

3 平成9年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

概要（表1 平成9年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）、表2 夏季対策業種別立入検査状況）

食品の製造業、販売業、飲食店営業及び集団給食施設等148,681軒（立入延軒数232,496軒）の施設に立入、監視指導を行った。

また、34,167検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を実施した。その結果、1,334検体の不良が発見された。不良率は3.9%であり、前年度の5.2%を1.3ポイント下回った。

食品の取り扱いや収去検査の結果が不良であった施設等6,287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処置を講ずるとともに、取扱いなどの改善を指導した。

実施結果

(1) 収去検査結果

ア 細菌検査結果（表3 夏季対策食品別収去検査結果（細菌検査、化学検査）、表4 夏季対策食品衛生法違反例）

17,709検体について検査を行ったところ、1,283検体が不良であった。不良率は7.2%であり、8年度の10.4%を3.2ポイント下回った。

食品別に不良率の高いものをあげると、調理パン・弁当類（いずれも19.9%）、サラダ（18.4%）すし種・さしみ（13.9%）の順で昨年とほぼ同じであった。

このうち法違反となったものが17検体あり、主な違反事例として発酵乳の成分規格違反（乳酸菌数不足）や魚肉ねり製品の成分規格違反（大腸菌群陽性）などが挙げられる。

このほか、苦情が発端で発見されたボツリヌス菌を検出した輸入調味料（オイスターソース、チリソース）があるが、これらについては後述（表36、表37）した。

イ 化学検査結果（表3 夏季対策食品別収去検査結果（細菌検査、化学検査）、表4 夏季対策食品衛生法違反例）

16,458検体について検査を行ったところ、49検体が不良であった。不良率は0.3%であり、8年度と同じであった。

このうち法違反は48検体であり主な違反事例として、たらこの成分規格違反（亜硫酸根過量残存）、器具・容器（どんぶり）の成分規格違反（鉛過量検出）、サッカリンの表示がない清涼飲料水などが挙げられる。

また、魚介類の発色を目的に一酸化炭素を不正に使用する事件があり、緊急監視を実施した。この結果マグロ5品目19検体、イズミダイ2品目6検体から一酸化炭素が検出され、食品衛生法第6条違反として処置した。

(2) 輸入食品の検査結果（表5 夏季対策食品別収去検査結果（輸入食品の再掲））

全34,167検体のうち輸入食品は8,693検体（25.4%）で、そのうち36検体が不良であった。細菌・化学検査を合わせた不良率は0.4%、法違反は17検体であった。主な違反事例として鶏肉の成分規格違反（ナイカルバジン検出）や法定外添加物（サイクラミン酸）が検出された菓子などが挙げられる。

(3) 表示の検査（表6 夏季対策食品別表示検査）

461,107件の表示を検査したところ2,700件が不良であり、不良率は0.6%であった。不良率の高いものは、ばら売りがんきつ類（6.8%）、ばら売りバナナ（3.3%）、弁当・調理パン（2.1%）等であった。

(4) 集団給食施設緊急点検

平成9年6月5日に開催された東京都食品衛生調査会においてなされた、「東京都における病原性大腸菌O-157対策に係わる当面の対応について」（緊急提言）を受け、学校・保育園・幼稚園・老人福祉施設等の集団給食施設や寄宿舎・寮等の小規模集団給食施設、さらにこれら施設への食材納入業者に対し緊急点検を実施した。

ア 集団給食施設立入状況（表7 夏季対策集団給食施設立入状況）

集団給食施設7,582軒（立入延軒数10,730軒）に対し「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき監視指導を実施した。

イ 集団給食施設一斉監視指導結果（表8-1 夏季対策点検票による集団給食施設一斉監視指導結果調理方式（大規模）、表8-2 夏季対策点検票による集団給食施設一斉監視指導結果調理方式（小規模））

立ち入った7,582施設のうち、5,210施設については集団給食施設点検票を用いた点検を行った。

ウ 食材納入業者の衛生管理状況点検結果（表9 夏季対策食材納入業者の点検票による衛生管理状況点検結果）

集団給食施設に食材を納入している業者2,225軒に立ち入り、衛生管理状況の監視指導を行うとともに、食材納入業者点検表により施設の点検を行った。この結果、自主検査の実施や自主点検票による点検などを行っている施設は20%台にとどまるなどいくつかの問題も見られ、早急な改善を指導した。

(5) 学校給食施設に対する改善勧告指導（表10-1 夏季対策改善勧告事項並びに改善対応時期（共同調理場）、表10-2 夏季対策改善勧告事項並びに改善対応時期（単独校調理場））

平成9年4月4日付衛食第124号「腸管出血性大腸菌O157による食中毒の予防対策について」に基づき、4月及び5月に実施した点検票による学校給食施設点検結果を受け、適切な措置がとられていなかった事項の改善を図るため改善勧告を行うとともに、当該施設より改善計画の提出を行うよう指導した。

この結果、各保健所は共同調理場48施設、単独校調理場1,587施設に対し改善勧告を行うとともに、各施設より改善計画の提出を受けた。

(6) 腸管出血性大腸菌O157に関する汚染実態調査結果（表11 夏季対策食品別O157検査結果（再掲））

腸管出血性大腸菌O157による食中毒予防対策として、そうざい、弁当及び食肉等5,957検体について検査を行った。その結果、焼肉用牛内蔵1検体からO157を検出した。

O157を検出した施設及び当該品の仕入先について、管轄する保健所が参考食品の収去検査及び施設の拭き取り検査を実施するとともに、施設の消毒、従業員の検便を実施したが、いずれからもO157は検出されず汚染経路は不明であった。

また、当該施設を原因とするような患者等の発生はなかった。

(7) アイスクリーム類の検査結果（表12 夏季対策アイスクリーム類の形態別細菌検査結果）

スクリーニング検査を含む943検体について検査を行ったところ、109検体が不良であり、不良率は11.6%であった。このうち法違反は15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重に指導した。

(8) 夏かき及び輸入生食用かき監視指導結果（表13 夏かき及び輸入生食用かき監視指導結果）

腸炎ビブリオ等の食中毒防止のため、夏場に流通する生食用かきの監視指導を行った。魚介類販売業等10,332軒に立ち入ったところ、生かきを取り扱っていたのは246軒で、このうち「かきの取扱い方法等に関する要綱」に違反していたのは68軒であった。また5軒に対して収去検査を実施したところ、不良となった検体はなかった。

(9) ミネラルウォーターの目視検査結果（表14 夏季対策ミネラルウォーターの目視検査結果）

平成7年9月に発生したミネラルウォーター異物混入事件再発防止の目的で、8年度に引き続き取扱施設における目視検査を実施した。販売店、製造所等3,723軒に立入り、22,352本の目視検査を行ったが異物混入が確認されたものはなかった。

(10) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導（表15 夏季対策食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果）

食品移動販売車447件、行商321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7件及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた7件を発見したので、直ちに営業を停止させた上で営業許可を取得または鑑札の交付を受けさせるなどの措置を行った。

(11) 食品衛生講習会実施状況（表16 夏季対策食品衛生講習会実施状況）

食品衛生講習会を2,141回（受講者数87,929人）開催し、衛生知識の向上や食中毒の防止に努めた。

(12) 保健所独自の計画による一斉監視指導（表17 夏季対策保健所独自の計画による一斉監視指導）

通常の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20,753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。

(13) 現場簡易検査結果（表18 夏季対策現場簡易検査結果）

25,316軒の営業施設等に対し、スタンプスプレッド法による調理器具や調理者の手指の検査等138,775件の現場簡易検査を行い、施設の汚染状況を把握するとともに、その結果を衛生講習会等に活用し、営業者への指導を行った。

(14) 一酸化炭素を使用したマグロ等に対する緊急監視立入検査状況（表19 夏季対策一酸化炭素を使用したマグロ等の緊急監視立入検査状況）

東京都と特別区は一酸化炭素を使用したマグロ等について5月22日から6月27日まで緊急監視を実施した。本事業は夏季対策事業には含まれないが、夏季対策期間中の実施のため合わせて記載する。

仲卸業やスーパー、すし屋等11,050軒（立入延軒数18,340軒）に立入り23軒から42検体

を収去した。その結果25検体から基準を超える一酸化炭素が検出したため、食品衛生法第6条違反として違反処理を行った。

(15) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果

ア 食品分類別細菌検査結果（表21～表30）〔表20：一斉収去検査成績不良判定基準を参照のこと〕

イ 食品別化学検査結果（表31～表36）

ウ ポツリヌス菌を検出したオイスターソース等について

（1）ポツリヌス菌を検出したオイスターソース等の検査結果（表37 夏季対策ポツリヌス菌を検出したオイスターソース等の検査結果）

苦情として届けられたマレーシア産オイスターソースについて細菌検査を行った結果、ポツリヌスA型菌を検出した。このためマレーシアの当該工場で製造された他のオイスターソースやチリソース等の関連検体を収去検査したところ、以下のロットからもポツリヌスA型菌が検出されたため、違反食品として措置を行った。

（2）輸入調味料の汚染実態調査結果（表38 夏季対策輸入液体調味料検査結果（表26の再掲））

都の保健所では市販の輸入調味料について、安全の確認とポツリヌス菌の汚染実態調査の目的で収去検査を行った。23検体について検査を行ったところ、10検体から嫌気性芽胞菌が検出されたものの、ポツリヌス菌が検出されたものはなかった。

(16) 事業所別講習会及び一斉監視等実施状況（表39 夏季対策事業所別講習会及び一斉監視等実施状況）

表1 平成9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 検 査 所	特 別 区	(参考) 平成8年度 全 都	
		全 都	都 保 健 所					
立 入 軒 数		148,681	31,147	2,522	3,416	111,596	159,033	
立 入 延 軒 数		232,496	36,135	2,752	61,224	132,385	252,785	
行政措置軒数		6,287	328	211	210	5,538	6,266	
行政措置の内訳	行政処分							
	営業停止	5	0	0	0	5	4	
	販売禁止	4		1	2	1	2	
	その他	2	1	0	0	1	1	
	処分以外の措置							
	始末書	690	23	5	0	662	703	
	口頭注意	5,465	240	316	167	4,742	5,636	
	その他	318	75	25	52	166	144	
収去検査結果	収 去 軒 数		10,060	577	766	475	8,242	10,830
	不良のあった軒数		1,234	65	16	46	1,107	1,414
	合 計	検 体 数	34,167	1,102	17,564	2,748	12,753	33,188
		判 定						
		不 良	1,334	82	17	58	1,177	1,725
		不良率 (%)	3.9	7.4	0.1	2.1	9.2	5.2
	細菌検査	検 体 数	17,709	746	5,688	1,582	9,693	16,007
		判 定						
		不 良	1,283	80	2	44	1,157	1,667
		不良率 (%)	7.2	10.7	0.1	2.8	11.9	10.4
	化学検査	検 体 数	16,458	356	11,876	1,166	3,060	17,181
		判 定						
不 良		49		15	14	20	59	
	不良率 (%)	0.3	0.0	0.1	1.2	0.7	0.3	
現場簡易検査	実 施 軒 数	25,316	6,264	0	273	18,779	29,023	
	実 施 件 数	138,775	29,191	0	10,483	99,101	160,393	
食品移動販売車・行商監視指導結果	実 施 軒 数	768	212	0	132	424	851	
	違 反 件 数	90	0	0	0	90	129	
表示検査結果	検 体 数	461,107	82,460	155,764	67,657	155,226	472,341	
	不 良	2,700	328	643	109	1,620	2,734	
	不良率 (%)	0.6	0.4	0.4	0.2	1.0	0.6	
衛 生 講 習 会	実 施 回 数	2,141	672	16	107	1,346	2,148	
	受 講 者 数	87,929	19,488	1,314	3,321	63,806	99,810	

表2 夏季対策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	口 頭 注 意	そ の 他
合 計		148,681	232,496	10,060	6,287	5	4	2	690	5,465	318
製 造 業 関 係	めん類製造業	638	1,044	281	33				5	28	
	魚肉ねり製品製造業	157	278	43	16	1			4	10	2
	豆腐製造業	1,662	2,485	543	133				62	70	1
	清涼飲料水製造業	53	96	18	2					1	1
	菓子(パンを含む)製造業	5,221	6,078	398	244				53	182	9
	そうざい製造業	700	1,044	136	36				13	23	
	アイスクリーム製造業	1,286	1,984	610	112				22	86	4
	食肉製品製造業	181	201	13	1					1	
	その他の要許可製造業等	1,451	3,613	171	62				3	64	2
	許可を要しない製造業等	690	851	5	3					3	
	小 計	12,039	17,674	2,218	642	1			162	468	19
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,104	10,632	452	244				2	241	6
	乳類販売業	9,483	11,159	181	122				5	113	6
	魚介類販売業	9,429	37,989	676	451				39	401	26
	食料品等販売業	12,475	25,442	684	578		1		14	615	47
	その他の要許可販売業	600	2,544	93	46		1			23	22
	許可を要しない販売業	25,864	40,756	387	296		2	1	8	287	23
	小 計	65,955	128,522	2,473	1,737		4	1	68	1,680	130
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	6,172	7,611	652	402				43	357	2
	飲食店(仕出し屋)	1,313	2,295	550	204				47	154	3
	飲食店(弁当屋)	5,896	7,700	1,704	724	1			190	528	17
	飲食店(集団給食)	3,854	5,164	570	403	2			28	368	5
	飲食店(そうざい)	5,100	6,408	435	293				46	251	10
	飲食店(そば屋)	3,273	3,665	2	112				3	109	
	飲食店(一般・民生食堂)	32,107	36,365	355	1,033			1	80	937	25
	上記以外の飲食店営業	4,913	6,178	34	197	1			17	182	2
	喫茶店営業	3,459	4,032	1	34					34	
	許可を要しない集団給食 (学校・幼稚園・保育園)	2,936	4,615	937	318				1	214	105
	許可を要しない集団給食 (その他)	1,664	2,267	129	188				5	183	
	小 計	70,687	86,300	5,369	3,908	4		1	460	3,317	169

表3 夏季対策食品別収去検査結果（細菌検査・化学検査）

項目 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去結果の 不良軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率(%)		不良	不良率(%)	
合計	34,167	17,709	1,283 (17)	7.2	16,458	49 (48)	0.3	1,234
調理パン	777	690	137	19.9	87			129
弁当類	1,018	1,006	200	19.9	12			192
サラダ	1,098	835	154	18.4	263			150
そうざい類	3,993	3,184	197	6.2	809	2 (2)	0.2	187
すし種・さしみ	2,375	1,921	267	13.9	454			255
魚介類（上記以外）	701	368	3	0.8	333	1 (1)	0.3	4
魚肉ねり製品	806	381	4 (1)	1.0	425			3
魚介類加工品	734	245	1	0.4	489	13 (13)	2.7	6
豆腐及び同加工品	784	759	68	9.0	25			68
めん類・皮類	987	297	19	6.4	690	1 (1)	0.1	18
牛乳・加工乳	514	241			273			
乳製品・乳等を主原料とした食品	1,021	485	1 (1)	0.2	536	1 (1)	0.2	2
アイスクリーム類	1,184	943	109 (15)	11.6	241	1 (1)	0.4	86
食肉	1,620	989	4	0.4	631			2
食鳥肉	262	139			123	1 (1)	0.8	1
食肉製品	928	356	2	0.6	572	5 (5)	0.9	7
清涼飲料水	2,111	503			1,608	1 (1)	0.1	1
生菓子	974	498	48	9.6	476			45
その他の菓子・菓子材料	1,409	93	1	1.1	1,316	8 (8)	0.6	4
輸入バナナ	124				124			
輸入かんきつ類	329	1			328	1 (1)	0.3	1
野菜・果実及び茶	2,227	800	47	5.9	1,427			42
つけもの	1,018	99	1	1.0	919	5 (4)	0.5	6
農産物加工品	1,677	308	3	1.0	1,369	3 (3)	0.2	5
冷凍食品	528	246	1	0.4	282			1
調味料・香辛料	2,019	1,165	7	0.6	854	3 (3)	0.4	7
その他の食品	1,884	1,133	9	0.8	751	2 (2)	0.3	11
食品添加物	308				308			
器具・容器包装 おもちゃ	757	24			733	1 (1)	0.1	1

注：（ ）内は法違反の再掲

表4 夏季対策食品衛生法違反例

〔(輸)は輸入食品〕

	違反条項	品名	違反内容	違反検体数
細菌検査	第7条 第2項	発酵乳	成分規格(乳酸菌数不足)	1
		アイスクリーム類	成分規格(大腸菌群陽性)	15
		魚肉ねり製品	成分規格(大腸菌群陽性)	1
		小計		17
化学	第4条	鮮魚	ワックスエステル魚(バラムツ)	1
	第6条	菓子(輸)	法定外添加物(サイクラミン酸)を検出	6
	第7条 第2項	乾燥果実	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	1
		乾燥果実(輸)	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	2
		農産物加工品	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	1
		農産物加工品(輸)	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	2
		たらこ	成分規格(亜硝酸根過量残存)	9
		鶏肉(輸)	成分規格(合成抗菌剤ナイカルバジン検出)	1
	第10条	食肉製品	成分規格(亜硝酸根過量残存)	1
	器具	成分規格(鉛過量検出)	1	
学 検 査	第11条 第2項	食肉製品	添加物(アスコルビン酸)の表示なし	3
		食肉製品(輸)	添加物(エリソルビン酸)の表示なし	1
		そうざい	添加物(食用赤色102号)の表示なし	1
			添加物(二酸化硫黄)の表示なし	1
		菓子	添加物(食用黄色4号)の表示なし	1
		菓子(輸)	添加物(食用赤色2号)の表示なし	1
		ナチュラルチーズ	添加物(プロピオン酸)の表示なし	1
		即席めん(輸)	添加物(BHA)の表示なし	1
		魚介乾製品	添加物(BHA)の表示なし	1
		調味料(輸)	添加物(サッカリンナトリウム)の表示なし	1
		香辛料	添加物(食用黄色4号、青色1号)の表示なし	1
		香辛料(輸)	添加物(食用黄色4号、青色1号)の表示なし	1
		たらこ	添加物(食用黄色5号)の表示なし	1
		清涼飲料水	添加物(サッカリン)の表示なし	1
		果実(輸)	添加物(チアベンダゾール、イマザリル)の表示なし	1
		佃煮	添加物(ソルビン酸)の表示なし	2
		しょうゆ漬	添加物(ソルビン酸)の表示なし	1
			添加物(食用赤色106号)の表示なし	1
		酢漬	添加物(サッカリンNa、食用赤色106号)の表示なし	1
		アイスクリーム類	アイスマイルクにアイスクリームと表示	1
	小計		48	
違反検体数総計				65

(注) 今年度は夏季対策事業以外にも全都で対処した以下の違反事例がある。

- 細菌検査 第4条違反(ボツリヌス菌検出) オイスターソース 5ロット 51検体
(苦情品) チリソース 1ロット 7検体
- 化学検査 第6条違反(一酸化炭素検出) マグロ 5品目 19検体
(緊急監視) イズミダイ 2品目 6検体

表5 夏季対策食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 食品名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去結果の 不良軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率(%)		不良	不良率(%)	
合計	8,693	2,328	19	0.8	6,365	17 (17)	0.3	25
調理パン								
弁当類								
サラダ								
そうざい類	250	79			171			
すし種・さしみ	287	156	14	9.0	131			11
魚介類（上記以外）	153	82			71			
魚肉ねり製品								
魚介類加工品	132	51			81			
豆腐及び同加工品								
めん類・皮類	55	3			52	1 (1)	1.9	1
牛乳・加工乳								
乳製品・乳等を主原料とした食品	353	163			190			
アイスクリーム類	51	18			33			
食肉	522	178			344			
食鳥肉	29	15			14	1 (1)	7.1	1
食肉製品	141	25			116	1 (1)	0.9	1
清涼飲料水	817	175			642			
生菓子	15				15			
その他の菓子・菓子材料	1,073	72			1,001	7 (7)	0.7	2
輸入バナナ	124				124			
輸入かんきつ類	329	1			328	1 (1)	0.3	1
野菜・果実及び茶	709	61			648			
つけもの	72	17			55	1 (1)	1.8	1
農産物加工品	1,273	187			1,086	2 (2)	0.2	1
冷凍食品	295	113	1	0.9	182			1
調味料・香辛料	1,572	914	4	0.4	658	2 (2)	0.3	4
その他の食品	251	18			233	1 (1)	0.4	1
食品添加物								
器具・容器包装 おもちゃ	190				190			

注：（ ）内は法違反の再掲

表6 夏季対策食品別表示検査

項目 食品名	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	日 付 表 示	製造者 住所・ 氏 名	食 品 添加物	その他		
合 計	461,107	2,700	763	176	564	390	1,043	25	36	
マ ー ガ リ ン	5,396									
酒 精 飲 料	9,015	2			1	2				
清 涼 飲 料 水	33,424	16	5		3	2	4	3	2	
食 肉 製 品	24,688	46	12	21		5	10	5	5	
魚肉ハム, 魚肉ソーセージ類	7,051									
シアン化合物を含有する豆類	1,186									
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	9,898							4	
	上記以外の冷凍食品	20,369	9	8				1		
放 射 線 照 射 食 品	10									
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	17,160									
除く)であって右に掲げるものを	食 肉	21,627	41	17	4	10	12			
	生 か き	1,073	11	6		4	1			
	魚 肉 ね り 製 品	18,874	8	3	1	3	1			
	即 席 め ん 類	16,730	1				1			
	めん類(皮類を含む)	11,934	35	9	1	16	4	3	2	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	31,915	685	227	47	224	125	159	1	
	そ う ざ い	40,146	647	202	40	152	132	193	2	3
	生 菓 子 類	15,408	133	64	10	47	14	16		1
	ゆ で だ こ	2,417	6				1	5		
	その他の加工食品	110,777	531	206	46	104	86	136	9	17
かんきつ類・バナナ	7,318	132	/	/	/	/	132	/	1	
添 加 物	3,586	1				1			1	
乳 類	16,474									
乳 製 品	19,573	9	4	4		3		2	2	
乳, 乳製品を主原料とする食品	8,088	3		2			1			
ばら売りにかんきつ類	4,537	309	/	/	/	/	309	/		
ばら売りバナナ	2,265	75	/	/	/	/	75	/		
ばら売りサッカリン含有食品	168		/	/	/	/		/		

表7 夏季対策集団給食施設立入状況

対象施設		項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数
合計			7,582	10,730	1,589
大規模給食施設	小計		1,766	2,574	456
	集団給食（共同調理場）		42	92	3
	集団給食（学校）		1,146	1,669	347
	集団給食（保育園）		2	5	2
	集団給食（幼稚園）		2	2	2
	集団給食（老人ホーム等）		25	50	
	集団給食（寮・寄宿舎）		3	5	
	集団給食（病院・診療所）		76	111	11
	集団給食（工場・事業所）		65	79	11
	許可ある集団給食		405	561	80
小規模給食施設	小計		5,816	8,156	1,133
	集団給食（共同調理場）		23	34	
	集団給食（学校）		455	736	148
	集団給食（保育園）		1,169	1,767	446
	集団給食（幼稚園）		63	82	7
	集団給食（老人ホーム等）		362	407	70
	集団給食（寮・寄宿舎）		203	277	6
	集団給食（病院・診療所）		292	411	49
	集団給食（工場・事業所）		523	706	23
	許可ある集団給食		2,726	3,736	384

(注) 大規模給食施設：同一メニュー提供回数が1回300食又は1日750食以上の施設

小規模給食施設：同一メニュー提供回数が1回300食又は1日750食未満の施設

表 8-1 夏季対策点検票による集団給食施設一斉監視指導結果

調理方式（大規模）

立入検査実施施設数 1,333

1 施設・設備

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	1,272	95.4
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	1,296	97.2
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	923	69.2
4	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	1,180	88.5
5	ねずみやこん虫の発生はありませんか。	1,173	88.0
6	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	769	57.7
7	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	729	54.7
8	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	1,042	78.2
9	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	835	62.6
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	653	49.0
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	936	70.2
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	1,149	86.2
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	948	71.1
13	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	1,258	94.4
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	1,193	89.5
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	1,185	88.9
16	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	1,211	90.8

2 従事者等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	健康調査が適切に実施されていますか。	1,319	98.9
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	1,227	92.0
3	作業場専用の履き物を使用されていますか。	1,248	93.6
4	手洗いを適切な時期に適切な方法で行われていますか。	1,285	96.4

5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	626	47.0
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにされていますか。	1,225	91.9

3 原材料の取扱い等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内になりましたか。	359	26.9
	検査結果は1年間保管されていますか。	402	30.2
2	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会われていますか。	1,069	80.2
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行われましたか。	989	74.2
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れられましたか。	1,249	93.7
4	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	1,146	86.0
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	486	36.5
5	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにされていますか。	1,063	79.7
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	1,226	92.0
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施されていますか。	936	70.2
7	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	1,239	92.9
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	1,299	97.4
8	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	1,023	76.7

4 調理器具、容器等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	1,236	92.7
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	1,124	84.3
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	1,296	97.2
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行われていますか。（使用中やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	1,185	88.9
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	1,264	94.8
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	957	71.8

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査され、記録されていますか。	始 業 前	1,011 75.8
		調 理 作 業 後	674 50.6
2	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査が行われていますか。	井戸水等使用施設数	92
		水質検査実施状況	87 94.6
	検査結果は1年間保管されていますか。	88	95.7
3	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃されていますか。	貯水槽設置施設数	746
		清掃実施状況	728 97.6
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	717	96.1

6 調理等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施されていますか。	1,288	96.6
2	加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。	1,248	93.6
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	1,092	81.9
4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	1,209	90.7
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間を極力短くなるようにされていますか。	1,073	80.5
6	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	1,183	88.7
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染が防止されていますか。	1,262	94.7
8	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）が行われ、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	478	35.9
9	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	配送過程のある施設数	100
		温度管理等実施状況	4 4.0
10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	1,255	94.1

7 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	1,309	98.2

2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	966	72.5
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	1,288	96.6
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	1,301	97.6

8 検食の保存

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	1,247	93.5

表8-2 夏季対策点検票による集団給食施設一斉監視指導結果

調理方式（小規模）

立入検査実施施設数 3,877

1 施設・設備

	点 検 項 目	適合施設数	適合率(%)
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	3,622	93.4
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	3,713	95.8
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	2,587	66.7
4	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	3,392	87.5
5	ねずみやこん虫の発生はありませんか。	3,280	84.6
6	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	1,407	36.3
7	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	1,772	45.7
8	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	3,168	81.7
9	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	2,315	59.7
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	2,055	53.0
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	3,497	90.2
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	3,323	85.7
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	2,731	70.4
13	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	3,588	92.5
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	3,249	83.8
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	3,388	87.4
16	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	3,464	89.3

2 従事者等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率(%)
1	健康調査が適切に実施されていますか。	3,657	94.3
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	3,341	86.2
3	作業場専用の履き物を使用されていますか。	3,744	96.6
4	手洗いを適切な時期に適切な方法で行われていますか。	3,734	96.3

5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	1,415	36.5
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにされていますか。	3,347	86.3

3 原材料の取扱い等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内に行いましたか。	781	20.1
	検査結果は1年間保管されていますか。	780	20.1
2	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会われていますか。	3,437	88.7
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検が行われましたか。	2,806	72.4
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れられましたか。	3,308	85.3
4	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	3,340	86.1
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	1,091	28.1
5	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにされていますか。	2,759	71.2
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	3,162	81.6
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施されていますか。	1,978	51.0
7	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	3,721	96.0
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	3,652	94.2
8	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	2,460	63.5

4 調理器具、容器等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	3,509	90.5
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	3,219	83.0
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	3,667	94.6
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から排出された後、行われていますか。（使用中やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	3,405	87.8
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	3,384	87.3
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	2,998	77.3

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査され、記録されていますか。	始 業 前	1,165 30.0
		調 理 作 業 後	665 17.2
2	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査が行われていますか。	井戸水等使用施設数	74
		水質検査実施状況	68 91.9
	検査結果は1年間保管されていますか。		73 98.6
3	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃されていますか。	貯水槽設置施設数	1,805
		清 掃 実 施 状 況	1,647 91.2
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。		1,573 87.1

6 調理等

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施されていますか。	3,644	94.0
2	加熱調理食品は中心部を十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。	3,272	84.4
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	3,305	85.2
4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	3,483	89.8
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間を極力短くなるようにされていますか。	3,445	88.9
6	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	3,257	84.0
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染が防止されていますか。	3,360	86.7
8	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）が行われ、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	1,275	32.9
9	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	配送過程のある施設数	75
		温度管理等実施状況	28 37.3
10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	3,510	90.5

7 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	3,747	96.6

2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	2,653	68.4
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	3,676	94.8
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	3,662	94.5

8 検食の保存

	点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
1	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	2,925	75.4

表9 夏季対策食材納入業者の点検票による衛生管理状況点検結果

立入軒数 2,225

その内、製造・小分け等の加工を行っている施設数 1,415

		点 検 項 目	適合施設数	適合率 (%)
保管・配送	1	食材の保管設備は、清掃が十分に実施され、常に整理整頓されているか	1,871	84.1
	2	食材は食品の分類ごとに区分して保管し、大量調理施設衛生管理マニュアル別添1に従い、適切な温度管理が行われているか	1,684	75.7
	3	食材の配達にあたって、品質、鮮度、表示等について点検を実施しているか	1,993	89.6
	4	食材の配達には、大量調理施設衛生管理マニュアル別添1に従い、適切な温度管理が行われているか	1,132	50.9
	5	保冷車の所有の有無	345	15.5
施設の管理	6	施設及びその周辺は、清掃が十分に実施され、清潔に保たれているか	1,836	82.5
	7	施設へのねずみや昆虫の侵入はないか	1,682	75.6
	8	施設には専用の手洗い設備・手指の消毒設備が設置されているか	1,824	82.0
	9	便所には専用の手洗い設備・手指の消毒設備及び専用の履き物が備えられているか	1,521	68.4
	10	便所は常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒を行っているか	1,805	81.1
器具等	11	器具の洗浄・消毒及び保管は適切に行われているか	1,618	72.7
	12	製造・小分け等の加工に使用する包丁・まな板等の器具は食品別に適正に使い分けが実施されているか	1,595	71.7
検品等	13	取扱い食品の自主検査を定期的実施しているか	504	22.7
	14	食材（原材料を含む）の仕入れにあたって、品質・鮮度・表示等について点検しているか	1,996	89.7
自主管理等	15	自主点検票による自主点検は実施されているか	520	23.4
	16	従業員の検便は定期的実施されているか	1,179	53.0

表10-1 夏季対策改善勧告事項並びに改善対応時期（共同調理場）

改善勧告施設数：48						
1 施設・設備						
No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	施設と不潔な場所との区画	1		1		
2	便所及び更衣室と食品取扱施設の区画	1		1		
3	ねずみやこん虫の駆除	8		8		
4	ねずみやこん虫の侵入を防止	14	10	2	2	
5	ねずみやこん虫の発生を防止	2	1	1		
6	汚染作業区域と非汚染作業区域の区別	29	19	6		4
7	手洗い設備、履き物の殺菌設備の設置	27	12	9	4	2
8	施設を換気し高温多湿を避ける	14		5	4	5
9	シンク（流し）は相互汚染しないように設置	8	2	4	1	1
	用途別シンク（流し）の設置	10	3	6		1
10	シンク（流し）等の排水口の構造	24	8	14	2	
11	施設の床面の排水	10	4	1	2	3
12	器具、容器等の保管設備の設置	9	2	2	3	2
13	清掃の時期は適切か	12	3	9		
14	手洗い設備に石けん、殺菌液を整備	6	2	3		1
15	施設に不必要な物品を置かない	4	4			
16	便所には、専用の手洗い等を設置	0				

2 従事者等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	健康調査の実施	0				
2	外衣、帽子は毎日交換する	8	4	4		
3	作業場専用の履き物を使用	3	2	1		
4	手洗いの方法	8	3	2	3	

5	下処理から調理場への移動には外衣等を交換	20	8	11		1
6	便所には、外衣、帽子等で入らない	3		3		

3 原材料の取扱等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	原材料の定期的検査の実施	18	2	15	1	
	検査結果は1年間保管する	17	2	14	1	
2	原材料の納入時の立ち会い	2		2		
	検収場での原材料チェック	7	7			
3	生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日仕入れる	0				
4	原材料は適切な方法で保管する	5	2	3		
	原材料の搬入時の時刻や温度を記録	24	8	13	3	
5	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まない	10	3	7		
	保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐ	2		2		
6	下処理を確実に実施する	8	3	3		2
7	冷蔵庫等から出した原材料は速やかに調理する	0				
	非加熱食品は速やかに調理に移行させる	0				
8	原材料は包装のまま調理場に持ち込まない	10	2	8		

4 調理器具、容器等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	包丁、まな板等は用途別及び食品別に使用する	2	1	1		
2	調理器具は適切な場所に配置する	12	1	9	1	1
3	調理器具等は使用後に洗浄・殺菌・乾燥する	0				
4	器具等の洗浄・殺菌は、調理終了後に行う	9	4	5		
5	調理機械は、最低1日1回以上、洗浄・消毒する	1	1			
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管する	10	2	2	3	3

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	使用水は、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを等を検査し、記録する	12	11	1		
2	井戸水等の水は、半年に1回以上水質検査をする	0				
	検査結果を1年間保管する	0				
3	貯水槽は1年に1回以上清掃する	0				
	清掃した証明書は1年間保管する	7	7			

6 調理等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	生食する野菜及等は、適切な洗浄を実施	2	2			
2	加熱は中心部を75℃で1分間以上加熱する	3		2	1	
3	食品や容器等は床面から60cm以上の場所で行う	17	7	4	6	
4	加熱調理後の食品の冷却等は清潔な場所で行う	0				
5	非加熱のトッピング食品は、短期間に提供する	0				
6	食品の冷却は速やかに行う	10	4	3	3	
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをする	1		1		
8	調理後の食品は適切に温度管理を行う	26	11	8	4	3
9	配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより適切な温度管理を行う	35	12	4	4	15
10	調理後の食品は2時間以内に喫食する	1	1			

7 廃棄物の取り扱い

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	廃棄物容器は、衛生上支障のないよう取り扱う	3	1	2		
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない	13	6	1	1	5
3	廃棄物は、作業場に放置しない	0				
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃する	3	1	1	1	

8 検食の保存

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
	検食は、-20℃以下で2週間以上保存する	0				

	勧告件数	改善対応時期			
		直ちに改善	9年度	10年度	11年度
合 計	491	188	204	50	49
	100.0%	38.3%	41.5%	10.2%	10.0%

表10—2 夏季対策改善勧告事項並びに改善対応時期（単独校調理場）

改善勧告施設数：1587						
1 施設・設備						
No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	施設と不潔な場所との区画	87	4	21	30	32
2	便所及び更衣室と食品取扱施設の区画	56	8	14	15	19
3	ねずみやこん虫の駆除	552	336	44	172	
4	ねずみやこん虫の侵入を防止	197	66	85	42	4
5	ねずみやこん虫の発生を防止	133	91	36	6	
6	汚染作業区域と非汚染作業区域の区別	597	106	301	147	43
7	手洗い設備、履き物の殺菌設備の設置	722	112	234	234	142
8	施設を換気し高温多湿を避ける	364	36	77	111	140
9	シンク（流し）は相互汚染しないように設置	772	120	419	141	92
	用途別シンク（流し）の設置	899	139	470	127	163
10	シンク（流し）等の排水口の構造	706	79	357	184	86
11	施設の床面の排水	266	35	56	99	76
12	器具、容器等の保管設備の設置	475	64	129	151	131
13	清掃の時期は適切か	92	63	28	1	
14	手洗い設備に石けん、殺菌液を整備	144	90	31	10	13
15	施設に不必要な物品を置かない	73	46	26	1	
16	便所には、専用の手洗い等を設置	140	39	27	48	26

2 従事者等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	健康調査の実施	2		2		
2	外衣、帽子は毎日交換する	114	66	45	3	
3	作業場専用の履き物を使用	12	11	1		
4	手洗いの方法	15	8	5	2	

5	下処理から調理場への移動には外衣等を交換	741	344	349	14	34
6	便所には、外衣、帽子等で入らない	20	8	12		

3 原材料の取扱等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	原材料の定期的検査の実施	1062	186	727	145	4
	検査結果は1年間保管する	1019	173	755	87	4
2	原材料の納入時の立ち会い	371	105	192	73	1
	検収場での原材料チェック	416	120	280	16	
3	生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日仕入れる	2	2			
4	原材料は適切な方法で保管する	215	59	57	70	29
	原材料の搬入時の時刻や温度を記録	818	315	416	86	1
5	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まない	232	142	88		2
	保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐ	94	57	36	1	
6	下処理を確実に実施する	325	119	165	13	28
7	冷蔵庫等から出した原材料は速やかに調理する	6	5	1		
	非加熱食品は速やかに調理に移行させる	15	3	12		
8	原材料は包装のまま調理場に持ち込まない	273	105	166	1	1

4 調理器具、容器等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	包丁、まな板等は用途別及び食品別に使用する	120	33	87		
2	調理器具は適切な場所に配置する	248	40	138	46	24
3	調理器具等は使用後に洗浄・殺菌・乾燥する	14	10	4		
4	器具等の洗浄・殺菌は、調理終了後に行う	226	121	103	1	1
5	調理機械は、最低1日1回以上、洗浄・消毒する	34	25	9		
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管する	394	65	151	114	64

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	使用水は、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを等を検査し、記録する	553	376	177		
2	井戸水等の水は、半年に1回以上水質検査をする	1			1	
	検査結果を1年間保管する	1			1	
3	貯水槽は1年に1回以上清掃する	21	11	10		
	清掃した証明書は1年間保管する	44	30	14		

6 調理等

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	生食する野菜及等は、適切な洗浄を実施	60	49	11		
2	加熱は中心部を75℃で1分間以上加熱する	28	16	12		
3	食品や容器等は床面から60cm以上の場所で行う	278	118	152	7	1
4	加熱調理後の食品の冷却等は清潔な場所で行う	158	78	23	29	28
5	非加熱のトッピング食品は、短期間に提供する	28	4	24		
6	食品の冷却は速やかに行う	78	27	46	5	
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをする	29	24	5		
8	調理後の食品は適切に温度管理を行う	569	242	322	4	1
9	配送過程のあるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより適切な温度管理を行う	0				
10	調理後の食品は2時間以内に喫食する	0				

7 廃棄物の取り扱い

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
1	廃棄物容器は、衛生上支障のないよう取り扱う	21	18	3		
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない	577	168	305	37	67
3	廃棄物は、作業場に放置しない	27	14	13		
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃する	20	10	8	2	

8 検食の保存

No.	改善勧告事項	勧告件数	改善対応時期			
			直ちに改善	9年度	10年度	11年度
	検食は、-20℃以下で2週間以上保存する	17	15	2		

	勧告件数	改善対応時期			
		直ちに改善	9年度	10年度	11年度
合計	15573	4756	7283	2277	1257
	100.0%	30.5%	46.8%	14.6%	8.1%

表11 夏季対策食品別〇157検査結果（再掲）

項目 食品名	〇157検査結果		
	検体数	判定	
		不良	不良率(%)
合計	5,957	1	0.02
調理パン	355		
弁当類	423		
サラダ	428		
そうざい類	1,831		
すし種・さしみ	581		
魚介類（上記以外）	47		
魚肉ねり製品	55		
魚介類加工品	29		
豆腐及び同加工品	309		
めん類・皮類	106		
牛乳・加工乳	24		
乳製品・乳等を主原料とした食品	78		
アイスクリーム類	134		
食肉	629	1	0.2
食鳥肉	137		
食肉製品	91		
清涼飲料水	4		
生菓子	139		
その他の菓子・菓子材料	9		
輸入バナナ			
輸入かんきつ類	1		
野菜・果実及び茶	344		
つけもの	21		
農産物加工品	5		
冷凍食品	86		
調味料・香辛料	27		
その他の食品	64		
食品添加物			
器具・容器包装 おもちゃ			

注：（ ）内は法違反の再掲

表12 夏季対策アイスクリーム類の形態別細菌検査結果

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
			943	834	109	(15)	14	106	1
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ		39	35	4			4	
	ハードアイスタイプ		107	98	9	(2)		9	
	デッシャー等での小分け品		1	1					
アイスマルク	ソフトクリームタイプ		262	224	39	(3)	7	39	
	ハードアイスタイプ		52	37	15	(3)	2	15	
	デッシャー等での小分け品		19	15	3			3	
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ		269	240	29	(6)	5	26	1
	ハードアイスタイプ		73	69	4	(1)		4	
	デッシャー等での小分け品		26	23	3			3	
氷 菓	ハードアイスタイプ		72	72					
	デッシャー等での小分け品		4	3	1			1	
そ の 他	ソフトクリームタイプ		19	17	2			2	
	ハードアイスタイプ								
	デッシャー等での小分け品								

注) 1. ()内は法違反の再掲

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「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13 夏かき及び輸入生食用かき監視指導結果

業 種	項 目	実 施 数	収 件 数	去 数	生 食 用 かき取 扱 数	かきの 取扱要 綱に違 反する 件 数	違 反 の 内 訳				
							生 食 用 かき取 扱無届	期 限 切 れ 製 品 の 販 売	加 熱 調 理 を 生 食 用 に 販 売	保 存 基 準 反	そ の 他
合 計		10,332		5	246	68	21	0	0	4	45
魚介類 販売業	一 般	4,545			128	48	4			3	42
	デパート スーパー	1,164			13						
	自 動 車	21									
飲 食 店 営 業		4,548			96	17	17			1	
そ の 他		54		5	9	3					3

表14 夏季対策ミネラルウォーターの目視検査結果

業 種	項 目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	現 場 で 目 視 検 査 を 行 っ た 本 数	現 場 で 異 物 を 確 認 し た 本 数	確 認 の 結 果 違 反 と な っ た 本 数
	デパート・スーパー	1,667	2,129	13,812		
	そ の 他 販 売 店	1,759	2,319	7,622		
	製 造 所	13	19	226		
	そ の 他	284	401	692		

表15 夏季対策食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

		合 計	移動販売車	行 商
実 施 件 数		768	447	321
違反内容	無許可又は鑑札交付なし	14	7	7
	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	28	9	19
	ステッカー又は記章着用なし	22	4	18
	衛生基準遵守違反	26	5	21
措置	始末書を徴した件数	0		
	衛生注意指導票交付数	20	10	10

表16 夏季対策食品衛生講習会実施状況

種 類	項 目	回 数	参加人数
	合 計	2,141	87,929
食品衛生関係者	営業許可新規・更新	184	5,791
	事 態 別	1,073	46,890
	食 品 衛 生 責 任 者	46	3,290
	そ の 他	305	11,151
消 費 者		414	17,052
そ の 他		119	3,755

表17 夏季対策保健所独自の計画による一斉監視指導

種 類	項 目	回 数	実施軒数
	合 計		
		633	20,753
一 斉 監 視	夜 間 営 業 者	150	6,158
	祭 礼 ・ 催 し 物 等	110	5,371
	業 態 別	185	5,236
	そ の 他	129	3,525
	独自計画による取去等	59	463

表18 夏季対策現場簡易検査結果

	合 計	検 査 の 内 訳									
		細 菌 検 査				化 学 検 査					
		スタンプ法	コリテップ	そ の 他	小 計	残留塩素	A V ・ P O V	蛍光物質	放射能	そ の 他	小 計
検査件数	138,775	133,498	3,727	333	137,558	836	103			278	1,217
実施軒数	25,316										

表19 夏季対策一酸化炭素を使用したマグロ等の緊急監視立入検査状況

業 種	合 計	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	確 認 し た 品 目 数	収 去 検 体 数
			11,050	18,340	23	638
輸 入 業		95	237	5	11	16
倉 庫 業		116	118	1	14	3
問 屋		23	30	3	2	6
仲 卸 業		4,382	10,879	8	12	10
ス ー パ ー		1,098	1,284	2	328	2
デ パ ー ト		118	175	1	3	1
そ の 他 の 小 売 業		1,373	1,464	0	114	0
大 量 調 理 施 設		956	1,042	0	7	0
飲 食 店 (す し)		1,798	1,918	1	120	1
そ の 他		1,091	1,157	2	27	3

表20 [一斉収去検査成績不良判定基準]

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	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌（病原性大腸菌を含む）、腸炎ビブリオ、病原ビブリオ→陽性のもの
サラダ等の未加熱惣菜	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌（病原性大腸菌を含む）→陽性のもの
調理パン	100万/gを超えるもの	1000/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
加熱済惣菜類 弁当類	10万/gを超えるもの	1000/gを超えるもの	同上
洋生菓子 ゆでめん類	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	同上
生和菓子	50万/gを超えるもの	1000/g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21 夏季対策すし種・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 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	腸炎ビブリオ (+)	病原ビブリオ (+)	O157 (+)
		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	67			0	4	5	17	31	8	2	27	20	15	3	2	1	2	0	1	1	0	
貝類	2		0.0					1	1													
イカ	11	3	27.3				4	2	3	2	5	2	2		2							
マグロ	37	3	8.1		1	2	10	21	3		14	12	9	2			1		1	1		
タコ	4		0.0				2	2			2	2										
カツオ	3		0.0		2			1			2	1										
上記以外の魚介類	10	3	30.0		1	3	1	4	1		4	1	4	1			1					

表22 夏季対策豆腐の細菌検査結果

項目 包装形態	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 (+)	O157 (+)
		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	46	1	2.2	0	4	12	17	12	1	0	45	0	1	0	0	0	0	0	0	0
無包装	33		0.0		1	9	14	9			33									
包装品 (簡易包装含む)	13	1	7.7		3	3	3	3	1		12		1							

表23 夏季対策サラダ・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 (+)	O 157 (+)
			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		76	11	14.5	9	15	14	14		8	6	49	7	11	6	3	0	0	0	0
加熱済 そうざい	小計	37	1	2.7	5	13	9	6	4	0	0	31	3	2	1	0	0	0	0	0
	焼・揚・炒物	9		0.0	1	3	3	1	1			8	1							
	煮物	10	1	10.0	1	2	1	4	2			6	1	2	1					
	玉子焼	5		0.0	2	1		1	1			5								
	卵加工品	6		0.0	1	3	2					6								
	その他	7		0.0		4	3					6	1							
未加熱 そうざい	小計	39	10	25.6	4	2	5	8	6	8	6	18	4	9	5	3	0	0	0	0
	サラダ	33	9	27.3	3	2	4	6	5	7	6	14	3	9	5	2				
	和え物	4	1	25.0			1	1	1	1		2	1			1				
	その他	2		0.0	1			1				2								

表24 夏季対策弁当・調理パン等の細菌検査結果

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 (+)	O 157 (+)
			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		46	4	8.7	3	4	4	12		9	2	36	6	3	1	0	0	0	0	0
弁当 類	小計	10	2	20.0	1	0	2	4	1	2	0	8	2	0	0	0	0	0	0	0
	いなりずし	1		0.0	1							1								
	その他	2		0.0				2				1	1							
	おにぎり	2		0.0				2				1	1							
	その他の弁当	5	2	40.0				2	1	2		5								
調理 パン	小計	32	2	6.3	1	4	2	7	10	6	2	27	2	3	0	0	0	0	0	0
	タマゴ	14	1	7.1			2	2	4	5	1	12		2						
	その他	9	1	11.1	1	2		4	1		1	8	1							
	他の調理パン	9		0.0		2		1	5	1		7	1	1						
その他(原材料)		4		0.0	1			1	1	1		1	2		1					

表25-1 夏季対策アイスクリーム類の細菌検査結果

項目 品名		検 体 数	判定			細菌数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (+)	大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	
			不 良 数	不 良 率 (%)	違 反 数	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	10 ⁶ <					
合 計		71	6	8.5	6	24	23	16	7	1	0	0	6	0	0	0	
アイスクリーム	ソフト	6		0.0		1	1	3	1								
	小分け	3		0.0			1	2									
アイスミル	ソフト	21		0.0		10	7	2	2								
	ハード	4	1	25.0	1	1	1	2					1				
	小分け	1		0.0			1										
ラクトアイス	ソフト	26	3	11.5	3	12	9	2	2	1			3				
	ハード	2	1	50.0	1			1	1				1				
	小分け	2	1	50.0	1			1	1				1				
氷菓		6		0.0			3	3									

表25-2 夏季対策アイスクリーム類の細菌検査結果 (再収去分)

項目 品名		検 体 数	判定			細菌数 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (+)	大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	
			不 良 数	不 良 率 (%)	違 反 数	<10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	10 ⁶ <					
合 計		6	0	0.0	0	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム	ソフト	1		0.0			1										
ラクトアイス	ソフト	3		0.0		2		1									
	ハード	1		0.0			1										
	小分け	1		0.0				1									

表26 夏季対策輸入食品（調味料）の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		ボツリヌス菌 (+)	嫌気性芽胞菌 (+)	pH			水分活性				
		違反数	違反率(%)			測定値			検体数	測定値			
						最大	最小	平均		最大	最小	平均	
合計	23	0	0.0	0	10	23	/	/	/	23	/	/	/
オイスターソース	6		0.0		2	6	5.7	5.6	5.7	6	0.82	0.81	0.82
チリソース	11		0.0		4	11	4.4	3.5	3.9	11	0.95	0.82	0.89
その他	6		0.0		*14	6	5.8	3.3	4.9	6	0.95	0.73	0.82

*1ウェルシュ菌（エンテロトキシン産生性）を検出した1検体を含む

表27 夏季対策めん・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 ⁴ <			
合計	32	1	3.1	4	7	9		4	0	1	27	5	0	0	0	0	0	0
ゆでめん	4		0.0		2			1	1		4							
ゆでうどん	15		0.0	2	3	4	3	3			12	3						
蒸めん	6	1	16.7	1	1	1	2			1	6							
ゆでめん	3		0.0	1	1	1					3							
生めん	4		0.0				3	1			2	2						

表28 夏季対策食肉類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		O157 (+)	サルモネラ (+)
		不良数	不良率(%)		
合計	30	0	0.0	0	2
牛挽き肉	18		0.0		*11
牛豚合わせ挽き肉	8		0.0		*21
豚挽き肉	4		0.0		

注) *104群 *203, 10群

表29 夏季対策生菓子等の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数							大腸菌群					大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
			不良数	不良率 (%)	(1g 当たり)							(1g 当たり)							
					<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <			
合計		90	12	13.3	4	21	27		14	1	5	59	20	7	4	0	0	0	0
洋生菓子	小計	81	12	14.8	4	17	24	17	14	0	5	50	20	7	4	0	0	0	0
	ケーキ	22	2	9.1		4	5	6	6		1	12	8	2					
	シュークリーム	29	7	24.1		4	13	6	4		2	13	10	3	3				
	プリン	16		0.0	2	7	5	1	1			16							
	その他	14	3	21.4	2	2	1	4	3		2	9	2	2	1				
和生菓子	小計	9	0	0.0	0	4	3	1	0	1	0	9	0	0	0	0	0	0	0
	もち菓子	2		0.0		1	1					2							
	水ようかん	1		0.0				1				1							
	その他	6		0.0		3	2			1		6							

表30 夏季対策食鳥肉細菌検査結果

国産/輸入別	検体数	細菌数						大腸菌群					黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウエルシユ菌 (+)	カンピロバクテラ (+)		リテリア・モノサイトゲネス (+)	O157 (+)
		(1g 当たり)						(1g 当たり)								ジェジュニー	コリー		
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵							
合計	73	0	7	17	6	3	0	12	7	13	1	0	3	8	6	3	0	15	0
国産	59		5	7	5	2		2	3	13	1		2	8	5	3		7	
輸入	14		2	10	1	1		10	4				1		1			8	

注1) 輸入食鳥肉のうち9検体は市場衛生検査で収去

注2) 腸管出血性大腸菌O157は全検体で検査を実施

その他の細菌検査は国産食鳥肉で19検体、輸入食鳥肉では全検体に対し実施

表31 夏季対策そうざい・漬物・調理パン等の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫黄		発色剤(亜硝酸根)		酸化防止剤(BHA/BHT)		その他		
		違反数	違反率(%)	ソルビン酸		その他		サッカリン		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数											
合計	77	0	0.0	73	24	73	2	42	4	42	0	36	12	13	0	5	4	4	0	3	0	
そうざい	小計	31	0	0.0	31	2	31	0	22	0	22	0	13	0	11	0	0	0	2	0	0	0
	加熱済そうざい	13		0.0	13	1	13		9		9		4		4							
	サラダ	13		0.0	13	1	13		8		8		5		5				2			
	他の未加熱そうざい	5		0.0	5		5		5		5		4		2							
つけもの	小計	22	0	0.0	22	17	22	0	12	4	12	0	14	11	2	0	0	0	0	0	0	0
	酢漬	11		0.0	11	9	11		8	2	8		8	6	2							
	しょうゆ漬	4		0.0	4	2	4		1		1		2	2								
	福神漬	3		0.0	3	3	3		2	2	2		2	2								
	たくあん漬	2		0.0	2	2	2		1		1		2	1								
	その他	2		0.0	2	1	2															
調味料	小計	7	0	0.0	7	0	7	2	4	0	4	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	しょうゆ	2		0.0	2		2	*1	2				2									
	その他	5		0.0	5		5		4		4								1			
食肉製品	6		0.0	4	3	4						1				5	4	1			*2	
魚肉製品	1		0.0	1	1	1																
調理パン	4		0.0	4	1	4		1		1		4										
その他	6		0.0	4		4		3		3		2	1									*3

注) *1安息香酸×2 *2エリソルビン酸×2 *3ポリソルベート

表32 夏季対策すし種の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		着色料		保存料		酸化防止剤(BHA/BHT)	
		違反数	違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	22	0	0.0	22	0	1	0	1	0
赤貝	20		0.0	20		1		1	
舌切	1		0.0	1					
チカダイ	1		0.0	1					

表33 夏季対策輸入食品の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤					
		違反 数	違反 率(%)	ソルビン酸		その他		サッカリン		その他		検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	BHA/BHT		エリソルビン酸		アスコルビン酸	
				検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数					検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計	44	0	0.0	27	2	27	0	24	0	24	0	28	2	29	0	9	0	1	0	1	1
菓子・製菓材料	12		0.0	6	1	6		8		8		8	2	7		4					
果実シラップ漬	2		0.0	1		1		2		2				2		1					
シヤム・マーレト	5		0.0	5		5		4		4		4		4				1		1	1
調 味 料	9		0.0	7		7		5		5		5		6		1					
野 菜 水 煮	3		0.0	2		2		1		1		3		3							
漬 け 物	1		0.0	1	1	1		1		1				1							
農産物加工品	5		0.0	1		1		1		1		2		5							
そ の 他	7		0.0	4		4		2		2		6		1		3					

表34 夏季対策めん・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			保存料				着色料		その他		
		違反 数	違反 率(%)	検 体 数	検 出 数	検出値(%)			検 体 数	検出値(%)			ソルビン酸		その他		検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最 大	最 小	平 均		最 大	最 小	平 均	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数				
合 計	39	0	0.0	34	10	/	/	/	34	/	/	/	9	0	9	0	12	0	3	0
ゆでうどん	4		0.0	1	1	0.07	0.07	0.07	1	70.8	70.8	70.8	3		3					*12
生うどん	5		0.0	5					5	32.5	26.8	29.2	1		1					
生そば	3		0.0	3	2	1.6	1.2	1.4	3	29	25	27.2								
蒸中華めん	1		0.0										1		1		1			
生中華めん	15		0.0	14	4	1.2	0.6	1.05	14	34	28.7	31.4	2		2		9			
ぎょうぎ等の皮	11		0.0	11	3	0.5	0.4	0.47	11	34	30.6	32	2		2		2			*21

(注) *1過酸化水素×2 *2エタノール

表35 夏季対策生菓子類の化学検査結果

項目 品名		判定		保存料				甘味料				着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		プロピオン酸		
		検体数	違反数	ソルビン酸		その他		サッカリン		その他				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数							
合計		36	0	0.0	30	5	30	0	13	0	13	0	24	5	6	0	4	0	1	0
洋生菓子	小計	9	0	0.0	9	0	9	0	2	0	2	0	6	1	0	0	0	0	1	0
	ケーキ	5		0.0	5		5						3						1	
	プリン	1		0.0	1		1		1		1		1							
	その他	3		0.0	3		3		1		1		2	1						
和生菓子	小計	14	0	0.0	13	0	13	0	4	0	4	0	9	2	1	0	0	0	0	0
	水ようかん	3		0.0	3		3		1		1		1		1					
	その他	11		0.0	10		10		3		3		8	2						
製菓材料	小計	13	0	0.0	8	5	8	0	7	0	7	0	9	2	5	0	4	0	0	0
	果実シラップ漬	5		0.0					3		3		2		2					
	フラワーペースト	3		0.0	3	3	3		3		3		3		3		3			
	その他	5		0.0	5	2	5		1		1		4	2			1			

表36 夏季対策食鳥肉の化学検査結果

項目 国産・輸入別		抗菌性物質			*4 残留農薬	残留寄生虫用薬 (フルベンダゾール)
		簡易*1 検査法	抗生*2 物質等	合成*3 抗菌剤		
合計		96	56	37	14	14
検体数	国産	82	42	23		
	輸入	14	14	14	14	14
検出検体数				*5 1		

*1 抽出ディスク法

*2 マイクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、サルファ剤

*3 チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、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シン、スルファジメトキシシン、スルファキアノキサリン

輸入食鳥肉についてはクロピリドール、ナイカルバジンを追加

*4 総DDT、総BHC、ディルドリン、(アルドリンを含む)、ヘプタクロル(ヘボタクロルエポキサイドを含む)、総クロルデン、クロルピリホス、HCB

*5 ブラジル産食鳥肉よりナイカルバジン0.11μg/gを検出

表37 夏季対策ボツリヌス菌を検出したオイスターソース等の検査結果

品名	ロット	検査 検体数	ボツリヌスA 型菌検出	検査結果		
				毒素試験	pH	Aw
オイスターソース	*98/08/25	4	4	陰性	4.7~4.8	0.86
	98/11/05	17	17	陰性	4.9~5.0	0.87
	98/11/06	22	22	陰性	4.9~5.0	0.85~0.87
	印字なし	1	1	陰性	4.6	0.86
	98/12/23	7	7	陰性	4.8~4.9	0.81~0.82
チリソース	98/08/26	7	7	陰性	3.3~3.4	0.91~0.92
合計		58	58	陰性	3.3~5.0	0.81~0.92

*苦情品と同一ロット

表38 夏季対策輸入液体調味料検査結果（表26の再掲）

品名	輸入者	原産国	検査結果			
			ボツリヌス菌	嫌気性芽胞菌	Aw	pH
チリソース	A社	タイ	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.86	3.7
チリソース	A社	タイ	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.87	3.8
ナムプラー	A社	タイ	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）・ウェル シュ菌（エントロキシン産生性）検出	0.73	5.6
チリソース	A社	香港	陰性	陰性	0.94	3.5
オイスターソース	B社	香港	陰性	陰性	0.82	5.6
オイスターソース	B社	香港	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.81	5.7
オイスターソース	B社	香港	陰性	陰性	0.81	5.7
オイスターソース	B社	香港	陰性	陰性	0.82	5.6
オイスターソース	B社	香港	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.82	5.7
オイスターソース	B社	香港	陰性	陰性	0.82	5.7
チリソース	B社	香港	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.91	4.3
チリソース	B社	香港	陰性	陰性	0.91	4.2
チリソース	B社	香港	陰性	陰性	0.91	4.3
チリソース	B社	香港	陰性	陰性	0.90	4.4
チリソース	C社	タイ	陰性	陰性	0.82	3.6
ナムプラー	C社	タイ	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.73	5.3
チリソース	D社	インドネシア	陰性	陰性	0.87	3.6
チリソース	E社	マレーシア	陰性	陰性	0.89	3.6
サラダドレッシング	F社	オーストラリア	陰性	陰性	0.95	3.3
バジルソース	G社	イタリア	陰性	陰性	0.93	4.7
チリソース	H社	シンガポール	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.95	4.0
コチュジャン	I社	韓国	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.83	4.8
ナムプラー	J社	タイ	陰性	陽性（ボツリヌス菌以外）	0.73	5.8

表39 夏季対策事業所別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						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	夜間 営業者	祭礼・ 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	食品生 衛責任者 講習会	その他							
合計	53 1,386	443 15,363	16 652	83 3,480	55 1,802	45 1,440	13 571	32 2,103	74 2,125	102 2,308	3 13
多摩川	6 193	41 1,633		4 164	4 143	1 58	3 183				
秋川	3 54	92 783	3 96		3 48	3 161		1 55		2 196	
八王子	6 223	31 1,929		1 63	6 247	3 9	1 22	4 759	1 106		
南多摩	7 108	14 278	1 179	18 789	6 186	1 33	1 129	1 83	38 776		
町田	3 116	9 591	2 36	3 132	5 170	4 308	3 100		9 570		
多摩立川	3 64	26 955	1 40	13 510	3 71	4 207	1 48	2 147			
村山大和	3 75	12 346	2 43	14 640	1 70	5 196	1 35				
府中小金井	6 132	25 1,089	1 40		4 93	7 122		3 260	1 24		
狛江調布	4 98	12 478		2 105	2 66	2 42	1 23	2 349	9 416	1 30	
三鷹武蔵野	2 57	22 833	2 130	5 272	1 28		1 15	3 217	5 122	3 36	
多摩小平	6 152	26 863		1 35	6 211	2 18					
多摩東村山	4 114	15 646		11 589	1 30	3 121	1 16	2 59		1 3	
島 し よ	大島	18 873						4 43			
	三宅	1 5	4 88	1 8	1 26	1 21		2 21			
	八丈	4 94		1 23				4 39	11 111	3 13	
	小笠原				2 34			4 71			
食品環境指 導センター		7 960		1 30	8 324						
衛生検査所	市場	79 2,560		8 120	2 45	9 144				28 604	
	芝浦食肉	8 407								67 1,439	
	多摩食肉	1 45									

(注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数