

第3章 保健所における監視指導事業

概 略	121
第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	121
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	121
2 平成7年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について	126
概 要	126
実施結果	126
(1) 飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導	126
(2) 集団給食（保育園・幼稚園・学校）一斉監視指導	126
(3) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	127
(4) 表示の検査及び指導	127
(5) 衛生教育	128
(6) 一斉監視等	128
3 平成7年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	139
(1) 総まとめ	139
(2) 収去検査結果	139
(3) 輸入食品等の検査結果	139
(4) アイスクリーム類の検査結果（細菌検査）	139
(5) 表示の検査	139
(6) かんきつ類及びバナナの監視指導	140
(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	140
(8) 食品衛生講習会	140
(9) 保健所独自の一斉監視指導等	140
(10) 現場簡易検査結果	140
4 平成7年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について	170
(1) 飲食店営業（すし屋）一斉監視指導	170
(2) 飲食店営業（弁当屋）一斉監視指導	170
(3) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導	171
(4) 集団給食（保育園、幼稚園、学校）一斉監視指導	171
(5) 改善確認が必要な施設の監視指導	171
(6) 独自事業関連収去検査結果	171
(7) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	172
(8) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導	172
(9) 表示の検査及び指導	172
(10) 衛生教育	172
(11) 一斉監視等	172
5 平成7年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	189
(1) 総まとめ	189
(2) 収去検査	189

(3) 生かき関係営業監視指導結果	189	
(4) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果	189	
(5) 食肉関係営業監視指導結果	189	
(6) 夜間営業一斉監視指導結果	189	
(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	189	
(8) 表示の検査	189	
(9) かんきつ類及びバナナの監視指導	189	
(10) 特別歳末一斉監視	189	
(11) 実施結果一覧	190	
6 平成7年度食品衛生監視事業(1・2・3月分)の実施結果について	212	
概 要	212	
(1) 飲食店営業(集団給食)一斉監視指導	212	
(2) 集団給食(病院、福祉施設)一斉監視指導	213	
(3) 改善確認が必要な施設の監視指導	213	
(4) 独自事業関連収去検査	213	
(5) 食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導	214	
(6) 表示の検査及び指導	214	
(7) 衛生教育	214	
(8) 一斉監視等	214	
7 各保健所の独自事業実施結果		
◎ 青 梅 保 健 所	漬物における保存料を中心とした添加物の 使用実態と細菌学的衛生実態について	226
◎ 福 生 保 健 所	めん類の消費期限と保存性について	229
◎ 五 日 市 保 健 所	I一般消費者を対象とした、定例的な「やさしく 身近な食品衛生教室」の開催	233
	II山菜、野草に関するアンケート調査	241
◎ 八 王 子 保 健 所	調理済み流動及び半流動食品における嫌気性細菌等 の汚染実態	247
◎ 日 野 保 健 所	食品衛生に関する消費者教育の今後のあり方 についての住民の意識調査	251
◎ 多 摩 保 健 所	短期間の催事で販売する弁当類の細菌検査	257
◎ 町 田 保 健 所	災害時における町田保健所食品衛生監視班活動 マニュアルの作成について	263
◎ 府 中 保 健 所	いわゆる「ボランティア給食」の実態調査	292
◎ 武蔵野調布保健所	食品容器外側の細菌汚染実態調査	294
◎ 小 金 井 保 健 所	初秋・冬季における調理パンの細菌汚染調査について	300
◎ 立 川 保 健 所	菓子製造業(和生菓子)の実態調査	303
◎ 武蔵野保健所	武蔵野市で生産された農産物の残留調査について	310
◎ 三 鷹 保 健 所	三鷹市における福祉給食の食品保健の確保について	317

◎ 田無保健所	食器自動洗浄器使用施設における 洗浄剤の実態調査について	320
◎ 東久留米保健所・小平保健所・東村山保健所	飲食店における <i>Listeria monocytogenes</i> の 汚染調査	322
第2節	その他の事業	325
1	現場簡易検査	325
2	夜間営業等監視事業	329
3	臨時営業等監視事業	331
4	講習会、一斉監視等	334
(1)	平成7年度に都保健所等が独自に実施した食品衛生講習会及び一斉監視結果一覧	334
(2)	4・5月実施分	335
(3)	夏季対策実施分	336
(4)	9・10・11月実施分	337
(5)	歳末一斉実施分	338
(6)	1・2・3月実施分	339

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、年間事業計画に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係営業者に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。また、各保健所ごとに、地域の特性を考慮して、細菌の汚染源調査、朝市・市民祭等の縁日・祭礼の際の出店監視、観光地の宿泊施設等の監視指導を行っている。

また、教育庁と協力して学校給食の牛乳等の検査及び福祉局と協力して災害救助用食品の検査等について検査を実施している。

第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成7年度年間事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は以下のとおりである。

表1 食品衛生一斉監視指導一覧（平成7年度）

区 分	実 施 内 容	実施延軒数	
		73,027	
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食（保育園・幼稚園・学校）の一斉監視指導 ○飲食店営業（仕出し屋）の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	768 891 157 1,629	} 3,445
6月～8月	<ul style="list-style-type: none"> [夏季対策] ○食品の一斉収去検査 ○食品の移動販売車及び行商一斉監視指導 ○業種別重点監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）の一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		} 42,335
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（すし屋）の一斉監視指導 ○飲食店営業（弁当）の一斉監視指導 ○飲食店営業（集団給食）の一斉監視指導 ○集団給食（保育園・幼稚園・学校）の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○保健所独自事業 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	859 1,082 789 580 94 374 250 47 2,837	} 6,912
12月	<ul style="list-style-type: none"> [歳末一斉] ○食品の一斉収去検査 ○食品の製造業等一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 		} 14,411
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（集団給食）の一斉監視指導 ○集団給食（病院、福祉施設等）の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○保健所独自事業 ○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）の一斉監視指導 ○その他の事業 ○表示の検査・指導 	1,038 410 43 774 825 2,834	} 5,924

（注） 保健所独自事業は各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

表2 食品衛生監視事業一覧表

項目	月	4月・5月	6月～8月
	事業		
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食（保育園・幼稚園・学校）一斉監視指導 ○飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導 ○食品の取り扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導（夏季対策） 【主な対象業種】 ・飲食店（すし屋・仕出し屋・弁当屋・給食・そうざい・大規模施設・宴会場）及び集団給食施設 ・魚介類販売業・豆腐製造業 ・めん類製造業・そうざい製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・食鳥処理場、食肉販売業 ・食料品等販売業・乳類販売業 ・青果物販売業・菓子製造業 ○輸入食品の検査 ○島しょにおける民宿対策 ○表示の検査・指導
	独自事業	保健所が独自に計画した監視	
	その他	現場簡易検査 夜間営業取締	
主な収去品目		<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○そうざい類（仕出し弁当） ○業務用漬物・佃煮等 ○弁当・調理パン ○食鳥肉 	<ul style="list-style-type: none"> ○すし種・さしみ ○調理パン ○弁当類 ○めん類・皮類 ○そうざい ○サラダ ○アイスクリーム類 ○液卵 ○食肉製品 ○食鳥肉 ○豆腐 ○生菓子 ○輸入食品
収去検体数	細菌 化学	細菌 化学	
現場簡易検査	細菌	58,018	
	化学	155	
	計	58,173	

(平成7年度)

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

・ 調査等の事業

り (通年)

<ul style="list-style-type: none">○すし種・さしみ○そうざい類(弁当)○給食用そうざい類○業務用漬物、佃煮等○食鳥肉○独自事業に関連した食品等	<ul style="list-style-type: none">○魚肉ねり製品○生食用かき○そうざい類○魚介類加工品○洋生菓子○食肉製品○つけ物○輸入食品	<ul style="list-style-type: none">○給食用そうざい類○業務用漬物、佃煮等○食鳥肉○独自事業に関連した食品等
細菌化学	細菌化学	細菌化学

表3 収去検査一覧表

区分		合 計				細 菌 検 査				化 学 検 査			
		検査 件数	検 体 数	判 定		検査 件数	検 体 数	判 定		検査 件数	検 体 数	判 定	
				不良 数	不良 率%			不良 数	不良 率%			不良 数	不良 率%
対象食品		19,022	4,018	222	5.5	12,941	2,442	215	8.8	6,081	1,576	7	0.4
4・5月	そうざい類	1,060	226	5	11.3	765	153	4	2.6	295	73	1	1.4
	独自事業関連	100	20	-	-	100	20	-	-	-	-	-	-
	食鳥肉	470	116	-	-	119	17	-	-	351	99	-	-
	小計	1,630	362	5	1.4	984	190	4	2.1	646	172	1	1.0
6 8月 (夏季対策)	弁当類	150	30	8	26.7	150	30	8	26.7	-	-	-	-
	調理パン	355	71	11	15.5	355	71	11	15.5	-	-	-	-
	そうざい類	510	119	4	3.4	280	56	4	7.1	230	63	-	-
	サラダ	372	82	11	13.4	295	59	11	18.6	77	23	-	-
	めん類・皮類	397	112	9	8.0	265	53	7	13.2	132	59	2	3.4
	豆腐	195	39	4	10.3	195	39	4	10.3	-	-	-	-
	すし種・刺身	798	138	28	20.3	770	110	28	25.5	28	28	-	-
	生菓子	578	130	17	13.1	465	93	17	18.3	113	37	-	-
	アイスクリーム類	415	83	8	9.6	415	83	8	9.6	-	-	-	-
	乳類	584	160	-	-	174	80	-	-	410	80	-	-
	真空包装食品	16	5	-	-	-	-	-	-	16	5	-	-
	輸入食品	192	63	-	-	-	-	-	-	192	63	-	-
輸入かんきつ類	68	17	-	-	-	-	-	-	68	17	-	-	
輸入バナナ	68	17	1	5.9	-	-	-	-	68	17	1	5.9	
食鳥肉	596	189	-	-	112	17	-	-	484	172	-	-	
小計	5,294	1,255	101	8.4	3,476	691	98	14.2	1,818	564	3	0.5	
9 11月	すし種・刺身	887	142	32	22.5	777	111	32	35.5	110	31	-	-
	そうざい類	1,878	392	23	5.9	1,515	303	21	6.9	363	89	2	2.2
	洋生菓子	160	32	5	15.6	160	32	5	15.6	-	-	-	-
	独自事業関連	2,535	389	7	1.8	1,934	346	7	2.0	601	43	-	-
	食鳥肉	478	117	-	-	112	17	-	-	366	100	-	-
小計	5,938	1,072	67	6.3	4,498	809	65	8.0	1,440	263	2	0.8	
12月 (歳末一斉)	そうざい類	710	152	5	3.3	420	84	4	4.8	290	68	1	1.5
	洋生菓子類	587	131	14	10.7	415	83	14	16.9	172	48	-	-
	生食用かき	325	65	1	1.5	325	65	1	1.5	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	310	86	1	1.2	172	43	1	2.3	138	43	-	-
	魚介類加工品	103	35	-	-	-	-	-	-	103	35	-	-
	輸入食品	248	72	-	-	-	-	-	-	248	72	-	-
	小計	2,283	541	21	3.9	1,332	275	20	7.3	951	266	1	0.4
1 3月	そうざい類	1,123	239	18	7.5	795	159	18	11.3	328	80	-	-
	洋菓子等	140	28	5	17.6	140	28	5	17.6	-	-	-	-
	独自事業関連	1,940	335	5	1.5	1,590	272	5	1.8	350	63	-	-
	食鳥肉	674	186	-	-	126	18	-	-	548	168	-	-
小計	3,877	788	28	3.6	2,651	477	28	5.9	1,226	311	-	-	

表4 食品衛生法違反例

細菌検査における法違反	10	第7条第2項違反	16	※第7条と第11条に 違反する検体が1ある。
化学検査における法違反	12	第11条第2項違反	7	
計	22	計	23	

	品名	違反条項	違反内容	件数
4月・5月	煮干し	第11条第2項	酸化防止剤表示に関する事項	1
6月～8月 夏季対策	バナナ	第7条第2項	ピテルタノール（農薬：殺菌剤）の過量残存	1
	アイスクリーム類	同上	大腸菌群陽性	8
	ぎょうぎの皮	同上	品質保持剤表示に関する事項	2
	赤貝	同上	着色料の不正使用	1
9月～11月	酢漬け	第7条第2項	保存量の過量使用	1
		第11条第2項	着色料の表示に関する事項	
	しょうゆ漬	第11条第2項	着色料表示に関する事項	2
	酢漬	同上	同上	1
12月 歳末一斉	魚肉ねり製品	第7条第2項	大腸菌群陽性	1
	酢漬	同上	保存料の過量使用	1
	生かき	同上	E. coli最確数超過	1
	魚介類加工品	第11条第2項	着色料の表示に関する事項	1
	菓子（クッキー）	同上	保存料の表示に関する事項	1

2 平成7年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

概 要（表1及び表2）

飲食店営業（仕出し屋）、集団給食（保育園、幼稚園、学校等）及び食鳥処理場等、食品の製造加工並びに販売施設等2,814軒（立入延軒数3,445軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、394検体の食品等の収去検査を実施した結果、7検体の不良が発見された（不良率1.8%）。このうち、食品衛生法違反は、添加物の表示に関するものが1検体であった。

食品の取扱いや収去検査結果が不良であった施設等43軒に対し、改善報告書を徴する等の行政措置を講ずるとともに改善を指導した。

実施結果

(1) 飲食店営業（仕出し屋）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

仕出し弁当による食中毒を防止し、食品添加物に関する違反等を防止するため、仕出し弁当を調製する飲食店等706軒（立入延軒数891軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、10軒に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表3-1）

サラダ、そう菜等71検体について検査を行ったところ、5検体が不良であった。（不良率7.0%）。

不良率が最も高かったのはサラダ（14.3%）で、続いて煮物（10.5%）、卵加工品（8.3%）の順であった。

a 加熱済みそうざい（表3-1）

48検体中不良は3検体であり、不良率は6.3%であった。

b 未加熱そうざい（表3-1）

21検体中不良は2検体であり、不良率は9.5%であった。

(イ) 化学検査（表2及び表3-4）

漬物・そうざい等39検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

(2) 集団給食（保育園・幼稚園・学校等）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

保育園、幼稚園、学校等の届出集団給食での食中毒を防止するため、これらの調理施設617軒（立入延軒数768軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、1施設に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2及び表3-2、3）

(ア) 細菌検査（表2及び表3-2）

サラダ・そうざい等82検体について検査を行ったところ、サラダ1検体が不良であった。（不良率1.2%）。

a 加熱済みそうざい（表3-2）

45検体中不良はなかった。

b 未加熱そうざい（表3-2）

36検体中不良は1検体であり、不良率は2.8%であった。

c 漬物

1 検体について検査したが、「漬物の衛生規範について（昭和56年9月24日付環食第214号）」に適合していた。

なお、表3-3は、(1) 飲食店営業（仕出し屋）及び(2) 集団給食（保育園、幼稚園、学校等）で収去したそうざい類150検体について、製造から収去までの時間別に見た細菌検査の結果である。

加熱済そうざいについては、調整後1時間以内のもの47検体では不良はなかった。これに対して1時間を超え4時間以内ものでは、36検体中不良は3検体で不良率は8.3%であった。

また、未加熱そうざいについては、調整後1時間以内ものでは、35検体中不良は1検体で不良率は2.9%、1時間を超え4時間以内ものでは、16検体中不良は1検体で不良率は6.3%、さらに、4時間を超え7時間以内ものでは、5検体中不良は1検体で不良率は20.0%であった。

以上の結果から、加熱済そうざい・未加熱そうざい、いずれについても、調整から喫食までの時間を短くすることが必要である。

さらに、未加熱そうざいについては、調整後1時間以内ものでも不良が見られ、調整段階での汚染の可能性も示唆されることから、調理施設での衛生管理の徹底が必要である。

(イ) 化学検査（表2及び表3-5）

酢漬け生姜等34検体について検査を行ったところ、表示されていない酸化防止剤（BHA）が検出された「煮干し」1検体が違反であった。

(3) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成7年3月20日付6衛生獣第658号「平成7年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥処理場及び事業の対象業種ではないが食鳥肉を取り扱う食肉販売業等100軒（立入延軒数157軒）に立ち入り、監視指導を行ったところ、特に食品の取扱い等に問題がある施設はなかった。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表4-1）

17検体の鶏肉について検査を行った。

(イ) 化学検査（表2及び表4-2）

63検体の鶏肉について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものはなかった。

(4) 表示の検査及び指導（表5）

食品衛生法に基づき食品等50,861件の表示検査を行ったところ、207件（0.4%）の表示違反を発見した。また、厚生省通達に基づきばら売りかんきつ類等1,183件についても表示検査を行ったところ、85件（7.2%）の不適切な表示を発見した。これらの食品等の製造者・販売者等に対して適正表示の実施を指導した。

(5) 衛生教育（表6）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計81回（受講者数2,976人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(6) 一斉監視等（表6）

各保健所の独自計画による、夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を59回（実施軒数2,243軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	項目 業種	立入軒数	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					
							行政処分			行政以措置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
合計			2,814	3,445	178	43	0	0	0	34	8	1
(1) 飲食店営業(仕出し) 一斉監視指導	飲食店営業(仕出し屋)	379	212	312	46	10	-	-	-	5	4	1
	その他		494	579	2	0	-	-	-	-	-	-
(2) 集団給食(保育園、幼稚園、学校等) 一斉監視指導	集団給食(保育園)	464	211	259	53	1	-	-	-	1	-	-
	集団給食(幼稚園)	78	6	14	-	0	-	-	-	-	-	-
	集団給食(学校)	303	104	122	4	0	-	-	-	-	-	-
	その他		296	373	11	0	-	-	-	-	-	-
(3) 食鳥肉(食鳥処理場) 一斉監視指導	食鳥処理場	79	69	111	55	0	-	-	-	-	-	-
	その他		31	46	3	0	-	-	-	-	-	-
(5) その他(保健所で計画した一斉監視指導等)	飲食店営業		747	882	0	21	-	-	-	18	3	-
	製造業		364	397	2	6	-	-	-	6	-	-
	販売業		280	350	2	5	-	-	-	4	1	-

表2 食品別収去検査結果

項目 合計	合計			細菌検査			化学検査			不良 軒数
	総 検 体 数	判定		総 検 体 数	判定		総 検 体 数	判定		
		不 良	不 良 率%		不 良	不 良 率%		不 良	不 良 率%	
事業名 (主な収去品)	394	7	1.8	231	6	2.6	163	1 (1)	0.6	7
飲食店営業 (仕出し)	110	5	4.5	71	5	7.1	39	0	-	5
集団給食 (学校等)	114	2	1.7	82	1	1.2	32	1 (1)	3.1	2
食鳥処理場	80	0	-	17	0	-	63	0	-	-
その他* (牛乳検査)	58	0	-	29	0	-	29	0	-	-
その他* (生鮮食品流通調査)	30	0	-	30	0	-	0	-	-	-
その他 (豆腐製造業)	2	0	-	2	0	-	0	-	-	-

*：島しょ保健所実施分

() は法違反の再掲

表3-1 飲食店営業（仕出し屋）食品別細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)		
			不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				10 ⁴ <	
合計		71	5	7.0	8	10	16	16	11	9	1	43	13	10	4	1	1	1	-	
そ う ざ	加 熱 済	小計	48	3	6.3	7	9	14	11	6	-	1	36	7	3	2	-	1	1	-
		煮物	19	2	10.5	3	4	5	4	3	-	-	13	4	-	2	-	-	-	-
		卵加工品	12	1	8.3	1	3	3	4	-	-	1	8	2	2	-	-	1	1	-
		炒物	4	0	-	-	1	1	1	1	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
		焼物	1	0	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
		その他	12	0	-	2	1	5	2	2	-	-	10	1	1	-	-	-	-	-
い	未 加 熱	小計	21	2	9.5	1	1	1	5	5	8	-	7	5	6	2	1	-	-	-
		サラダ	14	2	14.3	1	1	-	3	3	6	-	6	2	3	2	1	-	-	-
		和え物	7	0	-	-	-	1	2	2	2	-	1	3	3	-	-	-	-	-
調理パン		1	0	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	
漬物		1	0	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	

表3-2 集団給食（保育園、幼稚園、学校）食品別細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1gあたり)						大腸菌群 (1gあたり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
			不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				10 ⁴ <
合計		82	1	1.2	19	7	11	14	21	10	-	57	8	14	2	1	-	-	-
そ う ざ い	合計	43	0	-	19	7	10	5	2	-	-	42	1	-	-	-	-	-	-
	炒物	9	0	-	2	2	2	2	1	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-
	煮物	10	0	-	7	-	2	1	-	-	-	9	1	-	-	-	-	-	-
	熱 加工品	8	0	-	1	4	1	2	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-
	焼 物	7	0	-	3	1	2	-	1	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-
	揚 物	5	0	-	2	-	3	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	4	0	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
	合計	38	1	2.8	-	-	1	9	18	10	-	15	6	14	2	1	-	-	-
	サ ラ ダ	32	1	3.8	-	-	1	7	16	8	-	10	6	13	2	1	-	-	-
	和 え 物	5	0	-	-	-	-	2	2	1	-	4	-	1	-	-	-	-	-
そ の 他	1	0	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	
漬物		1	0	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-

表3-3 飲食店営業（仕出し）及び集団給食（保育園、幼稚園、学校）におけるそうざい類の製造後時間別細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 た り)							大 腸 菌 群 (1 g 当 た り)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	150	6	4.0	28	17	26	30	31	17	1	100	19	23	6	2	1	1	-	
加熱済 そうざい	小 計	91	3	3.3	26	16	24	16	8	-	1	78	8	3	2	-	1	1	-
	1 時間以内	47	0	-	21	8	12	2	4	-	-	46	1	-	-	-	-	-	-
	1～4 時間	36	3	8.3	4	7	10	12	2	-	1	26	5	3	2	-	1	1	-
	4～7 時間	4	0	-	-	-	2	-	2	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-
	7 時間以上	4	0	-	1	1	-	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
未加熱 そうざい	小 計	59	3	5.3	2	1	2	14	23	17	-	22	11	20	4	2	-	-	-
	1 時間以内	35	1	2.9	1	-	1	6	16	11	-	13	6	13	2	1	-	-	-
	1～4 時間	16	1	6.3	-	-	1	8	5	2	-	6	4	5	-	1	-	-	-
	4～7 時間	5	1	20.0	-	-	-	-	1	4	-	-	1	2	2	-	-	-	-
	7 時間以上	3	0	-	1	1	-	-	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-

表3-4 飲食店営業（仕出し）化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸					その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン			その他の 甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		発色剤		酸化防止剤				
		違 反 数	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数			
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均											
合 計	39	0	-	39	34	-	-	-	39	0	27	16	-	-	-	27	0	29	22	12	0	1	1	1	0	
漬 物	小 計	30	0	-	30	28	-	-	-	30	0	22	16	-	-	-	22	0	23	21	8	0	0	-	0	-
	酢 漬	15	0	-	15	14	0.33	0.17	0.25	15	0	10	6	0.51	0.14	0.31	10	0	12	11	4	0	0	-	0	-
	しょう油漬	12	0	-	12	11	0.66	0.31	0.50	12	0	9	7	0.87	0.11	0.43	9	0	8	7	4	0	0	-	0	-
	たくあん漬	2	0	-	2	2	0.43	0.24	0.34	2	0	2	2	0.49	0.36	0.43	2	0	2	2	0	-	0	-	0	-
	他の漬物	1	0	-	1	1	0.53(1検体のみ)			1	0	1	1	0.25(1検体のみ)			1	0	1	1	0	-	0	-	0	-
佃 煮	4	0	-	4	4	0.74	0.36	0.59	4	0	3	0	-	-	-	3	0	4	0	2	0	0	-	0	-	
煮 豆	2	0	-	2	2	0.19	0.06	0.13	2	0	1	0	-	-	-	1	0	2	1	2	0	0	-	0	-	
そ の 他	3	0	-	3	0	-	-	-	3	0	1	0	-	-	-	1	0	0	-	0	-	1	1	1	0	

表3-5 集団給食（保育園、幼稚園、学校）化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸			その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン			その他の 甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		BHA BHT		そ の 他					
		違 反 数	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数			
						最大	最小	平均					最大	最小	平均										
合 計	34	1	2.9	27	12	-	-	-	27	3	16	3	-	-	-	16	0	21	12	8	0	3	1	3	
漬 物	小 計	14	0	-	13	11	-	-	-	13	0	5	3	-	-	-	5	0	11	9	1	0	0	-	0
	しょう油漬	11	0	-	10	8	0.63	0.41	0.44	10	0	5	3	0.40	0.38	0.39	5	0	8	6	1	0	0	-	0
	酢 漬	2	0	-	2	2	0.24	0.23	0.24	2	0	0	-	-	-	-	0	-	2	2	0	-	0	-	0
	たくあん漬	1	0	-	1	1	0.35(1検体のみ)			1	0	0	-	-	-	-	0	-	1	1	0	-	0	-	0
佃 煮	2	0	-	2	0	-	-	-	2	1	2	0	-	-	-	2	0	0	-	0	-	0	-	0	
調 味 料	8	0	-	8	0	-	-	-	8	2	5	0	-	-	-	5	0	5	0	2	0	0	-	2	
煮 干 し	3	1	33.3	0	-	-	-	-	0	-	0	-	-	-	-	0	-	0	-	0	-	3	1	0	
菓 子 材 料	4	0	-	3	1	0.12(1検体のみ)			3	0	3	0	-	-	-	3	0	3	1	2	0	0	-	0	
そ の 他	3	0	-	1	0	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	1	0	2	2	3	0	0	-	1	

表4-1 食鳥肉細菌検査結果

検 体 数	細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)						黄色 球 菌 (+)	サル モ ネ ラ (+)	ウ 菌 (+)	カンピロバ クター (+)		リモゲ スノネ テサス リイ (+ アト)
	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				ジュ ユ ニ ー	コ リ ー	
17[3]	-	-	-	1	4	7[3]	5	-	2	11[2]	2[1]	2	-	-	1[-]	13[3]	2[-]	-	8[1]

※ Bランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場を対象に実施した。

※ [] 内は市場衛生検査所収去分の再掲。

表4-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

		簡易検査法	抗生物質等* ¹	合成抗菌剤* ²
検 体 数	合 計	63[5]	18[4]	18[4]
	輸入 (再掲)	-	-	-
検 出 検 体 数		-	-	-

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

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

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

表5 食品別表示検査結果

食品名	項目 合計	総件 検 査数	総表示 違反件数	現場で発見した表示違反件数						検査反 の 結果明 示した数
				無 表 示	名 称	製 造 年 月 日	製 造 者 氏 名 製 造 所 所 在 地	食 品 添 加 物	そ の 他	
計		50,861	207	71	8	22	26	90	1	1
マ ガ リ ン		1,015	0	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料		2,591	0	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水		3,980	0	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品		2,614	8	1	-	-	4	2	1	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		989	0	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類		69	0	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	911	3	3	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	2,682	0	-	-	-	-	-	-	-
放 射 線 照 射 食 品		0	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,716	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であって右に掲げるもの	食 肉	2,695	24	7	-	-	17	-	-	-
	生 か き	203	0	-	-	-	-	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,007	0	-	-	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	2,919	0	-	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	1,503	0	-	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	3,517	70	20	4	15	3	29	-	-
	そ う ざ い	3,433	37	14	2	7	-	15	-	-
	生 菓 子 類	1,899	8	8	-	-	-	-	-	-
	ゆ で だ こ	184	0	-	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	8,663	33	18	2	-	2	21	-	1
かんきつ類・バナナ		686	23	/	/	/	/	23	/	-
添 加 物		1,108	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 類		2,224	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品		2,116	0	-	-	-	-	-	-	-
乳・乳製品を主原料とする食品		1,137	0	-	-	-	-	-	-	-

【ばら売りの表示検査】

ばら売りかんきつ類・バナナ	1,142	79	/	/	/	/	79	/	/
ばら売りサッカリン含有食品	41	6	/	/	/	/	6	/	/

表6 講習会及び一斉監視等

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視			独自計 画によ る収去 等	
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	祭 催 し 物 ・ 等	業 態 別		そ の 他
		営業許 可新規 更新講 習会	業態別 講習会	食品衛 生責任 者講習 会	その他						
合 計		33 787	24 932	3 143	16 1,015	3 47	2 52	20 1,025	8 197	31 1,021	4 7
青 梅		2 46	-	-	3 170	-	-	-	-	5 164	-
福 生		2 56	1 15	-	1 44	1 23	1 43	1 32	-	1 36	-
五 日 市		1 19	3 33	-	-	2 24	-	-	-	2 73	-
八 王 子		2 66	11 567	-	-	-	-	2 78	-	2 57	-
日 野		2 35	-	1 52	-	-	-	1 27	-	2 41	-
多 摩		2 16	1 23	-	-	-	1 9	1 198	2 49	-	-
町 田		2 45	-	-	1 35	-	-	-	1 30	4 108	-
府 中		2 68	1 28	-	2 95	-	-	2 388	1 20	2 217	-
武 蔵 調 布		1 33	-	-	1 50	-	-	-	1 29	1 27	-
小 金 井		2 43	-	-	-	-	-	1 51	-	1 21	-
立 川		6 121	5 201	-	2 382	-	-	3 105	-	2 59	-
武 蔵 野		2 57	-	-	3 106	-	-	-	-	5 5	-
三 鷹		2 60	-	-	-	-	-	1 30	-	1 30	-
田 無		1 27	-	-	1 56	-	-	2 26	-	-	-
東 久 留 米		1 21	-	1 43	-	-	-	-	-	-	-
小 平		1 24	2 65	-	1 46	-	-	1 37	3 69	-	-
東 村 山		2 50	-	1 48	-	-	-	1 43	-	-	-
島 し よ	大 島	-	-	-	-	-	-	4 10	-	-	-
	三 宅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 2
	八 丈	-	-	-	1 31	-	-	-	-	3 183	3 5
	小 笠 原	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

3 平成7年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

(1) 総まとめ（表1）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等154,430軒（立入軒数257,836軒）の施設に立入り、監視指導等を行った。

また、36,136検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を行った。その結果、2,028検体の不良が発見された。不良率は5.6%であり、前年度の7.1%を1.5ポイント下回った。

食品の取扱いや収去検査の結果が不良であった施設等7,256軒に対し、始末書を徴する他、販売禁止や営業停止を命令する等の行政措置を講じるとともに、取扱いなどの改善指導をした。

(2) 収去検査結果（表1・表2・表4）

ア 細菌検査結果

16,028検体について細菌検査を行ったところ、1,933検体が不良であった。不良率は12.0%であり、6年度の14.4%を2.4ポイント下回った。

食品別にみると、不良率が高いものは、「弁当類（28.5%）」、「サラダ（23.9%）」、「すし種・さしみ（22.5%）」、「調理パン（22.4%）」、であった。

イ 化学検査結果

20,108検体について化学検査を行ったところ、95検体が不良であった。不良率は0.5%で、前年度の0.8%を0.3ポイント下回った。

主な違反品としては、ソルビン酸（保存料）を不正に使用した「新じゃが煮付」及び「竹の子煮付」（共にそうざい）、無脂乳固形分及び比重が成分規格に適合しなかった「牛乳」等が挙げられる。

(3) 輸入食品等の検査結果（表5）

9,813検体の食品等について検査を行ったところ、129検体が不良で、不良率は1.3%であった。主な不良品としては、法定外添加物であるTBHQ（酸化防止剤）が検出された「クッキー」（菓子）等が挙げられる。

(4) アイスクリーム類の検査結果（細菌検査）（表6）

スクリーニング検査を含む1,090検体について検査を行ったところ、91検体が不良であり、不良率は8.3%であった。内訳は、大腸菌群陽性が75検体、細菌数が規格を超えたものが14検体、黄色ブドウ球菌陽性が11検体であった。このうち、違反は23検体であり、当該製造者に対して営業停止の処分を行うとともに、製造工程の改善等を厳しく指導した。

(5) 表示の検査（表7）

444,376件について表示検査を行ったところ、2,439件の表示が不良であり、不良率は0.5%であった。

(6) かんきつ類及びバナナの監視指導（表8）

防ばい剤が使用されたかんきつ類及びバナナのいわゆるばら売り品に対する店頭表示につい

て、デパート、スーパー及び青果物販売店等延4,982軒に立入り、検査を行った。かんきつ類では、7,222件検査したうち814件が適正に表示されていなかった。また、バナナでは、3,629件検査したうち45件が適正に表示されていなかった。

(7) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導（表9）

食品移動販売車527件、行商362件に対し、監視指導を実施した。その結果、無許可で営業していた食品移動販売車8件及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた16件を発見し、直ちに営業を中止させた上で営業許可の取得又は鑑札の交付を受けさせる等の措置を行った。この他、衛生基準遵守違反が合わせて71件あり、改善の指導等を行った。

(8) 食品衛生講習会（表10）

食品衛生講習会を1,541回（受講者数71,445人）開催し、衛生水準の向上や食中毒の防止等に努めた。

(9) 保健所独自の一斉監視等（表11）

通常監視では立入りが困難な夜間営業施設や祝祭日の祭礼等に伴う営業施設等25,416軒に対して、各保健所が独自の計画に基づき監視指導を行った。

(10) 現場簡易検査結果（表12）

29,827軒の営業施設等に対し、スタンスプレッド法による調理器具や従業員の手指の検査等156,617件の現場簡易検査を行い、施設の衛生状況を把握するとともに、結果を衛生講習会等に活用し、営業者の指導を行った。

(11) 実施結果表一覧

① 都区のまとめ

- 表 1 平成7年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）
- 表 2 食品衛生法違反例
- 表 3 業種別立入検査状況
- 表 4 食品別収去検査結果
- 表 5 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）
- 表 6 食品別収去検査結果（アイスクリーム類の再掲）
- 表 7 食品別表示検査結果
- 表 8 ばら売りかんきつ類及びバナナの防ばい剤表示監視指導結果
- 表 9 移動販売車及び行商の一斉監視結果
- 表10 講習会の実施結果
- 表11 独自事業実施結果
- 表12 業種別現場簡易検査実施結果

② 都保健所実施分のまとめ

- 表13 弁当・調理パン等の細菌検査結果
- 表14 サラダ・そうざい類の細菌検査結果
- 表15 すし種・さしみの細菌検査結果
- 表16 豆腐の細菌検査結果
- 表17 めん類・皮類の細菌検査結果
- 表18 生菓子等の細菌検査結果
- 表19 真空包装食品の細菌検査結果
- 表20 - 1,2 アイスクリーム類の細菌検査結果及び同再検査結果
- 表21 乳類の検査結果
- 表22 そうざい・つけもの等の化学検査結果
- 表23 調理パン等の化学検査結果
- 表24 生菓子類の化学検査結果
- 表25 すし種・さしみ（アカガイ）の化学検査結果
- 表26 めん類・皮類の化学検査結果
- 表27 真空包装食品の化学検査結果
- 表28 輸入バナナの化学検査結果
- 表29 輸入かんきつ類の化学検査結果
- 表30 輸入食品の化学検査結果
- 表31 - 1,2 食鳥肉の細菌検査結果及び抗菌性物質検査結果
- 表32 講習会及び独自事業実施結果

(1) 都区のまとめ

表1 平成7年度食品衛生夏季対策実施状況(総括表)

項目		実施者		食品環境 指導センター・食 品機動監 視班	衛 生 所 検 査 所	特 別 区	(参 考) 全 都 平 成 6 年 度		
		全 都	都保健所						
立 入 軒 数		154,430	34,524	3,900	3,511	112,495	156,981		
立 入 延 軒 数		257,836	42,335	4,097	74,692	136,712	245,898		
行 政 措 置 軒 数		7,256	565	117	305	6,269	6,871		
行政 措置 の内 訳	行政 処分	営 業 停 止	6	2	0	0	4	7	
		販 売 禁 止	5	1	0	2	2	9	
		そ の 他	0	0	0	0	0	1	
	処分 以外 の措 置	始 末 書	812	68	1	2	741	812	
		注 意 票 ・ 誓 約 書	190	11	0	0	179	199	
		口 頭 注 意	6,493	479	102	464	5,448	6,162	
		そ の 他	123	4	50	20	49	158	
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		9,764	768	542	594	7,860	11,033	
	不 良 の あ っ た 軒 数		1,753	90	29	188	1,446	2,184	
	合 計	検 体 数	36,136	1,528	18,508	2,862	13,238	35,212	
		判 定	不 良	2,028	106	29	270	1,623	2,485
		不 良 率 (%)	5.6	7.0	0.2	9.3	12.3	7.1	
	細 菌 検 査	検 体 数	16,028	898	4,697	1,534	8,899	16,297	
		判 定	不 良	1,933	99	3	249	1,582	2,341
		不 良 率 (%)	12.0	11.1	0.1	16.0	17.8	14.4	
	化 学 検 査	検 体 数	20,108	630	13,811	1,328	4,339	18,915	
		判 定	不 良	95	7	26	21	41	144
	不 良 率 (%)	0.5	1.1	0.2	1.6	1.0	0.8		
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数	29,827	8,354	302	575	20,596	24,559		
	実 施 件 数	156,617	38,401	377	7,444	110,395	145,833		
食 品 移 動 販 売 車 ・ 行 商 監 視 指 導 結 果	実 施 軒 数	889	120	0	206	563	870		
	違 反 件 数	169	12	0	0	157	152		
表 示 検 査 結 果 〔 ば ら 売 り か ん き つ 類 ・ パ ナ ナ を 含 む 〕	検 体 数	455,357	90,435	134,626	73,021	157,275	433,500		
	不 良	3,298	494	192	149	2,368	2,404		
	不 良 率 (%)	0.7	0.6	0.1	0.2	1.5	0.6		
衛 生 講 習 会	実 施 回 数	1,541	414	4	95	1,028	1,443		
	受 講 者 数	71,445	14,625	197	3,205	53,418	80,253		

表2 食品衛生法違反例

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数
細菌検査	魚肉ねり製品	第7条 第2項	成分規格（大腸菌群陽性）	1
	牛乳類		成分規格（大腸菌群陽性）	1
	アイスクリーム類		成分規格（大腸菌群陽性又は規格を超える細菌数を検出）	23
	粉末清涼飲料		成分規格（大腸菌群陽性）	1
	小計			26
化学	菓子（輸）	第6条	法定外添加物（TBHQ）を検出	16
	菓子（輸）		法定外添加物（アゾルビン）を検出	1
	たらこ	第7条 第2項	成分規格（規格を超える亜硝酸根を検出）	1
	牛乳		成分規格（無脂乳固形分、比重不適合）	1
	清涼飲料水		成分規格（異物の混入）	1
	バナナ（輸）		成分規格（規格を超えるピテルタノールを検出）	1
	そうざい		添加物（ソルビン酸）の不正使用	3
	赤貝（輸）		添加物（着色料）の不正使用	2
	無頭エビ		添加物（二酸化硫黄）の過量残存	1
	ちりめんじゃこ		添加物の使用基準（過酸化水素を検出）	1
	ぎょうざの皮		添加物（プロピレングリコール）の過量使用	3
	レモン（輸）		添加物（OPP）の過量残存	1
	野菜等の漬物		添加物（ソルビン酸）の過量使用	1
	はるさめ（輸）		添加物（二酸化硫黄）の過量残存	2
	検査		そう菜	第11条 第2項
つくだ煮		添加物（食用黄色5号）の表示なし	1	
煮豆		添加物（食用黄色4号、食用青色1号等）の表示なし	1	
		添加物（サッカリンナトリウム）の表示なし	1	
魚肉ねり製品		添加物（食用黄色102号）の表示なし	1	
鮭ちりめん		添加物（ソルビン酸）の表示なし	1	
いか明太子		添加物（食用赤色3号、同102号、同105号）の表示なし	1	
たらこ		添加物（二酸化硫黄）の表示なし	2	
生めん		添加物（プロピレングリコール）の表示なし	2	
加熱食肉製品		添加物（ソルビン酸、亜硝酸塩）の表示なし	1	
	添加物（アスコルビン酸）の表示なし	2		

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数
化学検査	清涼飲料水（輸）	第11条 第2項	添加物（安息香酸）等の邦文表示なし	1
	菓子		添加物（食用青色1号、同黄色4号、同5号）の表示不適切	1
	菓子（輸）		添加物（食用黄色4号、同赤色102号、同40号）の表示なし	3
	バナナ（輸）		添加物（防カビ剤）の表示なし	1
	かんきつ類（輸）		添加物（防かび剤）の表示なし	5
	野菜等の漬物		添加物（着色料*2）の表示なし	6
			添加物（ソルビン酸）の表示なし	1
			添加物（サッカリンナトリウム）の表示なし	1
	魚介類（たらこ）のみそ漬		分類名の表示不適合	1
			添加物（食用赤色102号、同黄色4号、同5号）の表示なし	1
	乾燥果実		添加物（発色剤）の表示なし	1
			添加物（二酸化硫黄、ソルビン酸）の表示なし	2
	果実缶詰		添加物（エリソルビン酸）の表示なし	1
	かんぴょう		添加物（二酸化硫黄）の表示なし	1
	麩		添加物（食用黄色106号）の表示なし	1
	調味料*3		添加物（安息香酸、パラオキシ安息香酸）等の表示なし	7
	調味料（輸）		添加物（BHA・BHT）の表示なし	2
			添加物（食用黄色4号）の表示なし	1
添加物（トコフェロール）の表示なし		1		
スナックめん		1		
小計				88
違反検体数総計				114

*1：食用黄色1号、食用黄色4号、食用青色5号、食用赤色102号

*2：食用黄色1号、食用黄色4号、食用赤色5号、食用赤色3号、食用赤色105号、食用赤色106号

*3：輸入品1検体を含む

表3 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	行 政 措 置 実 施 軒 数	行政措置の内訳						
						行政処分			行政処分以外の措置			
						営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	指 導 注 意 票 書	口 頭 注 意	そ の 他
合	計	154,130	257,836	9,764	7,255	6	5	0	812	190	6,493	123
製 造 業 関 係	めん類製造業	684	1,139	310	46	-	-	-	12	1	33	-
	魚肉ねり製品製造業	195	350	62	11	-	-	-	4	-	6	1
	豆腐製造業	1,903	2,835	685	168	-	-	-	53	8	116	1
	清涼飲料水製造業	52	111	20	4	1	-	-	-	-	3	-
	菓子(パンを含む)製造業	5,283	6,931	515	273	-	-	-	60	11	202	2
	そうざい製造業	642	1,141	172	35	-	-	-	6	-	28	1
	アイスクリーム類製造業	1,147	2,018	728	18	-	1	-	25	5	74	3
	食肉製品製造業	149	230	22	2	-	-	-	-	-	1	2
	その他の要許可製造業等	1,149	2,781	119	63	-	-	-	7	2	53	1
	許可を要しない製造業等	609	716	8	17	3	-	-	-	1	11	2
小	計	11,813	18,252	2,641	727	4	1	0	167	28	517	13
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,308	12,482	340	244	-	-	-	3	5	238	1
	乳類販売業	9,619	11,867	199	96	-	-	-	3	-	91	2
	魚介類等販売業	9,517	40,107	744	629	-	-	-	80	18	633	6
	食料品等販売業	12,972	30,559	719	716	-	2	-	32	10	679	53
	その他の要許可販売業	683	4,640	72	69	-	-	-	2	10	94	7
	許可を要しない販売業	30,312	51,153	371	449	-	2	-	2	8	435	26
小	計	71,411	150,808	2,445	2,203	0	4	0	122	51	2,170	95
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	6,669	8,985	1,050	671	1	-	-	57	15	604	1
	飲食店(仕出し屋)	1,392	2,588	455	289	-	-	-	81	6	230	3
	飲食店(弁当屋)	6,526	8,977	1,788	1,184	-	-	-	233	40	937	6
	飲食店(集団給食)	3,141	4,308	220	209	-	-	-	16	16	184	-
	飲食店(そうざい)	5,459	7,158	507	397	1	-	-	71	12	319	-
	飲食店(そば屋)	4,028	4,816	9	174	-	-	-	-	2	172	-
	飲食店(一般・民生食堂)	31,705	36,388	473	1,040	-	-	-	62	18	996	4
	上記以外の飲食店営業	5,633	6,689	23	224	-	-	-	2	2	220	-
	喫茶店営業	3,648	5,030	3	29	-	-	-	-	-	29	-
	許可を要しない集団給食	2,705	3,837	150	108	-	-	-	1	-	115	1
小	計	70,906	88,776	4,678	4,325	2	0	0	523	111	3,806	15

表4 食品別収去検査

項目 合計 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
食品名	36,136	16,028	14,095	1,933 (26)	20,108	20,013	95 (88)	1,753
調理パン	996	923	716	207	73	73	-	194
弁当類	1,468	1,447	1,035	412	21	21	-	353
サラダ	974	677	515	162	307	306	1 (1)	144
そうざい類	3,006	2,056	1,836	220	950	943	7 (7)	194
すし種・さしみ	2,864	2,329	1,804	525	535	533	2 (2)	442
魚介類 (上記以外)	714	136	109	27	578	577	1 (1)	23
魚肉ねり製品	853	375	366	9 (1)	478	477	1 (1)	9
魚介類加工品	624	156	123	33	468	460	8 (8)	30
豆腐び同加工品	823	780	696	84	43	43	-	78
めん類・皮類	1,285	390	365	25	895	890	5 (5)	25
牛乳・加工乳	846	329	327	2 (1)	517	513	4 (1)	4
乳製品・乳等を 主原料とした食品	954	362	362	-	592	592	-	-
アイスクリーム類	1,366	1,090	999	91 (23)	276	276	-	75
食肉	1,656	936	929	7	720	720	-	5
食肉製品	886	333	333	-	553	550	3 (3)	3
清涼飲料水	3,432	1,899	1,898	1 (1)	1,533	1,531	2 (2)	3
生菓子	960	461	377	84	499	499	-	78
その他の菓子・ 菓子材料	1,633	184	184	-	1,449	1,427	22 (21)	16
輸入バナナ	326	-	-	-	326	324	2 (2)	2
輸入かんきつ類	620	-	-	-	620	614	6 (6)	6
野菜・果実及び茶	1,509	151	147	4	1,358	1,355	3	7
つけもの	1,300	153	139	14	1,147	1,137	10 (10)	22
農産物加工品	2,674	212	205	7	2,462	2,456	6 (6)	13
冷凍食品	854	298	298	-	556	556	-	-
調味料・香辛料	747	54	52	2	693	683	10 (10)	10
その他の食品	1,833	267	250	17	1,566	1,564	2 (2)	17
食品添加物	20	2	2	-	18	18	-	-
器具・容器包装 おもちゃ	903	28	28	-	875	875	-	-

※ ()内は法違反のものの再掲

表5 食品別収去検査（輸入食品の再掲）

項目 合計 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の 軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			良	不良		良	不良	
	9,813	2,125	2,039	86	7,687	7,644	43 (43)	103
調理パン	0	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	4	-	-	-	4	4	-	-
サラダ	0	-	-	-	-	-	-	-
そうざい類	140	23	23	-	117	117	-	-
すし種・さしみ	338	113	55	58	225	224	2 (2)	47
魚介類 (上記以外)	206	106	79	27	100	98	-	22
魚肉ねり製品	4	-	-	-	4	4	-	-
魚介類加工品	54	2	1	1	52	52	-	1
豆腐び同加工品	0	-	-	-	-	-	-	-
めん類・皮類	125	-	-	-	125	125	-	-
牛乳・加工乳	0	-	-	-	-	-	-	-
乳製品・乳等を 主原料とした食品	305	116	116	-	189	189	-	-
アイスクリーム類	59	13	13	-	46	46	-	-
食肉	937	662	662	-	275	275	-	-
食肉製品	55	9	9	-	46	46	-	-
清涼飲料水	1,299	761	761	-	537	536	1 (1)	1
生菓子	16	-	-	-	16	16	-	-
その他の菓子・ 菓子材料	973	-	-	-	973	951	22 (22)	14
輸入バナナ	326	-	-	-	326	324	2 (2)	2
輸入かんきつ類	620	-	-	-	620	614	6 (6)	6
野菜・果実及び茶	667	53	53	-	614	614	-	-
つけもの	225	32	32	-	193	193	-	-
農産物加工品	1,620	108	108	-	1,512	1,507	5 (5)	5
冷凍食品	368	108	108	-	260	260	-	-
調味料・香辛料	394	17	17	-	377	373	4 (4)	4
その他の食品	927	2	2	-	925	924	1 (1)	1
食品添加物	2	-	-	-	2	2	-	-
器具・容器包装 おもち	149	-	-	-	149	149	-	-

※（ ）内は法違反のものの再掲

表6 食品別収去検査〔アイスクリーム類の再掲〕

種 類	形 態	項 目 合 計	検 査 検体数	適	不 良	内 訳		
						細菌数	大腸菌群	その他
			1,090	999	91 (23)	14	75	11
ア イ ス ク リ ー ム	ソフトクリームタイプ		64	52	12 (1)	1	10	1
	ハードアイスタイプ		122	113	9 (2)	-	9	-
	デッシャー等での 小 分 け 品		14	9	5	1	4	1
ア イ ス ミ ル ク	ソフトクリームタイプ		268	254	14 (4)	3	12	-
	ハードアイスタイプ		74	68	6 (4)	1	6	-
	デッシャー等での 小 分 け 品		10	10	-	-	-	-
ラ ク ト ア イ ス	ソフトクリームタイプ		366	334	32 (11)	6	26	5
	ハードアイスタイプ		50	43	7 (-)	-	4	3
	デッシャー等での 小 分 け 品		19	17	2	-	2	-
氷 菓	ハードアイスタイプ		67	64	3 (1)	2	2	-
	デッシャー等での 小 分 け 品		14	13	1	-	-	1
そ の 他	ソフトクリームタイプ		22	22	-	-	-	-
	ハードアイスタイプ		-	-	-	-	-	-
	デッシャー等での 小 分 け 品		-	-	-	-	-	-

注) 1 () は法違反の再掲

2 スクリーニング検査で成分規格に適合しなかったものは「不良」とし、法違反には含まない。

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

表7 食品別表示検査

食品名	項目 合計	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						検査の 結果表 示違反 が判明 した検 体数
				無表示	名称	製造 年月日	製造所 所在地 製造者 氏名	食品 添加物	その他	
		444,376	2,439	1,267	145	473	469	517	75	46
マ	ー	ガ	リ	ン						
酒	精	飲	料							
清	涼	飲	料	水						
食	肉	製	品							
魚	肉	ハム・魚	肉ソー	セージ類						
シ	ア	ン	化	合	物	を	含	有	す	る
	冷	凍	食	品						
	切り身・む	き	身	に	し	た	鮮	魚	介	類
	上記以外	の	冷	凍	食	品				
放	射	線	照	射	食	品				
容	器	包	装	加	圧	加	熱	殺	菌	食
	食		肉							
	生	か	き							
	魚	肉	ね	り	製	品				
	即	席	め	ん	類					
	めん	類	(皮	類	を	含	む)			
	弁	当	・	調	理	パ	ン			
	そ	う	ざ	い						
	生	菓	子	類						
	ゆ	で	だ	こ						
	その	他	の	加	工	食	品			
	かん	き	つ	類	・	バ	ナ	ナ		
添	加	物								
乳	類									
乳	製	品								
乳	・	乳	製	品	を	主	原	料	と	す

【ばら売り品の表示指導】

ばら売りかんきつ類・バナナ	10,851	859					859		
ばら売りサッカリン含有食品	130	12					12		

表8 ばら売りがんきつ類・バナナの表示検査

		立入延軒数	総検査件数	防ばい剤を使用した旨の表示の有るもの		防ばい剤を使用した旨の表示の無いもの	
				件数	不適	件数	不適
合計	かんきつ類	2,598	7,222	5,130	89	2,092	725
	バナナ	2,384	3,629	795	9	2,834	36
デパート	かんきつ類	113	454	395	3	59	8
	バナナ	80	238	58	1	180	-
スーパー	かんきつ類	1,398	4,039	3,073	40	966	189
	バナナ	1,270	1,944	518	4	1,426	7
青果物販売店	かんきつ類	1,001	1,786	758	46	1,028	513
	バナナ	940	924	192	4	732	29
その他	かんきつ類	86	943	904	-	39	15
	バナナ	94	523	27	-	496	-

表9 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

		合計	移動販売車	行商
実施軒数		889	527	362
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	24	8	16
	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	108	16	92
	ステッカー又は記章着用なし	21	7	14
	衛生基準遵守違反	71	30	41
措置	始末書を徴した件数	2	1	1
	衛生注意指導票交付数	26	12	14

表10 講習会

種 類		項 目	回 数	参 加 人 数
		合 計		
			1,541	71,445
食 品 衛 生 関 係 者	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新		173	5,286
	業 態 別		897	37,098
	食 品 衛 生 責 任 者		43	3,612
	そ の 他		239	13,808
消 費 者			122	9,212
そ の 他			67	2,429

表11 保健所独自の計画による一斉監視等

種 類		項 目	回 数	実 施 軒 数
		合 計		
			717	25,416
一 斉 監 視	夜 間 営 業 者		190	7,875
	祭 礼 ・ 催 し 物 等		85	5,032
	業 態 別		248	8,311
	そ の 他		118	3,646
独 自 計 画 に よ る 収 去 等			76	553

表12 業種別現場簡易検査

		合 計	製造業関係	販売業関係	調理営業関係
実 施 軒 数		29,827	2,496	6,041	21,290
検 査 件 数		156,617	12,351	27,596	116,670
検 査 の 内 訳	細 小 計	154,713	12,108	27,040	115,565
	菌				
	スタンプ法	144,358	8,522	23,752	112,054
	検				
	コリテップ	4,555	1,105	517	2,933
	査				
	そ の 他	5,800	2,451	2,771	578
	小 計	1,904	243	556	1,105
	化				
	残留塩素	998	110	52	826
学					
AV・POV	219	78	—	141	
検					
蛍光物質	24	—	24	—	
査					
放射能	0	—	—	—	
そ の 他	673	55	480	138	

注) 製造業関係には処理業を含む

(2) 都保健所実施分

表13 弁当・調理パンの細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)		
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合 計	102	19	18.6	8	16	11	27	15	19	6	60	19	13	8	2	0	2	0		
弁 当 類	小 計	30	8	26.7	4	7	2	6	3	7	1	20	3	5	1	1	0	0	0	
	す し 類	いなりずし	5	0	-	-	1	1	2	1	-	-	4	-	1	-	-	-	-	-
		巻すし	3	3	100	-	-	-	-	-	3	-	2	-	-	1	-	-	-	-
		その他のすし	2	1	50.0	-	-	-	-	1	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-
	おにぎり	5	2	40.0	-	2	-	1	-	2	-	3	1	1	-	-	-	-	-	
	その他の弁当	15	2	13.3	4	4	1	3	1	1	1	10	2	2	-	1	-	-	-	
調 理 パ ン	小 計	71	11	15.5	4	8	9	21	12	12	5	39	16	8	7	1	0	2	0	
	サ ン ド イ ッ チ	タマゴ	28	7	25.0	-	-	3	8	6	8	3	12	7	4	4	1	-	2	-
		その他	18	3	16.7	1	3	3	6	4	1	2	11	3	2	2	-	-	-	-
	他の調理パン	25	1	4.0	3	5	3	9	2	3	-	16	6	2	1	-	-	-	-	
	その他(原材料)	1	0	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	

表14 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				
合計	114	15	14.0	16	12	22	31	13	15	5	62	21	24	4	3	1	4	0	
加熱済そうざい	小計	52	3	5.8	12	11	15	10	3	1	0	40	4	7	1	0	0	1	0
	焼物・揚物・炒物	14	1	7.1	4	5	2	1	2	-	-	11	1	1	1	-	-	-	-
	煮物	16	1	6.3	2	5	4	5	-	-	-	12	2	2	-	-	-	1	-
	玉子焼	18	0	-	5	1	8	3	1	-	-	15	-	3	-	-	-	-	-
	卵加工品	2	0	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
	その他	2	1	50.0	-	-	1	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-
未加熱そうざい	小計	62	12	19.4	4	1	7	21	10	14	5	22	17	17	3	3	1	3	0
	サラダ	59	11	18.6	4	1	7	20	9	13	5	22	16	16	2	3	1	3	-
	和え物	2	1	50.0	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-
	その他	1	0	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-

表15 すし種・さしみの細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)					大腸(+) 菌	黄色ブドウ菌(+)	サルモネラ(+)	腸炎ビブリオ(+)	病原ビブリオ(+)
		不良数	不良率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴						
すし種・さしみ	合計	110	19	17.3	1	2	8	38	34	21	6	42	26	29	7	6	1	5	-	2	-
	貝類	20	4	20.0	-	-	1	9	7	3	-	10	2	6	1	1	-	1	-	2	-
	イカ	12	2	16.7	-	-	-	5	5	1	1	4	5	2	-	1	-	-	-	-	-
	マグロ	45	7	15.6	-	-	2	16	13	11	3	14	13	11	4	3	-	2	-	-	-
	タコ	6	0	-	-	1	1	2	1	1	-	4	1	1	-	-	-	-	-	-	-
	上記以外の類	22	6	27.3	-	-	1	6	8	5	2	5	5	9	2	1	1	2	-	-	-
	玉子焼	5	0	-	1	1	3	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表16 豆腐の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合計	39	4	10.3	-	2	12	11	8	4	2	35	2	2	-	-	-	-	-
無包装	21	4	19.1	-	-	1	7	7	4	2	19	-	2	-	-	-	-	-
包装 (簡易包装を含む)	18	0	-	-	2	11	4	1	-	-	16	2	-	-	-	-	-	-

表17 めん・皮類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合計	53	7	13.2	3	-	9	26	11	3	1	42	8	2	1	-	-	2	-
ゆでそば	8	3	38.2	1	-	1	3	1	2	-	4	2	1	1	-	-	-	-
ゆでうどん	35	2	5.7	2	-	6	20	6	1	-	29	5	1	-	-	-	1	-
蒸中華めん	8	2	25.0	-	-	1	3	3	-	1	7	1	-	-	-	-	1	-
ゆで中華めん	1	0	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
生中華めん	1	0	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-

表18 生菓子等の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				
合計	93	23	24.7	11	12	14	23	15	14	4	63	15	10	3	2	0	3	0	
洋菓子	小計	77	23	29.9	10	11	10	16	13	13	4	49	15	8	3	2	0	3	0
	ケーキ類	21	10	47.6	-	2	2	6	4	5	2	7	6	5	2	1	-	-	-
	チーズケーキ	9	4	44.4	-	-	-	3	3	2	1	4	3	-	1	1	-	-	-
	シュークリーム	23	5	21.7	4	4	4	5	2	4	-	17	4	2	-	-	-	2	-
	プリン	10	0	-	5	2	1	1	1	-	-	9	1	-	-	-	-	-	-
	その他洋菓子	14	4	28.6	1	3	3	1	3	2	1	12	1	1	-	-	-	1	-
和菓子	小計	16	0	-	1	1	4	7	2	1	0	14	0	2	0	0	0	0	0
	もち菓子	3	0	-	-	-	1	1	1	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-
	水ようかん	2	0	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
	その他和菓子	7	0	-	-	1	1	3	1	1	-	7	-	-	-	-	-	-	-
	その他	4	0	-	1	-	1	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-

表19 真空包装食品の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌 (+)	黄色球菌 ブドウ(+)	サルモネラ (+)	ボツリヌス (+)	嫌気性芽胞 (+)	水分活性		pH	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶						10 ⁶ <	最大 最小 平均	最大 最小 平均	
合計	50	2	4.0	29	8	7	3	1	1	1	50	0	0	0	0	-	-		
魚肉ねり製品	6	0	-	5	-	1	-	-	-	-	6	-	-	-	-	0.99 0.97 0.98	7.1 5.8 6.4		
食肉製品	3	0	-	2	-	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-	0.99 0.98 0.99	6.3 6.2 6.3		
冷凍食品	1	0	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	0.99 (1検体のみ)	6.0 (1検体のみ)		
煮豆	14	1	7.1	9	2	2	-	-	1	-	14	-	-	-	-	0.97 0.88 0.93	7.2 4.6 6.2		
つくだ煮	3	0	-	2	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	0.94 0.92 0.93	6.1 5.4 5.7		
その他の加熱済そぼろ (煮物、焼物等)	12	0	-	9	3	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	0.99 0.91 0.94	6.6 4.2 7.3		
サラダ	2	1	50.0	-	-	-	-	1	-	1	2	-	-	-	-	0.99 0.97 0.98	6.4 4.5 5.5		
つけ物	6	0	-	-	1	3	2	-	-	-	6	-	-	-	-	0.95 0.86 0.93	4.9 4.1 4.5		
魚介類加工品 (しめさば)	2	0	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	0.98 0.97 0.98	4.6 3.9 4.3		
ゆでうどん	1	0	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	0.96 (1検体のみ)	4.2 (1検体のみ)		

表20-1 アイスクリーム類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定			細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (+)	大腸菌 (+)	黄色球菌 (+)	サルモネラ (+)	
			不良数	不良率 (%)	違反率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶					10 ⁶ <
合計		74	8	10.8	8	29	22	12	6	2	1	2	7	-	-	-
アイスクリーム	ソフト	5	0	-	0	-	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-
	ハード	4	0	-	0	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスマルク	ソフト	24	2	8.3	2	14	8	-	1	-	1	-	1	-	-	-
	ハード	3	0	-	0	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	小分け	1	0	-		-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
ソフトアイス	ソフト	29	5	17.2	5	14	6	3	4	2	-	-	5	-	-	-
氷菓		5	1	20.0	1	-	2	3	-	-	-	-	1	-	-	-
その他		3	0	-	0	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-

* : 未殺菌のヨーグルトを使用したフローズヨーグルト等

表20-2 アイスクリーム類の細菌検査結果〔再収去分〕

品名	項目	検体数	判定			細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (+)	大腸菌 (+)	黄色球菌 (+)	サルモネラ (+)	
			不良数	不良率 (%)	違反率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶					10 ⁶ <
合計		9	0	-	0	3	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-
アイスマルク	ソフト	1	0	-	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
ソフトアイス	ソフト	5	0	-	0	3	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
氷菓		3	0	-	0	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表21 牛乳類の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		理 化 学 検 査					抗生物質		細 菌 数 (1ml当たり)					大腸菌群		保存試験	
		違 反	不良率 (%)		無脂乳 固形分 (%)	乳 脂 分 (%)	比 重	酸 度 (%)	検 体 数	検 出 数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴	検 体 数	検 出 数	適	否
合 計	80	0	-	-	-	-	-	-	80	0	61	17	2	0	0	80	0	14	0
牛 乳 (超高温殺菌法)	29	0	-	最 大 最 小 平 均	8.7 8.4 8.5	3.8 3.6 3.7	1.031 1.031 1.032	0.15 0.14 0.15	29	0	29	-	-	-	-	29	0	-	-
牛 乳 (高温短時間殺菌法)	1	0	-	最 大 最 小 平 均	8.5 (1検体 のみ)	3.7 (1検体 のみ)	1.031 (1検体 のみ)	0.14 (1検体 のみ)	1	0	-	1	-	-	-	1	0	-	-
牛 乳 (低温長時間殺菌牛乳)	31	0	-	最 大 最 小 平 均	9.1 8.4 8.6	5.1 3.6 3.7	1.033 1.031 1.032	0.16 0.14 0.15	31	0	13	16	2	-	-	31	0	-	-
L L 牛 乳 (常温保存可能品)	10	0	-	最 大 最 小 平 均	8.8 8.5 8.6	3.8 3.7 3.8	1.032 1.031 1.032	0.16 0.14 0.15	10	0	10	-	-	-	-	10	0	10	0
加 工 乳	5	0	-	最 大 最 小 平 均	10.1 8.8 9.6	-	-	0.16 0.16 0.16	5	0	5	-	-	-	-	5	0	-	-
L L 加 工 乳 (常温保存可能品)	4	0	-	最 大 最 小 平 均	9.1 9.0 9.0	-	-	0.17 0.16 0.17	4	0	4	-	-	-	-	4	0	4	0

※ 表12から表20で不良とした基準は、次のとおり。

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

表22 そうざい・つけもの等の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸			その 他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン			その 他の 甘 味 料		着 色 料		二 酸 化 硫 黄		発 色 剤		そ の 他						
		違 反	違 反 率 (%)	検 体 数	検 体 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数	検 体 出 数	検 体 数				
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均											
合 計	77	1	-	71	22	-	-	-	71	3	39	3	-	-	-	39	0	39	19	12	1	5	3	5		
そ う ざ い	小 計	49	0	-	43	2	-	-	-	43	2	27	0	-	-	-	27	0	17	5	5	1	2	0	3	
	佃 煮	5	0	-	3	1	0.29 (1検体のみ)			3	0	3	-	-	-	-	3	0	4	2	-	-	-	-	-	
	煮 豆	2	0	-	1	0	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	2	1	2	1	-	-	-
	煮 物	3	0	-	3	0	-	-	-	3	0	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-
	焼・炒物	5	0	-	5	0	-	-	-	5	1*	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	-
	卵加工品	6	0	-	6	0	-	-	-	6	0	4	0	-	-	-	-	4	0	5	0	-	-	-	-	-
	他の加熱 そうざい	1	0	-	1	1	0.04 (1検体のみ)*			1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	1	1	0	-	-	-
	サラダ	23	0	-	23	0	-	-	-	23	0	13	0	-	-	-	-	13	0	2	0	2	0	1	0	-
和え物等	4	0	-	1	0	-	-	-	1	0	2	0	-	-	-	-	2	0	2	1	-	-	-	-	3	
つ け も の	小 計	19	0	-	19	16	-	-	-	19	1	9	3	-	-	-	9	0	15	13	7	0	-	-	-	
	酢 漬	11	0	-	11	9	0.26	0.13	0.20	11	0	6	2	0.80	0.20	0.50	6	0	9	8	4	0	-	-	-	
	しょう油漬	7	0	-	7	7	0.76	0.22	0.55	7	1*	3	1	0.63 (1検体のみ)			3	0	6	5	2	0	-	-	-	
	そ の 他	1	0	-	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	
食 肉 製 品	5	0	-	5	3	1.4	0.71	1.17	5	0	1	0	-	-	-	1	0	3	0	-	-	3	3	1		
魚 肉 ソ ー セ ー ジ	1	0	-	1	1	0.83 (1検体のみ)			1	0	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-		
そ の 他	3	0	-	3	0	-	-	-	3	0	2	0	-	-	-	2	0	3	0	-	-	-	-	1		

*1: 原材料由来の安息香酸

*2: 原材料に由来

表23 調理パン等の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の 保 存 料		サッカリン		その他の 甘 味 料		着 色 料		発 色 剤 (亜硝酸根)		酸化防止剤 (BHA・BHT)		その他
		違 反	違 反率(%)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数
合 計	9	0	-	8	0	8	0	2	0	2	0	3	0	1	0	2	0	1
弁 当 ・ 調 理 パ ン	小 計	6	0	-	5	0	5	0	-	-	-	1	0	-	-	1	0	0
	弁 当	1	0	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	サンドイッチ	3	0	-	2	0	2	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
	その他の調理パン	2	0	-	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-
そ の 他	3	0	-	3	0	3	0	2	0	2	0	2	0	-	-	1	0	1 [*]

*1: エリソルビン酸

表24 生菓子類の化学検査結果

品名	項目	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸			その他の 保 存 料		サ ッ カ リ ン		その他の 甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤		そ の 他 (ﾌﾟﾛﾋﾞｯ酸)			
			違 反	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数		
							最 大	最 小	平 均												
合 計		37	0	-	28	2	-	-	-	28	0	13	0	13	0	24	6	6	0	1	0
洋 生 菓 子	小 計	15	0	-	13	0	-	-	-	13	0	4	0	4	0	9	1	1	0	1	0
	チーズケーキ	2	0	-	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他のケーキ類	4	0	-	2	0	-	-	-	2	0	1	0	1	0	3	1	-	-	1	0
	シュークリーム	2	0	-	2	0	-	-	-	2	0	1	0	1	0	2	0	-	-	-	-
	プリン・ゼリー	5	0	-	5	0	-	-	-	5	0	1	0	1	0	2	0	1	0	-	-
	そ の 他	2	0	-	2	0	-	-	-	2	0	1	0	1	0	2	0	-	-	-	-
和 生 菓 子	小 計	9	0	-	9	0	-	-	-	9	0	2	0	2	0	5	0	-	-	-	-
	水羊かん	4	0	-	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-
	そ の 他	5	0	-	5	0	-	-	-	5	0	2	0	2	0	3	0	-	-	-	-
ジャム		4	0	-	3	2	0.20	0.19	0.20	3	0	4	0	4	0	4	2	-	-	-	-
その他の菓子材料		9	0	-	3	0	-	-	-	3	0	3	0	3	0	6	3	5	0	-	-

表25 さしみ・すし種（アカガイ）の化学検査結果

品名	項目	検 体 数	判 定		着 色 料	
			違 反	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数
ア カ ガ イ		28	1	3.6	28	1

表26 めん・皮類の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		プロピレングリコール					水 分 含 量				ソ ル ビ ン 酸				その他の 保 存 料		着 色 料		過酸化水素		二酸化硫黄		
		違 反	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (%)			検 体 数	検 出 値 (%)			検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最大	最小	平均		最大	最小	平均			最大	最小	平均								
合 計	59	2	3.4	56	12	-	-	-	56	-	-	-	5	0	-	-	-	5	0	7	0	2	0	1	0
ゆでうどん	6	0	-	3	0	-	-	-	3	74	72	72.7	2	0	-	-	-	2	0	-	-	2	0	1	0
生うどん	12	0	-	12	0	-	-	-	12	34	31	32.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生そば	5	0	-	5	1	0.7(1検体のみ)			5	38	26	30.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
蒸中華めん	4	0	-	4	3	0.6	0.5	0.53	4	60	32	50.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生中華めん	19	0	-	19	3	0.9	0.7	0.77	19	35	29	32.1	-	-	-	-	-	-	-	7	0	-	-	-	-
きょうぎ等の皮	13	2	15.4	13	5	1.8	0.7	1.20	13	35	31	32.5	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-

表27 真空包装食品の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソ ル ビ ン 酸					その他の 保 存 料		サッカリン		その他の 甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤	
		違 反	違 反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (%)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最大	最小	平均										
合 計	5	0	-	5	2	-	-	-	5	0	2	0	2	0	1	1	1	0
魚肉ねり製品	1	0	-	1	1	0.74(1検体のみ)			1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
煮 豆	1	0	-	1	1	0.13(1検体のみ)			1	0	1	0	1	0	1	1	1	0
上記以外のそうじ	3	0	-	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-

表28 輸入バナナの化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ビ テ ル タ ノ ール								イマザリル		チアベンダゾール (全果)		チアベンダゾール (果肉)	
		違 反	違 反率(%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検出値の分布			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最大	最小	平均	> 0.5	0.5 ≥	0						
合 計	17	1	5.9	17	6	-	-	-	1	5	11	17	0	17	0	17	0
フィリピン	9	0	-	9	2	0.06	0.06	0.06	0	2	7	9	0	9	0	9	0
エクアドル	5	1	20.0	5	4	1.0	0.12	0.47	1	3	1	5	0	5	0	5	0
台 湾	2	0	-	2	0	-	-	-	-	-	2	2	0	2	0	2	0
そ の 他	1	0	-	1	0	-	-	-	-	-	1	1	0	1	0	1	0

表29 輸入かんきつ類の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		イ マ ザ リ ル					オルトフェニルフェノール (OPP)					チアベンダゾール (TBZ)					ジフェニール	
		違 反	違 反率(%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (ppm)			検 体 数	検 出 数	検出値 (ppm)			検 体 数	検 出 数	検出値 (ppm)			検 体 数	検 出 数
						最大	最小	平均			最大	最小	平均			最大	最小	平均		
合 計	17	0	-	17	16	-	-	-	17	2	-	-	-	17	15	-	-	-	17	0
グレープフルーツ	14	0	-	14	14	1.4	0.2	0.7	14	2	2.0	1.5	1.8	14	13	1.9	0.1	0.9	14	0
オ レ ン ジ	3	0	-	3	2	0.9	0.5	0.7	3	0	-	-	-	3	2	0.8	0.7	0.8	3	0

表30 輸入食品の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の 保存料		サッカリン		その他の 甘味料		着 色 料		漂 白 剤 (二酸化硫黄)		発 色 剤 (亜硝酸根)		酸化防止剤 (BHA・BHT)		酸化防止剤 (EDTA)		その 他 の 酸化防止剤		その 他	
		違 反	違 反率(%)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	
合 計	63	0	-	24	1	24	2	22	1	22	1	42	16	31	3	3	2	4	0	3	2	8	1	9	
農 産 物 加 工 品	小 計	22	0	-	11	1	11	2	13	1	13	1	13	2	17	3	0	-	1	0	-	-	4	1	-
	シロップ漬	10	0	-	5	0	5	1 ¹⁾	8	0	8	0	9	1	7	0	-	-	-	-	-	-	4	1	-
	乾 燥 品	4	0	-	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	つけもの	2	0	-	2	1	2	1 ²⁾	2	1	2	1	1	1	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	6	0	-	2	0	2	0	1	0	1	0	2	0	4	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-
魚 介 類 加 工 品	小 計	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	1	1	-	-	-	
	乾 燥 品	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	水 煮	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	1	-	-	-	
食 肉 製 品	2	0	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	1	0	1	0	1 ³⁾	
清 涼 飲 料 水	3	0	-	2	0	2	0	2	0	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 ⁴⁾	
菓 子 類	23	0	-	2	0	2	0	3	0	0	0	22	13	9	0	-	-	1	0	-	-	3	0	-	
調 味 料	7	0	-	7	0	7	0	4	0	0	0	5	1	1	0	-	-	1	0	1	1	-	-	2 ⁵⁾	
チ ー ズ	1	0	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	
容 器	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 ⁶⁾	

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

その他の甘味料：サイクラミン酸及びズルチン。

*1：安息香酸。 *2：原料のしょう油に由来する安息香酸。

*3：ニコチン酸。 *4：清涼飲料水の成分規格 ((1)混濁、(2)沈殿物・固形異物、(3)ヒ素・鉛・カドミウム及び重金属)。

*5：プロピオン酸、ポリソルベート。 *6：容器包装の材質鑑別、一般規格及び個別規格。

表31-1 食鳥肉細菌検査結果

検 体 数	細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)						黄 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	ウ 菌 (+)	カンピロバ クター (+)		リ モ ゲ ス ノ ネ テ サ ス (+)
	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				ジ ェ ジ ュ ニ ー	コ リ ー	
16[3]	-	-	-	1[1]	2	9[1]	4[1]	-	3[1]	6[1]	4[1]	3	-	5[1]	4[-]	9[2]	6[-]	-	4[2]

※ Bランク (処理羽数1万~5万羽/年) の食鳥処理場を対象に実施した。

※ [] 内は市場衛生検査所収去分の再掲。

表31-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

		簡易検査法	抗生物質等* ¹	合成抗菌剤* ²
検 体 数	合 計	112[3]	30[3]	30[3]
	輸入 (再掲)	14[-]	14[-]	14[-]
検 出 検 体 数		-	-	-

※ [] 内は市場衛生検査所収去分の再掲。

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

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

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

表32 講習会及び一斉監視等

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独収 自計 画に よる 等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 催 し 礼 物 等	業 態 別	そ の 他	
		営新講 業規習 許更習 可新会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生 者会	そ の 他							
合 計		59 1,335	301 11,110	8 533	94 4,120	30 473	21 456	30 1,332	34 2,003	111 5,296	65 2,919	4 8
青 梅		3 81	15 653	-	-	-	-	1 21	-	15 816	-	-
福 生		3 77	16 571	-	1 59	1 2	-	-	1 243	-	-	-
五 日 市		3 46	16 422	3 202	1 150	6 73	1 30	1 22	-	7 110	4 372	-
八 王 子		6 197	21 1,185	-	2 101	11 77	1 10	1 31	2 333	-	1 109	-
日 野		3 56	19 389	1 111	2 207	-	1 5	2 41	2 88	19 654	-	-
多 摩		3 31	3 42	-	7 287	-	1 4	1 47	1 56	-	-	-
町 田		2 46	6 295	1 18	8 374	1 45	1 4	3 98	-	16 226	2 42	-
府 中		3 83	8 247	1 44	6 318	-	3 125	-	3 274	-	-	-
武 蔵 調 布		3 103	15 589	-	2 46	-	3 66	2 86	2 310	18 814	-	-
小 金 井		3 62	9 333	-	5 264	-	1 21	1 19	1 54	-	-	-
立 川		9 165	24 1,027	-	5 291	-	1 2	2 80	3 258	-	-	-
武 蔵 野		3 68	9 303	-	11 395	-	2 110	2 79	2 166	13 262	5 44	-
三 鷹		3 54	10 450	-	-	-	1 9	2 71	-	-	-	-
田 無		3 70	11 417	-	2 96	-	-	2 66	2 54	11 387	-	-
東 久 留 米		3 45	15 397	-	-	2 88	1 2	2 125	-	-	-	1 5
小 平		3 67	14 498	-	-	-	1 60	3 76	-	12 447	-	1 1
東 村 山		3 84	11 530	-	3 119	-	-	1 50	2 65	-	1 1	-
島 し よ	大 島	-	13 169	-	10 722	-	-	-	1 23	-	-	-
	三 宅	-	1 23	-	3 99	-	-	2 16	4 15	-	3 23	-
	八 丈	-	2 38	-	2 37	-	-	2 38	5 37	-	1 7	2 2
	小 笠 原	-	-	-	2 39	-	-	-	3 27	-	-	-
食 品 環 境 指 導 セ ン タ ー	-	-	-	1 104	3 93	-	-	-	-	-	-	-
衛 生 検 査 所	市 場	-	63 2,532	2 158	16 352	6 95	3 8	-	-	-	2 892	-
	芝 浦 食 肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46 1,429	-
	多 摩 食 肉	-	-	-	5 60	-	-	-	-	-	-	-

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数