

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	121
第 1 節	食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業	121
第 1	都保健所で実施した監視指導事業の概要	121
第 2	平成 20 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	124
第 3	平成 20 年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について	137
第 4	平成 20 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...	160
第 5	平成 20 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	172
第 6	平成 20 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...	193
第 7	食品関係保健所計画事業	206
第 2 節	その他の事業	213
第 1	現場簡易検査	213
第 2	夜間営業等監視事業	213
第 3	臨時営業等監視事業	213

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20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20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20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20年度)

区分	実施内容	実施延べ件数
4月～5月	<ul style="list-style-type: none"> ○給食提供者（学校給食、保育施設等）の一斉監視指導 ○食品製造業の一斉監視指導 ○健康食品製造業者の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,334
6月～8月 【夏期対策】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別重点監視指導 ○食品製造業に対する一斉監視指導 ○食肉（生食用食肉を含む）等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○再発防止のための監視指導 ○行商等の一斉監視指導 ○衛生講習会等による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） 	15,034
9月～11月	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品のアレルギー物質検査 ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品販売業の一斉監視指導 ○学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導 ○飲食店営業の一斉監視指導（カンピロバクター対策） ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	7,108
12月 【歳末一斉】	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○飲食店営業等の一斉監視指導（ノロウイルス対策及びカンピロバクター対策） ○食品製造業等の一斉監視指導 ○表示の一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導 ○夜間営業の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	4,766
1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○食品製造業の一斉監視指導 ○食品の販売業の一斉監視指導 ○食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導 ○その他（保健所独自の計画による事業等） 	3,076

(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月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
全保健所一斉監視事業	4-5月事業		夏期対策事業			9-11月事業			歳末一斉監視事業		1-3月事業	
	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造業の監視指導 (清涼飲料水、氷雪、酒類、冷凍業等) 食鳥処理場等の監視指導等 健康食品製造業者(清涼飲料水、粉末食品製造業)の一斉監視指導 		<ul style="list-style-type: none"> ☆夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店等への監視指導 【主な対象業種】 ・飲食店営業(すし・仕出し・そうざい・大規模施設等) ・食品の製造業(そうざい製造業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、食肉処理業等) ・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) ・その他食品関係施設 			<ul style="list-style-type: none"> 給食供給者(社会福祉施設等に対するノロウイルス対策) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の監視指導 健康食品等の販売店の監視指導 改善確認(夏期対策において不良食品等を製造した施設に対する改善指導後の再確認) 食鳥処理場等の監視指導等 アレルギー物質を含む食品の除去検査 			<ul style="list-style-type: none"> ☆歳末に多く流通する食品の監視指導 【主な対象業種】 ・食品の流通・販売施設(スーパー、デパート、各販売業等) ・年末年始用食品の製造施設(そうざい、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) ・生食用かき関係業者 ・ふぐ取扱関係業者 ・食肉関係業者 ・飲食店(宴会施設等) 		<ul style="list-style-type: none"> 食品製造業の監視(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) 改善確認(歳末一斉監視において不良食品等を製造した施設に対する改善指導後の再確認) 食鳥処理場等の監視指導等 	
自主管理推進事業	食品衛生自主管理認証制度の普及											
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)											
	<ul style="list-style-type: none"> JAS法表示重点監視事業(対象食品を絞って重点的に実施) 											
保健所独自計画事業	(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)											
その他主な実施内容	食中毒菌汚染実態調査											
	<ul style="list-style-type: none"> 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O157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

対象食品	区分	合計				細菌検査				化学検査			
		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
				不良数	不良率			不良数	不良率			不良数	不良率
	合計	7,604	1,338	27	2.0%	4,840	836	24	2.9%	2,764	502	3	0.6%
4月～5月	給食施設の一斉監視	1,035	166	2	1.2%	720	120	2	1.7%	315	46	-	-
	食品製造業の一斉監視	97	21	-	-	44	13	-	-	53	8	-	-
	健康食品製造業者の一斉監視	74	12	-	-	-	-	-	-	74	12	-	-
	食鳥肉の一斉監視	208	26	-	-	169	13	-	-	39	13	-	-
	計画事業ほか	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	小計	1,414	225	2	0.9%	933	146	2	1.4%	481	79	-	-
6月～8月(夏期一斉)	調理パン・弁当類	275	47	2	4.3%	258	43	2	4.7%	17	4	-	-
	サラダ・そうざい類	555	91	3	3.3%	420	65	3	4.6%	135	26	-	-
	生菓子	320	53	1	1.9%	167	28	1	3.6%	153	25	-	-
	地域流通食品	525	87	2	2.3%	44	14	-	-	481	73	2	2.7%
	食肉	197	38	-	-	197	38	-	-	-	-	-	-
	すし種・刺身	240	40	-	-	240	40	-	-	-	-	-	-
	アイスクリーム類	200	40	-	-	200	40	-	-	-	-	-	-
	豆腐原料大豆	13	13	-	-	-	-	-	-	13	13	-	-
	豆腐	228	38	1	2.6%	228	38	1	2.6%	-	-	-	-
	食鳥肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	45	6	-	-	-	-	-	-	45	6	-	-	
	計画事業ほか	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	小計	2,598	453	9	2.0%	1,754	306	7	2.3%	844	147	2	1.4%
9月～11月	社会福祉施設等の一斉監視(ノロウイルス対策)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食品のアレルギーマテリアル検査	29	29	-	-	-	-	-	-	29	29	-	-
	食品製造業の一斉監視	20	4	1	25.0%	20	4	1	25.0%	-	-	-	-
	食品販売業の一斉監視	345	74	4	5.4%	152	44	3	6.8%	193	30	1	3.3%
	学校給食用パン・めん類製造業等の一斉監視	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	改善確認が必要な施設の監視	244	51	4	7.8%	244	51	4	7.8%	-	-	-	-
	飲食店営業の一斉監視(カンピロバクター対策)	40	10	-	-	40	10	-	-	-	-	-	-
	計画事業ほか	392	62	-	-	372	42	-	-	20	20	-	-
	小計	1,070	230	9	3.9%	828	151	8	5.3%	242	79	1	1.3%
12月(歳末一斉)	佃煮・そうざい	218	33	-	-	96	16	-	-	122	17	-	-
	生菓子	201	38	2	5.3%	150	30	2	6.7%	51	8	-	-
	生食用かき	14	14	-	-	14	14	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	250	50	-	-	103	25	-	-	147	25	-	-
	食肉製品	178	35	-	-	66	18	-	-	112	17	-	-
	魚介類加工品・魚卵加工品	71	15	-	-	-	-	-	-	71	15	-	-
	地域流通食品	265	37	-	-	36	6	-	-	229	31	-	-
	その他	47	7	-	-	18	3	-	-	29	4	-	-
	計画事業ほか	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	小計	1,244	229	2	0.9%	483	112	2	1.8%	761	117	-	-
1月～3月	改善確認が必要な施設の監視	287	55	3	5.5%	219	43	3	7.0%	68	12	-	-
	社会福祉施設等の一斉監視(ノロウイルス対策)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食品製造業の一斉監視	363	62	2	3.2%	211	40	2	5.0%	152	22	-	-
	食品販売業の一斉監視	200	54	-	-	20	20	-	-	180	34	-	-
	食鳥肉の一斉監視	418	28	-	-	382	14	-	-	36	14	-	-
	計画事業ほか	10	2	-	-	10	2	-	-	-	-	-	-
		小計	1,278	201	5	2.5%	842	119	5	4.2%	436	82	-

第2 平成20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、食品の調理業、製造業、販売業等3,271軒（延べ4,334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、給食供給者、食品製造業、健康食品製造業、食肉販売業等95軒から225検体の食品等を収去し、検査を実施した。

学校給食や保育施設等の給食供給者に対して、食中毒の未然防止を図るため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。また、食品製造施設に対して、違反食品や異物混入等の苦情の未然防止を図るため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

一方、現在多くの都民に日常的に利用されており、広く生活に浸透している健康食品について、効能効果を標榜する不適切な表示や健康被害が発生しているなどの問題があることから、こうした健康食品による健康被害の未然防止を図るため、清涼飲料水製造業及び粉末食品製造業の営業許可を持つ健康食品製造業者に対して監視指導を実施した。

この他、食品衛生講習会や各保健所独自の計画による一斉監視指導等を実施し、食品関係者及び消費者の食品衛生知識の向上並びに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）

学校、保育施設、病院・診療所、その他（工場・事業所、寮等）の給食施設（飲食店営業を含む）431軒（延べ562軒）に対し、食中毒の発生を未然に防止するため、衛生的な食品の取扱い等について監視指導を実施した。

その結果、5軒に対して口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

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69軒からそうざい、調味料等166検体を収去し、細菌検査120検体及び化学検査46検体の検査を実施した。

その結果、「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超えた細菌数を検出した加熱済そうざい1検体、「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超えた大腸菌群数を検出した未加熱そうざい1検体の合計2検体が不良となった。

(2) 食品製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

清涼飲料水、氷雪、酒類、冷凍業等の食品の製造施設406軒（延べ518軒）に対し、違反食品や異物混入等の苦情を未然に防止するため、添加物や食品の取扱い等について監視指導を実施した。

このうち、5軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-8及び表3-1-9）

清涼飲料水製造業等の食品製造施設6軒からミネラルウォーター等21検体を収去し、細菌検査13検体及び化学検査8検体の検査を実施した。

その結果、不良となった検体はなかった。

(3) 健康食品製造業者の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

健康食品は多くの都民に日常的に利用されており、広く生活に浸透している。一方で、健康食品との関連が疑われる健康被害が一部で発生している他、本来食品には禁止されている効能効果を標榜した表示や、専ら医薬品として使用される成分本質を原料としたもの等、問題のある製品も目立っている。このため、健康食品による健康被害を未然に防止するため、清涼飲料水製造業及び粉末食品製造業の営業許可を持つ施設11軒（延べ16軒）に対して、健康食品の製造実態の調査も含めた監視指導を実施した。

このうち、1軒について口頭注意等の行政措置を行い、衛生管理の徹底を図った。

イ 収去検査結果（表3-1-5及び表3-1-10）

健康食品の製造実態のある粉末製造業等7軒から粉末食品、カプセル状食品等の健康食品12検体を収去し、化学検査12検体の検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(4) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-4）

食鳥肉の安全性を確保するため、平成20年3月27日付19福保健食第3432号「平成20年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場25軒（延べ32軒）について監視指導を実施した。その結果、食肉の取扱い等が不良である施設はなかった。

イ 収去検査結果（表3-1-5、表3-1-11及び表3-1-12）

食肉処理場13軒から食鳥肉26検体を収去し、細菌検査13検体、抗菌性物質等の化学検査13検体の検査を実施した。その結果、サルモネラ菌を3検体、ウェルシュ菌を1検体から検出した。また、抗菌性物質等を検出した検体はなかった。

(5) 表示の検査指導

ア 食品別表示検査結果（表3-1-13）

食品等25,007品目の表示検査を実施し、144品目の表示違反を発見した（違反率0.6%）。このうち、項目別違反件数は「JAS法等他法令」（53件）、「無表示」（46件）、「製造者住所氏名」（24件）の順に多かった。当該食品の製造者、販売者等に対して適正な表示を行うよう指導した。併せて、保健機能食品1,191品目、アレルギー物質を含む食品12,654品目及びJAS法等他法令関連19,104品目について表示検査を実施した。また、収去検査の結果、表示違反が判明した食品はなかった。

イ 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（表3-1-14）

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1,530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、違反となった食品はなかった。

ウ JAS法等に基づく食品別表示検査結果（表3-1-15、表3-1-16）

スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等940軒（延べ1,333軒）に立ち入り、5,257品目について表示検査を実施した。その結果、49品目について表示違反を発見した（違反率：0.9%）。違反の内訳は「原産地」（33件）、「期限表示」（7件）等であった。当該食品の販売者には、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。

エ アレルギー物質を含む食品に係る立入検査結果（表3-1-17）

菓子製造業、そうざい製造業等831軒（延べ1,276軒）に立入検査を実施したところ、692軒で特定原材料を含む食品を取り扱っていた。検査の結果、1軒1品目で表示違反を発見し、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。また、403軒に対して、推奨20品目（平成20年6月3日付食安発第0603001号「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について」により、特定原材料に「えび」及び「かに」が追加され、推奨18品目になった。）に関する表示指導を実施した。

(6) その他

ア 食品衛生講習会等の実施状況（表3-1-18）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を55回実施し、1,885名が参加した。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等（表3-1-18）

各保健所が独自の計画に基づき、縁日祭礼や各業態別の一斉監視を14回実施し、延べ851軒について監視指導を実施した。このうち、食品の取扱いや表示内容等が不良であった施設に対して口頭注意等により適正化を指導し、衛生管理の徹底を図った。

表3-1-4 事業別立入検査状況

事業名		項目	立入軒数	立入延軒数	取去軒数	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			3,271	4,334	95	47	0	0	0	4	43	4
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)		125	159	12	1	-	-	-	-	1	1
	給食供給者	学校 (幼稚園を含む)	88	150	37	2	-	-	-	1	1	-
		社会福祉施設	47	48	-	1	-	-	-	-	1	-
		その他	171	205	20	1	-	-	-	1	-	-
食品製造業の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業		9	10	4	-	-	-	-	-	-	-
	酒類製造業 (ビール)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	氷雪製造業		3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	食品の冷凍業		2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他		392	503	2	5	-	-	-	-	4	1
健康食品 製造業者の 一斉監視指導	清涼飲料水製造業		3	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	粉末食品製造業		8	12	7	1	-	-	-	-	1	-
	その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食鳥肉の 一斉監視指導	食鳥処理場		25	32	13	-	-	-	-	-	-	-
食品関係保健所計画事業			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
上記以外の立入検査			2,398	3,206	-	36	-	-	-	2	35	2

表3-1-5 収去検査結果

事業名	項目	総検体数	細菌検査			化学検査				
			検体数	判定		検体数	判定			
				良	不良		法違反(再掲)	良	不良	法違反(再掲)
合計		225	146	144	2	-	79	79	-	-
給食供給者(学校給食、保育施設等)の一斉監視指導		166	120	118	2	-	46	46	-	-
食品製造業の一斉監視指導		21	13	13	-	-	8	8	-	-
健康食品製造業者の一斉監視指導		12	-	-	-	-	12	12	-	-
食鳥肉の一斉監視指導		26	13	13	-	-	13	13	-	-

【参考】一斉収去検査成績に基づく措置基準

	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)					大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)		腸管出血性 大腸菌 O157	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	< 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		120	2	1.7	64	29	11	10	4	2	105	10	3	1	1	120	-	120	-	120	-	120	-
加熱済そうざい	煮物	21	1	4.8	11	8	1	-	-	1	18	3	-	-	-	21	-	21	-	21	-	21	-
	焼物	11	-	-	7	1	-	2	1	-	9	2	-	-	-	11	-	11	-	11	-	11	-
	揚物	11	-	-	11	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	11	-	11	-	11	-	11	-
	炒め物	15	-	-	6	5	3	1	-	-	15	-	-	-	-	15	-	15	-	15	-	15	-
	和え物	9	-	-	5	-	3	1	-	-	7	1	1	-	-	9	-	9	-	9	-	9	-
	その他	20	-	-	14	5	-	1	-	-	20	-	-	-	-	20	-	20	-	20	-	20	-
未加熱そうざい		18	1	5.6	1	7	2	4	3	1	10	4	2	1	1	18	-	18	-	18	-	18	-
弁当		8	-	-	2	3	2	1	-	-	8	-	-	-	-	8	-	8	-	8	-	8	-
和生菓子		3	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-
その他の菓子類		1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-
漬物		1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-
その他の食品		2	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-

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）

項目 品名	検体数	判定		保存料※1				甘味料						着色料※2		漂白剤※3		酸化防止剤※4		その他※5	
		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K		アスパルテーム		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数								
合計	46	-	-	44	1	44	1	37	1	37	3	1	-	29	2	10	-	9	1	2	-
調味料	29	-	-	27	-	27	1	26	-	26	-	1	-	18	-	4	-	5	1※6	2	-
菓子類	4	-	-	4	-	4	-	4	-	4	3	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	3	-	-	3	-	3	-	1	-	1	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-
漬物	4	-	-	4	-	4	-	3	1	3	-	-	-	3	1	2	-	-	-	-	-
農産物及び加工品	2	-	-	2	-	2	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	4	-	-	4	1	4	-	2	-	2	-	-	-	3	-	2	-	2	-	-	-

注1 ※1：ソルビン酸の他、安息香酸、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：タール色素を検査した。

3 ※3：二酸化硫黄を検査した。

4 ※4：検体により、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA/BHT、トコフェロールを検査した。

5 ※5：エタノール、メタノールを検査した。

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）

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1mL当たり)				成分規格	大腸菌群	
			不良数	(%) 不良率	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	適合	(-)	≦ 10 ⁸
合計		13	0	-	8	3	1	1	7	5	1
清涼飲料水		7	-	-	6	1	-	-	7 ^{※1}	-	-
加熱そうざい		5	-	-	2	2	1	-	-	5	-
未加そうざい		1	-	-	-	-	-	1	-	-	1

注1 ※1: 清涼飲料水の成分規格（大腸菌群）について検査した。

注2 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3-1-9 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）

食品名	項目	検体数	判定		保存料				甘味料		着色料 ^{※2}		漂白剤 ^{※3}		成分規格	その他 ^{※4}
			法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン、アセスルファムK		検体数	検体数	検体数	検体数	適合	検体数
					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数						
合計		8	-	-	7	-	7	2	4	-	4	1	3	-	7	1
清涼飲料水		7	-	-	6	-	6	2	4	-	4	1	2	-	7	-
その他		1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1

注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

2 ※2 タール系色素を検査した。

3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

4 ※4 重金属（ヒ素、鉛、ｶﾞﾙﾐﾝ）を検査した。

表3-1-10 健康食品製造業者の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査）

項目 食品名	検体数	判定		保存料				甘味料		着色料 ^{※2}		漂白剤 ^{※3}		酸化防止剤							
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン、 アセスルファムK						アスコルビン酸		エリソルビン酸		TBHQ		エトキシキン	
				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	12	-	-	10	-	10	1	5	-	7	-	5	-	3	-	3	-	1	-	2	-
粉末食品	10	-	-	9	-	9	1	4	-	6	-	4	-	-	-	-	-	1	-	1	-
その他	2	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-

注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

2 ※2 タール系色素を検査した。

3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-11 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

区分	項目	検体数	細菌数 (1g当たり)								大腸菌群 (1g当たり)				サルモネラ		ウェルシュ菌 (1g当たり)				リステリア		黄色ブドウ球菌 (1g当たり)		カンピロバクター					
			<10 ²		<10 ³		<10 ⁴		<10 ⁵		<10 ⁶		<10 ⁷		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	0157	
			(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		13	-	-	3	7	2	1	3	4	4	2	10	3	12	-	1	-	13	-	13	-	13	-	13	-	13	-	13	-
食鳥処理場	Aランク	3	-	-	-	3	-	-	-	1	2	-	3	-	3	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-
	Bランク	2	-	-	1	1	-	-	1	-	1	-	2	-	1	-	1	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-
	Cランク	8	-	-	2	3	2	1	2	3	1	2	5	3	8	-	-	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-
	Dランク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-12 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				内寄生虫用剤等 ^{※3}	
		抗生物質等 ^{※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
合計		13	-	13	-	13	-
食鳥処理場	Aランク	3	-	3	-	3	-
	Bランク	2	-	2	-	2	-
	Cランク	8	-	8	-	8	-
	Dランク	-	-	-	-	-	-

- 注1 ※1：国産食鳥肉については、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、並びにサルファ剤について検査した。輸入食鳥肉については、テトラサイクリン系、アミノグリコシド系抗生物質、マクロライド系、ペニシリン系及びニューキノロン系抗生物質について検査した。
- 2 ※2：国産食鳥肉についてはトリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタシ、チキリン酸、デコキネート、ナイカルバジシ、ジクラズリル、アゾプリカム、サルファ剤を検査した。輸入食鳥肉については国産食鳥肉の項目に追加して、クロピドール、チノマイシシ、モネシシ、ラソシト、ナシシ、チラロキシシ、チノロキシシを検査した。
- 3 ※3：フルバンダゾール、5-ブロピルメスチン-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、シハミゾール、シロマシシを検査した。

表3-1-13 食品別表示検査

項目 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										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							
									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	その他			
合計	25,007	144	144	46	21	17	24	6	-	-	4	53	2	1,191	12,654	19,104
マーガリン	234	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39	194	216
酒類飲料	678	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	110	481
清涼飲料水	885	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	101	165	704
食肉製品	874	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	32	584	677
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	251	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	166	179
シアン化合物を含有する豆類	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	384	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	25	282
	上記以外の冷凍食品	1,056	4	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	86	546	647
放射線照射食品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装加熱加圧加熱殺菌食品	853	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	95	-	-
鶏の卵	鶏の殻付き卵	342	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	248
	鶏の液卵	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
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	1,424	9	9	-	2	-	1	-	-	-	6	-	-	-	1,134
	生かき	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
	魚肉ねり製品	993	1	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	122	725	767
	即席めん類	922	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	163	698	714
	めん類(皮類を含む)	579	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	509	472
	弁当・調理パン	1,766	25	25	8	6	7	4	-	-	-	6	-	-	1,461	1,342
	そうざい	1,825	19	19	4	3	-	6	1	-	-	7	1	-	1,418	1,269
	生菓子類	1,227	5	5	-	-	1	2	2	-	-	1	-	-	1,058	981
	生食用鮮魚介類	1,144	4	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	956
	ゆでがに	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47
	ゆでだこ	103	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	73
	その他の加工食品	4,832	56	56	34	10	8	11	-	-	-	2	8	243	3,129	3,451
	かんきつ類・バナナ	290	2	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	229
添加物	124	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	80
乳・乳製品	1,136	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	170	941	903
乳・乳製品を主原料とする食品	307	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77	267	272
ばら売りがんきつ類・バナナ	289	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	204	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	276	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	243	
とうもろこし	128	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	112	
ばれいしょ	137	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	87	
菜種	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
綿実	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
上記以外の農産物	840	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-	14	-	-	-	739
上記以外の水産物	633	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	545
上記以外の畜産物	390	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	336

表3-1-14 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		1,530	-	-	1,033	420	163	-
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		272	-	-	190	78	4	-
大豆加工品		460	-	-	373	54	51	-
とうもろこし		128	-	-	86	42	-	-
とうもろこし加工品		236	-	-	158	54	56	-
ばれいしょ		137	-	-	18	119	-	-
ばれいしょ加工品		297	-	-	208	73	52	-
菜種		-	-	-	-	-	-	-
綿実		-	-	-	-	-	-	-

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	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							
					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		5,257	49	49	6	1	33	7	5	-	-	-
生鮮品	畜産物	1,583	7	7	-	1	6	/	/	/	/	-
	水産物	1,600	10	10	-	-	10	/	/	/	/	-
	農産物 (カット野菜、フルーツを除く)	1,247	14	14	-	-	14	/	/	/	/	-
原産地表示の必要な加工食品		522	676	18	18	6	-	3	7	5	/	-
カット野菜・フルーツ		201	151	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-16 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	
					口頭注意	その他
合	計	940	1,333	19	22	-
スーパー・ デパート	スーパー・デパート軒数	114	189			
	食肉販売業	108	166	1	1	-
	魚介類販売業	107	167	3	3	-
	食料品等販売業	106	163	4	4	-
	その他	71	101	-	-	-
上記以外の販 売業	食肉販売業	112	142	-	-	-
	魚介類販売業	104	142	1	2	-
	食料品等販売業	230	288	6	7	-
	その他	63	94	2	2	-
	食肉処理業	4	4	-	-	-
	その他	35	66	2	3	-

表3-1-17 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	食 品 特 定 原 材 料 を 含 む 取 扱 い 軒 数	表 現 場 で 発 見 し た 違 反 た	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	831	1,276	692	1	1	-	1	-	403
製 造 業 及 び 加 工 業	菓子製造業	167	211	139	1	1	-	1	-	107
	そうざい製造業	20	24	12	-	-	-	-	-	4
	めん類製造業	25	26	21	-	-	-	-	-	13
	粉末食品製造業	10	12	2	-	-	-	-	-	4
	清涼飲料水製造業	8	8	2	-	-	-	-	-	1
	酒類製造業	5	5	-	-	-	-	-	-	-
	食品の冷凍業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	94	116	58	-	-	-	-	-	38
飲 食 店 営 業	そうざい店	134	181	116	-	-	-	-	-	82
	弁当屋	141	174	129	-	-	-	-	-	81
	その他	227	519	213	-	-	-	-	-	73

表 3-1-18 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							消費者	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	責任者 食品衛生	その他 ※2								
合計	55	16	12	11	10	2	4	14	10	4	-	-		
	1,885	427	603	448	266	29	112	851	661	190	-	-		
西多摩 ※4		9	4	3	1	-	1	-	4	-	4	-	-	
		202	72	94	23	-	13	-	190	-	190	-	-	
南多摩		6	2	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	
		217	27	117	-	73	-	-	-	-	-	-	-	
町田		2	2	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	
		22	22	-	-	-	-	-	109	109	-	-	-	
多摩立川		10	3	2	2	2	-	1	1	1	-	-	-	
		352	114	43	137	55	-	3	46	46	-	-	-	
多摩府中 ※5		15	4	5	2	2	1	1	3	3	-	-	-	
		673	135	324	81	52	16	65	456	456	-	-	-	
多摩小平		9	1	1	5	1	-	1	-	-	-	-	-	
		373	57	25	195	70	-	26	-	-	-	-	-	
島 し よ	大島 ※6		1	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	-
			5	-	-	-	5	-	-	10	10	-	-	-
	三宅		1	-	-	-	1	-	-	2	2	-	-	-
			11	-	-	-	11	-	-	15	15	-	-	-
	八丈		1	-	-	1	-	-	-	2	2	-	-	-
			12	-	-	12	-	-	-	25	25	-	-	-
	小笠原		1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
			18	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-

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等も含む。

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20年度食品衛生夏期対策事業の実施結果について

※ 食品衛生夏期対策事業は都・区・八王子市合同で実施しているため、実績は各実施機関の合計値である。

1 概要（表3-1-19）

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92,441軒（延べ176,355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、大手食品メーカーでの回収が相次ぎ、食品関連企業全般に対する都民の不信感が高まったため、毎年夏期に増加する腸炎ビブリオやカンピロバクターを中心とした食中毒の予防対策を実施するとともに、食品製造業に対する一斉監視指導を最重要課題として実施した。

また、24,822検体の食品等について収去検査を実施し、585検体の不良食品等を発見した（不良率2.4%）。このうち、15検体は食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設5,036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) 食品製造業に対する一斉監視指導（表3-1-20）

平成19年1月以降、大手食品製造業者による不適切な食品の取扱いが複数件明らかにされてきたほか、内部告発等、行政への情報提供が多発する状況にある。これらのことから、食品製造業者の企業活動に対する都民の不信感は、一層高まっているものと考えられる。そこで、菓子製造業をはじめとした食品製造業8,867軒（延べ14,851軒）に立ち入り、「洋生菓子の衛生規範について」（昭和58年3月31日付衛食第54号）及び「広域流通食品に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月31日付食安発第0131002号）等を参考に、チェックリストを用い、製造記録の確認を中心に監視指導を実施した。

(2) 食品別収去検査結果

ア 細菌検査結果（表3-1-19、表3-1-21及び表3-1-26）

食品等11,959検体について検査を実施したところ、573検体が不良であった。不良率は4.8%であった。

食品別には、「液卵」（25.0%）、「弁当類」（17.4%）、「調理パン」（16.6%）の順に不良率が高かった。このうち、大腸菌群を検出した「ほんぺん」（魚肉ねり製品）など2検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-26に記載した。

イ 化学検査結果（表3-1-19、表3-1-21及び表3-1-26）

食品等12,863検体について検査を実施したところ、12検体が不良であった。不良率は0.1%であった。

食品等別には、「つけもの」（1.1%）、「魚介類加工品」「清涼飲料水」（0.4%）、「その他の菓子・菓子材料」（0.3%）の順に不良率が高かった。このうち、アセスルフアムカリウムの過量使用が判明した「サプリメント」（菓子）や表示にない着色料を検出した「ゼリードリンク」（清涼飲料水）など12検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-26に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果（表3-1-19、表3-1-22及び表3-1-26）

総検査検体24,822検体のうち、輸入食品等は7,062検体（28.5%）であった。このうち不良検体は7検体で、不良率は0.1%であった。表示にないアセスルフアムカリウムを検出した「生姜酢漬」（漬物）など4検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-26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3-1-23）

細菌検査実施検体11,959検体のうち、3,981検体について0157の検査を実施した。このうち、食肉3検体から0157を検出した。

オ アイスクリーム類の細菌検査結果（表3-1-24及び表3-1-26）

アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓など419検体（スクリーニング検査257検体、都区検査機関送付分（スクリーニング検査を除く。）162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21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。）では法違反・不良はなかった。当該製造者に対しては、改善を指導した。

カ 遺伝子組換え食品の検査結果（表3-1-25）

大豆、とうもろこし、パパイア（それぞれの加工品含む）及び米加工品222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。

(3) 表示の一斉監視指導検査結果

ア 概要（表3-1-20、表3-1-27）

東京都自主回収報告制度において、賞味期限の誤記載や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。そこで、都内流通食品の表示適正化を図り、表示違反を防止するため、食品の製造業・加工業・販売業等92,441軒（延べ176,355軒）に立ち入り、355,619品目について監視指導を行った。その結果、1,506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。

イ 食品別表示検査結果（表3-1-27）

食品等355,619品目の表示検査を実施し、1,506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「弁当・調理パン」（1.5%）、「そうざい」「生食用鮮魚介類」（0.7%）の順であった。また、項目別違反件数は、「無表示」（434件）、「製造者住所氏名」（357件）、「期限表示」（235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47,890品目について保健機能食品、162,113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。

ウ JAS法等に基づく表示検査結果（表3-1-29及び表3-1-30）

夏期は、魚介類を原因とする食中毒が多発する時期であり、これらを扱う施設に対して製品の取扱いや表示等の監視を行う必要がある。そこで、スーパー・デパート等食品の販売業や食肉処理業等4,692軒（延べ33,536軒）に立ち入り、51,892品目について監視指導を行った。その結果、553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3-1-27及び表3-1-31）

162,113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、175件の表示違反を発見した。

また、菓子製造業、そうざい製造業など製造業、加工業及び飲食店営業11,538軒（延べ18,765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、9,796軒で取扱いがあり、42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3-1-28及び表3-1-32）

16,966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・菓子製造業等の製造業及び加工業3,380軒（延べ4,813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、法に違反している施設はなかった。

(4) 食肉（生食用を含む）・挽肉等の一斉監視指導（表3-1-33）

都内では、鶏刺身等の鶏肉料理や牛生レバーの関与が疑われるカンピロバクター食中毒が多発している。そこで、食肉に関わる食中毒を未然に防止するため、飲食店営業及び食肉販売業等9,637軒（延べ15,072軒）に立ち入り、営業者に対して生食用食肉をはじめとする食肉の取扱いや加熱調理方法等について監視指導を行った。

その結果、生食用食肉の取扱いは1,301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は537軒で、さらに挽肉・挽肉製品の取扱いは3,646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、販売をしていたり、食品の衛生的取扱いが不適切な施設等780軒に対して、始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を行った。

- ※1 テンダライズ処理とは、剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理
- ※2 タンプリング処理とは、調味液を機械的に食肉に染み込ませる処理
- ※3 結着処理とは、肉塊又は細切肉を結着材料（でんぷん、たん白等）により密着させる処理

(5) 行商（主に弁当類）等の一斉監視指導結果（表3-1-34）

近年、都心区を中心にオフィス街等の路上で行商による弁当販売が増加しているが、固定化したワゴン、販売台を使用した販売がみられるほか、直射日光のあ

たる路上における長時間の販売や、路上で小分け、盛り付けを実施するなど、制度面と衛生面の両面において行商に関する問題が顕在化している。そこで、全都一斉監視事業を実施し、監視指導の徹底を図った。また、食品営業自動車についても一斉監視指導を行った。

行商1,202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等580件の違反を発見し、営業者から改善報告書等の聴取や関係する自治体に対して情報提供等を行った。

また、営業自動車1,074件について監視指導を実施した。その結果、衛生管理運営基準違反等178件の違反を発見し、営業者に対し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3-1-35)

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1,075回実施し、53,428人が参加した。このうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会は836回、食育に関する内容を盛り込んだ講習会は84回実施し、前者は42,816名、後者は3,848名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果 (表3-1-36)

13,821軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を84,146件、化学検査を1,489件実施した。

(7) その他 (表3-1-37)

縁日祭礼や山間地等、通常の監視指導では実施することが困難な施設への一斉監視や、街頭相談や食品衛生セミナーの実施等の普及啓発事業など、各保健所の独自の計画による食品衛生監視を309回実施した。その結果、9,364軒に対し一斉監視を実施し、普及啓発事業に136,231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3-1-38から表3-1-43)

「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、「弁当類」1検体、「すし弁当」1検体、「そうざい」3検体、「生菜子」1検体、「豆腐」1検体の合計7検体であった。

イ 化学検査結果 (表3-1-44)

化学検査の結果、「つけもの」2検体で表示にない酸化防止剤が検出され、法違反となった。

ウ 大豆(豆腐原料)の遺伝子組換え体検査結果 (表3-1-45)

大豆13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。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-19 平成20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		全都	特別区	都保健所	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19年度 全都	
		全都	特別区							
立入軒数				92,441	74,844	11,472	3,589	2,536	90,254	
立入延軒数				176,355	98,413	15,034	23,236	39,672	179,359	
行政措置実施軒数				5,036	3,909	256	92	779	4,878	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止		2	0	0	1	1	1	
		販売禁止		1	0	0	1	0	1	
		その他		0	0	0	0	0	1	
	処分の措置以外	始末書等		439	424	13	0	2	312	
		口頭注意		5,397	3,599	239	97	1,462	4,982	
		その他		120	80	7	21	12	179	
収去検査結果	収去軒数			5,117	4,489	230	307	91	5,460	
	不良のあった軒数			517	496	9	4	8	578	
	合計	総検体数		24,822	7,398	455	15,829	1,138	26,804	
		判定	不良		585	562	9	4	10	672
			不良率(%)		2.4%	7.6%	2.0%	0.0%	0.9%	2.5%
	細菌検査	検体数		11,959	5,956	308	5,218	474	12,821	
		判定	不良		573	557	7	0	9	672
			不良率(%)		4.8%	9.4%	2.3%	0.0%	1.9%	5.2%
	化学検査	検体数		12,863	1,442	147	10,611	664	13,983	
		判定	不良		12	5	2	4	1	20
			不良率(%)		0.1%	0.3%	1.4%	0.0%	0.2%	0.1%
	(再掲) 輸入食品	検体数		7,062	410	41	6,465	146	8,701	
		判定	不良		7	2	0	2	3	13
			不良率(%)		0.1%	0.5%	0.0%	0.0%	2.1%	0.1%
表示検査結果		品目数		355,619	137,041	47,597	129,708	41,273	353,003	
		不良		1,506	819	334	109	244	1,531	
		不良率(%)		0.4%	0.6%	0.7%	0.1%	0.6%	0.4%	
現場簡易検査		実施軒数		13,821	9,562	3,835	56	368	15,692	
		検査件数		85,635	49,508	29,093	4,305	2,729	81,982	
衛生講習会		実施回数		1,075	814	179	11	71	1,147	
		受講者数		53,428	42,070	8,788	271	2,299	52,817	

表3-1-20 業種別立入検査状況

業 種	項 目	立入軒数	立入延軒数	取去軒数	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	取扱い 食品の	その他					
合 計		92,441	176,355	5,117	5,036	2	1	0	439	5,397	120	844	774	413	2,402	934	22	1,165	707		
製 造 業	めん類製造業	1	330	473	112	14	—	—	—	5	9	—	1	4	4	7	1	—	2	1	
	魚肉ねり製品製造業	2	85	178	9	2	1	—	—	—	1	4	—	—	—	1	—	—	—	1	
	豆腐製造業	3	902	1,389	283	47	—	—	—	20	31	—	1	10	14	30	3	2	1	1	
	清涼飲料水製造業	4	42	95	14	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	
	菓子（パンを含む）製造業	5	3,882	5,172	113	179	1	1	—	22	148	16	26	27	15	55	25	3	71	16	
	そうざい製造業	6	426	728	73	22	—	—	—	5	14	3	3	6	2	10	1	1	2	3	
	アイスクリーム類製造業	7	964	1,366	261	36	—	—	—	15	22	1	6	9	8	17	1	4	2	7	
	食肉製品製造業	8	79	107	5	7	—	—	—	1	6	—	2	3	5	5	2	—	1	1	
	食肉処理業	9	408	2,463	60	59	—	—	—	2	57	2	—	27	3	37	1	—	100	1	
	食鳥処理場	10	167	418	1	4	—	—	—	—	4	—	—	2	1	1	—	—	—	—	
	液卵製造業	11	6	14	2	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	
	その他の要許可製造業等	12	786	1,521	48	20	—	—	—	5	13	2	2	4	—	5	3	—	4	2	
	許可を要しない製造業等	13	790	927	8	2	—	—	—	—	2	—	—	—	—	1	—	—	—	1	
販 売 業	食肉販売業	14	4,674	7,726	220	124	—	—	—	3	132	1	6	19	5	68	7	—	36	10	
	乳類販売業	15	5,493	7,956	19	43	—	—	—	7	37	2	16	7	3	18	1	—	2	4	
	魚介類販売業	16	5,841	34,142	359	835	—	—	—	30	1,258	2	24	35	72	730	395	—	117	9	
	食料品等販売業	17	7,360	15,636	309	415	—	—	—	22	509	10	63	13	2	155	51	3	317	36	
	その他の要許可販売業	18	938	2,278	65	129	—	—	—	56	226	5	6	1	—	75	85	—	137	44	
	許可を要しない販売業	19	15,305	32,811	197	268	—	—	—	4	238	18	—	4	—	53	11	3	199	136	
商 理 営 業	飲 食 店 営 業	すし屋	20	3,124	4,304	239	186	—	—	—	23	173	4	44	59	31	69	23	1	—	22
		仕出し屋	21	903	1,659	372	109	—	—	—	17	89	8	5	30	22	58	8	—	2	21
		弁当屋	22	3,754	5,945	923	238	—	—	—	51	172	18	18	43	17	120	18	—	88	17
		集団給食	23	1,754	2,712	288	185	—	—	—	19	170	3	34	62	28	98	47	—	1	5
		そうざい	24	3,502	5,204	242	142	—	—	—	27	115	7	6	13	10	57	12	1	56	11
		そば屋	25	1,598	1,965	2	59	—	—	—	2	57	1	14	17	13	21	10	—	—	—
		旅館・ホテル	26	430	673	7	19	—	—	—	—	20	—	9	4	9	3	—	—	—	—
		一般・民生食堂	27	19,914	25,808	143	1,293	—	—	—	50	1,325	12	383	256	90	581	95	4	22	198
	上記を除く 飲食店営業	28	2,970	3,802	20	274	—	—	—	8	266	—	97	28	8	39	66	—	4	73	
	喫茶店営業	29	3,130	4,714	1	59	—	—	—	44	15	—	6	2	—	4	2	—	—	46	
給食供給者	30	2,884	4,169	722	264	—	—	—	—	287	1	72	89	51	83	66	—	—	41		

表3-1-21 食品別収去検査結果

項目 食品名	総 検体 数	細菌検査					化学検査					不良 検体 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	24822	11959	11380	573	4.8%	(3)	12863	12851	12	0.1%	(12)	517
調理パン	399	386	322	64	16.6%	(-)	13	13	-	-	(-)	59
弁当類	849	840	689	146	17.4%	(-)	9	9	-	-	(-)	124
サラダ	689	613	551	61	10.0%	(-)	76	76	-	-	(-)	57
そうざい類	2640	2151	2031	120	5.6%	(-)	489	488	1	0.2%	(1)	105
すし種・さしみ	946	934	848	86	9.2%	(1)	12	12	-	-	(-)	74
魚介類 (上記以外)	1029	863	863	-	-	(-)	166	166	-	-	(-)	-
魚肉ねり製品	705	351	349	2	0.6%	(2)	354	354	-	-	(-)	1
魚介類加工品	408	153	148	5	3.3%	(-)	255	254	1	0.4%	(1)	5
豆腐及び同加工品	381	352	324	28	8.0%	(-)	29	29	-	-	(-)	24
めん類・皮類	363	129	119	10	7.8%	(-)	234	234	-	-	(-)	9
牛乳・加工乳	159	60	60	-	-	(-)	99	99	-	-	(-)	-
乳製品・乳等を主 原料とした食品	458	239	239	-	-	(-)	219	219	-	-	(-)	-
アイスクリーム類	565	419	401	18	4.3%	(-)	146	146	-	-	(-)	18
食肉	2136	616	604	12	1.9%	(-)	1520	1520	-	-	(-)	11
食鳥肉	1956	797	792	5	0.6%	(-)	1159	1159	-	-	(-)	5
食肉製品	1127	480	478	2	0.4%	(-)	647	647	-	-	(-)	2
清涼飲料水	393	110	110	-	-	(-)	283	282	1	0.4%	(1)	1
生菓子	866	443	432	11	2.5%	(-)	423	423	-	-	(-)	11
その他の菓子・ 菓子材料	995	232	232	-	-	(-)	763	761	2	0.3%	(2)	2
液卵	40	8	6	2	25.0%	(-)	32	32	-	-	(-)	2
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	416	1	1	-	-	(-)	415	415	-	-	(-)	-
野菜・果実及び茶	1668	172	172	-	-	(-)	1496	1495	1	0.1%	(1)	1
大豆及び 大豆加工品	48	2	2	-	-	(-)	46	46	-	-	(-)	-
つけもの	628	183	183	-	-	(-)	445	440	5	1.1%	(5)	5
農産物加工品	1446	412	412	-	-	(-)	1034	1034	-	-	(-)	-
冷凍食品	1439	460	459	1	0.2%	(-)	979	979	-	-	(-)	-
調味料・香辛料	600	177	177	-	-	(-)	423	423	-	-	(-)	-
その他の食品	1292	376	376	-	-	(-)	916	915	1	0.1%	(1)	1
食品添加物	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
器具・容器包装 おもちゃ	181	-	-	-	-	(-)	181	181	-	-	(-)	-

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3-1-22 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	7062	1457	1454	3	0.2%	(-)	5605	5601	4	0.1%	(4)	7
調理パン	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
弁当類	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
サラダ	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
そうざい類	4	1	1	-	-	(-)	3	3	-	-	(-)	-
すし種・さしみ	52	52	49	3	5.8%	(-)	-	-	-	-	(-)	3
魚介類 (上記以外)	211	138	138	-	-	(-)	73	73	-	-	(-)	-
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
魚介類加工品	114	39	39	-	-	(-)	75	75	-	-	(-)	-
豆腐及び同加工品	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
めん類・皮類	8	-	-	-	-	(-)	8	8	-	-	(-)	-
牛乳・加工乳	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
乳製品・乳等を主 原料とした食品	319	168	168	-	-	(-)	151	151	-	-	(-)	-
アイスクリーム類	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
食肉	977	183	183	-	-	(-)	794	794	-	-	(-)	-
食鳥肉	705	122	122	-	-	(-)	583	583	-	-	(-)	-
食肉製品	83	49	49	-	-	(-)	34	34	-	-	(-)	-
清涼飲料水	57	10	10	-	-	(-)	47	47	-	-	(-)	-
生菓子	55	22	22	-	-	(-)	33	33	-	-	(-)	-
その他の菓子・ 菓子材料	429	48	48	-	-	(-)	381	380	1	0.3%	(1)	1
液卵	35	4	4	-	-	(-)	31	31	-	-	(-)	-
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	415	-	-	-	-	(-)	415	415	-	-	(-)	-
野菜・果実及び茶	871	30	30	-	-	(-)	841	841	-	-	(-)	-
大豆及び 大豆加工品	22	-	-	-	-	(-)	22	22	-	-	(-)	-
つけもの	203	59	59	-	-	(-)	144	142	2	1.4%	(2)	2
農産物加工品	887	203	203	-	-	(-)	684	684	-	-	(-)	-
冷凍食品	910	247	247	-	-	(-)	663	663	-	-	(-)	-
調味料・香辛料	274	43	43	-	-	(-)	231	231	-	-	(-)	-
その他の食品	375	39	39	-	-	(-)	336	335	1	0.3%	(1)	1
食品添加物	-	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
器具・容器包装 おもちゃ	56	-	-	-	-	(-)	56	56	-	-	(-)	-

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3-1-23 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	3,981	3,978	3	(-)
調理パン	300	300	-	(-)
弁当類	493	493	-	(-)
サラダ	362	362	-	(-)
そうざい類	1,107	1,107	-	(-)
すし種・さしみ	356	356	-	(-)
魚介類 (上記以外)	23	23	-	(-)
魚肉ねり製品	29	29	-	(-)
魚介類加工品	54	54	-	(-)
豆腐及び同加工品	205	205	-	(-)
めん類・皮類	70	70	-	(-)
牛乳・加工乳	5	5	-	(-)
乳製品・乳等を主 原料とした食品	27	27	-	(-)
アイスクリーム類	108	108	-	(-)
食肉	258	255	3	(-)
食鳥肉	132	132	-	(-)
食肉製品	67	67	-	(-)
清涼飲料水	3	3	-	(-)
生菓子	141	141	-	(-)
その他の菓子・ 菓子材料	36	36	-	(-)
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	94	94	-	(-)
大豆及び 大豆加工品	-	-	-	(-)
つけもの	32	32	-	(-)
農産物加工品	21	21	-	(-)
冷凍食品	45	45	-	(-)
調味料・香辛料	2	2	-	(-)
その他の食品	6	6	-	(-)
食品添加物	-	-	-	(-)
器具・容器包装 おもちゃ	-	-	-	(-)

表3-1-24 食品別収去検査結果〔アイスクリーム類の細菌検査の再掲〕

項目 種類 形態		合計	都区検査機関送付分 (スクリーニングを除く)							スクリーニング					
			検体数	判定			不良の内訳			検体数	判定		不良の内訳		
				適	不良	(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		419	162	162	—	—	—	—	—	257	236	21	2	19	1
アイスクリーム	ソフトクリームタイプ	46	9	9	—	—	—	—	—	37	33	4	1	3	—
	ハードアイスタイプ	70	52	52	—	—	—	—	—	18	16	2	—	2	—
	デッシャー等 での小分け品	11	2	2	—	/	—	—	—	9	9	—	—	—	—
アイスマルク	ソフトクリームタイプ	135	28	28	—	—	—	—	—	107	104	3	1	3	—
	ハードアイスタイプ	26	18	18	—	—	—	—	—	8	8	—	—	—	—
	デッシャー等 での小分け品	15	—	—	—	/	—	—	—	15	13	2	—	2	—
ラクトアイス	ソフトクリームタイプ	45	9	9	—	—	—	—	—	36	30	6	—	6	—
	ハードアイスタイプ	29	27	27	—	—	—	—	—	2	2	—	—	—	—
	デッシャー等 での小分け品	6	—	—	—	/	—	—	—	6	4	2	—	1	1
氷菓	ハードアイスタイプ	24	15	15	—	—	—	—	—	9	9	—	—	—	—
	デッシャー等 での小分け品	10	—	—	—	/	—	—	—	10	8	2	—	2	—
その他	ソフトクリームタイプ	2	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ハードアイスタイプ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	デッシャー等 での小分け品	—	—	—	—	/	—	—	—	—	—	—	—	—	—

注 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。

表3-1-25 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	222	196	190	6	(-)	26	24	2	-	(-)	-
大豆	22	8	7	1	(-)	14	13	1	-	(-)	-
大豆加工品 (豆腐)	29	17	12	5	(-)	12	11	1	-	(-)	-
大豆加工品 (その他)	23	23	23	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
とうもろこし	119	119	119	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
とうもろこし加工品 (スナック菓子)	21	21	21	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
とうもろこし加工品 (コーンスターチ)	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
とうもろこし加工品 (その他)	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
ばれいしょ加工品 (スナック菓子)	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
ばれいしょ加工品 (冷凍食品)	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
ばれいしょ加工品 (その他)	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
パパイヤ	8	8	8	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
パパイヤ加工品	-	-	-	-	(-)	-	-	-	-	(-)	-
米加工品	222	196	190	6	(-)	26	24	2	-	(-)	-

表3-1-26 収去検査等により判明した法違反

違反事項		食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体
細菌検査	第11条 第2項	魚肉練り製品	はんぺん	規格違反	大腸菌群陽性	2
		生食用鮮魚介類	青柳（刺身用）	規格違反	腸炎ビブリオ最確数 1,100/g検出	1
	小 計					3
化学検査	第11条 第2項	菓子類	サプリメント マルチビタミン	添加物の過量使用	アセスルファムカリウムを2.9g/kg検出	1
		生鮮野菜	キュウリ	残留農薬基準違反	ディルドリンを0.06ppm検出	1
	第19条 第2項	漬物	大根塩漬け	添加物表示なし	表示にない酸化防止剤（エリソルビン酸）を0.08g/Kg検出	1
		漬物	たくあん漬け		表示にない酸化防止剤（アスコルビン酸）を0.32g/kg検出	1
		漬物	白菜キムチ		表示にないソルビン酸を0.12g/Kg検出	1
		漬物	生姜酢漬【輸】		表示にないアセスルファムカリウムを0.10g/Kg検出	1
		漬物	生姜酢漬【輸】		表示にないサッカリン（Na塩として）を0.01/kg検出	1
		缶詰（菓子類）	愛玉ゼリー【輸】		表示にないエチレンジアミン四酢酸（EDTA）を0.17g/kg検出	1
		菓子類	柘榴ガム【輸】		表示にないアセスルファムカリウムを0.09g/kg検出	1
		清涼飲料水	ゼリードリンク		表示にない食用黄色4号を検出	1
		魚介類加工品	いか燻製品		表示にないソルビン酸を0.16g/Kg検出	1
	そうざい	切干大根の煮物	表示にないソルビン酸を0.11g/kg検出	1		
小 計					12	
違反検体総数						15

注 【輸】は輸入食品を示す

表3-1-27 食品別表示検査結果

食 品 名	総検査品目数	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)																			除去検査の結果表示違反が判明した品目数	保健機能食品検査品目数(再掲)	アレルギー物質を含む食品検査品目数(再掲)		
				無表示	名称			期限表示			製造者住所氏名			食品添加物			使用・保存の方法			その他							
					記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	記載漏れ	誤記等記載不十分	その他	遺伝子組換え	保健機能食品	アレルギー物質				その他	
合 計	355,619	1,506	1,496	434	15	37	-	142	72	21	68	294	5	100	72	5	168	35	1	1	1	175	58	10	47,890	162,113	
マ ー ガ リ ン	3,375	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	863	1,750	
酒 精 飲 料	6,390	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,051	1,526	
清 涼 飲 料 水	14,625	4	4	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,723	5,204	
食 肉 製 品	16,875	22	22	3	-	10	-	-	-	3	-	2	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2,507	9,839	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	4,296	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	938	2,266	
鯨 肉 ベ ー コ ン 類	712	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	204	
シアン化合物を含有する豆類	343	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
食 品 凍 結	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	7,145	17	17	11	-	-	-	2	-	-	3	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	2,088	
	上記以外の冷凍食品	19,294	10	10	1	-	1	-	4	-	-	2	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3,961	11,613
放 射 線 照 射 食 品	691	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
容 器 包 装 耐 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品	11,107	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,828	6,674	
鶏 卵	鶏の殻付き卵	4,526	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	823	
	鶏の液卵	1,473	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
容 器 包 装 に入 け 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 製 品	26,757	171	171	17	2	2	-	12	2	4	5	93	-	1	-	-	22	6	-	-	-	-	-	-	-	
	生 か き	3,197	19	19	13	-	-	-	-	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	魚 肉 練 り 製 品	11,083	6	6	2	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,473	7,149
	即 席 め ん 類	8,853	5	6	3	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-	-	1	-	-	1	1	-	-	-	1,633	4,834
	めん類(皮類を含む)	6,510	5	6	-	-	-	-	1	-	-	1	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	957	4,127
	弁当・調理パン	23,197	339	339	130	6	17	-	5	14	-	6	42	1	17	39	1	67	6	-	-	-	125	2	-	2,616	13,841
	そ う ざ い	28,520	191	190	84	1	4	-	3	13	-	8	19	-	3	3	-	39	3	-	-	-	16	5	1	2,365	19,270
	生 菓 子 類	11,232	72	71	19	2	-	-	1	5	-	1	24	-	1	2	-	1	5	1	-	-	13	3	1	1,212	7,265
	生 食 用 鮮 魚 介 類	22,331	150	160	26	2	1	-	47	11	2	16	13	2	2	3	-	17	3	-	-	-	-	9	-	-	
	ゆ で が に	1,368	8	8	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	
	ゆ で だ こ	4,524	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
	その他の加工食品	79,310	422	414	116	-	2	-	61	24	12	14	91	1	24	19	4	16	7	-	-	-	18	23	8	14,528	49,094
かんきつ類・バナナ	4,669	26	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
添 加 物	2,129	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	377	
乳 ・ 乳 製 品	16,705	4	4	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,091	11,280	
乳・乳製品を主原料とする食品	6,119	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,315	3,713	
ばら売りがんきつ類・バナナ	3,685	20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
大 豆 (枝 豆 及 び 大 豆 も や し を 含 む)	2,020	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
と う も ろ こ し	1,097	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ば れ い し ょ	1,461	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
菓 実	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
綿	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

表3-1-28 遺伝子組換え食品に係る表示検査結果（再掲）

食品名	項目	総検査品目数	表示義務		表示義務なし			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		16,966	20	23	8,334	5,889	2,800	—
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		1,735	—	—	301	1,309	121	—
大豆加工品		6,980	20	11	4,371	909	1,723	—
とうもろこし		1,022	—	—	52	951	23	—
とうもろこし加工品		3,021	—	8	1,733	830	485	—
ばれいしょ		1,397	—	0	61	1,310	21	—
ばれいしょ加工品		2,811	—	4	1,816	580	427	—
菜種		—	—	—	—	—	—	—
綿実		—	—	—	—	—	—	—

表3-1-29 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							※1 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		51,892	553	553	58	20	451	8	—	—	—	18	—
一般監視	生鮮品	水産物	19,329	92	92	20	—	62	/	/	/	10	—
		畜産物	11,282	42	42	16	4	22	/	/	/	1	—
		農産物 (※1野菜・フルーツを除く)	11,039	330	330	8	15	303	/	/	/	2	—
	原産地表示の必要な加工食品	7,703	43	43	5	—	30	6	—	—	/	2	—
	カット野菜・フルーツ	1,835	4	4	—	—	2	—	—	—	—	2	—
重点監視	水産物	704	42	42	9	1	32	/	/	/	1	—	

※1 例：農薬や合成抗菌剤などを食品衛生法の基準内で検出した有機農産物及び有機畜産物など

表3-1-30 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	実行政措置軒数	行政措置の内訳(件数)	
					口頭注意	その他
合 計		4,692	33,536	145	171	2
スーパー・デパート	スーパー・デパート軒数	339	489			
	食肉販売業	324	447	24	25	—
	魚介類販売業	320	443	36	44	—
	食料品等販売業	336	461	17	11	—
	その他	414	481	40	62	—
上記以外の販売業	食肉販売業	388	583	1	1	—
	魚介類販売業	1,412	23,607	1	1	—
	食料品等販売業	891	3,337	4	4	—
	その他	495	2,190	6	5	2
食肉処理業		81	1,948	13	13	—
その他		31	39	3	5	—

表3-1-31 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	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
							始末書等	口頭注意	その他	
合計		11,538	18,765	9,796	42	27	2	34	—	2,778
製造業及び加工業	菓子製造業	2,992	3,950	2,627	24	10	—	16	—	796
	そうざい製造業	350	617	300	—	—	—	—	—	91
	めん類製造業	278	423	261	—	—	—	—	—	51
	その他	477	757	372	—	—	—	—	—	109
飲食店営業	そうざい店	2,613	3,957	2,150	10	4	1	5	—	779
	弁当屋	2,959	4,701	2,502	7	6	1	6	—	702
	その他	1,869	4,360	1,584	1	7	—	7	—	250

※ 特定原材料を含む旨の表示のない品目数

表3-1-32 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		3,380	4,813	17	—	—	—	—	—	—	—
製造業及び加工業	豆腐製造業	729	1,137	—	—	—	—	—	—	—	—
	納豆製造業	8	14	—	—	—	—	—	—	—	—
	みそ製造業	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—
	菓子製造業	2,453	3,307	9	—	—	—	—	—	—	—
	その他	189	354	8	—	—	—	—	—	—	—

表3-1-33 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	取 扱 食 用 食 肉 数	取扱い種類(軒数)					テ ン ダ ラ イ ズ 処 理 ・ 結 着 軒 数	取扱食肉の種類(軒数)				挽 肉 ・ 挽 肉 製 品 取 扱 軒 数	行 政 指 導 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	テ ン ダ ラ イ ズ 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		9,637	15,072	1,301	515	394	325	388	271	537	115	33	43	463	3,646	780	6	854	9
飲食店営業	焼肉店	936	1,169	487	338	226	42	23	165	13	7	2	4	109	325	3	370	5	
	居酒屋	2,661	3,061	546	151	89	148	277	80	18	—	—	2	16	511	364	3	379	3
	ファミリーレストラン	228	261	—	—	—	—	—	—	21	—	—	3	14	158	—	—	—	—
	その他	2,249	2,731	63	10	19	17	27	9	13	4	—	—	7	513	24	—	24	—
販売業	スーパー・デパート	1,665	2,201	139	10	43	83	43	12	423	86	29	26	396	1,177	40	—	45	—
	一般店舗	1,513	3,229	58	4	15	32	15	5	40	15	—	6	26	1,065	21	—	30	—
	食肉処理業	352	2,371	8	2	2	3	3	—	9	3	2	2	4	79	6	—	6	1
	その他	43	69	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	34	—	—	—	—

表3-1-34 自動車営業及び行商一斉監視指導

		業態	移動販売車	行商
監視実施件数合計			1,074	1,202
違反小計			178	580
違反内容	無許可又は鑑札交付なし		27	311
	営業許可書(証)又は鑑札不携帯		20	41
	許可済標識、記章の掲示なし		26	33
	衛生管理運営基準、衛生基準違反		105	195
措置	改善勧告書等を徴した件数		—	1
	衛生注意指導票交付数		11	57

表3-1-35 講習会

対象者		項目 種類	回数			参加人数		
			回数	ノロウイルス (再掲)	食育 (再掲)	参加人数	ノロウイルス (再掲)	食育 (再掲)
合 計			1,075	836	84	53,428	42,816	3,848
食品関係者	営業許可新規・更新		114	94	12	2,970	2,427	192
	業 態 別		466	387	32	22,481	19,122	1,385
	食品衛生責任者		68	51	8	8,369	5,846	1,339
	そ の 他		222	150	3	12,846	10,266	200
消 費 者			151	124	20	3,819	3,079	421
そ の 他			54	30	9	2,943	2,076	311

表3-1-36 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		その他
		化学検査 小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	その他
13,821	85,635	84,146	75,394		764		7,988
		1,489	1,086	7	373	12	11

表3-1-37 その他保健所の企画による事業

		回数	実施軒数	参加者数	主な事業内容
合 計		309	9,364	136,231	
一 斉 監 視	縁日祭礼	64	4,742		花火大会、夏祭り等
	夜間・早朝	37	1,415		夜間営業施設一斉監視
	保健所の企画によるもの	110	3,207		業態別・地域別監視等(ピアガーデン、駅ビル等)
発 普 事 及 業 啓	街頭相談	12		3,039	街頭相談
	その他	86		133,192	パネル展示、パンフレット配布等

【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	腸炎ピブリオ	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	最隓数 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・テンド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3-1-38 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)					大腸菌		0157	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	その他	
		不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	≤ 10 ⁸	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	(+)	(-)	(-)	(-)	適	
合計	122	5	4.1	24	27	24	24	10	6	1	-	102	6	6	-	2	115	1	110	116	116	8	
調理パン	7	-	-	2	-	4	1	-	-	-	-	7	-	-	-	-	7	-	7	7	7	-	
弁当類	おにぎり	4	-	-	2	-	2	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4	-	4	4	4	-	
	その他	15	1	-	3	4	3	3	1	<i>I</i>	-	14	1	-	-	-	15	-	15	15	15	-	
弁当類	いなりすし・のり巻き	15	1	-	1	1	2	8	2	<i>I</i>	-	13	2	-	-	-	15	-	15	15	15	-	
	その他	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	2	2	2	-	
そうざい類	加熱済	煮物	7	-	-	2	3	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	7	-	7	7	7	-
		焼き物	7	-	-	4	3	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	7	-	7	7	7	-
		炒め物	11	-	-	-	4	5	1	1	-	-	10	-	1	-	-	11	-	11	11	11	-
		揚げ物	13	1	-	6	4	2	-	-	-	<i>I</i>	12	-	-	-	<i>I</i>	13	-	13	13	13	-
		その他	5	-	-	1	3	-	1	-	-	-	5	-	-	-	-	5	-	5	5	5	-
	未加熱	サラダ	16	1	-	-	3	2	5	3	3	-	12	1	2	-	<i>I</i>	16	-	15	16	16	-
	和え物	6	1	-	-	-	1	4	1	-	-	3	2	1	-	-	5	<i>I</i>	5	6	6	-	
清涼飲料水	5	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 ^{※1}	
農産物加工品	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	1	-	
漬物	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	1	-	2	-	-	3	-	2	3	3	-	
食肉製品	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3 ^{※2}	
菓子	4	-	-	1	1	1	1	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4	-	1	4	4	-	

注1 *太字斜体字* は不良検体に該当する。

注2 ※1 清涼飲料水の成分規格について検査した。

注3 ※2 魚肉練り製品の成分規格について検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-39 生菓子の細菌検査結果

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	0157	サルモネラ	黄色ブドウ球菌		
			不良数	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	< 10	≤ 10 ²						
品名																		
合計		28	1	3.6	7	6	11	2	2	27	-	1	28	26	28	28		
生菓子	洋生菓子	シュークリーム	4	-	-	1	1	1	1	-	4	-	-	4	4	4	4	
		ケーキ	9	1	11.1	1	2	4	1	1	8	-	I	9	7	9	9	
		プリン	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	3	3	3	3	
		その他	2	-	-	-	1	1	-	-	2	-	-	2	2	2	2	
	和生菓子	10	-	-	2	2	5	-	1	10	-	-	10	10	10	10		

注1 **太枠内斜体字** は不良検体に該当する。

表3-1-40 豆腐の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)			大腸菌			
		不良数	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	(-)	(+)		
品名																
豆腐	38	1	2.6	4	7	5	13	8	1	36	1	1	37	I		

注1 **太枠内斜体字** は不良検体に該当する。

注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3-1-41 食肉（生食用食肉を含む）・挽肉の細菌検査結果

項目		検体数	判定		大腸菌		0157	026	カンピロバクター ジエシユニコリ	サルモネラ	
			不良数	(%不良率)	(-)	(+)					
品名											
合計		38	-	-	11	27	38	38	38	38	
生食用	馬肉	1	-	-	1	-	1	1	1	1	
加熱用	牛肉	挽肉	12	-	-	3	9	12	12	12	12
		成型肉	9	-	-	3	6	9	9	9	9
		その他	3	-	-	1	2	3	3	3	3
	豚肉	挽肉	2	-	-	-	2	2	2	2	2
	牛豚合い挽肉	3	-	-	-	3	3	3	3	3	
ハンバーグパテ	8	-	-	3	5	8	8	8	8		

表3-1-42 すし種・刺身の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)				大腸菌 (-)	黄色 ブドウ 球菌 (-)	サルモ ネラ (-)	腸炎 ビブリオ 最確数 (1g当たり) <3
		不良 数	(%) 不良 率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴				
合計	40	-	-	1	5	7	9	15	3	27	5	6	2	40	40	40	40
まぐろ	9	-	-	-	2	1	2	4	-	5	2	1	1	9	9	9	9
サーモン	5	-	-	-	1	1	1	1	1	4	-	1	-	5	5	5	5
かつお	6	-	-	-	1	-	2	3	-	4	1	-	1	6	6	6	6
いか	3	-	-	-	-	3	-	-	-	3	-	-	-	3	3	3	3
たこ	2	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	2	2	2	2
ほたて	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	1	1
えび	2	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	2	2	2	2
かんばち	3	-	-	-	-	1	1	1	-	2	1	-	-	3	3	3	3
たい	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1	1	1	1
あじ	2	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	1	-	2	2	2	2
あなご	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	1	1	1
つぶ貝	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	1	1
かれい	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	1	1	1
すずき	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	1	1	1
はまち	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	1	1	1
ひらめ	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	1	1	1

表3-1-43 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌 群 (-)
		法 違 反 数	(%) 法 違 反 率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	
合計	40	0	-	25	7	4	4	0	40
アイス クリーム	ソフト	3		3					3
	ハード	6		3	2		1		6
	小分け	1					1		1
アイス ミルク	ソフト	14		10	2	1	1		14
	ハード	5		1	1	2	1		5
	小分け	0							
ラクト アイス	ソフト	7		6	1				7
	ハード	2			1	1			2
氷菓	2			2					2

注1 太字内検体数は法違反検体に該当する。

注2 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

表3-1-44 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		漂白剤		酸化防止剤										その他 検体数		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン・アセスルファムK		アスパルテーム		サイトラミン酸		グルチン		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		EDTA		TBHQ		BHA/BHT			トコフェロール	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		検体数	検出数
合計	134	2	1.6	113	9	113	4	88	2	13	—	6	—	6	—	83	11	36	—	12	6	11	1	1	1	4	—	15	—	1	—	—
弁当類	4	—	—	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
そうざい	26	—	—	20	1	20	—	14	—	—	—	1	—	1	—	11	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	1 ^{※2}
洋生菓子	10	—	—	10	—	10	—	6	1	—	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
和生菓子	15	—	—	13	—	13	—	11	—	1	—	—	—	—	—	11	—	5	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
菓子	8	—	—	6	—	6	—	7	—	—	—	1	—	—	—	5	1	3	—	—	—	—	—	—	2	—	3	—	—	—	—	
漬物	醤油漬	7	—	—	7	3	7	—	7	—	—	—	—	—	—	7	4	2	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	塩漬	4	1	25.0	4	—	4	—	4	—	1	—	—	—	—	2	—	3	—	2	2	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	酢漬	9	—	—	8	2	8	—	4	—	—	—	—	—	—	5	1	5	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他	8	1	12.6	7	1	7	—	8	1	2	—	4	—	4	—	8	2	3	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食肉製品	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 ^{※3}
清涼飲料水	7	—	—	6	—	6	3	4	—	—	—	—	—	—	—	5	2	2	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5 ^{※4}
農産物加工品	12	—	—	10	2	10	1	8	—	8	—	—	—	—	—	6	—	6	—	1	—	1	—	1	1	—	—	1	—	1	—	—
魚介類加工品	4	—	—	3	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—
調味料	13	—	—	11	—	11	—	11	—	1	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他	6	—	—	6	—	6	—	3	—	—	—	—	—	—	—	4	1	2	—	1	1	1	—	—	—	2	—	2	—	—	—	—

注1 ※1 ソルビン酸のほか、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチル、プロピオン酸について検査した。
 注2 ※2 酸価、過酸化物価について検査した。
 注3 ※3 食肉製品の成分規格について検査した。
 注4 ※4 清涼飲料水の成分規格について検査した。

表3-1-45 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%を超える	5%未満検出	検出せず	
品名								
合計		13	-	-	-	1	12	
大豆	国産	5	-	-	-	-	5	
	輸入	アメリカ	3	-	-	-	1	2
		カナダ	2	-	-	-	-	2
		アメリカ・カナダ混合	3	-	-	-	-	3

第4 平成20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

1 概要（表3-1-46及び表3-1-47）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等4,818軒（延べ7,108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。

また、230検体の食品等について収去検査を実施し、9検体の不良食品を発見した。このうち1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108軒に対し、法違反に対する行政処分、その他の措置として始末書の徴取及び口頭注意等を行い、改善を指導した。

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）

ア 目的

ノロウイルス食中毒の流行期に先立ち、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施し、同食中毒発生の未然防止を図る。

イ 対象施設

社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育所、認可外保育施設、宴会施設を持つホテル・ブライダル施設等）

ウ 実施結果（表3-1-58）

(ア) 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、本年度当初より843軒（延べ1,545軒）に立ち入り、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち20軒に対して、食品の取扱いについて始末書徴取、口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

(イ) 検便検査、ふき取り検査

社会福祉施設等187施設で、調理従事者の検便120検体、調理場等のふき取り151検体について、ノロウイルスの検査を実施した。その結果、すべての検体が陰性であった。

(ウ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処

理方法）等に関する衛生講習会を107回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ6,288人が参加した。

(2) 食品のアレルギー物質検査

ア 目的

食物アレルギー患者の割合が高い乳幼児・学童が喫食するような食品について、アレルギー物質のコントロールが適切であるか、収去検査により確認する。

イ 対象施設

めん類製造業及び食品販売施設

ウ 実施結果（表3-1-48及び表3-1-55）

(ア) 監視指導

主として乳幼児・学童が喫食する小麦製のめん類の製造業及び乳幼児・学童が好んで喫食と思われる菓子類の製造業等1,500軒（延べ2,231軒）に立ち入り、表示検査等を実施した。その結果、特定原材料を含むにも関わらず、その旨の表示のない食品11品目を発見し、表示の改善指導を行った。

(イ) 収去検査

めん類製造業等から、小麦等のめん類12検体を収去し、アレルギー物質「そば」の検査を行った。また、スーパー等の販売店から菓子類等17検体を収去し、アレルギー物質「卵」（9検体）またはアレルギー物質「乳」（8検体）の検査を行った。その結果、表示にないアレルギー物質は検出されなかった。

(3) 食品の製造業の一斉監視指導

ア 目的

平成19年1月以降、大手食品製造業者による不適切な食品の取扱いが明らかになって以来、大手食品業者による不適切な食品の取扱いの問題が大きく報道され、社会問題化する事例が絶えない。このような状況は、都民の食品の安全に対する不安感を増長しかねないため、夏期に引き続き、今期も食品製造業者に対する監視を実施する。

また、歳末期を控え、年末年始用食品（魚肉ねり製品、食肉製品等）を製造する施設に対して、適宜監視を実施する。

イ 対象施設

食品製造業

ウ 実施結果（表3-1-49）

(ア) 監視指導

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」(平成19年12月12日付食安発第1212007号厚生労働省通知)等に基づき、菓子製造業等950軒(延べ1338軒)に立入り、期限表示の設定方法、表示等について監視指導を行った。このうち12軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 収去検査

菓子製造業1軒から洋生菓子4検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、「洋生菓子の衛生規範」を逸脱して大腸菌群を検出した洋生菓子1検体が不良となった。

(4) 食品の販売業の一斉監視指導

ア 目的

食品販売施設における食品の取扱い、食品表示等の適正化を図るとともに、取扱食品の適法性を確認するため、施設への立入検査及び収去検査を実施する。

イ 対象施設

食品販売施設(スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等)

ウ 実施結果(表3-1-50及び表3-1-51)

(ア) 監視指導

食品販売施設797軒(延べ1124軒)に立入り、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち45軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(イ) 収去検査

食品販売施設23軒から清涼飲料水、菓子類等74検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、和生菓子1検体から表示にない安息香酸及び着色料(黄4、黄5、赤102)を検出し、食品衛生法第19条違反として処理した。

このほか、「弁当及びそうざいの衛生規範」を逸脱して細菌数を検出した加熱済そうざい1検体、「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を逸脱して細菌数を検出した和生菓子1検体、「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を逸脱して大腸菌を検出したサラダ1検体の合計3検体が不良となった。

(5) 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

ア 目的

学校給食において提供される食品の衛生を確保するため、これら食品を製造する施設に対する立入検査を実施する。

イ 対象施設

学校給食用パン、めん類の製造施設及び米飯加工委託工場

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付衛食第85号厚生省通知別添)、衛生規範等を参考に、計24軒(延べ28軒)に立入り、食品の取扱い等について監視指導を行った。食品の取扱い等について、口頭注意等の措置を講じた施設はなかった。

(イ) 収去検査

実施せず。

(6) 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 目的

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設に対して、フォローアップを実施する。

イ 対象施設

今年度実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設、苦情等に関連した施設等、特に必要と認められる施設を選定する。

ウ 実施結果(表3-1-52)

(ア) 監視指導

今年度実施した一斉収去等で結果が「不良」であった施設等35軒(延べ62軒)に立入り、改善状況の確認を行った。このうち27軒からは、洋生菓子等計51検体を収去し、改善確認のため、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」を逸脱して細菌数を検出した弁当1検体及びサラダ1検体、「洋生菓子の衛生規範」を逸脱して大腸菌群を検出した洋生菓子1検体、「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を逸脱して黄色ブドウ球菌を検出した和生菓子1検体の合計4検体が不良となったことから、始末書徴取するなど、改善指導を徹底した。

(7) 飲食店営業の一斉監視指導(カンピロバクター対策)(表3-1-46)

ア 目的

平成19年中に都内で発生したカンピロバクター食中毒21件（全体83件、うち細菌性食中毒50件）のうち原因施設が特定された19件において、未加熱又は加熱不十分の食肉（内臓肉及び食鳥肉を含む。以下同じ。）が原因食品として推定された。このようなメニューは、主として夜間に営業している飲食店（居酒屋、焼肉店等）において提供されている実態がある。また、平成20年度中に発生した同食中毒は30件あり（8月末時点）、発生件数としてはすでに年間最多となっている。

このため、このような飲食店に対する監視指導をこれまでのとおり実施するとともに、提供されている未加熱又は加熱不十分の食肉の実態を調査し、その結果を営業者指導に活用することで、カンピロバクター食中毒の未然防止を図ることとする。

イ 対象施設

飲食店営業施設（レバー刺身、ユッケ、鶏わさ等のメニュー（未加熱又は加熱不十分の食肉）を提供している飲食店（居酒屋、焼肉店、焼鳥店等）に限る。）

ウ 実施結果

(ア) 衛生指導

飲食店営業施設252軒（延べ306軒）に立ち入り、生食用食肉の衛生基準（平成10年9月11日付生衛発第1358号）に適合しない食肉の未加熱又は加熱不十分の状態での提供、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持及び従事者に対する教育研修の徹底等を指導した。このうち13軒に対して、食品の取扱い等について口頭注意等の措置を講じ、改善を図った。

(イ) 収去検査

立入先施設のメニューとして提供されている、未加熱又は加熱不十分の食肉について、9軒から10検体を収去し、細菌検査を実施した。その結果、不良となった検体はなかった。

(8) 表示の検査指導

ア 食品別・項目別表示検査結果（表3-1-53）

食品等36,869品目の表示検査を実施し、229品目の表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-54）

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2,862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、違反となった食品はなかった。

ウ 「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」等（以下「JAS法等」）に基づく表示検査結果（表3-1-57）

生鮮食品等9,849品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、114品目について表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の販売者に対して、口頭注意等を行い、適正表示への改善を図った。

(9) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-59）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を121回実施し、6,928名が参加した。このうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを107回、食育に関する内容を盛り込んだものを8回実施し、前者は6,288名、後者は1,066名が参加した。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等（表3-1-60）

各保健所が独自の計画に基づき、各業態別の一斉監視を7回実施し、延べ393軒について監視指導を実施した。

表 3-1-46 業種別立入検査状況

事業名 / 業 態		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 (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			4,818	7,108	115	108	-	-	-	16	76	16
社会福祉施設等の一斉監視指導 (ノロウイルス対策)		社会福祉施設等	843	1,545	-	20	-	-	-	1	7	12
食品のアレルギー物質検査	めん類製造業		39	59	8	-	-	-	-	-	-	-
	スーパー・デパート		173	284	11	2	-	-	-	1	1	-
	コンビニエンスストア		129	179	-	-	-	-	-	-	-	-
	食料品等販売業 (上記以外)		267	312	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他		892	1,397	1	4	-	-	-	-	4	-
食品製造業の一斉監視指導	菓子製造業		587	854	1	9	-	-	-	-	9	-
	食肉処理業		51	72	-	-	-	-	-	-	-	-
	そう菜製造業		63	73	-	2	-	-	-	-	2	-
	その他		249	339	-	1	-	-	-	1	-	-
食品販売業の一斉監視指導	スーパー・デパート		195	330	23	33	-	-	-	8	24	1
	コンビニエンスストア		135	189	-	2	-	-	-	-	2	-
	ドラッグストア		25	37	-	-	-	-	-	-	-	-
	ワンプライスショップ		51	73	-	6	-	-	-	-	6	-
	その他		391	495	-	4	-	-	-	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 (豆腐製造業・菓子製造業)		12	19	11	3	-	-	-	2	1	-
	販売業 (スーパー)		2	4	2	-	-	-	-	-	-	-
	飲食店営業 (一般飲食店、仕出し)		19	35	12	7	-	-	-	2	4	1
	その他 (学校給食)		2	4	2	-	-	-	-	-	-	-
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)		12	14	-	-	-	-	-	-	-	-
	めん類製造業		11	13	-	-	-	-	-	-	-	-
	米飯加工委託工場		1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
飲食店営業の一斉監視指導 (カンピロバクター対策)		飲食店営業等	252	306	9	13	-	-	-	-	12	1
食品関係保健所計画事業			42	79	34	2	-	-	-	-	1	1
保健所で独自に計画した監視等	一斉監視事業 (組合、酒販、東京競馬場食品営業施設)		374	393	-	-	-	-	-	-	-	-
	食中毒汚染実態調査		1	2	1	-	-	-	-	-	-	-

表 3-1-47 収去検査結果

項目 事業名	総 検 体 数	微生物検査				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	230	151	143	8	-	79	78	1	1
食品のアレルギー物質検査	29	-	-	-	-	29	29	-	-
食品製造業の一斉監視指導	4	4	3	1	-	-	-	-	-
食品販売業の一斉監視指導	74	44	41	3	-	30	29	1	1
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	51	51	47	4	-	-	-	-	-
飲食店営業の一斉監視指導（カンピロバクター対策）	10	10	10	-	-	-	-	-	-
食品関係保健所計画事業	62	42	42	-	-	20	20	-	-

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 3-1-48 食品のアレルギー物質検査結果

項目 食品名		検体数	判定		そば		乳		卵	
			法違反数	法違反率 (%)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		29	-	-	12	-	8	-	9	-
めん類	うどん	7	-	-	7	-	-	-	-	-
	中華めん	5	-	-	5	-	-	-	-	-
菓子類		14	-	-	-	-	7	-	7	-
そうざい		2	-	-	-	-	-	-	2	-
魚介類加工品		1	-	-	-	-	1	-	-	-

表 3-1-49 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 食品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)			大腸菌群	
			不良	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	(-)	(+)
合計		4	1	25.0%	-	3	1	3	1
洋生菜子		4	1	25.0%	-	3	1	3	1

注1 太枠内斜体文字は不良検体である。

注2 E.coli、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 3-1-50 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 食品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群		大腸菌	成分規格	
			不良	(%不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	<10 (-)	≥ 10	(-)	(+)	適合
合計		44	3	6.8%	9	2	2	1		1	1	9	1	27	2	14
清涼飲料水		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14
野菜類		12 ^{*1}	1	2.3%	-	-	-	1	-	-	-	-	-	10	2 ^{*2}	-
洋生菜子		1 ^{*3}	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
和生菜子		5 ^{*3}	1	2.3%	2	2	-	-	-	1	-	-	-	5	-	-
そうざい		7 ^{*3}	1	2.3%	4	-	1	-	-	-	1	5	1	7	-	-
その他		5 ^{*4}	-	-	2	-	1	-	-	-	-	3	-	4	-	1

注1 太枠内斜体文字は不良検体である。

注2 ※1 サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157 及び腸管出血性大腸菌 026 を検出した検体はなかった。

注3 ※2 生食用カット野菜 1 検体から大腸菌を検出し、不良とした。

注4 ※3 サルモネラ、黄色ブドウ球菌を検出した検体はなかった。

注5 ※4 漬物 1 検体について、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157 及び腸管出血性大腸菌 026 の検査を実施したが、検出した検体はなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表 3-1-51 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査結果）

項目 食品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤						成分規格 適合				
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}	チタジリン、 アセスルファミン		サリチン酸		ズルチン		検体数	検出数	検体数	検出数	アスコルビン酸		エリトリン酸		TBHQ		その他 ^{※3}			
				検体数	検出数		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					検体数	検出数	検体数	検出数	検体数		検出数	検体数	検出数	検体数
合計	30	1	3.3%	23	1	23	3	20	-	2	-	2	-	21	4	18	2	3	-	3	-	2	-	2	-	14
清涼飲料水	13	-	-	9	-	9	2	9	-	1	-	1	-	9	2	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	13
菓子	4	1	3.3%	3	-	3	1	2	-	-	-	-	-	2	1	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
農産物加工品	8	-	-	7	1	7	-	6	-	-	-	-	-	5	-	5	-	2	-	2	-	-	-	1	-	-
魚介類加工品	2	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	-	-	3	-	3	-	2	-	1	-	1	-	3	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1 ^{※3}

注 1 太枠内斜体文字は法違反検体である。

注 2 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチル、プロピオン酸について検査した。

注 3 ※2 検体により BHA/BHT、dl- α -トコフェロールを検査した。

注 4 ※3 食肉製品の成分規格について検査した。

表 3-1-52 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（細菌検査結果）

項目 食品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)		その他
		不良	(% 不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≥ 10 ⁶	<10 (-)	≥ 10	
合計	51	4	7.8%	7	4	10	13	7	6	3	34	13	
加熱済そうざい	11	-	-	5	1	4	-	1	-	-	10	1	
未加熱そうざい	11	1	2.0%	-	-	1	6	2	1	1	2	7	
弁当類	11	1	2.0%	-	-	3	1	4	2 [※]	1	9	2	
豆腐	7	-	-	-	-	1	3	-	2	-	7	-	
洋生菓子	2	1	2.0%	-	-	1	1	-	-	-	1	1	
和生菓子	2	1	2.0%	1	-	-	-	-	1	-	2	-	1検体から黄色ブドウ球菌検出
その他の菓子	4	-	-	1	3	-	-	-	-	-	3	-	
その他	3	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-	2	

注 1 太枠内斜体文字は不良検体である。

注 2 ※弁当類 1 検体から衛生規範を越える細菌数を検出し、不良とした。

表 3-1-53 食品別・項目別表示検査結果

食品名	項目	総検査件数	総表示違反品目数	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										取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
										※1 遺伝子組換	保健機能食品	アレルギー物質	※2 JAS法等他法令	その他					
合計		36,869	229	228	70	7	20	17	13	-	-	11	119	6	1	1,527	15,373	23,528	
マーガリン		390	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	68	266	266	
酒精飲料		841	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	264	214	
清涼飲料水		1,446	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	276	521	503	
食肉製品		1,589	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	183	1,208	1,094	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		414	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	249	208	
シアン化合物を含有する豆類		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	590	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	178	436	
	上記以外の冷凍食品	1,616	7	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	890	957	
放射線照射食品		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装加熱加圧加熱殺菌食品		784	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	497	493	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	649	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	119	-	552	
	鶏の液卵	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装に入れられた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたものを	食肉	1,692	30	30	21	1	1	1	-	-	-	-	25	1	-	-	-	1,526	
	生かき	426	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	345	
	魚肉練り製品	1,157	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	199	887	722	
	即席めん類	1,127	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	200	826	670	
	めん類(皮類を含む)	906	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	110	721	504	
	弁当・調理パン	2,191	21	21	6	2	-	2	5	-	-	6	6	1	-	16	1,578	1,164	
	そうざい	2,770	13	13	2	-	3	-	2	-	-	2	2	2	-	-	1,907	1,107	
	生菓子類	2,078	12	11	1	-	6	4	2	-	-	1	1	-	1	6	1,471	766	
	生食用鮮魚介類	1,401	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	1,089
	ゆでがに	103	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81
	ゆでだこ	152	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	128
	その他の加工食品	6,530	52	52	23	3	10	9	1	-	-	2	6	2	-	224	2,302	3,619	
	かんきつ類・バナナ	302	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	268
添加物	143	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	46	-	
乳・乳製品	1,146	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	873	857		
乳・乳製品を主原料とする食品	866	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	602	487		
ばら売りにかんきつ類・バナナ	567	2	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	535	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	277	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	79	277	-	
とうもろこし	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	100	-	
ばれいしょ	214	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	24	214	-	
菜種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
綿実	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
玄米・精米	314	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	302	
上記以外の農産物	1,879	55	55	-	-	-	-	-	-	-	-	55	-	-	-	-	-	1,861	
上記以外の水産物	1,223	21	21	-	-	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	1,203	
上記以外の畜産物	975	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	956	
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

表 3-1-54 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			品遺現 違伝場 反子で 品組見 目換 数え 表示 した
			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	遺伝子組換え の表示なし	
合計		2,862	-	397	1,731	466	268	-
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	373	-	110	188	14	61	-
	2 凍豆腐、おから及びゆば	37	-	8	23	5	1	-
	3 納豆	287	-	26	201	6	54	-
	4 豆乳類	65	-	7	45	3	10	-
	5 みそ	255	-	31	193	5	26	-
	6 大豆煮豆	73	-	14	51	2	6	-
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	49	-	1	44	-	4	-
	8 きな粉	72	-	10	51	10	1	-
	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	42	-	13	24	-	5	-
	11 調理用の大豆を主な原材料とするもの	10	-	7	0	-	3	-
	12 大豆粉を主な原材料とするもの	2	-	-	2	-	-	-
	13 大豆たん白を主な原材料とするもの	1	-	1	0	-	-	-
	14 枝豆を主な原材料とするもの	13	-	11	2	-	-	-
	15 大豆もやしを主な原材料とするもの	14	-	8	6	-	-	-
	16 大豆	277	-	51	110	116	-	-
とうもろこし及び加工品	17 コーンスナック菓子	287	-	20	241	5	21	-
	18 コーンスターチ	50	-	3	47	-	-	-
	19 ポップコーン	84	-	8	50	4	22	-
	20 冷凍とうもろこし	20	-	2	12	-	6	-
	21 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	116	-	5	105	-	6	-
	22 コーンフラワーを主な原材料とするもの	8	-	-	8	-	-	-
	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）	-	-	-	-	-	-	-
	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	-	-	-	-	-	-	-
	26 とうもろこし	100	-	15	9	76	-	-
ばれいしょ及び加工品	27 ポテトスナック菓子	326	-	23	253	15	35	-
	28 乾燥ばれいしょ	2	-	1	-	1	-	-
	29 冷凍ばれいしょ	4	-	-	-	-	4	-
	30 ばれいしょでん粉	39	-	4	28	6	1	-
	31 調理用のばれいしょを主たる原材料 ^{※1} とするもの	31	-	3	16	10	2	-
	32 上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	2	-	2	-	-	-	-
	33 ばれいしょ	214	-	13	13	188	-	-
業種	-	-	-	-	-	-	-	-
綿実	-	-	-	-	-	-	-	-

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

表 3-1-55 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	取扱い軒数を特定原材料を含む食品	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)			推奨品目に関する表示指導実施軒数
					の含まない品目数	特定原材料の表示		始末書等	口頭注意	その他	
合 計		1500	2231	1400	11		6	1	5	-	372
工業及び加工	菓子製造業	540	798	450	5		3	-	3	-	133
	めん類製造業	39	59	38	-		-	-	-	-	4
	その他(そうざい、魚練)	164	209	164	-		-	-	-	-	17
飲食店営業	そうざい店	367	571	363	3		2	1	1	-	105
	弁当屋	355	520	355	3		1	-	1	-	113
	その他()	35	74	30	-		-	-	-	-	-

表 3-1-56 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		631	930	-	-	-	-	-	-	-	-
製造業及び加工業	豆腐製造業	61	94	-	-	-	-	-	-	-	-
	納豆製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	みそ製造業	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子製造業	563	824	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他(そうざい製造他)	5	10	-	-	-	-	-	-	-	-

表 3-1-57 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 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								※1 除去検査の結果 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	9,849	114	114	59	-	51	4	-	-	-	-	-
生鮮品	畜産物	2,778	28	28	22	-	6	/	/	/	/	-
	水産物	2,685	23	23	20	-	3	/	/	/	/	-
	農産物 (※1野菜・フルーツを除く)	2,870	51	51	10	-	41	/	/	/	/	-
原産地表示の必要な加工食品	1,221	7	7	2	-	1	4	-	-	/	-	
カット野菜・フルーツ※2	295	6	6	5	-	-	-	-	-	-	-	

※1 (例) 農薬や合成抗菌剤などを食品衛生法の基準内で検出した有機農産物及び有機畜産物など

※2 同一の野菜及びフルーツの場合：期限表示・製造者・保存方法は不要

表 3-1-58 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

事業名 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)		
					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
社会福祉施設等の一斉監視指導(ノロウイルス対策)	合計	843	1,545	187	120	151	1,958	20	1	7	12
	老人福祉施設	136	236	14	62	28	-	4	1	3	-
	保育所	525	978	137	40	89	1,099	7	-	2	5
	都認証保育施設	18	48	-	-	-	-	-	-	-	-
	許可外保育施設	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	上記以外の社会福祉施設	163	282	36	18	34	859	9	-	2	7

表 3-1-59 講習会の実施状況

種 類	項 目	回 数			人 数			備 考
		回数	レクリエーション (再掲)	食育 (再掲)	人数	レクリエーション (再掲)	食育 (再掲)	
合 計		121	107	8	6928	6288	1066	
食品 営業 者等	営業許可新規・更新	29	25	-	790	700	-	
	業 態 別	20	20	5	1059	1059	318	
	食品衛生責任者	29	27	3	3274	3219	748	
	そ の 他	22	16	-	960	759	-	
消 費 者		3	2	-	359	66	-	
そ の 他		18	17	-	486	485	-	

表 3-1-60 保健所独自の計画による一斉監視等

種 類		回 数	実施延軒数	備 考
合 計		7	393	
一 斉 監 視	業態別（業種：東京競馬場食品営業施設、飲食店）	3	264	
	（業種：酒類販売）	3	106	
そ の 他		1	23	

第5 平成20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3-1-61)

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41,840軒(延べ80,454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、この時期流通量の増加する年末年始用食品の製造施設の監視指導を重点的に行った。

また、12,748検体の食品等について取去検査を実施し、176検体の不良食品等を発見した。このうち、13検体は食品衛生法(以下「法」という。)に違反していた。

取去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設2,422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事業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 一斉取去検査(表3-1-63)

ア 細菌検査結果

食品等4,530検体について検査を実施したところ、164検体が不良であった。

食品別には、「洋生菓子」(70.7%)、「その他のそうざい」(6.1%)、「魚肉ねり製品」(4.9%)の順に不良率が高かった。このうち、大腸菌群を検出した「魚肉ねり製品」など2検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-66に記載した。

イ 化学検査結果

食品等8,218検体について検査を実施したところ、12検体が不良であった。

食品別には、「つけもの」(33.3%)、「その他の菓子・菓子材料」(25.0%)の順に不良率が高かった。このうち、ソルビン酸カリウムの過量使用が判明した「魚介乾製品」や表示にない着色料を検出した「つけもの」など11検体が法違反であった。なお、法違反の詳細は、表3-1-66に記載した。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-64)

総検査検体12,748検体のうち、輸入食品等は4,611検体(36.2%)であった。このうち不良検体は4検体で、不良率は0.1%であった。表示にない着色料を検出した「乾

燻果実」など3検体が法違反であった。なお、違反内容の詳細は表3-1-66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3-1-65)

細菌検査実施検体4,530検体のうち、1,042検体について0157の検査を実施した。このうち、0157を検出した検体はなかった。

(2) 食中毒対策

ア 社会福祉施設等の一斉監視指導結果(ノロウイルス対策)(表3-1-71)

「社会福祉施設等の一斉監視指導(ノロウイルス対策)について」(平成20年9月24日付20福保健食第1768号)に基づき、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等(高齢者福祉施設、保育施設等)に対する監視指導を重点的に実施した。

(ア) 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」(平成18年3月東京都福祉保健局)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添)等に基づき、期間中、1035軒(延べ1,277軒)に立ち入り、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち69軒に対して、食品の取扱いについて始末書徴取、口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

(イ) 検便検査、ふき取り検査

社会福祉施設等75施設で、調理従事者の検便(132検体)及び調理場等のふき取り(102検体)等の検査を実施し、この結果をもとに指導を実施した。

(ウ) 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止(手洗い、排泄物・吐物の処理方法)等に関する衛生講習会を30回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ770人が参加した。

イ 飲食店営業等の一斉監視指導結果(ノロウイルス対策及びカンピロバクター対策)(表3-1-72)

忘年会等の宴会・会食が多くなる歳末期に合わせ、ノロウイルス及びカンピロバクターによる食中毒の発生を未然に防止するため、宴会施設等の飲食店及び魚

介類販売業、食肉販売業等の関係営業施設、計12,225軒（延べ16,172軒）に対し立ち入り、生食用かき、生食用食肉等の取扱いについて指導した。このうち672軒に対して、始末書徴収、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い及び施設の改善を図った。

(3) 食品製造業に対する一斉監視指導結果（表3-1-73）

年未年始用食品の製造期に当たり、平常時と異なる生産体制（短期間かつ大量）において不適切な食品が製造されることがないように、食品の取扱い、製造工程等について監視指導するため、魚肉練り製品製造業、菓子製造業等の食品製造業9,639軒（延べ15,577軒）に立ち入り、製造記録の確認等の監視指導を実施した。このうち、595軒に対して始末書徴収、口頭注意等の措置を講じた。

(4) 表示の一斉監視指導検査結果結果

ア 食品衛生法に基づく表示検査結果（表3-1-67）

多種多様な食品が大量に流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、食品の製造・加工及び販売施設に立ち入り、延べ229,598品目について添加物表示、期限表示、アレルギー表示等、食品衛生法に基づく表示検査を行った。その結果、964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収等の指導を行い、適正表示の徹底を図った。

イ JAS法等に基づく表示検査結果（表3-1-69及び表3-1-70）

スーパー・デパート等食品の販売業等3,196軒（延べ17,887軒）に立ち入り、33,505品目について表示検査を行った。その結果、314品目の表示違反を発見した。当該食品の販売者等に対して、口頭注意等の行政措置を行い、改善を図った。

ウ 遺伝子組換え食品の表示検査結果（表3-1-68）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ（それぞれの加工品含む）8,031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、違反のある食品はなかった。

(5) ふぐ取扱い関係事業者の一斉監視指導結果（表3-1-74）

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6,676軒（延べ12,008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、97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10件、第11条（ふぐ調理師の義務）違反が17件、第12条（ふぐ取扱所の認証）違反が19件、その他の違反（認証書の掲示等）が74件であった。当該施設に対しては、始末書の徴収や衛生注意指導票、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3-1-75）

スーパー・デパート等販売店における夕刻繁忙時の食品の取扱い及び主に夜間帯に営業する施設を監視指導するため、夕刻から夜間にかけて3,075軒（延べ3,718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108軒について、始末書の徴収や口頭注意等の行政措置を行った。

(7) その他

ア 食品衛生講習会等の実施結果（表3-1-76）

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203回実施し、6,872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5回、ノロウイルスを主題としたものは196回実施し、前者は146名、後者は5,361名が参加した。

イ 現場簡易検査実施結果（表3-1-77）

266軒に対して施設の衛生状態を把握し、改善指導を目的とするため現場簡易検査を実施した。その結果、食品及び調理器具等に対し、細菌検査を1,962件、化学検査を302件実施した。

(8) 都保健所が実施した収去検査結果

ア 細菌検査結果等（表3-1-78から表3-1-81）

「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、「洋生菓子」1検体、「正月用和生菓子」1検体の合計2検体であった。また、法違反の検体は発見されなかった。

イ 化学検査結果（表3-1-82から表3-1-85）

化学検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置基準等」に適合しない検体及び法違反の検体は発見されなかった。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-61 平成20年度食品衛生歳末一斉監視事業実施状況（総括表）

機 関 項 目		実 施					(参 考) 平成19年度 全 都	
		全 都	特 別 区 八 王 子 市	都 保 健 所	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		
立 入 軒 数		41,840	33,247	3,744	2,385	2,464	44,193	
立 入 延 軒 数		80,454	41,362	4,766	15,019	19,307	80,499	
行政措置実施軒数		2,422	1,690	115	51	566	2,380	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0	0	0	0	1	
		販売禁止	0	0	0	0	0	
		その他	0	0	0	0	2	
	処分以外の措置	始末書等	135	129	5	0	113	
		口頭注意	2,304	1,576	110	52	2,328	
		その他	34	22	0	5	42	
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数		1,611	1,293	87	186	1,766	
	不良のあった軒数		167	160	2	2	125	
	合 計	総 検 体 数	12,748	2,903	236	8,936	12,229	
		判 定	不 良 不良率 (%)	176 1.4%	169 5.8%	2 0.8%	2 0.0%	3 0.4%
	細菌検査	検 体 数	4,530	1,625	115	2,506	4,820	
		判 定	不 良 不良率 (%)	164 3.6%	159 9.8%	2 1.7%	1 0.0%	2 0.7%
	化学検査	検 体 数	8,218	1,278	121	6,430	7,409	
		判 定	不 良 不良率 (%)	12 0.1%	10 0.8%	0 0.0%	1 0.0%	1 0.3%
	(再掲) 輸入食品	検 体 数	4,611	300	15	4,252	3,056	
		判 定	不 良 不良率 (%)	4 0.1%	4 1.3%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%
	表示検査結果		品目数	229,598	98,766	30,857	75,925	228,558
			不 良	964	401	218	186	1,031
不良率 (%)			0.4%	0.4%	0.7%	0.2%	0.7%	
現場簡易検査		実施軒数	266	245	1	11	199	
		検査件数	2,264	1,001	8	1,198	22,250	
衛生講習会		実施回数	203	160	22	7	103	
		受講者数	6,872	5,592	656	160	464	

表3-1-62 業種別立入検査状況

項目 業種		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						違反・不適の内容									
						不利益処分			その他の措置			施設基準	管理運営基準				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	その他					
合計		41840	80454	1611	2422	-	-	-	135	2304	34	384	451	156	879	294	5	530	335		
製造業等	魚肉ねり製品製造業	1	130	272	63	13	-	-	-	4	9	-	-	4	1	9	2	1	1	4	
	菓子製造業	2	2085	2756	511	202	-	-	-	62	138	3	16	34	33	91	12	-	30	41	
	食肉製品製造業	3	83	119	21	8	-	-	-	-	8	-	3	4	4	4	1	-	-	3	
	そうざい製造業	4	320	582	75	19	-	-	-	1	19	-	-	3	4	6	4	1	5	2	
	つけ物製造業	5	74	130	14	5	-	-	-	1	4	-	1	3	1	1	-	-	3	-	
	魚介類加工業	6	143	330	18	12	-	-	-	1	10	1	3	5	-	3	1	-	4	-	
	食肉処理業	7	328	1192	37	48	-	-	-	1	48	-	-	35	12	20	1	-	14	2	
	その他の要許可製造業等	8	656	902	62	25	-	-	-	1	24	-	4	8	3	9	-	-	3	3	
	許可を要しない製造業等	9	142	197	3	2	-	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	
販売業	食肉販売業	10	2211	3673	40	66	-	-	-	2	66	-	9	22	5	32	2	-	22	19	
	乳類販売業	11	2401	3474	-	29	-	-	-	-	29	-	9	4	4	16	2	-	-	-	
	魚介類販売業	12	3827	18052	210	623	-	-	-	7	617	2	19	23	16	302	165	-	97	70	
	食料品等販売業	13	4085	9025	275	297	-	-	-	6	297	11	33	32	4	119	5	-	173	9	
	その他の要許可販売業	14	366	809	17	34	-	-	-	6	28	3	1	3	-	20	16	-	59	19	
	許可を要しない販売業	15	7772	16714	88	84	-	-	-	1	83	4	1	3	-	22	2	-	64	6	
調理営業等	飲食店営業	旅館・ホテル	16	156	203	4	11	-	-	-	11	-	2	6	6	7	-	-	-	1	
		仕出し・弁当屋	17	1250	1689	36	54	-	-	-	4	53	-	8	12	5	12	3	1	23	2
		集団給食	18	672	927	2	48	-	-	-	2	46	-	1	26	6	27	2	1	-	11
		そうざい	19	1682	2298	126	61	-	-	-	11	51	-	6	13	4	15	-	-	18	13
		そば屋	20	434	544	-	22	-	-	-	-	22	-	6	11	1	4	2	-	-	1
		その他	21	11377	14062	6	697	-	-	-	25	677	10	254	182	45	127	66	1	14	112
	給食供給者（届出）	22	875	1121	3	39	-	-	-	-	39	-	-	13	-	26	7	-	-	14	
	その他	23	771	1383	-	23	-	-	-	-	23	-	8	4	2	7	1	-	-	2	

表3-1-63 食品別収去検査

項目 合	総検 体数	細菌検査					化学検査					不収 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)			
食品名	計	12748	4530	4366	164	2	8218	8206	12	11	162	
調理パン	1	30	19	18	1	-	11	11	-	-	1	
弁当類	2	46	45	44	1	-	1	1	-	-	1	
サラダ	3	94	79	73	6	-	15	15	-	-	6	
卵加工品	4	104	53	52	1	-	51	51	-	-	1	
煮豆・きんとん	5	222	99	98	1	-	123	123	-	-	1	
その他のそうざい	6	599	350	340	10	-	249	249	-	-	10	
生食用かき	7	379	311	307	4	1	68	68	-	-	4	
加工用かき	8	35	35	35	-	-	-	-	-	-	-	
その他の生鮮魚介類	9	329	324	323	1	-	5	5	-	-	1	
魚肉ねり製品	10	1008	503	495	8	1	505	505	-	-	8	
魚卵加工品	11	204	74	74	-	-	130	130	-	-	-	
その他の魚介類加工	12	384	142	142	-	-	242	241	1	1	1	
洋生菓子	13	765	590	474	116	-	175	175	-	-	110	
和生菓子	14	162	89	82	7	-	73	72	1	1	8	
その他の菓子・菓子材料	15	599	170	167	3	-	429	426	3	2	6	
食肉 (食鳥肉除く)	16	2773	615	615	-	-	2158	2158	-	-	-	
食鳥肉	17	562	169	169	-	-	393	393	-	-	-	
食肉製品	18	428	193	193	-	-	235	235	-	-	-	
めん類・皮類	19	36	11	10	1	-	25	25	-	-	1	
つけもの	20	315	72	72	-	-	243	239	4	4	2	
乳・乳製品	21	266	139	139	-	-	127	127	-	-	-	
清涼飲料水	22	168	45	45	-	-	123	123	-	-	-	
調味料・香辛料	23	320	119	119	-	-	201	200	1	1	1	
野菜・果実	24	1574	52	52	-	-	1522	1522	-	-	-	
農産物加工品	25	612	97	97	-	-	515	514	1	1	1	
冷凍食品	26	97	58	57	1	-	39	39	-	-	1	
その他の食品	27	607	77	74	3	-	530	529	1	1	2	
食品添加物	28	2	-	-	-	-	2	2	-	-	-	
器具・容器包装 おもちゃ	29	28	-	-	-	-	28	28	-	-	-	

表3-1-64 食品別収去検査【輸入食品の再掲】

項目 合	総検 体数	細菌検査					化学検査				不収 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)		
食品名 計	4611	797	797	-	-	3814	3810	4	3	4	
調理パン	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
弁当類	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
サラダ	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
卵加工品	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
煮豆・きんとん	5	15	1	1	-	14	14	-	-	-	
その他のそうざい	6	26	7	7	-	19	19	-	-	-	
生食用かき	7	2	2	2	-	-	-	-	-	-	
加工用かき	8	3	3	3	-	-	-	-	-	-	
その他の生鮮魚介類	9	9	6	6	-	3	3	-	-	-	
魚肉ねり製品	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚卵加工品	11	19	4	4	-	15	15	-	-	-	
その他の魚介類加工品	12	28	8	8	-	20	20	-	-	-	
洋生菓子	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
和生菓子	14	2	-	-	-	2	2	-	-	-	
その他の菓子・菓子材料	15	256	47	47	-	209	208	1	1	1	
食肉 (食鳥肉除く)	16	1974	387	387	-	1587	1587	-	-	-	
食鳥肉	17	409	81	81	-	328	328	-	-	-	
食肉製品	18	8	1	1	-	7	7	-	-	-	
めん類・皮類	19	3	-	-	-	3	3	-	-	-	
つけもの	20	46	15	15	-	31	31	-	-	-	
乳・乳製品	21	84	83	83	-	1	1	-	-	-	
清涼飲料水	22	3	-	-	-	3	3	-	-	-	
調味料・香辛料	23	144	48	48	-	96	95	1	1	1	
野菜・果実	24	972	50	50	-	922	922	-	-	-	
農産物加工品	25	469	54	54	-	415	414	1	1	1	
冷凍食品	26	8	-	-	-	8	8	-	-	-	
その他の食品	27	109	-	-	-	109	108	1	1	1	
食品添加物	28	1	-	-	-	1	1	-	-	-	
器具・容器包装 おもち	29	21	-	-	-	21	21	-	-	-	

表3-1-65 食品別取去検査【0157検査の再掲】

項目 合	検体数	検査結果		
		検出せず	検出	法違反
				(再掲)
食品名 計	1042	1042	-	-
調理パン	1	6	-	-
弁当類	2	15	-	-
サラダ	3	34	-	-
卵加工品	4	16	-	-
煮豆・きんとん	5	37	-	-
その他のそうざい	6	162	-	-
生食用かき	7	100	-	-
加工用かき	8	-	-	-
その他の生鮮魚介類	9	6	-	-
魚肉ねり製品	10	77	-	-
魚卵加工品	11	26	-	-
その他の魚介類加工品	12	19	-	-
洋生菓子	13	241	-	-
和生菓子	14	45	-	-
その他の菓子・菓子材料	15	18	-	-
食肉(食鳥肉除く)	16	112	-	-
食鳥肉	17	16	-	-
食肉製品	18	37	-	-
めん類・皮類	19	5	-	-
つけもの	20	28	-	-
乳・乳製品	21	15	-	-
清涼飲料水	22	4	-	-
調味料・香辛料	23	5	-	-
野菜・果実	24	1	-	-
農産物加工品	25	5	-	-
冷凍食品	26	5	-	-
その他の食品	27	8	-	-
食品添加物	28	-	-	-
器具・容器包装おもちゃ	29	-	-	-

表3-1-66 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	成分規格違反	大腸菌群陽性	1
		生かき		E. coli最確数100gあたり490検出	1
	小			計	2
化学検査	第11条第2項	魚介乾製品	添加物の使用基準違反	ソルビン酸カリウム1.1g/kgを検出	1
		チョコレート【輸】		安息香酸0.33g/Kgを検出	1
	第19条第2項	調味料【輸】	添加物表示なし	表示に無いアセスルファムカリウム0.07g/Kgを検出	1
		和生菓子		表示に無いソルビン酸0.32g/Kgを検出	1
		乾燥果実【輸】		表示に無い着色料（赤40）を検出	1
		果実加工品		表示に無い着色料（赤40）を検出	1
		果実加工品【輸】		表示に無い着色料（赤40）を検出	1
		つけもの		表示に無いサッカリンナトリウム0.34g/Kgを検出	1
				表示に無い着色料（黄4）を検出	1
	表示に無い着色料（黄4）を検出 表示に無いソルビン酸0.32g/Kgを検出		1		
	小			計	11
	違反検体総数				13

表3-1-67 食品別表示検査

項目 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	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									
									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	その他					
合計	229,598	964	956	290	13	136	100	121	-	-	56	236	40	10	20,395	99,567	88,421	
マーガリン	1,926	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	368	1,004	563	
酒 精 飲 料	4,298	1	1	-	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-	508	765	873	
清 涼 飲 料 水	7,798	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,666	2,328	1,881	
食 肉 製 品	9,130	6	6	2	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	944	5,943	4,038	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	2,685	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	540	1,834	1,148	
シアン化合物を含有する豆類	220	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	4,463	9	9	3	-	5	-	-	-	-	-	1	-	-	1,314	2,330	
	上記以外の冷凍食品	11,956	4	4	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	1,006	6,716	4,777	
放射線照射食品	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	5,024	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	993	3,262	2,066	
鶏の卵	鶏の殻付き卵	2,532	3	3	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	386	-	1,101	
	鶏の液卵	97	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	
容器包装に入れた食品(上に掲げたものを除く) で右に掲げたもの	食 肉	14,718	45	45	14	4	4	13	-	-	-	5	6	-	-	-	4,978	
	生 か き	5,245	18	18	15	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2,584	
	魚 肉 ね り 製 品	10,046	4	4	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-	696	7,376	4,837	
	即 席 め ん 類	4,656	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	587	3,336	1,415	
	めん類(皮類を含む)	4,180	2	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	426	3,059	1,791	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	12,521	154	154	60	5	25	13	21	-	-	38	8	2	1,296	8,606	3,643	
	そ う ざ い	18,420	101	101	47	1	13	14	32	-	-	16	-	1	1,251	13,221	7,470	
	生 菓 子 類	7,573	43	42	31	1	3	5	1	-	-	-	-	2	723	5,321	2,490	
	生 食 用 鮮 魚 介 類	11,150	65	65	14	-	26	12	-	-	-	-	9	5	-	-	-	5,735
	ゆ で が に	1,328	4	4	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	663
ゆ で だ こ	1,631	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	828	
その他の加工食品	43,206	230	223	92	2	51	39	19	-	-	1	13	16	9	6,562	28,023	18,145	
かんきつ類・バナナ	3,094	28	28	-	-	-	-	27	-	-	-	1	-	-	-	-	1,318	
添 加 物	1,167	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	319	324	
乳・乳製品	8,225	2	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1,624	5,924	2,278	
乳・乳製品を主原料とする食品	3,807	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	897	2,603	1,258	
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,511	19	19	-	-	-	-	17	-	-	-	2	-	-	-	-	831	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	893	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	505	
とうもろこし	210	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120	
ば れ い し ょ	919	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	611	
菓 実	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
上記以外の農産物	9,934	150	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	-	-	-	4,582	
上記以外の水産物	7,315	54	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35	-	-	-	3,872	
上記以外の畜産物	5,405	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	1,378	
そ の 他	1,443	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	90	

表3-1-68 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		8,031	5	10	4,844	2,346	826	-
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）		893	5	-	371	479	38	-
大豆加工品		2,943	-	3	2,105	376	459	-
とうもろこし		210	-	-	59	150	1	-
とうもろこし加工品		1,367	-	2	934	324	107	-
ばれいしょ		919	-	-	216	701	2	-
ばれいしょ加工品		1,698	-	5	1,159	315	219	-
菜種		1	-	-	-	1	-	-
綿実		-	-	-	-	-	-	-

表3-1-69 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							※1 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		33,505	314	314	31	4	210	2	-	-	-	48	-
生鮮品	水産物	12,191	72	72	15	-	35	2	-	-	-	1	-
	畜産物	6,356	27	27	13	4	9	-	-	-	-	1	-
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	7,967	201	201	-	-	157	-	-	-	-	44	-
原産地表示の必要な加工食品		5,604	14	14	3	-	9	-	-	-	-	2	-
カット野菜・フルーツ※2		1,387	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※1 【例】農業や合成抗菌剤などを食品衛生法の基準内で検出した有機農産物及び有機畜産物など

※2 同一の野菜及びフルーツの場合：期限表示・製造者・保存方法は不要

表3-1-70 J A S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			3149	17830	47	58	-
スーパー パート	食肉販売業		218	281	4	4	-
	魚介類販売業		209	268	6	10	-
	食料品等販売業		248	316	10	10	-
	その他(乳類販売)		161	209	10	16	-
の上 販売 以外	食肉販売業		116	180	-	-	-
	魚介類販売業		1174	13148	2	2	-
	食料品等販売業		490	1414	2	3	-
	その他(乳類販売)		379	1089	1	1	-
食肉処理業			73	822	10	10	-
その他()			81	103	2	2	-

表3-1-71 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）

事業名	項目 業 態	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		
社会福祉施設等 (ノロウイルス対策) の一斉監視指導	合 計	1,035	1,277	75	132	102	-	69	-	68	1	30	770
	老人福祉施設	348	472	26	44	52	-	34	-	34	-	17	338
	保育所	353	411	21	65	33	-	20	-	19	1	4	280
	都認証保育施設	60	79	-	-	-	-	1	-	1	-	1	22
	許可外保育施設	29	33	-	-	-	-	1	-	1	-	1	11
	上記以外の社会福祉施設等	245	282	28	23	17	-	13	-	13	-	7	119

表3-1-72 宴会施設等の一斉監視指導（ノロウイルス・カンピロバクター対策）

事業名	業 態	項目	監視指導軒数	監視指導延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳（延べ件数）					
							不利益処分			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	12,225	16,172	283	672	-	-	-	26	661	8
宴会施設等の一斉監視指導（ノロウイルス・カンピロバクター対策）	飲食店営業	旅館・ホテル	129	160	3	6	-	-	-	-	6	-
		仕出し・弁当	932	1,262	23	44	-	-	-	4	42	-
		会食・宴会場	470	531	-	29	-	-	-	1	28	-
		居酒屋	2,903	3,419	-	157	-	-	-	7	152	5
		鳥料理店・焼肉店	613	702	-	45	-	-	-	-	45	-
		集団給食施設	438	595	2	23	-	-	-	1	22	-
		その他	2,506	3,356	46	108	-	-	-	6	101	1
			許可以外の集団給食施設	420	559	3	26	-	-	-	26	-
	販売業	魚介類販売業	1,639	2,690	144	117	-	-	-	1	115	1
		食肉販売業	1,198	1,632	17	48	-	-	-	1	47	-
		その他	781	1,010	47	55	-	-	-	2	54	-
		その他	196	256	1	14	-	-	-	3	11	1

表3-1-73 食品製造業等の一斉監視指導

事業名	業 態	項目	監視指導軒数	監視指導延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳（延べ件数）					
							不利益処分			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	9,639	15,577	953	595	-	-	-	76	520	10
食品製造業等の一斉監視指導	製造業・処理業	魚肉ねり製品製造業	130	272	63	13	-	-	-	4	9	-
		そうざい製造業	315	550	70	15	-	-	-	1	15	-
		菓子製造業	2,035	2,698	504	195	-	-	-	58	134	3
		めん類製造業	95	108	4	3	-	-	-	-	3	-
		食肉製品製造業	83	119	21	8	-	-	-	-	8	-
		食肉処理業	310	1,171	33	47	-	-	-	1	48	-
		魚介類加工業	140	305	17	12	-	-	-	1	10	1
		つけ物製造業	74	130	14	5	-	-	-	1	4	-
		その他	518	741	48	20	-	-	-	1	19	-
		飲食店営業	5,134	7,671	139	244	-	-	-	9	237	5
	その他	805	1,812	40	33	-	-	-	-	33	1	

表3-1-74 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導

種 別	項目	立入軒数	立入延軒数	違反発見軒数	条例違反の内容				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
合 計		6676	12008	97	10	17	19	74	11	1	100
	ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	3457	5692	83	3	17	9	67	2	1	89
	ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	899	2182	-	-	-	-	-	-	-	-
	上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	2320	4134	14	7	-	10	7	9	-	11

表3-1-75 夜間業者の一斉監視指導

種 別	項目	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不遵の内訳					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	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		3075	3718	108	19	23	10	25	24	18	-	4	1	107	
飲食店営業	旅館・ホテル	23	27	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-	1	
	集団給食施設	13	25	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
	一 般	2522	3047	80	14	17	8	15	19	15	-	4	-	79	
	そ の 他	229	278	15	5	-	-	3	5	2	-	-	-	16	
	給食供給者(届出)	7	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	製 造 業 ・ 加 工 業	28	38	4	-	2	1	2	-	-	-	-	-	4	
販売業	スーパー・デパート	80	88	3	-	2	-	1	-	-	-	-	-	3	
	その他の量販店等	39	61	3	-	-	-	3	-	-	-	-	1	2	
	その他	134	135	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	

表3-1-76 講習会の実施状況

種 類		項 目	回 数			人 数		
			回数	適正表示推進者等育成事業(再掲) ※2	ノロウイルス(再掲) ※3	人数	適正表示推進者等育成事業(再掲) ※2	ノロウイルス(再掲) ※3
合 計			203	5	196	6872	146	5361
食 品 営 業 者 等 *1	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新		46	4	40	1106	66	964
	業 態 別		50	1	46	2679	80	2353
	食 品 衛 生 責 任 者		5	-	34	565	-	565
	そ の 他		40	-	28	1297	-	753
消 費 者			41	-	33	912	-	531
そ の 他			21	-	15	313	-	195

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。

3 ※3：ノロウイルスを主題にした講習会の回数及び参加人数を再掲した。

表3-1-77 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	その他		
266	2264	1962	1950		-	12		
		化学検査						
		小計	残留塩素	AV・POV	蛍光物質	放射能	ルミスター	その他
		302	231	-	30	12	8	21

【参考】一斉取去検査成績に基づく措置基準

※ 太フクは成分規格

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	腸炎ピブリオ	ノロウイルス	カストリウム属菌	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、きんどん、 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	-	-	-	-
野菜の漬漬け	-	-	陽性	陽性	陽性	陽性	-	-	-
洋生菜子 正月用生菜子 (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	-	最雑数 230/100gを超えるもの	-	-	最雑数100/g を超えるもの	陽性	-	-

表3-1-78 正月用・贈答用食品（そうざい・つくだ煮等）の細菌検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)			腸炎 ビブリオ
			不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	(-)
合計		25	-	-	12	5	5	2	-	1	-	-	25	-	1
加熱 そうざい	煮 豆	6	-	-	5	-	1	-	-	-	-	-	6	-	-
	佃 煮	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
	そ の 他	7	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	7	-	-
未加熱そうざい		2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	2	-	-
つけもの	塩 漬	3	-	-	-	1	1	-	-	1	-	-	3	-	1
	しょうゆ漬	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-
	そ の 他	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-
	そ の 他	3	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	3	-	-

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-1-79 洋生菜子・正月用和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)				黄色ブドウ球菌		
			不良数	(%) 不良率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≤ 10 ⁷	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(+)
合計		30	2	6.7	5	10	8	5	1	1	-	28	1	1	1	-	30	-
洋生菜子	ケーク	19	-	-	2	6	7	3	1	-	-	18	1	1	-	-	19	-
	シュークリーム	3	1	33.3	1	-	1	1	-	-	-	2	-	-	I	-	3	-
	そ の 他	3	-	-	2	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3	-
和生菓子		5	1	20.0	-	3	-	1	-	I	-	5	-	-	-	-	5	-

注1 **太枠内斜体太字** は、不良検体に該当する。

注2 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-80 生食用かきの検査結果

項目 品名	検体数	判定		ノロウイルス (-)
		不良数	(%) 不良率	
生食用かき	14	-	-	14

表3-1-81 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	クロストリウム属	
		違反数	(%) 違反率	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	(-)	< 10	
合計	43	-	-	20	4	-	1	27	17	2	
魚肉ねり製品	揚げ物	9	-	-	7	1	-	1	9	-	-
	はんぺん	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-
	蒲鉾	7	-	-	7	-	-	-	7	1	-
	ちくわ	5	-	-	4	1	-	-	5	-	-
	その他	3	-	-	2	1	-	-	3	-	-
肉加製品食	加熱後包装	12	-	-	-	-	-	-	-	12	-
	包装後加熱	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2
非加熱食肉製品	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	
乾燥食肉製品	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	

注1 魚肉ねり製品で黄色ブドウ球菌及びサルモネラを検出した検体はなかった。

注2 食肉製品で黄色ブドウ球菌、サルモネラ及びリステリアを検出した検体はなかった。

表3-1-82 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 ^{※3}			甘味料		漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤			
		法違反数	(%) 法違反率	ソルビン酸 ほか ^{※1}		その他 ^{※2}		タール色素 ^{※3}		チッカリン・アセスルファムカリウム スクラロース		漂白剤 ^{※4}		BHA	TBHQ	EDTA	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	
合計	10	-	-	10	-	1	-	7	2	5	-	1	4	-	-	-	-	1
洋生菓子	ケーキ	2	-	-	2	-	1	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	その他	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1
和生菓子	5	-	-	5	-	-	-	3	2	2	-	1	2	-	-	-	-	-
その他	2	-	-	2	-	-	-	2	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 検体によりプロピオン酸を検査した。

注3 ※3 タール色素を検査した。

注4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-83 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 ^{※3}		甘味料						漂白剤 ^{※4}		酸化防止剤						発色剤		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}		その他 ^{※2}		着色料 ^{※3}		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	アスパルテーム	スクラロース	漂白剤 ^{※4}		アスコルビン酸		エリソルビン酸		BHA/BHT	EDTA	TBHQ		トコフェロール	
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数		検体数	検出数
合計	50	-	-	48	8	2	-	37	6	43	1	4	4	2	3	18	2	5	1	4	-	2	4	2	1	-
加熟 そうざい	煮豆	8	-	-	8	-	-	-	7	-	6	-	-	-	-	5	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-
	佃煮	4	-	-	4	1	-	-	3	1	4	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	5	-	-	5	-	-	-	3	-	5	-	-	-	-	2	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-
漬物	塩漬	4	-	-	4	1	-	-	3	1	4	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	しょうゆ漬	3	-	-	3	1	-	-	3	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	9	-	-	9	4	-	-	5	3	6	-	-	-	-	2	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-
調味料	3	-	-	3	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
農産物加工品	6	-	-	5	1	-	-	3	-	4	-	1	1	-	-	3	1	1	-	1	-	-	1	-	-	-
菓子類	6	-	-	6	-	2	-	6	-	6	-	2	2	1	2	3	-	-	-	-	-	2	1	2	1	-
その他	2	-	-	1	-	-	-	1	-	2	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 検体によりパラオキシ安息香酸メチルを検査した。

注3 ※3 タール色素を検査した。

注4 ※4 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-84 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

目 品名	検体数	判定		保存料		着色料 ^{※2}		甘味料				発色剤	漂白剤 ^{※3}	酸化防止剤						過酸化水素		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}		着色料 ^{※2}		サッカリン・アセスルファムカリウム		アスパルテーム	スクラロース			BHA/BHT	TBHQ	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	40	-	-	34	3	18	4	15	-	-	2	4	13	4	0	3	1	3	1	3	1	
魚卵加工品	た ら こ	4	-	-	1	-	4	4	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
	数 の 子	2	-	-	1	-	2	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	1	-	-	1	
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介加工品	煮 干	3	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	1	3	-	3	1	-	-	-	-	
	そ の 他	6	-	-	5	-	1	-	2	-	-	-	2	1	-	-	-	1	-	1	-	
魚肉ねり製品	揚 げ 物	9	-	-	9	3	2	-	5	-	-	1	-	2	-	-	-	-	1	1	1	-
	蒲 鉾	9	-	-	9	-	7	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	ち く わ	4	-	-	4	-	1	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	3	-	-	3	-	-	-	1	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

注3 ※3 二酸化硫黄を検査した。

表3-1-85 食肉製品の化学検査結果

目 品名	検体数	判定		保存料		着色料 ^{※2}		甘味料		発色剤		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸ほか ^{※1}		着色料 ^{※2}		サッカリン・アセスルファムカリウム		発色剤		トコフェロール	アスコルビン酸		エリソルビン酸		
				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検出数	検出数		検体数	検出数	検体数	検出数	
合計	17	-	-	15	5	4	-	6	-	17	15	0	4	4	4	4	-
ソーセージ	8	-	-	7	4	-	-	2	-	8	8	-	-	-	-	-	-
ハム	3	-	-	2	-	-	-	-	-	3	3	-	1	1	1	1	-
ベーコン	1	-	-	1	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
その他	5	-	-	5	1	3	-	4	-	5	3	-	3	3	3	3	-

注1 ※1 ソルビン酸の他、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 ※2 タール色素を検査した。

第6 平成20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

1 概要（表3-1-86及び表3-1-87）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業等2,180軒（延べ3,076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。

また、201検体の食品等について収去検査を実施し、5検体の不良食品を発見した。このうち、食品衛生法（以下「法」という。）に違反する検体はなかった。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設83軒に対し、法違反に対する行政処分、その他の措置として始末書の徴取及び口頭注意等を行い、改善を指導した。

各事業の実施結果については、以下のとおりである。

2 実施結果

(1) 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（表3-1-86、表3-1-88及び表3-1-89）

ア 目的

これまでの監視指導において不備、指摘箇所等があった施設及び苦情等に関連した施設に対して、フォローアップを図る。

イ 対象施設

今年度実施した一斉収去等（主として9月以降の実施分）で結果が「不良」であった施設、苦情等に関連した施設等、特に必要と認められる施設

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

372軒（延べ541軒）に対し、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等が不良であった28軒に対し、口頭注意等の措置を行うとともに、不良原因を調査し改善を図った。

(イ) 収去検査

弁当、そうざい、生菓子等55検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、洋生菓子3検体から「収去検査成績に基づく措置基準」を超える細菌数、大腸菌群が検出され、不良となった。

(2) 社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）（表3-1-86及び表3-1-99）

「社会福祉施設等の一斉監視指導（ノロウイルス対策）について」（平成20年9月24日付20福保健食第1768号）に基づき、大規模な患者発生につながりやすい社会福祉施設等（高齢者福祉施設、保育施設等）に対する監視指導を重点的に実施した。

ア 施設に対する指導

「ノロウイルス対応標準マニュアル」（平成18年3月東京都福祉保健局）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付生衛発第85号厚生省通知別添）等に基づき、期間中220軒（延べ252軒）に立ち入り、調理従事者及び施設・器具の衛生、食品の衛生的取扱い等を指導した。このうち2軒に対して、食品の取扱いについて始末書徴取、口頭注意等の措置を講じ、施設の改善を図った。

イ 検便検査、ふき取り検査

実施しなかった。

ウ 講習会等による普及啓発

保健所等において、ノロウイルスの感染経路、食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等に関する衛生講習会を6回開催し、社会福祉施設等の給食調理従事者、栄養士等延べ49人が参加した。

(3) 食品製造業の一斉監視指導（表3-1-86、表3-1-90及び表3-1-91）

ア 目的

平成19年1月以降、大手食品製造業者による不適切な食品の取扱いが明らかになって以来、大手食品業者による不適切な食品の取扱いの問題が大きく報道され、社会問題化する事例が絶えない。このような状況は、都民の食品の安全に対する不安感を増しかねないため、今期も引き続き食品製造業者に対する監視を実施する。

イ 対象施設

食品製造業（菓子、そうざい、酒類、あん類、食用油脂、調味料等、粉末食品、その他）

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

菓子製造業等837軒（延べ1,163軒）に立入り、食品及び器具の取扱い、施設の清潔保持、従事者に対する教育研修の徹底、表示等について監視指導を行った。このうち8軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、衛生管理の徹底を図った。

(イ) 収去検査

菓子製造業27軒から洋生菓子、そうざい等62検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、「洋生菓子の衛生規範」を逸脱して大腸菌群を検出した洋生菓子2検体が不良となった。

(4) 食品の販売業の一斉監視指導（表3-1-86、表3-1-92及び表3-1-93）

ア 目的

食品販売施設における食品の取扱い、食品表示等の適正化を図るとともに、取扱食品の適法性を確認するため、施設への立入検査及び収去検査を実施する。

イ 対象施設

食品販売施設（スーパー、デパート、ディスカウントストア、ワンプライスショップ、ドラッグストア等）

ウ 実施結果

(ア) 監視指導

食品販売施設714軒（延べ1,043軒）に立入り、衛生的な販売方法及び表示の確認を行った。このうち43軒に対して、口頭注意等の措置を講じ、食品の取扱い等の改善を図った。

(イ) 収去検査

食品販売施設13軒から清涼飲料水等54検体を収去し、細菌検査及び化学検査を実施した。その結果、違反又は不良となった検体はなかった。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導（表3-1-86、表3-1-94及び表3-1-95）

ア 目的

食鳥肉の安全性を確保するため、平成20年3月4日付19福保健食第3432号「平成20年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について」に基づき、食鳥処理場に対する監視指導を実施する。

イ 実施結果

(ア) 監視指導

22軒（延べ38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

食鳥処理業12軒から食鳥肉28検体を収去し、細菌検査及び抗菌性物質等の化学検査を実施した。その結果、サルモネラを1検体から検出した。抗菌性物質等を検出した検体はなかった。

(6) 表示の検査指導（表3-1-96）

ア 食品別・項目別表示検査

食品等36,113品目の表示検査を実施し、189品目の表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の製造者、販売者等に対して、適正な表示を行うよう指導した。

イ 遺伝子組換え食品の表示検査（再掲）（表3-1-97）

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2,290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、違反となった食品はなかった。

ウ 「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」等（以下「JAS法等」）に基づく表示検査結果（表3-1-98）

生鮮食品等12,385品目について、JAS法等に基づく表示検査を実施した。その結果、115品目について表示違反を発見した。表示違反については、当該食品の販売者に対して、口頭注意等を行い、適正表示への改善を図った。

(7) 講習会等の実施結果（表3-1-100）

食品関係者及び消費者等を対象に、食品衛生に関する講習会を58回実施し、2,231名が参加した。このうち、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだものを55回、食育に関する内容を盛り込んだものを1回実施し、前者は2,112名、後者は4名が参加した。

表3-1-86 業種別立入検査状況

事業名	項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳(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		2180	3076	74	83	-	-	-	3	72	8
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	製造業	13	24	4	4	-	-	-	1	3	-
	飲食店	333	480	16	20	-	-	-	-	19	1
	販売業	25	36	1	3	-	-	-	-	3	-
	その他	1	1	-	1	-	-	-	-	1	-
社会福祉施設等の一斉監視指導(ノロウイルス対策)	社会福祉施設等	220	252	-	2	-	-	-	-	-	2
食品製造業の一斉監視指導	製造業(菓子)	437	599	20	4	-	-	-	2	2	-
	製造業(そうざい)	98	119	3	-	-	-	-	-	-	-
	製造業(豆腐)	135	183	4	2	-	-	-	-	2	-
	製造業(めん 調味料、他)	167	262	-	2	-	-	-	-	3	-
食品の販売業の一斉監視指導	スーパー・デパート	202	319	9	23	-	-	-	-	21	2
	コンビニエンスストア	123	186	-	2	-	-	-	-	2	-
	ドラッグストア	15	19	1	-	-	-	-	-	-	-
	ワンプライスショップ	20	24	2	-	-	-	-	-	-	-
	その他	354	495	1	18	-	-	-	-	17	1
食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導		22	38	12	2	-	-	-	-	-	2
その他保健所で独自に計画した事業		19	43	1	-	-	-	-	-	-	-

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-87 収去検査結果

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	201	119	114	5	-	82	82	-	-
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	55	43	40	3	-	12	12	-	-
食品製造業の一斉監視指導	62	40	38	2	-	22	22	-	-
食品の販売業の一斉監視指導	54	20	20	-	-	34	34	-	-
食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導	28	14	14	-	-	14	14	-	-
上記以外の事業	2	2	2	-	-	-	-	-	-

【参考】一斉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	最雑数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	陽性	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	陽性	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	—	カンピロバクター、0157陽性
ハンバーグ用パテ・ 挽肉・テングライス 及びカツリシテ処理された食肉等	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い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

注1 太枠は成分規格に該当する。

2 網掛けは衛生規範に該当する。

表3-1-88 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（細菌検査）

項目 食品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)	
		不良	(% 不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	≥ 10 ⁶	<10 (-)	≥ 10
合計	43	3	7.0%	7	4	10	13	7	6	3	34	13
加熱済そうざい	18	-	-	11	4	2	1	-	-	-	17	1
未加熱そうざい	7	-	-	-	1	2	1	3	-	-	7	-
弁当類	6	1	2.3%	-	1	2	2	-	<i>I</i>	-	5	1
豆腐	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-
洋生菓子	7	2	4.7%	-	3	1	-	1	-	<i>I</i>	5	2
和生菓子	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-
食肉	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注1 太枠内斜体文字は不良検体である。

注2 すべての検体について E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラの検査を実施したが陽性となった検体はなかった。
なお、食肉については、このほかにカンピロバクターを検査したが、検出しなかった。

表3-1-89 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（化学検査）

項目 食品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		酸化防止剤					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サクリン、 アセスルファムK		イリジミン酸		メチル		着色料		BHA/BHT		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
合計	12	-	-	9	3	9	1	8	-	1	-	1	-	7	3	4	-	1	-
菓子	3	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	3	-	1	-
農産物加工品	7	-	-	7	3	7	-	5	-	1	-	1	-	4	3	-	-	-	-
調味料	2	-	-	2	-	2	1	1	-	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-

注 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸について検査した。

表3-1-90 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 食品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群		成分規格	
		不良	(不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	<10 (-)	≧ 10	適合	
合計	40	2	5.0%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱済そうざい ^{※1}	7	-	-	2	3	1	1	-	-	-	7	-	-	
未加熱そうざい ^{※1}	3	-	-	-	1	1	1	-	-	-	3	-	-	
洋生菓子 ^{※1※2}	21	2	5.0%	3	4	8	5	1	-	-	19	2	-	
焼き菓子 ^{※1※2}	6	-	-	5	1	-	-	-	-	-	6	-	-	
食肉製品 ^{※3}	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	
その他 ^{※1}	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	

注1 太枠内斜体文字は不良検体である。

注2 ※1 E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。

注3 ※2 一部の検体についてセレウスの検査を実施したが、検出した検体はなかった。

注4 ※3 リステリアを検出した検体はなかった。

表3-1-91 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果（化学検査結果）

項目 食品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤				成分規格 適合		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}		サッカリン、アセスルファムK		スクラロース		検体数	検体数	検体数	検体数	7-エチルシクロヘキサン酸		エチルシクロヘキサン酸			BHA/BHT	
				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	-	-	22	9	22	1	17	9	1	-	11	1	9	-	1	1	1	-	2	-	3
菓子	10	-	-	10	1	10	-	8	1	1	-	4	1	5	-	-	-	-	-	1	-	-
農産物加工品	7	-	-	7	2	7	-	7	2	-	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	1	-	-	1	-	1	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
畜産物加工品	3	-	-	3	-	3	-	1	-	-	-	1	-	-	-	1	1	1	-	-	-	2
その他	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

注1 ※1 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりプロピオン酸について検査した。

表3-1-92 食品販売業の一斉監視指導における収去検査結果（細菌検査結果）

項目 食品名	検体数	判定		成分規格
		法違反数	(法違反率)	適合
合計	20	-	-	20
清涼飲料水	20	-	-	20

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-93 食品販売業の一斉監視指導における取去検査結果（化学検査結果）

項目 食品名	検体数	判定		保存料				甘味料				着色料		漂白剤		酸化防止剤						成分規格 適合					
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他 ^{※1}	チオソリン、 アセスルファムK		チトラリジン		メチル		アソルビン酸		エリトリン酸		TBHQ		その他 ^{※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	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	30	1	3.3%	23	1	23	3	20	-	2	-	2	-	21	4	16	2	3	-	3	-	2	-	2	-	14	
清涼飲料水	13	-	-	9	-	9	2	9	-	1	-	1	-	9	2	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
菓子	7			6	-	6		7	-	2	-	2	-	7		1	-	1	1	1	-	2	-		-	-	
農産物加工品	1	-	-	1		1	-	1	-	-	-	-	-	1	1												
畜産物加工品	1	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
調味料	3	-	-	3	-	3	-	2	-	1	-	1	-	3	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1 ^{※3}	

注 ※ 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸及び検体によりパラオキシ安息香酸メチルについて検査した。

表3-1-94 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌検査)

項目	検体数	細菌数 (1g当たり)						大腸菌群 (1g当たり)				サルモネラ		ウェルシュ菌 (1g当たり)				リステリア		黄色ブドウ球菌 (1g当たり)		カンピロバクター				0157		VRE		エルシニア	
		<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	(-)	(+)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	ジェジュニ		コリ		(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
																						(-)	(+)	(-)	(+)						
合計	14	-	-	4	8	-	2	6	3	5	-	13	1	9	4	1	-	14	-	14	-	14	-	14	-	14	-	2	-	2	-
食鳥処理場	Aランク	3	-	-	1	2	-	1	-	2	-	3	-	1	1	1	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	-	-
	Bランク	2	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	2	-	1	1	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-
	Cランク	6	-	-	1	6	-	-	2	3	1	-	6	1	4	2	-	6	-	6	-	6	-	6	-	6	-	-	-	-	-
	Dランク	3	-	-	1	1	-	1	2	-	1	-	3	-	3	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	2	-	2	-	-

表3-1-95 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(化学検査)

項目	抗菌性物質				内寄生虫用剤等 ^{※3}		農薬 ^{※4}	
	抗生物質等 ^{※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	-	14	-	14	-	2	-
食鳥処理場	Aランク	3	-	3	-	3	-	-
	Bランク	2	-	2	-	2	-	-
	Cランク	6	-	6	-	6	-	-
	Dランク	3	-	3	-	3	-	2

- 注1 ※1: 国産食鳥肉については、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、並びにチムラミン系について検査した。輸入食鳥肉については、テトラサイクリン系、アミノグリコシド系抗生物質、マクロライド系、ペニシリン系及びニューキノロン系抗生物質について検査した。
- 2 ※2: 国産食鳥肉についてはトリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタシン、オキサリジン酸、デコネクト、ナイカルギン、ジグラスリル、アゾロキサム、チムラミンを検査した。輸入食鳥肉については国産食鳥肉の項目に追加して、クロピドール、チノマイシン、モネシン、ラサロシド、ナリン、チラロキサシン、チノキサシンを検査した。
- 3 ※3: フルバンダゾール、5-ブロピルメニル-1H-ベンゾイミダゾール-2-アミン、レハミゾール、シロマシンを検査した。
- 4 ※4: 総DDT、ディルトリン、ベクタール、リンデン、クロルピリホス、HCB、エンドリン、クロルピリホスについて検査した。

第3章 保健所における監視指導事業

表3-1-96 食品別・項目別表示検査結果

食品名	項目	総検査件数	総表示違反品目数	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										保健機能食品検品目数(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	遺伝子組換え	保健機能食品	その他(アレルギー物質)	JAS法等他法令	その他			
合計		36,113	189	189	27	41	171	251	81	-	-	211	1201	1	2,248	17,712	25,313
マーガリン		315	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	206	210
酒 精 飲 料		692	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	52	167
清 涼 飲 料 水		1,416	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	254	372	499
食 肉 製 品		1,589	1	1	-	11	-	-	-	-	-	-	11	-	46	1,355	1,218
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		333	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	293	291
シアン化合物を含有する豆類		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	/	3
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	627	1	1	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	/	278	558
	上記以外の冷凍食品	2,058	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	246	1,063	1,825
放射線照射食品		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	/	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	833	777
鶏の卵	鶏の殻付き卵	623	5	5	41	-	11	-	-	-	-	-	41	-	36	/	543
	鶏の液卵	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
容器包装に入れた食品(上に掲げたものを除く)で右に掲げたものに掲げたもの	食 肉	2,177	19	19	101	-	51	11	-	-	-	-	111	-	/	/	1,915
	生 か き	681	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	/	633
	魚 肉 練 り 製 品	1,337	1	1	11	-	-	-	-	-	-	-	11	-	77	1,211	1,061
	即 席 め ん 類	1,052	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	68	963	914
	めん類(皮類を含む)	880	11	11	-	-	-	111	-	-	-	-	111	-	36	803	827
	弁当・調理パン	2,267	20	20	31	-	11	-	-	-	-	-	141	21	132	1,835	1,323
	そ う ざ い	2,687	14	14	41	11	31	11	-	-	-	-	31	21	114	1,938	1,707
	生 葉 子 類	2,067	6	6	11	21	-	11	21	-	-	-	31	21	146	1,589	857
	生食用鮮魚介類	1,326	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	41	/	/	1,167
	ゆ で が に	161	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	/	146
	ゆ で だ こ	171	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	/	161
	その他の加工食品	5,864	23	23	41	-	61	111	11	-	-	-	11	31	545	2,752	2,994
	かんきつ類・バナナ	288	2	2	/	/	/	/	21	/	/	/	/	/	/	/	255
添 加 物	174	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	43	
乳・乳製品	1,598	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	196	1,470	1,406	
乳・乳製品を主原料とする食品	645	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	174	568	561	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	346	7	7	/	/	/	/	31	/	/	/	/	41	/	/	325	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	196	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	67	168	
とうもろこし	58	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	-	42	
ば れ い し ょ	130	2	2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	21	-	16	117	
菜 種	-	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	
綿 実	-	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	
玄 米 ・ 精 米	265	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	254	
上記以外の農産物	1,304	38	38	/	/	/	/	/	/	/	/	/	381	/	/	1,107	
上記以外の水産物	879	33	33	/	/	/	/	/	/	/	/	/	331	/	/	673	
上記以外の畜産物	795	2	2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	21	/	/	467	
そ の 他	95	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	95	

表3-1-97 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	品伝の原材料名以外に遺伝子組換え食品に関する表示があるもの		
合計		2,290	-	-	1,736	357	197	-	
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	312	-	-	232	43	37	-
	2	凍豆腐、おから及びゆば	50	-	-	35	12	3	-
	3	納豆	174	-	-	146	9	19	-
	4	豆乳類	53	-	-	45	8	-	-
	5	みそ	155	-	-	130	17	8	-
	6	大豆煮豆	66	-	-	58	4	4	-
	7	大豆缶詰及び大豆瓶詰	50	-	-	48	1	1	-
	8	きな粉	54	-	-	37	17	-	-
	9	大豆いり豆	35	-	-	35	-	-	-
	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	28	-	-	13	15	-	-
	11	調理用の大豆を主な原材料とするもの	5	-	-	3	-	2	-
	12	大豆粉を主な原材料とするもの	-	-	-	-	-	-	-
	13	大豆たん白を主な原材料とするもの	-	-	-	-	-	-	-
	14	枝豆を主な原材料とするもの	2	-	-	2	-	-	-
	15	大豆もやしを主な原材料とするもの	6	-	-	6	-	-	-
	16	大豆	196	-	-	136	50	10	-
とうもろこし及び加工品	17	コーンスナック菓子	265	-	-	228	16	21	-
	18	コーンスターチ	46	-	-	44	2	-	-
	19	ポップコーン	75	-	-	48	7	20	-
	20	冷凍とうもろこし	23	-	-	14	1	8	-
	21	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	105	-	-	98	1	6	-
	22	コーンフラワーを主な原材料とするもの	4	-	-	3	-	1	-
	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）	-	-	-	-	-	-	-
	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	19	-	-	19	-	-	-
	26	とうもろこし	58	-	-	31	26	1	-
ばれいしよ及び加工品	27	ポテトスナック菓子	286	-	-	215	17	54	-
	28	乾燥ばれいしよ	13	-	-	10	2	1	-
	29	冷凍ばれいしよ	14	-	-	13	1	-	-
	30	ばれいしよでん粉	35	-	-	35	-	-	-
	31	調理用のばれいしよを主たる原材料 ^{*1} とするもの	19	-	-	6	12	1	-
	32	上記27から30に掲げる加工食品を原材料とするもの	10	-	-	10	-	-	-
	33	ばれいしよ	130	-	-	36	94	-	-
菜種		-	-	-	-	-	-	-	
綿実		-	-	-	-	-	-	-	

表3-1-98 JAS法等に基づく食品別表示検査

項目 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							
					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		12,385	115	115	21	1	88	2	-	-	-	3
生鮮品	水産物	2,886	37	37	9	-	25	/	/	/	/	3
	畜産物	2,972	16	16	12	-	4	/	/	/	/	-
	農産物 (カット野菜・フルーツを除く)	2,587	44	44	-	-	44	/	/	/	/	-
原産地表示の必要な加工食品		3,775	18	18	-	1	15	2	-	-	/	-
カット野菜・フルーツ		165	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-1-99 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

項目 事業名 業態		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		220	252	0	0	0	0	2	0	0	2	6	49
社会福祉施設等 (ノロウイルス対策一斉監視指導)	老人福祉施設	80	85	0	0	0	0	2	0	0	2	2	14
	保育所	73	92	0	0	0	0	0	0	0	0	3	29
	都認証保育施設	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	許可外保育施設	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	上記以外の社会福祉施設等	57	64	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6

表3-1-100 講習会の実施状況

項目 種類		回数			人数		
		回数	ノロウイルス (再掲) ※1	食育 (再掲) ※2	人数	ノロウイルス (再掲) ※1	食育 (再掲) ※2
合計		58	55	1	2231	2112	4
食品 営業 業者 等	営業許可新規・更新	27	25	-	704	620	-
	業 態 別	7	7	-	102	102	-
	食品衛生責任者	6	6	-	741	741	-
	そ の 他	14	13	-	635	600	-
消 費 者		-	-	-	-	-	-
そ の 他		4	4	1	49	49	4

※1 「ノロウイルス（再掲）」には、ノロウイルスに関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

※2 「食育（再掲）」には、食育に関する内容を盛り込んだ講習会の回数及び参加人数を再掲した。

表3-1-101 保健所が独自に実施した一斉監視指導

種類	回数	実施延軒数	備 考
飲食店営業等一斉監視	1	15	青ヶ島村
そ の 他	7	41	保健所計画事業

第7 食品関係保健所計画事業

平成20年度 保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
西多摩	<p><事業名> 西多摩圏域における食品安全に関する新たな普及啓発の試み(継続)</p> <p><実施目的> これまでの保健所における食品衛生行政は、事業者に対する監視指導に重点を置いており、都民に対する普及啓発は、本庁における事業展開を主体としていた。 一方、当所管内は都内の1/4を超える面積に約40万人の人口が散在しており、市街地と農山村の差も大きい。また、高齢者人口の割合が高く、いわゆるIT弱者や都庁から距離のある住民の多くにとっては、食品安全に関する行政からの情報を得る機会が十分とは言えない。 そこで、地域住民に対する食品安全に係る効果的な情報提供の方法、普及啓発のあり方を検討する。</p> <p><実施内容> 1 市長村等との連携 (1) 「食品衛生〇×クイズ」と「食品安全FAQ」のCDソフト(暫定版)の作成 (2) CDソフト(暫定版)の配布とアンケート調査の実施、食品衛生推進会議での意見交換 2 産業祭等でのCDソフト(暫定版)の試行とアンケート調査の実施 3 CDソフト最終版の作成 (1) 「食品衛生〇×クイズ」と「食品安全FAQ」の改良 (2) 「食品衛生普及啓発ソフト 活用の手引き」の作成 (3) CDジャケットの作成 4 CDソフト(最終版)と手引き書の配布</p> <p><結果概要> 市長村の関係部署にCDソフト(暫定版)を配布し、アンケート調査を実施した結果、概ね好評であり、このソフトは、市長村等が普及啓発を行う際のツールとしても活用できることが確認できた。 また、産業祭等でパソコンとディスプレイを用いてCDソフトの(暫定版)試行を行った結果、幅広い年齢層の方が参加し、9割以上の方が「参考になった」または「少し参考になった」と回答した。食品衛生〇×クイズは、簡単で取り組みやすく、年齢層問わずゲーム感覚で楽しく食品衛生の知識を得ることができるソフトであるのに対し、食品安全FAQは、食品関係業者等のより詳しい知識を得たい方が有効活用できるソフトであるということが明らかとなった。 一方、食品衛生推進会議での意見交換では、パソコンが使用できない状況でもソフトの内容を利用できるようにとの意見があり、その方法について検討した。</p> <p><まとめ等> 平成19年度から2年にわたって本事業を進めてきた。その取組の結果、パソコンを用いたCDソフトによる普及啓発は、各年齢層に抵抗なく受け入れられ有効な手段となり得ることが確認できた。 また、CDソフトとその活用の手引き書を活用することで、市長村や事業者がより効果的な普及啓発を行うための1つの手法を確立するに至った。 今後、市町村の生涯教育の場や消費者相談窓口、学校等での授業の教材、食品衛生推進員の方々による講習会など、様々な場面でこのCDソフトが活用され、食品衛生の普及に役立つことを望む。</p>
南多摩	<p><事業名> 刺身のツマの汚染実態調査</p> <p><実施目的> ツマは、刺身料理の付け合わせとして、喫食されている。従って、生食を前提として提供される必要がある。しかしながら、ツマの食品分類は、食品衛生法上、農産物の単純加工品と位置づけられ、衛生基準については未だ明確でない。また、ツマは料理の彩としての役割も大きく、消費者の嗜好性や利用頻度なども定かではない。 今回、その衛生状態を調査するとともに、添加物の使用状況等も含め衛生管理の実態を把握し、今後の監視指導に役立てる。</p> <p><調査内容> 1 魚介類販売業におけるツマの取扱調査 スーパー(デパートを含む)等25軒に立ち入り、ツマの調製方法や取扱状況等について、調査票を用い、聞き取り調査及び細菌検査(細菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌O157、腸管出血性大腸菌O26、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌)を実施した。</p>

	<p>2 消費者アンケート 刺身のツマの利用状況を把握するため、一般消費者 954 名に対し、アンケートを実施した。</p> <p><調査結果及び考察></p> <p>1 ツマの取扱い状況 今回調査対象とした 25 軒のうち、スーパー17 軒、個別店舗 5 軒で刺身のツマの取扱いがあった。自店調製の 5 軒では、ツマの調製中にミョウバンや次亜塩素酸ナトリウムなどの添加物を使用しているところはなかった。 さらに、これら業務用仕入品の表示を確認したところ、現在は、食品衛生法、JAS 法等の法律において対象外であるため、出荷業者の任意的な表示のみであり、それぞれ表示事項にはばらつきがあった。スーパー17 軒中 13 軒においては業務用仕入品の翌日への持ち越しがあり、スーパーに配送された後 2、3 日以内に使い切るとしているが、実際には期限表示がないことから、バックヤードにおける管理意識が希薄であるように思われた。また、加工所における添加物の使用実態についても、表示上からは明らかでなかった。 取扱いについては、いずれの施設も、流通・保管温度ともに、氷冷もしくは冷蔵庫（10℃以下）で保存し、刺身との盛合わせ時には手袋の着用もしくは手洗いを行っており、特段の不備は見られなかった。 また、いずれの施設においても、刺身の盛り合わせとして商品化された後、売れ残ったものについては、すべて廃棄とし、再処理やリパックなどはなかった。</p> <p>2 ツマの細菌検査結果 細菌検査結果については、弁当及びそうざいの衛生規範（サラダ、生野菜等の未加熱処理のものは、検体 1 g につき細菌数（生菌数）が 100 万以下であることを比較参考とした）。大根のツマ 35 検体の結果は、スーパーバックヤードにおける盛付品（刺身のツマとして提供）及び小売品（生食用カット野菜として販売）の細菌数は 103～104/g、自店調製品は 104～105/g であり、衛生規範をすべて下回っていた。また、スーパーバックヤードにおける二次汚染の影響を確認するため、業務用仕入品（未開封品）と盛付品を比較したが、有意な差は見られなかった。参考品として行った大根のツマ以外の細菌検査結果については、人参のツマ 5 検体のうち 2 検体と大葉 1 検体で、衛生規範を超える細菌数が検出された。また、大葉については、セレウス菌の検出も認められた。</p> <p>3 消費者アンケート アンケートによると、日頃ツマを「必ず食べる」「時と場合によっては食べる」と答えた消費者は、合わせて 8 割以上に上った。</p> <p><まとめ等></p> <p>1 今回の調査結果によると、8 割以上の消費者がツマを好んで喫食している現状がわかり、その管理については、やはり未加熱そうざいのサラダ同様の衛生管理が必要であることが示唆された。</p> <p>2 今回の管内の魚介類販売業における大根のツマの細菌汚染実態においては、衛生規範を下回り、生食用として一般消費者が利用しても、食中毒事故につながる危険性は低いと思われた。ただし、人参のツマや大葉では、衛生規範を上回る細菌数や食中毒起因菌が検出されるなど、ツマの種類によっては注意を要することが推察された。</p> <p>3 ツマの仕入品は、現在、食品衛生法では農産物の単純加工品、JAS 法では生鮮食品の副材として位置づけられていることから、法的な表示義務がなく、バックヤードにおける期限の管理があいまいであることや加工所における添加物の使用を表示上から確認できないことがわかった。サラダ感覚で消費者に利用されていること及び、業務用として大量生産・広域流通している現状から、加工者の衛生管理上の責任を明示する表示の必要性を改めて実感した。</p>
町田	<p><事業名> 児童福祉施設の食中毒要因に関する調査（新規）</p> <p><実施目的> 児童福祉施設（保育園）を調査対象として、施設内の感染経路及び調理施設への汚染拡大の可能性に関する考察を行う。局のノロウイルス対策事業の一環として本事業を実施する。なお、保育園の担当者等に対するリスクコミュニケーションにより、園全体としての意識向上を図る。</p> <p><実施内容></p> <p>1 実施時期：平成 20 年 9 月から 12 月まで 2 対象業態：市内保育園 5 施設 3 実施方法 (1) 拭き取り検査及び検便 (2) チェック表を用いた調査 (3) 施設担当者を対象とするリスクコミュニケーション</p> <p><検査結果概要></p>

	<p>保育園の保育室及び調理場内で計40箇所の拭き取り検査を行い、ノロウイルス、大腸菌及び大腸菌群の試験検査を実施した。その結果、大腸菌が便座1検体から検出され、それ以外の検出はなかった。また、保育園従事者の保育士及び調理員計23名の検便検査を実施し、ノロウイルス及び食中毒起因菌の試験検査を行ったが、いずれも検出されなかった。</p> <p>以上の結果を踏まえ食品衛生講習会を実施した。</p> <p><まとめ等></p> <p>本年度は定員100名以上の大規模保育園5園を対象施設として食中毒要因に関する調査を行った。施設内の拭き取り検査を行った結果、便座1検体から大腸菌が検出された。また従事者の検便検査を実施し、ノロウイルス及び食中毒起因菌の試験を行ったが、いずれも検出されなかった。</p> <p>保健所による感染症発生時の指導及び講習会の内容などをよく理解し、実施していることが伺えた。平成19年度のチェックリストによる調査結果からは、衛生管理体制についてリスクコミュニケーションを実施する必要性が感じられたが、今年度は実施に至らなかった。来年度は、リスクコミュニケーションを再度実施して、保育園施設の全体の危機対応能力の向上を図っていききたい。</p> <p>来年度は、対象の保育園を定員数100名以下に拡大し、拭き取り検査等により施設の状況を確認していく。</p>
<p>多摩立川</p>	<p><事業名> フリーチョイス（自由選択）方式の飲食店におけるアレルギー物質の表示等の実態調査（継続）</p> <p><実施目的></p> <p>現在、飲食店等で調製され、消費者に直接提供・販売される食品については、アレルギー物質表示が義務付けられていない。</p> <p>昨年度、フリーチョイス方式の飲食店を対象に、ポップ表示やメニュー表示の実施状況やアレルギー物質表示に対する意識調査を実施したところ、認識が不足していることがわかった。また、市販のそうざい類20検体のうち、コロッケからアレルギー物質「乳」を検出した。</p> <p>本年度は、フリーチョイス方式でアレルギー物質表示を行なっている飲食店営業（そう菜）等に対し、アレルギー物質の取扱い状況等に関する調査を行ない、適正表示の管理ポイントを究明した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 調査期間：平成20年9月から平成21年3月まで 2 対象施設及び食品 <p>管内の「消費者が自由に選択して購入、喫食できるフリーチョイス方式」の飲食店営業（そう菜）及び菓子製造業（パン）11施設。当該施設で製造されたそう菜等20品目。</p> 3 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) アレルギー物質検査 <p>ポップ表示等でアレルギー物質表示を行っている食品について、表示されていないが混入の可能性が考えられるアレルギー物質の検査を実施した。</p> <p>ア 「卵」スクリーニング検査 そう菜7品目、パン2品目 計10品目</p> <p>イ 「乳」スクリーニング検査 そう菜4品目、パン2品目 計6品目</p> <p>ウ 「そば」スクリーニング検査 菓子3品目、麺類1品目 計4品目</p> (2) 施設内のふき取り検査 <p>アレルギー物質検査を行った飲食店等において、施設内のふき取り検査による「卵」及び「乳」それぞれ30検体の定性検査を実施した。</p> (3) 施設における取り組み状況の調査 <p>アレルギー物質表示を行っている事業者の具体的な実施方法の聞き取り調査を行った。</p> 4 検査機関 <p>健康安全研究センター多摩支所食品衛生研究科食品化学研究室</p> <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 製品の検査結果 <p>フリーチョイス方式の飲食店等11施設20検体について、ポップ表示はしているが、原材料として使用の旨のないアレルギー物質（そば、乳又は卵）の検査を実施したところ、そう菜3検体からアレルギー物質「卵」を検出した。</p> 2 施設のふき取り検査結果 <p>フリーチョイス方式の飲食店等6施設について、施設内のふき取り検査を30検体実施したところ、作業台や冷蔵庫取手など22検体からアレルギー物質「卵」を、6検体からアレルギー物質「乳」を検出した。</p> 3 施設における取り組み状況 <p>フリーチョイス方式の飲食店等6施設について、食物アレルギー発生防止に向けた対応状況について実態調査を行なったところ、調製専任者の選定や食材の区分保管などを実施している施設はなかった。</p>

	<p><まとめ等></p> <p>アレルギー物質表示を行っているフリーチョイス方式の飲食店等の調査の結果、ポップ表示等でアレルギー物質表示を行っている施設においても、原材料のアレルギー物質の含有状況の確認が不十分なため、最終製品の表示に反映されない可能性があること、アレルギー物質で施設内が汚染されており、製品にコンタミネーションする可能性があることが判明した。</p> <p>これらから、アレルギー物質の適正表示に向けた管理ポイントとして、次のように提案する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 原材料の表示の確認や仕入先に問い合わせをするなどして、完成品に含まれる（可能性のある）アレルギー物質を把握する。 2 商品別に、含まれるアレルギー物質一覧表を作成し、完成品の表示等に反映されていることを確認する。 3 複数で表示の読み合わせ、陳列時に再確認してその記録を残しておく。 <p>また、調理時にコンタミネーションを防止するため次の注意が必要である。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 アレルギー物質の有無、種類により、原材料を分別して保管する。 2 作業場所の分けや調理器具の使い分けを行う。 3 調理従事者を専任とする。 <p>一方、食物アレルギーによる健康被害を防止するためには、消費者も事業者等との情報共有が重要となる。そこで、当所における「くらしの中のアレルギー対策」の一環として、消費者を対象とした普及啓発資料を作成し、管内の保育園等に配布した。</p> <p>今後、原材料のアレルギー物質表示の確認体制の構築及び施設内でのコンタミネーション防止対策について、講習会等により普及する。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 手洗い時における手指用乾燥機（エアータオル）の使用実態調査</p> <p><実施目的></p> <p>ノロウイルス食中毒が多発する近年、その防止策として従事者の手洗いの重要性が増している。現在、手洗い後に付着した水滴を除去するため、環境面やコスト面などからペーパータオルに替わり手指用乾燥機（以後、エアータオルという。）を設置する施設が多く見られるが、その衛生管理等の実態は明らかではない。そこで、手洗い方法における監視指導の一助とするため、これらの使用実態等について調査した。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間：平成20年9月から平成21年2月まで 2 対象施設：通常監視等において、従業員用としてエアータオルを設置していた食品営業施設計30施設 （内訳：製造業6、飲食店12、集団給食3、コンビニ5、スーパー3、デパート1） 3 調査方法 <ol style="list-style-type: none"> （1）エアータオルの設置状況調査（調査票による聞き取り） （2）エアータオルの清掃、メンテナンス調査（調査票による聞き取り） （3）エアータオルの手挿入部内の拭き取り検査（6施設） （4）エアータオルの手挿入部内の水滴跳ね返し検証（6施設） <p><結果概要></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 エアータオルの設置状況調査結果 設置場所は、トイレ19施設（63%）、トイレと作業場の併設10施設（33%）とトイレに設置している施設が多かった。設置理由は、清潔性18施設（45%）、低コスト9施設（23%）、環境面6施設（15%）、乾燥性5施設（13%）と清潔性を考え設置している施設が多かった。設置していた機種は、施設別にM社製13施設（43%）、N社製10施設（33%）とこの2社が多数を占めていた。また、機種のタイプ別では、両面ジェット型8施設（27%）、片面ジェットミニタイプ型が17施設（57%）であった。 2 エアータオルの清掃、メンテナンス調査結果 全施設で何らかの清掃は実施しており、その頻度は、1日に1回が19施設（63%）と多かった。清掃箇所は、手挿入部に関する箇所が26施設（59%）と多かったが、ドレンタンク10施設（23%）、エアフィルター2施設（5%）、ドレンホース又は穴を清掃している施設は無く、メンテナンスに関する実施率は低かった。また、清掃やメンテナンスに関するマニュアルが無い施設が23施設（77%）と多かった。 3 エアータオルの手挿入部内の拭き取り検査結果 業態、施設規模、使用機種から選択した6施設計15台の手挿入部内の拭き取り検査を実施したところ、2施設5台（33%）から大腸菌群、うち1施設3台（20%）から糞便系大腸菌が検出された。これと並行して目視検査による乾燥度と汚れ具合及びATP検査による洗浄度の比較検討を実施したが、その相関は見られなかった。 4 エアータオルの手挿入部内の水滴跳ね返し検証結果

	<p>拭き取り検査を実施した8機種について、手挿入部内に残った水滴が手指へ跳ね返るかどうかが蛍光塗料にて検証したところ、2機種からごく微量の跳ね返りを確認した。</p> <p><まとめ等> 従業員用としてエアータオルを設置していた食品営業施設計30施設について、その使用状況等について調査した。 設置場所のほとんどがトイレ(97%)であり、その設置理由は清潔性(45%)が一番多く、トイレは汚いという意識が働いているものと思われた。全施設で何らかの清掃は実施していたが、清掃箇所、頻度、方法等に差が見られた。また、ドレンタンクやドレンホースなど、メンテナンスに関する実施率が低かった。これらはマニュアルが無い施設(77%)が多く、食品営業者の認識不足によるものと思われた。 6施設計15台の手挿入部内の拭き取り検査を実施したところ、2施設5台(33%)から大腸菌群、うち1施設3台(20%)から糞便系大腸菌が検出された。また、手挿入部内に残った水滴の手指への跳ね返りについて蛍光塗料を用い検証したところ、2機種からごく微量の跳ね返りを確認した。 このことから、今後、食品営業施設に対してエアータオルの衛生管理等について認知させるとともに、手挿入部内の汚染状況及び水滴の跳ね返りについて、さらに施設規模や機種等を考慮した調査が必要であると考えられる。</p>
<p>多摩府中</p>	<p><事業名> 食肉の生食防止に関する普及啓発事業～消費者の意識調査に基づく効果的な対策～</p> <p><実施目的> 食肉類の生あるいは加熱不十分な調理品(生食肉とする)による腸管出血性大腸菌やカンピロバクター食中毒が多発している。食中毒の責任は、加熱調理用の食肉等を生食肉として提供する業者にあるが、抵抗力の弱い幼児等が食べ重篤な症状を呈す事例も毎年発生している。これらを未然に防止し、被害の拡大を防止するには、消費者に対する普及啓発も重要と考えられる。 そこで、消費者を対象に生食肉に対する趣向やリスクの認識等を把握するためアンケート調査を実施する。</p> <p><実施内容> 1 実施期間：平成20年8月から11月まで 2 対象者：管内食品衛生街頭相談に来場した消費者計1,410名 内訳：府中市会場 461名、狛江市会場 182名、武蔵野市会場 767名 3 調査内容 生食肉を食べる(過去の経験含む。)かどうか、どのぐらいの頻度で食べるか、食べるようになったきっかけ等のほか、食肉を原因とする食中毒の周知度や調理時に注意していることなどについて、極力面接形式で調査した。</p> <p><結果概要> 415名(30%)の人が生食肉を食べると回答。過去に食べたことがある人を合わせた生食肉の経験者は668名(48%)であった。主に食べる場所としては焼肉店がトップで418名(56%)であるが、自宅で食べるという回答した人も213名(28%)あった。また、食べ始めたきっかけとしては、「生の方が栄養価が高くスタミナがつく」、「メニューにあるから生で食べられるほど鮮度が良いので安全」の順であった。子供や孫のいる人の39%が子供にも食べさせると回答していた。さらに、半数以上の人が生食肉が原因でカンピロバクターや腸管出血性大腸菌食中毒が発生することを知っていると回答するとともに、焼肉などでは十分に火を通すなど食中毒に注意していると回答した。</p> <p><まとめ等> 20年度は、一般消費者を対象にアンケートを実施して、生食肉に対する趣向やリスクの認識等を調査した。 その結果、約30%が生食肉を食べると回答。また、焼肉店など飲食店ではなく自宅で食べるという回答した人に確認した結果、スーパーで鳥レバーを購入して生食する例もあり、消費者の生食肉の需要と食習慣があることが改めて判明した。 また、「生の方が栄養価が高い」、「生で食べられるイコール鮮度が良いので安全」といった消費者の誤解や衛生知識不足が生食肉による食中毒が依然として発生する原因のひとつになっていることも推測された。 なお、21年度は本調査結果に基づき消費者向けのリーフレットを作成・配付し、その効果の検証を行うことなどを計画しており、生食肉による食中毒防止のための普及啓発事業に取り組む。</p>
<p>多摩府中 武蔵野三</p>	<p><事業名> 管内の製造業における賞味期限の設定方法の実態調査について(新規)</p> <p><実施目的> 平成17年2月に、厚生労働省、農林水産省より食品期限表示の設定のためのガイドライン(以下「ガ</p>

<p>鷹地域センター</p>	<p>イドライン」と略す。)が示されている。しかしながら、各営業施設において期限設定に必要な科学的根拠が、どの程度担保されているかは明らかではない。</p> <p>そこで、武蔵野三鷹地域センター管内の食品製造業者等が、どのように期限表示を設定しているかの実態を調査し、今後の実態に即した期限設定の指導方法に活用する。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間：平成20年10月から平成21年2月まで 2 対象施設：計465軒（内訳 三鷹市内183軒、武蔵野市内282軒） 3 調査方法 無記名方式によるアンケート調査 <p><結果概要></p> <p>期限表示や販売期間を設定するにあたり、表示の有無に関わらず約半数の施設が、経験で決めると回答した。</p> <p>また、色・艶・風味等いわゆる官能検査で決められている施設が多いことがわかった。さらに、検査結果を活用して期限等を決める場合では、微生物検査を利用して決定している施設が2割弱あったが、理化学検査を指標にしている施設はほとんどみられなかった。</p> <p>期限表示設定の季節による変動をみると、夏冬どちらの場合も約半数の施設で、期限等や販売期間を変える傾向があった。</p> <p><まとめ等></p> <p>賞味期限を決定するにあたり、経験で決められているという回答が45軒（全回答数110軒）あった。また、官能検査である色の変化・艶の変化・風味の変化を指標にしている製造者が多く見られた17～39軒（全回答数110軒）。</p> <p>つまり、ほとんどの製造者がガイドラインに記載されている科学的・合理的根拠をもとにした客観的な指標を持たずに期限を設定していることがうかがわれた。</p> <p>以上をふまえて、今回のアンケート調査結果を活用していくためには、以下の方法が考えられる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 製造業者に対する指導 イ 講習会での意識改革 ウ 食品衛生推進員・自治指導員の活用 エ 東京都の取り組み（期限設定のガイドラインを作成など）
<p>多摩小平</p>	<p><事業名> 「集団給食施設の手洗い設備の実態と手洗いに対する意識調査」（新規）</p> <p><実施目的></p> <p>食中毒事件の原因として多く挙げられるのは、手洗い不十分による汚染であり、手洗いの励行は食中毒および感染症を防ぐ上で重要である。しかし、手洗いを実施する際の調理従事者の認識とその実践状況には不明な点が多い。</p> <p>そこで今回、今後の監視指導の一助とするため、集団給食施設の調理従事者等に対しアンケートを実施し、集団給食施設の手洗い設備の実態と従事者の手洗いに対する意識、実践状況の把握を図った。</p> <p><実施内容></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 実施期間：平成20年5月から平成20年8月まで 2 対象者：計736名（保育園、小学・中学校、社会福祉施設等計284施設の調理従事者、栄養士等） 3 調査内容：手洗い設備の実態と手洗いに対する意識 <p><結果概要></p> <p>自動水栓、給湯、ペーパータオル等の手洗い設備は比較的整備されていた。また、手洗いする場所、手洗いする理由、手洗いのタイミングについては適切な知識を持ち、手は汚染の元であることが理解されていた。その反面、煩雑な作業中に身近な水栓で洗っている実態もあった。</p> <p>健康管理に対しては実践されているが家族の協力はやや消極的であった。また、体調不良者の代替体制は管理側と管理以外の人に多少の温度差はあるものの、概ね実践されていた。</p> <p>しかし、従事者以外の人と共用の便所を使用している調理従事者がいること、また、便所の清掃を調理従事者が行っている実態もあり、今後指導を強化していく必要がある。</p> <p><まとめ等></p> <p>今回のアンケート調査結果から、集団給食施設では、比較的、手洗いの施設設備が整えられており、また調理従事者は手洗いに対する適切な知識を持っていたことが分かった。今後は、今回の結果を講習会等で活用し、衛生レベル向上の一助としていく。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名> 小離島における食中毒調査マニュアル</p> <p><実施目的></p>

<p>大島出張所</p>	<p>食中毒発生時には、保健所において東京都の「健康危機管理のための食中毒調査マニュアル」に基づき、迅速に食中毒調査を行うこととされている。</p> <p>しかし、食品衛生監視員が常駐していない島（以下「小離島」という。）では、時間帯や交通機関、天候等により現地入りが翌日以降に持ち越されてしまうことがあり、迅速な初動調査ができない場合がある。</p> <p>このため、「健康危機管理のための食中毒調査マニュアル」を補完し、現地に不慣れな監視員でも食中毒調査が円滑に行えるようにすることを目的として本マニュアルを作成した。</p> <p><実施内容></p> <p>関係機関との協力体制づくり、渡島できない場合の調査方法、所内の協力体制づくりなど、以下の事項についてマニュアル化した。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 小離島での食中毒調査を行う事前準備 2 発生時調査について 3 応援が必要な場合 4 検体の搬入 5 所内の情報共有 6 連絡体制等 <p><まとめ等></p> <p>昨年度に、全国の小離島をかかえる自治体に対し、関係機関との連携やマニュアルの整備についてアンケート調査を実施したが、事前に関係機関と連携をとっていたり、マニュアル整備をしている自治体はほとんどなかった。一方、今後は整備していく必要があると考えている自治体も見られた。</p> <p>小離島においても広域流通食品が増えてきている中、初動調査の遅れは被害の拡大防止、原因究明に支障をきたすことも考えられる。事前の関係機関との協力体制づくり・電信機器を用いた調査を可能にする調査用紙の工夫・内部での協力体制づくりが重要である。</p>
--------------	--

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

業種別一斉監視及び重点監視の際、簡易かつ効率・科学的な方法として、スタンプスプレッド法等を用いた現場簡易検査を実施している。

これは、調理従事者や食品販売業者等の食品の取扱い状況や調理器具及び調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合等を科学的なデータとして迅速に把握することができるため、汚染源の追求及び食中毒の事故防止に対して非常に効果的である。

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成20年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱施設及びその営業者や従事者等に対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。平成20年度に実施した月別及び保健所の実施結果については、表3-2-7及び表3-2-8のとおりである。

第3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的をもって催される住民祭、産業祭などにおいて、臨時営業者及び臨時出展者に対して、施設の衛生管理、食品の適正な取扱い等、食品衛生向上を図ることを目的に監視指導を行った。

また、許可を要する業種に対しては、無許可営業の取締りを併せて実施し、臨時出店者についても、届出をしているか、無届食品等を扱っていないかなどの監視を実施した。

平成20年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
実施月	5,453	19,871	43,794	43,510	41,895	1,615	284	264	20	
平成20年	4月	64	348	932	922	879	43	10	10	-
	5月	1,167	4,153	8,348	8,348	8,172	176	-	-	-
	6月	2,869	9,416	20,551	20,545	19,861	684	6	6	-
	7月	733	2,570	6,963	6,937	6,527	410	26	26	-
	8月	193	890	1,891	1,891	1,787	104	-	-	-
	9月	101	752	1,364	1,314	1,229	85	50	50	-
	10月	252	775	1,784	1,752	1,679	73	32	32	-
	11月	50	613	1,217	1,157	1,124	33	60	60	-
	12月	9	167	389	389	385	4	-	-	-
平成21年	1月	6	21	57	57	56	1	-	-	-
	2月	1	100	100	-	-	-	100	80	20
	3月	8	66	198	198	196	2	-	-	-

表3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	5,453	19,871	43,794	43,510	41,895	1,615	284	264	20
西多摩	912	1,948	1,901	1,901	1,829	72	-	-	-
南多摩	474	2,188	3,367	3,200	3,059	141	167	167	-
町田	183	1,326	3,228	3,118	2,969	149	110	90	20
多摩立川	1,079	3,222	3,694	3,694	3,498	196	-	-	-
多摩府中	1,449	4,693	13,406	13,406	12,811	595	-	-	-
多摩小平	847	4,551	10,722	10,722	10,637	85	-	-	-
島しょ	509	1,943	7,476	7,469	7,092	377	7	7	-

表3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目	検体数	検査件数	判定	
		合計			良	不良
		合計	19,871	43,794	42,159	1,635
細菌検査	小計		19,587	43,510	41,895	1,615
	スタンプスプレッド法		19,263	42,414	40,890	1,524
	コリテック		101	101	89	12
	ふきとり		106	592	570	22
	インスタントBGLB		-	-	-	-
	その他		117	403	346	57
化学検査	小計		284	284	264	20
	残留塩素		-	-	-	-
	洗浄度検査		-	-	-	-
	TTC検査		-	-	-	-
	AVテスト		-	-	-	-
	蛍光物質検査		257	257	257	20
	その他		7	7	7	-

表3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目 検体	検体数	検査件数	判定		細菌検査															
					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		セレウス		大腸菌		一般細菌		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
合計	19,587	43,510	41,895	1,615	15,996	540	11,140	424	3,754	10	1,293	-	321	12	293	9	4,547	620	4,551	-
食品	1,026	1,908	1,834	74	806	63	275	8	46	-	190	-	1	1	22	2	32	-	462	-
調理器具	6,351	12,907	12,336	571	6,028	266	1,483	28	1,300	2	354	-	83	2	110	4	1,830	269	1,148	-
手指	7,841	18,891	18,222	669	5,106	94	7,308	340	1,619	-	283	-	87	1	125	2	2,128	232	1,566	-
その他	4,369	9,804	9,503	301	4,056	117	2,074	48	789	8	466	-	150	8	36	1	557	119	1,375	-

表3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目 検体	検体数	検査件数	判定		化学検査									
					残留塩素		洗浄度検査		AVテスト		蛍光物質検査		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
合計	284	284	264	20	-	-	-	-	-	-	257	20	7	-
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	7	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-
その他	277	277	257	20	-	-	-	-	-	-	257	20	-	-

表3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

営業種目	項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内訳					
					判定		細菌検査		化学検査	
					良	不良	良	不良	良	不良
		5,453	19,871	43,794	42,159	1,635	41,895	1,615	264	20
飲食店営業	旅館・ホテル	301	927	2,829	2,604	225	2,521	205	83	20
	バー・キャバレー	6	11	11	10	1	10	1	-	-
	一般飲食店	2,239	4,652	8,832	8,378	454	8,378	454	-	-
	すし屋	333	839	2,118	2,031	87	2,030	87	1	-
	そば屋	444	1,018	2,104	1,999	105	1,999	105	-	-
	仕出し屋	16	57	122	120	2	120	2	-	-
	弁当屋	39	116	314	298	16	297	16	1	-
	そう菜店	57	212	620	585	35	585	35	-	-
	許可ある集団給食	47	263	488	477	11	477	11	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-
喫茶店営業	5	10	13	13	-	13	-	-	-	
製造業	菓子製造業	369	918	1,974	1,929	45	1,929	45	-	-
	アイスcream類製造業	11	11	22	22	-	22	-	-	-
	豆腐製造業	198	468	963	942	21	942	21	-	-
	めん類製造業	24	46	76	70	6	70	6	-	-
	その他	42	139	430	423	7	423	7	-	-
販売業	食肉販売業	265	645	1,474	1,444	30	1,444	30	-	-
	魚介類販売業	136	319	897	846	51	846	51	-	-
	食料品等販売業	15	17	17	16	1	16	1	-	-
	その他	29	38	51	43	8	43	8	-	-
学校給食	280	3,798	9,588	9,302	286	9,302	286	-	-	
その他の集団給食	586	5,280	10,609	10,371	238	10,224	238	147	-	
その他	11	87	242	236	6	204	6	32	-	

表3-2-7 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※2	無許可発見軒数	業態ごとの内訳										
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数
合計	11	96	785	3	-	417	1	-	26	-	-	64	-	-	278	2
平成20年	4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	7月	2	4	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8月	1	6	39	-	-	38	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	9月	1	13	87	1	-	73	1	-	3	-	-	11	-	-	-
	10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	11月	1	12	90	-	-	65	-	-	2	-	-	16	-	-	7
	12月	5	49	475	-	-	181	-	-	11	-	-	16	-	-	267
平成21年	1月	1	12	91	2	-	57	-	-	9	-	-	21	-	-	4
	2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※1 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

※2 清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-8 夜間営業施設等※1監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※2	無許可発見軒数	業態ごとの内訳										
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数
保健所 合計	11	96	785	3	-	417	1	-	26	-	-	64	-	-	278	2
西多摩	1	6	39	-	-	38	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
南多摩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
町田	1	6	52	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-
多摩立川	1	14	216	-	-	80	-	-	3	-	-	2	-	-	131	-
多摩府中	4	58	445	3	-	240	1	-	22	-	-	61	-	-	122	2
多摩小平	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
島しょ	4	12	33	-	-	32	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-

※1 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

※2 手洗い不備、清掃不良、食品の取扱い等について改善を指導。

表3-2-9 緑日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳																										
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可販売業			要許可販売業			行商			臨時出店者		その他			
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
実施月	合計	72	182	4,030	131	3	979	13	1	359	9	-	345	2	-	64	2	-	39	2	2	201	5	-	84	4	-	1,439	80	520	14	
平成20年	4月	6	16	306	5	-	53	1	-	62	4	-	36	-	-	18	-	-	-	-	-	26	-	-	11	-	-	27	-	73	-	
	5月	4	11	355	-	-	178	-	-	6	-	-	66	-	-	6	-	-	-	-	-	6	-	-	13	-	-	10	-	71	-	
	6月	2	2	18	-	-	-	-	-	1	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	-	-	-	
	7月	9	17	308	12	-	49	-	-	49	-	-	6	-	-	24	-	-	14	-	-	4	-	-	1	-	-	147	12	14	-	
	8月	14	39	758	9	2	382	3	-	78	1	-	82	-	-	1	1	-	2	1	1	58	-	-	15	-	-	97	2	43	1	
	9月	5	6	64	2	-	17	2	-	12	-	-	4	-	-	2	-	-	-	-	-	9	-	-	1	-	-	5	-	14	-	
	10月	8	21	567	16	-	19	-	-	97	1	-	17	-	-	2	-	-	15	-	-	67	-	-	-	-	-	339	15	11	-	
	11月	17	31	1,184	71	-	115	4	-	19	1	-	57	2	-	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	797	51	187	12	
	12月	3	16	52	-	-	1	-	-	25	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	
平成21年	1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3月	4	23	418	16	1	165	3	-	10	2	-	76	-	-	3	-	-	8	1	1	31	5	-	43	4	-	-	-	82	1	

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列等について改善を指導。

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導。

表3-2-10 緑日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数※1	無許可発見軒数※2	業態ごとの内訳																									
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可販売業			要許可販売業			行商			臨時出店者		その他		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数
保健所	合計	72	182	4,030	131	3	979	13	1	359	9	-	345	2	-	64	2	-	39	2	2	201	5	-	84	4	-	1,439	80	520	14
西多摩	2	6	52	5	1	18	-	-	8	2	-	0	-	-	-	-	-	-	8	1	1	14	1	-	-	-	-	-	-	4	1
南多摩	3	8	184	12	1	69	4	-	2	-	-	30	2	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	8	-	-	20	3	54	2
町田	2	9	181	8	-	38	1	-	60	3	-	8	-	-	16	-	-	-	-	-	-	39	4	-	7	-	-	-	-	13	-
多摩立川	14	41	1,401	37	-	228	1	-	62	2	-	89	-	-	22	1	-	14	-	-	-	-	-	6	-	-	882	32	98	1	
多摩府中	10	58	1,394	14	1	603	5	1	119	1	-	199	-	-	-	-	-	-	15	-	-	124	-	-	56	4	-	32	-	246	4
多摩小平	5	13	607	55	-	22	2	-	3	1	-	18	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	368	45	95	6	
島しょ	36	47	311	-	-	1	-	-	105	-	-	1	-	-	25	-	-	-	1	-	-	24	-	-	7	-	-	137	-	10	-

※1 不適切表示や無表示食品の販売、手洗い設備の不備、直射日光に当たる場所での商品の陳列等について改善を指導。

※2 無許可営業施設に対して許可申請を指導、臨時出店無届施設に対して指導。