 | | | | | 0 | 0 |
| | 農産物（ｶｯﾄ野菜・ﾌﾙｰﾂを除く） | 1,875 | 64 | 64 | 1 | 0 | 26 | | | | | 0 | 0 |
| 原産地表示の必要な加工食品 | | 810 | 6 | 6 | 0 | 0 | 5 | 0 | 1 | 0 | | 0 | 0 |
| カット野菜・フルーツ | | 280 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**表3-1-105**　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 | | 1,607 | 2,389 | 25 | 44 | 0 |
| スーパー・デパート | ｽｰﾊﾟｰ・ﾃﾞﾊﾟｰﾄ軒数 | 176 | 278 | | | |
| | 食肉販売業 | 175 | 273 | 0 | 0 | 0 |
| | 魚介類販売業 | 172 | 268 | 3 | 3 | 0 |
| | 食料品等販売業 | 174 | 270 | 0 | 0 | 0 |
| | その他 | 112 | 197 | 7 | 8 | 0 |
| 上記以外の販売業 | 食肉販売業 | 215 | 294 | 2 | 8 | 0 |
| | 魚介類販売業 | 196 | 275 | 1 | 7 | 0 |
| | 食料品等販売業 | 413 | 576 | 0 | 6 | 0 |
| | その他 | 121 | 196 | 10 | 10 | 0 |
| 食肉処理業 | | 24 | 35 | 0 | 0 | 0 |
| その他 | | 5 | 5 | 2 | 2 | 0 |

**表3-1-106**　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 | 特定原材料を含む食品取扱い軒数 | ※現場で発見した表示違反 | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳 始末書等 | 口頭注意 | その他 | 推奨20品目に関する表示指導実施軒数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 合　計 | | 1,445 | 2,396 | 1,174 | 1 | 10 | 2 | 8 | 0 | 471 |
| 製造業及び加工業 | 菓子製造業 | 542 | 829 | 439 | 1 | 10 | 2 | 8 | 0 | 136 |
| | そうざい製造業 | 50 | 74 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| | めん類製造業 | 39 | 61 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| | その他 | 119 | 189 | 53 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| 飲食店営業 | そうざい店 | 219 | 371 | 195 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 69 |
| | 弁当屋 | 261 | 452 | 215 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 81 |
| | その他 | 215 | 420 | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 |

※　特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表示違反食品（及び混入していた特定原材料）の種類：乳

**表3-1-107**　社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

| 事業名 | 業態 | 監視指導軒数 | 監視指導延軒数 | 検査実施軒数 | 検査検体の内訳 | | | 行政措置実施軒数 | 行政措置の内訳（延べ件数） | | | 講習会実施回数 | 講習会参加人数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 検便検体数 | 拭取り検体数 | その他検体数 | | 始末書等 | 口頭注意 | その他 | | |
| 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導 | 合　計 | 165 | 265 | 3 | 28 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 66 | 293 |
| | 老人福祉施設 | 107 | 169 | 2 | 19 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 71 |
| | 保育所 | 28 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 都認証保育施設 | 3 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 許可外保育施設 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 上記以外の社会福祉施設等 | 8 | 12 | 1 | 9 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 62 | 215 |
| | 病院給食施設 | 18 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 7 |

**表3-1-108**　講習会の実施状況

| 種類 | 項目 | 回数 | | | 人数 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 回数 | ノロウイルス（再掲）※2 | 食育（再掲）※3 | 人数 | ノロウイルス（再掲）※2 | 食育（再掲）※3 |
| 合　計 | | 89 | 88 | 10 | 4,179 | 4,146 | 1,071 |
| 食品営業者等※1 | 営業許可新規・更新 | 28 | 28 | | 387 | 387 | |
| | 業態別 | 11 | 11 | | 290 | 290 | |
| | 食品衛生責任者 | 10 | 10 | 2 | 1,989 | 1,989 | 648 |
| | その他 | 27 | 27 | 1 | 1,092 | 1,092 | 101 |
| 消費者 | | 4 | 3 | 3 | 258 | 225 | 225 |
| その他 | | 9 | 9 | 4 | 163 | 163 | 97 |

※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「ノロウイルス（再掲）」には、ノロウイルスに関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲する。

※３「食育（再掲）」には、食育に関する内容を盛込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲する。

**表3-1-109**　保健所が独自に実施した一斉監視指導

| 種類 | 回数 | 実施延軒数 |
|---|---|---|
| 合　　計 | 12 | 63 |
| 業態別（業種：飲食店（弁当・惣菜）） | 4 | 35 |
| その他<br>（八丈島フリージアまつり観光施設一斉、青ヶ島村冬期一斉、都立八丈高校給食納入業者一斉） | 8 | 28 |

**表3-1-110**　菓子製造業立入調査結果

| 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（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 | | 293 | 459 | 29 | 36 | 0 | 0 | 0 | 7 | 28 | 1 |
| 菓子製造業 | 洋生菓子 | 115 | 194 | 16 | 19 | 0 | 0 | 0 | 4 | 14 | 1 |
| | 和生菓子 | 68 | 93 | 11 | 6 | 0 | 0 | 0 | 1 | 5 | 0 |
| | パン | 60 | 92 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 2 | 8 | 0 |
| | その他 | 50 | 80 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |

＊行政処分のその他の内容：

・カスタードプリンからセレウス菌を6.5×10/0.1gを検出したため、製造方法について口頭指導。

・和菓子の保存方法の表示が保存適温と記載されていたので、口頭で指導した。

・パン屋で卵がストーブのそばに保管してあったので、冷暗所で保存するように指導。

・洋菓子店で店頭売りの菓子にアレルギー表示がなかったので、店頭表示するように指導。

## 第7　食品関係保健所計画事業

平成18年度　保健所計画事業

| 保健所 | 事業名・実施目的・内容・結果の概要等 |
|---|---|
| 西多摩 | ＜事業名＞　野生動物の食用肉化に伴う安全確保（継続）<br>＜実施目的＞<br>管内奥多摩町においては、食害が深刻化しているニホンジカ（以下「シカ」という。）の駆除を実施しているが、町おこしの一環として、駆除したシカを食用肉化し、一部を加工品として平成18年5月から稼動している。<br>シカからのＥ型肝炎ウイルス（以下「HEV」という。）感染を含む感染症や食中毒等の健康被害発生の危険性に鑑み、シカの実態を調査するとともに、食用肉化にあたっての指導と安全確認を行い、都民の食の安全を確保するため、本事業を実施した。<br>＜実施内容＞<br>実施期間：平成18年3月～平成19年1月<br>実施内容:<br>(1)解体施設の衛生指導<br>(2)シカ肉の安全確認<br>奥多摩町で駆除されたシカの枝肉の拭取り検査と部分肉等のHEV検査（PCR法による遺伝子検出及びELISA法による抗体検出）及び食中毒起因菌の検査を実施した。<br>【検査項目】サルモネラ、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌0157<br>(3)従事者等の健康検査<br>鹿の解体・処理・調理に携わる作業者等30名弱に対して、施設の稼動前（平成18年3月）と稼動後（平成19年1月）に分けて問診及び血液検査（HEV遺伝子及び抗体検査）を行った。<br>(4)履歴管理調査<br><br>＜結果概要＞<br>(1)解体施設の衛生指導<br>定期的に解体処理施設の監視を実施した。個体の洗浄、ナイフ等の温湯消毒（83度以上）、食道・肛門結さつ、トリミングなどを盛り込んだ解体処理マニュアルが整備された。<br>(2)血液及び肝臓のHEV検査結果<br>施設稼動後のふきとり検査結果は、細菌数・大腸菌群とも良好で、全国のとちく場の検査結果と比較しても上位にランク付けされる。また、部分肉等からはHEV遺伝子及び抗体、食中毒起因菌は検出されなかった。<br>(3)従事者等の健康検査<br>調理従事者等30名弱の健康調査（問診、採血）を実施したところ、Ｅ型肝炎ウイルス遺伝子は検出されなかったが、稼動前及び稼動後いずれからも、同一の2名が抗体陽性となり、調査期間中に新たに感染した者は確認されなかった。<br>(4)履歴管理調査<br>牛肉のトレーサビリティと同様に個体識別番号による個体管理を行うとともに、検査用サンプル（肝臓の一部を凍結）の保管を指導した。帳票類は適正に記録されており、遡り調査可能な管理体制を構築することができた。<br>＜まとめ＞<br>シカのＨＥＶ等保有状況調査を継続して行うことにより、全国的に見ても極めて貴重なデータを蓄積することができた。18年度調査ではシカからのHEV遺伝子及び抗体共に検出はなかったものの、「14.2%のシカからHEV抗体が検出されたという昨年度の結果もあり、HEVの感染履歴が確認された。」という17年度の結果も踏まえ、野生動物の食用肉化の安全確保に関しての講習会等を実施することができた。<br>今後も定期的に、解体処理、帳票類の管理、表示などの監視を継続し、上記の連絡会を通じて情報提供を行い、都民の食の安全を確保したいと考える。 |
| 八王子<br>(1) | ＜事業名＞　社会福祉施設におけるウェルシュ菌の汚染実態調査について（継続）<br>＜実施目的＞<br>平成16年度に、管内高齢者施設2施設にてノロウイルスの集団感染が発生した。その際行った施設の拭き取り検査で、83検体中31検体（陽性率37.3%）、入居者、調理従事者、介護人等を対象とした検便で74検体中17検体（陽性率23.0%）と高率に、エンテロトキシン産生性ウェルシュ菌（以下「ウェルシュ菌」という）が検出された。<br>このことから、平成17年度に、他の施設におけるウェルシュ菌の汚染実態を把握するため、高齢者 |

| | |
|---|---|
| 八王子<br>(1) | 施設3施設、保育園1施設、八王子保健所（対照）の調査を行ったところ、拭取り151検体中2検体（1.3%）が陽性であった。また、施設の入居者45検体中5検体（11.1%）、調理従事者等の検便42検体中2検体（4.8%）が陽性であった。<br>いずれも、平成16年度と比べウェルシュ菌の検出率は低く、また、アンケートによる行動調査でもウェルシュ菌が高率に検出された理由は特定できなかった。<br>以上のことから、平成16年度の結果は、当該施設固有の問題であったのかと考え、改めて、当該2施設について、検査検体数を増し、ウェルシュ菌の検査を重点的に実施した。<br>*＜実施内容＞*<br>実施期間：平成18年11月～12月<br>対象施設：高齢者施設2施設（以下施設A、施設B）<br>実施内容：(1) 拭取り検査<br>2施設の調理場、居室等　100検体（施設A:50検体、施設B:50検体）<br>(2)検便検査<br>2施設の調理従事者　10名（施設A:5名、施設B:5名）<br>2施設の職員　8名（施設A:3名、施設B:5名）<br>2施設の入居者　30名（施設A:15名、施設B:15名）<br>*＜結果概要＞*<br>(1)拭取り検査結果<br>2施設の拭取り100検体中11検体（11.0%）からウェルシュ菌が検出された。内訳は、施設Aで9検体（18.0%）、施設Bで2検体（4.0%）である。<br>(2)検便検査結果<br>2施設とも、調理従事者10名及び職員8名（介護人7名、看護師1名）からウェルシュ菌は検出されなかった。<br>2施設の入居者30名中8名（26.7%）からウェルシュ菌が検出された。内訳は、施設Aで4名（26.7%）、施設Bで4名（26.7%）であった。<br>*＜まとめ＞*<br>施設A,Bとも、入居者のふん便からのウェルシュ菌検出率はいずれも26.7%であった。<br>昨年度行った他の施設の検出率11.5%と比べると若干高く、今回調査した施設の入居者は、感染症や食中毒が発生していない状態でも、ある程度ウェルシュ菌を保菌していることが確認された。また、施設の拭取り検査では検出率11.0%と、16年度に比べると下っているが、トイレ、汚物処理室などからの検出が目立った。<br>これらの調査結果から、ウェルシュ菌は、入居者のふん便から施設内の環境を汚染していることが考えられた。ウェルシュ菌の汚染を拡大させず、さらに厨房に持ち込まないように、特にふん便の汚染が考えられる箇所（トイレ、共用設備等）の念入りな清掃、消毒を行うことが重要である。 |
| 八王子<br>(2) | *＜事業名＞*　「食」に関する危機管理連携支援事業について（継続）<br>*＜実施目的＞*<br>管内の病院等では「食に関する危機管理連携会」を立ち上げ、食中毒事故発生時の危機管理の一環として、相互に食事を供給しあう仕組み（代替給食）について、年次計画に基づき訓練を実施している。18年度もこの取り組みを支援するため、配食の細菌検査や現場簡易検査を実施した。<br>*＜実施内容＞*<br>実施日:平成18年9月13日<br>(8月25日：訓練説明会、10月27日：結果評価講習会と衛生管理講習会を実施)<br>対象施設:病院20施設及び老人保健施設1施設の合計21施設<br>実施内容:衛生水準のレベルアップの検証と応援体制の再確認を目途に、昨年同様2病院で食中毒事故が発生したと想定し、それぞれの病院に6及び13病院の給食施設から食事を供給。この時配送されてきた給食について安全性を確認するため細菌検査を実施。細菌検査は1施設あたり2検体とし、主食は対象外とした。また手指･器具類のフードスタンプによる簡易検査を実施した。<br>【検体名及び数】給食副菜42検体（2品目×21施設）<br>【検査項目】細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒起因菌（黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌及びウェルシュ菌）<br>*＜結果概要＞*<br>1 配送時間及び配送方法<br>配送時間は14分から52分であり、常温、車内冷房又はクーラーボックスを使用した状態で配送された。<br>2 細菌検査結果<br>一斉収去検査成績に基づく措置基準を超えるもの及びセレウス菌、ウエルシュ菌を検出したものを不良と判定した。<br>(1)細菌数 |

| | |
|---|---|
| 八王子<br>(2) | 42検体中、2検体が不良であった。<br>(2)大腸菌群<br>42検体中、加熱済みの食品3検体が不良であった。<br>(3)大腸菌<br>検出されなかった。<br>(4)その他の食中毒起因菌<br>42検体中2検体セレウス菌が検出された。なお、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌及びウエルシュ菌は検出されなかった。<br>3 フードスタンプによる現場簡易検査結果<br>大腸菌群は作業中の手指85検体中3検体が不良で、洗浄済みは48検体実施し、不良はなかった。器具類等は作業中のもの26検体中1検体、洗浄後のマナ板等30検体中3検体、その他トイレの蛇口が不良だった。<br>黄色ブドウ球菌は作業中手指90検体中19検体、手洗後の手指52検体中4検体、器具類等は作業中のもの22検体中2検体、洗浄後のもの35検体中2検体が不良であった。<br>*＜まとめ等＞*<br>細菌検査の結果、細菌数10万を超えた食品が3検体あり、使用器具等からの二次汚染、加熱不足、加熱後の取扱い等が汚染要因となったと推測された。また大腸菌群、セレウス菌を検出した検体についても、原材料の洗浄不足や加熱不足が原因と考えられた。<br>フードスタンプによる現場簡易検査の結果、各施設の作業中の多くの調理従事者から黄色ブドウ球菌が検出されており、一歩間違えれば調理済み食品の二次汚染に危険が懸念される。<br>配送時間などから細菌検査結果への明らかな影響は証明されなかったが、遠い施設では平常時でも1時間近くかかり、実施時期にもよるが、食中毒事故の発生時期が特定できないことを考えれば、将来的には配送専用の保冷ボックス等の検討も必要と思われる。<br>これらの結果から考えると、病院給食は治療食であり、キザミ食等人の手を介することも多く、使用器具からの二次汚染や原料由来等の要因により、代替給食としての安全性は必ずしも担保されているとは言いがたい面がある。<br>これまでは訓練そのものへの意識が集中し、衛生の確保が後回しになりがちであったが、今年はノロウイルス対策からも強く指導したため検査結果はかなり改善された。<br>今後も引き続き未加入の病院へ参加を呼びかけ、災害時の供給も視野に入れ自主的訓練回数を増やし、衛生水準の向上と病院間連携強化の実現に向けた取組みへの姿勢を高く評価し、保健所が八王子市に移管されてもできる限りの支援を行う予定である。 |
| 南多摩 | *＜事業名＞*　社会福祉施設（高齢者）の調理場への汚染持込の防止について（継続）<br>*＜実施目的＞*<br>高齢者が入所している社会福祉施設では、給食の配膳等により施設内の汚染が調理場内へ持ち込まれるおそれがある。本事業では、感染症対策係と連携して、社会福祉施設の危機管理体制確立（食中毒・感染症予防）の一環として施設の細菌汚染状況を調査し、調理場内への汚染持込の可能性について検討した。<br>*＜実施内容＞*<br>実施期間：平成18年11月～平成18年12月<br>対象施設：管内社会福祉施設（高齢者）4施設<br>実施内容：拭取り検査を実施（約10×10ｃｍを拭取り）<br>【検査項目】一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌<br>【拭取り箇所】<br>厨房関連（ドアノブ、厨房陽トイレ便座）16検体<br>入所者関連（入所者トイレの手すり･便座、入所者食堂テーブル･手洗い槽）24検体<br><br>*＜結果概要＞*<br>拭取り検査結果<br>1　厨房関係<br>調理室内ドアノブ　・・・8検体全て（－）<br>調理者用トイレ便座・・・8検体全て（－）<br>2　入所者関係<br>入所者トイレ(手すり)・・ 2検体全て（－）<br>入所者トイレ(便座)・・・ 2検体全て（－）<br>入所者食堂(テーブル)・・10検体全て（－）<br>入所者食堂(手洗い槽)・・10検体全て（－）<br><br>*＜まとめ等＞*<br>今回、拭取り検査は全検体数で40検体であり、個別で多いもので10検体である。次年度検体数を確保し、汚染状況の把握と調理場への汚染持込について検討する予定である。なお、調査対象施設で |

| | |
|---|---|
| | は入所者と通所サービスを受ける人が同一の多目的ホール（食堂）を利用しており、外からの汚染持込による拡大が考えられうる。施設内での汚染防止面からもこれらの場所を中心とした調査を実施し、早急に汚染実態の把握を試みる。 |
| 町田 | ＜事業名＞　老人福祉施設の食中毒要因に関する実態調査（継続）<br>＜実施目的＞<br>近年、高齢者社会の進展により、いわゆる福祉給食サービス事業が急速に普及しつつあり、食品の調理・提供方法も多様化している。老人福祉施設等における集団給食では、食中毒が発生した場合、集団発生となることが多く、また、一方で感染症との区別が難しい事件も増加している。<br>従来、老人福祉施設等の集団給食に関しては、調理場や調理従事者に対する衛生指導が中心であり、居住空間等の調理場以外の衛生状態についてはあまり調査がなされず、その実態は十分に把握されているとはいえない。<br>17年度の調査で、居住空間の拭き取り検体から食中毒起因菌が検出され、居住空間汚染の調理場内への持ち込み防止が重要であることが示唆された。<br>そこで18年度は、昨年度同様、調理従事者の検便及び調理場関係・居住空間の拭き取り検査を行うとともに、リスクコミュニケーションの実施を試みた。<br>＜実施内容＞<br>実施期間：平成18年10月～平成18年12月<br>対象施設：管内老人福祉施設5施設<br>実施内容：<br>(1)調理従事者検便検査（各施設5～6名）<br>【検査項目】ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びエンテロトキシン産生性ウェルシュ菌（以下「ウェルシュ菌」という。）<br>(2)調理場関係及び居住空間の拭き取り検査（各施設14検体）<br>調理場関係（調理場内及び調理従事者用トイレ）並びに居住空間（汚物処理室等）を検査<br>【検査項目】ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、ウェルシュ菌、黄色ブドウ球菌<br>(3)浴槽水の調査<br>各施設の取扱い状況の調査と2施設について浴槽水の検査を行った。<br>【検査項目】レジオネラ菌<br>(4)リスクコミュニケーションによる課題の解決を試行<br>町田市高齢者福祉施設運営協議会施設部会において、講習会形式で17年度の結果を提示し、感染症、食中毒などの事故予防のためには居住空間の汚染及びそこからの二次汚染を減少させることが重要であること伝えた。合わせて、衛生管理のポイントを伝えることで高齢者福祉施設職員自らが自発的に行動をおこせる体制作りに取り組んだ。<br><br>＜検査結果概要＞<br>(1)調理従事者検便検査の結果<br>検査の結果、同施設の調理従事者2名からウェルシュ菌が検出された。<br>(2)調理場関係及び居住空間の拭取り検査<br>調理場関係の拭き取り検体の検査結果は全て陰性であった。しかし、居住空間の拭き取り検査の結果、1検体（汚物処理室の処理用シンク）からノロウイルスを検出し、1検体（洗濯室の洗濯物入れかご）からウェルシュ菌を検出した。<br>(3)浴槽水の調査<br>取扱い状況については特に問題が認められなかった。また、浴槽水の検査結果も全て陰性であった。<br>【検査項目】レジオネラ菌<br><br>＜まとめ等＞<br>リスクコミュニケーションを行い、注意すべき点をあらかじめ指摘した上で実施した拭き取り検査の結果、昨年度に比べて陽性検体は著しく減少し、衛生管理の向上が見られた。<br>高齢者福祉施設に従事する職員のリスクコミュニケーション能力を高めるため、クロスロードの手法を導入した。クロスロードの手法は、状況に対してとりうる対処方法は多く存在すること、その対処方を選択する場合には少数意見も尊重していくこと等、リスクコミュニケーションの基本に関する理解を普及するに当たって、有効なツールであると考える。今後も保健所の有する多様な技術力をいかして、食中毒等の発生・拡大防止に努めていく。 |
| 多摩立川<br>(1) | ＜事業名＞　催事場で製造、販売される食品の添加物表示実態調査（継続）<br>＜実施目的＞<br>立川駅周辺は、多摩の中核として商業施設の集積が進み、百貨店や大規模ショッピングセンターが多数存在しており、頻繁に食品の催事が行われている。催事では実演販売などで表示が免除されているものもあり、使用されている添加物やアレルギー表示等について、消費者から不安の声も聞こえる。<br>そこで、今年度は、検査・調査対象施設を拡大し、昨年度に引き続き販売されている食品の化学検査、アレルギー物質等表示に関する意識調査を継続して実施するとともに、催事会場の施設内は狭く、 |

| | |
|---|---|
| | 包装資材等で乱雑になり、食中毒や異物混入等の苦情発生原因になる恐れがあるという観点から、新たに実演販売されている弁当類の細菌検査、催事場内の拭き取り検査等を実施した。<br>*＜実施内容＞*<br>実施期間：平成 18 年 10 月～平成 19 年 1 月までの催事、合計 7 回<br>対象施設：管内百貨店 2 軒、ショッピングセンター2 軒<br>実施内容：(1)収去検査<br>ア　細菌検査<br>弁当 19 検体、そうざい類 8 検体、調味料 2 検体、菓子類 2 検体及び食肉製品 1 検体の合計 32 検体<br>【検査項目】細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157、セレウス菌等<br>イ　化学検査<br>そうざい類 6 検体、菓子類 6 検体、魚肉練り製品 3 検体、瓶詰 3 検体、缶詰 2 検体、調味料 2 検体、漬物 1 検体及び食肉製品 1 検体の合計 24 検体<br>【検査項目】保存料、着色料、甘味料等<br>(2)拭き取り検査<br>調理従事者の手指、調理器具類、ふきん等 123 箇所を拭取った。<br>【検査項目】大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌<br>(3)アンケート調査<br>アレルギー表示についての催事出店者の意識や表示方法等について調査及び施設の衛生管理に関する出店者の意識や具体的な取組み方法等の調査を実施した。<br>*＜結果概要＞*<br>収去検査の結果、細菌検査 32 検体からは都の指導基準及び食品衛生法の規格基準を超えた食品はなかった。しかし、化学検査 24 検体中 1 検体からは表示にない添加物を検出し、表示違反として処理をした。拭き取り検査は 123 検体中、大腸菌群が検出されたものが 32 検体、ブドウ球菌陽性 6 検体であった。継続的に拭き取りを実施した店舗では、回を重ねるごとに検査結果が良好となった。<br>アンケート調査では、多くの出店者がアレルギー物質表示について意識が高く、消費者へ正しく周知を行っていた。さらに、出店者が特定原材料に準じるもの 20 品目を含めたわかりやすいプラカードを作成し、店頭表示を行っている催事場もあった。また、衛生管理に関するアンケート調査では、施設や器具類の洗浄・消毒方法等の実態を把握することが出来た。衛生管理について、点検票を用いている出店者は約 3 割、マニュアルがあると回答した出店者は約 5 割であった。検食については出店者の 17%が実施していた。<br>*＜まとめ等＞*<br>当所管内では、昨年大規模な郊外型ショッピングセンターがオープンし、今後も様々な催事開催が増加することが予想される。食中毒などの健康被害や異物混入等の苦情発生を防止するためには、催事の主催者が、営業許可の取得、出店者に対する食品の取扱い指導等を十分に行うことが重要となる。<br>当所では、今回の調査結果を参考に、「催事における注意点」をまとめたリーフレットを作成した。これを主催者や出店者に催事ごとに配布し危害発生防止に努めるとともに、今後も、消費者が安全・安心して食品を購入・喫食できるよう効率・効果的な監視指導を行なう予定である。 |
| 多摩立川<br>(2) | *＜事業名＞*　カキフライの加熱状況とノロウイルスモニタリング調査（継続）<br>*＜実施目的＞*<br>都内のノロウイルスによる食中毒は、発生件数の約 3 割を占めており、病因物質の第 1 位になっている。原因食品は生食用カキが多く、中にはカキフライがメニューに含まれていた事例もあり、加熱不足が懸念された。<br>平成 17 年度は、カキフライの調理施設において、加熱実態を調査した。その結果、11 施設中 5 施設では中心温度 85℃、1 分を充たしていなかった。このことは、カキフライの中心を固定して測ることが困難であったことが一因と思われた。そこで、平成 18 年度は、冷凍カキフライ半製品等のノロウイルスモニタリング調査も引き続き実施すると共に、測定方法の工夫･改良を重ね、モデル的に 1 つの量販店で実際に調査することにより、中心温度 85℃、1 分を充たす加熱条件を設定し、今後の指導に供することを試みた。<br>*＜実施内容＞*<br>実施期間：平成 18 年 10 月～平成 19 年 2 月<br>対象食品及び対象施設：<br>(1)カキフライ半製品の加熱条件設定に関する調査：飲食店営業施設（1 施設）<br>(2)カキフライ半製品のノロウイルスモニタリング調査：冷凍カキフライ半製品（30 検体）<br>調査方法：<br>業務用フライヤーを借り、加熱時間、油温、投入個数、重量を変えて実験を行った。<br>また、スーパーマーケット等の販売店、もしくはカキフライを提供している飲食店営業施設において冷凍カキフライ半製品等を購入し、ノロウイルスの検査を行った。<br>*＜結果概要＞*<br>(1) カキフライ加熱条件設定に関する調査 |

| | |
|---|---|
| | 中心温度測定用のカキフライ固定具を使用した結果、以下の結果が得られた。<br>①中心温度85℃、1分を充たす加熱条件は、フライヤーの設定油温160～180℃、6分以上である<br>②実測した油温はフライヤーの設定温度よりおおむね数℃低かった。<br>冷凍半製品投入によりさらに10～15℃下がったのち上昇するが、7分加熱でも冷凍半製品を投入する前の温度まで戻らなかった。<br>③当所検査室での補足実験の結果、5分30秒加熱した22個のうち、中心温度85℃、1分を充たさなかった2個はいずれも比較的大きく、重量が一因になっていると推測された。<br>(2) カキフライ半製品のノロウイルスモニタリング調査<br>30検体全てでノロウイルスは検出されなかった。<br>*＜まとめ等＞*<br>今回、カキフライの固定具を使用することにより、格段に安定した中心温度の値を得ることに成功した。業務用フライヤーを用いた結果から、冷凍カキフライ半製品（23.75g/個）を使用した場合は、設定油温160～180℃、6分以上の加熱により、中心温度85℃、1分を充たした。商品性を考慮すると、設定油温170℃、6分の加熱が良いと思われる。<br>結果は、あくまでモデル施設での調理条件下であることに留意しつつ、今後、現場での監視指導に活用していく予定である。 |
| 多摩府中 | *＜事業名＞*　社会福祉施設における食品媒介感染症病因物質の汚染実態調査（新規）<br>*＜実施目的＞*<br>ノロウイルスや0157等の食品媒介感染症病因物質による感染ルートには、食品から人への食中毒型と人から人への感染症型がある。昨今多発するノロウイルスによる食中毒事件では、食中毒型又は感染症型のいずれかにより感染した調理従事者が調理した食品を介した事例が増加傾向にある。特に、高齢者福祉施設等の集団生活を行う施設では、これら病因物質による感染症が発生した場合、調理場への汚染の拡大が危惧され、その防止対策が食品衛生上重要な課題になっている。<br>そこで、感染症発生時にどのような経路で汚染が拡大するのかの調査を行い、結果をもとに施設への指導を行った。<br>*＜実施内容＞*<br>実施期間：平成18年10月～平成19年2月<br>対象施設：管内特別養護老人ホーム　21施設<br>実施内容：<br>(1) 嘔吐物の拡散実験<br>蛍光塗料を混ぜた擬似吐物を床から約1メートルの高さ（車椅子を想定）から落下させ、紫外線照射により飛散状況を調査した。また、ノロウイルスの対策マニュアルに従って嘔吐物の処理を行い、処理後環境の汚染の残存及び伝播状況を確認した。<br>(2) 拭き取り検査<br>食品衛生検査指針に基づく拭き取り法により、施設内で汚染が想定される場所および汚染を媒介する可能性のあるものについて、糞便系大腸菌群の検査を実施した。<br>(3) アンケート調査<br>職員の移動及び汚染区域専用の履物の設置状況など、汚染拡大に関与する要因を把握するため、各施設に勤務する主な職種の職員を対象に、アンケート調査を実施した。<br>(4) 施設への指導<br>施設関係者に対して、本調査終了後、調査結果を踏まえた現場指導を実施すると共に、調理担当者向けの食品衛生講習会を開催し、ノロウイルスの予防対策について周知を行った。<br>*＜結果概要＞*<br>吐物の拡散実験より、半径約1.7メートル四方に吐物が飛散する可能性のあることが判明した。特に見かけ上、吐物の残渣が確認できない床にも汚染の拡大を確認することができた。<br>拭き取り検査では、調理担当者の調理場用履物、清掃担当者及び介護担当者からの履物からそれぞれ7検体（35.0%）、3検体（15.8%）、6検体（15.0%）を検出した他、従業員用、調理担当者用トイレの便座及び床、浴槽、汚物処理室出入口付近並びに洗濯室出入口付近床などで検出がみられた。<br>アンケートによって、看護師、介護担当者及び清掃担当者が、配膳時及び清掃時に、調理場へ立ち入っている施設がそれぞれ3施設（15.8%）、4施設（21.1%）、3施設（18.8%）あった。また、栄養士及び調理担当者は、調理場以外にトイレ、デイルーム及び食堂などへの立ち入り頻度が高いことが判明した。トイレ専用の履物設置状況については、入居者用共同トイレ及び居室内トイレに専用の履物が設置されている施設は、それぞれ1施設（4.8%）、職員用トイレでは5施設（23.8%）に留まった。特別養護老人ホームでは、入所者の身体機能や職員の作業効率の問題から、設置率が低い傾向がみられた。<br>汚物処理セットの備えについては、非常時の対応方法が決まっている施設は20施設（95.2%）と高率であるにも関わらず、実際に汚物処理セットを準備している施設は8施設（42.1%）に留まった。併せて行った従業員への衛生教育の実施状況とノロウイルスについての認知度調査では、清掃担当者の認知度が最も低い（約70%程度）ことが分かった。<br>*＜まとめ等＞* |

| | |
|---|---|
| | 拭き取り検査による糞便系大腸菌群の検出により、ノロウイルス等の汚染源となる箇所を推測し、フロアーとの相互汚染を防止する対策として専用の履物や消毒マットによるゾーニングの必要性を示した。各職員は施設内で多様な行動をしていることや、調理場関係者以外の職員の施設内への立入り実態が明らかになった。<br>調査の結果を受け、感染拡大の防止対策として、①足元からの汚染の拡大防止を防止するため、汚物等の処理は迅速・確実に実施すること。②汚染区域と清潔区域を明確化し、専用の履物等で汚染の拡大を遮断すること③調理場への病因物質の持ち込みを防止するため、調理場関係者と他の職員の接触を避けること。以上を実施することが感染症拡大の防止対策の一助となることを確認することができた。<br>また、汚物処理について洗浄・消毒方法が普及しているにも関わらず、平常時の備えが十分でないことや各施設担当者の認識について差があること等現状を把握することができた。結果を踏まえた衛生講習会を保健所で実施することにより、より効率的・効果的な指導を行うことができた。ノロウイルスの感染経路などについては、いまだ十分な知見がなく、今後も幅広い感染防止対策について検討していく必要がある。 |
| 多摩小平 | *＜事業名＞*　自主管理に簡易スタンプ検査を用いている食品関係施設の実態調査（新規）<br>*＜実施目的＞*<br>集団給食施設の中には保健所の協力を得てスタンプ検査を独自に実施しているところがあるが、検査結果をどのように活用しているのか実態はよくわかっていない。そこで、アンケート調査を行い、スタンプ検査を行う目的、結果の評価、問題点等を検証した。<br>*＜実施内容＞*<br>実施期間：平成17年4月～平成19年2月<br>対象施設：当所管内の食品関係施設43軒（内訳：許可18、届出13、市12）<br>但し、アンケート回答施設27軒（内訳：許可7、届出11、市9）<br>実施内容：スタンプ検査の支援とスタンプ検査を始めたきっかけや、検査対象、結果の取扱い等に関するアンケート調査を実施した。<br>【検査項目】大腸菌群、黄色ブドウ球菌、推定サルモネラ、一般生菌<br>*＜結果概要＞*<br>アンケートの結果を以下にまとめる。<br>(1) 簡易検査実施回数<br>調査期間中の実施回数は、1～21回と幅があった。30施設中、1回の実施は11施設（36.7%）、2回が10施設（33.3%）、3回が5施設（16.7%）、5回が2施設（6.7%）、19回が1施設（3.3%）、21回が1施設（3.3%）あった。<br>(2) スタンプ検査実施のきっかけ<br>衛生向上のため及び職員の意識向上のために始めた施設が最も多く（それぞれ18施設が理由として選択）、ついで事故防止のため（15施設）の導入が体勢であった。その他として、保健所の調査や、指導がきっかけになった等行政の関与がきっかけとなったケースもみられた。<br>(3) 検査対象食品の選定<br>対象は、手指、食品、調理器具の3つに大別することができた。手指については18施設が実施しており、手洗いそのもののチェックや重要性の認識向上のために行っている施設がほとんどであった。食品については14施設が実施しており、最終製品のチェック（加熱が十分行われているか、生食用として提供しても安全か）や作業工程の菌数変化の確認等に利用している施設が多いことが分かった。<br>(4) 検査結果の利用方法について<br>調理済みの食品や調理器具等から菌が検出される度に、なぜ検出されたのか、検討するために利用する意見が多かった。一方で、検査結果を「良い」「悪い」等、単純に判定し、悪かった場合であっても、特にその後の処理を行えていない施設も見られた。<br>*＜まとめ等＞*<br>アンケート調査の結果、菌が多く検出された場合は必要な改善措置を講ずる等、スタンプ検査が有効に活用されていることがわかった。一方で、スタンプ検査の結果を単純にとらえて十分な効果を得られていない施設もあった。スタンプ検査は、マンネリ化してしまう傾向があるが、今回の調査でスタンプ検査の結果を元に検討と改善策を講じていくことで、施設の衛生面だけでなく、従業員全体の衛生意識の向上に有効な手段であることが再確認できた。結果をうけ、今後も具体的な監視指導に役立てていく予定である。 |
| 島しょ | *＜事業名＞*　島しょ地区における収去検査制度の導入について（新規）<br>*＜実施目的＞*<br>島しょ保健所では、本土から離れていること等、地域的な問題があるために、食品衛生法に基づく収去事業の実施対象になっていない。保健所では、独自に出張所の検査室において細菌検査中心の簡易検査を実施しているが、規格基準等の蓄積データがないために、的確な指導が困難になる事例が発生している。<br>このような状況の中、平成16年度の試験品取扱標準作業書の改正で検体の搬送時間が4時間から6 |

時間に伸びた。この改正を受けて、島しょ地区の中で、大島及び八丈出張所管内で収去検査実施の可能性が出てきた。収去検査導入に向けた取組みと導入後の課題をまとめる。

*＜実施内容＞*

実施期間：平成17年7月～平成19年2月

調査対象：大島及び八丈出張所管内の食品関係営業所（集団給食施設含む）

調査方法：平成17年度は、標準作業書（多摩地区保健所で使用されているもの）に基づき試行した。検体は任意提出とした。

平成18年度は、島しょ保健所各出張所で策定した標準作業書に基づき、正規の事業として、大島出張所及び八丈出張所で実施した。大島出張所では細菌検査を3回実施、八丈出張所では細菌検査及び化学検査を1回ずつ実施した。

*＜結果概要＞*

(1) 平成17年度の試行結果

ア　大島出張所

特に問題は発生しなかった。

イ　八丈出張所

保健所の保冷剤を使用して搬送したところ、検体の平均温度が6.3℃とやや高い傾向にあった。そこで、保冷剤を健康安全研究センター食品機動監視班の使用しているものに変更したところ、検体の平均温度は-0.2℃を保つことができた。

ウ　本格制度施行にむけて

各出張所で標準作業書を策定すると共に、部門責任者（所長）、区分責任者（出張所副所長）を設置した。また、稼動について講習会や印刷物を活用して、管内事業者への周知徹底を図った。

(2) 平成18年度結果

ア　大島出張所

細菌検査を大島で8月と1月に、新島で2月に実施した。新島で実施した際、搭乗予定の航空便が欠航したため、搬送手段が急遽船便となった。その結果、搬入時間が8時間となり、事故扱いとなった。

イ　八丈出張所

細菌検査（8月）と化学検査（11月）の収去を実施した。実施に当たって問題は発生しなかったが、航空便のダイヤ変更の影響で、試行前に比べ島内の活動時間が大幅に減ってしまった。

*＜まとめ等＞*

今回の事業の結果、島しょ保健所大島出張所及び八丈出張所においても、多摩地区と同様の標準作業書を用いての収去が可能であることが確認された。しかし、島しょ地区特有の天候と交通事情があり、急な実施の延期に対応できる事業計画を策定する必要もあることが判明した。

今後は、実施回数を重ねながら、地域の実態に合った事業規模を模索している必要がある。