

第4 平成17 食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-51及び表3-1-52）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等合計4,770軒（延べ8,406軒）に立ち入り、食品等の製造及び取扱い等について監視指導を実施した。また、食品営業施設等151軒から394検体の食品等を収去し、検査を実施したところ14検体の不良を発見した（不良率3.6%）。このうち2検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた（違反率0.5%）。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設87軒に対しては、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

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

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

2 実施結果

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

ア 監視指導結果（表3-1-66）

大規模な患者発生につながりやすい老人福祉施設、保育所等の社会福祉施設等に対し、本年度当初より1,041軒（延べ2,207軒）に立ち入り、食品の取扱いや衛生状態について重点的に監視指導を実施している。さらに、監視対象施設の協力を得た上で、調理従事者の検便及びノロウイルスの汚染源や伝播経路を明らかにするため、調理場、トイレ等を中心に、ふきとり検査等を実施した。このうち、食品の取扱いや施設等の衛生管理が不良であった54軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ 検便検査、ふきとり検査結果（表3-1-66及び表3-1-67）

老人福祉施設等191軒から、調理従事者253人の検便及びふきとり検査190検体について検査を実施した。その結果、トイレの便座をふきとりした1検体がノロウイルス陽性となった。その後、ノロウイルス陽性となった施設に対し、施設の消毒、調理従事者や利用者等の健康状態の確認及びノロウイルスの基本的知識と対応策について指導を行った。更に、調理従事者の検便を行い、全員ノロウイルスが検出されないことを確認した。

ウ 講習会実施結果（表3-1-66）

ノロウイルスによる食中毒の未然防止を図るため、講習会を72回実施し、給食調理従事者、栄養士等延べ1,782人に対し、ノロウイルスの特徴や代表的な感染経路、感染予防のポイント、さらに二次感染予防に必要な手洗いや、排泄物・おう吐物の処理方法等について具体的に解説した。

(2) アレルギー物質を含む食品の収去検査

ア 監視指導結果（表3-1-51）

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。また、平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、アレルギー物質の表示欠落による自主回収事例が後を絶たない。そこで、スーパー・デパート等の食料品等販売業及び食品製造業等2,401軒（延べ4,481軒）に立ち入り、表示検査を行い、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1軒に対し、口頭注意を行った。

イ 収去検査結果（表3-1-51、表3-1-52及び表3-1-54）

スーパー・デパート等15軒から、特定物質（小麦、そば）を含む可能性があるが、これらを使用した旨の表示やこれらに対する注意喚起表示がないめん類等34検体について収去検査を実施した。その結果、検査結果が不良となった検体はなかった。

(3) 食品の販売業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-51）

食料品等を販売するディスカウントストア、ワンプライスショップ（例；100円ショップ）、ドラッグストア等1,281軒（延べ2,035軒）に立ち入り、食品に使用されてい

る添加物の使用基準や、表示基準等が遵守されているか監視を行った。このうち、収去検査結果や食品の取扱いが不良であった70軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに不良原因の調査等を実施し、施設の改善を図った。

イ 収去検査結果(表3-1-51、表3-1-52、表3-1-55及び表3-1-56)

スーパー・デパート等29軒から清涼飲料水等88検体を収去し、化学検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(4) 保健機能食品(栄養機能食品)の一斉監視指導

ア 監視指導結果(表3-1-51)

都民の健康に対する関心が高まり、食品に求められる機能も複雑かつ多様化する一方、いわゆる健康食品による健康被害が多発している。そこで、ドラッグストア、スーパー等443軒(延べ764軒)に立ち入り、保健機能食品(栄養機能食品)について、食品の取扱い及び適正な表示の確認等の監視指導を行った。

イ 収去検査結果(表3-1-51、表3-1-52及び表3-1-57)

ドラッグストア等9軒から、保健機能食品24検体を収去し、化学検査を実施した。その結果、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(5) 食鳥肉(食肉販売業等)の一斉監視指導

ア 監視指導結果(表3-1-51)

平成17年3月30日付16福保健食第3872号『平成17年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について』に基づき、食肉販売業113軒(延べ256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

(ア) 細菌検査結果(表3-1-51、表3-1-52及び表3-1-58)

食肉販売業7軒から食鳥肉11検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、ウェルシュ菌を6検体、リステリア・モノサイトゲネスを2検体から検出した。

(イ) 抗菌性物質等検査結果(表3-1-51、表3-1-52及び表3-1-59)

上記同様の施設から収去した食鳥肉11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。

(6) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導(表3-1-51)

学校給食用に製造、納入されるパン、めん類、米飯の衛生を確保するため、これらの食品を製造する22軒(延べ37軒)に立ち入り、監視指導を行うとともに、食品衛生監視表による採点を行った。この結果、採点結果が80点未満であった施設はなかった。

なお、本衛生検査の採点結果については教育庁あて報告した。

(7) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

ア 監視指導結果(表3-1-51)

平成17年4-5月監視事業及び夏期一斉監視事業における一斉収去検査等の結果、「収去検査成績に基づく措置基準」において不良と判定し指導を行った施設や、苦情等に関連し調査を行った施設48軒(延べ104軒)に再度立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち収去検査結果や食品の取扱いが不良であった6軒に対して、始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を行うとともに、改善を厳重に指導した。

イ 収去検査結果(表3-1-51、表3-1-52及び表3-1-60)

飲食店営業、魚介類販売業等33軒から、そうざい類、生食用鮮魚介類等59検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、未加熱そうざい3検体、加熱調理済みそうざい2検体及び生菓子1検体、合計6検体が「収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった。

(8) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果(表3-1-61)

食品等44,491品目の表示検査を実施し、収去検査による表示違反2件(表示にない保存料ソルビン酸を検出した菓子パン、表示にない着色料食用106号を検出した生麩)を含め236件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「ばれいしょ」(4.5%)、「上記以外の農産物」(4.2%)、「かんきつ類、バナナ」(2.2%)の順であった。また、項目別違反件数は「JAS法等他法令」が149件と最も多く、次いで「製造者住所氏名」25件、「無表示」21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

### 第3章 保健所における監視指導事業

一物質を含む食品について15,168品目、保健機能食品について3,320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3-1-62及び表3-1-64)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ(それぞれの加工品含む)3,967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。

さらに、豆腐製造業・みそ製造業等802軒(延べ1,274軒)に立ち入り、遺伝子組換え食品に係る表示検査を行った。その結果、豆腐製造業49軒で遺伝子組換え食品の取扱いを確認したが、全ての施設で適正に表示されていた。

#### ウ アレルギー物質を含む食品に係る立ち入り検査結果(表3-1-63)

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2,131軒(延べ3,878軒)に立ち入り、特定原材料を含む食品を取扱う1,808軒に対し重点的に監視指導を行った。また、このうち1,056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4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3-1-65)

スーパー等小売業、食肉販売業、食肉処理業などに立ち入り、9,492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、149品目の表示違反を発見した(違反率1.6%)。表示内容別の件数では、「原産地」が141件と最も多く、次いで「無表示」5件、「名称」3件の順であった。食品別の違反率では、「農産物」(3.3%)、「水産物」(1.4%)、「畜産物」(0.5%)の順であった。当該食品の販売者に対して、口頭注意等の行政措置を行い、適正表示への改善を図った。

#### (9) 食品関係保健所計画事業

##### ア 監視指導結果(表3-1-51)

260軒(延べ515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3-1-52及び表3-1-53)

57軒から食品等155検体を収去し、検査を実施した。その結果、8検体が不良であり、このうち2検体は法違反であった。

##### (10) その他

###### ア 食品衛生講習会等の実施結果(表3-1-68)

食品衛生に関する最新情報の提供と衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進を目的に、食品営業者、消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会を129回開催し、延べ6,206人の参加者を得た。

###### イ 保健所が独自に実施した一斉監視等(表3-1-51及び表3-1-68)

各事業所が独自の計画に基づき、通常監視では立ち入り困難な施設(高尾山麓の施設等)に対する監視指導、縁日・祭礼等の監視指導等を51回実施し、延べ2,556軒に対して、食品の衛生的取扱いや適正表示について監視指導を行った。

表 3-1-51 業種別立入検査状況

項目 事業名 / 業態		立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (延べ件数)					
						行政処分			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		4,770	8,406	151	87	0	0	0	2	93	4
アレルギー物質を含む食品の収去検査	スーパー・デパート	241	426	13	1					1	
	コンビニエンスストア	147	196								
	食料品等販売業(上記以外)	304	493	1							
	食品製造業	824	1,347	1							
	その他	885	2,019								
食品の販売業の一斉監視指導	スーパー・デパート	302	526	22	15					15	
	コンビニエンスストア	162	238		3					3	
	食料品等販売業(上記以外)	386	623	6	21					21	
	その他	431	648	1	31					34	
保健機能食品の一斉監視指導	ドラッグストア	47	64	2							
	スーパー・デパート	193	368	6	1					1	
	コンビニエンスストア	66	102								
	食料品等販売業(上記以外)	129	216	1	1						1
	その他	8	14								
食鳥肉(食肉販売業)		113	256	7	1					1	
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	菓子製造業(パン製造業)	11	19								
	めん類製造業	10	15								
	米飯加工委託工場	1	3								
食品の取扱い等に改善確認が必要な施設の一斉監視指導	製造業	10	28	5	1					1	
	販売業	15	28	12							
	飲食店営業	22	45	15	4				1	3	1
	その他	1	3	1	1				1		
食品関係保健所計画事業		260	515	57	2					2	2
保健所で独自に計画した監視等 ※1		202	214	1	5					11	

注 ※1：保育園、旅館等地域性を鑑みた監視指導等(縁日祭礼、夜間営業等の監視を除く)

表 3-1-52 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		394	277	265	12	0	117	115	2	2
	アレルギー物質を含む食品の収去検査	34					34	34		
食品の販売業の一斉監視指導	清涼飲料水	34	17	17			17	17		
	野菜	31	31	31						
	上記以外	23	13	13			10	10		
	保健機能食品の一斉監視指導	24					24	24		
	食鳥肉(食肉販売業)一斉監視指導	22	11	11			11	11		
	食品の取扱い等に改善確認が必要な施設の一斉監視指導	59	59	53	6					
	食品関係保健所計画事業	155	134	128	6		21	19	2	2
	上記以外の事業	12	12	12						

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

表 3-1-53 収去検査等により判明した法違反品

違反事項	食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体
19条2項	菓子パン	メロンパン	添加物表示なし	表示にないソルビン酸0.25g/kg検出	1
	麩	なまふ		表示にない着色料赤色106号検出	1

【参考】収去検査成績に基づく措置基準

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ピブリオ	その他食中毒起因菌
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	—	0157 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	—	0157 陽性
すし種・刺身	100万/g を超えるもの	3,000/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	—
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	—	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	1,000/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	—	—
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 (タタキ等)	—	—	陽性	—	陽性	—	カンパクター, 0157 陽性
ハンバーグ用ハチ・ 挽肉・テングライス及び クブリック処理され た食肉等	0157等食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行ない、衛生的な処置等について適切な指導を行なう。						

☆即席めん類(めんを油脂で処理したものに限る。)の成分規格

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

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

次のいずれに該当しないこと。

- ① 油脂の酸価が3を超え、かつ、過酸化価が30を超えるものであってはならない。
- ② 油脂の酸価が5を超え、又は過酸化価が50を超えるものであってはならない。

表3-1-54 アレルギー物質を含む食品の検査結果

項目 品名	検体数	判定		小麦		そば	
		法違反数	法違反率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	34	0	0.0	15	0	19	0
めん類	うどん	10				10	
	そば	1		1			
	上記以外のめん類	6				6	
菓子類	7			5		2	
調味料	3			3			
魚肉練り製品	3			3			
その他	4			3		1	

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-55 食品の販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査）

品目	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)								大腸菌群 (1g 当たり)		成分規格	
		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 <sup>8</sup>	(-)	< 10	適合	
合計	61	0	0.0	21	0	1	3	1	7	9	10	6	2	20	
清涼飲料水	ミネラルウォーター	5			5										5
	果汁飲料	6			6										6
	その他	6			4										6
野菜	芽もの	10								3	7				
	葉もの	9					1		4	3	1				
	カット野菜	6					2	1	2		1				
菜	もやし	4								3	1				
	その他	2				1			1						
その他	生菓子	5			5							4	1		
	冷凍食品	3													3
	そうざい	2										1	1		
	その他	3			1							1			

注 大腸菌、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-56 食品の販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

品目	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		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		着色料		サッカリンナトリウム・アセスルファムカリウム		アスハルテム		サイクリン酸		ズルチン			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
合計	27	0	0.0	20	3	20	1	17	4	16	0	0	4	4	5	0	1	0	18	
清涼飲料水	果汁飲料	6			6	6		6		4									6※1	
	ミネラルウォーター	5			1	1								1					5※1	
	その他	5			4	4	1	4	1	5									5※1	
	茶飲料	1			1	1		1							1		1		1※1	
菓子	4			2	1	2		2	1	2			1	1	1				1※2	
漬物	3			3	1	3		3	1	2			1	1	2					
調味料	1			1		1				1										
魚介類加工品	1			1		1				1		1	1							
食肉製品	1			1	1	1		1	1	1		1	1							

注 1 ※1：清涼飲料水の成分規格検査を実施した。

2 ※2：酸化・過酸化物質について検査を実施した。

表 3-1-57 保健機能食品の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品目	検体数	判定		カルシウム	鉄	銅	亜鉛	マグネシウム	パントテン酸	V. A	V. B1	V. B2	V. B6	V. B12	V. C	V. D	V. E	ナイアシン	葉酸
		法違反数	法違反率 (%)																
合計	24	0	0.0	8	3	1	1	2	2	3	3	4	2	2	8	3	11	3	3
清涼飲料	11			4	1	1	1	2				1			7		2		1
食用油	6																6		
キャンディー	1																1		
ビスケット	1			1	1				1	1	1	1	1	1		1	1	1	1
調整ココア	1															1			
麦芽飲料	1			1						1	1	1				1		1	
V. E 含有食品	1																1		
魚肉練製品	1			1															
シリアル	1			1	1				1	1	1	1	1	1	1			1	1



表 3-1-58 食鳥肉(食肉販売業)の収去検査結果(細菌検査)

項目 品目	検体数	不良数	不良率 (%)	細菌数 (1g当たり)		大腸菌群 (1g当たり)			ウェルシュ菌		リステリア	
				< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	11	0	0.0	5	6	1	4	6	5	6	9	2
販売業	11			5	6	1	4	6	5	6	9	2

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリーを検出した検体はなかった。

表 3-1-59 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目 品目	検体数	不良数	不良率 (%)	抗菌性物質				内寄生虫用剤 <sup>※3</sup>		殺虫剤 <sup>※4</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	検体数	検出数				
合計	11	0	0.0	11	0	11	0	11	0	11	0
販売業	11			11		11		11		11	

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 3-1-60 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果

品目	項目	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)							大腸菌群 (1g 当たり)					大腸菌		黄色ブドウ球菌		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 <sup>7</sup>	(-)	< 10	≦ 10 <sup>2</sup>	≦ 10 <sup>3</sup>	≦ 10 <sup>4</sup>	≦ 10 <sup>5</sup>	(-)	(+)	(-)		(+)
合計		59	6	10.2	6	7	10	18	12	2	1	21	12	8	11	2	2	57	1	54	1	17
加熱済そうざい	煮物	8	1	12.5	1	3	1	2		<i>1</i>		5	1	1	1			8		8		
	焼物	3			1	1	1					1	2					3		3		
	炒め物	4	1	25.0			2	1	1			3				<i>1</i>		4		4		
	揚物	2			1			1				1		1				2		2		
未加熱 そうざい	サラダ	6	2	33.3		1	1		3		<i>1</i>	1	2		1	<i>1</i>	<i>1</i>	5	<i>1</i>	6		
	和え物	5	1	20.0			1	1	2	1		1	1		2		<i>1</i>	5		5		
魚介類		14					1	8	5				4	4	6			14		14		14 <sup>*1</sup>
豆腐及びその加工品		5				2		3				4	1					5		5		
弁当		3			1		1		1			1		1	1			3		3		
生菓子		3	1	33.3	1			2				2		1				3		2	<i>1</i>	
食肉		3																3				3 <sup>*2</sup>
その他		3			1		2					2	1					2		2		

注 1 太枠内斜体文字 は不良検体である。

2 サルモネラを検出した検体はなかった。

3 ※1：腸炎ピブリオの検査を実施した。

4 ※2：0157、カンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリーの検査を実施した。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-61 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査件数	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)	JAS法等他法令に関する検査品目数(再掲)	
						無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他				その他					
											遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質	JAS法等他法令						
合計		44,491	236	0.5	234	21	6	15	25	18	0	1	5	149	0	2	3,320	15,168	24,801	
マーガリン		475	1	0.2	1					1							72	266	312	
酒 精 飲 料		1,004																102	292	
清 涼 飲 料 水		2,033															560	601	871	
食 肉 製 品		1,923	2	0.1	2					2							138	663	1,107	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		545															47	200	298	
シアン化合物を含有する豆類		6																	2	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	770	2	0.3	2									2				11	492	
	上記以外の冷凍食品	2,016																576	860	
放射線照射食品		0																		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,086															4	337	571	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	814															70		544	
	鶏の液卵	16																	4	
(上に掲げたもの(容器包装に入れた食品を除く)で右に掲げたもの)	食 肉	2,059	8	0.4	8	2	3							6					1,796	
	生 か き	619																	344	
	魚 肉 練 り 製 品	1,563	5	0.3	5	1	3			1							215	626	833	
	即 席 め ん 類	1,307															306	1,097	804	
	めん類(皮類を含む)	1,160															130	961	603	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,608	17	0.7	17	6		4	6					1				1,445	1,280	
	そ う ざ い	3,259	23	0.7	23	3		9	5	3				3				1,828	1,481	
	生 菓 子 類	2,666	3	0.1	3	2			1										1,608	875
	生食用鮮魚介類	1,381	9	0.7	9										9					1,111
	ゆ で が に	211																		142
	ゆ で だ こ	241																		146
	その他の加工食品	7,226	25	0.3	23	7		2	13	2		1	1			2	1,275	2,931	2,921	
かんきつ類・バナナ	454	10	2.2	10					7					3					312	
添 加 物	394																	75	103	
乳 ・ 乳 製 品	1,795																323	996	898	
乳・乳製品を主原料とする食品	1,063																180	845	381	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	1,082	7	0.6	7					2					5					731	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	311	6	1.9	6										6					308	
とうもろこし	143	2	1.4	2										2					137	
ば れ い し ょ	223	10	4.5	10										10					204	
菜 種	0																			
綿 実	0																			
玄 米 ・ 精 米	262																		274	
上記以外の農産物	1,770	74	4.2	74										74					1,768	
上記以外の水産物	1,147	23	2.0	23										23					1,157	
上記以外の畜産物	859	9	1.0	9										9					839	

表 3-1-62 遺伝子組換え食品に係る表示検査【再掲】

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数
			遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの	
合 計		3,967	49	0	2,962	724	232	0
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む) 及び加工品	1	豆腐類及び油揚げ類	552		459	38	55	
	2	凍豆腐、おから及びゆば	94		83	11	0	
	3	納 豆	418		365	18	35	
	4	豆 乳 類	85		74	10	1	
	5	み そ	443		364	53	26	
	6	大 豆 煮 豆	108		84	7	17	
	7	大豆缶詰及び大豆瓶詰	127		92	5	30	
	8	きな粉	112		100	12		
	9	大豆いり豆	7		7			
	10	上記1から9に掲げるものを主な原材料*1とするもの	24		11	13		
	11	調理用の大豆を主な原材料とするもの	11			11		
	12	大豆粉を主な原材料とするもの	3			3		
	13	大豆たん白を主な原材料とするもの	0					
	14	枝豆を主な原材料とするもの	3			3		
	15	大豆もやしを主な原材料とするもの	2		1	1		
	16	大 豆	311	49		136	120	6
とうもろこし及び加工品	17	コーンスナック菓子	336		293	20	23	
	18	コーンスターチ	60		53	7		
	19	ポップコーン	134		123	4	7	
	20	冷凍とうもろこし	41		39	2		
	21	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	84		73	6	5	
	22	コーンフラワーを主な原材料とするもの	21		16	5		
	23	コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く)	19		19			
	24	調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	2			2		
	25	上記17から21に掲げるものを主な原材料*1とするもの	30		22	8		
	26	とうもろこし	143		28	113	2	
ばれいしょ及び加工品	27	ポテトスナック菓子	477		430	24	23	
	28	乾燥ばれいしょ	2			2		
	29	冷凍ばれいしょ	8		6	2		
	30	ばれいしょでん粉	45		37	8		
	31	調理用のばれいしょを主たる原材料*1とするもの	31		13	18		
	32	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	11			11		
	33	ば れ い し ょ	223		34	187	2	
菜 種		0						
綿 実		0						

注 ※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 3-1-63 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況【再掲】

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	特定原材料を含む食品 取扱い軒数	現場で発見した表示違反		行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			推奨20品目に関する 表示指導実施軒数
					特定原材料を 含む旨の表示 のない品目数			始末書等	口頭注意	その他	
合 計		2,131	3,878	1,808	5		4	0	5	0	1,056
製造業及び加工業	菓子製造業	596	949	496							298
	そうざい製造業	78	124	49							38
	めん類製造業	55	86	58							10
	そ の 他	88	160	48	1		1		1		46
飲食店営業	そうざい店	369	720	345	3		2		3		155
	弁 当 屋	409	805	387	1		1		1		172
	そ の 他	536	1,034	425							337

表 3-1-64 遺伝子組換え食品に係る立入検査状況【再掲】

業種	項目	立入軒数	立入延軒数	遺伝子組換え食品 取扱い軒数	現場で発見した 表示違反			行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)		
					違反品目数	違反内容			始末書等	口頭注意	その他
						遺伝子組換え 表示なし	遺伝子組換え 不分別表示なし				
合 計		802	1,274	49	0	0	0	0	0	0	0
製造業及び加工業	豆腐製造業	96	160	49							
	納豆製造業	3	7								
	みそ製造業	14	23								
	菓子製造業	587	938								
	そ の 他	102	146								

表 3-1-65 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	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	期限表示	製造者等	保存方法		加工年月日
合計		9,492	149	2	149	5	3	141	0	0	0	0	0
生鮮品	畜産物	2,834	15	1	15		3	12					
	水産物	2,428	34	1	34			34					
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	3,018	100	3	100	5		95					
原産地表示の必要な加工食品		1,004											
カット野菜・フルーツ		208											

表 3-1-66 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

業態	項目	監視指導軒数	監視指導延軒数	検査実施軒数	検査検体の内訳			行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (延べ件数)			講習会実施回数	講習会参加人数
					検便検体数	拭取り検体数	その他検体数		始末書等	口頭注意	その他		
合計		1,041	2,207	191	253	190	2,364	54	0	91	0	72	1,782
老人福祉施設		260	517	66	219	183	275	19		31		28	645
保育所		658	1,398	107	34	7	1,921	25		41		31	842
都認証保育施設		31	76	8			91	4		9		10	21
許可外保育施設		20	23	1			12					7	18
上記以外の社会福祉施設		72	193	9			65	6		10		17	256

注 ※今年度、社会福祉施設等に対しノロウイルス対策として実施したすべての実績である。

表 3-1-67 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導の検査結果

品目	項目	検体数	判定		ノロウイルス	
			検出数	検出率(%)	(-)	(+)
合計		499	1	0.2	498	1
ふき取り	便座	253			253	
	ドアノブ	48	1	2.1	47	1
	手すり	68			68	
	その他	22			22	
その他		52			52	
その他		56			56	

表 3-1-68 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				食品衛生に関する展示会等	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	食品衛生責任者	その他 ※2						消費者	
合 計		129	40	28	17	24	4	16	51	27	11	3	10
		6,206	636	1,681	1,102	1,491	755	541	2,556	2,257	165	85	49
西多摩※4		10	3	6	1				0				
		216	37	143	36				0				
八王子		20	7	1	1	8	3		5	2	1		2
		1,655	159	44	87	670	695		1,070	981	62		27
南多摩		15	6		7	1		1	3	3			
		626	30		489	88		19	306	306			
町田		5	3		1	1			3		3		
		106	35		15	56			58		58		
多摩立川		19	7	4		7	1		10	7	3		
		889	120	356		353	60		480	459	21		
多摩府中※5		22	8	1	6	2		5	5	2		3	
		1,101	151	98	390	122		340	197	112		85	
多摩小平		19	6	10		2		1	8	5	2		1
		1,194	104	958		130		2	355	338	14		3
島 し よ	大島※6			4				3	0				
			121		58				63	0			
	三宅		1				1			1	1		
			9				9			4	4		
	八丈		8		1	1			6	14	5	2	7
			222		20	85			117	69	40	10	19
	小笠原		3		1		2			2	2		
			67		4		63			17	17		

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

## 1 概要（表3-1-69及び表3-1-70）

歳末一斉監視事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等47,159軒（延べ83,327軒）に立ち入り、食品等の製造、取扱い、販売及び表示について監視指導を実施した。特に、この時期は年末年始用食品の製造・流通が増加するため、年末年始用食品の製造施設の監視及び表示の一斉監視指導を重点的に行った。このうち、2,572軒に対して始末書の徴収や営業停止等の行政措置を行い、施設の改善を図った。また、例年ノロウイルスによる食中毒が多発する時期であるため、食中毒防止対策として、社会福祉施設、宴会施設等を中心とする飲食店及び生食用かき等取扱い営業者に対する重点的な監視指導を行った。

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

## 2 実施結果

## (1) 食品別収去検査結果

## ア 細菌検査結果（表3-1-69、表3-1-71及び表3-1-74）

食品等4,575検体について検査を実施したところ、142検体が不良であった。不良率は3.1%であり、昨年度の3.3%を0.2ポイント下回った。

食品別の不良率は、「調理パン」（37.5%）、「洋生菓子」（14.9%）、「サラダ」（11.5%）の順に高かった。このうち、大腸菌群を検出した「さつま揚げ」（魚肉ねり製品）や *E. coli* 最確数を検体100gあたり330検出した「殻付かき」（生食用）など3検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-74に記載した。

## イ 化学検査結果（表3-1-69、表3-1-71及び表3-1-74）

食品等8,143検体について検査を実施したところ、18検体が不良であった。不良率は0.2%であり、昨年度と同程度であった。

食品別の不良率は、「和生菓子」（1.5%）、「卵加工品」（1.1%）、「その他の菓子・菓子材料」（0.7%）の順に高かった。このうち、表示にない着色料（銅）を検出した「和え物（そうざい）」や表示よりも低い乳脂肪分を測定した「クリーム」（乳製品）など14検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-74に記載した。

## ウ 輸入食品の検査結果（表3-1-69、表3-1-72及び表3-1-74）

総収去検体数12,718検体のうち、輸入食品は4,176検体（32.8%）であった。このうち、不良検体は細菌検査2検体及び化学検査11検体の合計13検体であり、不良率は0.3%であった。また、基準を超える酸化防止剤（EDTA）を検出した「ばい貝水煮（魚介類加工品缶詰）」（チリ産）など7検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-74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3-1-73）

O157による食中毒防止と汚染防止を目的とし、細菌検査4,575検体のうち、1,022検体についてO157の検査を実施した。その結果、いずれの検体からもO157は検出されなかった。

## (2) 表示の監視指導結果

## ア 表示の一斉監視指導（表3-1-69及び表3-1-75）

平成16年11月から自主回収報告制度がスタートしたが、アレルギー物質の表示欠落等による自主回収事例が後を絶たない。このため、年末年始用食品が都内に流通する年末に、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、食肉販売業、食肉処理業等に立ち入り、食品等244,426品目について監視指導を行った。その結果、1,033品目の表示違反を発見した。当該食品取扱い施設には、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

## イ 食品別表示検査結果（表3-1-75）

食品等244,426品目の表示検査を実施し、1,033品目の表示違反を発見した。（違反率0.4%）このうち、違反率の高い食品は「ばら売りがんきつ類・バナナ」（1.7%）、「上記以外の農産物」（1.6%）、「弁当・調理パン」（1.0%）の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」（222件）、「製造者住所氏名」（200件）、「JAS法等他法令」（158件）の順に多かった。また、総検査品目のうち27,907品目について保健機能食品の表示検査を実施し、3品目の表示違反を発見した。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。

## ウ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-76）



大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）10,512品目について遺伝子組換え食品の表示検査を実施した。その結果、違反している食品はなかった。

エ JAS法等に基づく表示検査結果（表3-1-77及び表3-1-78）

昨年、都内の食肉販売業者が「交雑種」を「和牛種」として販売するなど、JAS法に違反する不適切な表示事例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4,517軒（延べ10,635軒）に立ち入り、29,915品目について、JAS法等に基づく表示検査を行った。その結果、156品目の表示違反を発見した。当該食品の販売者には、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

オ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-80）

菓子製造業、そうざい製造業等9,213軒（延べ11,751軒）に立ち入り監視指導を行った結果、5,977軒で特定原材料を含む食品を取り扱っており、113件の表示違反を発見した。当該食品取扱い施設には、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行い、食品の取扱い及び適正な表示について指導した。また、1,820施設に対して、推奨20品目に関する表示指導を実施した。

(3) ノロウイルス対策

ア 概要（表3-1-79、表3-1-81及び表3-1-84）

例年、この時期にはノロウイルス食中毒が多発するため、大規模な患者発生につながる社会福祉施設等1,584軒（延べ1,765軒）に対し、重点的な監視指導を行った。同時に、施設の協力の下、5軒の施設について調理従事者の検便検査25検体及び施設のふき取り検査等54検体を実施し、ノロウイルスの汚染源や伝播経路の解明を試みるなど、食中毒発生防止対策を実施した。また、歳末には忘年会等の会食が多数催され、会食料理やシジミの醤油漬、生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒が多発するため、宴会施設等を有する飲食店への監視指導及び生食用かき等を取り扱う業者に対して適切な取扱いを指導した。

イ 社会福祉施設に対する重点的一斉監視指導結果（表3-1-79）

老人福祉施設、保育所等1,584軒（延べ1,765軒）に立ち入り、ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、食品の取扱い及び衛生管理等について監視指導を行った。このうち、5軒の施設について調理従事者の検便検査25検体及び施設のふき取り検査等54検体を実施した。当該施設に対して、手洗いの徹底等、ノロウイルス食中毒の未然防止のための指導を行った。

また、調理従事者及び栄養士等を対象に、ノロウイルスの感染経路や感染予防のポイント、排泄物等の処理方法等についての具体的な解説を行う講習会を23回実施し、804名が参加した。

イ 生食用かき取扱い業者及び飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導結果（表3-1-81及び表3-1-84）

デパート・スーパー等の魚介類販売業、飲食店営業等9,676軒（延べ16,122軒）に立ち入り、生食用かきの取扱いについて監視指導を行ったところ、3,908軒の施設で生食用かきの取扱いがあった。このうち、「かきの取扱い方法等に関する要綱」に違反する施設295軒に対し、指導を行った。違反内訳は生食用かき取扱い無届や保存基準違反等であった。なお、検食を保存していた施設は43軒あり、726軒に対して検食保存の指導を行った。

また、飲食店（宴会施設）等5,447軒（延べ6,781軒）に立ち入り、施設の衛生管理等について監視指導を行った結果、215件の違反・不適事項を発見した。違反・不適事項の内容は、食品の取扱いや施設の管理に関する管理運営基準違反等であった。当該施設に対しては、始末書の徴取や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(4) 食肉関係営業の一斉監視指導結果（表3-1-83）

飲食店営業及び食肉販売業等7,757軒（延べ10,734軒）に立ち入り、生食用食肉等による食中毒を未然に防止するため、食肉の取扱い及び加熱調理方法等について監視指導を行った。その結果、523軒の施設で生食用食肉の取扱いがあった。また、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293軒、挽肉・挽肉製品の取扱いは2,203軒であった。これらのうち、生食用食肉の衛生基準に不適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221軒に対して、口頭注意等の行政措置を行った。

また、牛せき柱については検疫所において輸入を控えるよう指導されていることから、その取扱い施設についての監視指導を行った結果、牛のせき柱と肉をミンチ等で処理している施設が4軒確認され、ただちに中止するよう指導した。

(5) ふぐ取扱い関係営業者の一斉監視指導結果(表3-1-69及び表3-1-82)

ふぐ取扱所の認証施設及びふぐ加工製品販売所、その他飲食店営業、魚介類販売業等7,015軒(延べ10,298軒)に立ち入り、ふぐ及びふぐ加工品の取扱いについて監視指導を行った。このうち、121軒が「東京都ふぐの取扱い規制条例」に違反していた。違反の内訳は、第10条(従事の制限等)違反が16件、第11条(ふぐ調理師の義務)違反が12件、第12条(ふぐ取扱所の認証)違反が11件、第14条(認証書の掲示)違反等が94件であった。当該施設に対しては、始末書の徴取や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(6) 夜間営業の一斉監視指導結果(表3-1-85)

夜間帯に営業する施設及びスーパー等販売店3,984軒(延べ4,956軒)に立ち入り、衛生的な食品の取扱い、施設の衛生状態、表示等について監視指導を行った。このうち、食品の取扱いや施設基準等に不備があった185軒について、始末書の徴取や衛生注意指導票、口頭注意等の行政措置を行った。

(7) 食品衛生の普及啓発事業

ア 食品衛生講習会等の実施結果(表3-1-86)

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する情報をわかりやすく提供し、知識向上を図るため食品衛生講習会を217回実施し、6,235名が参加した。このうち、食品の適正表示推進者等育成事業に関するものは6回、ノロウイルスを主題としたものは133回実施し、前者は165名、後者は3,332名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果(表3-1-88)

429軒の施設に対して、その衛生状態を把握し、改善指導を行うことを目的として現場簡易検査を実施した。

食品、手指、調理器具等に対し、細菌検査3,587件、化学検査84件の合計3,671件の検査を実施した。

(8) その他(表3-1-87)

縁日・祭礼や山間地等通常の監視指導では実施することが困難な施設への一斉監視や、街頭相談の実施等の普及啓発事業等、各保健所の独自の計画等による食品衛生監視を99回実施した。その結果、3,196軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に650名が参加した。

(9) 都保健所が実施した収去検査結果

ア 細菌検査結果(表3-1-89から表3-1-92)

法違反となった検体はなかった。また、「一斉収去検査成績に基づく措置基準等」に適合せず不良となった検体は、「未加熱そうざい」1検体、「加熱済そうざい(煮豆)」1検体、「洋生菓子」4検体の合計6検体であった。

イ 化学検査結果(表3-1-94から表3-1-97)

法違反となった検体は、表示にない発色剤及び着色料を検出した「甘塩たらこ(魚卵加工品)」1検体であった。

ウ 生食用かき検査結果(表3-1-91)

法違反となった検体はなかった。また、50検体中24検体についてノロウイルスの検査を実施したが、ノロウイルスは検出されなかった。

エ 輸入キムチの寄生虫卵検査結果(表3-1-93)

韓国産及び中国産の輸入キムチから寄生虫卵が検出されたとの報道があったことから、両国からの輸入キムチの取扱い調査及び一斉監視指導を実施した。

また、韓国産及び中国産のキムチ28検体(健康安全研究センターおよび市場衛生検査所収去分を含む)について検査を実施したが、寄生虫卵は検出されなかった。

表3-1-69 平成17年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

項目		実施機関			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16年度 全 都	
		全 都	特別区	都保健所				
立 入 軒 数		47,159	37,379	5,099	2,072	2,609	49,714	
立 入 延 軒 数		83,327	45,970	7,833	12,317	17,207	85,921	
行政措置実施軒数		2,572	1,855	125	97	495	2,772	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	2	2	0	0	0	
		販売禁止	1	1	0	0	0	
		その他	0	0	0	0	0	
	処分以外 の措置	始末書等	95	77	4	3	11	
		口頭注意	2,595	1,786	141	187	481	
		その他	44	16	3	22	3	
収 去 軒 数		1,865	1,389	138	270	68	1,932	
不良のあった軒数		142	127	5	7	3	150	
合 計	総 検 体 数	12,718	3,131	384	8,238	965	12,504	
	判 定	不 良	160	142	5	7	6	
		不 良 率 (%)	1.3%	4.5%	1.3%	0.1%	0.6%	1.3%
細 菌 検 査	検 体 数	4,575	1,676	203	2,298	398	4,550	
	判 定	不 良	142	132	4	0	6	
		不 良 率 (%)	3.1%	7.9%	2.0%	0.0%	1.5%	3.3%
化 学 検 査	検 体 数	8,143	1,455	181	5,940	567	7,954	
	判 定	不 良	18	10	1	7	0	
		不 良 率 (%)	0.2%	0.7%	0.6%	0.1%	0.0%	0.2%
(再掲) 輸 入 食 品	検 体 数	4,175	310	57	3,748	60	3,568	
	判 定	不 良	12	6	0	5	1	
		不 良 率 (%)	0.3%	1.9%	0.0%	0.1%	1.7%	0.2%
表 示 検 査 結 果		品 目 数	244,426	115,648	34,468	75,921	18,389	268,199
		不 良	1,033	599	109	250	75	2,086
		不 良 率 (%)	0.4%	0.5%	0.3%	0.3%	0.4%	0.8%
生食用かき関係 営業者監視指導		実 施 延 軒 数	16,122	8,189	1,786	1,182	4,965	22,017
		取 扱 要 綱 違 反 軒 数	295	269	3	0	23	396
ふぐ取扱い関係 営業者監視指導		実 施 延 軒 数	10,298	6,112	1,486	560	2,140	11,188
		違 反 軒 数	121	111	6	0	4	140

表3-1-70 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	行政措置の内容				違反・不適の内容										
						行政処分		行政処分以外		施設の管理	機器類の取扱い	食品の取扱い	その他	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		
	合計	47,159	83,327	1,865	2,572	2	1	0	95	2,595	44	273	338	133	904	45	7	1,033	540	
製造業	魚肉ねり製品製造業	147	297	82	9	1				9			2	1	3	1		1	3	
	菓子製造業	2,297	3,122	477	156				30	126	3	8	26	29	74	4	2	26	26	
	食肉製品製造業	84	123	14	8				1	7	1	3	3		2	1		2		
	そうざい製造業	380	590	82	17					18		1	5	2	8	2			7	1
	つげ物製造業	143	203	27	2					2			1		1				1	
	魚介類加工業	145	239	23	8					8			3		4				1	1
	食肉処理業	377	1,038	32	16					15	1	1	4	2	8				6	
	食鳥処理場	114	214	2	1					1			1	1						
	その他の製造業等	894	1,224	84	25				1	26	1	5	12	2	4	2			7	1
	許可を要しない製造業等	271	308	10	2				1		1								1	1
販売業	食肉販売業	2,607	4,217	43	80				1	79	1	1	7	9	29			51	4	
	乳類販売業	2,616	3,633	2	29					28	1	5	12	5	6				4	
	魚介類販売業	4,017	15,663	287	583				16	578	2	5	21	23	305	2		127	160	
	食料品等販売業	4,114	9,277	316	327				5	340	9	21	16	3	106	5	2	229	12	
	その他の製造業	225	719	11	54					51	3				19		1	20	15	
	許可を要しない販売業	9,444	18,151	163	167			1	3	248	18			4	13		1	332	8	
	旅館・ホテル	241	327	1	9					10		3	4		2				1	
	仕出し・弁当屋	1,458	1,950	54	86				5	82		16	17	4	28	2			53	1
	集団給食	704	821		26				1	25		1	6	2	9	15				
	そうざい	2,214	2,942	139	90				5	88		11	16	4	31				152	3
調理営業	その他の屋	431	556		42					43		10	17	7	20	3				
	その他の	11,948	14,851	16	815	1			23	794	3	178	157	35	223	8	1	17	294	
	給食供給者(届出)	1,421	1,723		10				2	8			3	2	8				2	
	その他の	867	1,139		10				1	9		4	1	2	1				3	

表3-1-71 食品別収去検査

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	法違反 (再掲)		良	不 良	法違反 (再掲)	
合 計	12,718	4,575	4,433	142	( 3 )	8,143	8,125	18	( 14 )	142
調 理 パ ン	8	8	5	3	( )	0			( )	3
弁 当 類	28	28	27	1	( )	0			( )	1
サ ラ ダ	70	52	46	6	( )	18	18		( )	6
卵 加 工 品	165	78	76	2	( )	87	86	1	( 1 )	3
煮豆・きんとん	282	127	126	1	( )	155	154	1	( 1 )	2
その他のそうざい	928	485	470	15	( )	443	442	1	( 1 )	15
生 食 用 か き	468	351	347	4	( 1 )	117	117		( )	1
加 工 用 か き	2	1	1		( )	1	1		( )	
そ の 他 の 生 鮮 魚 介 類	174	113	110	3	( )	61	61		( )	2
魚 肉 ね り 製 品	664	365	358	7	( 2 )	299	299		( )	6
魚 卵 加 工 品	193	54	54		( )	139	138	1	( 1 )	1
そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	294	52	52		( )	242	241	1	( 1 )	1
洋 生 菓 子	735	551	469	82	( )	184	184		( )	77
和 生 菓 子	114	48	43	5	( )	66	65	1	( 1 )	6
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	778	90	86	4	( )	688	683	5	( 1 )	5
食 肉 (食鳥肉除く)	942	276	276		( )	666	666		( )	
食 鳥 肉	203	85	85		( )	118	118		( )	
食 肉 製 品	1,034	439	436	3	( )	595	595		( )	1
め ん 類 ・ 皮 類	202	67	67		( )	135	135		( )	
つ け も の	510	132	130	2	( )	378	378		( )	1
乳 ・ 乳 製 品	366	147	146	1	( )	219	218	1	( 1 )	2
清 涼 飲 料 水	180	42	42		( )	138	138		( )	
調 味 料 ・ 香 辛 料	889	259	259		( )	630	630		( )	
野 菜 ・ 果 実	763	74	74		( )	689	689		( )	
農 産 物 加 工 品	1,559	290	290		( )	1,269	1,264	5	( 5 )	5
冷 凍 食 品	137	34	33	1	( )	103	103		( )	1
そ の 他 の 食 品	884	327	325	2	( )	557	556	1	( 1 )	3
食 品 添 加 物	12	0			( )	12	12		( )	
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち や	134	0			( )	134	134		( )	

表3-1-72 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

項目 食品名	総検体数	細菌検査				化学検査				不良軒数 収去結果
		検体数	判定			検体数	判定			
			良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)	
	4,176	932	930	2	( 0 )	3,244	3,233	11	( 7 )	10
調理パン	0	0			( )	0			( )	
弁当類	0	0			( )	0			( )	
サラダ	0	0			( )	0			( )	
卵加工品	10	0			( )	10	10		( )	
煮豆・きんとん	8	2	2		( )	6	6		( )	
その他のそうざい	142	53	53		( )	89	89		( )	
生食用かき	4	4	3	1	( )	0			( )	1
加工用かき	0	0			( )	0			( )	
その他の生鮮魚介類	74	60	60	0	( )	14	14		( )	
魚肉ねり製品	0	0			( )	0			( )	
魚卵加工品	15	3	3	0	( )	12	12		( )	
その他の魚介類加工品	69	17	17	0	( )	52	50	2	( 2 )	2
洋生菓子	2	0			( )	2	2		( )	
和生菓子	0	0			( )	0			( )	
その他の菓子・菓子材料	317	17	17		( )	300	296	4	( )	1
食肉 (食鳥肉除く)	491	129	129		( )	362	362		( )	
食鳥肉	149	49	49		( )	100	100		( )	
食肉製品	319	130	130		( )	189	189		( )	
めん類・皮類	36	8	8		( )	28	28		( )	
つけもの	183	63	63		( )	120	120		( )	
乳・乳製品	6	5	4	1	( )	1	1		( )	1
清涼飲料水	15	0			( )	15	15		( )	
調味料・香辛料	389	109	109		( )	280	280		( )	
野菜・果実	569	33	33		( )	536	536		( )	
農産物加工品	1,117	224	224		( )	893	889	4	( 4 )	4
冷凍食品	120	22	22		( )	98	98		( )	
その他の食品	137	4	4		( )	133	132	1	( 1 )	1
食品添加物	1	0			( )	1	1		( )	
器具・容器包装 おもちゃ	3	0			( )	3	3		( )	

表3-1-73 食品別収去検査【0157検査の再掲】

項目 食品名	検体数	検査結果		
		検出せず	検出	法違反 (再掲)
合計	1,022	1,022	0	( 0 )
調理パン	3	3		( )
弁当類	11	11		( )
サラダ	14	14		( )
卵加工品	21	21		( )
煮豆・きんとん	50	50		( )
その他のそうざい	183	183		( )
生食用かき	94	94		( )
加工用かき	0			( )
その他の生鮮魚介類	4	4		( )
魚肉ねり製品	100	100		( )
魚卵加工品	35	35		( )
その他の魚介類加工品	7	7		( )
洋生菓子	228	228		( )
和生菓子	22	22		( )
その他の菓子・菓子材料	18	18		( )
食肉 (食鳥肉除く)	82	82		( )
食鳥肉	15	15		( )
食肉製品	49	49		( )
めん類・皮類	10	10		( )
つけもの	46	46		( )
乳・乳製品	4	4		( )
清涼飲料水	0			( )
調味料・香辛料	1	1		( )
野菜・果実	8	8		( )
農産物加工品	6	6		( )
冷凍食品	6	6		( )
その他の食品	5	5		( )
食品添加物	0			( )
器具・容器包装 おもちゃ	0			( )

表3-1-74 収去検査等により判明した法違反品

違反事項		食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体
細菌検査	第11条 第2項	魚肉ねり製品	さつまいも揚げ	成分規格 違反	大腸菌群陽性	1
			だて巻		大腸菌群陽性	1
		生食用かき	生食用かき		<i>E. coli</i> 最確数 330/100g 検出	1
	小 計					3
化学検査	第10条	卵加工品	塩たまご	指定外添加物 使用	塩基性フクシン検出	1
	第11条 第2項	魚介類加工品【輸】	ばい貝水煮	添加物の 使用基準	エチレンジアミン四酢酸カルシウム 二ナトリウムを0.29g/kg 検出	1
	第19条 第2項	そうざい	煮豆	添加物表示 なし	表示に無い着色料（黄4、青1）及び ソルビン酸0.21g/kgを検出	1
			そうざい （和え物）		表示に無い着色料（銅）0.064g/kgを 検出	1
		魚介類加工品【輸】	たらこ		表示に無い発色剤（亜硝酸根 0.0015g/kg）及び着色料（赤102、 赤106、黄4、黄5）を検出	1
		生菓子	わらび餅		表示に無い着色料（黄4、黄5、青1、 銅クロロフィル0.0027g/kg）を検出	1
		菓子	フルーツ サブレ		表示に無い着色料（赤102、黄4、 青1）を検出	1
		酒精飲料【輸】	果実酒		表示に無いソルビン酸0.10g/kgを 検出	1
		農産物加工品【輸】	ヤングコーン 水煮		表示に無いエリソルビン酸 0.11g/kgを検出	1
			ヤングコーン 水煮		表示に無いエリソルビン酸 0.02g/kgを検出	1
			カット かんぴょう		表示に無い二酸化硫黄1.6g/kgを 検出	1
		果実加工品【輸】	ぶどう		表示に無いアスコルビン酸0.13g/kg 検出	1
	乾燥果実	マンゴー	表示に無い着色料（黄4、黄5）を 検出	1		
	乳製品	クリーム	乳脂肪分35.0%と表示にあるが、 測定値は31.0%	1		
小 計					14	
違反検体総数						17



表3-1-75 食品別表示検査

	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数										収去検査の結果、表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)	JAS法等他の法令に関する検査品目数(再掲)	
				無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	遺伝子組換え	保健機能食品	その他							その他
											アレルギー物質	JAS法等 其他法令	その他					
合計	244,426	1,033	1,022	222	79	118	200	130	0	3	114	158	49	11	27,907	119,212	96,655	
マ	2,182														437	1,267	770	
酒	4,811	3	2					2						1	693	1,787	1,681	
清	8,738	6	6	4			1	1							1,431	3,593	3,251	
食	12,216	24	24	10	2	2	6	4							1,785	7,919	4,539	
魚	3,062	1	1			1									764	1,886	1,284	
シ	272																2	
食品	切身・むき身に した鮮魚介類 (生かきを除く)	4,305	15	15	14			1								934	1,717	
	上記以外の冷凍食品	9,944	10	10	8		1								846	6,058	2,920	
放	0																	
容	5,839	7	7	1		5	1								1,734	3,775	2,788	
鶏	鶏の殻付き卵	3,426													405		1,565	
	鶏の液	27															3	
容器	肉	14,058	48	48	20	1	4	15					5	9			7,077	
	食	6,883	5	5										5			2,906	
	魚	9,701	6	6	1		3	1	1						650	6,025	2,528	
	即	4,772	5	5	5										612	3,128	1,556	
	めん	3,914	3	3	1		1								241	2,798	1,249	
	弁	11,161	111	111	33	10	13	25	6		35			4	519	6,778	2,760	
	そ	17,700	169	167	27	4	23	38	3		68		1	3	994	11,482	3,851	
	生	7,328	24	23	7	1	1	8	3		4			1	449	4,521	2,075	
	生	11,226	70	70	8		11	29					12	13			5,792	
	ゆ	1,469	4	4			1	3									719	
	ゆ	1,950	5	5			1	3									963	
	そ	64,639	310	304	81	61	49	69	43		3	6	10	10	6	13,311	46,468	25,458
	か	2,834	29	29					29									1,320
添	1,282	2	2	2													341	
乳	10,014	3	2			1	1							1	2,238	7,538	3,795	
乳	3,741	1	1			1									798	2,607	1,281	
ば	2,320	40	40					37									1,041	
大	792																312	
と	172																53	
ば	783	2	2										2				334	
菜	0																	
綿	0																	
上	5,760	93	93														4,913	
上	4,341	32	32														3,667	
上	2,110	4	4														1,682	
そ	654	1	1														462	

表3-1-76 遺伝子組換え食品に係る表示検査（再掲）

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし		現場で発見した遺伝子組換え食品に関する表示違反品目数	
			遺伝子組換え	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし		原材料名以外のところに遺伝子組換え食品に関する表示がなされているもの
合計		10,512	25	28	6,722	1,853	1,884	0
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		788	6	6	395	346	35	
大豆加工品		5,001		3	3,384	437	1,177	
とうもろこし		172			105	67		
とうもろこし加工品		1757		10	1243	115	389	
ばれいしょ		781	19	6	108	648		
ばれいしょ加工品		2013		3	1487	240	283	
菜種		0						
綿実		0						

表3-1-77 JAS法等に基づく食品別表示検査

食品名	項目	総検査品目数	総表示違反品目数	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反件数							収去検査の結果表示違反が判明した品目数	
					無表示	名称	原産地	期限表示	製造者等	保存方法	加工年月日		その他
合計		29,915	156	156	9	3	143	0	0	0	0	3	0
生鮮品	水産物	10,612	43	43	6		37	/	/	/	/	1	
	畜産物	7,847	10	10		1	9	/	/	/	/		
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	6,124	96	96	3		92	/	/	/	/	2	
	原産地表示の必要な加工食品	4,586	7	7		2	5				/		
	カット野菜・フルーツ	746											

表3-1-78 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		4,517	10,635	73	103	1
スーパー・デパート	スーパー・デパート軒数	578	1,032	/	/	/
	食肉販売業	486	767	7	7	
	魚介類販売業	531	839	15	15	
	食料品等販売業	551	847	11	11	
	その他	130	260	14	28	1
上記以外の販売業	食肉販売業	162	230	3	4	
	魚介類販売業	1,277	4,677	6	9	
	食料品等販売業	512	1,178	3	7	
	その他	648	988	9	17	
食肉処理業		89	643			
その他		131	206	5	5	

表3-1-79 社会福祉施設等に対する、ノロウイルスによる食中毒予防のための重点的一斉監視指導

業 種	項 目	監視指導軒数	監視指導延軒数	検査実施軒数	検査検体の内訳			行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (延べ件数)			講習会実施回数	講習会参加人数
					検便検体数	拭取り検体数	その他検体数		始末書等	口頭注意	その他		
合 計		1,584	1,765	5	25	43	11	10	0	10	0	23	804
老人福祉施設		541	632	1		24	1	4		4		11	259
保 育 所		537	594	2	18							11	291
都 認 証 保 育 施 設		61	68									4	23
許 可 外 保 育 施 設		101	104	1	7							2	5
上記以外の社会福祉施設等		344	367	1		19	10	6		6		9	226

表3-1-80 アレルギー物質を含む食品に係る立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	特定原材料を含む食品取扱軒数	現場で発見した表示違反※	行政措置実施軒数	行政措置の内訳			推奨20品目に関する表示指導実施軒数
							始末書等	口頭注意	その他	
合 計		9,213	11,751	5,977	113	35	1	40	1	1,820
製 造 業 及 び 加 工 業	菓 子 製 造 業	1,743	2,343	1,568	10	15		14	1	472
	そうざい製造業	340	488	277	7	1		1		92
	めん類製造業	91	127	84	1	1		1		9
	そ の 他	631	861	426						122
飲 食 店 営 業	そ う ざ い 店	1,614	2,021	1,417	80	7	1	11		400
	弁 当 屋	988	1,317	858	15	11		13		357
	そ の 他	3,806	4,594	1,347						368

※ 特定原材料を含む旨の表示のない品目数

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

表3-1-81 生食用かき取扱業者の一斉監視指導

	立入軒数	立入延軒数	生食用かき取扱い軒数	収去軒数	かきの取扱方法等に関する要綱に反する軒数	違反の内訳					検食の保存		
						生食用かき取扱い無届	期限表示外の販売・提供	加熱調理用を生食用として販売・提供	保存基準違反	その他 ※	検食保存施設	検食の保存を指導した施設	
合計	9,676	16,122	3,908	278	295	276	0	0	3	22	43	726	
魚介類販売業	小計	3,437	8,647	2,027	268	63	41	0	0	3	22	16	230
	一般	2,126	6,666	888	25	49	28			2	21	6	97
	デパート・スーパー	1,302	1,934	1,136	243	14	13			1	1	10	133
	自動車	9	47	3									
飲食店営業	6,204	7,316	1,871	3	230	233					27	494	
その他	35	159	10	7	2	2						2	

※ その他の内容：加熱用の表示なし、「加熱用」と「生食用」を同一ショーケースで販売等

表3-1-82 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

項目	立入軒数	立入延軒数	違反発見軒数	違反の内容				行政措置の内訳			
				10条	11条	12条	その他 ※	始末書	衛生注意指導票	口頭注意等 その他	
種別											
合計	7,015	10,298	121	16	12	11	94	15	4	105	
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	3,317	5,176	97		11		86	4		93	
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	917	1,499	2				2			2	
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	2,781	3,623	22	16	1	11	6	11	4	10	

※その他の内容：認証書の不掲示、無認証施設での調理、有毒部位の保管容器不備等

表3-1-83 食肉関係業者等の一斉監視指導

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	生食用食肉の取扱軒数	取扱い種類					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				挽肉・挽肉製品取扱軒数	牛のせき柱と肉を ミンチ等で処理（軒数）	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				
					生食用牛レバー	牛タタキ	馬刺し	鶏肉	その他※		テンダライズ 処理のみ	タンプリング 処理のみ	両方の処理が されたもの	結着肉				販売禁止	営業停止	始末書等	口頭注意	その他
合 計		7,757	10,734	523	117	136	261	106	69	293	37	19	16	272	2,203	4	221	0	0	222	0	
飲食店営業	焼 肉 店	360	450	131	78	46	10	3	48					19	2	88			88			
	居 酒 屋	2,050	2,349	237	27	40	146	82	14	11		7	1	10	306		101			102		
	ファミリ レストラン	108	134	1		1				1				1	40		1			1		
	そ の 他	2,839	3,569	25	9	7	3	9	2	28			1	27	366		6			6		
食肉販売業	スーパー・ デパート	1,186	1,658	79		32	57		5	218	22	12	6	222	871	1	19			19		
	一 般 店 舗	841	1,486	36	3	10	32	11		20	12		8		538	1	5			5		
食 肉 処 理 業		351	1,055	14			13	1		4	3			1	50		1			1		
養 豚 場 ・ 牛 舎 等																						
そ の 他		22	33							11				11	13							

※ 「取扱い種類」その他の内容：牛刺し、ヤギ刺し、豚タタキ、ユッケ、ローストビーフ、ローストポーク等

表3-1-84 飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導

	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳						行政措置の内訳				
				施設基準等	管理運営基準				その他※	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意指導票	その他指導 口頭注意
					施設の管理	機械器具類 の取扱い	食品の取扱い	その他						
合計	5,447	6,781	182	45	64	6	73	3	24	0	1	5	178	
飲食店営業	旅館・ホテル	139	191	7	2	3		2		1			8	
	仕出し屋	241	342	7	1	2		3	2				7	
	一般	3,944	4,779	163	40	58	6	66	1	21	1	4	159	
	その他	867	1,139	4	2			2		2		1	3	
届出給食	工場・事業所	16	17											
	その他	205	257	1		1							1	
その他	35	56												

※ その他の内容：生食用かき取扱い届出なし、無認証施設でのふぐ提供、無許可営業等

表3-1-85 夜間営業一斉監視指導

	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳						行政措置の内訳				
				施設基準等	管理運営基準				その他※	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意 指導票	その他指導 口頭注意
					施設の管理	機械器具類 の取扱い	食品の取扱い	その他						
合計	3,984	4,956	185	50	33	9	62	8	50	0	3	2	183	
飲食店営業	旅館・ホテル	245	251	3	1				2				3	
	集団給食施設	8	13	1					1				1	
	一般	2,913	3,699	156	43	27	9	56	6	41	3	1	155	
	その他	551	636	13	3	5		3		3		1	12	
給食供給者（届出）	1	1												
製造業・加工業	36	50	4					1	1	2			4	
販売業	スーパー・デパート	94	128	1				1					1	
	その他の量販店等	112	138	7	3	1		1	1	1			7	
その他	24	40												

※ その他の内容：生食用生かき取扱い届出なし、無認証施設でのふぐ提供、無許可営業等

表3-1-86 講習会実施結果

対象者	項目 種類	回数			参加人数		
		回数	適正表示推進者 等育成事業 (再掲) ※3	ノウハウ (再掲)	参加 人数	適正表示推進者 等育成事業 (再掲)	ノウハウ (再掲)
合 計		217	6	133	6,235	165	3,332
※1 食品関係者	営業許可新規・更新	42	2	32	560	34	372
	業態別	63	1	45	2,140	118	1,548
	食品衛生責任者	6		5	549		167
	その他 ※2	31	2	11	1,669	2	547
消費者		48	1	30	944	9	541
その他		27		10	373	2	157

注1 ※1：食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

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

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

表3-1-87 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		99	3,196	650	
一 斉 監 視	縁 日 祭 礼	6	669		ボロ市、酉の市等
	夜 間 ・ 早 朝	9	865		市場の早朝監視・夜間一斉監視
	保 健 所 の 企 画 に よ る も の	58	651		業態別・地域別監視等
普 及 啓 発 事 業		7		650	手洗い教室等
そ の 他 の 事 業		19	1,011		輸入キムチ監視事業、HACCP 支援事業等

表3-1-88 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	
			残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	ルミスター	その他
429	3,671	3,587	2,385		0		1,202	
		化学検査 小計						
		84	34	0	0	0	50	0

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

※ 太ワクは成分規格

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	ノロウイルス	カストリジウム属菌	リステリア
未加熱そうざい (マリネ、酢物等)	100万/gを 超えるもの	3,000/gを 超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	—	—
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼卵、だし巻等)	10万/gを 超えるもの	100/gを 超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	—	—
野菜の浅漬け	—	—	陽性	陽性	陽性	陽性	—	—	—
洋生菓子 正月用生菓子 (寄せ物、羊かん等)	10万/gを 超えるもの	100/gを 超えるもの	陽性	陽性	陽性	—	—	—	—
魚肉ねり製品	10万/gを 超えるもの	陽性	—	陽性	陽性	—	—	—	—
乾燥食肉製品	—	—	陽性	—	—	—	—	—	陽性
非加熱食肉製品	—	—	100/gを 超えるもの	1,000/gを 超えるもの	陽性	—	—	—	陽性
特定加熱食肉製品	—	—	100/gを 超えるもの	1,000/gを 超えるもの	陽性	—	—	1,000/gを 超えるもの	陽性
加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陽性	—	—	—	—	—	1,000/gを 超えるもの	陽性
加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陽性	1,000/gを 超えるもの	陽性	—	—	—	陽性
生食用かき	5万/gを 超えるもの	—	最確数 230/100gを 超えるもの	—	—	最確数100/g を超えるもの	陽性	—	—



表3-1-89 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		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 <sup>8</sup>	(-)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>5</sup>
合計		40	2	5.0	15	4	8	2	5	4	1	1	26	4	6	3	0	1
そうざい 熱 い 済	煮 豆	11	1	9.1	5	3	1		1	<i>1</i>			11					
	佃 煮	2			1		1						2					
	そ の 他	6			5		1						5		1			
未加熱そうざい		5	1	20.0	2		1	1		1			3	1				<i>1</i>
つけもの	塩 漬	10					2		4	2	1	1		3	4	3		
	酢 漬	4				1	2	1					3		1			
	しょう油漬	1			1								1					
そ の 他		1			1								1					

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、大腸菌、O157、腸炎ビブリオを検出した検体はなかった。

表3-1-90 洋生菓子・正月用和菓子の細菌検査結果

品名	項目	検体数	判定		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	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>
合計		39	4	10.3	5	5	12	11	4	2	25	7	4	2	1
洋生菓子	ケ ー キ	20	1	5.0		2	6	8	3	<i>1</i>	12	5	2	<i>1</i>	
	シュークリーム	8	2	25.0			5	2		<i>1</i>	4	1	2	<i>1</i>	
	そ の 他	6	1	16.7	2	1	1	1	1		4	1		<i>1</i>	
和生菓子		3			2	1					3				
菓子製材		2			1	1					2				

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、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-91 生食用かきの検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)			大腸菌 最確数 (100 g 当たり)	腸炎ビブリア 最確数 (1g 当たり)
		不良 数	不良 率 (%)	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>	<18	<3
生食用かき	50	0	0.0	4	39	7	50	50

注 24検体についてのみノロウイルスの検査を実施した。

表3-1-92 魚肉ねり製品・食肉製品の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)			大腸菌群 (1g 当たり)	大腸菌	クロストリ ジウム属
		不良 数	不良 率 (%)	< 10	≤ 10 <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>3</sup>	(-)	(-)	(-)
合計	31	0	0.0	30	0	1	11	20	1
魚肉ねり製品	揚げ物	11		8	2	1	11		
	はんぺん	8		5	1	2	8		
	蒲鉾	4		4			4		
	すじ	3		3			3		
	その他	7		6		1	7		
肉加熱食 製品	加熱後包装	19		19				19	
	包装後加熱	1		1			1		1
非加熱食肉製品	1			1				1	

注 黄色ブドウ球菌・サルモネラ・リステリアを検出した検体はなかった。

表3-1-93 輸入キムチの寄生虫卵の検査結果（健康安全研究センター及び市場衛生検査所実施分を含む）

項目 品名	検体数	判定		寄生虫卵	
		検出 数	検出 率 (%)	(-)	(+)
合計	28	0	0.0	28	0
韓国産	19			19	
中国産	9			9	

表3-1-94 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

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			酸価・ 過酸化物価	その他	
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他				サッカリン・アセルフ アムカリウム		サイクラミン 酸			スルチン	BHA BHT	TBHQ			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	
合計		39	0	0.0	28	2	28	0	21	2	22	0	3	2	8	1	11	8	4	2	1
洋生菓子	ケーキ	4			4		4		3		4										
	その他	4			4		4		2		1										
和生菓子		4			4		4		3		3			3							
焼き菓子		4			3	1	3				1		1	1			3	3		1	
揚げ菓子		4						3									3	2		1	1※1
果実加工品	シラップ漬	4			4		4		2	1	3				2	1			2		
	乾燥果実	3			2		2		1		1				3						
製菓材料		9			6	1	6		5	1	7		1				4	2	2		
その他		3			1		1		2		2		1	1			1	1			

※1 粗脂肪について検査を実施した。

表3-1-95 正月用・贈答用食品等の化学検査結果

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			
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他				サッカリン・アセスルファムカリウム		サイクラミン酸	ズルチン			アスパルテム	アスコルビン酸		エリソルビン酸	BHA/BHT		EDTA		TBHQ
					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	0.0	52	6	36	1	29	4	42	0	4	1	0	27	3	0	0	0	1	3	2	1	1
加熱そうざい	煮豆	13			13		13		7		9					8	2					2	1		
	佃煮	4			4	2	4		2		3					1									
	その他	3			3		3	1 <sup>*1</sup>			3														
未加熱そうざい		2			2		2				2														
果実加工品		6			3		3		2		2		1	1		4						1	1		
つけもの	塩漬	6			5				1		4		1			2									
	酢漬	6			6	1			3	1	6		2			4									
	しょうゆ漬	2			2	2			2	2	2					2									
	その他	3			3	1 <sup>*2</sup>					2					1									
調味料		6			6		6		6	1	5					2									
その他		6			5		5		6		4					3	1 <sup>*3</sup>				1			1	1 <sup>*4</sup>

注1 ※1：煮物から安息香酸を0.05g/kg検出した（原料のしょう油由来）。

2 ※2：たくあん漬からソルビン酸0.65g/kg検出した。

3 ※3：酒精飲料（ワイン）から二酸化硫黄を0.11g/kg検出した。

4 ※4：酒精飲料（ワイン）についてメタノールの検査を実施した。

表3-1-96 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		発色剤		漂白剤		酸化防止剤					過酸化水素	
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	サッカリン・アセスルファムカリウム		検体数	検出数	検体数	検出数	BHA/BHT	TBHQ	α-トコフェロール	アスコルビン酸	エリソルビン酸	検体数	
				検体数	検出数	検体数	検出数			検体数	検出数											検体数
合計	63	1	1.6	45	7	45	0	32	11	39	1	9	9	16	0	11	1	1	1	1	1	2
魚卵加工品	たらこ	5	1	20.0	1		1		5	3※1	1		5	3※1								
	筋子	2			1		1		2	1			2	2								
	数の子	2			2	2	2		1													
	明太子	2							1				2	2								
魚介加工品	煮干	8			2		2		1							8	1	1				
	酢ダコ	5			4		4		5	4	4	1							1	1		
	しらす	2												2								2
	その他	8			6	1	6		3	1	6											
魚肉ねり製品	揚げ物	12			12	2	12		4		12			4		3						
	蒲鉾	4			4		4		4	1	4			3								
	すじ	3			3		3		1		3			2								
	はんぺん	3			3		3		1		3			1								
	その他	7			7	2	7		5		6			4								

※1 表示に無い着色料（赤色102号、赤色106号、黄色4号、黄色5号）及び発色剤（亜硝酸根として0.0015g/kg）検出。（19条2項違反）

表3-1-97 食肉製品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料				発色剤		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		着色料		サッカリン・アセスルファムカリウム		その他		発色剤		BHA/BHT		アスコルビン酸		エリソルビン酸	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	22	0	0.0	18	4	18	0	12	0	5	0	1	0	22	20	1	0	5	4	4	0
ソーセージ	9			8	3	8		5		2				9	8			3	2	2	
ベーコン	5			4		4		3						5	5			2	2	2	
ハム	3			2		2		1		1				3	3						
その他	5			4	1	4		3		2		1 <sup>*1</sup>		5	4	1					

※1 焼豚において、アスパルテーム、サッカリン及びズルチンについて検査を実施した。