

第 3 章 保健所における監視指導事業

概 略	131
第 1 節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	131
1 都保健所で実施した監視指導事業の概要	131
2 平成 4 年度食品衛生監視事業（4・5 月分）の実施結果について	135
(1) 菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導結果	135
(2) ファーストフード店・コンビニエンスストア一斉監視指導	135
(3) 食鳥処理業・食肉販売業一斉監視指導	136
(4) 表示の検査結果について	137
3 平成 4 年度食品衛生夏季対策の実施結果について	144
(1) 総まとめ	144
(2) 収去検査結果	144
(3) 輸入食品等の検査結果	144
(4) 表示の検査	144
(5) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導	144
(6) 現場簡易検査結果	145
(7) 食品衛生講習会	145
(8) 実施結果	145
4 平成 4 年度食品衛生監視事業（9・10・11 月分）の実施結果について	169
(1) 飲食店営業（弁当屋・仕出し屋）一斉監視指導結果	169
(2) コンビニエンスストア等一斉監視指導結果	169
(3) 製造業の食品添加物等一斉監視指導結果	173
(4) 食鳥処理業等一斉監視指導結果	173
(5) 学校給食用パン、めん類及び米飯加工委託工場一斉監視指導結果	173
(6) 独自事業関連収去検査結果	173
(7) 表示の検査結果	173
5 平成 4 年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について	182
(1) 総まとめ	182
(2) 収去検査結果	182
(3) 生かき関係営業一斉監視指導結果	182
(4) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果	182
(5) 食肉関係営業一斉監視指導結果	182
(6) 夜間営業一斉監視指導結果	182
(7) 表示検査結果	182
(8) 特別歳末一斉監視結果	183

(9) 実施結果	183
6 平成4年度食品衛生監視事業（1・2・3月分）の実施結果について	198
(1) 集団給食施設一斉監視指導について	198
(2) 輸入食品一斉監視指導について	198
(3) 食鳥処理業一斉監視指導について	198
(4) ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導について	198
(5) 保健所独自事業について	198
(6) 業務用井戸水の水質調査	198
(7) 表示の監視指導	198
7 各保健所の独自事業実施結果	208
◎ 青梅保健所	208
パチンコ店における景品用食品の取扱い実態調査結果について	
◎ 福生保健所	214
廃棄食鳥の病類調査（予備調査）	
◎ 五日市保健所	216
生野菜の細菌汚染の実態と洗浄方法の検討	
◎ 八王子保健所	222
焼肉店で使用された割り箸の衛生調査	
◎ 日野保健所	230
食品原材料中のウェルシュ菌汚染実態調査とエンテロトキシン 産生株の検出について	
◎ 多摩保健所	232
ピラフやチャーハンは大いじょうぶ？	
◎ 町田保健所	233
賞味期限の付いている食品の品質と販売実態調査等	
◎ 府中保健所	237
納豆におけるアンモニア臭及びpHの経時変化について（第2報）	
◎ 武蔵調布保健所	243
集団給食施設における従業員の实態と意識調査	
◎ 小金井保健所	254
すし屋におけるリステリアの実態と衛生管理について	
◎ 立川保健所	256
持ち帰り弁当（米飯）における添加物の使用実態調査（第2報）	
◎ 武蔵野保健所	261
生ウィナーの衛生的調査	
◎ 三鷹保健所	266

おにぎりの危害因子の抽出と整理	
◎ 田無保健所	277
① 飲食店営業における給湯設備の実態調査について	
② コンビニエンスストア等で販売される洋生菓子の販売 実態調査及び細菌学的実態について	
◎ 東久留米保健所	291
食肉販売施設における <i>Listeria monocytogenes</i> の汚染源調査	
◎ 小平保健所	300
液卵の細菌検査について（第2報）	
◎ 東村山保健所	304
業種別、簡易検査法（スタンプ法）によるサルモネラ菌の 検出状況について	
◎ 島しょ保健所三宅出張所	307
三宅島・御蔵島特産品の衛生学的調査	
第2節 その他の事業	310
1 現場簡易検査	310
2 夜間営業等監視事業	314
3 臨時営業等監視事業	317
4 講習会、一斉監視等	320
(1) 平成4年度都保健所等が独自に実施した食品衛生講習会及び 一斉監視結果一覧	320
(2) 4・5月実施分	321
(3) 夏季対策実施分	322
(4) 9～11月実施分	323
(5) 歳末一斉実施分	324
(6) 1～3月実施分	325

表2 食品衛生監視事業一覧表

項目	月	4月・5月	6月～8月
	事業		
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導 ○ファーストフード店・コンビニエンスストア一斉監視指導 ○食鳥処理業・食肉販売業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<p>（夏季対策）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○業種別監視指導 【対象業種】 ○飲食店営業（すし屋・仕出し屋・弁当屋・そうざい・大規模施設・宴会場及び集団給食施設、魚介類販売業、豆腐製造業、めん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉販売業・食鳥処理業、食料品等販売業、乳類販売業、そうざい製造業 ○食品移動販売車及び行商一斉監視指導 ○島しょにおける民宿対策 ○輸入食品検査 ○表示の検査・指導
	独自事業	保健所が独自に実施した監視	
	その他	現場簡易検査	夜間営業取
食品等の一斉収去検査		<ul style="list-style-type: none"> ○和菓子（あんを使用したもの） ○シェーク類 ○食鳥肉 <p>細菌 1 2 3 化学 2 8 0</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○サラダ・そうざい ○調理パン ○弁当類 ○めん類・皮類 ○食肉等 ○豆腐 ○すし種・さしみ ○アイスクリーム類 ○牛乳・加工乳等 ○生菓子 ○業務用食品（輸入食品含む） ○真空包装食品 ○その他 <p>細菌 7 8 3 化学 5 8 2</p>
	現検査場簡易査	細菌	49,558
	化学	516	
	計	50,074	

9月～11月	12月	1月～3月
<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（仕出し屋・弁当屋）一斉監視指導 ○コンビニエンスストア等一斉監視指導 ○製造業の食品添加物等一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○食鳥処理業・食肉販売業一斉監視指導 ○独自事業関連収去 ○表示の検査・指導 	<p style="text-align: center;">（歳末一斉）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品の一斉収去検査 ○食品の製造業等一斉監視指導 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○食肉関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○輸入食品検査 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設一斉監視指導 ○輸入食品一斉監視指導 ○食鳥処理業・食肉販売業一斉監視指導 ○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導 ○独自事業関連収去 ○業務用井戸水の水質調査（厚生省からの依頼事業） ○表示の検査・指導

・ 調査等の事業

結 末 年 （ 通 年 ）

<ul style="list-style-type: none"> ○弁当、そうざい類 ○業務用食品（輸入食品含む） ○食鳥肉 ○漬物、調味料等 ○その他（独自事業関連収去検査） <p>細菌 537 化学 368</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○そうざい類 ○洋生菓子 ○魚介類加工品 ○輸入食品 ○生食用かき <p>細菌 247 化学 236</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○そうざい類 ○輸入食品 ○食鳥肉 ○その他（独自事業関連収去） ○業務用井戸水 <p>細菌 301 化学 210</p>
--	---	---

表3 食品収去検査一覧表

(平成4年度)

区分	実施対象食品	検体数	検査件数	判定		検査内容
				適又は良 (%)	否又は不良 (%)	
総数	細菌検査	1,991	10,153	1,810 (90.9)	181 (9.1)	
	化学検査	1,676	8,004	1,666 (99.4)	10 (0.6)	
	計	3,667	18,157	3,476 (94.8)	191 (5.2)	
4月	和菓子	61	305	52 (85.2)	9 (14.8)	細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査
	シエーク類	57	373	55 (96.5)	2 (3.5)	
	ソーダ類及び原材料	36	179	26 (72.2)	10 (27.8)	
	食鳥	34	261	34 (100.0)	- (-)	
	肉	26	208	26 (100.0)	- (-)	
5月	独自事業関連収去	159	215	159 (100.0)	- (-)	細菌検査 化学検査
	鳥	30	134	30 (100.0)	- (-)	
	計	403	1,675	382 (94.8)	21 (5.2)	
6月	弁当類	50	250	40 (80.0)	10 (20.0)	細菌検査 細菌検査 細菌検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 細菌検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 細菌検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 細菌検査 細菌検査 化学検査
	調理バング	79	395	63 (79.7)	16 (20.3)	
	生菓子	66	330	57 (86.4)	9 (13.6)	
	そうざい類	84	420	62 (73.8)	22 (26.2)	
	卵加工品	65	403	65 (100.0)	- (-)	
	豆腐類	74	370	64 (86.5)	10 (13.5)	
	めん類・皮類	109	949	107 (98.2)	2 (1.8)	
	すし種・さしみ	10	50	9 (90.0)	1 (10.0)	
	真空包装食品	35	175	34 (97.1)	1 (2.9)	
	魚介類	51	255	44 (86.3)	7 (13.7)	
	業務用肉類	58	83	57 (98.3)	1 (1.7)	
	乳類	119	833	108 (90.8)	11 (9.2)	
	魚介類	77	154	66 (85.7)	11 (14.3)	
	業務用食品	37	112	37 (100.0)	- (-)	
	魚介類	37	74	37 (100.0)	- (-)	
	業務用食品	66	130	66 (100.0)	- (-)	
	業務用食品	37	290	37 (100.0)	- (-)	
	業務用食品	52	109	52 (100.0)	- (-)	
	業務用食品	20	160	20 (100.0)	- (-)	
業務用食品	79	135	79 (100.0)	- (-)		
業務用食品	81	164	81 (100.0)	- (-)		
業務用食品	79	397	79 (100.0)	- (-)		
	計	1,365	6,238	1,264 (92.6)	101 (7.4)	
9月	弁当・そうざい類	97	485	86 (88.7)	11 (11.3)	細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査
	業務用食品	48	350	48 (100.0)	- (-)	
	漬物・調味料	92	460	86 (83.5)	6 (6.5)	
	食鳥	102	723	101 (99.0)	1 (1.0)	
	肉	25	200	25 (100.0)	- (-)	
	独自事業関連収去	162	218	162 (100.0)	- (-)	
11月	独自事業関連収去	323	1,841	316 (97.8)	7 (2.2)	細菌検査 化学検査
	鳥	56	438	56 (100.0)	- (-)	
	計	905	4,715	880 (97.2)	25 (2.8)	
12月	魚肉ねり製品	14	70	14 (100.0)	- (-)	細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査
	そうざい類	14	118	14 (100.0)	- (-)	
	そうざい類・漬物	84	420	82 (97.6)	2 (2.4)	
	生食用かき	26	422	26 (100.0)	- (-)	
	菓子類	67	335	66 (98.5)	1 (1.5)	
	菓子類	67	67	67 (100.0)	- (-)	
	菓子類	82	410	55 (67.1)	27 (32.9)	
	魚介類加工品	54	384	51 (94.4)	3 (5.6)	
	輸入食品	29	165	29 (100.0)	- (-)	
	輸入食品	46	253	46 (100.0)	- (-)	
	計	483	2,644	450 (91.2)	33 (6.8)	
1月	そうざい類	83	415	73 (88.0)	10 (12.0)	細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査 細菌検査 化学検査
	輸入食品	47	386	46 (97.9)	1 (2.1)	
	食鳥	68	300	68 (100.0)	- (-)	
	肉	25	200	25 (100.0)	- (-)	
	独自事業関連収去	68	118	68 (100.0)	- (-)	
	鳥	193	957	193 (100.0)	- (-)	
	業務用井戸水	10	84	10 (100.0)	- (-)	
3月	業務用井戸水	17	425	17 (100.0)	- (-)	細菌検査 化学検査
	計	511	2,885	500 (97.8)	11 (2.2)	

表4 食品衛生法違反例

細菌検査における法違反	15	第7条第2項違反	20
化学検査における法違反	10	第11条第2項違反	5
計	25	計	25

		品名	違反条項	違反内容	件数
4月 ・ 5月		和生菓子	第7条第2項	ソルビン酸不正使用	1
		和生菓子	第11条第2項	着色料表示に関する事項	1
6月 ＼ 8月	夏季 対策	アイスクリーム類 ぎょうざの皮 漬物 牛乳	第7条第2項	大腸菌群陽性	1
				7-ヒングリコール過量使用	1
				ソルビン酸過量使用	2
				大腸菌群陽性	3
9月 ＼ 11月		漬物	第7条第2項	二酸化硫黄過量使用	1
12月	歳末	生食用かき	第7条第2項	基準以上の細菌数検出	1
	一斉	菓子類	第11条第2項	着色料表示に関する事項	3
1月 ＼ 3月		麩	第11条第2項	着色料表示に関する事項	1

2 平成4年度食品衛生監視事業（4・5月分）の実施結果について

(1) 菓子製造業（和生菓子）一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表5-1(1)）

771軒（延886軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった31軒に対し、始末書を徴する等の措置を行い、速やかに改善するように指導した。

イ 収去検査結果（表5-4）

61検体の和菓子等について細菌検査を実施したところ、9検体（14.8%）が不良であった。

57検体の和菓子等について化学検査を実施したところ、すあまからソルビン酸を0.60g/kg検出し、食品衛生法第7条第2項違反として、営業停止の処分を行った。

また、桜餅から着色料の表示違反が発見され、嚴重注意をするとともに、適正表示を指導した。

(2) ファーストフード店・コンビニエンスストア一斉監視指導

ア 監視指導結果（表5-2）

599軒（延686軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった18軒に対し、始末書を徴する等の措置を行い、速やかに改善するように指導した。

イ 収去検査結果（表5-5）

35検体のシェーク類について細菌検査を実施したところ、10検体（28.6%）が不良であった。夏季対策で実施したアイスクリーム類（速報版）と比較してみると、平成3年では824検体のうち不良は81検体（9.8%）、平成4年では735検体のうち不良は82検体（11.2%）であり、シェーク類の不良率は、アイスクリーム類の不良率を上回っていた。

不良施設に対しては、現場簡易検査を行い不良原因を追求するとともに、始末書を徴する等の措置を行い、速やかな改善をするよう指導した。

製造方法及び、製造方法別の細菌検査結果は、次表のとおりであった。

製 造 方 法	検 体 数	判 定	
		不 良	不 良 率 (%)
合 計	35	10	28.6
ア. シェークベースをデッシャーアップ後シロップ類を入れ攪拌	6	1	16.7
イ. シェークベースをソフトクリーム類類似法で製造	19	5	26.3
ウ. ソフトクリーム類類似法で製造したものに、シロップ類を入れ攪拌	10	4	40.0
エ. そ の 他	0	—	—

製造方法ア、イ、ウ（以下「ア」、「イ」、「ウ」という）の不良率は、それぞれ16.7%、26.3%、40.0%であった。シェーク類は単に市販のシェークベースにシロップを加えて攪拌する「ア」に比べ、製品またはシェークベースをソフトクリーム製造機に類似した機器により調製する「イ」及び「ウ」の不良率が高かった。その理由として、機器内の洗浄、殺菌が不十分であったこと、需要が少ない場合に残った製品をタンク内に一晩貯蔵してしまったこと等が考えられる。

(3) 食鳥処理業・食肉販売業一斉監視指導

ア 監視指導結果（表5-3）

957軒（延1,134軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった20軒に対し、口頭指導等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

イ 収去検査結果（表5-6）

食鳥肉について、細菌検査26検体、抗生物質159検体の検査を実施したが違反はなかった。

(4) 表示の検査結果について（表5-7）

59,640検体の食品について表示検査を行った。その結果440件（0.7%）の違反を発見し、適切な表示をするよう指導した。

表5-1 菓子製造業（和生菓子）の一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

対象施設	項目 立入軒数	立入延 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳（件数）		
				始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
合計	771	886	31	10	-	23
菓子製造業	610	708	26	9	-	18
その他	161	178	5	1	-	5

(2) 収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあっ た軒数	収去検査で、 表示違反とな った検体数
	検体数	不良 検体数	検体数	不良 検体数		
58	61	9	57	2	11	1

表5-2 ファーストフード店・コンビニエンスストア一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

対象施設	項目 立入軒数	立入延 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳（件数）		
				始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
合計	599	686	18	5	-	13
ファーストフード店	151	174	9	4	-	5
コンビニエンスストア	448	512	9	1	-	8

(2) 収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあつ た軒数	収去検査で、 表示違反とな った検体数
	検体数	不良 検体数	検体数	不良 検体数		
39	36	10	34	—	9	—

表5-3 食鳥処理業・食肉販売業一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

対象施設 項目	立入軒数	立入延 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳（件数）		
				始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
合計	957	1,134	20	—	—	20
食鳥処理業	128	188	4	—	—	4
食肉販売業	769	886	16	—	—	16
その他	60	60	—	—	—	—

(2) 収去検査結果

収去軒数	細菌検査		抗菌性物質		収去検査で 不良のあつ た軒数
	検体数	不良 検体数	検体数	違反 検体数	
149	26	—	159	—	—

表5-4 菓子製造業（和生菓子）の検査結果

(1) 和菓子等の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									大腸菌群 (1gあたり)						黄色 球菌 ブド(+)	サラ ルモ ネ(+)	大腸 菌 (+)
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤			
合計	61	9	14.8	11	2	11	12	14	7	3	1	-	50	2	3	5	1	-	3	-	-
柏餅	17	6	35.3	1	-	5	-	5	3	3	-	-	10	-	1	5	1	-	1	-	-
まんじゅう	10	-	-	6	1	3	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-
道明寺	7	1	14.3	-	-	-	4	1	2	-	-	-	5	1	1	-	-	-	1	-	-
大福	5	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
だんご	3	1	33.3	1	-	-	1	-	-	-	1	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-
草餅	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
桜餅	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
かのこ	2	1	50.0	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-
すあま	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	10	-	-	3	1	2	2	2	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-

*不良は、細菌数50万/gを超えるもの、大腸菌群1,000/gを超えるもの、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性

(2) 和菓子等の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料(ソルビン酸)			その他保存料		甘味料		着色料		漂白剤	
		不良	不良率(%)	検体数	検出数	検出値	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	57	2	3.5	50	3	-	50	-	31	-	24	16	6	-
柏餅	10	-	-	10	*1	0.02	10	-	3	-	1	-	1	-
すあま	8	1	12.5	7	*2	0.60	7	-	4	-	6	6	1	-
道明寺	5	-	-	3	-	-	3	-	1	-	3	3	-	-
まんじゅう	6	-	-	6	-	-	6	-	3	-	1	-	-	-
大福	4	-	-	4	*3	0.05	4	-	2	-	1	1	-	-
草餅	3	-	-	2	-	-	2	-	2	-	2	-	-	-
黄味しぐれ	3	-	-	1	-	-	1	-	1	-	3	3	2	-
その他の和菓子	14	*4	7.1	13	-	-	13	-	11	-	6	3	2	-
あん	4	-	-	4	-	-	4	-	4	-	1	-	-	-

*1 みそ餡のみそ由来

*2 食品添加物の使用基準違反

*3 あん由来

*4 桜餅の着色料に関する表示違反

表5-5 ファーストフード店・コンビニエンスストアの検査結果

(1) シェーク類の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									大腸菌群 (1gあたり)						黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	大腸菌(+)
		不良	不良率(%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤			
合計	35	10	28.6	8	3	3	9	7	3	1	1	-	25	3	4	2	1	-	-	-	-
シェイク(バニラ)	17	5	29.4	5	2	2	2	2	2	1	1	-	13	2	2	-	-	-	-	-	-
シェイク(ストベリー)	12	4	33.3	-	1	1	6	3	1	-	-	-	7	1	1	2	1	-	-	-	-
シェイク(チョコレート)	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
シェイク(メロン)	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
シェイク(ティラミス)	1	1	100.0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
シャーベット類	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-

不良は、細菌数10万/gを超えるもの、大腸菌群100/gを超えるもの、大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 陽性

(2) ミネラルウォーターの細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		成分規格			
		不良	不良率 (%)	細菌数 (1ml)	大腸菌群	緑膿菌	腸球菌
ミネラルウォーター	1	-	-	<30	陰性	陰性	陰性

(3) シェーク類または原材料の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料(ソルビン酸)			その他保存料		甘味料		着色料		漂白剤		
		不良	不良率 (%)	検体数	検出数	検出値			検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
						最大	最小	平均							
合計	34	-	-	34	-	-	-	34	2	30	-	4	4	3	-
シェイク(バニラ)	15	-	-	15	-	-	-	15	-	14	-	2	2	-	-
シェイク(ストロベリー)	12	-	-	12	-	-	-	12	* 1	11	-	1	1	1	-
シェイク(メロン)	2	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-
シェイク(チョコレート)	1	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-
シェイク(ティラミス)	1	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-
清涼飲料水	3	-	-	3	-	-	-	3	1	1	-	1	1	-	-

*安息香酸を0.02g/kg検出しているが、調査の結果シロップ由来と判明

表5-6 食鳥肉の検査結果

(1) 細菌検査結果 (食鳥処理業B)

項目 品目	検体数	細菌数 (1gあたり)								大腸菌群 (1gあたり)							黄球 色菌 ブ ド ウ(+)	ウ菌 エル シ ユ(+)	サル モ ネ ラ(+)	ジ シ ユ ニ ・ カ ン ピ ロ ク タ ー ・ (+)	コ リ イ カ ン ピ ロ ク タ ー ・ (+)	イ ト ゲ ネ ス リ ス テ リ ア ・ モ リ サ (+)	
		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶							10 ⁶ ≤
食鳥肉	26	-	-	-	-	8	10	7	-	-	-	2	19	3	1	-	-	7	12	6	15	-	8

サルモネラの菌型：O-4群(4検体)、O-8群(2検体)

(2) 抗菌性物質検査結果

項目 品目	検体数	判定		抗生物質		合成抗菌剤
		不良	不良率 (%)	抽出法	分別法	
合計	159	-	-	159	28	28
食鳥肉 (食鳥処理業B)	28	-	-	28	28	28
食鳥肉 (食鳥処理業C, D)	45	-	-	45	-	-
食鳥肉 (食肉販売業)	86	-	-	86	-	-

* 抗生物質、合成抗菌剤の検出検体なし

* 合成抗菌剤の検査項目：チアンフェニコール、オキシリン酸、ナイカルバジン、デコキネート、サルファ剤

表5-7 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						収去検 査で表 示違反 だった 検体数
				無表示	名称に 関する こと	製造年 月日に 関する こと	製造所 所在地 氏名に 関する こと	食品添 加物に 関する こと	その他	
合計		59,640	440	159	45	80	34	122	1	1
マ	ガリン	1,252	-	-	-	-	-	-	-	-
酒	精飲料	7,595	1	-	-	-	1	-	-	-
清涼飲料水	冷凍果実飲料	51	-	-	-	-	-	-	-	-
	原料用果汁	118	-	-	-	-	-	-	-	-
	ミネラルウォーター類	1,192	-	-	-	-	-	-	-	-
	低酸性清涼飲料水	1,076	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の清涼飲料水	2,782	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	乾燥食肉製品	671	-	-	-	-	-	-	-	-
	非加熱食肉製品	230	1	-	1	-	-	-	-	-
	その他の食肉製品	2,826	4	2	-	-	-	2	-	-
魚肉	ハム・魚肉ソーセージ類	1,176	18	-	18	-	-	-	-	-
鯨肉	ベーコンの類	108	-	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類		57	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	1,072	-	-	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	2,912	-	-	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品		-	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,870	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品(上欄に掲げるものを除く)であって右に掲げるものの	食肉	3,653	37	23	-	10	4	-	-	-
	生かき	90	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	2,815	4	3	-	-	1	-	-	-
	即席めん類	2,872	-	-	-	-	-	-	-	-
	生めん類(ゆでめん類を含む)・弁当・調理パン・そう菜・生菓子類	7,824	197	88	19	64	15	11	-	1
	ゆでだこ	231	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	8,703	83	43	7	6	12	15	-	-
かんきつ類・バナナ	549	41	/	/	/	/	*1 41	/	-	
添加物		1,081	1	-	-	-	1	-	1	-
乳類		2,599	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品		2,401	-	-	-	-	-	-	-	-
乳又は乳製品を主原料とする食品		1,383	-	-	-	-	-	-	-	-
ばら売りにかんきつ類・バナナ		399	50	/	/	/	/	*1 50	/	-
ばら売りサッカリン含有食品		52	3	/	/	/	/	*2 3	/	-

*1 防ばい剤使用の旨の表示のないもの

*2 サッカリンまたはサッカリンナトリウムを含む旨の表示のないもの

3 平成4年度食品衛生夏季対策の実施結果について

(1) 総まとめ(表6-1)

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等155,457軒(立入延軒数242,777軒)の施設に立入り、監視指導等を行った。

また、40,748検体の食品等を収去し、細菌・化学検査を行った。その結果、2,649検体が不良であった。不良率は6.5%であり、前年度の6.7%を0.2ポイント下回った。

食品の取扱いが不良な施設や、収去検査の結果食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設等7,237軒に対し、営業停止や販売禁止等の行政措置を講ずるとともに、始末書を徴する等取扱いについての改善指導を行った。

(2) 収去検査結果(表6-4、表6-5)

ア 細菌検査結果

17,390検体について細菌検査を行ったところ、2,514検体が不良であった。

不良率は14.5%であり、前年度の14.2%を0.3ポイント上回った。

食品別にみると、不良率が高いものは、サラダ(28.1%)、弁当類(27.0%)、調理パン(25.5%)、すし種(24.1%)、菓子類及び菓子材料(20.8%)であった。

イ 化学検査結果

23,358検体について化学検査を行ったところ、135検体が不良であった。

不良率は0.6%で、前年度の0.4%を0.2ポイント上回った。

主な違反品としては、二酸化硫黄(漂白剤)を基準以上検出した「エビ」、プロピレングリコール(品質保持剤)を基準以上検出した「生中華めん」、亜硝酸ナトリウム(発色剤)を基準以上検出した「ハム」、容器包装の規格(溶出試験で鉛を基準以上検出)に適合しない容器「中華どんぶり」などがあげられる。

(3) 輸入食品等の検査結果(表6-6)

6,922検体の食品等について検査を行ったところ、58検体が不良で、不良率は0.8%であった。不良の例としては、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム(酸化防止剤)を基準以上検出した「魚介類加工品の缶詰」、下痢性貝毒を規制値以上検出した冷凍むきあさり、容器包装の規格(材質試験でカドミウムを基準以上検出)に適合しない容器「ジャム容器の蓋」等があげられる。

(4) 表示の検査(表6-7)

457,936品目の食品について表示の検査を行ったところ、2,692品目が表示違反(違反率0.6%)であった。これらの食品等を製造あるいは販売した営業者に対して、速やかに適正な表示をするよう指導した。

(5) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導(表6-8)

食品移動販売車556件、行商477件に対し、監視指導を実施した。その結果、無許可で営業していた食品移動販売車9件、及び鑑札の交付を受けないで行商を行っていた5件を発見したので、直ちに営業を停止させ、営業許可を取得または鑑札の交付を受けさせる等の措置を行った。

このほか、衛生基準の違反等が合わせて113件あり、これらの営業者に対して、衛生指導注意票を交付する等の措置を行った。

(6) 現場簡易検査結果（表6-9）

29,645軒に立入り、183,573件の現場簡易検査を行い、その結果に基づき、営業者等に対し衛生講習会等により、指導を行った。

(7) 食品衛生講習会

食品衛生講習会を1,451回（受講者数69,286人）開催し、衛生水準の向上及び食中毒の防止等に努めた。

(8) 実施結果

① 都区のまとめ

ア 平成4年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）	表6-1
イ 食品衛生法違反例	表6-2
ウ 業種別立入検査状況	表6-3
エ 食品別収去検査結果（指定食品）	表6-4
オ 食品別収去検査結果（指定食品以外）	表6-5
カ 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）	表6-6
キ 食品別表示検査結果	表6-7
ク 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果	表6-8
ケ 業種別現場簡易検査結果	表6-9

② 都保健所実施分のまとめ

コ 食品別細菌検査結果	表6-10～表6-16
サ 真空包装食品の検査結果	表6-17
シ めん類・皮類の化学検査結果	表6-18
ス 食肉類の化学検査結果	表6-19
セ サラダ・そうざい類の化学検査結果	表6-20
ソ 魚介類の化学検査結果	表6-21
タ 菓子類の化学検査結果	表6-22
チ 業務用食品の化学検査結果	表6-23
ツ 乳類の検査結果	表6-24
テ 食鳥肉の検査結果	表6-25

表6-1 平成4年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

項目		実施者		食品環境指導 センター・食 品機動監視班	衛生検査所	特別区	(参考) 全 平成3年度
		全	都				
立 入 軒 数		155,457	36,761	4,127	4,989	109,580	158,124
立 入 延 軒 数		242,777	45,231	4,284	60,367	132,895	230,457
行 政 措 置 軒 数		7,237	835	137	333	5,932	7,580
行 政 措 置 の 内 訳	行 営 業 停 止	14	8	1	—	5	5
	政 廃 棄 命 令	—	—	—	—	—	1
	処 販 売 禁 止	13	—	3	6	4	4
	分 そ の 他	—	—	—	—	—	4
	処 始 末 書	840	50	9	—	781	941
	分 注 意 票 ・ 誓 約 書	243	7	—	11	225	263
	以 口 頭 注 意	6,257	783	188	359	4,927	6,127
	外 そ の 他	114	8	16	11	79	368
収 去 検 査 結 果	収 去 軒 数	11,785	922	653	706	9,504	11,772
	不 良 の あ っ た 軒 数	2,269	126	31	234	1,878	2,481
	合 計	検 体 数	40,748	1,896	18,739	3,192	16,921
判 不 良		2,649	157	36	384	2,072	2,764
定 不 良 率 (%)		6.5	8.3	0.2	12.0	12.2	6.7
細 菌 検 査	検 体 数	17,390	1,114	4,097	1,639	10,540	18,891
	判 不 良	2,514	144	21	337	2,012	2,678
	定 不 良 率 (%)	14.5	12.9	0.5	20.6	19.1	14.2
化 学 検 査	検 体 数	23,358	782	14,642	1,553	6,381	22,114
	判 不 良	135	13	15	47	60	86
	定 不 良 率 (%)	0.6	1.7	0.1	3.0	0.9	0.4
現 場 簡 易 検 査	実 施 軒 数	29,645	8,329	67	826	20,423	31,799
	実 施 件 数	183,573	37,505	146	15,916	130,006	178,197
食 品 移 動 販 売 車 ・ 行 商 監 視 指 導 結 果	実 施 軒 数	1,033	326	—	327	380	1,452
	違 反 件 数	127	79	—	—	48	128
衛 生 講 習 会	実 施 回 数	1,451	396	—	84	971	1,410
	受 講 者 数	69,286	15,324	—	3,122	50,840	68,655

表6-2 食品衛生法違反例

	品名	違反条項	違反内容	違反検体数
細菌検査	ナチュラルチーズ	第4条第3号	リステリア菌検出	11
	アイスクリーム類	第7条第2項	大腸菌群検出	38
	牛乳		大腸菌群検出	6
	魚肉ねり製品		大腸菌群検出	6
	食肉製品		大腸菌群検出	2
小計				63
化学検査	冷凍むきあさり	第4条第2号	下痢性貝毒規制値以上検出	3
	ナチュラルチーズ	第6条	指定外添加物使用(ソルビン酸カルシウム)	2
	エビ	第7条第2項	漂白剤基準以上検出	15
	食肉漬物		抗生物質検出	14
			保存料・甘味料基準以上検出	6
	生中華めん		プロピレングリコール基準以上検出	3
	生菓子		保存料不正使用	3
	食肉製品		発色剤基準以上検出	3
	調味料		漂白剤基準以上検出	2
	皮類		プロピレングリコール基準以上検出	1
	魚介類加工品		酸化防止剤基準以上検出	1
	牛乳		成分規格に適合しない(乳脂肪分基準以下)	1
	農産物加工品		保存料不正使用	1
	容器		第10条第2項	成分規格不適合(鉛・カドミウム基準以上検出)
	果実類	第11条第2項	添加物に関する表示違反	7
	菓子類			5
	そうざい			5
	漬物			5
	農産物加工品			4
	魚介類加工品			3
	調味料			2
	魚肉ねり製品			1
	清涼飲料水			1
生菓子	1			
小計				91
立入検査	弁当類	第11条第2項	製造年月日先付	61
	生めん			1
小計				62
合計				216

表6-3 業種別立入検査状況

業種	項目	立入 軒数	立入延 軒数	収去 軒数	行政措 置を行 った軒 数	行政措置の内訳							
						行政処分				行政処分以外の措置			
						営業 停止	廃 棄 命 令	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	指 導 注 意 票	誓 約 書	口 頭 注 意
合計		155,457	242,777	11,785	7,237	14	-	13	-	840	243	6,257	114
製 造 業 関 係	めん類製造業	770	1,135	430	74	4	-	-	-	17	1	55	-
	魚肉ねり製品製造業	267	469	98	23	1	-	-	-	13	1	11	-
	豆腐製造業	2,093	3,099	854	224	-	-	-	-	67	12	169	-
	清涼飲料水製造業	57	87	13	2	-	-	-	-	-	-	2	-
	菓子(パンを含む)製造業	5,504	6,962	687	317	1	-	-	-	62	29	226	5
	そうざい製造業	631	1,065	168	26	-	-	-	-	5	2	19	1
	アイスクリーム類製造業	1,096	1,962	583	101	4	-	-	-	39	2	52	11
	上記以外の要許可製造業	1,384	3,016	131	90	1	-	4	-	1	1	82	4
	その他	500	770	39	6	-	-	2	-	-	-	4	1
小計		12,302	18,565	3,003	863	11	-	6	-	204	48	620	22
販 売 業 関 係	食肉販売業	8,634	12,845	433	455	-	-	-	-	10	5	463	4
	乳類販売業	9,987	12,380	181	192	-	-	-	-	-	1	187	6
	魚介類販売業	9,693	31,953	982	700	-	-	2	-	59	25	612	7
	食料品等販売業	12,796	26,153	784	489	-	-	-	-	49	5	434	14
	その他の要許可販売業	461	1,545	28	22	-	-	4	-	2	12	26	3
	その他	28,515	48,911	608	374	-	-	1	-	8	2	387	15
小計		70,086	133,787	3,016	2,232	-	-	7	-	128	50	2,109	49
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	7,214	9,703	910	689	-	-	-	-	53	29	611	-
	飲食店(仕出し・弁当)	7,192	10,354	2,969	1,119	3	-	-	-	339	70	716	28
	飲食店(そうざい)	6,024	7,580	487	230	-	-	-	-	58	14	186	10
	飲食店(集団給食)	3,155	4,131	480	337	-	-	-	-	5	11	318	3
	飲食店(そば屋)	4,414	5,591	48	331	-	-	-	-	-	-	331	-
	飲食店(一般・民生食堂)	32,554	37,620	459	1,110	-	-	-	-	38	13	1,059	-
	上記以外の飲食店営業	5,515	6,637	42	165	-	-	-	-	12	7	151	-
	喫茶店営業	4,393	5,246	9	58	-	-	-	-	1	-	57	-
	上記以外の集団給食	2,608	3,563	362	103	-	-	-	-	2	1	99	2
小計		73,069	90,425	5,766	4,142	3	-	-	-	508	145	3,528	43

表6-4 食品別収去検査結果（指定食品）

項目 計		総検体数	細菌検査		化学検査		収去検査で 不良のあつ た軒数		
			検体数	判定		検体数		判定	
				不良	不良率%			不良	不良率%
食品名		17,907	12,343 [27]	2,293 (45)	18.6 (0.4)	5,564	34 (28)	0.6 (0.5)	2,017
調理パン		1,484	1,321	337	25.5	163	-	-	312
サラダ		1,407	945	266	28.1	462	-	-	247
そうざい		3,095	2,015 [22]	250	12.4	1,080	7 (5)	0.6 (0.5)	211
弁当類		1,911	1,860 [1]	502	27.0	51	1	2.0	463
さしみ		1,245	1,077	221	20.5	168	-	-	195
すし種		1,433	1,261	304	24.1	172	-	-	212
豆腐		962	920	102	11.1	42	-	-	93
めん類		1,414	366 [3]	55	15.0	1,048	3 (3)	0.3 (0.3)	53
皮類		86	9	-	-	77	1 (1)	1.3 (1.3)	1
牛乳 加工 乳類	成分規格	1,057	399	9 (6)	2.3 (1.5)	368	4 (1)	1.1 (0.3)	8
	抗生物質					290	-	-	
アイスクリーム類		1,031	919	118 (38)	12.8 (4.1)	112	-	-	94
食肉類		1,237	457 [1]	10	2.2	780	14 (14)	1.8 (1.8)	12
生菓子		1,545	794	119 (1)	15.0 (0.1)	751	4 (4)	0.5 (0.5)	116

(注) ()内は法違反のものの再掲数。

[]内はボツリヌス菌の再掲数。

表6-5 食品別収去検査結果（指定食品以外）

項目 計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査で 不良のあつ た軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
食品名	22,841	5,047 [31]	221 (19)	4.4 (0.4)	17,794	101 (63)	0.6 (0.4)	252
菓子類及び菓子材料	1,426	53	11	20.8	1,373	7 (5)	0.5 (0.4)	17
食肉製品	829	283 [2]	31 (2)	11.0 (0.7)	546	3 (3)	0.5 (0.5)	31
調味料	1,936	357 [2]	1	0.3	1,579	4 (4)	0.3 (0.3)	3
清涼飲料水	2,008	417	1	0.2	1,591	1 (1)	0.1 (0.1)	2
漬物	1,536	76 [4]	5	6.6	1,460	11 (11)	0.8 (0.8)	15
野菜・果実及び茶	2,214	137	17	12.4	2,077	19 (7)	0.9 (0.3)	24
あん類及びジャム類	370	42	—	—	328	—	—	—
アイスクリーム類	219	28	2	7.1	191	—	—	2
そうざい そうざい半製品	427	211 [3]	34	16.1	216	—	—	18
魚介類 (鯨類を含む)	1,300	756	15	2.0	544	18 (18)	3.3 (3.3)	29
魚介類加工品	1,011	283 [2]	21	7.4	728	4 (4)	0.5 (0.5)	25
魚肉ねり製品	1,026	432 [6]	29 (6)	6.7 (1.4)	594	1 (1)	0.2 (0.2)	28
乳製品及び乳主原	1,806	193	12 (11)	6.2 (5.7)	1,613	2 (2)	0.1 (0.1)	6
油脂類	245	—	—	—	245	17	6.9	15
豆腐加工品	47	30	—	—	17	—	—	—
農産物加工品	2,392	189 [3]	26	13.8	2,203	5 (5)	0.2 (0.2)	24
冷凍食品	1,102	573 [1]	—	—	529	—	—	—
器具・容器包装 おもちゃ	757	46	1	2.2	711	2 (2)	0.3 (0.3)	3
食品添加物	84	—	—	—	84	—	—	—
その他	2,106	941 [8]	15	1.6	1,165	7	0.6	10

注 () 内は法違反のものの再掲数。

[] 内はボツリヌス菌の再掲数。

表6-6 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 計	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査で 不良のあつ た軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
食品名	6,922	903	37 (1)	4.1 (0.1)	6,019	21 (21)	0.3 (0.3)	38
菓子類及び菓子材料	462	-	-	-	462	-	-	-
食肉製品	48	6	-	-	42	-	-	-
食肉	425	192	-	-	233	-	-	-
調味料	535	50	-	-	485	2 (2)	0.4 (0.4)	2
清涼飲料水	649	118	-	-	531	-	-	-
漬物	114	-	-	-	114	-	-	-
野菜・果実及び茶	818	17	-	-	801	6 (6)	0.7 (0.7)	5
あん類及びジャム類	82	-	-	-	82	-	-	-
アイスクリーム類	21	1	-	-	20	-	-	-
そうざい及び そうざい半製品	176	32	-	-	144	-	-	-
魚介類 (鯨類を含む)	182	111	34	30.6	71	5 (5)	7.0 (7.0)	24
魚介類加工品	84	2	-	-	82	1 (1)	1.2 (1.2)	1
魚肉ねり製品	43	-	-	-	43	-	-	-
乳製品及び乳主原	401	50	2 (1)	4.0 (2.0)	351	4 (4)	1.1 (1.1)	3
油脂類	65	-	-	-	65	-	-	-
豆腐加工品	186	1	-	-	185	-	-	-
農産物加工品	1,547	103	-	-	1,444	1 (1)	0.1 (0.1)	1
冷凍食品	368	207	-	-	161	-	-	-
器具・容器包装 おもちゃ	52	-	-	-	52	2 (2)	3.8 (3.8)	1
食品添加物	51	-	-	-	51	-	-	-
その他	613	13	1	7.7	600	-	-	1

注 () 内は法違反のものの再掲数。

表6-7 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						取去検査で表示違反 だった 検体数
				無表示	名称に 関すること	製造年 月日に 関すること	製造所 所在地 製造者 氏名に 関すること	食品添 加物に 関すること	その他	
合計		457,936	2,692	689	178	570	404	833	74	49
マ	ガリン	5,853	3	-	-	-	-	-	-	3
酒	精飲料	10,683	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	冷凍果実飲料	606	-	-	-	-	-	-	-	-
	原料用果汁	928	-	-	-	-	-	-	-	-
	ミネラルウォーター類	6,921	-	-	-	-	-	-	-	-
	低酸性清涼飲料水	4,989	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の清涼飲料水	20,794	13	-	-	3	2	3	5	2
食肉製品	乾燥食肉製品	4,029	2	-	-	1	-	1	-	-
	非加熱食肉製品	2,512	7	-	3	1	2	1	-	-
	その他の食肉製品	21,590	56	17	-	4	10	24	2	1
魚肉	ハム・魚肉ソーセージ類	7,643	18	-	-	14	-	4	-	-
鯨肉	ベーコンの類	947	1	-	-	-	-	1	-	1
シアン化合物を含有する豆類		1,270	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	8,717	4	-	-	-	-	4	-	-
	上記以外の冷凍食品	22,796	9	6	-	1	1	-	1	-
放射線照射食品		179	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		12,073	2	1	-	-	1	-	-	-
容器包装に入れた食品(上欄に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食肉	18,570	134	55	9	43	22	1	4	-
	生かき	522	2	2	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	21,088	18	3	2	5	3	3	-	2
	即席めん類	15,247	7	2	2	1	1	1	-	-
	生めん類(ゆでめん類を含む)・弁当・調理パン・そう菜・生菓子類	73,086	1,442	372	97	438	246	314	36	10
	ゆでだこ	2,663	22	5	-	1	5	10	5	-
	その他の加工食品	127,769	640	226	64	58	110	164	18	21
かんきつ類・バナナ	7,656	107	-	/	/	/	106	/	3	
添加物	5,162	3	-	-	-	-	2	1	-	
乳類	18,230	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳製品	21,956	6	-	1	-	1	1	2	1	
乳又は乳製品を主原料とする食品	7,863	-	-	-	-	-	-	-	-	
ばら売りにかんきつ類・バナナ	5,454	196	-	/	/	/	193	/	5	
ばら売りサッカリン含有食品	140	-	-	/	/	/	-	/	-	

表6-8 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

項目		業種	合計	移動販売車	行商
		実施数			
			1,033	556	477
違反内容	無許可または鑑札交付なし		14	9	5
	営業許可書(証)または鑑札不携帯		59	10	49
	ステッカーまたは記章着用なし		43	12	31
	衛生基準遵守違反		11	9	2
	小計		127	40	87
措置	始末書を徴した数		2	2	-
	衛生指導注意票交付数		2	2	-

表6-9 業種別現場簡易検査結果

業種		項目	実施軒数	合計	スタンプ法及び拭き取り法				
					小計	内訳			
						cfg	stap	v.p	その他
合計			29,645	183,573	179,246	63,438	61,735	20,356	33,717
飲食店営業	すし		5,088	31,852	31,852	9,171	8,255	11,551	2,875
	仕出し		566	6,210	6,200	2,223	2,626	210	1,141
	弁当		1,517	8,564	8,554	3,210	3,825	320	1,199
	そば		3,335	18,005	17,398	7,758	6,544	327	2,769
	そうざい		208	1,396	1,388	567	549	33	239
	集団給食		1,835	17,059	17,002	5,936	7,469	383	3,214
	一般		5,650	29,110	27,761	10,442	9,574	1,234	6,511
	上記以外		437	2,253	2,251	1,019	689	244	299
	小計		18,636	114,449	112,406	40,326	39,531	14,302	18,247
魚介類販売業			3,151	18,726	18,720	4,852	4,278	5,389	4,201
アイスクリーム類製造業			76	509	413	179	106	-	128
魚肉ねり製品製造業			24	102	102	41	31	12	18
めん類製造業			83	302	240	110	80	-	50
豆腐製造業			1,424	6,192	5,066	2,300	1,967	-	799
食肉販売業			3,126	14,755	14,677	6,231	4,552	90	3,804
菓子製造業			700	4,170	3,985	1,742	1,715	13	515
そうざい製造業			23	616	563	181	140	50	192
食肉処理業			79	1,185	1,185	420	203	6	556
学校関係集団給食			1,137	12,509	12,415	4,034	5,849	67	2,465
上記以外の集団給食			651	6,419	6,362	2,268	2,731	114	1,249
上記以外の製造業			28	811	811	125	129	65	492
上記以外の販売業			507	2,828	2,301	629	423	248	1,001

その他の細菌検査			化 学 検 査						
小 計	内 訳		小 計	内 訳					
	コリテップ	混釈法		残 留 塩 素	AV・ POV	残 留 洗 剤	蛍 光 物 質	放射能	その他
3,009	2,656	353	1,318	555	97	27	86	185	368
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	10	-	10	-	-	-	-
8	-	8	2	2	-	-	-	-	-
510	510	-	97	60	37	-	-	-	-
-	-	-	8	3	-	-	5	-	-
-	-	-	57	52	5	-	-	-	-
1,259	1,105	154	90	58	32	-	-	-	-
-	-	-	2	2	-	-	-	-	-
1,777	1,615	162	266	177	84	-	5	-	-
-	-	-	6	2	-	-	4	-	-
95	-	95	1	1	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
62	62	-	-	-	-	-	-	-	-
872	843	29	254	249	5	-	-	-	-
-	-	-	78	2	-	-	76	-	-
179	136	43	6	2	3	-	1	-	-
-	-	-	53	1	-	-	-	52	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	94	62	5	27	-	-	-
-	-	-	57	1	-	-	-	-	56
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	-	24	503	58	-	-	-	133	312

表6-10 食品別細菌検査結果（調理パン・弁当類）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁹ ≤	
合計	144	30	20.8	10	14	17	29	37	23	9	5	-	
弁当類	小計	50	10	20.0	3	6	6	11	14	8	2	-	-
	にぎりめし	15	4	26.7	1	2	2	3	3	4	-	-	-
	折詰め弁当	4	2	50.0	-	-	1	1	-	1	1	-	-
	すし類	18	2	11.1	-	2	1	5	8	2	-	-	-
	のり巻	8	1	12.5	1	-	1	2	3	1	-	-	-
	五目おこわ	2	1	50.0	1	-	-	-	-	-	1	-	-
	その他	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-
調理パン	小計	79	16	20.3	5	5	9	16	19	15	5	5	-
	玉子	30	6	20.0	-	1	3	3	8	10	2	3	-
	焼そば	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-
	ポテト	7	3	42.9	-	-	-	3	2	1	-	1	-
	ハム類	10	1	10.0	2	2	1	1	2	1	-	1	-
	ツナ	3	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-
	野菜・果実	6	2	33.3	-	-	-	1	3	1	1	-	-
	ミックス	12	4	33.3	-	1	2	3	3	1	2	-	-
その他	8	-	-	3	1	2	1	1	-	-	-	-	
その他	小計	15	4	26.7	2	3	2	2	4	-	2	-	-
	サラダ	5	2	40.0	-	-	-	-	4	-	1	-	-
	スパゲッティ	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
	煮物	4	1	25.0	-	3	-	1	-	-	-	-	-
	揚げ物	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	生野菜	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
	焼物	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	

犬 腸 菌 群 (1gあたり)							大腸菌(+)	黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)
<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
77	21	28	12	4	2	-	-	3	-
27	9	7	5	1	1	-	-	1	-
7	4	3	1	-	-	-	-	-	-
1	1	-	-	1	1	-	-	-	-
8	4	2	4	-	-	-	-	1	-
7	-	1	-	-	-	-	-	-	-
1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
41	11	18	5	3	1	-	-	2	-
14	4	9	1	2	-	-	-	1	-
-	1	2	-	-	-	-	-	-	-
2	2	-	2	-	1	-	-	-	-
7	-	3	-	-	-	-	-	-	-
2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
3	1	-	2	-	-	-	-	1	-
6	1	4	-	1	-	-	-	-	-
7	1	-	-	-	-	-	-	-	-
9	1	3	2	-	-	-	-	-	-
1	-	3	1	-	-	-	-	-	-
1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
3	-	-	1	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表6-11 食品別細菌検査結果（サラダ・そうざい類）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	
合計	125	15	12.0	14	8	22	35	23	14	8	1	-	
未加熱食品	小計	79	10	12.7	4	2	10	26	18	11	7	1	-
	サラダ	61	7	11.5	4	2	8	21	11	8	7	-	-
	酢のもの	4	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-
	和えもの	11	3	27.3	-	-	1	3	5	1	-	1	-
	マリネ	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
	しょうゆ漬	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
加熱食品	小計	46	5	10.9	10	6	12	9	5	3	1	-	-
	炒め物	4	1	25.0	-	-	-	3	1	-	-	-	-
	焼物	13	-	-	4	3	3	1	2	-	-	-	-
	煮物	27	4	14.8	4	3	9	5	2	3	1	-	-
	揚げ物	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-

表6-12 食品別細菌検査結果（めん・皮類）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	
合計	51	7	13.7	3	1	8	23	10	5	-	1	-	
ゆでうどん	32	4	12.5	2	-	6	13	8	3	-	-	-	
ゆでそば	7	1	14.3	-	-	1	4	2	-	-	-	-	
蒸中華めん	5	1	20.0	1	1	1	1	-	-	-	1	-	
生中華めん	3	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	
ゆで中華めん	3	1	33.3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	
ぎょうざの皮	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	

表6-13 食品別細菌検査結果（豆腐）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	
合計	35	1	2.9	2	2	11	9	6	4	1	-	-	
無包装	12	-	0.0	-	-	1	6	3	2	-	-	-	
包装（簡易含）	22	1	4.5	2	2	10	3	3	1	1	-	-	
不明	1	-	0.0	-	-	-	-	-	1	-	-	-	

大腸菌群 (1gあたり)							大腸菌(+)	黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)
<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
69	20	19	10	6	1	-	-	-	-
38	10	19	7	4	1	-	-	-	-
32	7	13	6	3	-	-	-	-	-
3	-	1	-	-	-	-	-	-	-
2	3	3	1	1	1	-	-	-	-
-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	10	-	3	2	-	-	-	-	-
1	2	-	1	-	-	-	-	-	-
12	1	-	-	-	-	-	-	-	-
16	7	-	2	2	-	-	-	-	-
2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

大腸菌群 (1gあたり)							大腸菌(+)	黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)
<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
38	7	4	1	-	1	-	-	-	-
23	5	3	1	-	-	-	-	-	-
6	1	-	-	-	-	-	-	-	-
3	1	-	-	-	1	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

大腸菌群 (1gあたり)							大腸菌(+)	黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)
<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
28	5	2	-	-	-	-	-	-	-
9	2	1	-	-	-	-	-	-	-
19	2	1	-	-	-	-	-	-	-
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-

表6-14 食品別細菌検査結果（すし種・さしみ）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	
合計	119	11	9.2	-	-	7	38	44	23	7	-	-	
すし種	小計	51	7	13.7	-	-	4	19	18	4	6	-	-
	まぐろ	22	2	9.1	-	-	2	8	9	1	2	-	-
	たこ	4	-	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-
	いか	8	2	25.0	-	-	-	3	3	-	2	-	-
	貝類	9	2	22.2	-	-	-	3	3	2	1	-	-
	その他	8	1	12.5	-	-	2	2	3	-	1	-	-
さしみ	小計	68	4	5.9	-	-	3	19	26	19	1	-	-
	まぐろ	28	2	7.1	-	-	2	8	11	6	1	-	-
	たこ	9	-	-	-	-	-	2	5	2	-	-	-
	いか	7	-	-	-	-	-	4	3	-	-	-	
	貝類	15	2	13.3	-	-	1	6	4	4	-	-	-
	その他	9	-	-	-	-	-	3	2	4	-	-	-

表6-15 食品別細菌検査結果（生菓子）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)								
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤
合計	84	22	26.2	12	6	16	19	13	9	5	4	-
プリン	14	1	7.1	6	2	4	-	1	1	-	-	-
シュークリーム	28	9	32.1	2	2	4	9	4	4	2	1	-
ケーキ類	17	7	41.2	1	-	2	4	4	3	2	1	-
その他洋生菓子	9	3	33.3	2	-	1	3	1	-	-	2	-
その他和生菓子	16	2	12.5	1	2	5	3	3	1	1	-	-

大腸菌群 (1gあたり)							大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	腸炎ビブ (+)	リオ 病原ビブ (+)	リオ (+)
<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷						
55	27	17	15	4	1	-	-	2	-	-	-	-
10	16	10	11	3	1	-	-	-	-	-	-	-
-	9	3	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-
-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	3	3	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
3	1	3	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
7	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
45	11	7	4	1	-	-	-	2	-	-	-	-
20	3	3	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-
7	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	5	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-
5	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

大腸菌群 (1gあたり)							大腸菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷			
57	13	6	7	1	-	-	-	-	-
11	2	-	1	-	-	-	-	-	-
17	5	3	3	-	-	-	-	-	-
11	3	3	-	-	-	-	-	-	-
6	1	-	1	1	-	-	-	-	-
12	2	-	2	-	-	-	-	-	-

表6-16 食品別細菌検査結果（アイスクリーム類）

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたりまたは1mlあたり)								
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤
合計	77	11	14.3	29	20	11	9	6	2	-	-	-
ソフトクリーム	58	5	8.6	28	15	8	3	3	1	-	-	-
ハードアイス	19	6	31.6	1	5	3	6	3	1	-	-	-

※表10から表16で不良としたのは、次のとおり。

品名	細菌数	大腸菌群	その他
サラダ等未加熱そうざい	100万/g以上を超えるもの	3,000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
すし種・さしみ	100万/g以上を超えるもの	3,000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
調理パン	100万/g以上を超えるもの	1,000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
豆腐	50万/gを超えるもの	300/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
ゆでめん類	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
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	黄色ブドウ球菌・サルモ
洋生菓子類	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
和生菓子類	50万/gを超えるもの	1,000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌・サルモ
アイスクリーム類	成分規格に違反するもの		

表6-17 真空包装食品の検査結果

項目 品目	検体数	判定		ボツリヌス 菌検査数	嫌気性芽胞 菌検査数	クロストリ ジア検査数	恒試験 検査数 温	細菌 試験 検査数	その他の 細菌数(1gあたり)				
		否 又は 不良	不良 率 (%)						<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵
合計	37	-	-	37	37	9	6	6	13	1	1	1	1
調味料	2	-	-	2	2	-	1	1	-	-	-	-	-
そうざい類	25	-	-	25	25	2	5	5	7	1	-	-	-
漬物	3	-	-	3	3	-	-	-	1	-	1	-	-
魚介類加工品	6	-	-	6	6	6	-	-	4	-	-	1	1
食肉製品	1	-	-	1	1	1	-	-	1	-	-	-	-

大腸菌群	
陰性	陽性
66	11
53	5
13	6

ネラ・大腸菌 陽性
ネラ・大腸菌・腸炎ビブリオ 陽性
ネラ・大腸菌 陽性
ネラ・大腸菌 陽性
ネラ・大腸菌 陽性
ネラ・大腸菌 陽性
ネラ・大腸菌 陽性
ネラ・大腸菌 陽性

10 ⁵ ≤	細菌検査				水分活性			pH				
	大腸菌群 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)	検体数	測定値			検体数	測定値		
						最大	最小	平均		最大	最小	平均
-	-	-	-	-	37	-	-	-	37	-	-	-
-	-	-	-	-	2	0.98	0.97	0.98	2	5.7	5.4	5.6
-	-	-	-	-	25	0.99	0.91	0.97	25	6.9	3.9	5.6
-	-	-	-	-	3	0.98	0.96	0.97	3	4.4	3.7	4.1
-	-	-	-	-	6	0.97	0.95	0.96	6	6.7	5.3	6.2
-	-	-	-	-	1	0.97	0.97	0.97	1	6.4	6.4	6.4

表6-18 めん類・皮類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		プロピレングリコール					水分含量				過酸化水素		保存料		着色料		漂白剤	
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値(%)			検査 検体数	検出値(%)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数
						最大	最小	平均		最大	最小	平均								
合計	58	1	1.7	50	12	-	-	-	48	-	-	-	9	-	1	-	19	-	2	-
生中華そば	21	-	-	21	4	1.60	0.55	1.06	21	34.0	30.0	32.0	-	-	-	-	7	-	-	-
むし中華そば	7	-	-	5	1	0.06	0.06	0.06	3	68.0	54.0	61.0	2	-	-	-	7	-	-	-
生そば・うどん	6	-	-	6	2	1.30	0.93	0.97	6	33.0	28.0	30.2	-	-	-	-	3	-	1	-
ゆでそば・うどん	9	-	-	3	-	-	-	-	3	73.0	68.0	70.3	7	-	1	-	1	-	1	-
ギョウザ等の皮	15	1	6.7	15	5	1.41	0.57	0.98	15	35.0	29.0	32.6	-	-	-	-	1	-	-	-

保存料の検査内容は、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸

着色料の検査内容は、タール色素

漂白剤の検査内容は、二酸化硫黄

表6-19 食肉類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		ニコチン酸					ニコチン酸アミド					L-アスコルビン酸		着色料			
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値(μg/g)			検査 検体数	検出 検体数	検出値(μg/g)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数		
						最大	最小	平均			最大	最小	平均						
合計	52	-	-	52	3	-	-	-	3	1	-	-	-	47	-	7	-		
牛ひき肉	16	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	-	3	-		
豚ひき肉	13	-	-	13	*1	1	13	13	13	1	*1	1	35	35	35	12	-	-	-
牛豚ひき肉	16	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	3	-		
鳥ひき肉	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-		
生ハンバーグ	4	-	-	4	2	19	15	17	2	-	-	-	-	4	-	-	-		
その他	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-		

着色料の検査内容は、表6-18に同じ

*1 使用していない事を確認済み

表6-20 サラダ・そうざい類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料 (ソルビン酸)			その他の保存料		甘味料		発色剤		BHA・BHT		着色料		漂白剤		その他			
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値 (g/kg)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数		
						最大	最小	平均														
合計	109	2	1.8	104	34	-	-	-	100	5	65	8	5	3	5	-	41	23	14	-	5	
調理パン	8	-	-	7	1	0.09	0.09	0.09	6	-	-	-	1	1	1	-	2	-	-	-	-	
そうざい	サラダ	25	-	-	22	-	-	-	22	*1	1	19	-	-	-	-	1	-	1	-	3	
	煮物	13	-	-	13	-	-	-	13	*1	2	11	-	-	-	-	1	-	2	-	-	
	煮豆	4	-	-	4	2	0.55	0.28	0.42	4	-	2	-	-	-	-	1	1	2	-	-	
	焼・炒め物	5	-	-	5	-	-	-	-	5	*1	1	3	-	-	-	-	3	-	-	-	
	玉子焼等	7	-	-	7	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	5	1	-	-	-
	その他	5	-	-	5	3	0.65	0.01	0.33	5	*1	1	4	-	-	-	-	1	1	1	-	-
その他	11	-	-	11	1	1.10	1.10	1.10	11	-	6	-	4	2	4	-	6	1	-	-	1	
漬物	しょう油漬	13	**1	7.7	13	13	1.20	0.19	0.54	10	-	5	1	-	-	-	7	6	5	-	1	
	酢漬	14	-	-	13	11	0.50	0.22	0.34	13	-	9	4	-	-	-	11	10	2	-	-	
	たくあん漬	3	**1	33.3	3	3	1.60	0.20	0.81	3	-	3	3	-	-	-	2	2	-	-	-	
	その他	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	3	-	-	-	-	1	1	1	-	-	

その他の保存料の検査内容は、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
 着色料及び漂白剤の検査内容は、表6-18に同じ
 甘味料の検査内容はサッカリン、サイクラミン酸及びズルチン
 その他の検査項目は、L-アスコルビン酸、銅クロロフィリンナトリウム、pH。 *1 しょう油由来の安息香酸 *2 しょう油漬の違反 *3 たくあん漬の違反

表6-21 魚介類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		ニコチン酸		ニコチン酸アミド		L-アスコルビン酸		エリスリトール		揮発性塩基性窒素 (VBN)			漂白剤		着色料		その他		
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検出値 (mg/g)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数
														最大	最小	平均					
合計	66	-	-	50	1	1	1	42	4	6	2	21	-	-	-	5	-	1	-	4	
まぐろ	47	-	-	47	*1	1	*1	34	1	1	-	11	19.4	5.5	11.6	-	-	-	-	-	
魚卵	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	
その他	18	-	-	3	-	-	-	8	3	5	2	10	7.3	2.7	5.1	5	-	-	-	4	

漂白剤及び着色料の検査内容は、表6-18に同じ その他の検査項目は、塩分濃度、pH。 *1 使用していない事を確認済み。なおニコチン酸とL-アスコルビン酸を検出した検体は異なる。

表6-22 菓子類の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料（ソルビン酸）			その他の保存料		甘味料		着色料		漂白剤		BHA・BHT		他の酸化防止剤		その他		
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値 (g/kg)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	
						最大	最小	平均													
合計	65	-	-	51	2	-	-	-	51	-	31	-	30	3	10	-	6	-	2	1	1
洋生菓子	25	-	-	22	-	-	-	-	22	-	11	-	10	-	4	-	4	-	1	-	-
その他洋菓子	14	-	-	10	*1	0.06	0.06	0.06	10	-	6	-	6	-	1	-	-	-	-	-	-
和菓子	水洋かん	9	-	-	9	-	-	-	9	-	5	-	4	-	1	-	-	-	-	-	-
	すあま	2	-	-	2	-	-	-	2	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
	その他	7	-	-	5	-	-	-	5	-	5	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-
菓子材料	8	-	-	3	*2	0.26	0.26	0.26	3	-	3	-	6	2	3	-	2	-	1	1	1

その他の保存料、甘味料、着色料及び漂白剤の検査内容は、表6-20に同じ 他の酸化防止剤の検査内容は、L-アスコルビン酸及びエリソルビン酸 その他の検査項目は、pH
 *1 マーガリン由来 *2 ジャムに使用

表6-23 業務用食品の化学検査結果

項目 品目	検体数	判定		保存料（ソルビン酸）			その他の保存料		甘味料		着色料		漂白剤		BHA・BHT		他の酸化防止剤		その他			
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値 (g/kg)			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数		
						最大	最小	平均														
合計	37	-	-	36	17	-	-	-	36	3	22	1	20	13	9	-	5	-	2	-	3	
漬物	酢漬	3	-	-	3	3	0.47	0.23	0.33	3	-	1	-	2	2	2	-	-	-	1	-	-
	しょう油漬	11	-	-	11	11	0.74	0.15	0.44	11	*1	5	1	8	6	3	-	-	-	-	-	-
調味料	8	-	-	8	-	-	-	-	8	*1	4	-	4	-	-	-	1	-	1	-	1	
そうざい	9	-	-	9	*2	0.52	0.09	0.35	9	*1	9	-	5	5	-	-	4	-	-	-	-	
原材料	6	-	-	5	-	-	-	-	5	-	3	-	1	-	4	-	-	-	-	-	2	

その他の保存料、甘味料、着色料及び漂白剤の検査内容は、表6-20に同じ 他の酸化防止剤の検査内容は、L-アスコルビン酸及びα-トコフェノール
 その他の検査項目は、発酵調整剤、pH、重金属 *1 しょう油由来の安息香酸 *2 つくだ煮から検出

表6-24 乳類の検査結果

項目 品目	検体数	判定			理化学検査				抗生物質		細菌数(1mlあたり)					大腸菌群		LL牛乳保存試験	
		否	違反率 (%)		無脂肪 固形分 (%)	乳脂肪 分 (%)	比重	酸度 (%)	検査 検体数	検出 検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<5×10 ⁴	検査 検体数	検出 検体数	判定	
																		適	否
合計	81	3	3.7		-	-	-	-	81	-	39	13	12	15	2	81	3	2	-
牛乳	37	-	-	最大	8.8	3.8	1.032	0.16	37	-	30	3	3	1	-	37	-	-	-
				最小	8.3	3.5	1.031	0.13											
				平均	8.4	3.6	1.032	0.14											
低温殺菌牛乳	37	3	8.1	最大	8.7	4.1	1.032	0.15	37	-	3	10	9	13	2	37	3	-	-
				最小	8.3	3.5	1.031	0.13											
				平均	8.5	3.7	1.031	0.14											
低温殺菌牛乳 (ジャージー)	1	-	-	最大	9.3	4.7	1.034	0.16	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
				最小	9.3	4.7	1.034	0.16											
				平均	9.3	4.7	1.034	0.16											
加工乳	2	-	-	最大	9.0	-	-	0.15	2	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-
				最小	9.0	-	-	0.15											
				平均	9.0	-	-	0.15											
LL牛乳 (常温保存可能品)	1	-	-	最大	8.5	3.6	1.031	0.14	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-
				最小	8.5	3.6	1.031	0.14											
				平均	8.5	3.6	1.031	0.14											
LL加工乳 (常温保存可能品)	1	-	-	最大	10.0	-	-	0.17	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-
				最小	10.0	-	-	0.17											
				平均	10.0	-	-	0.17											
乳飲料	2	-	-	最大 最小 平均	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	2	-	-	-	

表6-25 食鳥肉の検査結果

(1) 細菌検査結果(食鳥処理業B)

項目 品目	検体数	細菌数 (1gあたり)									大腸菌群 (1gあたり)							黄球 色菌 ブ ド ウ(+)	ウ菌 エル シ ユ(+)	サル モ ネ ラ(+)	カン ピ ロ バ ク ター ・ (+)	コ リ バ ク ター ・ (+)	イト ケ ネ ス リ ス テ リ ア ・ モ リ サ (+)
		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	10 ⁶ ≤						
食鳥肉	20	-	-	-	-	6	11	3	-	-	-	6	11	2	-	1	-	4	13	4	10	-	4

サルモネラの菌型：O-4群(4検体)

(2) 抗菌性物質検査結果

項目 品目	検体数	判定		抗生物質		合成抗菌剤
		不良	不良率 (%)	抽出法	分別法	
合計	79	-	-	79	28	28
食鳥肉(食鳥処理業B)	28	-	-	28	28	28
食鳥肉(食鳥処理業C, D)	47	-	-	47	-	-
食鳥肉(食肉販売業)	4	-	-	4	-	-

* 抗生物質、合成抗菌剤の検出検体なし

* 合成抗菌剤の検査項目：チアンフェニコール、オキシリン酸、ナイカルバジン、デコキネート、サルファ剤

4 平成4年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について

(1) 飲食店営業（弁当屋・仕出し屋）一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表7-1(1)）

2,785軒（延3,105軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった施設等146軒に対し、始末書を徴する等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

また、554軒において現場簡易検査を実施し、「弁当及びそうざいの衛生規範」及び「仕出し屋弁当屋集団給食監視マニュアル」を用いてきめ細かい監視指導を行うとともに、自主管理の推進についても指導を行った。

現場簡易検査実施結果は、表7-1(3)のとおりである。

イ 収去検査結果（表7-7）

97検体の弁当、そうざい類について細菌検査を実施したところ、25検体（25.8%）が不良であった。

48検体の業務用食品の化学検査を行った結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(2) コンビニエンスストア等一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表7-2）

714軒（延858軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった施設等35軒に対し、始末書を徴する等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

イ コンビニエンスストア等で販売されている弁当の実態調査結果

実態調査結果については次のとおりである。なお、複数回答や、未記入の場合もあるので、各表の施設数等の合計は一致しない。

a 営業時間について

区 分	調査施設数 341
24時間営業	201 (58.9%)
5時から22・23時まで営業	2 (0.6%)
6時から23～翌2時まで営業	17 (5.0%)
7時から22～翌2時まで営業	76 (22.3%)
8時から20～翌2時まで営業	20 (5.9%)
9時から17～24時まで営業	17 (5.0%)
10時から19～23時まで営業	8 (2.3%)

b 弁当の納入回数（1日あたり）

回数	1回	2回	3回	4回	5回	7回	合計
施設数	76	71	182	10	2	1	342

c 弁当製造業者の所在地

弁当製造所所在地	弁当製造業者数
合計	101 (100%)
東京都	38 (37.6%)
埼玉県	25 (24.8%)
神奈川県	24 (23.8%)
千葉県	6 (5.9%)
栃木県	2 (2.0%)
長野県	1 (1.0%)
山梨県	1 (1.0%)
愛知県	1 (1.0%)
自家製	3 (3.0%)

d 納入後、陳列までの弁当保管状況

区分	合計（軒数）
	346
専用格納ボックスに保管	20
店内に保管	32
販売ケースにただちに陳列	290
その他（冷蔵庫等に保管）	4

e 弁当陳列状況（軒数）

区分	合計	冷蔵陳列	常温陳列	温蔵陳列
温度帯	311	283	27	1
1～5℃	4	4	—	—
6～10℃	50	50	—	—
11～15℃	120	114	6	—
16～20℃	130	112	18	—
21～25℃	6	3	3	—
42℃	1	—	—	1

f 弁当の販売期限

区 分		合 計
		1,906 (100 %)
納入から、販売 終了までの時間	4 時間以内	29 (1.5%)
	5 ～ 9 時間	115 (6.0%)
	1 0 ～ 1 4 時間	353 (18.5%)
	1 5 ～ 1 9 時間	912 (47.8%)
	2 0 ～ 2 4 時間	234 (12.3%)
	2 5 ～ 2 9 時間	16 (0.8%)
	3 0 ～ 3 2 時間	6 (0.3%)
	4 0 時間以上	1 (0.1%)
賞味期限前に独自の販売期限を設定		119 (6.2%)
賞味期限まで販売する		114 (6.0%)
製造後 2 4 時間まで販売する		6 (0.3%)
売り切れるまで販売する		1 (0.1%)

g 販売期間終了後の弁当の措置方法

区 分	合計 357 (100 %)	内 訳
返 品	18 (5.0%)	
廃 棄	320 (89.6%)	生ゴミとして廃棄 (288) 廃棄業者に依頼 (31) 養豚業者に依頼 (1)
その他	19 (5.3%)	自家消費 (17) 店員が食べる (2)

h 弁当の取扱いについてのマニュアルの有無

区 分	施設数 337軒
有	148 (43.9%)
無	189 (56.1%)

i マニュアルの内容について

記 載 内 容	合計 167
販売期間の設定	99
冷蔵陳列ケースの温度管理	39
陳列方法	19
表示のチェック	5
清掃・清潔	5

j 弁当の製造年月日及び賞味期限記載例

会社	種類	賞味期限	製造年月日
A社	チキンカツ弁当	4.11.11 午前2時	4.11.10 午前2時
B社	手巻おにぎり	92.9.7	92.9.7 午前4時
C社	おにぎり	92.9.7 午後11時	92.9.6
D社	和風ハンバーグ弁当	11.16	92.11.15
E社	とり幕の内弁当	4.10.1 1時	4.9.30 3時

以上の調査結果及び弁当の収去検査結果から、

① 弁当の販売期間について

昭和54年5月29日付環食第161号「弁当及びそうざいの衛生規範について」（以下、衛生規範という）では「盛り付け後喫食までの時間が7時間以内の場合には食中毒発生の可能性が少なく、4時間以内の場合にはその可能性がほとんどないと考えられるので、この点に留意しながら、製造及び販売を行うこと」としている。

すべての弁当に製造時間が必ずしも記載されていないため、弁当が納入されてから販売終了までの時間について調査した。その結果、衛生規範の4時間以内はもとより7時間以内に販売されている弁当はほとんどなく、納入されてから15時間以上のものが60%以上であることが判明した。

② 弁当の陳列について

衛生規範では、「そうざいは10℃以下又は65℃以上で保存することが望ましい」としているが、311軒のうち常温陳列27軒、冷蔵陳列283軒、温蔵陳列1軒であり、10℃以下で陳列していたものは54軒（17.4%）、11℃以上で陳列していたものは257軒（82.6%）で、温蔵陳列については、42℃と最も危険な温度帯であった。

③ 弁当の製造年月日等の表示について

衛生規範では、弁当の製造年月日と調製時間を記載することになっている。

製造年月日については、jに示してあるようにすべての弁当に記載されていた。

調製時間が記載されていたのはA社、B社、E社の3社であったが、E社の場合は午前3時であるのか午後3時であるのかが不明確である。

賞味期限については、食品衛生法上の規定はないにもかかわらず、ほとんどの弁当に記載されていたが、B社の場合は賞味期限の時間の記載がなかった。

C社の場合は製造時間の記載がなく、D社の場合は両方の時間が記載されていなかった。また、E社のような時間の記載方法では午前3時なのか午後3時であるのかが不明確であり、製造時間及び賞味期限が明確になっていたのはA社であった。

このように、弁当製造業者により表示方法はまちまちであり、製造時間の表示がないものについては表示させ、午前か午後か不明な場合については改善させるとともに、賞味期限を記載する場合には分かりやすく表示するよう指導した。

④ マニュアルについて

過半数の施設において、弁当等の取扱いマニュアルがないかまたは内容的に不備であるといえる。

ウ 収去検査結果（表7-8）

92検体の弁当類について細菌検査を実施したところ、11検体（12.0%）が不良であった。

(3) 製造業の食品添加物等一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表7-3）

714軒（延900軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった施設等41軒に対し、始末書を徴する等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

イ 収去検査結果（表7-9）

102検体の製造業において製造した製品及び業務用食品について、化学検査を行った結果、たくあん漬1検体から限度を超える二酸化硫黄を検出した。

当該たくあん漬の残品1,020kgについては販売禁止、製造した営業者に対しては3日間の営業停止の処分を行った。

(4) 食鳥処理業等一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表7-4）

996軒（延1,358軒）に立入り、監視指導を行った。

施設または取扱いが不良であった57軒に対し、口頭注意等の措置を行い、速やかに改善するよう指導した。

イ 収去検査結果（表7-10）

食鳥肉について、細菌検査25検体、抗菌性物質162検体の検査を実施したが違反はなかった。

(5) 学校給食用パン、めん類及び米飯加工委託工場一斉監視指導結果（表7-5）

学校給食用パン、めん類及び米飯加工委託工場32軒に立入り、食品衛生監視票による採点と管理運営基準の運用の点検を行った。採点の結果は、32軒すべてが80点以上であり、管理運営基準で10項目以上違反している施設はなかった。

(6) 独自事業関連収去検査結果（表7-6）

266軒に立入り、862検体の食品等について収去検査を行った。

(7) 表示の検査結果（表7-11）

64,944検体の食品等について表示検査を行った。その結果、501件（0.8%）の違反を発見し、適切な表示をするよう指導した。

表7-1 飲食店営業（弁当屋・仕出し屋等）一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

対象施設	項目	立入軒数	立入延軒数	現場簡易検査軒数	行政措置を行った軒数	措置の内訳（件数）		
						始末書	衛生指導注意票	口頭指導その他
合計		2,785	3,105	554	146	4	1	142
弁当屋		605	703	81	43	3	-	41
仕出し屋		253	306	34	16	1	-	15
その他		1,927	2,096	439	87	-	1	86

(2) 収去検査結果

収去軒数	細菌検査		化学検査		収去検査で不良のあった軒数	収去検査で、表示違反となった軒数
	検体数	不良検体数	検体数	不良検体数		
82	97	25	48	-	25	-

(3) 現場簡易検査実施結果

品目	項目	検体数	判定		黄色ブドウ球菌				大腸菌群			
			不良	不良率	0	<10	<10 ²	10 ² ≤	0	<10	<10 ²	10 ² ≤
合計		837	150	17.9%	216	11	8	-	279	118	122	132
手指		226	30	13.3%	88	5	2	-	71	41	28	24
まな板	（木）	286	100	35.0%	16	1	-	-	103	28	55	99
	（合）	66	1	1.5%	26	-	-	-	29	6	8	1
冷蔵庫		30	2	6.7%	23	1	1	-	16	8	6	-
食品		88	9	10.2%	31	2	2	-	36	20	11	5
その他		141	8	5.7%	32	2	3	-	24	15	14	3

表7-2 コンビニエンスストア等一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

立入 軒数	弁当類 実態調 査軒数	立入延 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳（件数）		
				始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
714	342	858	35	2	-	33

(2) 収去検査結果

収去 軒数	細菌検査		収去検査で 不良のあっ た軒数	収去検査で 表示違反と なった軒数
	検体数	不良 検体数		
90	92	11	11	-

表7-3 製造業一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

立入 軒数	立入延 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳（件数）		
			始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
714	900	41	4	-	37

(2) 収去検査結果

収去 軒数	化学検査		収去検査で 不良のあっ た軒数	収去検査で 表示違反と なった軒数
	検体数	不良 検体数		
46	102	1	1	-

表7-4 食鳥処理業等一斉監視指導結果

(1) 立入検査状況

項目 対象施設	立入 軒数	立入延 軒数	行政措置 を行った 軒数	措置の内訳(件数)		
				始末書	衛生指導 注意票	口頭指導 その他
合計	996	1,358	57	-	-	57
食鳥処理業	103	212	8	-	-	8
食肉販売業	893	1,146	49	-	-	49

(2) 収去検査結果

実施軒数	細菌検査		抗菌性物質		収去検査で 不良のあつ た軒数
	検体数	不良 検体数	検体数	違反 検体数	
155	25	-	162	-	-

表7-5 学校給食用パン・めん類及び米飯加工委託工場一斉監視指導結果

項目 製造所	立入 軒数	採点結果				管理運営基準 で10項目以上 違反のあつた 軒数	衛生指導 注意票交 付件数
		100 ~ 90	89 ~ 80	79 ~ 70	69 以下		
合計	32	18	14	-	-	-	-
パン指定業者	14	9	5	-	-	-	-
めん指定業者	16	7	9	-	-	-	-
米飯指定業者	2	2	-	-	-	-	-

表7-6 独自事業関連収去実施結果

立入 軒数	収去 軒数	収去 検体数	検査 項目	判定	
				適または良	否または不良
266	153	862	細菌	777	12
			化学	100	-

表7-7 飲食店営業（弁当屋・仕出し屋等）における検査結果

(1) そうざい類の細菌検査結果

品目	項目 検体数	判定		細菌数 (1gあたり)										大腸菌群 (1gあたり)						大腸菌(+)	黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)
		不良	不良率(%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≦	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁶	10 ⁶ ≦			
合計	97	25	25.8	17	19	27	14	9	9	-	2	-	76	12	3	5	-	1	-	-	2	-
弁当	2	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	3	1	33.3	-	-	1	-	1	1	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-
サンドイッチ	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮物	13	4	30.8	2	2	7	1	-	1	-	-	-	9	3	-	1	-	-	-	-	-	-
揚げ物	15	1	6.7	4	4	6	-	1	-	-	-	-	14	-	1	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	40	14	35.0	8	8	9	5	4	5	-	1	-	30	5	2	3	-	-	-	-	2	-
その他の加熱済そうざい	22	5	22.7	3	4	2	8	2	2	-	1	-	17	4	-	-	-	-	-	-	-	-

(2) 業務用食品の化学検査結果

品目	項目 検体数	判定		保存料(ソルビン酸)					その他保存料		甘味料		合成着色料		天然着色料		漂白剤		発色剤		pH 検査 検体数
		否	違反率(%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	
						最大	最小	平均													
合計	48	-	-	46	29	-	-	-	46	5	25	12	33	23	1	1	9	-	2	-	1
酢漬	14	-	-	14	13	0.50	0.15	0.29	14	1	7	6	10	8	-	-	3	-	-	-	1
しょう油漬	14	-	-	14	14	0.78	0.21	0.55	14	2	8	6	13	11	1	1	2	-	-	-	-
その他の漬物	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮物・佃煮	4	-	-	4	2	0.53	0.50	0.52	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	5	-	-	5	-	-	-	-	5	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	3	-	-	3	-	-	-	-	3	2	2	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-
その他	7	-	-	5	-	-	-	-	5	-	3	-	5	4	-	-	3	-	2	-	-

* 銅クロロフィリンナトリウムを銅として36.0μg/g検出

表7-8 コンビニエンスストア等における弁当類の細菌検査結果

項目 品目	検体数	判定		細菌数 (1gあたり)									大腸菌群 (1gあたり)						大腸菌 (+)	黄色 球菌 (+)	サルモ ネラ (+)	
		不良	不良率 (%)	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶				10 ⁶ ≤
合計	92	11	12.0	17	16	30	16	9	4	-	-	-	84	3	3	2	-	-	-	-	1	-
幕の内弁当(折詰含む)	42	6	14.3	10	8	12	8	2	2	-	-	-	39	1	1	1	-	-	-	-	1	-
のり弁当	4	-	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
焼肉弁当	5	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハンバーグ弁当	3	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
揚物弁当(カツ等)	9	1	11.1	2	3	1	1	1	1	-	-	-	8	-	-	1	-	-	-	-	-	-
中華風弁当	6	-	-	1	-	3	1	1	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
おにぎり類	3	1	33.3	1	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-
ナポリタンカレー	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	19	3	15.8	2	2	9	3	3	-	-	-	-	16	2	1	-	-	-	-	-	-	-

表7-9 製造業における製品及び業務用食品の化学検査結果

項目 品目	検査数	判定		保存料(ソルビン酸)			その他保存料		甘味料		合成着色料		天然着色料		漂白剤		酸化防止剤		P		G		発色剤		その他
		否	違反率 (%)	検査 検体数	検出 検体数	検出値			検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数	検出 検体数	検査 検体数
						最大	最小	平均																	
合計	102	1	1.0	85	20	-	-	-	85	**7	60	5	62	18	2	1	35	1	13	5	5	3	1	-	16
漬物	51	**1	2.0	50	16	0.77	0.14	0.44	50	2	40	**5	39	12	2	**1	22	1	3	**1	-	-	-	-	11
煮物・佃煮	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
製菓材料	15	-	-	13	2	0.67	0.60	0.64	13	-	11	-	13	6	-	-	6	-	2	**2	-	-	-	-	-
調味料	16	-	-	6	-	-	-	-	6	3	6	-	4	-	-	-	2	-	4	-	-	-	-	-	-
めん類・皮類	5	-	-	4	-	-	-	-	4	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	5	3	-	-	5
魚介類加工品	6	-	-	4	2	0.93	0.20	0.57	4	-	2	-	-	-	-	-	2	-	4	**2	-	-	-	-	-
その他	8	-	-	7	-	-	-	-	7	2	1	-	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1	-	-

その他の検査項目: pH、塩分濃度、水分含量

*1 否は、たくあん漬から二酸化硫黄として0.25g/kg検出

*2 その他の保存料で検出したのは、すべてしょう油由来の安息香酸

*3 ステビア32.5mg/100gを検出したしょう油漬を含む

*4 バプリカ色素を検出

*5 アスコルビン酸 178mg/100gを検出

*6 アスコルビン酸 86mg/100g、α-トコフェロール 0.017g/kgを検出

*7 煮干しからBHAを検出

表7-10 食鳥肉の検査結果

(1) 細菌検査結果 (食鳥処理業B)

項目 品目	検体数	細菌数 (1gあたり)									大腸菌群 (1gあたり)							黄球 色菌 ブ ド ウ(+)	ウ菌 エル シ ユ(+)	サル モ ネ ラ(+)	カン ジ エ ニ バク ター ・ (+)	カン バク ター ・ (+)	コ リ ・ (+)	リ ネ ア ・ モ ノ サ (+)
		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	10 ⁶ ≤							
食鳥肉	25	-	-	-	-	1	10	12	2	-	-	-	5	13	5	2	-	5	21	2	7	-	7	

サルモネラの菌型：O-8群 (2検体)

(2) 抗菌性物質検査結果

項目 品目	検体数	判定		判定		合成抗菌剤
		不良	不良率 (%)	抽出法	分別法	
合計	162	-	-	162	28	28
食鳥肉 (食鳥処理業B)	25	-	-	25	25	25
食鳥肉 (食鳥処理業C, D)	50	-	-	50	-	-
食鳥肉 (食肉販売業)	87	-	-	87	-	-

*抗生物質、合成抗菌剤の検出検体なし

*合成抗菌剤の検査項目：チアンフェニコール、オキシリン酸、ナイカルバジン、デコキネート、サルファ剤

表7-11 食品別表示検査結果

食品名	項目	総検査 件数	総表示 違反 件数	現場で発見した表示違反件数						取去検 査で表 示違反 だった 検体数
				無表示	名称に 関する こと	製造年 月日に 関する こと	製造所 所在地 製造者 氏名に 関する こと	食品添 加物に 関する こと	その他	
合	計	64,944	501	159	51	37	48	202	12	-
マ	ー ガ リ ン	1,192	-	-	-	-	-	-	-	-
酒	精 飲 料	4,354	1	-	-	-	-	1	-	-
清 涼 飲 料 水	冷 凍 果 実 飲 料	45	-	-	-	-	-	-	-	-
	原 料 用 果 汁	35	-	-	-	-	-	-	-	-
	ミ ネ ラ ル ウ ォ ー タ ー 類	1,260	-	-	-	-	-	-	-	-
	低 酸 性 清 涼 飲 料 水	1,131	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	2,796	-	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	589	-	-	-	-	-	-	-	-
	非 加 熱 食 肉 製 品	200	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 食 肉 製 品	3,216	2	-	2	-	-	-	-	-
魚 肉	ハム・魚肉ソーセージ類	1,020	-	-	-	-	-	-	-	-
鯨 肉	ベーコンの類	64	-	-	-	-	-	-	-	-
シ ア ン	化合物を含有する豆類	130	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	切 身 ・ む き 身 に し た 鮮 魚 介 類 (生かきを除く)	1,422	-	-	-	-	-	-	-	-
	上 記 以 外 の 冷 凍 食 品	3,445	-	-	-	-	-	-	-	-
放 射 線	照射食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
容 器 包 装	詰加圧加熱殺菌食品	1,883	-	-	-	-	-	-	-	-
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (上 欄 に 掲 げ る も の を 除 く) で あ っ て 右 に 掲 げ る も の	食 肉	4,264	25	19	-	4	1	-	1	-
	生 か き	1,587	11	2	-	-	-	-	9	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,764	4	3	-	-	1	-	-	-
	即 席 め ん 類	3,038	-	-	-	-	-	-	-	-
	生 めん 類 (ゆ で めん 類 を 含 む) ・ 弁 当 ・ 調 理 パン ・ そ う 菜 ・ 生 菓 子 類	9,815	198	77	28	31	17	50	1	-
	ゆ で だ こ	380	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 加 工 食 品	11,532	147	58	21	2	29	39	-	-
かん き つ 類 ・ パ ナ ナ	472	38	/	/	/	/	*1 38	/	/	
添 加 物	1,298	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 類	2,700	1	-	-	-	-	-	-	1	
乳 製 品	2,541	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 又 は 乳 製 品 を 主 原 料 と す る 食 品	1,252	-	-	-	-	-	-	-	-	
ば ら 売 り かん き つ 類 ・ パ ナ ナ	492	72	/	/	/	/	*1 72	/	/	
ば ら 売 り サ ッカ リ ン 含 有 食 品	27	2	/	/	/	/	*2 2	/	/	

*1 防ばい剤使用の旨の表示のないもの

*2 サッカリンまたはサッカリンナトリウムを含む旨の表示のないもの