

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	113
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	113
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	113
第 2 平成 15 年度食品衛生監視事業（4 月分及び 5 月分）の実施結果について	116
1 概要	116
2 実施結果	116
第 3 平成 15 年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	129
1 概要	129
2 実施結果	129
第 4 平成 15 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	156
1 概要	156
2 実施結果	156
第 5 平成 15 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	171
1 概要	171
2 実施結果	171
第 6 平成 15 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	192
1 概要	192
2 実施結果	192
第 7 食品関係保健所計画事業	208
第 8 自主管理推進事業（総点検調査及びモデル事業の実施）	217
第 2 節 その他の事業	217
第 1 現場簡易検査	217
第 2 夜間営業等監視事業	217
第 3 臨時営業等監視事業	217

## 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、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。

平成15年度は、平成14年度に引き続き、社会福祉施設等の給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく点検を行った。また、食品営業者の行う

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

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

さらに、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査を実施した。

### 第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

#### 第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成15年度食品衛生監視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、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成15年度)

区分	実施内容	実施延べ件数	
			63,356
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場、食鳥販売業）一斉監視指導</li> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> <li>○食品製造業等におけるアレルギー物質含有食品の表示監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>43</li> <li>637</li> <li>26</li> <li>251</li> <li>1,617</li> <li>3,291</li> </ul>	5,865
6月～8月 【夏季対策】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○業種別重点監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○食肉（生食用を含む）・ひき肉等の一斉監視指導</li> <li>○異物混入防止対策の一斉監視指導</li> <li>○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導</li> <li>○衛生講習会等の食品衛生知識の普及啓発</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>		24,858
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○飲食店営業（テイクアウト店）の一斉監視指導</li> <li>○食品の販売業（ディスカウントストア等）の一斉監視指導</li> <li>○保健機能食品の一斉監視指導</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場、食鳥販売業）一斉監視指導</li> <li>○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>164</li> <li>3,099</li> <li>874</li> <li>887</li> <li>77</li> <li>476</li> <li>26</li> <li>986</li> <li>450</li> </ul>	7,039
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の一斉収去検査</li> <li>○年末年始用食品の製造施設等の一斉監視指導</li> <li>○表示の一斉監視指導</li> <li>○ノロウイルス対策（生食用かき取扱い営業者及び飲食店等の一斉監視指導）</li> <li>○ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導</li> <li>○食肉関係営業者の一斉監視指導</li> <li>○飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導</li> <li>○夜間営業の一斉監視指導</li> </ul>		8,075
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品関係保健所計画事業</li> <li>○社会福祉施設等給食の一斉点検</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導</li> <li>○生食用かき取扱い関係営業者の一斉監視指導</li> <li>○食品製造業の一斉監視指導</li> <li>○自主的衛生管理推進事業</li> <li>○牛せき柱の取扱いに係る一斉監視指導</li> <li>○その他（保健所独自の計画による事業等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>24</li> <li>168</li> <li>80</li> <li>1,848</li> <li>1,346</li> <li>380</li> <li>3,380</li> <li>791</li> </ul>	6,017

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

表 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

	4・5月	6～8月（夏季対策）	9～11月	12月（歳末一斉）	1～3月	
全保健所一斉監視事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店営業（集団給食）及び給食供給者（学校給食、社会福祉施設等）</li> <li>○食品製造業（清涼飲料水、氷雪、酒類（ビール）、冷凍業）</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業、飲食店等【主な対象業種】</li> <li>○飲食店（すし屋・仕出し屋・そうざい店・大規模施設等）</li> <li>○食品の製造業（そうざい製造業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、食肉処理業等）</li> <li>○食品の販売業（魚介類販売業、乳類販売業、食肉販売業、食料品等販売業）</li> <li>○その他食品関係施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店営業（テイクアウト店等）</li> <li>○ディスカウントストア（ドラッグストア等）</li> <li>○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場</li> <li>○保健機能食品（健康食品販売店等）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場・食肉販売業）</li> <li>年末年始用食品の製造施設（魚肉ねり製品製造業、食肉製品製造業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆歳末食品の製造業、販売業及び飲食店【主な対象業種】</li> <li>○食品の流通・販売等施設（スーパー、デパート、各販売業等）</li> <li>○年末年始用食品の製造施設（そうざい製造業、菓子製造業、魚介類加工業、つけ物製造業、めん類製造業、もち製造施設）、飲食店営業（そば屋、仕出し、そうざい等）</li> <li>○生食用かき関係業者</li> <li>○ふぐ取扱い関係業者</li> <li>○食肉関係業者</li> <li>○飲食店（宴会施設等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用かき関係業者</li> <li>○食品製造業（菓子、酒類（清酒）、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料等、粉末食品その他）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</li> </ul>	
	主な収去品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>○そうざい類（加熱済み・未加熱）</li> <li>○業務用食品、食材等</li> <li>○食品製造業（清涼飲料水、氷雪、酒類（ビール）、冷凍業）</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○弁当・調理パン</li> <li>○生菓子 ○アイスクリーム類</li> <li>○めん類・皮類</li> <li>○そうざい類（加熱済み・未加熱）</li> <li>○豆腐 ○遺伝子組換え食品（大豆）</li> <li>○食肉（生食用を含む。）</li> <li>○すし種・さしみ</li> <li>○地域流通食品（輸入食品を含む。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○そうざい類（加熱済み・未加熱）</li> <li>○弁当類 ○業務用食品、食材等</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○栄養機能食品</li> <li>○改善確認が必要な食品</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> <li>○食品製造業（魚肉ねり製品、食肉製品）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚介類・魚卵加工品</li> <li>○生食用かき</li> <li>○生菓子（クリスマスケーキ等）</li> <li>○正月用・贈答用食品（そうざい、煮豆、きんとん、佃煮、つけ物等）</li> <li>○地域流通食品（輸入食品を含む。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用かき</li> <li>○食品製造業（菓子、酒類（清酒）、あん類、そうざい、添加物、食用油脂、調味料等、粉末食品その他）</li> <li>○改善確認が必要な食品</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品</li> </ul>
	通年実施	自主管理推進事業				
	表示の検査・指導（適正表示の徹底、遺伝子組換え食品・保健機能食品及びアレルギー表示を含む。）					
保健所計画事業	（各保健所又は圏域ごとに独自に計画し、効果的な方法で実施）					
	←【健康安全研究センター検査事業】→		←【健康安全研究センター検査事業】→		←【健康安全研究センター検査事業】→	
その他主な実施内容	社会福祉施設等給食施設の一斉点検（改善状況の確認、改善指導等）及び施設に対する監視指導					
	← 食中毒菌汚染実態調査 →			← 年末一斉取締り →		
	← 夏期食品一斉取締り →					
	○各業態に対する監視指導 ○腸管出血性大腸菌 0157・サルモネラ・ノロウイルス等の食中毒対策 ○添加物の使用に関する監視指導 ○現場簡易検査 等					

表3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

(平成15年度)

区分 対象食品	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
合計	12354	2234	45	2.0	7600	1458	42	2.9	4754	776	3	0.4
4月～5月												
給食施設の一斉監視	1012	167	1	0.6	660	122	1	0.15	352	45		
食品製造業の一斉監視	96	18			18	9			78	9		
食鳥肉の一斉監視	488	84			362	42			126	42		
上記以外の事業	6	6			3	3			3	3		
小計	1602	275	1	0.4	1043	176	1	0.6	559	99	0	0
6月～8月 (夏季対策)												
弁当・調理パン	520	77	3	3.9	264	45	3	6.7	256	32		
サラダ・そうざい類	706	105	2	1.9	388	66	2	3.0	318	39		
めん類・皮類	245	54			135	27			110	27		
豆腐	205	41	1	2.4	205	41	1	2.4				
すし種・刺身	352	59	2	3.4	352	59	2	3.4				
生菓	529	85	3	3.5	210	37	3	8.1	319	48		
アイスクリーム類	272	55	2	3.6	272	55	2	3.6				
食肉加工品	0	0										
輸入食品	0	0										
牛乳	0	0										
食肉	282	47			282	47						
食鳥肉	0	0										
その他の食品	390	84			45	16			345	68		
小計	3501	607	13	2.1	2153	393	13	3.3	1348	214	0	0
9月～11月												
飲食店営業(テイクアウト店)の一斉監視	922	141	1	0.7	534	89	1	1.1	388	52		
改善確認が必要な施設の一斉監視	264	54	4	7.4	264	54	4	7.4				
食品の販売業(ディスカウントストア等)の一斉監視	600	103			120	39			480	64		
保健機能食品の一斉監視	68	24							68	24		
食鳥肉の一斉監視	269	82			146	41			123	41		
計画事業関連	1879	338	11	3.3	1690	314	10		189	24	1	4.2
上記以外の事業	20	20		0	9	9			11	11		
小計	4022	762	16	2.1	2763	546	15	2.8	1259	216	1	0.5
12月 (歳末一斉)												
加熱済みそうざい	278	40			83	14			195	26		
未加熱そうざい	58	9			36	6			22	3		
漬物	328	43			164	24			164	19		
生菓子類	367	65	4	6.2	172	34	4	11.8	195	31		
生食用かき	240	54			240	54			-	-		
魚肉ねり製品	329	63	4	6.4	133	35	4	11.4	196	28		
魚介類加工品	142	34	1	2.9					142	34	1	2.9
その他	324	60			78	21			246	39		
小計	2066	368	9	2.5	906	188	8	4.3	1160	180	1	0.6
1月～3月												
改善確認が必要な施設の一斉監視	246	47			198	40			48	7		
生食用かき取扱関係営業者の一斉監視	180	39	4	10.3	180	39	4	10.3				
食品製造業に対する一斉監視	622	99	2	2.0	287	54	1	1.9	335	45	1	2.2
計画事業関連	95	17			60	12			35	5		
上記以外の事業	20	20			10	10			10	10		
小計	1163	222	6	2.7	735	155	5	3.2	428	67	1	1.5

第2 平成15年度食品衛生監視事業（4月分及び5月分）の実施結果について

1 概要（表3-1-4及び表3-1-5）

実施期間中、食品製造業・調理業・処理業・販売業等4,597軒（延べ5,865軒）に立ち入り、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を実施した。

また、給食提供者・食品製造業・販売業・食鳥処理業から275検体の食品を収去し、細菌検査・化学検査を実施した。このうち、1検体が不良となった。

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

2 実施結果

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

給食施設における食中毒の発生を未然に防止するため、給食施設に立ち入り、そうざい等167検体について収去検査を実施したところ、未加熱そうざい1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（不良率0.6%）。

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

多摩地域の検査・監視体制の再構築を踏まえ、地域に流通する食品の製造業27軒（延べ43軒）を対象に衛生的取扱いについて監視指導を実施した。なお、収去検査結果及び食品の取扱い等が不良であった施設はなかった。

清涼飲料水や酒類等9検体について細菌検査を、同様の9検体について化学検査を実施した。これらのうち食品衛生法、一斉収去検査成績に基づく措置等（以下「措置基準」という。）に違反するものはなかった。

(3) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導（表3-1-4、表3-1-5、及び表3-1-10から表3-1-13）

食鳥肉の安全を確保するため、平成15年3月27日付14健安食第2043号「平成15年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場34軒（延べ

63軒）及び食肉販売業425軒（延べ574軒）に立ち入り、食鳥肉の衛生的取扱いについて監視指導を実施した。

Aランク食鳥処理場（年間処理羽数30,000羽以上）から3検体、Bランク食鳥処理場（年間処理羽数5,000から30,000羽）から5検体、Cランク食鳥処理場（年間処理羽数1,000から5,000羽）7検体、Dランク食鳥処理場（年間処理羽数1,000羽以下）から1検体の、計16検体について収去検査を実施した。これらのうち10検体からサルモネラ（すべてO7）、7検体からウェルシュ菌、2検体からリステリア、1検体からカンピロバクターを検出した。なお、O157、黄色ブドウ球菌は検出されなかった。

多摩地区食肉販売業で販売されていた国産食鳥肉26検体について収去検査を実施した。これらのうち14検体からサルモネラ（1検体からO4、13検体からO7）及びウェルシュ菌、3検体からカンピロバクター・ジェジュニ、2検体からリステリア、1検体から黄色ブドウ球菌を検出した。なお、カンピロバクター・コリ、O157は検出されなかった。

細菌検査と同様の食鳥処理施設から計16検体について収去検査を実施したところ、いずれの検体からも抗菌性物質は検出されなかった。

細菌検査と同様の食肉販売業で販売されていた国産食鳥肉26検体について収去検査を実施したところ、いずれの検体からも抗菌性物質は検出されなかった。

(4) 表示の検査指導（表3-1-14、表3-1-15及び表3-1-16）

食品及び添加物37,238品目について表示検査を実施し、172品目の表示違反を現場で発見した。違反率の高かった食品分類は「ばら売りがんきつ類・バナナ」（2.9%）、「その他の加工食品」（1.4%）、「そうざい」（0.6%）の順であった。また、違反項目別では「製造者住所氏名」が総表示違反品目の58.7%で見られ、特に「その他の加工食品」では表示違反の86.4%を占めていた。当該食品の製造者及び販売者に対しては適正な表示を行うよう指導した。

また、保健機能食品264品目、遺伝子組換え食品2,382品目、アレルギー物質を含む食品6,122品目について表示検査を行った。アレルギー物質を含む食品については

菓子製造業、そうざい製造業、飲食店営業など 2,418 軒（述べ 3,291 軒）について立入検査を実施した。

(5) 自主管理推進事業（表3-1-17及び表3-1-18）

平成 15 年度自主管理推進事業実施要綱に基づき、本年度対象業態である集団給食施設（病院）26 軒（延べ 30 軒）に立ち入り、HACCP の考え方に基づく自主的衛生管理の導入を推進するため、19 軒で総点検を実施した。このうち 16 軒は A 1（点検表を毎日つけており、一般の衛生管理実態調査表の得点が 31 点以上）であった。

その他自主的衛生管理推進事業として平成 15 年度自主管理推進事業実施要領に基づく自主管理推進事業以外で実施した自主的衛生管理推進事業※1 について 190 軒（延べ 221 軒）に立ち入り、自主管理の導入について点検を実施した。このうち 79 軒は自主管理の導入（チェック表の作成）を実施しており、うち 72 軒はチェック表による自主点検を継続して実施していた（STEP2 自主管理の導入）。

また、自主的衛生管理の普及啓発を目的とした講習会を 8 回実施し、277 名が参加した。

※1 例：昨年度実施の仕出し屋における自主管理推進事業、STEP1【基礎編】・STEP2【点検表作成】・STEP3【HACCP 総括表の作成】による自主的衛生管理推進事業など

(6) 社会福祉施設等給食施設の一斉点検

平成 14 年度 10 月 10 日付 14 健安食第 1208 号「社会福祉施設等給食施設の一斉点検の平成 14 年度実施及び平成 13 年度実施結果について」中の別記「社会福祉施設等給食施設の一斉点検実施要綱」に基づき、一斉点検未実施施設を対象に実施した。

(7) 食品関係保健所計画事業（表3-1-4及び表3-1-5）

本事業は、保健所ごとに年間を通したテーマ及び対象施設を設定し、食品衛生に関する指導や助言、地域住民に対する普及啓発活動等を実施している。今期は 21 軒（延べ 26 軒）に立ち入りを行った。

(8) その他（講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等）（表3-1-19）

食品営業者及び消費者を対象に、食品衛生の普及啓発を図るため食品衛生講習会及び展示会等を 103 回実施し、3,531 名が参加した。

また、通常の監視では立ち入りの困難な施設に対する監視指導及び業態別一斉監視等を 45 回、1,617 軒に対して実施した。

表3-1-4 事業別立入検査状況

事業名		項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件)					
							行政処分			その他の措置		
							営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他
合計			4,597	5,865	45	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業の一斉監視指導	清涼飲料水製造業		9	16	4							
	酒類製造業(ビール)		2	3	1							
	氷雪製造業		2	3	1							
	食品の冷凍業		14	21								
食鳥肉の一斉監視指導	食鳥処理場		34	63	17							
	食肉販売業		425	574	22							
自主的衛生管理推進事業※2	自主管理推進事業		26	30								
	その他自主的衛生管理推進事業		190	221								
食品関係保健所計画事業			21	26								
その他保健所で計画した事業			1,456	1,617								
食品製造業等におけるアレルギー物質含有食品の表示監視指導			2,418	3,291								

飲食店営業(集団給食)及び給食提供者(学校給食等)の一斉監視に基づく実施報告は夏季対策事業として報告した。

表3-1-5 収去検査結果

事業名		項目	総検体数	細菌検査			化学検査				
				検体数	判定			検体数	判定		
					良	不良	法違反(再掲)		良	不良	法違反(再掲)
合計			275	176	175	1	0	99	99	0	0
飲食店営業(集団給食)及び給食提供者(学校給食等)の一斉監視指導			167	122	121	1		45	45		
食品製造業の一斉監視指導			18	9	9			9	9		
食鳥肉の一斉監視指導	食鳥処理場		32	16	16			16	16		
	食肉販売業		52	26	26			26	26		
上記以外の事業			6	3	3			3	3		

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

対象食品	成 績				
	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
加熱済そうざい類 弁 当 類	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
サ ラ ダ 等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
調 理 パ ン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
洋 生 菓 子	10万/g を超えるもの	100/g を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
和 生 菓 子	50万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性

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

品 名	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					腸管出血性 大腸菌 0157		
		不 良 数	不 良 率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	(-)	( + )
合 計	122	1	0.8	42	37	18	16	8	1	100	10	9	2	1	0	50	0
加 熱 済 そ う ざ い	煮物	48		24	14	5	5			45	1	2				21	
	炒め物・焼き物	20		7	11	1	1			17	1	2				6	
	揚げ物	17		9	4	3	1			17						5	
未加熱そうざい (サラダ等)	23	1	4.3	2	2	6	6	6	1	9	6	5	2	1		13	
米飯類	10				5	3	2			9	1					3	
生菓子	1				1					1						1	
その他	3						1	2		2	1					1	

注 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。  
太枠内斜体字は不良検体に該当する。



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

項目 品名	検体数	判定		保存料							着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤				その他 検体数		
		法違反反数	法違反率（%）	ソルビン酸					その他		着色料		サッカリン		サイクラミン酸 ズルチン		その他		漂白剤		BHA/BHT		その他				
				検体数	検出数	検出値（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	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		検体数	検出数
						最小	最大	平均																			
合計	45	0	0.0	43	12				43	3	28	10	29	3	29	0	4	0	8	0	1	0	5	1	1		
漬物	しょうゆ漬	10		10	8	0.37	0.78	0.57	10		7	6	6	3	6												
	酢漬	6		6	4	0.02	0.32	0.17	6		4	2	2		2				1								
	塩漬	1		1					1				1		1												
調味料	20		20					20	1	12		15		15		2		1		1							
農産加工食品	1																	1					1				
そうざい	3			3					3	1	2	1	2		2			2					2				
果実加工品	3			2					2		2	1	2		2		2	2					2	1	1		
乳製品	1			1					1	1	1		1		1			1									

注 ※1 プロピレングリコールについて検査を実施

表3-1-8 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

	検体数	判定		細菌数(1ml 当たり)			成分規格	大腸菌群数 (1ml 当たり)
		不良数	(%) 不良率	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	適合	(-)
合計	9	0	0.0%	3	4	1	6	3
清涼飲料水	5			2	2	1	5* <sup>1</sup>	
酒類	2				2			2
氷雪	1						1* <sup>2</sup>	
氷雪用原水	1			1				1

※1 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群陰性）について検査を実施

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

表3-1-9 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

	検体数	判定		成分規格		保存料		甘味料		アセスル ファミンK		着色料		酸化防止剤				漂白剤		その他
		不良数	(%) 不良率	検体数	違反数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	アスコル ビン酸		エリソル ビン酸		検体数	検出数	検体数
														検体数	検出数	検体数	検出数			
合計	9	0	0.0%	4	0	6	2	4	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4	0	4
清涼飲料水	5			4		4	2	4		2		2						2		
酒類	2					2								2		2		2		2* <sup>1</sup>
氷雪	1																			1* <sup>2</sup>
氷雪用原水	1																			1* <sup>2</sup>

※1 それぞれ pH とメタノールについて検査を実施

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

表3-1-10 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)			大腸菌群 (1g当たり)				サルモネラ		ウエルシュ菌		リステリア		カンピロバクター	
			< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		16	4	7	5	4	10	1	1	6	10 <sup>*1</sup>	9	7	14	2	15	1
保健所	Aランク	3		1	2	1	2			1	2	1	2	3		3	
	Bランク	5	2	2	1	2	3			3	2	4	1	4	1	5	
	Cランク	7	2	3	2	1	4	1	1	2	5	3	4	6	1	6	1
	Dランク	1		1			1				1	1		1		1	

※1：10検体すべてからO7を検出した。  
黄色ブドウ球菌及びO157は検出されなかった。

表3-1-11 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

区分	項目	抗菌性物質					
		簡易検査法 <sup>*1</sup>		分別推定法 <sup>*2</sup>		合成抗菌剤 <sup>*3</sup>	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		16	0	16	0	16	0
保健所	Aランク	3		3		3	
	Bランク	5		5		5	
	Cランク	7		7		7	
	Dランク	1		1		1	

※1：抽出ディスク法によるスクリーニング検査  
 ※2：マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤（分別推定法による。）  
 ※3：チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。

表3-1-12 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(細菌)

項目 品目 実施機関	検体数	細菌数 (1g当たり)			大腸菌群 (1g当たり)			サルモネラ		ウエル シユ菌		リステリア		カンピロバクター・ ジェジュニ		黄色ブド ウ球菌		
		< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10 <sup>6</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	-	*1+	-	+	-	+	-	+	-	+	
国産食鳥肉	保健所	26	13	11	2	9	15	2	12	14	12	14	24	2	23	3	25	1

※1: O4を1検体から、O7を13検体から検出した。  
カンピロバクター・コリ、O157は検出されなかった。

表3-1-13 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(抗菌性物質等)

項目 品目 実施機関	抗 菌 性 物 質						
	簡易検査法※1		分別推定法※2		合成抗菌剤※3		
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
国産食鳥肉	保健所	26	0	26	0	26	0

※1: 抽出ディスク法によるスクリーニング検査

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

※3: チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。

表3-1-14 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	総表示違反率	現場で発見した表示違反件数										収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)
					無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他							
										遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質	その他				
合計		37,238	172	0.5%	29	0	35	101	11	0	0	5	3	0	264	6,122	
	マーガリン	501													0	70	
	酒 精 飲 料	945													4	48	
	清 涼 飲 料 水	1,662													59	102	
	食 肉 製 品	1,697													0	181	
	魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	405													0	41	
	シアン化合物を含有する豆類	4													0	0	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	548													0	59	
	上記以外の冷凍食品	1,408													0	117	
	放射線照射食品	0													0	0	
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,395													0	126	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	838													0	0	
	鶏の液卵	6													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	2,230	10	0.4%	6	1							3		0	75	
	生 か き	14													0	0	
	魚 肉 ね り 製 品	1,511													0	128	
	即 席 め ん 類	1,345													9	491	
	めん類(皮類を含む)	1,044	1	0.1%	1										0	422	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,848	14	0.5%	4	7							3		0	633	
	そ う ざ い	2,934	17	0.6%	2	12	1					2			0	590	
	生 菓 子 類	1,716	7	0.4%	1	6	5								0	469	
	生 食 用 鮮 魚 介 類	1,460	2	0.1%		2									0	34	
	ゆ で が に	96													0	0	
	ゆ で だ こ	162													0	0	
	その他の加工食品	8,092	110	1.4%	15	7	95								117	1,510	
	かんきつ類・バナナ	403	2	0.5%					2						0	0	
添 加 物	231													0	16		
乳 ・ 乳 製 品	2,162													63	642		
乳・乳製品を主原料とする食品	1,109													12	368		
ばら売りにかんきつ類・バナナ	310	9	2.9%					9						0	0		
大 豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	98													0	0		
と う も ろ こ し	22													0	0		
ば れ い し よ	40													0	0		
菜 種	1													0	0		
綿 実	1													0	0		

表3-1-15 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

食 品 名	項 目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			目数 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	不 分 別	遺 伝 子 組 換 え で な い	遺 伝 子 組 換 え の 表 示 な し	遺 伝 子 組 換 え の 表 示 が な さ れ て い る も の	
合 計		2,382	3	6	1,620	294	459	0
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む) 及び加工品	豆腐類及び油揚げ類	523	3	6	368	30	116	
	凍豆腐、おから及びゆば	45			20	10	15	
	納 豆	249			139	24	86	
	豆 乳 類	62			39	9	14	
	み そ	185			110	29	46	
	大 豆 煮 豆	74			48	21	5	
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	25			20	5		
	きな粉	17			16	1		
	大豆いり豆	5			3	2		
	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	20				20		
	調理用の大豆を主な原材料*1とするもの	0						
	大豆粉を主な原材料*1とするもの	2			2			
	大豆たん白を主な原材料*1とするもの	0						
	枝豆を主な原材料*1とするもの	6			2	4		
	大豆もやしを主な原材料*1とするもの	4			4			
大 豆	98			70	28			
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	471			321	19	131	
	コーンスターチ	20			17	3		
	ポップコーン	97			71	10	16	
	冷凍とうもろこし	17			14	3		
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	42			34	3	5	
	コーンフラワーを主な原材料*1とするもの	2			2			
	コーングリッツを主な原材料*1とするもの (コーンフレークを除く)	0						
	調理用のとうもろこしを主な原材料*1とするもの	0						
	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	0						
	とうもろこし	22			7	15		
ばれいしよ及び加工品	ポテトスナック菓子	318			255	38	25	
	乾燥ばれいしよ	1				1		
	冷凍ばれいしよ	15			13	2		
	ばれいしよでん粉	20			19	1		
	調理用のばれいしよを主たる原材料とするもの	0						
	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	0						
	ば れ い し よ	40			24	16		
菜 種	1			1				
綿 実	1			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3-1-16 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

	立入軒数	立入延軒数	アレルギー物質を含む食品 取扱い軒数	現場で 発見した 表示違反	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件)			推奨 19品目に関する 表示指導実施軒数
				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	2,418	3,291	1,858	0	0	0	0	0	886
製造業及び加工業	菓子製造業	433	649	371					78
	そうざい製造業	57	77	39					14
	めん類製造業	22	34	22					8
	その他	134	186	67					36
飲食店営業	そうざい店	324	491	299					99
	弁当屋	280	419	270					117
	その他	1,168	1,435	790					534

表3-1-17 自主管理推進事業実施結果（再掲）

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	自主管理推進事業実施した軒数 調査表による総点検を	【上段】総点検調査結果(グループ分け内訳軒数)						
					【下段( )内】モデル事業実施軒数(再掲)						
					A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2
合計		26	30	19	16	1	0	1	1	0	0
				5	4	0	0	1	0	0	0
集団給食 (病院)	飲食店営業 (集団給食)	8	9	7	6				1		
				2	2						
	届出 (直営)	16	18	11	9	1		1			
				3	2			1			
	届出 (委託)	2	3	1	1						
				0							

表3-1-18 その他自主的衛生管理推進事業実施結果※（再掲）

	立入軒数	立入延軒数	自主管理の導入			講習会	
			導入済軒数	再掲 軒数	新規導入軒数	回数	受講延べ人数
合 計	190	221	79	72	6	8	277
飲食店営業	仕出し屋	12	16	4	3		
	弁当屋	6	8				
	そうざい店	7	9				
	集団給食	33	38	13	7	3	
	すし屋	4	5				
給食供給者施設	学校	25	27	25	25		
	事業所	1	1	1	1		
	その他	102	117	36	36	3	

※「平成15年度自主管理推進事業実施要領」に基づく自主管理推進事業以外のものについて計上した。



表 3-1-19 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	一 斉 監 視				
		※1 食 品 関 係 者			消 費 者		催し物等 ・ 祭礼	業 態 別	※3 夜間 営業 施設 等	そ の 他	
		更新	新規 営業 許可	業 態 別							※2 そ の 他
合 計	103	38	45	15	4	1					45
	3,531	711	1,961	509	80	270	1,617	668	289	138	522
多 摩 川	11	4	4	2		1	3				3
	586	110	124	82		270	215				215
秋 川	5		2	1	2		3				3
	131		70	26	35		72				72
八 王 子	8	2	5	1			0				
	298	57	210	31			0				
南 多 摩	9	3	4	2			2	2			
	400	24	207	169			132	132			
町 田	4	1	2		1		2	1	1		
	219	40	164		15		91	21	70		
多 摩 立 川	11	4	7				0				
	474	149	325				0				
村 山 大 和	3	2	1				1			1	
	72	40	32				32			32	
府 中 小 金 井	7	3	2	1	1		2	2			
	128	52	38	8	30		502	502			
狛 江 調 布	8	2	6				1			1	
	368	56	312				24			24	
三 鷹 武 蔵 野	6	2	2	2			0				
	208	57	69	82			0				
多 摩 小 平	8	1	4	3			18		10	1	7
	277	29	171	77			316		208	79	29
多 摩 東 村 山	7	2	5				0				
	319	85	234				0				
島 しょ	※4 大 島	3		1	2		6	2	3	1	
		17		5	12		16	2	11	3	
	三 宅	0						3			3
		0						23			23
	八 丈	1			1			4	1		3
		22			22			194	11		183
小 笠 原	12	12					0				
	12	12					0				

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

2 ※1 は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2 は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

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

5 ※4 は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

## 第3 平成15年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

## 1 概要(表3-1-20から表3-1-22まで)

都区合同による夏季対策期間中、食品の製造業、販売業、飲食業等117,201軒(延べ200,226軒)に立ち入り、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。特に今年度は、これまでの違反事例や都民の食に対する不安感を考慮し、毎年夏期に増加する腸炎ビブリオ食中毒の予防や、アレルギー物質の表示欠落による自主回収が増加していること等から食品の適正表示の徹底及び異物混入防止対策を最重要課題として実施した。

また、29,208検体の食品等について収去検査を実施し、803検体の不良食品等を発見した(不良率2.8%)。このうち、39検体は食品衛生法(以下「法」という)に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設5,522軒に対し、法違反に対する行政処分、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

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

## 2 実施結果

## (1) 食品別収去検査等結果(表3-1-20、表3-1-22から表3-1-27まで)

## ア 細菌検査結果(表3-1-20、表3-1-22及び表3-1-27)

食品13,200検体について検査を実施したところ、774検体が不良であった。不良率は5.9%であった。

食品別には、「弁当類」(16.9%)、「調理パン」(16.6%)、「サラダ」(13.9%)の順に不良率が高かった。このうち、大腸菌群を検出した「アイスクリーム」や腸炎ビブリオを検出した「ゆでだこ」など10検体が法違反であった。

なお、違反内容の詳細は、表3-1-27に記載した。

## イ 化学検査結果(表3-1-20、表3-1-22及び表3-1-27)

食品等16,008検体について検査を実施したところ29検体が不良であった。不良率は0.2%であった。

食品等別には、「調理パン」(8.7%)、「弁当類」(4.0%)、「サラダ」(2.1%)の順に不良率が高かった。また、不良であった29検体は、表示にない着色料を検出した「たらこ」や法定外着色料を検出した「さび皿」などすべて法違反であった。なお、本年度は法違反検体数(細菌検査を除く)に占める第11条2項違反と法第10条第2項違反の割合が、75.9%(昨年度47.4%)及び10.3%(昨年度2.6%)と昨年に比べ増加した。

なお、違反内容の詳細は、表3-1-27に記載した。

## ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-20、表3-1-23及び表3-1-27)

総検査検体29,208検体のうち、輸入食品等は6,885検体(23.6%)であった。このうち不良検体は15検体で、不良率は0.2%であった。また、材質試験で鉛を基準値以上検出した「ストロー」(中国産)や合成抗菌剤(エンロフロキシサン)を検出した「うなぎかば焼」(中国産)など13検体が法違反であった。

なお、違反内容の詳細は表3-1-27に記載した。

## エ 腸管出血性大腸菌O157(以下「O157」という)の検査結果(表3-1-24)

細菌検査実施検体13,200検体のうち、4,517検体についてO157の検査を実施したが、検出した検体はなかった。

## オ アイスクリーム類の細菌検査結果(表3-1-25及び表3-1-27)

アイスクリーム、アイスマイルク、ラクトアイス、氷菓など655検体【スクリーニング検査445検体、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く)210検体】について細菌検査を実施した。

スクリーニング検査では54検体が不良であった。また、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く)では7検体が法違反であった。当該製造者に対しては、始末書の徴取及び口頭注意等を行い、改善を指導した。

なお、法違反の詳細は、表3-1-27に記載した。

## カ 遺伝子組換え食品の検査結果(表3-1-26)

大豆、とうもろこし加工品、ばれいしょ加工品78検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定性試験及び定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

## (2) 表示の監視指導結果(表3-1-28、表3-1-29及び表3-1-31から表3-1-34まで)

## ア 表示の一斉監視指導(表3-1-28、表3-1-31及び表3-1-37)

本年2月以降、アレルギー物質の表示欠落による自主回収が相次いで報告されたことから、都内流通食品の適正な表示を徹底するため、食品の製造業、販売業等117,201軒(延べ200,226軒)に立ち入り、417,995品目について監視指導を行った。その結果、2,234品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設

には、口頭注意や始末書の徴取等の指導を行い、改善を図った。

また、「食品衛生法に基づく適正な表示の徹底について」（平成14年3月8日付食企発第0308001号、食監発第0308001号）に基づく監視指導を、食品の製造業及び販売業等27,220軒（延べ78,710軒）に対して実施し、331,519品目について表示検査を実施した。このうち1,885品目の表示違反及び表示違反疑いを発見し、口頭注意及び始末書の徴取等行政措置を実施するとともに、関係部局への情報提供を行った。

さらに、適正表示に関する普及啓発を目的とした講習会を386回実施し、14,223名の食品関係者及び消費者等が参加した。

イ 食品別表示検査結果（表3-1-31）

食品等417,995品目の表示検査を実施し、2,234品目の表示違反を発見した（違反率0.53%）。このうち、違反率の高い食品は「弁当・調理パン」（1.74%）、「生食用鮮魚介類」（1.30%）、「生菓子類」（1.16%）の順であった。また、項目別違反件数は、「アレルギー物質」（564件）、「無表示」（499件）、「製造者住所氏名」（410件）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者には適正な表示をするよう指導した。また、総検査品目のうち35,230品目について保健機能食品の表示検査を実施した。

ウ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-32及び表3-1-33）

38,462品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。また、豆腐製造業及び菓子製造業など製造業及び加工業3,534軒（延べ5,013軒）に立ち入り、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施したが、当該食品を取り扱っている施設はなかった。

エ アレルギー物質を含む食品の表示検査結果（表3-1-31及び表3-1-34）

175,089件について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施した。その結果、564件の表示違反を発見した。食品別違反件数は、「弁当・調理パン」（192件）、「その他の加工食品」（132件）、「生菓子類」（93件）の順に多かった。

また、菓子製造業、そうざい製造業など製造業、加工業及び飲食店営業12,902軒（延べ17,841軒）に立ち入り、アレルギー物質を含む食品の取扱状況を監視したところ、11,081軒で取扱いがあり、319品目の表示違反を発見した。当該食品の製造業及び飲食店営業には、口頭注意等の行政措置を行い、食品の取扱い及び適正な表示について指導した。

(3) 食肉(生食用を含む)・ひき肉等の一斉監視指導(表3-1-35)

飲食店営業及び食肉販売業等11,450軒（延べ14,741軒）に立ち入り、食肉に係る食中毒を未然に防止するため、食肉の取扱い及び調理法等について監視指導した。その結果、生食用食肉の取扱いは844軒で、テンダライズ処理・タンプリング処理・結着処理された食肉の取扱いは374軒で、さらにひき肉・ひき肉製品の取扱いは4,141軒で確認された。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適合な食肉を生食用として提供、販売していたり、「中心部までの十分な加熱が必要である」旨を表示していなかった施設等313軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行った。

※1 テンダライズ処理とは、剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理

※2 タンプリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理

※3 結着処理とは、肉塊又は細切肉を結着材料（でんぶん、たん白等）により密着させる処理

(4) 異物混入防止対策一斉監視指導結果(表3-1-30及び表3-1-37)

平成12年度以降、高い発生率を維持している異物混入、異味・異臭などを防止するため飲食店営業及び製造業、販売業等29,085軒（延べ46,527軒）に立ち入り、食品の取扱いや施設の衛生等について監視指導を行った。その結果、防虫や異物の混入防止対策が十分でなかった施設884軒に対し、始末書の徴取及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

また、異物混入防止を目的とした講習会を375回実施し、15,727名の食品関係者及び消費者等が参加した。

(5) 食品移動販売者及び行商の一斉監視指導結果(表3-1-36)

夏季対策期間中、食品の移動販売車及び行商について監視指導を実施した。その結果、無許可営業や鑑札不携帯であった営業者193件について、衛生注意指導票を交付し、改善を指導した。

(6) 食品衛生知識の普及啓発等

ア 食品衛生講習会の実施結果(表3-1-37)

食品関係者及び消費者等を対象に、都民にわかりやすい食品衛生に関する情報を提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を1,329回実施し、60,352人が参加した。このうち、異物混入防止対策は375回、食品の表示に関する講習会は386回実施し、前者は15,727名、後者は14,223名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-38から表3-1-40)

20,171軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を108,934件、化学検査を1,299件実施した。このうち、腸炎ビブリオの検査は9,661件について実施した。

(7) その他独自の計画による一斉監視等の実施結果(表3-1-41)

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、街頭相談や食品衛生セミナーの実施等の普及啓発事業など、各保健所の独自の計画による食品衛生監視を211回実施した。その結果、8,075軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業には12,297名が参加した。

(8) 都保健所が実施した収去検査結果(表3-1-42から表3-1-55)

ア 細菌検査結果(表3-1-42から表3-1-50)

法違反となった検体は、大腸菌群を検出したアイスクリーム類2検体であった。「一斉収去検査成績に基づく措置等」に適合せず不良となった検体は、「弁当類」3検体、「すし種・刺身」・「洋生菓子」各2検体、「豆腐」・「シュークリーム」・「加熱済みそうざい」・「未加熱そうざい」各1検体であった。

イ 化学検査結果(表3-1-51から表3-1-55)

法違反となった検体は、表示にない二酸化硫黄を検出した「シロップ」1検体と、同じく表示にない着色料を検出した「未加熱そうざい」1検体の2検体であった。いずれも法第11条第2項違反であった。

表3-1-20 平成15年度食品衛生夏季対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関		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14年度 全都			
		全都	特別区						
立入軒数		117,201	92,779	17,886	3,840	2,696	120,969		
立入延軒数		200,226	114,301	24,858	21,545	39,522	198,051		
行政措置実施軒数		5,522	4,388	496	173	465	5,500		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0				1		
		販売禁止	1			1	7		
		その他	0				4		
	処分の措置以外	始末書等	353	308	17	4	24	374	
		口頭注意	5,212	4,114	398	199	501	5,114	
		その他	182	91	82	7	2	237	
収去検査結果	収去軒数		6,584	5,596	371	441	176	6,555	
	不良のあった軒数		664	626	18	9	11	854	
	合計	総検体数	29,208	9,041	822	17,741	1,604	33,341	
		判定	不良	803	744	32	9	18	947
			不良率(%)	2.7	8.2	3.9	0.1	1.1	2.8
	細菌検査	検体数	13,200	7,171	570	4,674	785	14,181	
		判定	不良	774	734	30		10	900
			不良率(%)	5.9	10.2	5.3		1.3	6.3
	化学検査	検体数	16,008	1,870	252	13,067	819	19,160	
		判定	不良	29	10	2	9	8	47
			不良率(%)	0.2	0.5	0.8	0.1	1.0	0.2
	(再掲) 輸入食品	検体数	6,885	350	58	6,173	304	9,891	
		判定	不良	15	4	1	6	4	33
			不良率(%)	0.2	1.1	1.7	0.1	1.3	0.3%
	表示検査結果		品目数	417,995	175,875	74,488	127,134	40,498	495,534
不良			2,234	1,559	193	270	212	2,114	
不良率(%)			0.5	0.9	0.3	0.2	0.5	0.4	
現場簡易検査		実施軒数	20,171	13,263	6,471	67	370	18,281	
		検査件数	110,233	72,332	31,413	2,410	4,078	99,969	
衛生講習会		実施回数	1,329	929	313	10	77	1,436	
		受講者数	60,352	43,874	11,223	2,751	2,504	60,859	

表3-1-21 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳 (件数)					違反・不適の内訳								
						行政処分			行政処分以外		施設基準等	管理運営基準等				製造基準等	表示基準	その他	
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意		その他	施設の管理	機械器具類の取扱い	食品の取扱い				その他
合 計		117,201	200,226	6,584	5,491	0	1	0	353	5,212	182	745	933	558	1,745	505	17	2,234	636
製 造 業	めん類製造業	439	681	189	26				4	21	1	1	7	4	10	2		9	1
	魚肉ねり製品製造業	108	193	20	2					2			1		1				
	豆腐製造業	1,281	1,910	500	134				16	115	3	10	32	27	30	13	1	10	27
	清涼飲料水製造業	57	79	11	3				1	2		1							4
	菓子(パンを含む)製造業	4,184	5,524	252	226				27	190	10	18	37	22	48	27	1	140	23
	そうざい製造業	462	836	112	30				7	26	5	1	2	8	14		1	22	6
	アイスクリーム類製造業	1,263	1,792	458	41				13	26	6		6	9	17	5	1	2	20
	食肉製品製造業	93	125	6	6				1	4	1		2	2				8	1
	食肉処理業	444	2,189	40	42				2	61		5	9	6	14	29			5
	食鳥処理場	229	336	7	8				1	7			4	3	2	2			
液卵製造業	7	13	2	1					1			1							
その他の要許可製造業等	990	1,799	120	29				5	22	2	1	6	6	8				17	2
許可を要しない製造業等	929	1,278	6	24					24			4	2	12				25	7
販 売 業	食肉販売業	5,977	8,603	281	197				2	210		18	35	31	68	20	1	145	1
	乳類販売業	7,055	9,485	28	70				2	68		27	9	4	28	2	1	22	3
	魚介類販売業	7,752	33,257	415	555				22	628	2	30	73	55	178	23	1	305	122
	食料品等販売業	9,335	18,612	271	622			1	25	613	6	52	38	2	114	12	3	604	8
	その他の要許可販売業	478	1,621	21	109				3	108		1	1		14	3		16	86
	許可を要しない販売業	21,630	42,152	305	352				10	349	3	2	1		128	1	2	461	23
調 理 営 業	すし屋	4,513	5,795	384	205				20	192	4	39	43	51	104	18		4	10
	仕出し屋	1,319	1,939	361	133				29	99	8	8	26	31	72	7	1		21
	弁当屋	5,009	6,957	1,136	451				75	375	28	25	66	55	195	28	2	239	82
	集団給食	2,467	3,442	208	189				2	181	7	19	57	17	65	51	1	3	5
	そうざい	4,084	5,151	321	187				33	158	6	11	23	15	63	16	1	135	33
	そば屋	2,263	2,650	8	89				2	86	1	24	35	25	22	4		3	1
	旅館・ホテル	727	990	17	33				1	4	28	1	4						28
	一般・民生食堂	23,980	29,326	321	1,221				43	1,156	45	379	261	126	400	124		55	58
	上記を除く飲食店営業	3,408	3,810	21	191				4	184	3	33	26	14	50	48			50
	喫茶店営業	2,923	3,833	2	41				1	38	2	25	13		7	3			1
給食供給者	学校・幼稚園	1,475	2,041	274	85					82	3	2	47	8	19	15			6
	社会福祉施設	934	1,707	269	90				1	84	6	2	34	14	22	24			8
	その他	1,386	2,100	218	99				1	96	2	10	30	21	40	28			3

表3-1-22 食品別収去検査結果【全数】

食品名	項目	総検体数	細菌検査				化学検査				収去結果 不良軒数		
			検体数	判定			検体数	判定					
				良	不良	不良率 (%)		法違反 (再掲)	良	不良		不良率 (%)	法違反 (再掲)
合計		29,208	13,200	12,426	774	5.9	( 10)	16,008	15,979	29	0.2	( 29)	664
調理パン		494	471	393	78	16.6	( )	23	21	2	8.7	( 2)	62
弁当類		960	935	777	158	16.9	( )	25	24	1	4.0	( 1)	132
サラダ		774	631	543	88	13.9	( )	143	140	3	2.1	( 3)	74
そうざい類		3,071	2,259	2,090	169	7.5	( )	812	812			( )	133
すし種・さしみ		1,250	1,204	1,090	114	9.5	( 1)	46	46			( )	99
魚介類 (上記以外)		628	261	260	1	0.4	( )	367	367			( )	1
魚肉ねり製品		1,195	397	397			( )	798	798			( )	
魚介類加工品		772	189	187	2	1.1	( 1)	583	579	4	0.7	( 4)	6
豆腐及び同加工品		765	647	601	46	7.1	( )	118	118			( )	41
めん類・皮類		472	155	149	6	3.9	( )	317	315	2	0.6	( 2)	7
牛乳・加工乳		538	188	187	1	0.5	( 1)	350	350			( )	1
乳製品・乳等を 主原料とした食品		412	194	194			( )	218	218			( )	
アイスクリーム類		714	655	594	61	9.3	( 7)	59	59			( )	46
食肉		1,471	908	895	13	1.4	( )	563	563			( )	13
食鳥肉		864	446	444	2	0.4	( )	418	418			( )	2
食肉製品		1,362	557	556	1	0.2	( )	805	803	2	0.2	( 2)	3
清涼飲料水		1,584	299	299			( )	1,285	1,285			( )	
生菓子		490	297	269	28	9.4	( )	193	192	1	0.5	( 1)	26
その他の菓子・ 菓子材料		1,384	128	128			( )	1,256	1,253	3	0.2	( 3)	3
液卵		22	21	19	2	9.5	( )	1	1			( )	1
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類		47					( )	47	47			( )	
野菜・果実及び茶		3,211	487	483	4	0.8	( )	2,724	2,724			( )	4
つけもの		750	197	197			( )	553	552	1	0.2	( 1)	1
農産物加工品		1,096	242	242			( )	854	854			( )	
冷凍食品		1,051	250	250			( )	801	798	3	0.4	( 3)	1
調味料・香辛料		1,474	346	346			( )	1,128	1,125	3	0.3	( 3)	3
その他の食品		1,814	836	836			( )	978	977	1	0.1	( 1)	1
食品添加物		9					( )	9	9			( )	
器具・容器包装 おもちゃ		534					( )	534	531	3	0.6	3	3

\*法違反の再掲欄に計上したものは、必ず、様式第6号「法違反に対する措置」に記載すること。

\*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、法違反の再掲はしない。

表3-1-23 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 不良 軒数	
		検 体 数	判定			検 体 数	判定					
			良	不良	不良率 (%)		法違反 (再掲)	良	不良	不良率 (%)		法違反 (再掲)
合 計	6,885	1,489	1,486	3	0.2	( 1)	5,396	5,384	12	0.2	( 12)	11
調 理 パ ン						( )					( )	
弁 当 類						( )					( )	
サ ラ ダ						( )					( )	
そ う ざ い 類	72	27	27			( )	45	45			( )	
す し 種 ・ さ し み	87	78	76	2	2.6	( 1)	9	9			( )	1
魚 介 類 ( 上 記 以 外 )	208	74	74			( )	134	134			( )	
魚 肉 ね り 製 品						( )					( )	
魚 介 類 加 工 品	247	51	51			( )	196	193	3	1.5	( 3)	2
豆 腐 及 び 同 加 工 品						( )					( )	
め ん 類 ・ 皮 類	1					( )	1	1			( )	
牛 乳 ・ 加 工 乳						( )					( )	
乳 製 品 ・ 乳 等 を 主 原 料 と し た 食 品	164	49	49			( )	115	115			( )	
ア イ ス ク リ ー ム 類						( )					( )	
食 肉	773	272	271	1	0.4	( )	501	501			( )	1
食 鳥 肉	352	142	142			( )	210	210			( )	
食 肉 製 品	157	71	71			( )	86	85	1	1.2	( 1)	1
清 涼 飲 料 水	179	34	34			( )	145	145			( )	
生 菓 子	4	1	1			( )	3	3			( )	
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	203	3	3			( )	200	199	1	0.5	( 1)	1
液 卵						( )					( )	
輸 入 バ ナ ナ ・ 輸 入 か ん き つ 類	47					( )	47	47			( )	
野 菜 ・ 果 実 及 び 茶	1,770	163	163			( )	1,607	1,607			( )	
つ け も の	65	12	12			( )	53	53			( )	
農 産 物 加 工 品	632	127	127			( )	505	505			( )	
冷 凍 食 品	702	142	142			( )	560	557	3	0.5	( 3)	1
調 味 料 ・ 香 辛 料	778	209	209			( )	569	568	1	0.2	( 1)	1
そ の 他 の 食 品	213	34	34			( )	179	178	1	0.6	( 1)	1
食 品 添 加 物	2					( )	2	2			( )	
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち や	229					( )	229	227	2	0.9	( 2)	2

\*法違反の再掲欄に計上したものは、必ず、様式第6号「法違反に対する措置」に記載すること。

\*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、法違反の再掲はしない。



表3-1-24 食品別収去検査結果【O157検査の再掲】

項目 食品名	O157検査結果			
	検体数	判定		
		検出 せず	検出	法違反 (再掲)
合計	4,517	4,517	0	( 0 )
調理パン	338	338		( )
弁当類	489	489		( )
サラダ	373	373		( )
そうざい類	1,065	1,065		( )
すし種・さしみ	279	279		( )
魚介類 (上記以外)	34	34		( )
魚肉ねり製品	63	63		( )
魚介類加工品	26	26		( )
豆腐及び同加工品	409	409		( )
めん類・皮類	57	57		( )
牛乳・加工乳	8	8		( )
乳製品・乳等を主 原料とした食品	13	13		( )
アイスクリーム類	164	164		( )
食肉	497	497		( )
食鳥肉	122	122		( )
食肉製品	86	86		( )
清涼飲料水	0			( )
生菓子	155	155		( )
その他の菓子・ 菓子材料	49	49		( )
液卵	8	8		( )
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	0			( )
野菜・果実及び茶	152	152		( )
つけもの	38	38		( )
農産物加工品	19	19		( )
冷凍食品	38	38		( )
調味料・香辛料	7	7		( )
その他の食品	28	28		( )
食品添加物	0			( )
器具・容器包装 おもちゃ	0			( )

表3-1-25 食品別収去検査結果〔アイスクリーム類の細菌検査の再掲〕

項目 種類 形態		合計	都区検査機関送付分 (スクリーニングを除く)							スクリーニング					
			検体数	判定			不良の内訳			検体数	判定		不良の内訳		
				適	不良	法違反 (再掲)	細菌数	大腸菌群	その他		適	不良	細菌数	大腸菌群	その他
合計		655	210	203	7	( 7 )	1	7	0	445	391	54	5	50	0
アイスクリーム	ソフトクリーム タイプ	76	29	27	2	( 2 )		2		47	40	7		7	
	ハードアイス タイプ	56	11	11		( )				45	40	5	1	4	
	デッシャー等 での小分け品	13	4	4		/				9	9				
アイスマイルク	ソフトクリーム タイプ	296	84	83	1	( 1 )		1		212	196	16	1	16	
	ハードアイス タイプ	25	11	11		( )				14	10	4		4	
	デッシャー等 での小分け品	24	5	5		/				19	11	8		8	
ラクトアイス	ソフトクリーム タイプ	101	39	36	3	( 3 )	1	3		62	53	9	2	7	
	ハードアイス タイプ	17	8	8		( )				9	7	2		2	
	デッシャー等 での小分け品	3	1	1		/				2	2				
氷菓	ハードアイス タイプ	32	14	13	1	( 1 )		1		18	16	2		2	
	デッシャー等 での小分け品	7	4	4		/				3	3				
その他	ソフトクリーム タイプ	5				( )				5	4	1	1		
	ハードアイス タイプ	0				( )									
	デッシャー等 での小分け品	0				/									

注

- ① 法違反(再掲)内は法違反の検体数を再掲。
- ② スクリーニング検査(保健所検査室等で実施する検査)で成分規格に適合しなかったものは「不良」とする。
- ③ 「不良」内訳の「その他」の欄には黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を計上。

表3-1-26 食品別収去検査結果〔遺伝子組換え食品の再掲〕

項目 食品名	総検体数	定性検査				定量検査					収去結果 不良軒数
		検体数	検査結果			検体数	検査結果				
			検出せず	検出	(再掲) 法違反		検出せず	5%以下 の検出	5%を超 える検出	(再掲) 法違反	
合計	78	24	21	0	0	54	42	12	0	0	0
大豆	58	4	4		( )	54	42	12		( )	
とうもろこし加工品 (スナック菓子)	8	8	8		( )					( )	
とうもろこし加工品 (コーンスターチ)					( )					( )	
とうもろこし加工品	4	4	3		( )					( )	
ばれいしょ加工品 (スナック菓子)	6	6	4		( )					( )	
ばれいしょ加工品 (冷凍食品)	2	2	2		( )					( )	
パパイヤ					( )					( )	
パパイヤ加工品					( )					( )	

表3-1-27 収去検査等により判明した法違反

違反事項	食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体数	
細菌検査	第7条第2項	乳類	牛乳	規格違反	大腸菌群陽性	1
		アイスクリーム類	ラクトアイス (ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	2
			アイスクリーム (ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	2
			アイスマルク (ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	1
			ラクトアイス (ソフトタイプ)		大腸菌群陽性・細菌数 150,000/g	1
		氷菓	氷菓		大腸菌群陽性	1
		生食用鮮魚介類	生うに【輸】		腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下に適合せず	1
	ゆでだこ	ゆでだこ	腸炎ビブリオ検出		1	
小		計			10	
化学検査	第7条第2項	魚介加工品	しらす	規格違反	過酸化水素 0.11g/kg を検出	1
		冷凍食品	うなぎ蒲焼き【輸】	規格違反	合成抗菌剤 (エンロフロキサシン) を 3 検体より 0.11ppm、0.33ppm、1.3ppm 検出	3
	器具・容器	さび皿	法定外着色料 (ローダミンB) を溶出		1	
		菓子の容器部分【輸】	材質試験で鉛を 1,040ppm (基準値 100ppm 以下)		1	
		ストロー【輸】	材質試験で鉛を 170ppm (基準値 100ppm 以下)		1	
	第10条第2項	調味料	金山寺みそ	規格違反	表示にないソルビン酸 0.61g/kg を検出	1
			焼肉用味噌【輸】		表示にない甘味料 (ステビオサイド 0.02g/kg・レバウディオサイド A0.01g/kg) を検出	1
			めんつゆ		表示にない安息香酸 0.09g/kg を検出	1
		調理パン	ウインナー入り調理パン		表示にないソルビン酸を検出	1
			やきそばパン		表示にない着色料 (赤 102) を検出	1
		弁当	いなりずし		表示にない着色料 (赤 102) を検出	1
		菓子	豆菓子		表示にない着色料 (青 1) を検出	1
			ガム		表示にない着色料 (赤 3) を検出	1
		生菓子	みつ豆かん		表示にない着色料 (赤 3) を検出	1
		製菓材料	シロップ【輸】		表示にない二酸化硫黄を検出	1
	第11条第2項	そうざい	明太子入りサラダ	添加物表示なし	表示にない着色料 (赤 102) を検出	1
			ハムマリネ	表示にないソルビン酸 0.18g/kg を検出	1	
			明太子入りサラダ	表示にない着色料 (赤 106) を検出	1	
	魚介加工品	切たらこ【輸】	表示にない着色料 (赤 3) を検出	2		
		うなぎ蒲焼【輸】	表示にない着色料 (黄 4) を検出	1		
	めん	生中華めん	表示にないプロピレングリコール 0.6%検出	1		
		めん	表示にないプロピレングリコール 0.2%検出	1		
	加熱食肉製品 (包装後加熱)	ソーセージ【輸】	表示にないエリソルビン酸 0.20g/kg 検出	1		
	加熱食肉製品 (加熱後包装)	テリーヌ	表示にないL-アスコルビン酸 0.028g/kg・エリソルビン酸 0.01g/kg・ソルビン酸 0.14g/kg 検出	1		
	缶詰	うずら卵の水煮【輸】	表示にないエリソルビン酸 0.06g/kg 検出	1		
	つけもの	しょうが酢漬	表示にないソルビン酸 0.02g/kg 検出	1		
	小		計			29
違反検体総数					39	

表3-1-28 表示の一斉監視指導結果

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	表示検査 品目数	現場で発見した 表示違反品目数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			
							営業停止等	始末書等	口頭注意	その他
合 計		27,220	78,710	331,519	1,885	1,068		23	1,233	7
スーパー・デパート	スーパー・デパート	1,777	3,308							
	食肉販売業	1,558	2,314	18,751	44	27			36	
	魚介類販売業	1,537	2,344	16,079	121	71			82	
	食料品等販売業	1,856	2,761	75,229	98	87			88	2
	その他	2,379	3,089	40,782	252	147			199	
上記以外の販売業	食肉販売業	2,042	2,763	8,819	45	23			23	
	魚介類販売業	2,106	2,596	5,946	48	27			27	1
	食料品等販売業	3,660	5,640	34,630	301	108		8	104	
	市場内卸売業 及び仲卸店	2,372	39,375	58,751	374	273		13	346	
	その他	2,500	4,189	29,149	67	53			66	1
	食肉処理業	296	367	1,217	5	5			5	
	魚介類加工業	84	366	544	2	1			2	
	食肉製品製造業	77	98	1,110	1	1			1	
	乳処理業	23	32	937						
	乳製品製造業	39	51	1,947						
	その他の製造業	2,382	3,445	21,064	164	86		2	84	
	その他	4,309	9,280	16,564	363	159			170	3

表3-1-29 表示の一斉監視指導

食品別	項目	表示検査 品目数
合 計		331,519
農産物		28,899
水産物		55,598
畜産物		48,487
その他		198,535

表3-1-30 異物混入防止対策一斉監視指導結果

業 種	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳（件数）			指導を要した内容			
				始末書等	口頭注意	その他	昆虫等	動物性異物 （毛髪等）	鉱物性異物 （金属等）	その他
合 計	29,085	46,527	884	14	846	39	447	443	81	293
飲食店営業	12,915	16,768	448	9	425	27	278	275	55	86
製 造 業	3,951	5,780	139	4	133	4	73	73	13	46
販 売 業	10,669	21,831	189	1	187	1	72	73	13	76
そ の 他	1,550	2,148	108	0	101	7	24	22	0	85

表3-1-31 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反(件数)																		収去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)			
						無表示	名称			期限表示			製造者住所氏名			食品添加物			使用・保存の方法			その他							
							記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	遺伝子組換え	保健機能食品				アレルギー物質	その他	
合計		417,995	2,234	0.53%	2,210	499	115	22	50	246	117	9	61	336	13	92	108	6	62	20	5	0	0	564	135	24	35,230	175,089	
マーガリン		4,314																									465	1,923	
酒 精 飲 料		9,992	7	0.07%	7	7																					882	2,102	
清 涼 飲 料 水		21,472	18	0.08%	18	11					2			1			4							2			3,315	5,259	
食 肉 製 品		19,761	39	0.20%	37	1	1	1	2	1	1			2	4	7		1								2	1,675	9,985	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		6,001	6	0.10%	6	2				1									3								693	3,155	
シアン化合物を含有する豆類		156																											
食 冷 凍 品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	7,330	6	0.08%	6	4								1														933	
	上記以外の冷凍食品	20,043	19	0.09%	19	3										5										1	1,516	9,216	
放射線照射食品		0																											
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		14,531	1	0.01%	1	1																					1,122	6,605	
鶏 卵	鶏の殻付き卵	6,023	2	0.03%	2					2																	266		
	鶏の液卵	151																											
た 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 類	23,674	122	0.52%	122	38	1	6		10	8	1	1	29	2			8	1									7,074	
	生 か き	1,464	4	0.27%	4						4																		
	魚 肉 練 り 製 品	13,048	12	0.09%	12			1									3											715	6,500
	即 席 め ん 類	10,883	10	0.09%	10	10																						1,049	6,566
	めん類(皮類を含む)	8,592	13	0.15%	11	2				1	1					2	2							1		2	617	5,656	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	24,895	433	1.74%	430	119		1		35	13	2	17	77		9	17		6							3	1,092	11,143	
	そ う ざ い	33,868	281	0.83%	278	68	10	2		46	17	2	11	52	1	4	10		2	1						7	2,101	19,611	
	生 菓 子 類	11,936	139	1.16%	138	26	5	1		14	1	1	10	5	1	9	8		7							1	555	5,769	
	生 食 用 鮮 魚 介 類	21,484	280	1.30%	280	53	5	4		13	13		8	40		1			28	10	5				10	92		2,256	
	ゆ で が に	1,586	5	0.32%	5	2													2									1	
	ゆ で だ こ	2,302	2	0.09%	2	2																							
	その他の加工食品	107,671	741	0.69%	728	145	93	3	47	122	57	3	13	122	7	11	52	4	5	5					132	11	13	16,107	51,003
	かんきつ類・バナナ	4,585	18	0.39%	18												18												
添 加 物	3,216	6	0.19%	6	1		3						1			1										2		1,024	
乳 ・ 乳 製 品	21,527	23	0.11%	23									1	1													2,298	14,409	
乳・乳製品を主原料とする食品	8,572	10	0.12%	10	4								3	2				1									762	4,900	
ばら売りかんきつ類・バナナ	4,342	37	0.85%	37												34	1	2											
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	2,048																												
とうもろこし	1,023																												
ば れ い し ょ	1,411																												
菜 種	65																												
綿 実	29																												

表3-1-32 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果

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		38,462	33	61	25,126	8,269	4,973	0
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)及び加工品	豆腐類及び油揚げ類	6,286	16		4,133	901	1,236	
	凍豆腐、おから及びゆば	710			456	122	132	
	納豆	3,718		2	2,553	388	775	
	豆乳類	913	5		624	148	136	
	みそ	4,011			2,991	420	600	
	大豆煮豆	1,125	2		879	146	98	
	大豆缶詰及び大豆瓶詰	324			236	60	28	
	きな粉	502			373	83	46	
	大豆いり豆	128			91	33	4	
	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	1,163			766	328	69	
	調理用の大豆を主な原材料とするもの	696			386	246	64	
	大豆粉を主な原材料とするもの	85			75	1	9	
	大豆たん白を主な原材料とするもの	203			187	8	8	
	枝豆を主な原材料とするもの	173			88	68	17	
大豆もやしを主な原材料とするもの	550			186	346	18		
大豆	2,048		28	1,044	903	73		
とうもろこし及び加工品	コーンスナック菓子	3,604	5	11	2,579	482	527	
	コーンスターチ	418		1	343	65	9	
	ポップコーン	1,202		2	831	206	163	
	冷凍とうもろこし	340		3	211	90	36	
	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	992			696	233	63	
	コーンフラワーを主な原材料とするもの	235			165	39	31	
	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)	261			161	67	33	
	調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	382			240	94	48	
	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	320		1	207	76	36	
	とうもろこし	1,023			335	662	26	
ばれいしょ及び加工品	ポテトスナック菓子	3,965	5	12	2,806	653	489	
	乾燥ばれいしょ	64		1	45	16	2	
	冷凍ばれいしょ	300			210	52	38	
	ばれいしょでん粉	259			147	86	26	
	調理用のばれいしょを主たる原材料*1とするもの	625			427	145	53	
	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	332			203	73	56	
	ばれいしょ	1,411			403	987	21	
菜種	65			38	24	3		
綿実	29			11	18			

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



表3-1-33 遺伝子組換え食品に係る立入検査結果

項目		立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品 取扱い軒数	現場で発見した 表示違反品目数	行政措置実施軒数
業種						
合計		3,534	5,013	0	0	0
製造業及び加工業	豆腐製造業	1,085	1,564			
	納豆製造業	9	10			
	みそ製造業	5	7			
	菓子製造業	1,845	2,659			
	その他	590	773			

表3-1-34 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果

項目		立入軒数	立入延軒数	アレルギー物質を含む 食品取扱い軒数	現場で発見した 表示違反 特定原材料を 含む旨の表示 のない品目数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			推奨19品目に 関する表示指導 実施軒数
業種							始末書等	口頭注意	その他	
合計		12,902	17,841	11,081	319	174	0	178	2	3,566
製造業及び加工業	菓子製造業	2,430	3,438	2,079	115	53		52	2	575
	そうざい製造業	353	625	309	2	3		3		123
	めん類製造業	379	537	352	1	1		1		51
	その他	1,074	1,350	914	3	1		3		246
飲食店営業	そうざい店	2,517	3,189	2,198	44	25		25		664
	弁当屋	2,882	3,866	2,495	131	79		80		792
	その他	3,267	4,836	2,734	23	12		14		1,115

表3-1-35 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の 取扱い軒数	取扱い種類(軒数)					テンダライズ処理・ タンプリング処理・ 結着処理食肉 取扱軒数	取扱食肉の種類 (軒数)				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 (件数)		
					牛レバー	牛タタキ ・牛刺し	馬刺し	鶏肉	その他		テンダライズ 処理のみ	タンプリング 処理のみ	両方の処理が されたもの	結着肉			始末書等	口頭注意	その他
合 計		11,450	14,741	844	225	391	229	185	213	374	88	30	17	253	4,141	313	5	297	14
飲食店営業	焼 肉 店	765	966	309	169	234	18	12	185	19	9		10		20	156		155	1
	居 酒 屋	2,746	2,983	269	33	43	95	140	16	1	1				304	98	2	85	13
	ファミリーレストラン	210	246	1		1				11				11	93	1	1		
	そ の 他	3,707	4,627	37	2	11	13	12	1	5	1		3	1	831	18	1	18	
食肉販売業	スーパー・デパート	1,568	2,240	141	10	80	54	7	5	294	42	26	4	233	1,258	14		14	
	一 般 店 舗	2,032	3,144	76	9	21	46	9	3	35	30	4		4	1,496	22	1	21	
食肉処理業		346	412	11	2	1	3	5	3	8	5			3	96	4		4	
そ の 他		76	123							1				1	43				

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-36 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

業種	項目	違反件数	違反内容				措置	
			鑑札交付 なし	無許可又は 鑑札不携帯	営業許可書 (証)又は 営業許可書	記章の掲 示なし	許可済標識 の表示	衛生管理運 営基準、衛 生基準違反
合計		193	100	35	16	42	0	57
移動販売車		64	30	13	3	18		11
行商		129	70	22	13	24		46

表3-1-37 講習会

対象者	項目 種類	回数			参加人数		
		回数	異物混入 対策再掲	食品表示 再掲	参加人数	異物混入 対策再掲	食品表示 再掲
合計		1,329	375	386	60,352	15,727	14,223
食品関係者 *1	営業許可新規・更新	188	62	62	4,494	1,457	1,681
	業態別	690	220	209	33,508	8,559	8,169
	食品衛生責任者	119	37	30	8,961	3,460	1,685
	その他*2	148	26	25	7,932	1,797	1,703
消費者		143	20	51	3,675	311	869
その他		41	10	9	1,782	143	116

\*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：食品関係者の「その他」には教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

表3-1-38 現場簡易検査結果〔業態別〕

業種	項目	実施 軒数	検査 件数
飲食店営業	一般飲食店	5,576	21,328
	すし屋	3,501	15,190
	仕出し・弁当・そうざい	1,312	7,061
	許可ある集団給食	1,276	8,436
	その他	1,656	6,789
その他の集団給食		1,778	26,517
製造業		1,614	6,457
販売業		3,114	15,675
その他		344	2,780

表3-1-39 現場簡易検査結果〔項目別再掲〕

検査法		項目	検査件数
合計			110,233
細菌検査	小計		108,934
	スタンプ法		99,912
	コリテップ		1,119
	ふきとり		5,563
	その他		2,340
化学検査	小計		1,299
	蛍光物質検査		0
	残留塩素検査		1,004
	その他		295

表3-1-40 現場簡易検査結果〔細菌検査再掲〕

検査法		項目	検査件数	細菌検査結果		腸炎ビブリオ（再掲）	
				良	不良	良	不良
合計			108,934	101,247	7,510	9,491	170
スタンプ法	小計		99,912	92,877	7,035	8,594	153
	食品		14,964	13,804	1,160	4,175	95
	調理器具		40,999	38,446	2,553	3,336	41
	手指		32,920	30,202	2,718	671	3
	その他		11,029	10,425	604	412	14
細菌検査 その他の	小計		9,022	8,370	475	897	17
	食品		1,694	1,667	26	179	3
	調理器具		3,366	3,024	287	423	4
	手指		1,423	1,276	44	100	2
	その他		2,539	2,403	118	195	8

※ ルミテスター検査を実施した食品1件・調理器具55件・手指103件・その他18件について細菌検査結果は未計上だが、検査検体数には計上した。

表3-1-41 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		211	8,075	12,297	
一斉監視	縁日祭礼	55	4,623		花火大会・夏祭り等
	夜間・早朝	41	1,901		市場の早朝監視・夜間一斉監視 (他行政機関との合同実施等)
	保健所の企画によるもの	76	1,547		業態別・地域別監視等(ピアガーデン・山間地等)
普及啓発 事業	街頭相談	20		8,077	
	その他	16		4,220	食品衛生セミナー・食品工場探検・小学生向け衛生教育等
その他の事業		3	4		学校給食用収去検査・汚染源調査

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太ワク は成分規格である。

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

※1：牛乳・加工乳の成分規格（化学）は次のとおり  
 ①牛乳：無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度  
 ②加工乳：無脂乳固形分、酸度

表3-1-42 調理パン・弁当類、すし弁当の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					0157	
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>		(-)
合計		43	3	7.0	9	3	6	15	5	5	20	7	11	4	1	39	
調理パン	サンドイッチ	18					1	10	4	3	5	3	6	4		17	
	その他	2			1			1			2					2	
弁当類	おにぎり	2				1			1		1		1			2	
	その他	15	3	20.0	6	1	4	2		2	9	2	3		1	12	
すし弁当	いなり寿し	4			2			2			2	1	1			4	
	巻き寿し	2				1	1				1	1				2	

太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-43 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 3×10 <sup>3</sup>
合計		59	2	3.4	3	9	13	16	11	6	1	21	20	10	4	4
加熱済みそうざい	煮物	6				1	2	3				1	4	1		
	焼き物・炒め物	11	1	9.1	1	3	3	2	1	1		7	2		1	1
	揚げ物	4			1	3						4				
	玉子加工品	2			1				1			2				
未加熱そうざい	サラダ	31	1	3.2		1	8	9	8	4	1	6	14	7	2	2
	和え物	5				1		2	1	1		1		2	1	1

太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌 (病原性大腸菌O157含む) を検出した検体はなかった。

表3-1-44 生菓子の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)			黄色ブドウ球菌		
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)
合計		32	3	9.4	6	3	7	12	4	14	10	5	3	31	1
洋生菓子	シュークリーム	10	1	10.0	1		2	4	3	2	4	3	1	9	1
	その他	8	2	25.0		1	1	6		3	2	1	2	8	
和生菓子		13			4	2	4	2	1	8	4	1		13	
液卵		1			1					1				1	

太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
サルモネラ、大腸菌 (病原性大腸菌O157含む) を検出した検体はなかった。

表3-1-45 めん類・皮類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)	
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	< 10
合計		26	0	0.0	4	4	5	11	2	17	9
ゆでうどん		14			1	2	3	7	1	9	5
そば	生めん	1					1				1
	ゆでめん	7			3			3	1	4	3
中華めん	生めん	1				1				1	
	ゆでめん	1					1			1	
	蒸しめん	2				1		1		2	

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-46 豆腐の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)				大腸菌	
			不良数	不良率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 5×10 <sup>5</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	(-)	(+) /
豆腐		41	1	2.4	1	7	10	11	8	4	15	21	4	1	40	1

太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-47 生食用食肉・挽肉の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		大腸菌		サルモネラ		
			不良数	不良率 (%)	(-)	(+) /	(-)	(+) /	
合計		47	0	0.0	45	2	46	0	
生食用	牛肉	ユツケ	2			2		2	
		タタキ	3			3		3	
	馬肉	刺身	1			1		1	
加熱用	牛肉	ひき肉	15			14	1	15	
		サイコロステーキ	7			7		7	
		正肉	2			2		2	
	牛豚合ひき肉		6			5	1	6	
	ハンバーグパテ		10			10		9	1※1
	レバー		1			1		1	

太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
カンピロバクター、O157を検出した検体はなかった。  
※サルモネラO7を検出した。

表3-1-48 アイスクリーム類の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)				大腸菌群	
			法違反数	法違反率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	(-)	(+) <i>I</i>
合計		55	2	3.6	27	17	7	4	53	2
アイスクリーム	ソフト	8	1	12.5	3	2	2	1	7	<i>I</i>
	ハード	4			1	1	1	1	4	
	小分け	1					1		1	
アイスマルク	ソフト	20			14	5		1	20	
	ハード	1				1			1	
	小分け	1				1			1	
ラクトアイス	ソフト	18	1	5.6	9	5	3	1	17	<i>I</i>
	ハード	2				2			2	

太枠内斜体字 は法違反検体に該当する。  
黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-49 すし種・刺身の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				腸炎 ビブリオ 最確数 (1g当たり)		
			不良数	不良率 (%)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	(-)	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	<3	≤100
合計		58	2	3.4	1	0	8	20	18	10	1	9	24	14	10	1	57	1
まぐろ		25					2	10	8	5		4	9	7	5		25	
いか		6					2	2	1	1		3	3				6	
かんぱち		3					1		2				2	1			3	
貝類		3	1	33.3				2	1			2				<i>I</i>	2	1
えび		2						2				2					2	
かつお		2	1	50.0				1			<i>I</i>	1			1		2	
さけ		4					1	2	1			2	2				4	
ねぎとろ		2							2					1	1		2	
玉子加工品		2					1		1			2					2	
その他		9			1		1	1	2	4		2	1	3	3		9	

太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。



表3-1-50 地域流通食品の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)							大腸菌群			成分規格 (適合)
		法違反数	法違反率 (%)	<	≦	≦	≦	≦	≦	≦	(-)	<	≦	
				10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>	10	10 <sup>2</sup>		
合計	28	0	0.0	9	3	3	1	0	1	2	14	4	1	9
清涼飲料水	8													8
そうざい	加熱済	3		2	1						3			
	未加熱	3				2	1				1	2		
生菓子	5			3	1	1					5			
漬物(塩漬)	3			1						2	2	1		
カット野菜	1								1				1	
魚肉練り製品	1													1
その他	4			3	1						3	1		

黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-1-51 サラダ・そうざい類、調理パン・弁当類の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料								漂白剤		酸化防止剤 (BHA/BHT)		ポリソルベート		その他		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		安息香酸 メチル		その他				サッカリン ・サイクラ ミン酸・ズ ルチン		アセスル ファム カリウム		アスパル テーム		グリチル リチン酸										
				検体数	検出数	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	検出数	
合計	66	1	1.5	65	16	27	0	60	9	33	8	23	1	5	0	2	0	1	0	8	0	1	0	1	0	1	0	1
そうざい	加熱済	20		20	1	13		20		8	2	2		4						1								
	未加熱	14	1	7.1	14	2	10		14		5	<i>I</i> <sup>※1</sup>				1		1										
つけもの	酢漬	7		7	5			7		5	2	6	<i>I</i> <sup>※2</sup>							3								
	しょうゆ漬	6		6	4	1		6		4	2	3																
	浅漬・塩漬	2		2				2		2		2				1				1					1			
調理パン	3			2				2		1	1	2								1								
弁当	2			2	2					1		1																
調味料	5			5		3		5	2	2		1		1														
その他	7			7	2			4		5		6								2			1					<i>I</i> <sup>※3</sup>

太字斜体文字は、法違反に該当する。

※1 サラダから表示にない赤色102・赤色106・黄色5を検出した。(11条2項違反)

※2 酢漬よりサッカリンを1.1g/kg 検出した。

※3 加熱食肉製品に対し、亜硝酸根について検査を実施(0.006g/kg)

表3-1-52 菓子類の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料				漂白剤		酸化防止剤 (BHA/BHT)	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他				サッカリン ・サイクラ ミン酸・ズ ルチン		アセスル ファム カリウム					
				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	36	1	2.8	31	2	31	0	13	4	17	0	1	0	15	1	1	0
菓子	和生菓子	19		17		17		9	2	8				7			
	洋生菓子	8		7		7		2		3				3			
果実加工品	4			2		2		2	2	2		1		2		1	
あん	2			2		2				1							
製菓材料	3	1	33.3	3	2 <sup>※1</sup>	3				3				3	1 <sup>※2</sup>		

太字斜体文字は、法違反に該当する。

※1 シロップ2検体より使用基準範囲内で検出

※2 シロップ1検体より表示にない二酸化硫黄を0.06g/kg検出(11条2項違反)。

表3-1-53 めん類の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		プロピレン グリコール		水分	過酸化水素		その他
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他									
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	
合計	26	0	0.0	7	0	7	0	19	0	23	5	23	7	0	2
生めん	21			6		6		17		19	5	19	4		1 <sup>※1</sup>
ゆでめん	3			1		1		1		2		2	3		
皮	2							1		2		2			1 <sup>※2</sup>

※1 漂白剤について検査を実施

※2 エチルアルコールについて検査を実施

表3-1-54 地域流通食品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤										その他 検体数		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		安息香酸メチル		その他				サッカリン・サイクラミン酸・ズルチン		アセスルファムカリウム		アスパルテーム				BHA/BHT		TBHQ		EDTA		アスコルビン酸		エリソルビン酸			α-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	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		検体数	検出数
合計	57	0	0.00	45	4	3	0	45	4	35	8	38	0	15	1	1	0	13	2	5	0	4	0	4	0	2	1	1	0	1	0	7
菓子	12			9				9	2*3	8	4	8		2						2		2										
漬物	9			9	1			9		5	1	7		3	1			5						3								
清涼飲料水	6			4		2		4	1	2	1	4		2				1							1	1	1				6*6	
加果 工品実	乾燥果実	6		5	2*4	1		5	1*4	6	2	5		2		1		4	2													
	その他	4		1				1		2		2		1				1														
そうざい	5			5				5		3		4		1																		
調味料	5			5				5		4		3		2									1									
あん	3			3				3		3		3																				
調理素材*1	3			2				2						1				1		1		1							1			
その他*2	4			2	1*5			2		2		2		1				1		1		1		1							1*7	

- ※1 ココナッツミルク・アーモンドスライスなど
- ※2 ショートニング・春雨・魚肉ねり製品など
- ※3 安息香酸を、焼き菓子より 0.09g/kg、ガムより 0.01g/kg 検出した（両者とも原材料由来）。
- ※4 乾燥あんず 1 検体よりソルビン酸を 0.02g/kg、安息香酸を 0.03g/kg 検出した（原材料由来）。
- ※5 魚肉ねり製品より 1.1g/kg 検出した。
- ※6 清涼飲料水 6 検体に対し、清涼飲料水の成分規格①～③を検査した。
- ※7 ショートニング 1 検体に対し、ポリソルベートを検査した。

表3-1-55 大豆の遺伝子組換え体検査結果

項目 品名	検体数	判定		検出量		
		法違反数	法違反率(%)	5%以上	5%以下	検出せず
合計	29	0	0.0	0	6	23
大豆	国産	11				11
	輸入	17			6	11
	その他	1				1