

### 第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	115
第 1 節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	115
第 1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	115
第 2 平成 17 年度食品衛生監視事業(4 月分及び 5 月分)の実施結果について	118
第 3 平成 17 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	129
第 4 平成 17 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	154
第 5 平成 17 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	169
第 6 平成 17 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
第 7 食品関係保健所計画事業	206
第 2 節 その他の事業	215
第 1 現場簡易検査	215
第 2 夜間営業等監視事業	215
第 3 臨時営業等監視事業	215
第 4 米国、カナダ産牛肉の輸入再開に伴う監視指導	215

## 第3章 保健所における監視指導事業

### 概 略

保健所では、「平成17年度東京都食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者等に対して、一斉監視指導、収去検査及び食品衛生講習会等を行っている。

平成17年度は、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる社会福祉施設等の大量調理施設に対し、特にノロウイルスによる食中毒を防止するため、重点的な監視指導を実施した。また、平成15年以降、アレルギー物質の

表示欠落による自主回収事例が相次いで報告されていることから、アレルギー物質の表示検査を行うとともに、これらを含む可能性のある食品の収去検査を実施した。

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

さらに、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査を実施した。

### 第1節 食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業

#### 第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成17年度東京都食品衛生監視指導計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

(平成17年度)

区分	実施内容	実施延べ件数	
4月～5月	○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 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導 ○食品関係保健所計画事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等）	908 627 472 106 2,054	4,167
6月～8月 【夏期対策】	○食品の一斉収去検査 ○業種別重点監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導 ○異物混入防止対策の一斉監視指導 ○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導 ○衛生講習会等の食品衛生知識の普及啓発 ○その他（保健所独自の計画による事業等）		24,744
9月～11月	○食品関係保健所計画事業 ○アレルギー物質を含む食品の収去検査 ○食品の販売業の一斉監視指導 ○保健機能食品の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場、食肉販売業）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一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等）	515 4,481 2,035 764 256 37 104 214	8,406
12月 【歳末一斉】	○食品の一斉収去検査 ○年末年始用食品の製造施設等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ノロウイルス対策 （生食用かき取扱い業者及び飲食店等の一斉監視指導） ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○食肉関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導		7,833
1月～3月	○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 ○生食用かき取扱い関係業者の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理業）の一斉監視指導 ○食品関係保健所計画事業 ○その他（保健所独自の計画による事業等）	196 816 867 151 69 690	2,789

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

表 3-1-2 食品衛生監視事業一覧

	4・5月	6～8月（夏期対策）	9～11月	12月（歳末一斉）	1～3月
全保健所一斉監視事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業（清涼飲料水、氷雪、酒類、冷凍業）</li> <li>○食鳥肉（食肉販売業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業、飲食店等</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>○飲食店（すし、仕出し、そうざい、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、食鳥処理場等）</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>○給食供給者（高齢者福祉施設を中心とした社会福祉施設等）</li> <li>○食品の販売業（ディスカウントストア等）</li> <li>○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場</li> <li>○保健機能食品（健康食品販売店等）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</li> <li>○食鳥肉（食肉販売業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆歳末に多く流通する食品の製造業、販売業及び飲食店等</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>○食品の流通・販売等施設（スーパー、デパート、各販売業等）</li> <li>○年末年始用食品の製造施設（そうざい製造業、菓子製造業、魚介類加工業、つけ物製造業、めん類製造業、もち製造施設）、</li> <li>○生食用かき関係営業者</li> <li>○ふぐ取扱い関係営業者</li> <li>○食肉関係営業者</li> <li>○飲食店（宴会施設等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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、粉末食品、その他）</li> <li>○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設</li> <li>○食鳥肉（食鳥処理場）</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>			
主な収去品目	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業（清涼飲料水、氷雪、氷雪原水、酒類（ビール））</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○調理パン・弁当類</li> <li>○サラダ・そうざい類</li> <li>○生菓子 ○めん類・皮類</li> <li>○豆腐 ○遺伝子組換え食品（豆腐原料大豆）</li> <li>○食肉（生食用）・挽肉等</li> <li>○すし種・刺身 ○アイスクリーム類</li> <li>○地域流通食品（輸入食品等）</li> <li>○アレルギー物質を含む食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○アレルギー物質を含む食品</li> <li>○そうざい類（加熱済・未加熱）</li> <li>○弁当類</li> <li>○業務用食品、食材等</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○栄養機能食品</li> <li>○改善確認が必要な食品</li> <li>○食鳥肉</li> <li>○保健所計画事業に関連した食品等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○正月用・贈答用食品（つけもの、そうざい、つくだ煮等）</li> <li>○生菓子（クリスマスケーキ等）</li> <li>○地域流通食品（輸入食品を含む）</li> <li>○魚介類・魚卵加工品</li> <li>○生食用かき</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品製造業（菓子、そうざい、調味料、酒類（清酒）、あん類、食用油脂、粉末食品）</li> <li>○生食用かき</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等</li> </ul>
	○そうざい類（加熱済・未加熱）	○業務用食品、食材等	○食品製造業（魚肉ねり製品、食肉製品）		
自主管理推進事業	← 食品衛生自主管理認証制度の普及、施設の衛生レベル点検調査 →				
表示監視	← 表示の検査・指導（JAS法表示一般監視、遺伝子組換え食品・保健機能食品及びアレルギー表示を含む。） →				
	○JAS法表示重点監視事業		○JAS法表示重点監視事業		
保健所独自の計画による事業	← (各保健所又は圏域ごとに地域の実情等を考慮し、計画を定めて実施) →				
	← 【健康安全研究センター検査事業】 →	← 【健康安全研究センター検査事業】 →	← 【健康安全研究センター検査事業】 →	← 【健康安全研究センター検査事業】 →	← 【健康安全研究センター検査事業】 →
その他主な実施内容	← 食中毒菌汚染実態調査 →				
	← 危機管理対策（大規模食中毒発生時対応訓練等） →				
	← ○各業態に対する監視指導 ○ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 0157 等の食中毒対策 ○添加物の使用に関する監視指導 ○現場簡易検査等 →				

表 3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

区分 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		9,861	1,984	52	2.1	5,955	1,288	43	3.3	3,906	696	9	1.3
4月 5月	給食施設の一斉監視	1,189	191	1	0.5	765	139	1	7.2	424	52		
	食品製造業の一斉監視	129	18			19	9			110	9		
	食鳥肉の一斉監視	120	20			90	10			30	10		
	計画事業関連	90	90			90	90						
	小計	1,528	319	1	0.3	964	248	1	0.4	564	71		
6月 8月 (夏期対策)	弁当・調理パン	311	37	1	2.7	311	37	1	2.7				
	サラダ・そうざい類	554	159	7	4.4	315	54	4	7.4	239	105	3	2.9
	めん類・皮類	255	55	1	1.8	137	32	1	3.1	118	23		
	豆腐	215	43	1	2.3	215	43	1	2.3				
	すし種・刺身	286	57	8	14.0	286	57	8	14.0				
	生菓	398	62	1	1.6	244	42	1	2.4	154	20		
	アイスクリーム類	248	48	6	12.5	240	47	6	12.8	8	1		
	地域流通食品	602	26			64	15			538	11		
	遺伝子組換え食品 (大豆)	29	29							29	29		
	食鳥肉	220	44	1	2.3	220	44	1	2.3				
	食鳥肉	168	28			119	14			49	14		
その他の食品	4	1							4	1			
アレルギー物質を含む 食品の収去検査	35	35							35	35			
小計	3,325	624	26	4.3	2,151	385	23	6.0	1,174	239	3	1.3	
9月 11月	改善確認が必要な施設の一斉監視	308	59	6	10.2	308	59	6	10.2				
	食品の販売業の一斉監視	429	88			213	61			216	27		
	保健機能食品の一斉監視	59	24							59	24		
	アレルギー物質を含む 食品の収去検査	34	34							34	34		
	食鳥肉の一斉監視	132	22			88	11			44	11		
	計画事業関連	755	155	8	5.2	594	134	6	4.5	161	21	2	9.5
小計	1,717	382	14	0.5	1,203	265	12	4.5	514	117	2	1.7	
12月 (歳末一斉)	加熱済みそうざい	261	39	1	2.6	110	19	1	5.3	151	20		
	未加熱そうざい	43	7	1	14.3	29	5	1	20.0	14	2		
	漬物	235	32			109	15			126	17		
	生菓子類	449	75	4	5.3	192	38	4	10.5	257	37		
	生食用かき	173	50			173	50						
	魚肉ねり製品	367	62			132	33			235	29		
	魚介類加工品	158	35	1	2.9	6	1			152	34	1	2.9
	その他	369	76			123	35			246	41		
計画事業関連	40	8			40	8							
小計	2,095	384	7	1.8	914	204	6	3.1	1,181	180	1	0.6	
1月 3月	改善確認が必要な施設の一斉監視	326	73	2	2.7	254	55	1	1.8	72	18	1	5.6
	生食用かき取扱業者の一斉監視	118	42			118	42						
	食品製造業の一斉監視	470	99		1.0	249	65			221	34		
	食鳥肉の一斉監視	135	30			90	15			45	15		
	計画事業関連	147	31	2	6.5	12	9			135	22	2	9.0
	小計	1,196	275	4	1.5	723	186	1	0.5	473	89	3	3.4

第2 平成17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）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等計2,972軒（延べ軒数4,167軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。また、食品製造業・調理業・食肉販売業等81軒から319検体の食品等を収去し、検査を実施したところ、1検体が不良であったが、食品衛生法に違反するものはなかった。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設26軒に対し、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

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

2 実施結果

(1) 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

給食施設における食中毒の発生を未然に防止するため、学校給食や病院・診療所等における給食供給調理業者533軒（延べ軒数908軒）の集団給食の調理業者に立ち入り、各施設の規模に応じて、「大量調理施設衛生マニュアル」（平成15年8月29日付衛食第0829008号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）及び「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成9年6月30日付衛食第201号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）を参考に衛生的な取扱い等について監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった5軒に対し、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-6及び表3-1-7）

給食供給施設64軒から、加熱済そうざいや未加熱そうざい等139検体について細菌検査を、調味料等52検体について化学検査を実施した。その結果、加

熱済そうざい1検体が大腸菌陽性となり「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0.7%）。

(2) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

地域に流通する食品の製造施設について、違反食品及び異物混入等の苦情を未然に防止するため、清涼飲料水製造業・氷雪製造業等352軒（延べ軒数627軒）に立ち入り、HACCPの考え方を取り入れた監視指導を実施した。このうち食品の取扱い等が不良であった4軒について、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-8及び表3-1-9）

食品製造業6軒から、清涼飲料水や酒類等9検体について細菌検査を、また同様の9検体について化学検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(3) 食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

平成17年3月31日付16福保健食第2953号「平成17年度食鳥肉の衛生確保の実施について」に基づき、食肉販売業278軒（延べ軒数472軒）について監視指導を実施した。このうち収去検査により食中毒菌が検出された施設に対し、原因究明を行い、衛生的な処理等について改善を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5）

(ア) 細菌検査結果（表3-1-10）

食肉販売業10軒から食鳥肉10検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、サルモネラを2検体、ウェルシュ菌を2検体から検出した。

(イ) 抗菌性物質等検査結果（表3-1-11）

上記同様の施設から収去した食鳥肉10検体について、抗菌性物質、内寄生虫用剤及び殺虫剤の検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる

検体はなかった。

#### (4) 表示の検査指導

##### ア 食品別表示検査結果 (表3-1-12)

食品等25,062品目の表示検査を実施し、114件の表示違反を発見した(違反率0.5%)。このうち違反率の高い食品は「ばら売りかんきつ類・バナナ」(3.0%)、「上記以外の農作物」(2.5%)、「上記以外の水産物」(2.4%)の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」が63件と最も多く、次いで「期限表示」(21件)、「無表示」(11件)の順であった。当該食品の製造者、販売者等に対しては、適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後、販売するよう指導した。併せて、アレルギー物質を含む食品について11,867品目、保健機能食品について615品目の表示検査を実施した。

##### イ 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果 (表3-1-13)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ(それぞれの加工品含む)1,525品目について、遺伝子組換え食品に係る表示検査を実施した。その結果、違反している食品はなかった。

##### ウ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果 (表3-1-14)

アレルギー物質を含む食品に関係した違反や回収が多発していることから、菓子製造業等の製造業・加工業施設、飲食店営業(弁当)等1,320軒(延べ2,145軒)に立ち入り、特定原材料を含む食品を取り扱う1,132軒に対し重点的に監視指導を行った。また、このうち441軒に対し推奨20品目に関する表示指導を行った。その結果、特定原材料を含む旨の表示のない食品を取り扱っていた5軒に対し、口頭注意等の行政措置を行った。

##### エ JAS法等に基づく食品別表示検査結果 (表3-1-15)

スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業等に立ち入り、6,090品目の食品についてJAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、63品目の表示違反を発見した(違反率1.0%)。表示内容別の件数で

は、「原産地」が51件と最も多く、次いで「無表示」11件、「名称」1件の順であった。食品別の違反率では、「農産物」(1.8%)、「水産物」(1.1%)、「畜産物」(0.6%)の順であった。当該食品の販売者に対して、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

#### (5) 自主管理推進事業

平成15年度に創設された自主管理認証制度について、講習会等を通じ普及啓発を行い、必要に応じて認証取得に向けた助言等を行った。

#### (6) 食品関係保健所計画事業

##### ア 監視指導結果 (表3-1-4)

35軒(延べ軒数106軒)に立ち入り、各保健所ごとに地域ニーズを踏まえ計画した事業を実施した。

##### イ 収去検査結果 (表3-1-5)

食肉等90検体を収去し、細菌検査を実施した。

#### (7) その他

##### ア 食品衛生講習会等の実施状況 (表3-1-16)

食品営業者、集団給食施設関係者及び消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会等を75回実施し、受講者数は2,151人であった。

##### イ 保健所が独自に実施した一斉監視等 (表3-1-16)

各保健所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設や地域の特性に応じた監視指導を33回、1,559軒について実施した。

表3-1-4 事業別立入検査状況

項目 事業名		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		2,972	4,167	81	26	0	0	0	1	24	1
給食供給者 (学校給食等)の 一斉監視指導	飲食店営業(集団給食)	150	293	27	1	0	0	0	0	0	1
	給食供給者 学 校 (幼稚園を含む)	159	315	27	4	0	0	0	0	4	0
	そ の 他	224	300	10	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	7	12	4	0	0	0	0	0	0	0
	酒 類 製 造 業 ( ビ ー ル )	2	6	1	0	0	0	0	0	0	0
	氷 雪 製 造 業	7	10	1	1	0	0	0	0	1	0
	食 品 の 冷 凍 業	6	15	0	0	0	0	0	0	0	0
	そ の 他	330	584	0	3	0	0	0	1	2	0
食 鳥 肉 の 一斉監視指導	食 肉 販 売 業	278	472	10	3	0	0	0	0	3	0
食品関係保健所計画事業		35	106	1	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の立入検査		1,774	2,054	0	14	0	0	0	0	14	0

表3-1-5 収去検査結果

項目 事業名		総検体数	細菌検査			化学検査				
			検体数	判定		検体数	判定			
				良	不良		法違反 (再掲)	良	不良	法違反 (再掲)
合計		319	248	247	1	0	71	71	0	0
給食供給者(学校給食、保育施設、等)の一斉監視指導		191	139	138	1	0	52	52	0	0
食品製造業の一斉監視指導		18	9	9	0	0	9	9	0	0
食鳥肉の一斉監視指導		20	10	10	0	0	10	10	0	0
食品関係保健所計画事業		90	90	90	0	0	0	0	0	0
上記以外の事業		0	0	0	0	0	0	0	0	0

## 【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

項目 対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
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 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)				黄色ブドウ 球菌 (0.1g当たり)		サルモネラ		大腸菌		腸管出血性 大腸菌 O157		成分 規格 ※1			
			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>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	検査 件数	(-)	(+)	適合	
合計		139	1	0.7	56	48	21	9	3	2	122	10	5	1	138	0	138	0	137	1	73	73	0	1	
加 熱 済 そ う ざ い	煮物	47	1	2.1	19	18	8	2			43	2	2		47		47		46	<i>1</i>	24	24			
	焼物	12			5	4	2	1			12				12		12		12		8	8			
	蒸し物	3			1	2					3				3		3		3		1	1			
	揚物	21			13	6	2				20	1			21		21		21		8	8			
	炒め物	21			8	7	5		1		19	2			21		21		21		11	11			
そ う ざ い 未 加 熱	和え物	15			3	4	2	4	1	1	9	3	3		15		15		15		13	13			
	サラダ	5				2		2		1	3	1		1	5		5		5		4	4			
そうざい半製品		1			1						1				1		1		1		1	1			
果物		1					1				1				1		1		1		1	1			
菓子パン		1			1					1				1		1		1							
調理パン		3			2		1			3				3		3		3		3		1	1		
弁当		8			2	5			1	8				8		8		8		8		1	1		
清涼飲料水		1			1																			1	

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

2 ※1: 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群陰性）について検査した。

表3-1-7 給食供給者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品名	項目	検体数	判定		保存料 <sup>※1</sup>						甘味料 <sup>※2</sup>		着色料 <sup>※3</sup>		漂白剤		酸化防止剤						その他 <sup>※5</sup>		
			法違反反数	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	アスコルビン酸		エリソルビン酸		その他 <sup>※4</sup>		検体数		
					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
							最大値 (g/kg)	最小値 (g/kg)																	
合計		52	0	0.0	51	11			51	2	41	2	35	8	13	0	3	2	3	0	5	0	2		
そうざい		6			6	1	0.55		6		4		3		1										
酒精飲料		2			2			2		2		1				1		1			1				
食肉製品		1			1			1																	
清涼飲料水		1			1			1		1													1		
製菓材料		1			1			1		1						1	1	1							
調味料		26			26			26	2 <sup>※6</sup>	24		21		6		1	1	1			4		1		
漬物	醤油漬	10			10	9	0.69	0.09	10		7	1 <sup>※7</sup>	8	7	5										
	酢漬	3			3	1	0.17		3		2	1 <sup>※8</sup>	2	1											
乳製品		1			1			1																	
農産物加工品		1												1											

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

2 ※2：サッカリン、アセスルファムカリウム及び検体によりサイクラミン酸、ズルチン、グリチルリチン酸を検査した。

3 ※3：タール系色素を検査した。

4 ※4：検体によりブチルヒドロキシアニソール（BHA）、ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）、tert-ブチルヒドロキノン（TBHQ）及び二酸化硫黄について検査した。

5 ※5：検体により清涼飲料水の成分規格（大腸菌群陰性）及び塩分濃度を検査した。

6 ※6：醤油1検体より安息香酸0.45g/kg及び醤油1検体よりパラオキシ安息香酸エステル類0.05g/kg検出した。

7 ※7：サッカリン0.35g/kgを検出した。

8 ※8：サッカリン0.30g/kgを検出した。

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）

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1mL当たり)				成分規格	大腸菌群 (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	6	1	0	1	6	3
清涼飲料水	5			5				5※1	
酒精飲料	2				1		1		2
氷雪	1							1※2	
氷雪用原水	1			1					1

注1 ※1：清涼飲料水の成分規格（大腸菌群陰性）について検査した。

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

表3-1-9 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 品名	検体数	判定		成分規格		保存料						甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤				その他 検体数	
		法違反数	法違反率 (%)	検体数	違反数	検体数	安息香酸		パラオキシ安息香酸 エステル類		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸		エリソルビン酸		
							検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数							検体数	検出数	検体数		検出数
合計	9	0	0.0	5	0	7	7	3	7	1	7	0	4	1	3	2	3	0	3	1	3	0	4
清涼飲料水	5			5		5	5	3	5	1	5		4	1	3	2	1		1	1	1		
酒精飲料	2					2	2		2		2						2		2		2		2※1
氷雪	1																						1※2
氷雪用原水	1																						1※2

注1 ※1：それぞれpHとメタノールについて検査した。

2 ※2：塩素イオン・亜硝酸性窒素・硝酸性窒素・過マンガン酸カリウム消費量について検査した。

表3-1-10 食鳥肉(食鳥処理場を除く)の収去検査結果(細菌検査)

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)				大腸菌群 (1g当たり)				黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		リステリア		カンピロバクター・ジエジユニ		カンピロバクター・コリ		腸管出血性大腸菌0157	
		≦ 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>	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
食肉販売業	10	4	5		1	0	6	4	0	10	0	8	2	8	2	10	0	10	0	10	0	10	0

表3-1-11 食鳥肉(食鳥処理場を除く)の収去検査結果(化学検査)

項目 区分	抗菌性物質				内寄生虫用剤、 殺虫剤 <sup>※3</sup>	
	分別推定法 <sup>※1</sup>		合成抗菌剤 <sup>※2</sup>			
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
食肉販売業	10	0	10	0	10	0

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

表3-1-12 食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	総違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数										違反が判明した品目数	収去検査の結果表示	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	遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質	その他					
														JAS法 等 他 法 令	その他				
合計		25,062	114	0.5	114	11	1	21	6	10	0	0	2	63	0	0	615	11,867	
マーガリン		293															10	109	
酒精飲料		681																51	
清涼飲料水		995															87	125	
食肉製品		962															17	468	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		253															21	156	
シアン化合物を含有する豆類		0																	
食品 冷凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	363	3	0.8	3									3				17	
	上記以外の冷凍食品	822																341	
放射線照射食品		0																	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		779															69	586	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	456																	
	鶏の液卵	15																	
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く) で右に掲げたもの	食肉	1,522	8	0.5	8				2				6						
	生かき	4																	
	魚肉ねり製品	961															26	671	
	即席めん類	941															46	813	
	めん類(皮類を含む)	634																562	
	弁当・調理パン	1,805	9	0.5	9	2		7										1,452	
	そうざい	1,706	9	0.5	9	1		7	1									1,396	
	生菓子類	1,217	7	0.6	7	6							1					811	
	生食用鮮魚介類	1,313	3	0.2	3									3	0				
	ゆでがに	46																	
	ゆでだこ	85																	
	その他の加工食品	4,501	18	0.4	18	2	1	7	4	1			1	2			216	2,787	
	かんきつ類・バナナ	355	6	1.7	6														
添加物	133																	9	
乳・乳製品	1,230																88	1,101	
乳・乳製品を主原料とする食品	468																35	412	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	233	7	3.0	7					4				3						
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	257																		
とうもろこし	135																		
ばれいしょ	87	1	1.1	1									1						
菜種	0																		
綿実	0																		
上記以外の農産物	786	20	2.5	20									20						
上記以外の水産物	704	17	2.4	17									17						
上記以外の畜産物	320	6	1.9	6									6						

表3-1-13 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

項目 食品名	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
		遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合計	1,525	0	0	1,147	180	198	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	257			214	39	4	
大豆加工品	456			359	20	77	
とうもろこし	135			110	25		
とうもろこし加工品	290			205	18	67	
ばれいしょ	87			29	54	4	
ばれいしょ加工品	300			230	24	46	
菜種	0						
綿実	0						

表3-1-14 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

項目 業種	立入軒数	立入延軒数	食品特定原材料を含む取扱軒数	現場で発見した表示違反	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(件)			推奨20品目に関する表示指導実施軒数
						始末書等	口頭注意	その他	
合計	1,320	2,145	1,132	9	5	0	5	0	441
製造業及び加工業	菓子製造業	287	479	274	7	4		4	95
	そうざい製造業	30	50	24					9
	めん類製造業	28	34	27					5
	清涼飲料水製造業	6	10	2					1
	酒類製造業	4	8	4					
	食品の冷凍業	5	13	2					2
	その他	161	237	62					23
飲食店営業	そうざい店	191	293	179					85
	弁当屋	156	272	152	2	1		1	62
	その他	452	749	406					159

表3-1-15 JAS法等に基づく食品表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数				収去検査の結果表示違反が判明した品目数
						無表示	名称	原産地	その他	
合計		6,090	63	1.0	63	11	1	51	0	0
生鮮品	畜産物	1,901	12	0.6	12	1		11		
	水産物	2,039	23	1.1	23	6		17		
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	1,407	26	1.8	26	4	1	21		
原産地表示の必要な加工食品		493	2	0.4	2			2		
カット野菜・フルーツ		250		0.0						

表 3-1-16 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所	区分	食品衛生講習会 及び展示会等					保健所が独自に実施した一斉監視等				
		合計	食品衛生講習会			消費者 展示会等	合計	一 斉 監 視			
			食品関係者 ※1					催し物等 祭礼・ 業態別	夜間営業施設等 ※3	その他	
			新規・更新 営業許可	業態別	その他 ※2						
合計	75	23	22	29	1	0	33	10	21	1	1
	2,151	361	787	979	24	0	1,559	882	540	101	36
西多摩 ※4	11	2	7	2			3		3		
	330	25	246	59			170		170		
八王子	7	2		5			0				
	190	63		127			0				
南多摩	8	4		4			2	2			
	308	36		272			128	128			
町田	2	2					3	1	2		
	25	25					161	78	83		
多摩立川	10	5	3	2			1	1			
	155	82	71	2			48	48			
多摩府中 ※5	15	6	2	7			21	4	16	1	
	432	108	33	291			988	600	287	101	
多摩小平	14	2	8	3	1		0				
	621	22	419	156	24		0				
島 し よ	大島 ※6	3		2	1		1	1			
		24		18	6		20	20			
	三宅	3			3		1				1
		18			18		36				36
	八丈	2			2		1	1			
		48			48		8	8			
小笠原	0					0					
	0					0					

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

2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

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

5 ※4は西多摩保健所には秋川地域センター実施分も含む。

6 ※5は多摩府中保健所には武蔵野三鷹地域センター実施分も含む。

7 ※6は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

## 第3 平成17年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

## 1 概要(表3-1-17及び表3-1-18)

夏期一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等106,767軒(延べ192,668軒)に立ち入り、食品等の取扱い、製造及び表示について監視指導を実施した。特に今年度は、これまでの違反事例や都民の食に対する不安感を考慮し、毎年夏期に増加する腸炎ビブリオを中心とした食中毒の予防や、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が後を絶たないことからアレルギー物質を含む食品の収去検査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、27,219検体の食品等について収去検査を実施し、789検体の不良食品等を発見した(不良率2.9%)。このうち、51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4,819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) 食品別収去検査結果

## ア 細菌検査結果(表3-1-17、表3-1-19及び表3-1-25)

食品等12,979検体について検査を実施したところ、751検体が不良であった。不良率は5.8%であった。

食品別には、「弁当類」(17.9%)、「調理パン」(16.8%)、「サラダ」(16.1%)の順に不良率が高かった。このうち、大腸菌群を検出した「イカボール」(魚肉ねり製品)や腸炎ビブリオを検出した「あおやぎ」(生食用鮮魚介類)など16検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は、表3-1-25に記載した。

## イ 化学検査結果(表3-1-17、表3-1-19及び表3-1-25)

食品等14,240検体について検査を実施したところ、38検体が不良であった。不良率は0.3%であった。

食品等別には、「調理パン」(5.3%)、「豆腐及び同加工品」(2.3%)、「魚介類加工品」(0.9%)の順に不良率が高かった。このうち、スポンジケーキ部分から着色料を検

出した「ロールいちご」(洋生菓子)や表示のない保存料を検出した「ポークロール」(調理パン)など35検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は、表3-1-25に記載した。

## ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-17、表3-1-20及び表3-1-25)

総検査検体27,219検体のうち、輸入食品等は7,254検体(26.7%)であった。このうち不良検体は17検体で、不良率は0.2%であった。また、基準を超える腸炎ビブリオを検出した「うに(生食用鮮魚介類)」(中国産)や基準を超える酸化防止剤(EDTA)を検出した「トムヤムクンペースト(調味料)」(タイ産)など10検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-25に記載した。

## エ 腸管出血性大腸菌0157(以下「0157」という。)の検査結果(表3-1-21)

細菌検査実施検体12,979検体のうち、4,246検体について0157の検査を実施した。このうち、「食肉」9検体から0157を検出した。当該業者に対しては、取扱いの改善について指導した。

## オ アイスクリュー類の細菌検査結果(表3-1-22及び表3-1-25)

アイスクリュー、アイスマイルク、ラクトアイス、氷菓など573検体【スクリーニング検査389検体、都区検査機関送付分(スクリーニング検査を除く。)184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32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15検体が不良、うち12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。

## カ 遺伝子組換え食品の検査結果(表3-1-23)

大豆、大豆加工品、とうもろこし加工品124検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が発見された検体はなかった。

## キ アレルギー物質を含む食品の検査結果(表3-1-24)

めん類・皮類、菓子・菓子材料等63検体について、アレルギー物質の検査を実施した。スクリーニング検査の



結果、アレルギー物質を含む旨の表示（注意喚起表示を含む）が無く、アレルギー物質が検出された検体はなかった。

(2) 表示の一斉監視指導検査結果

ア 概要（表3-1-18、表3-1-26及び表3-1-36）

平成15年以降、アレルギー物質の表示欠落による自主回収が相次いで報告されていることから、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106,767軒（延べ192,668軒）に立ち入り、食品等371,932品目について監視指導を行った。その結果、1,123品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意や始末書の徴取等の指導を行い、改善を図った。

さらに、今年度から新たに開始した食品の適正表示推進者育成事業の一環として、食肉販売業者、魚介類販売業者に対し講習会を72回実施し、3,156名の食品関係者等が参加した。

イ 食品別表示検査結果（表3-1-26）

食品等371,932品目の表示検査を実施し、1,123品目の表示違反を発見した（違反率0.30%）。このうち、違反率の高い食品は「弁当・調理パン」（1.08%）、「ばら売りかんきつ類・バナナ」（0.93%）の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」（280件）、「製造者住所氏名」（242件）、「期限表示」（187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47,972品目について保健機能食品の表示検査を実施した。

ウ JAS法等に基づく表示検査結果（表3-1-28及び表3-1-29）

平成14年から食肉を中心として、JAS法等に違反する不適正な表示が報告されたことから、都内流通食品の適正な表示を徹底するため、スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等7,631軒（延べ41,484軒）に立ち入り、41,531品目について監視指導を行った。その結果、233品目の表示違反を発見した。当該食品取扱施設には、口頭注意等の指導を行い、改善を図った。

エ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-26及び表3-1-30）

188,794品目について、アレルギー物質を含む食品の表示検査を実施した。その結果、123品目の表示違反を発見

した。食品別違反件数は、「弁当・調理パン」（74件）、「その他の加工品」（29件）、「生菓子類」（9件）の順に多かった。

また、菓子・そうざい等の製造業、加工業及び飲食店営業16,833軒（延べ23,318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、10,711軒で取扱いがあり、99品目の表示違反を発見した。当該食品の製造業及び飲食店営業には、口頭注意等の行政措置を行い、食品の取扱い及び適正な表示について指導した。

オ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-27及び表3-1-31）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）、菜種及び綿実19,643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3,692軒（延べ5,298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。

(3) 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導（表3-1-34）

飲食店営業及び食肉販売業等12,075軒（延べ17,239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 $\forall$ は1,141軒で、テンダライズ処理（※1）・タンプリング処理（※2）・結着処理（※3）された食肉の取扱い $\forall$ は667軒で、挽肉・挽肉製品の取扱い $\forall$ は3,787軒で確認された。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適合な食肉を生食用として提供・販売していたり、食品の衛生的取扱いが不適切な施設等600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、剣山上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（でんぷん、たん白等）により密着させる処理

(4) 異物混入防止対策一斉監視指導結果

ア 概要（表3-1-32及び表3-1-36）

食品に関して東京都に寄せられる様々な苦情の中で、異物混入に関する苦情は昨年度も全体の4割以上を占めており、依然として多いことから、異物混入を防止するため飲食店営業及び製造業等39,564軒(延べ72,065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457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309回実施し、12,353名の食品関係者及び消費者等が参加した。

#### イ 金属探知器に関する監視指導結果(表3-1-33)

平成16年4月、金属異物が混入した輸入バターを原料として製造された菓子を喫食した消費者が口腔内を傷つける事故が発生したことから、製造業等5,401軒(延べ8,537軒)に立ち入り、金属探知器の適正使用について監視した。金属探知器を使用していた293軒のうち、テストピース等による適切な作動確認を行っていなかった11軒及び作動確認の記録を行っていなかった37軒等、合計150軒に対して指導した。

#### (5) 食品移動販売者及び行商の一斉監視指導結果(表3-1-35)

夏期対策期間中、食品の移動販売車397件及び行商581件について監視指導を実施した。その結果、無許可営業や鑑札不携帯であった営業者256件について、衛生注意指導票を交付する等、改善を指導した。

#### (6) 食品衛生の普及啓発事業

##### ア 食品衛生講習会等の実施結果(表3-1-36)

食品関係者及び消費者等を対象に、都民にわかりやすく食品衛生に関する情報を提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を1,250回実施し、57,682人が参加した。このうち、異物混入防止対策は309回、食品の適正表示推進者等育成事業に関する講習会は72回実施し、前者は12,353名、後者は3,156名が参加した。

##### イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-38)

16,679軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を行う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88,698件、化学検査を1,184件実施した。

#### (7) その他(表3-1-37)

祭礼や山間地等通常の監視指導を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265回実施した。その結果、8,290軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業には10,009名が参加した。

#### (8) 都保健所が実施した収去検査結果

##### ア 細菌検査結果(表3-1-39から表3-1-45)

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5検体であった。「一斉収去検査成績に基づく措置基準」に適合せず不良となった検体は、「すし種・さしみ」8検体、「和え物(未加熱そうざい)」2検体、「焼き物(加熱済そうざい)」「サラダ(未加熱そうざい)」「サンドイッチ」・「牛たたき」・「めん類」・「豆腐」・「アイスマルク(小分け品)」各1検体の合計17検体であった。

##### イ 化学検査結果(表3-1-46)

法違反となった検体は、基準を超える酸化防止剤(EDTA)を検出した「トムヤムクンペースト(調味料)」など3検体であった。

##### ウ 大豆の遺伝子組換え体検査結果(表3-1-47)

大豆29検体について、遺伝子組換え体の検査を実施した。その結果、定量試験で5%を超えて遺伝子組換え体が検出された検体はなかった。

##### エ アレルギー物質を含む食品の検査結果(表3-1-48)

菓子・菓子材料、めん類等35検体について、アレルギー物質(卵15検体、乳20検体)の検査を実施した。その結果、スクリーニング検査でアレルギー物質を含む旨の表示(注意喚起表示を含む)が無く、アレルギー物質が検出された検体はなかった。

##### オ 食鳥肉(食鳥処理場)の検査結果(表3-1-49及び表3-1-50)

Aランク3検体、Bランク4検体、及びCランク7検体について検査を行った。サルモネラ8検体(07群8検体)、ウェルシュ菌7検体、リステリア・モノサイトゲネス6検体、カンピロバクター・ジェジュニ3検体が検出された。なお、0157を検出した検体はなかった。また、抗菌性物質及び内寄生虫用剤を検出した検体はなかった。

表3-1-17 平成17年度食品衛生夏期対策事業実施状況（総括表）

項目		実施機関			健康安全研究センター (監視部門)	市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所	(参考) 平成16年度 全都		
		全都	特別区	都保健所					
立入軒数		106,767	83,691	17,514	2,925	2,637	112,670		
立入延軒数		192,668	107,363	24,744	21,529	39,032	192,198		
行政措置実施軒数		4,819	3,941	367	130	381	4,978		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	9	6	0	0	3	7	
		販売禁止	3	1	1	0	1	9	
		その他	2	1	1	0	0	6	
	処分以外の措置	始末書等	294	267	14	11	2	383	
		口頭注意	4,752	3,755	417	100	480	4,669	
		その他	207	143	31	24	9	267	
収去検査結果	収去軒数		6,185	5,184	313	606	82	6,552	
	不良のあった軒数		715	661	30	13	11	848	
	合計	総検体数	27,219	8,452	730	16,271	1,766	28,477	
		判定	不良	789	722	32	13	22	953
			不良率(%)	2.9%	8.5%	4.4%	0.1%	1.2%	3.3%
	細菌検査	検体数	12,979	6,745	478	4,711	1,045	12,751	
		判定	不良	751	704	29	5	13	891
			不良率(%)	5.8%	10.4%	6.1%	0.1%	1.2%	7.0%
	化学検査	検体数	14,240	1,707	252	11,560	721	15,726	
		判定	不良	38	18	3	8	9	62
			不良率(%)	0.3%	1.1%	1.2%	0.1%	1.2%	0.4%
	(再掲)輸入食品	検体数	7,254	327	54	6,606	267	8,210	
		判定	不良	17	4	3	6	4	56
			不良率(%)	0.2%	1.2%	5.6%	0.1%	1.5%	0.7%
表示検査結果		品目数	371,932	150,433	44,159	131,196	46,144	373,826	
		不良	1,356	772	197	194	193	1,545	
		不良率(%)	0.4%	0.5%	0.4%	0.1%	0.4%	0.4%	
現場簡易検査		実施軒数	16,679	11,555	4,600	57	467	19,033	
		検査件数	89,882	57,428	25,242	3,319	3,893	103,891	
衛生講習会		実施回数	1,250	901	254	11	84	1,175	
		受講者数	57,682	42,484	12,132	317	2,749	54,152	

表3-1-18 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 (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		106,767	192,668	6,185	4,819	9	3	2	294	4,752	207	720	968	485	1,574	239	25	1,356	1,024	
製造業	めん類製造業	1	474	644	177	28			3	26		5	13	8	4	4		3	3	
	魚肉ねり製品製造業	2	95	263	23	7			1	6	2		1		6		2	1		
	豆腐製造業	3	1,102	1,699	351	82			16	66	3	7	25	20	11	18	1	4	17	
	清涼飲料水製造業	4	51	88	17	1					1						1			
	菓子(パンを含む)製造業	5	4,436	6,048	154	180			23	159	8	13	59	27	41	9	2	63	21	
	そうざい製造業	6	530	980	90	32	1		5	24	2	1	5	6	10			13	7	
	アイスクリーム類製造業	7	1,110	1,704	361	48	1	1	9	39	9	5	10	7	16	1	3	2	17	
	食肉製品製造業	8	102	177	41	3				3			2		1			1		
	食肉処理業	9	451	2,530	61	17				17			7	2	4	3		1	1	
	食鳥処理場	10	258	541	54	8				9		1	3	1	5					
	液卵製造業	11	10	13	1	1			1										1	
	その他の要許可製造業等	12	799	1,631	89	23			1	22			5		5			7	7	
	許可を要しない製造業等	13	416	513	16	19			1	5	13			2	16			1		
販売業	食肉販売業	14	5,507	9,228	299	167			4	187		15	34	5	62	7		71	10	
	乳類販売業	15	5,999	8,438	41	42				41	1	8	15		20			2	1	
	魚介類販売業	16	6,724	32,930	453	503			21	515	11	20	47	45	123	10	1	202	183	
	食料品等販売業	17	8,441	17,771	292	470			1	17	479	12	22	22	3	93	4	1	328	74
	その他の要許可販売業	18	406	1,401	43	98			5	132	48	20	1		23		2	52	98	
	許可を要しない販売業	19	18,136	38,608	289	224		2	12	242	24	1	1		32	3	4	359	51	
調理営業	飲食店営業	すし屋	20	3,982	5,368	324	251			23	239	6	54	59	63	111	32		38	
		仕出し屋	21	1,311	2,160	340	158	1		22	127	12	13	40	39	72	20	2	3	31
		弁当屋	22	4,699	6,793	1,023	386			53	342	21	30	81	61	138	17	3	143	64
		集団給食	23	2,364	3,333	219	188			4	189		38	97	33	65	18	1		7
		そうざい	24	4,123	5,823	299	189			23	174	11	10	44	28	65	8	2	72	16
		そば屋	25	2,131	2,602	0	102			3	102		37	44	23	22	9			1
		旅館・ホテル	26	690	830	14	30				34	1	3	11	7	7			3	14
		一般・民生食堂	27	22,994	27,486	267	1,264	6		1	41	1,276	8	330	254	83	529	43		22
	上記を除く飲食店営業	28	3,588	4,437	26	122			4	123	14	54	16	2	34	9		2	34	
	喫茶店営業	29	2,323	3,338	4	19			2	17		5	1	1	7			1	6	
	給食供給者	30	3,515	5,291	817	157				157		28	71	19	52	24			19	

表3-1-19 食品別収去検査結果

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	27,219	12,979	12,228	751	5.8%	( 16 )	14,240	14,202	38	0.3%	( 35 )	715
調理パン	476	457	380	77	16.8%	( )	19	18	1	5.3%	( 1 )	70
弁当類	913	906	744	162	17.9%	( )	7	7			( )	147
サラダ	776	670	562	108	16.1%	( )	106	106			( )	99
そうざい類	3,296	2,388	2,236	152	6.4%	( )	908	904	4	0.4%	( 4 )	143
すし種・さしみ	1,082	1,004	884	120	12.0%	( 2 )	78	78			( )	111
魚介類 (上記以外)	842	265	265			( )	577	577			( )	
魚肉ねり製品	522	247	243	4	1.6%	( 2 )	275	275			( )	3
魚介類加工品	890	349	349			( )	541	536	5	0.9%	( 5 )	6
豆腐及び同加工品	483	439	416	23	5.2%	( )	44	43	1	2.3%	( 1 )	24
めん類・皮類	530	177	169	8	4.5%	( )	353	352	1	0.3%	( 1 )	7
牛乳・加工乳	529	178	178			( )	351	351			( )	
乳製品・乳等を主原料とした食品	801	271	271			( )	530	530			( )	
アイスクリーム類	654	573	526	47	8.2%	( 12 )	81	81			( )	45
食肉	1,833	1,226	1,197	29	2.4%	( )	607	602	5	0.8%	( 5 )	23
食鳥肉	859	537	536	1	0.2%	( )	322	322	0	0.0%	( 0 )	1
食肉製品	1,403	650	649	1	0.2%	( )	753	752	1	0.1%	( 1 )	2
清涼飲料水	1,060	237	237			( )	823	823			( )	
生菓子	767	317	305	12	3.8%	( )	450	448	2	0.4%	( 2 )	14
その他の菓子・菓子材料	1,102	73	73			( )	1,029	1,026	3	0.3%	( 2 )	2
液卵	10	10	9	1	10.0%	( )	0				( )	1
輸入バナナ・輸入かんきつ類	271	1	1			( )	270	270			( )	
野菜・果実及び茶	1,367	173	172	1	0.6%	( )	1,194	1,193	1	0.1%	( 1 )	2
大豆及び大豆加工品	150	27	27			( )	123	123			( )	
つけもの	656	127	123	4	3.1%	( )	529	527	2	0.4%	( 2 )	6
農産物加工品	1,474	349	349			( )	1,125	1,120	5	0.4%	( 3 )	3
冷凍食品	1,243	302	302			( )	941	941			( )	
調味料・香辛料	1,304	445	445			( )	859	854	5	0.6%	( 5 )	3
その他の食品	1,530	503	502	1	0.2%	( )	1,027	1,026	1	0.1%	( 1 )	2
食品添加物	6	0				( )	6	6			( )	
器具・容器包装 おもちゃ	390	78	78			( )	312	311	1	0.3%	( 1 )	1

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

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-20 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	7,254	1,537	1,529	8	0.5%	( 1 )	5,717	5,708	9	0.2%	( 9 )	13
調理パン	0	0				( )	0				( )	
弁当類	0	0				( )	0				( )	
サラダ	0	0				( )	0				( )	
そうざい類	398	93	93			( )	305	305			( )	
すし種・さしみ	118	76	71	5	6.6%	( 1 )	42	42			( )	3
魚介類 (上記以外)	540	128	128			( )	412	412			( )	
魚肉ねり製品	0	0				( )	0				( )	
魚介類加工品	42	8	8			( )	34	34			( )	
豆腐及び同加工品	1	0				( )	1		1		( 1 )	1
めん類・皮類	36	2	2			( )	34	33	1	2.9%	( 1 )	1
牛乳・加工乳	0	0				( )	0				( )	
乳製品・乳等を主 原料とした食品	362	98	98			( )	264	264			( )	
アイスクリーム類	0	0				( )	0				( )	
食肉	571	212	210	2	0.9%	( )	359	359			( )	2
食鳥肉	308	102	102			( )	206	206			( )	
食肉製品	297	108	108			( )	189	189			( )	
清涼飲料水	104	17	17			( )	87	87			( )	
生菓子	9	3	3			( )	6	6			( )	
その他の菓子・ 菓子材料	683	12	12			( )	671	671			( )	
液卵	0	0				( )	0				( )	
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	245	1	1			( )	244	244			( )	
野菜・果実及び茶	798	98	98			( )	700	700			( )	
大豆及び 大豆加工品	40	0				( )	40	40			( )	
つけもの	308	57	56	1	1.8%	( )	251	250	1	0.4%	( 1 )	2
農産物加工品	944	216	216			( )	728	727	1	0.1%	( 1 )	1
冷凍食品	582	133	133			( )	449	449			( )	
調味料・香辛料	488	133	133			( )	355	351	4	1.1%	( 4 )	2
その他の食品	325	40	40			( )	285	285			( )	
食品添加物	1	0				( )	1	1			( )	
器具・容器包装 おもちゃ	54	0				( )	54	53	1	1.9%	( 1 )	1

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

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲

表3-1-21 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	4,246	4,237	9	( 0 )
調理パン	337	337		( )
弁当類	468	468		( )
サラダ	382	382		( )
そうざい類	1,081	1,081		( )
すし種・さしみ	331	331		( )
魚介類 (上記以外)	27	27		( )
魚肉ねり製品	43	43		( )
魚介類加工品	34	34		( )
豆腐及び同加工品	307	307		( )
めん類・皮類	90	90		( )
牛乳・加工乳	0			( )
乳製品・乳等を主 原料とした食品	17	17		( )
アイスクリーム類	123	123		( )
食肉	428	419	9	( )
食鳥肉	134	134		( )
食肉製品	74	74		( )
清涼飲料水	3	3		( )
生菓子	158	158		( )
その他の菓子・ 菓子材料	13	13		( )
液卵	4	4		( )
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	1	1		( )
野菜・果実及び茶	76	76		( )
大豆及び 大豆加工品	0			( )
つけもの	40	40		( )
農産物加工品	33	33		( )
冷凍食品	25	25		( )
調味料・香辛料	6	6		( )
その他の食品	11	11		( )
食品添加物	0			( )
器具・容器包装 おもちゃ	0			( )

表3-1-22 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〕

種類 形態		項目	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	(再掲) 法違反	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			573	184	169	15 ( 12)	4	13	0	389	357	32	8	25	0	
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ		63	7	7	( )				56	53	3	1	3		
	ハードアイスタイプ		63	23	21	2 ( 2)		2		40	36	4	1	3		
	デッシャー等 での小分け品		6	0		/				6	6					
アイスマイルク	ソフトクリームタイプ		224	71	66	5 ( 5)	3	4		153	143	10	2	8		
	ハードアイスタイプ		43	19	18	1 ( 1)		1		24	22	2	1	1		
	デッシャー等 での小分け品		23	8	5	3 /		3		15	12	3		3		
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ		81	27	24	3 ( 3)	1	2		54	50	4	1	3		
	ハードアイスタイプ		14	9	9	( )				5	5					
	デッシャー等 での小分け品		9	2	2	/				7	4	3	1	2		
氷菓	ハードアイスタイプ		39	18	17	1 ( 1)		1		21	18	3	1	2		
	デッシャー等 での小分け品		7	0		/				7	7					
その他	ソフトクリームタイプ		1	0		( )				1	1					
	ハードアイスタイプ		0	0		( )										
	デッシャー等 での小分け品		0	0		/										

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

2 括弧内、斜体字は法違反の再掲



表3-1-23 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	124	90	88	2	( 0 )	34	32	2	0	( 0 )	0
大 豆	35	3	3		( )	32	30	2		( )	
大豆加工品 (豆腐)	5	5	5		( )	0				( )	
大豆加工品 (その他)	31	29	27	2	( )	2	2			( )	
とうもろこし	4	4	4		( )	0				( )	
とうもろこし加工品 (スナック菓子)	16	16	16		( )	0				( )	
とうもろこし加工品 (コーンスターチ)	0	0			( )	0				( )	
とうもろこし加工品 (その他)	33	33	33		( )	0				( )	
ばれいしょ加工品 (スナック菓子)	0	0			( )	0				( )	
ばれいしょ加工品 (冷凍食品)	0	0			( )	0				( )	
ばれいしょ加工品 (その他)	0	0			( )	0				( )	
パ パ イ ヤ	0	0			( )	0				( )	
パパイヤ加工品	0	0			( )	0				( )	

表3-1-24 食品別収去検査〔アレルギー物質を含む食品の再掲〕

項目 食品名	アレルギー物質検査結果					法違反 (再掲)
	検体数	スクリーニング検査		確定検査		
		検出 せず	検出	検出 せず	検出	
合計	63	59	4	0	0	( 0 )
調理パン	0					( )
弁当類	0					( )
サラダ	0					( )
そうざい類	0					( )
すし種・さしみ	0					( )
魚介類 (上記以外)	0					( )
魚肉ねり製品	1	1				( )
魚介類加工品	0					( )
豆腐及び同加工品	0					( )
めん類・皮類	27	27				( )
牛乳・加工乳	0					( )
乳製品・乳等を主 原料とした食品	0					( )
アイスクリーム類	3	1	2			( )
食肉	0					( )
食鳥肉	0					( )
食肉製品	2	2				( )
清涼飲料水	0					( )
生菓子	2	2				( )
その他の菓子・ 菓子材料	19	17	2			( )
液卵	0					( )
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	0					( )
野菜・果実及び茶	0					( )
大豆及び 大豆加工品	0					( )
つけもの	0					( )
農産物加工品	2	2				( )
冷凍食品	0					( )
調味料・香辛料	3	3				( )
その他の食品	4	4				( )
食品添加物	0					( )
器具・容器包装 おもちゃ	0					( )

表3-1-25 収去検査等により判明した法違反

違反事項		食品分類名		違反内容	検査結果	検体違反
細菌検査	第11条第2項	アイス クリーム類	アイスマルク	規格違反	細菌数 500,000/g、91,000/g、390,000/g 検出	3
			アイスマルク		大腸菌群陽性	3
			ラクトアイス		細菌数 340,000/g 検出	1
			ラクトアイス		大腸菌群陽性	2
			アイスクリーム		大腸菌群陽性	2
			氷菓		大腸菌群陽性	1
		生食用 鮮魚介類	あおやぎ		腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下に適合せず	1
			生うに【輸】		腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下に適合せず	1
		魚肉練り製品	イカボール		大腸菌群陽性	1
			はんぺん		大腸菌群陽性	1
小 計						16
化学検査	第11条第2項	生菓子	ロールいちご	規格違反	ロールケーキ皮から着色料(赤102)検出	1
		そうざい	煮豆		ソルビン酸 1.3g/kg、1.7g/kg(基準1.0g/kg以下)検出	2
			佃煮		ソルビン酸 1.3g/kg(基準1.0g/kg以下)検出	1
		調味料	トムヤムクンペース【輸】		エチレンジアミン四酢酸 0.26g/kg、0.65g/kg 検出	2
		農産物	キュウリ		ホスチアゼートを 0.38ppm 検出	1
		皮類	ライスペーパー【輸】		安息香酸 3.7g/kg、ソルビン酸 1.5g/kg 検出	1
		魚介類加工品	しらす		過酸化水素 0.040g/kg 検出	1
		食肉	豚肉		テトラシクリン系抗生物質検出	1
	内臓肉	豚内臓肉	テトラシクリン系抗生物質検出	4		
	第18条第2項	器具・容器	香酢キャップ(黄色)【輸】	材質試験で鉛を 170ppm 検出(基準値 100ppm 以下)	1	
	第19条第2項	生菓子	トラ巻き	添加物 表示なし	表示にない着色料(赤2、赤104、黄4、黄5、青2)検出	1
		農産物加工品	なたまめの花		表示にない着色料(黄4、青1)検出	1
		菓子	キャンディ		表示にない着色料(赤3)検出	1
			キャンディ		表示にない着色料(赤2、赤106)検出	1
		果実加工品	ドライマンゴー		表示にない着色料(黄4)検出	1
			いちじく		表示にない二酸化硫黄 1.5g/kg 検出	1
		魚介類加工品	小女子		表示にない着色料(黄4)検出	1
			いかの燻製		表示にないアセスルファミン 0.11g/kg 検出	1
			辛子明太子		表示にない発色剤(亜硝酸根 0.0007g/kg) 検出	1
		そうざい	ねりうめ		表示にない着色料(赤102)検出	1
			焼豚		表示にない着色料(赤102)検出	1
		つけもの	しょう油漬		表示にないサッカリンナトリウム 0.45g/kg 検出	1
			酢漬		表示にないステビチト 0.20g/kg、レバウディチト A 0.10g/kg 成分検出	1
		調味料	トムヤムクンペース【輸】		表示にないエチレンジアミン四酢酸検出	3
			焼肉のたれ【輸】		表示にないステビチト 0.03g/kg、レバウディチト A 0.01g/kg 成分検出	1
			うどんソース		表示にない安息香酸 0.13g/kg 検出	1
		食肉製品	加熱食肉製品(加熱後包装)		表示にないソルビン酸 0.76g/kg 検出	1
		豆腐加工品	ゆば【輸】		表示にないエタノールを 2,110mg% 検出	1
	調理パン	ポークロール	表示にないソルビン酸 0.36g/kg 検出	1		
	菓子パン	メロンパン	表示にない着色料(黄色4号、青色1号) 検出	1		
小 計						37
違反検体総数						53

注 【輸】は輸入食品を示す。

表3-1-26 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	違反率(%)	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反(件数)																違反が判明した品目数	収去検査の結果表示	検査品目数(再掲)	保健機能食品	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	その他の	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他の	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他の	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他の	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他の						遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質
合計		371,932	1,123	0.30	1,102	280	22	28	5	126	49	12	101	101	40	88	75	4	23	11	3	0	0	123	92	21	47,972	188,794	
マ	ガ	リ	ン																										
酒	精	飲	料																										
清	涼	飲	料																										
食	肉	製	品																										
魚	肉	ハム・魚	肉ソー	セージ類																									
鯨	肉	ベ	ー	コン類																									
シ	ア	ン	化	合物を含有する豆類																									
食	品	冷	凍	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)																									
				上記以外の冷凍食品																									
放	射	線	照	射食品																									
容	器	包	装	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品																		
				鶏	の	殻	付	き	卵																				
				鶏	の	液	卵																						
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	練	り	製	品																				
				生	か	き																							
				魚	肉	練	り	製	品																				
				即	席	め	ん	類																					
				めん類(皮類を含む)																									
				弁	当	・	調	理	パン																				
				そ	う	ざ	い																						
				生	薬	子	類																						
				生	食	用	鮮	魚	介	類																			
				ゆ	で	が	に																						
				ゆ	で	だ	こ																						
				そ	の	他	の	加	工	食	品																		
				かん	き	つ	類	・	パ	ナ	ナ																		
添	加	物																											
乳	・	乳	製	品																									
乳	・	乳	製	品	を	主	原	料	と	す	る	食	品																
ば	ら	売	り	かん	き	つ	類	・	パ	ナ	ナ																		
大	豆	(	枝	豆	及	び																							
大	豆	も	や	し	を	含	む	)																					
と	う	も	ろ	こ	し																								
ば	れ	い	し	と																									
菜		種																											
綿		実																											

表3-1-27 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

食 品 名	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
		遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合 計	19,643	7	11	11,902	4,802	2,921	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	1,857			702	1,131	24	
大豆加工品	8,183	7	4	5,254	1,089	1,829	
とうもろこし	971			326	641	4	
とうもろこし加工品	3502		3	2,539	373	587	
ばれいしょ	1,290			208	1,082		
ばれいしょ加工品	3733		4	2,773	479	477	
菜 種	57			50	7		
綿 実	50			50			

表3-1-28 JAS法等に基づく食品別表示検査

食 品 名	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数				収去検査の結果表示違反が判明した品目数	
				無表示	名称	原産地	その他		
合計	41,531	233	233	17	11	193	12	0	
一般監視	生鮮品	水産物	12,096	51	51	9	4	32	6
		畜産物	10,948	28	28	3	1	22	2
		農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	10,821	131	131	3	6	122	
	原産地表示の必要な加工食品	5,577	14	14	1		10	3	
	カット野菜・フルーツ	1,473	3	3			2	1	
重点監視	水産物	616	6	6	1		5		

表3-1-29 JAS法等に基づく表示立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳 (件数)	
					口頭注意	その他
合 計		7,631	41,484	105	233	0
スーパー・ デパート	スーパー・デパート	1,326	1,933			
	食肉販売業	738	1,140	10	21	
	魚介類販売業	739	1,149	25	34	
	食料品等販売業	830	1,269	12	12	
	そ の 他	474	631	14	105	
上記以外 の販売業	食肉販売業	756	1,501	8	9	
	魚介類販売業	1,793	23,975	21	27	
	食料品等販売業	1,434	5,658	6	6	
	そ の 他	527	3,489	9	19	
食肉処理業		108	1,972			
そ の 他		232	700			

表3-1-30 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	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 の 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 20品目に関する 表示指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合 計		16,833	23,318	10,711	99	63	3	74	0	3,436
製造業及び加工業	菓子製造業	2,922	4,006	2,443	24	18		20		798
	そうざい製造業	445	771	370	6	1		1		138
	めん類製造業	372	488	360		1		1		71
	そ の 他	997	1,557	536	3	2	1	1		227
飲食店営業	そうざい店	2,735	3,979	2,495	18	11		11		734
	弁当屋	3,177	4,612	2,900	27	22		24		956
	そ の 他	6,185	7,905	1,607	21	8	2	16		512

表3-1-31 遺伝子組換え食品に係る立入検査結果

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品 取扱い軒数	現場で発見した表示違反		行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			
					違反品目数	違反内容		始末書等	口頭注意	その他	
						遺伝子組換え 表示なし					遺伝子組換え 不分別表示なし
合 計		3,692	5,298	0	0	0	0	0	0	0	
製造業及び加工業	豆腐製造業	953	1,450								
	納豆製造業	3	5								
	みそ製造業	7	11								
	菓子製造業	2,400	3,140								
	その他	329	692								

表3-1-32 異物混入防止対策一斉監視指導

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			指導を要した内容			
					始末書等	口頭注意	その他	昆虫等	動物性異物 (毛髪等)	鉱物性異物 (金属等)	その他
合 計		39,564	72,065	457	17	447	2	345	82	32	46
飲食店営業		20,450	25,401	342	8	336	1	275	52	23	23
販売業		14,780	39,327	35		38		26	8	1	8
菓子製造業		2,799	3,770	47	6	41		23	14	4	8
食肉製品製造業		77	122	1		1		1			
そうざい製造業		355	576	9	1	9		4	4	2	3
魚ねり製品製造業		65	149	3	1	2			2	1	
その他		1,038	2,720	20	1	20	1	16	2	1	4

表3-1-33 異物混入防止対策一斉監視指導（金属探知機に関する調査結果）

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	金属異物混入防止措置			指導 実施軒数※	金属探知機が設置されていた場合			
				金属探知機 使用	その他	無		適切な 作動確認		作動確認の記録	
								有	無	有	無
合 計		5,401	8,537	293	235	4,740	150	282	11	256	37
菓子製造業		2,602	3,557	90	55	2,330	93	88	2	77	13
食肉製品製造業		218	301	12	1	204		12		12	
そうざい製造業		318	532	66	4	237	18	64	2	58	8
魚ねり製品製造業		58	142	6	5	48	7	6		6	
その他		2,205	4,005	119	170	1,921	32	112	7	103	16

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

表3-1-34 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)					結着 処理食肉 取扱い軒数	取扱い食肉の種類(軒数)				挽肉・ 挽肉製品 取扱い軒数	行政措置 実施軒数	行政措置の内訳 (件数)		
					牛レバー	牛タタキ ・牛刺し	馬刺し	鶏肉	その他		テンダライズ 処理のみ	タンブリ ング処理のみ	両方の処理が されたもの	結着肉			始末書等	口頭注意	その他
合計		12,075	17,239	1,141	309	343	286	296	237	667	81	23	31	570	3,787	600	5	613	3
飲食店営業	焼肉店	914	1,213	368	207	167	25	2	170	12	7	1	1	5	76	252	1	268	2
	居酒屋	2,497	2,770	453	77	71	124	244	33	17		2	1	14	447	213	1	212	1
	ファミリーレストラン	253	351	3		6				24	3	1	1	20	133	2		2	
	その他	4,501	5,883	68	7	21	15	30	1	76	1	1	3	71	595	70		70	
販売業 食肉	スーパー・デパート	1,506	2,099	170	9	56	78	17	27	392	44	18	23	342	1,132	41	2	39	
	一般店舗	2,024	4,312	70	7	21	41	2	3	143	25		1	117	1,295	19	1	18	
食肉処理業		333	549	9	2	1	3	1	3	2	1			1	93	3		4	
その他		47	62							1			1		16				



表3-1-35 食品移動販売車及び行商一斉監視指導

業 種	項目	監視実施 件数合計	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	許可済標識 記章の掲示 なし	衛生管理運営 基準、衛生基 準違反	衛生管理運営 を徴した件数
合 計		978	256	93	67	26	70	2	35
移動販売車		397	90	17	15	11	47		14
行 商		581	166	76	52	15	23	2	21

表3-1-36 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	適正表示推進者 等育成事業 再掲※3	参加人数	異物混入 対策再掲	適正表示推進者 等育成事業 再掲※3
合 計		1,250	309	72	57,682	12,353	3,156
食品関係者 ※1	営業許可新規・更新	135	49	4	2,704	783	29
	業 態 別	709	226	56	36,243	9,042	2,385
	食品衛生責任者	64	18	3	7,270	1,915	180
	その他 ※2	128	15	3	6,762	605	475
消費者		163	1	6	3,632	8	87
その他		51			1,071		

注1 ※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

2 ※2：食品関係者の「その他」には教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

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

表3-1-37 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		265	8,290	10,009	
一 斉 監 視	緑 日 祭 礼	44	4,562		花火大会・夏祭り等
	夜 間 ・ 早 朝	48	1,952		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	55	1,387		業態別・地域別監視等(屋形船・山間地等)
発 普 及 事 業 啓	街 頭 相 談	14		6,185	
	そ の 他	19		3,824	健康フェスタ・小学生向け衛生教育等
そ の 他 の 事 業		85	389		学校給食用収去検査・汚染源調査

表3-1-38 現場簡易検査結果

実施軒数	検査件数合計	細菌検査小計	スタンプ法		コリテップ法		その他
16,679	89,882	88,698	82,301		1,035		5,362
		化学検査小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
		1,184	676	19	35	12	442

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

太枠は成分規格を示す。

項目 対象食品	成 績						
	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	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 及びタンプ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3-1-39 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、地域流通食品の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)					黄色ブドウ 球菌		大腸菌		0157	その他	
			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		106	5	4.7	17	35	23	12	16	3	59	20	4	15	2	1	101	1	101	1	85	5
パン調理	サンドイッチ	12	1	8.3	1	3	4	1	3		7	2	1	2			11	1	12		12	
	その他	8				4	3	1			5	2	1				8		8		8	
弁当類	おにぎり	3			1	1			1		1	1		1			3		3		3	
	その他	15			1	5	5	3	1		9	3		3			15		15		15	
そうざい類	加熱済み	煮物・蒸し物	7			3		2	1	1		4	2	1			7		7		6	
		焼き物・炒め物	11	1	9.1	2	7	1			1	10				1	11		11		9	
		揚げ物	8				7			1		7			1		8		8		7	
	未加熱	サラダ	16	1	6.3		3	5	3	4	1	5	7		4		16		15	1	14	
		和え物	12	2	16.7		3	3	1	4	1	4	2	1	3	1	1	12		12		9
漬物 (塩漬)		2				1			1		1			1		2		2		1		
菓子・製菓材料		2			1	1					2					2		2				
清涼飲料水		2			2																2	
農産物加工品		2			2						2					2		2				
その他		6			4			2			2	1				4		4		1	3	

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

表3-1-40 めん類・皮類の細菌検査結果

項目 品目		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	≦ 10 <sup>2</sup>	(-)	
合計		28	1	3.6	4	7	8	8	1	16	11	1	2	
めん類	うどん	ゆでめん	15	1	6.7	1	4	6	3	<i>1</i>	7	7	<i>1</i>	2
		生めん	3					1	2			3		
	そば	ゆでめん	3				2		1		3			
		生めん	1						1		1			
	中華麺	蒸しめん	5			3		1	1		4	1		
		生めん	1					1			1			

注 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

表3-1-41 生菓子の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				0157
			不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	≦ 10 <sup>6</sup>	≦ 10 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	(-)
合計		43	1	2.3	13	8	11	7	3	1	0	30	6	6	1	36
生菓子	シュークリーム	5				1	3	1				2	2	1		5
	ケーキ	8			3	2	1	2				5	1	2		6
	プリン	8			7	1						7	1			8
	その他	10	1	10.0	3	3	2	1		<i>1</i>		8	2			8
	和生菓子	11					5	3	3			7		3	1	9
液卵	1				1						1					

注 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。

表3-1-42 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		
			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>	(-)	(+)
豆腐		43	1	2.3	4	8	10	9	10	2	18	21	3	1	42	<i>1</i>

注1 太枠内斜体字 は不良検体に該当する。  
 2 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-43 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	
			不良数	(%) 不良率	(-)	(+)
合計		44	0	0.0	39	3
生食用	牛タタキ	4	0		3	1
加熱用	牛肉	挽肉	12	0	9	1
		成型肉	6	0	6	
		正肉	3	0	3	
	豚肉	挽肉	1		1	
		牛豚合挽肉	3	0	3	
	ハンバーグパテ	15	0	14	1	

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。  
 2 カンピロバクター、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表3-1-44 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)					黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ最確数 (1g当たり)	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	< 3
合計		57	8	14.0		2	11	24	17	3	7	20	14	13	2	1	50	7	57
まぐろ		23	3	13.0		1	5	9	8		3	5	7	7	1		20	3	23
サーモン		8	1	12.5		1	1	4	2		1	4	2	1			7	1	8
かつお		6	1	16.7			1	3	1	1		3		3			5	1	6
いか		3						1	2			2		1			3		3
たこ		3	1	33.3				1	1	1		2			1		3		3
ほたて		3					1	2			1	1	1				3		3
かんばち		2						1		1			1				2		2
はまち		1	1	100.0			1				1							1	1
鯛		1	1	100.0					1				1					1	1
その他		7					2	3	2		1	3	3				7		7

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

表3-1-45 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>	(-)	(+)
合計		47	5	10.6	21	15	6	3	41	6
アイスクリーム	ソフト	2			2				2	
	ハード	8	2	25.0	1	2	3	2	6	2
アイスマルク	ソフト	12			8	4			12	
	ハード	10	2	20.0	3	6	1		8	2
	小分け	2					2		1	1 ※1
ラクトアイス	ソフト	9			7	2			9	
	ハード	2				1			2	
氷菓		2	1	50.0				1	1	1

注1 太枠内斜体字は法違反検体に該当する。  
 2 ※1：2次汚染の可能性があった為不良とした。  
 3 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 調理パン・弁当類、サラダ・そうざい類、生菓子、めん類・皮類、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				甘味料								着色料		スダニ I	漂白剤			酸化防止剤						プロピレングリコール		過酸化水素	水分含量	その他		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		キッカリン・アセスルファムカリウム		アスハルテム		サイクラミン酸		ズルチン								BHA/BHT		アスコルビン酸		エリトリン酸							EDTA	
		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	165	3	1.8	134	12	134	1	90	3	8	0	4	0	1	0	90	7	1	41	1	7	0	9	2	6	0	5	3	23	3	7	23	4	
調理パン	3			3		3		2		1					2			2																
加工熱済	11			11		11	*1	8							2			2			2													
未加熱	17			17		17		7							5			4			1		2	1	2									
洋生菓子	20			17	*1	17		15			1				17	2	1	2				2												
和生菓子	5			4		4		2		1					4	1		2																
菓子	2			2		2		1																										
製菓材料	15			11		11		13		2		1			12			5		1		2	1	1	1									
めん類・皮類	20			6		6									9			4				1	1	1				20	3	4	20			
蒸しめん	1																										1				1			
ゆでめん	3			1		1												2																
揚げ面	1			1		1															1										2	*1		
皮	2			2		2									1												2				1	2		
漬物	2			2	2	2									2	1																		
たくあん漬	2			2	2	2									2			2																
塩漬	2			2		2		2		1					2			2																
しょうゆ漬	4			4	1	4		4	1	1		1			3																			
酢漬	13			12	2	12		9	2	1					9	3		4				1			1									
佃煮	2			2	2	2		2							2																			
調味料	23	3	13.0	21	2	21		17		2					10			1				1	1		3	*3								
ドライフルーツ	4			4	2	4		1		1					1			3																
魚介類加工品	1																	1	1															
魚肉練り製品	2			2		2		1							1			1																
食肉製品	1			1		1		1															1											*1
清涼飲料水	2			2		2		1							2			1																*1
器具・容器包装	1														1																			*1
その他	8			7		7		4							5			5			2													

注1 太枠内斜体字は法違反検体に該当する。

- 2 ※1：トムヤムクンペースト3検体から、表示に無いEDTAを検出（19条2項違反）し、そのうち2検体から使用基準を超える0.26g/kg、0.65g/kg検出（11条2項違反）した。
- 3 ※2：そうざいから安息香酸0.02g/kgを検出した（原料のしょう油由来）。
- 4 ※3：洋生菓子からソルビン酸0.31g/kgを検出した。（原料のフラワーペースト由来）
- 5 ※4：揚げ麺について酸価、過酸化価及び粗脂肪の検査を実施した。包装後加熱食肉製品から亜硝酸根0.002g/kgを検出した。
- 6 ※5：包装後加熱食肉製品から亜硝酸根0.002g/kgを検出した。
- 7 ※6：清涼飲料水の成分規格（1）、（2）、（3）について検査を実施した。
- 8 ※7：器具又は容器包装の一般規格、材質別規格及び用途別規格について検査を実施した。

表3-1-47 大豆の遺伝子組換え体検査結果

項目		検体数	判定		検出量		
			法違反数	法違反率 (%)	5%以上	5%以下	検出せず
合計		29	0	0.0	0	4	25
大豆	国内産	9					9
	輸入	アメリカ	13			1	12
		カナダ	7			3	4

表3-1-48 アレルギー物質を含む食品の検査結果

品目	項目	検体数	判定		卵		乳	
			法違反数	法違反率 (%)	(-)	(+) )	(-)	(+) )
合計		35	0	0.0	15	0	18	2
菓子		17			4		12	1*1
めん類		4			3		1	
製菓材料		3			1		1	1*2
調味料		2			1		1	
食肉製品		2			2			
生菓子		1			1			
魚肉練り製品		1			1			
その他		5			2		3	

注1 ※1：乳を使用する旨の表示あり

2 ※2：注意喚起表示あり

表3-1-49 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				内寄生虫用剤*3		殺虫剤*4	
		分別推定法*1		合成抗菌剤*2					
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		14	0	14	0	14	0	14	0
Aランク		3	0	3	0	3	0	3	0
Bランク		4	0	4	0	4	0	4	0
Cランク		7	0	7	0	7	0	7	0

注1 ※1：マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤(分別推定法による)を検査した。

2 ※2：チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン、ジクラズリルを検査した。

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

4 ※4：シロマジンを検査した。

表3-1-50 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

項目 区分	検体数	細菌数 (1g当たり)			大腸菌群 (1g当たり)				黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		リステリア		カンピロバクター ・ジエジユニ		0157	
		< 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	14	1	4	9	0	6	7	1	14	0	6	8	7	7	8	6	11	3	14	0
Aランク	3	0	2	1	0	3	0	0	3	0	3	0	2	1	2	1	3	0	3	0
Bランク	4	0	2	2	0	1	2	1	4	0	1	3	1	3	2	2	4	0	4	0
Cランク	7	1	0	6	0	2	5	0	7	0	2	5	4	3	4	3	4	3	7	0