

4 平成6年度食品衛生監視事業（9・10・11月分）の実施結果について

概 要（表1及び表2）

飲食店営業（すし屋）、飲食店営業（集団給食）、集団給食（保育園、幼稚園、学校等）、菓子製造業（洋生菓子）及び食鳥処理場等食品の製造加工並びに販売施設等5,616軒（立入延軒数6,488軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、982検体の食品等の収去検査を実施した結果、96検体の不良が発見された（不良率9.8%）。なお、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等119軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を講ずるとともに改善を指導した。

実施結果

(1) 飲食店営業（すし屋）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

すし種等の生ものによる食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、すし店等1,653軒（立入延軒数1,886軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、23軒に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表3-1、2）

玉子焼等107検体について検査を行ったところ、23検体が不良であった（不良率21.5%）。なお、自家製品37検体について見ると、製造後4時間以内のもの6検体には不良はなかった。しかし、残る31検体はいずれも製造後7時間以上経っており、うち9検体が不良であった（不良率29.0%）。このことから、玉子焼を調製しているすし店に対しては、長時間の作り置きをしないよう指導することが必要である。

(イ) 化学検査（表2及び表3-3）

酢漬け生姜等34検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

(2) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

集団給食での食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、これら大量の料理を調製・提供する飲食店営業（集団給食）等630軒（立入延軒数781軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、14軒に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表4-1、2）

サラダ・そうざい等102検体（(3) 集団給食（保育園、幼稚園、学校等）で収去した10検体を含む）について検査を行ったところ、8検体が不良であった（不良率7.8%）。不良率が最も高かったのは調理パンで、続いて揚げ物、卵加工品の順であった。

a 加熱済そうざい（表4-2）

62検体中不良は5検体であり、不良率は8.1%であった、このうち、昭和54年6月29日付厚生省環境衛生局食品衛生課長通知環食第161号「弁当及びそうざいの衛生規範について」において、食中毒発生の可能性が少ないとされている調製後7時間以内のものでは、

56検体中不良は4検体で、不良率は7.1%であった。これに対し、調製後7時間を超えていたものでは、6検体中不良は1検体で、不良率は16.7%であった。

加熱済そうざいを調製する施設に対しては、長時間の作り置きを極力避けるよう指導することが必要である。

b 未加熱そうざい（表4-2）

34検体中不良は2検体であり、不良率は5.9%であった。調製から収去までの時間別に見ると、調製後4時間以内のものでは29検体中不良は2検体で、不良率は6.9%であった。このうち1時間以内のものでは、17検体中不良は無かった。

以上の結果から、サラダ等の未加熱そうざいについては、調製から喫食までの時間を1時間以内とすることが望ましい。

(イ) 化学検査（表2及び表4-3）

漬物・そうざい等58検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

(ウ) 輸入米及び炊飯用添加物の使用状況調査（表5）

420軒の仕出し屋、弁当屋、集団給食の営業施設及び11軒の届出施設に立ち入り、調査を行った。

輸入米は13軒（3.1%）、ブレンド米は70軒（16.7%）で使用されており、国産米だけを使用していたのは338軒（80.5%）であった（重複して使用している施設が1軒あるため、合計は調査対象施設数とは一致していない。）。

また、炊飯用添加物を使用していたのは24軒（5.7%）であった。種類別に見ると、 α -アミラーゼやプロテアーゼなどの酵素を有効成分としたものが多かったほか、匂い成分を吸着するシクロデキストリンを含んでいる製剤も見られた。また、胚芽油等の植物油脂や備長炭を使用している施設も見られた。

なお、輸入米に対する衛生上の問題点については、「一晩保温したら色が悪くなった」との指摘が一件あった他、農薬の使用や味の悪さを危惧する意見が寄せられた。

(3) 集団給食（保育園、幼稚園、学校等）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

保育園、幼稚園、学校との届出集団給食での食中毒を防止するため、これらの調理施設266軒（立入延軒数347軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、1施設に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2及び表9-1、2（飲食店営業（集団給食）と併せて集計））

6施設から収去したサラダ・そうざい等10検体について細菌検査を行ったところ、不良はなかった。

(4) 菓子製造業（洋生菓子）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

洋生菓子による食中毒を防止するため、菓子製造業等511軒（立入延軒数634軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、32軒に対し食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2及び表6-1、2）

洋生菓子及び原材料 102 検体について細菌検査を行ったところ、25 検体が不良であった（不良率 24.5 %）。

このうち、液卵については、11 検体中 2 検体が不良（不良率 18.2 %）であった、不良となった 2 検体はともに未殺菌のもので、保管温度は 4.5℃と 10℃であった。平成 5 年 8 月 27 日付厚生省生活衛生局食品保健課長及び乳肉衛生課長通知衛食第 116 号、衛乳第 190 号「液卵の製造等に係る衛生確保について」では、「液卵を原材料として食品を製造する場合は、十分な加熱を行うことを原則とする…」とされている。今回の検査結果からも、加熱が不十分な場合、食中毒等の事故につながる可能性が予見されるので、今後とも液卵を使用する施設に対しては、厚生省通知に基づき、加熱を徹底するよう指導が必要である。

また、昭和 58 年 3 月 31 日付厚生省生活衛生局食品保健課長通知環食第 54 号「洋生菓子の衛生規範について」（以下「洋生菓子の衛生規範」という。）において、保存性が乏しく製造後 24 時間以内に売り切ることが望ましいとされているカスタードクリーム及び生クリームを使用したもの並びにカスタードプリン等の細菌検査の結果は、表 6-2 のとおりである。

これら保存性の乏しい洋生菓子 70 検体のうち、不良のものは 20 検体（不良率 28.6 %）であり、このうち、製造後 24 時間以内のものについては、61 検体中不良は 18 検体（不良率 29.5 %）であった。さらに、製造後 1 時間以内のものでも、21 検体中不良が 7 検体（不良率 33.3 %）であり、製造段階での不衛生な取扱いが示唆された。

以上の結果から、製品や原材料・器具の取扱い及び製造施設の管理等については、「洋生菓子の衛生規範」に基づいて、原材料の保管温度の管理や器具の洗浄・殺菌、製品の加熱殺菌の徹底等、継続的な監視指導が不可欠である。

(5) 液卵の使用実態調査（表 7-1、2、3）

上記 (1) から (4) の監視指導等に伴い、飲食店営業や菓子製造業等 651 軒の施設に立ち入り、液卵の使用状況や保管方法等について調査を行った。液卵を使用していたのは 18 軒（全調査軒数の 2.8 %）で、うち 17 軒は菓子製造業であった。保管温度等について、特に問題となる施設はなかった。

(6) 改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果（表 1）

夏季対策事業における収去検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置」中の「特に不良」と判定された、飲食店営業、菓子製造業等 36 軒（立入延軒数 58 軒）に対して、食品の取扱い等の指導を行った。また、29 軒に対して、そうざい、弁当等 37 検体の収去検査を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表 8-1）

弁当・そうざい等 36 検体について検査したところ、8 検体が不良であった（不良率 22.2 %）。これらの不良食品の製造者に対しては改善指導を行うとともに、始末書を徴するなど厳重に注意を行った。

(イ) 化学検査（表 8-2）

和生菓子 1 検体について検査したところ、食品衛生法に違反するものはなかった。

(7) 独自事業関連収去検査結果（表2）

各保健所が設定したテーマに基づき、飲食店営業やその他の製造業等355軒（立入延軒数511軒）に立ち入り、弁当・そうざい等の食品や調理器具の拭取り等447検体の検査を行ったところ、32検体が不良であった。これら不良食品の製造者や販売者のほか、食品の取扱いが不良であった25軒に対して、取扱いの改善等の指導を行った。

(8) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成6年3月18日付5衛生獣第708号「平成6年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取り扱う食肉販売業等84軒（立入延軒数163軒）に立ち入り、監視指導を行った。特に食品の取扱い等に問題がある施設はなかった。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表9-1）

22検体の鶏肉について検査を行った。

(イ) 化学検査（表2及び表9-2）

67検体の鶏肉について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものはなかった。

(9) 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（表1及び表10）

学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場32軒（立入延軒数41軒）に立ち入り、食品衛生監視票による採点を行った結果、32軒全てが80点以上であった。

(10) 表示の検査及び指導（表11）

食品衛生法に基づき食品等66,708件の表示検査を行ったところ、306件（0.5%）の表示違反を発見した。また、厚生省通達に基づきばら売りがんきつ類等1,132件についても表示検査を行ったところ、125件（11.0%）の不適切な表示を発見した。ともに、食品の製造者・販売者等に対して適正表示の実施を指導した。

(11) 衛生教育（表12）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計188回（受講者数12,594人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(12) 一斉監視等（表12）

各保健所の独自計画による、夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を123回（実施軒数6,636軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	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					
						行政処分			行政以措置		
						営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
	合計	5,616	6,488	514	119	-	-	-	27	77	16
(1) 飲食店営業 (すし屋) 一斉監視指導	飲食店営業(すし屋)	789	1,012	106	23	-	-	-	10	11	2
	その他	864	874	1	-	-	-	-	-	-	-
(2) 飲食店営業 (集団給食) 一斉監視指導	飲食店営業(集団給食)	585	720	58	13	-	-	-	2	11	1
	その他	45	61	2	1	-	-	-	-	1	-
(3) 集団給食 (保育園・幼稚園・学校) 一斉監視指導	集団給食(保育園)	154	198	1	-	-	-	-	-	-	-
	集団給食(幼稚園)	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-
	集団給食(学校)	60	77	4	-	-	-	-	-	-	-
	その他	49	67	1	1	-	-	-	-	1	-
(4) 菓子製造業 (洋生菓子) 一斉環指導	菓子製造業(洋生菓子)	393	495	81	31	-	-	-	10	18	3
	その他	118	139	2	1	-	-	-	-	1	-
(5) 改善確認 が必要な施設 の監視指導	飲食店営業	23	35	16	7	-	-	-	2	5	-
	その他の製造業	13	23	13	2	-	-	-	1	1	-
(6) 独自事業 関連収去検査	飲食店営業	303	419	105	25	-	-	-	2	13	10
	その他の製造業	11	21	11	-	-	-	-	-	-	-
	その他の販売業	31	51	31	-	-	-	-	-	-	-
	その他	10	20	10	-	-	-	-	-	-	-
(7) 食鳥肉 (食鳥処理場) 一斉監視指導	食鳥処理場	79	157	66	-	-	-	-	-	-	-
	その他(食肉販売業等)	5	6	1	-	-	-	-	-	-	-
(8) 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)	13	17	-	-	-	-	-	-	-	-
	めん類製造業	16	19	-	-	-	-	-	-	-	-
	米飯加工委託工場	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-
(9) その他 (保健所で計画し た一斉監視指導 等)	臨時営業(飲・菓)	1,194	1,194	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の飲食店・製造業	227	241	5	1	-	-	-	-	1	-
	販売業・行商等	113	113	-	-	-	-	-	-	-	-
	届出給食・臨時出店等	515	519	-	14	-	-	-	-	14	-

表2 事業別収去検査結果

項目 合計	総 検 体 数	細菌検査			化学検査			収不 去良 結果 軒 の数
		検 体 数	不 良	不良 率 (%)	検 体 数	不 良	不良 率 (%)	
事業名	982	731	96	13.1	251	-	-	87
飲食店営業（すし屋） 一斉監視指導	141	107	23	21.5	34	-	-	23
飲食店営業（集団給食） 及び集団給食（保育園、 幼稚園、学校等）一斉 監視指導	160	102	8	7.8	58	-	-	8
菓子製造業（洋生菓子） 一斉監視指導	102	102	25	24.5	-	-	-	25
改善確認が必要な施設 の監視指導	37	36	7	19.4	1	-	-	7
独自事業関連収去検査	447	356	32	9.0	91	-	-	23
食鳥肉（食鳥処理場） 一斉監視指導	89	22	-	-	67	-	-	-
上記以外の事業	6	6	1	16.7	-	-	-	1

表3-1 飲食店営業（すし屋）細菌検査結果（食品別）

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 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)	
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	107	23	22.0	4	13	24	19	28	16	3	79	11	14	2	1	2	-	3	
玉 子 焼	小 計	102	23	22.5	4	13	24	19	23	16	3	78	10	11	2	1	2	-	3
	自 家 製	37	9	24.3	1	4	8	9	7	8	-	30	2	4	1	-	-	-	2
	仕 入 品	65	14	21.5	3	9	16	10	16	8	3	48	8	7	1	1	2	-	1
そ の 他	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	1	1	3	-	-	-	-	-	

註) 複数の項目で不良となったものが4検体あった。

表3-2 すし屋で使用される玉子焼細菌検査結果（製造後時間別）

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 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴				
合計	102	23	22.5	4	13	24	19	23	16	3	78	10	11	2	1	2	-	3	
自家製	小計	37	9	24.3	1	4	8	9	7	8	-	30	2	4	1	-	-	-	2
	1時間以内	5	-	-	1	1	1	1	1	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-
	1～4時間	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	4～7時間	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	7時間を超えるもの	31	9	29.0	-	3	6	8	6	8	-	25	1	4	1	-	-	-	2
仕入品	小計	65	14	21.5	3	9	16	10	16	8	3	48	8	7	1	1	2	-	1
	7～24時間	4	-	-	-	1	3	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-
	24時間を超えるもの	51	9	17.6	3	8	12	7	14	5	2	41	5	3	1	1	-	-	1
	不明	10	5	50.0	-	-	1	3	2	3	1	4	2	4	-	-	2	-	-

表3-3 飲食店営業（すし屋）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		そ の 他		
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソ ル ビ ン 酸					そ の 他		サ ッ カ リ ン			そ の 他			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	
				検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数							検 出 数
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均								
合 計	34	-	-	29	29	-	-	-	29	-	16	13	-	-	-	16	-	12	9	3	-	1	-
玉 子 焼	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
赤 貝	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
酢 漬 け 生 姜	30	-	-	28	28	0.47	0.10	0.28	28	-	14	13	1.5	0.72	1.1	14	-	9	8	3	-	1	-
し ょ う 油 漬	1	-	-	1	1	0.34			1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-

表4-1 飲食店営業（集団給食）等細菌検査結果（食品別）

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 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合 計	102	8	7.8	11	24	11	17	23	13	3	66	17	13	6	-	-	-	-
加熱 済 そ う 菜	小 計	62	5	8.1	10	20	11	9	7	4	1	55	4	3	-	-	-	-
	揚 げ 物	7	2	28.6	2	1	1	1	-	2	-	7	-	-	-	-	-	-
	炒 め 物	13	-	-	-	6	2	2	3	-	-	13	-	-	-	-	-	-
	煮 物	15	-	-	4	3	5	2	1	-	-	13	2	-	-	-	-	-
	玉 子 焼 き	8	1	12.5	1	3	1	1	1	1	-	5	1	2	-	-	-	-
	卵 加 工 品	9	2	22.2	1	3	1	2	-	1	1	7	1	1	-	-	-	-
	そ の 他	10	-	-	2	4	1	1	2	-	-	10	-	-	-	-	-	-
未 加 熱 そ う 菜	小 計	34	2	5.9	-	4	-	7	15	6	2	9	11	9	5	-	-	-
	サ ラ ダ	27	2	7.4	-	3	-	4	13	5	2	6	9	7	5	-	-	-
	そ の 他	7	-	-	-	1	-	3	2	1	-	3	2	2	-	-	-	-
調 理 パ ン 類	3	1	33.3	-	-	-	-	-	3	-	1	1	-	1	-	-	-	
そ の 他*	3	-	-	1	-	-	1	1	-	-	1	1	1	-	-	-	-	

*：マヨネーズ、タルタルソース、溶卵

表4-2 飲食店営業（集団給食）等細菌検査結果（製造後時間別）

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 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合 計	99*	8	8.1	10	24	11	16	22	13	3	65	16	12	6	-	-	-	-
加熱 済 そう 菜	小 計	62	5	8.1	10	20	11	9	7	4	1	55	4	3	-	-	-	-
	1時間以内	44	3	6.8	8	14	9	6	4	3	-	40	4	-	-	-	-	-
	1～4時間	11	-	-	1	4	1	3	2	-	-	10	-	1	-	-	-	-
	4～7時間	1	1	100	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-
	7時間を超えるもの	6	1	16.7	1	2	1	-	1	-	1	5	-	1	-	-	-	-
未 加熱 そう 菜	小 計	34	2	5.9	-	4	-	7	15	6	2	9	11	9	5	-	-	-
	1時間以内	17	-	-	-	3	-	1	9	4	-	4	4	6	3	-	-	-
	1～4時間	12	2	16.7	-	-	-	4	5	1	2	4	5	3	-	-	-	-
	4～7時間	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	7時間を超えるもの	3	-	-	-	1	-	-	1	1	-	1	1	-	1	-	-	-
不 明	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	
料理心	1時間以内	3	1	33.3	-	-	-	-	-	3	-	1	1	-	1	-	-	-

*：マヨネーズ、タルタルソース、溶卵の3検体を含まず

表4-3 飲食店営業（集団給食）等化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判定		保 存 料						甘 味 料						着色料		漂白剤		発色剤		酸 化 剤 防 止 剤		そ の 他					
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソ ル ビ ン 酸			そ の 他			サ ッ カ リ ン			そ の 他			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数		
				検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)															検 体 数	検 出 数
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均														
合 計	58	-	-	55	43	-	-	-	55	-	25	10	-	-	-	25	-	41	33	3	-	1	-	2	-	2	-		
加熱済そうざい	4	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-		
未加熱そうざい	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
漬 物	小 計	45	-	-	45	43	-	-	-	45	-	20	10	-	-	-	20	-	35	33	1	-	-	-	-	-	-	-	
	酢 漬	9	-	-	9	9	0.30	0.10	0.22	9	-	2	-	-	-	-	2	-	6	5	-	-	-	-	-	-	-	-	
	しょう油漬	32	-	-	32	31	0.68	0.20	0.45	32	-	15	8	1.1	0.17	0.66	15	-	26	25	1	-	-	-	-	-	-	-	
	そ の 他	4	-	-	4	3	0.54	0.26	0.36	4	-	3	2	0.56	0.43	0.50	3	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
調 味 料	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-		
そ の 他	3	-	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	2	-		

表5 添加物の使用状況調査集計票

項目 合計	調査 実施 軒数	調査 軒数	添加物の使用		添加物の使用目的																
			有	無	味	香り	つや	ふっくら	冷たておかい	その他											
米の種類	420	421	24	397	8	5	16	8	5	9											
合計	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/											
											輸入米	13	3	10	1	1	3	-	1	3	
ブレント米	/	70	14	56	7	3	11	5	3	3											
計	/	338	7	331	-	1	2	3	1	3											
飲食店（仕出）	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/											
											小計	93	93	15	78	4	2	10	4	3	4
											輸入米	/	5	2	3	-	-	2	-	-	-
											ブレント米	/	24	9	15	4	2	7	2	3	2
国産米	/	64	4	60	-	-	1	2	-	2											
飲食店（弁当）	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/											
											小計	246	247	9	238	4	3	6	4	2	5
											輸入米	/	2	1	1	1	1	1	-	1	3
											ブレント米	/	40	5	35	3	1	4	3	-	1
国産米	/	205	3	202	-	1	1	1	1	1											
飲食店（給食）	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/											
											小計	70	70	-	70	-	-	-	-	-	-
											輸入米	/	6	-	6	-	-	-	-	-	-
											ブレント米	/	6	-	6	-	-	-	-	-	-
国産米	/	58	-	58	-	-	-	-	-	-											
届出給食	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/											
											小計	11	11	-	11	-	-	-	-	-	
											輸入米	/	-	-	-	-	-	-	-	-	
ブレント米	/	-	-	-	-	-	-	-	-												
国産米	/	11	-	11	-	-	-	-	-												

表6-1 菓子製造業（洋生菓子）細菌検査結果（食品別）

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 (+)	サル モネラ (+)	大 腸 菌 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴			
合 計	102	25	24.5	13	16	22	18	17	11	5	63	24	12	3	-	-	-	1
洋 生 菓 子	小 計	91	23	25.3	12	12	19	17	16	10	5	56	21	11	3	-	-	-
	ケ ー キ 類	11	5	45.5	-	1	2	1	4	2	1	5	2	4	-	-	-	-
	シ ュ ー ク リ ー ム	29	9	31.0	1	4	7	5	6	5	1	17	7	3	2	-	-	-
	プ リ ン	11	-	-	7	2	1	1	-	-	-	10	1	-	-	-	-	-
	チ ー ズ ケ ー キ	13	4	30.8	2	1	3	3	2	1	1	6	4	2	1	-	-	-
	ティラミス	6	2	33.3	-	-	-	1	3	1	1	3	2	1	-	-	-	-
	その他の洋生菓子	20	3	15.0	1	4	6	6	1	1	1	14	5	1	-	-	-	-
	菓子材料	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
液 卵	小 計	11	2	18.2	1	4	3	1	1	1	-	7	3	1	-	-	-	-
	未 殺 菌	6	2	33.3	-	2	2	-	1	1	-	3	2	1	-	-	-	1
	殺 菌 済	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
	殺菌の有無不明	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-

表6-2 保存性が乏しい洋生菓子*の細菌検査結果（製造後時間別）

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 (+)	サルモネラ (+)	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	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合 計	70	20	28.6	10	8	13	11	17	11	40	17	10	3	-	-	-	-
1 時 間 以 内	21	7	33.3	1	2	2	4	7	5	11	6	4	-	-	-	-	-
1 ~ 4 時 間	21	8	38.1	3	-	7	3	4	4	10	5	4	2	-	-	-	-
4 ~ 7 時 間	3	-	-	-	1	-	-	2	-	1	2	-	-	-	-	-	-
7 ~ 24 時 間	16	3	18.8	2	4	3	3	3	1	12	2	2	-	-	-	-	-
24時間を超えるもの	9	2	22.2	4	1	1	1	1	1	6	2	-	1	-	-	-	-

*保存性が乏しい洋生菓子：カスタードクリーム及び生クリームを使用したもの並びにカスタードプリン等

表7-1 液卵の使用実態調査立入状況

		合 計	す し 屋	菓子製造業	集団給食	そ の 他
実態調査実施施設数		651軒	315軒	118軒	200軒	18軒
原料卵の 種類	鶏卵使用施設数	510軒	195軒	98軒	200軒	17軒
	未殺菌液卵使用施設数	9軒	-軒	9軒	-軒	-軒
	殺菌済液卵使用施設数	9軒	-軒	8軒	-軒	1軒

表7-2 液卵の形態等

	合 計	形 態		容 器			容 量		
		冷凍品	冷蔵品	缶	合成樹脂	紙	10kg以上	5~10kg	5kg以下
未殺菌液卵	7	3	4	1	2	3	1	2	3
殺菌済液卵	9	5	4	-	3	5	-	3	5

容器及び容量が不明のものが2品目あるため、合計数とは一致していない。

表7-3 液卵の使用実態

		仕入れ頻度				使用頻度				保管温度		
		毎日	2日に一度	3日に一度	その他	毎日	2日に一度	3日に一度	その他	冷凍	冷蔵	常温室温
菓子製造業	未殺菌液卵	2	-	7	-	7	-	2	-	5	4	-
	殺菌済液卵	1	3	1	3	4	1	-	3	4	4	-
その他	未殺菌液卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殺菌済液卵	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	-
合計	未殺菌液卵	2	-	7	-	7	-	2	-	5	4	-
	殺菌済液卵	1	3	1	4	5	1	-	3	5	4	-

表8-1 改善確認が必要な施設の細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 (1g当たり) 数							大 腸 菌 群 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵			
合計	36	8	22.2	1	2	9	7	7	5	5	20	7	6	2	1	1	-	5
料理パン	4	3	75.0	-	-	-	-	1	1	2	-	-	2	1	1	1	-	3
弁当類	3	2	66.7	-	-	-	1	-	-	2	1	-	2	-	-	-	-	-
サラダ	4	2	50.0	-	-	-	-	1	2	1	-	1	2	1	-	-	-	2
そうざい類	8	-	-	1	2	4	1	-	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-
すし種・刺身	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
めん類	8	1	12.5	-	-	3	2	2	1	-	6	2	-	-	-	-	-	-
和生菓子	3	-	-	-	-	1	1	-	1	-	2	1	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	-	-	-	-	1	2	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-

表8-2 改善確認が必要な施設の化学検査結果

項目 品名	検 体 数	判 定		保 存 料						甘 味 料						着 色 料		漂 白 剤		発 色 剤		酸 化 剤		そ の 他												
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソ ル ビ ン 酸			そ の 他			サ ッ カ リ ン			そ の 他			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数									
				検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)															検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	
						最 大	最 小	平 均					最 大	最 小	平 均																					
和生菓子	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表9-1 食鳥肉細菌検査結果

	検 体 数	細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)						黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	カンピロバクター (+)		リモダスノネ テサス リイ 7K(+)
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <				ジュジュニ	コリ	
合計	22	-	-	-	-	1	9	12	-	1	9	9	2	1	6	3	9	11	-	12

※ Bランク（処理羽数1万～5万羽/年）の食鳥処理場を対象に実施した。

表9-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

	簡易検査法	分別推定法					一斉分析法					
		マクロライド系	テトラサイクリン系	ペニシリン系	アミノグリコシド系	サルファ剤	チアンフェニコール	トリメトプリム	オルメトプリム	ピリメタミド	デコキネート	
検体数	67	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
検出数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 分別推定法及び一斉分析法はBランク（処理羽数1万～5万羽/年）の食鳥処理場の検体のみ実施した。

表10 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
 における施設の採点結果

業 種	立入軒数	採 点 結 果 (点 数)			
		100～90	89～80	79～70	69以下
合 計	32	21	11	-	-
パン製造施設	13	9	4	-	-
めん類製造施設	16	9	7	-	-
米飯加工施設	3	3	-	-	-

表11 食品別表示検査結果

項目 合計		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						検査の結果判明した数
				無表示	名称	製造年月日	製住所・氏名	食品添加物	その他	
食品名		66,708	306	149	36	47	48	39	1	0
マーガリン		1,506	-	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料		2,795	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水		5,252	-	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品		3,759	4	2	-	-	2	-	-	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		1,128	-	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類		253	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	1,122	3	3	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	3,729	-	-	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品		0	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,807	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であって右に掲げるもの	食 肉	4,436	9	1	3	4	4	-	-	-
	生 か き	1,161	2	-	-	1	-	-	1	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,869	2	1	1	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	3,091	-	-	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	1,834	3	3	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,297	54	22	8	13	7	9	-	-
	そ う ざ い	4,776	83	42	9	15	16	6	-	-
	生 菓 子 類	2,467	35	20	2	10	1	2	-	-
	ゆ で だ こ	361	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	10,637	103	55	13	4	18	14	-	-
かんきつ類・バナナ		915	8	/	/	/	/	8	/	-
添 加 物		1,085	-	-	-	-	-	-	-	-
乳 類		3,005	-	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品		2,913	-	-	-	-	-	-	-	-
乳又は乳製品を主原料とする食品		1,510	-	-	-	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示指導】

食品名	合計	1,132	125	/	/	/	/	125	/	/
ばら売りがんきつ類・バナナ		1,016	122	/	/	/	/	122	/	/
ばら売りサッカリン含有食品		116	3	/	/	/	/	3	/	/

表12 講習会及び一斉監視等

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視				収去等 独自計画による	
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 催 し 物 等	業 態 別		そ の 他
		営 業 許 可 新 規 更 新 講 習 会	業 務 講 習 別 会	食 品 衛 生 責 任 者 会	そ の 他							
合 計		55 1,828	42 2,326	15 2,916	26 1,161	40 3,339	10 1,024	28 1,361	52 3,430	18 1,078	25 767	21 205
青 梅		3 95	- -	- -	2 85	- -	- -	3 76	2 90	- -	3 76	1 10
福 生		3 99	6 371	1 600	2 68	- -	- -	- -	1 36	- -	- -	2 40
五 日 市		2 20	3 84	4 273	- -	- -	1 62	- -	4 458	- -	1 2	- -
八 王 子		6 331	- -	- -	3 453	32 985	- -	3 124	5 432	3 124	- -	- -
日 野		3 69	- -	- -	1 5	2 41	- -	1 21	2 67	- -	1 21	5 13
多 摩		- -	- -	- -	- -	1 33	- -	- -	2 190	- -	- -	1 1
町 田		2 73	5 160	- -	1 70	1 42	2 265	3 136	3 232	4 294	3 136	1 10
府 中		3 126	2 91	1 223	1 30	3 2,212	- -	1 71	3 272	2 182	- -	- -
武 蔵 調 布		3 110	6 574	- -	3 12	- -	- -	3 63	3 176	- -	- -	2 11
小 金 井		3 99	- -	1 330	4 159	- -	1 122	- -	5 432	- -	- -	- -
立 川		9 195	6 504	- -	3 63	1 26	2 10	3 106	- -	- -	- -	2 44
武 蔵 野		2 68	3 157	1 392	1 7	- -	- -	2 162	4 239	3 244	- -	- -
三 鷹		2 63	5 116	1 272	1 20	- -	- -	1 62	2 39	- -	7 7	- -
田 無		4 142	1 45	1 471	- -	- -	1 48	2 213	3 185	3 213	- -	2 20
東 久 留 米		4 131	3 116	- -	2 66	- -	3 517	- -	2 230	- -	- -	- -
小 平		3 98	1 70	1 286	1 97	- -	- -	3 185	2 73	- -	3 185	3 23
東 村 山		3 109	1 38	1 38	1 26	- -	- -	2 133	3 222	- -	2 133	1 32
島 しょ	大 島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	3 21	2 12	- -
	三 宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 9	2 21	- -	- -	1 1
	八 丈	- -	- -	3 31	- -	- -	- -	- -	3 21	- -	3 195	- -
	小 笠 原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 15	- -	- -	- -

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数

5 平成6年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

(1) 総まとめ（表1及び表5）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等72,886軒（立入延軒数101,024軒）の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、20,407検体の食品等を収去し、細菌及び化学検査を行った。その結果、334検体が不良であった。不良率は1.6％であり、前年度（1.9％）とほぼ同じであった。

輸入食品については5,308検体の検査を実施したところ、11検体が不良であった。

食品衛生法等に適合しない食品を製造した施設や食品の取扱いが不良な施設等2,513軒に対し、改善を指導するとともに必要な場合については販売禁止処分あるいは始末書を徴するなど行政措置を実施した。

(2) 収去検査結果（表2、表4及び表5）

20,407検体について検査したところ、334検体が不良であった。このうち成分規格や添加物の使用基準など食品衛生法に違反するものは61検体であった。

ア 細菌検査

6,826検体について細菌検査を行ったところ、278検体が不良であった。不良率は4.1％であり、前年度（4.6％）を0.5ポイント下回った。このうち食品衛生法に違反したものは、生食用かき及び魚肉ねり製品の11検体であった。

輸入食品については、1,007検体について検査を実施したところ、1検体が不良（不良率0.1％）であった。

イ 理化学検査

13,581検体について化学検査を行ったところ、56検体が不良であった、不良率は0.4％で、前年度（0.6％）とほぼ同じであった。このうち添加物の使用基準など食品衛生法に違反するものは、保存料（ソルビン酸）を過量に使用した「たくあん漬」及び酸化防止剤（BHA）を過量に使用した「煮干」等、50検体であった。

輸入食品については、4,301検体について検査を行ったところ、不良は10検体（不良率0.2％）であった。このうち食品衛生法に違反したものは、法定外着色料（オレンジⅡ）を検出した干えび（原産国ベトナム）等8検体であった。

(3) 生かき用関係営業監視指導結果（表4及び表6）

魚介類販売業等の生かきを取扱う施設12,816軒（生食用かき取扱い軒数5,923軒）に立ち入り、監視指導を行った。

また、生食用かき625検体について成分規格等の細菌検査を行ったところ、9検体が成分規格に適合していなかった。違反率は1.4％であり、前年度（1.8％）を0.4ポイント下回った。

(4) ふぐ取扱い関係営業監視指導結果（表7）

ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等7,439軒（夜間実施分2,996軒）に立ち入り、監視指導を行った。無許可で営業していた施設等43軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を行った。

(5) 食肉関係営業監視指導結果（表8）

へい死した獣畜及び密殺肉等の流通防止を目的に、食肉販売業、食肉処理業、食肉製品製造業及び養豚業等5,515軒に立ち入り、監視指導を行った。

(6) 夜間営業一斉監視指導結果（表9）

年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業、移動営業及び臨時営業等1,742軒並びにふぐ取扱い関係営業2,996軒（合計4,738軒）に立ち入り、監視指導を行った。

(7) 表示検査結果（表10）

332,834検体の食品について表示検査を行ったところ、1,933件（0.6％）の違反が発見された。違反品の製造者や販売者等に対し、適正な表示を実施するよう指導した。

(8) かんきつ類及びバナナの表示検査結果（表10及び表11）

いわゆるばら売り品に対する防ばい剤の店頭表示について、デパート、スーパー及び青果物販売店4,400軒に立ち入り、検査を実施した。バナナについては、2,608件検査したところ、7件（0.3％）が不適正であった。また、かんきつ類については5,374件検査したところ、669件（12.4％）が不適正であった。

(9) 特別歳末一斉監視結果

食品機動監視班は、12月29日から30日の間、デパート、スーパー等の大規模流通業に立ち入り、食品の取扱いの指導を行うとともに表示の検査を実施した。

また、市場衛生検査所においては、12月29日から30日の間、市場内の施設を対象に監視指導を実施した。

(10) 実施結果のまとめ

① 都区のまとめ

- 表1 平成6年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（総括表）
- 表2 食品衛生法違反例
- 表3 業種別立入検査状況
- 表4 食品別収去検査結果
- 表5 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）
- 表6 生かき取扱い関係営業監視指導結果
- 表7 ふぐ取扱い関係営業監視指導結果
- 表8 食肉関係営業監視指導結果
- 表9 夜間営業一斉監視指導結果
- 表10 食品別表示検査結果
- 表11 ばら売りがんきつ類及びバナナの防ばい剤表示検査結果（再掲）
- 表12 食品衛生講習会実施結果
- 表13 業態別現場簡易検査結果

② 都保健所実施分のまとめ

- 表14 魚肉ねり製品の細菌検査結果
- 表15 そうざい類の細菌検査結果
- 表16 生食用かきの細菌検査結果
- 表17 菓子類の細菌検査結果
- 表18 魚肉ねり製品の化学検査結果
- 表19 そうざい・漬物類の化学検査結果
- 表20 菓子類の化学検査結果
- 表21 魚介類加工品の化学検査結果
- 表22 中華材料の化学検査結果
- 表23 輸入食品の化学検査結果

表1 平成6年度食品衛生歳末一斉監視実施状況（総括表）

項目		実施者		食品環境 指導センター・ 食品機械 監視班	衛生検査所	特別区	(参考) 全 平成5年度 都		
		全	都保健所						
立入軒数		72,886	13,325	3,465	3,476	52,620	73,443		
立入延軒数		101,204	14,589	3,795	22,960	59,680	101,545		
行政措置軒数		2,513	285	191	73	1,964	2,385		
行政措置 の内訳	行政処分	営業停止	2	1	-	-	1	-	
		販売禁止	2	-	-	2	-	4	
		その他	-	-	-	-	-	4	
	処分以外の措置	始末書	146	5	1	7	133	174	
		注意票・契約書	89	2	-	17	70	51	
		口頭注意	2,408	269	332	79	1,728	2,214	
		その他	82	5	23	9	45	110	
収去軒数		3,938	355	555	262	2,766	4,021		
不良のあった軒数		288	26	15	21	226	285		
収 去 計	合	検体数	20,407	650	11,614	2,289	5,854	18,963	
		判定	不良	334	29	15	45	245	362
		不良率(%)	1.6	4.5	0.1	2.0	4.2	1.9	
	細菌検査	検体数	6,826	290	3,121	935	2,480	6,435	
		判定	不良	278	27	4	34	213	293
		不良率(%)	4.1	9.3	0.1	3.6	8.6	4.6	
理化学検査	検体数	13,581	360	8,493	1,354	3,374	12,528		
	判定	不良	56	2	11	11	32	69	
	不良率(%)	0.4	0.6	0.1	0.8	0.9	0.6		
表示検査	検査軒数	332,834	56,060	104,984	55,138	116,652	333,005		
	判定	違反件数	1,933	356	374	70	1,133	2,347	
	違反率(%)	0.6	0.6	0.4	0.1	1.0	0.7		
ふぐ取扱い関係 営業監視指導	実施軒数	7,439	1,411	89	1,510	4,429	6,151		
	違反軒数	43	4	2	7	30	43		
食肉関係営業 監視指導	実施軒数	5,515	1,120	479	105	3,811	5,377		
生かき関係営業 監視指導	実施軒数	12,816	2,032	267	3,068	7,449	8,184		

表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	生食用かき	法第7条	成分規格不適合(細菌数・E.coli最確数)	9
	魚肉ねり製品	第2項	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	2
	小計			11
化学検査	野菜・果物	法第4条	暫定限度を超える放射能を検出	1(1)
	干えび	法第6条	法定外着色料(オレンジII)を検出	4(4)
	キャンディ		法定外着色料(キノリンイエロー)検出	1(1)
	魚介類加工品	法第7条 第2項	発色剤過量使用(亜硝酸根の過量残存)	2
			酸化防止剤(BHA)過量使用	1
	豚肉		抗生物質(ペニシリン系)検出	4
	漬物		保存料(ソルビン酸)過量使用	3
	農産物加工品		着色量(銅クロロフィル)過量使用	2
	そうざい		保存量(ソルビン酸)不正使用	1
	卵加工品		法第11条 第2項	添加物に関する表示違反
	煮豆	2		
	そうざい	3(1)		
	魚肉ねり製品	3		
	魚介類加工品	9		
	菓子類	3		
	食肉製品	5		
漬物	3			
乾燥果実	1(1)			
その他	1			
小計			50(8)	
合計			61(8)	

注) ()内は輸入食品の再掲

表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	行軒行政措置を行った数	行政措置の内訳						
						行政処分			行政処分以外の措置			
						営業停止	販売禁止	その他	始末書	指契導注意票書	口頭注意	その他
合計		72,886	101,024	3,938	2,513	2	2	-	146	89	2,408	82
製造業関係	魚肉ねり製品製造業	262	494	150	18	-	-	-	3	1	14	-
	菓子(パンを含む)製造業	2,985	3,537	800	233	-	-	-	76	14	143	5
	食肉製品製造業	326	437	109	26	-	-	-	1	-	51	12
	そうざい製造業	624	1,023	171	27	1	-	-	1	-	25	-
	つけ物製造業	144	165	22	4	1	-	-	-	1	2	-
	魚介類加工業	213	337	51	9	-	-	-	3	-	6	-
	食肉処理業	892	1,421	12	40	-	1	-	-	-	45	-
	食鳥処理場	416	532	18	11	-	-	-	-	-	11	-
	その他の要許可製造業等	1,308	1,652	52	36	-	-	-	1	1	31	5
	許可を要しない製造業等	335	385	17	4	-	-	-	-	-	4	-
小計		7,505	9,983	1,402	408	2	1	-	85	17	332	22
販売業関係	食肉販売業	5,393	7,149	50	224	-	-	-	-	-	240	13
	乳類販売業	4,495	5,251	14	93	-	-	-	-	-	93	-
	魚介類等販売業	6,381	14,223	872	252	-	-	-	8	17	230	11
	食料品等販売業	7,511	13,359	678	307	-	-	-	12	7	365	16
	その他の要許可販売業	367	1,028	12	18	-	1	-	-	10	20	4
	許可を要しない販売業	15,883	21,172	289	323	-	-	-	2	1	324	8
	小計		40,030	62,182	1,915	1,217	-	1	-	22	35	1,272
調理営業関係	飲食店(すし屋)	1,414	1,665	9	34	-	-	-	-	-	34	-
	飲食店(仕出し屋)	512	569	8	14	-	-	-	-	-	14	-
	飲食店(弁当屋)	1,825	2,047	79	103	-	-	-	11	3	88	1
	飲食店(集団給食)	576	669	8	10	-	-	-	-	-	9	1
	飲食店(そうざい)	3,406	4,056	385	151	-	-	-	13	10	124	4
	その他の飲食店営業	15,480	17,294	131	567	-	-	-	15	24	526	2
	喫茶店営業	1,909	2,274	-	8	-	-	-	-	-	8	-
	許可を要しない集団給食	229	285	1	1	-	-	-	-	-	1	-
	小計		25,351	28,859	621	888	-	-	-	39	37	804

表4 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			収去検査 で不良の あった軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
合計	20,407	6,826	278 (11)	4.1 (0.2)	13,581	56 (50)	0.4 (0.4)	288
調理パン	42	42	9	21.4	-	-	-	9
弁当類	31	29	5	17.2	2	-	-	4
サラダ	223	130	9	6.9	93	-	-	9
卵加工品	209	124	5	4.0	85	1 (1)	1.2 (1.2)	6
煮豆・きんとん	664	310	12	3.9	354	2 (2)	0.6 (0.6)	11
その他のそうざい	1,135	443	25	5.6	692	4 (4)	0.6 (0.6)	27
生食用かき	1,082	625	36 (9)	5.8 (1.4)	457	2	4.0	29
加工用生かき	208	2	-	-	206	1	0.5	1
その他の魚介類	746	417	6	1.4	329	-	-	4
魚肉ねり製品	1,372	660	11 (2)	1.7 (0.3)	712	3 (3)	0.4 (0.4)	11
その他の魚介類加工品	1,076	139	11	7.9	937	13 (12)	1.4 (1.3)	16
洋生菓子	1,066	821	144	17.5	245	-	-	131
その他の菓子及び菓子材料	1,132	155	-	-	977	4 (4)	0.4 (0.4)	4
食肉(食鳥肉を除く)	378	174	-	-	204	5 (4)	2.5 (2.0)	2
食鳥肉	421	187	-	-	234	-	-	-
食肉製品	1,721	602	4	0.7	1,119	5 (5)	0.4 (0.4)	9
めん類・皮類	203	9	-	-	194	-	-	-
漬物	611	77	-	-	534	6 (6)	1.1 (1.1)	4
乳・乳製品	146	33	-	-	113	-	-	-
清涼飲料水	468	85	-	-	383	-	-	-
中華材料	147	-	-	-	147	4 (4)	2.7 (2.7)	4
調味料	1,709	916	-	-	793	-	-	-
野菜・果実	1,553	206	-	-	1,347	1 (1)	0.1 (0.1)	1
農産物加工品	2,477	142	-	-	2,335	3 (3)	0.1 (0.1)	3
その他の食品	942	473	1	0.2	469	2 (1)	0.4 (0.2)	3
食品添加物	184	24	-	-	160	-	-	-
器具・容器包装・おもちゃ	461	1	-	-	460	-	-	-

注) () は法違反のものの再掲

表5 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			収去検査 で不良の あった軒数
		検体数	判定		検体数	判定		
			不良	不良率%		不良	不良率%	
合計	5,308	1,007	1	0.1	4,301	10 (8)	0.2 (0.2)	11
調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	-	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・きんとん	-	-	-	-	-	-	-	-
その他のそうざい	107	4	-	-	103	1 (1)	1.0 (1.0)	1
生食用かき	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用生かき	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類	269	194	-	-	75	-	-	-
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類加工品	83	-	-	-	83	-	-	-
洋生菓子	4	1	-	-	3	-	-	-
その他の菓子及び菓子材	458	4	-	-	454	1 (1)	0.2 (0.2)	1
食肉(食鳥肉を除く)	304	146	-	-	158	1	0.6	11
食鳥肉	192	92	-	-	100	-	-	-
食肉製品	87	23	1	4.3	64	-	-	1
めん類・皮類	16	-	-	-	16	-	-	-
漬物	47	-	-	-	47	-	-	-
乳・乳製品	24	9	-	-	15	-	-	-
清涼飲料水	331	64	-	-	267	-	-	-
中華材料	88	-	-	-	88	4 (4)	4.5 (4.5)	4
調味料	181	35	-	-	146	-	-	-
野菜・果実	983	125	-	-	858	1 (1)	0.1 (0.1)	1
農産物加工品	1,463	81	-	-	1,382	1 (1)	0.1 (0.1)	1
その他の食品	578	229	-	-	349	1	0.3	1
食品添加物	2	-	-	-	2	-	-	-
器具・容器包装・おもちゃ	91	-	-	-	91	-	-	-

注) () は法違反のものゝ再掲

表6 生かき取扱い関係営業監視指導結果

業 種	項 目	生かき 取扱い 軒 数	収 去 軒 数	かきの 取扱要 綱に違 反する 軒 数	違 反 の 内 訳				
					生食用 かき取 扱無届	仕入当 日以外 の販売	加熱調理 用を生食 用に販売	保 存 基 準 違 反	そ の 他
合 計		12,816 (5,923)	939	510	425	78	8	13	8
魚介類 販売業	一 般	5,378 (1,617)	271	116	100	13	1	5	1
	デパート スーパー	1,790 (1,509)	490	71	22	37	7	3	7
	自 動 車	(58 13)	-	1	1	-	-	-	-
飲 食 店 営 業		5,577 (2,773)	171	318	299	27	-	4	-
そ の 他		(13 11)	7	4	3	1	-	1	-

注) () は生食用かきの取扱い施設の再掲

表7 ふぐ取扱い関係営業監視指導結果

業 態	項 目	実施軒数	違 反 発 見 軒 数	違 反 の 内 訳			
				10条	11条	12条	そ の 他
				無 免 許	調理師の 義 務	無 認 証	
合 計		7,429 (2,996)	43 (16)	9 (2)	6 (1)	9 (1)	25 (12)
ふ ぐ 取 扱 所 (認 証 書 を 受 け て い る 施 設)		2,932 (2,007)	23 (13)	1 (-)	6 (1)	2 (-)	15 (12)
ふぐ加工製品販売所 (届 出 の 施 設)		1,282 (230)	5 (-)	- (-)	- (-)	- (-)	5 (-)
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業等		3,225 (759)	15 (3)	8 (2)	- (-)	7 (1)	5 (-)

注) () は夜間一斉監視における実施結果の再掲

表8 食肉関係営業監視指導結果

業種	項目	実施軒数	密殺肉の 摘発軒数	包装食肉の表示違反	
				軒数	件数
合計		5,515	-	70	127
食肉販売業		3,997	-	67	124
食肉処理業		778	-	1	1
養豚業		96	-	-	-
食肉製品製造業		298	-	-	-
食鳥処理場		342	-	2	2
その他		24	-	-	-

表9 夜間営業一斉監視指導結果（製造業等）

業種	項目	実施軒数	違反軒数	違反の内訳				
				表示	添加物	設備	管理運営基準	その他
合計		1,742	202	5	-	5	156	39
製造・加工業		347	13	3	-	-	10	1
移動営業		201	18	1	-	2	1	15
臨時営業		294	144	-	-	-	133	11
その他		900	27	1	-	3	12	12

表10 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						検査の 結果表 示違反 が判明 した検 体数
				無表示	名 称	製 造 年月日	製造所 所在地 製造者 氏名	食 品 添加物	その他	
合 計		332,834	1,933	610	153	242	288	559	107	31
マ ー ガ リ ン		3,929	-	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料		7,184	2	-	-	-	1	1	-	-
清 涼 飲 料 水		16,983	7	-	1	1	3	-	2	-
食 肉 製 品		25,559	162	2	66	18	44	32	17	5
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		5,024	-	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類		1,146	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	切り身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	9,340	7	7	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	13,732	21	18	-	3	-	-	-	-
放 射 線 照 射 食 品		0	-	-	-	-	-	-	-	-
容器包装加圧加熱殺菌食品		9,199	14	-	-	-	-	-	14	-
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (上 記 に 掲 げ る も の を 除 く) で あ っ て 右 に 掲 げ る も の	食 肉	22,002	84	26	6	17	14	2	21	-
	生 か き	18,244	11	5	-	4	1	-	1	-
	魚 肉 ね り 製 品	22,718	29	6	1	6	3	8	5	3
	即 席 め ん 類	9,991	19	5	-	4	-	2	8	-
	めん類(皮類を含む)	8,194	20	14	1	1	4	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	17,164	296	118	12	55	48	68	-	-
	そ う ざ い	31,635	418	159	22	72	62	112	3	6
	生 菓 子 類	11,162	95	44	2	17	14	17	5	3
	ゆ で だ こ	2,472	1	1	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	62,419	600	201	37	44	94	182	28	14
かんきつ類・バナナ	5,487	135	/	/	/	/	135	/	-	
添 加 物		3,505	4	4	-	-	-	-	-	-
乳 類		9,865	-	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品		10,916	5	-	2	-	-	-	3	-
乳又は乳製品を主原料とする食品		4,964	3	-	3	-	-	-	-	-

【ばら売り品の表示指導】

合 計	8,160	676	/	/	/	/	676	/	-
ばら売りがんきつ類・バナナ	7,982	676	/	/	/	/	676	/	-
ばら売りサッカリン含有食品	178	-	/	/	/	/	-	/	-

表11 ばら売りがんきつ類及びバナナの防ばい剤表示検査結果（再掲）

		立入延軒数	総検査件数	防ばい剤を使用した 旨の表示の有るもの		防ばい剤を使用した 旨の表示の無いもの	
				件数	不適	件数	不適
合 計	かんきつ類	2,340	5,374	3,629	110	1,745	559
	バ ナ ナ	2,060	2,608	615	6	1,993	1
デパート	かんきつ類	112	412	339	5	73	5
	バ ナ ナ	105	186	55	-	131	-
スーパー	かんきつ類	1,283	3,093	2,314	59	779	196
	バ ナ ナ	1,153	1,552	408	2	1,144	1
青果物 販売店	かんきつ類	857	1,678	799	46	879	348
	バ ナ ナ	753	814	146	4	668	-
そ の 他	かんきつ類	88	191	177	-	14	10
	バ ナ ナ	49	56	6	-	50	-

表12 食品衛生講習会実施結果

		回 数	参 加 人 数
合 計		102	4,000
食 品 衛 生 関 係 者	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新	51	2,182
	業 態 別	21	634
	食 品 衛 生 責 任 者	9	524
	そ の 他	10	527
消 費 者		6	103
そ の 他		5	30

表13 業種別現場簡易検査結果

		合 計	製 造 業 関 係	販 売 業 関 係	調 理 営 業 関 係	
実 施 軒 数		740	156	529	55	
検 査 件 数		3,727	1,866	1,038	823	
検 査 内 容	細 菌 検 査	小 計	3,096	1,753	536	807
		スタンプ法	3,056	1,737	512	807
		コリテップ	-	-	-	-
		そ の 他	40	16	24	-
	化 学 検 査	小 計	631	113	502	16
		残留塩素	37	23	-	14
		AV・POV	-	-	-	-
		蛍光物質	-	-	-	-
		放射能	2	-	2	-
		そ の 他	592	90	500	2

表14 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)
		不良 数	不良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	<10 ⁴	陰性	陽性		
品 名	16	1	6.3	11	3	1	-	1	16	-	-	-
つ み れ	2	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-
揚 げ 物	7	-	-	5	2	-	-	-	7	-	-	-
竹 輪	3	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	-
そ の 他	4	1	25.0	2	-	1	-	1*	4	-	-	-

* 細菌数 11×10^4

表15 そうざい類の細菌検査結果

項目 合計	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 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)
		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	≤10 ⁵			
品名	83	1	1.2	25	16	18	13	8	3	-	72	5	6	-	-	-	-	-
サラダ	25	-	-	-	2	9	6	5	3	-	17	3	5	-	-	-	-	-
煮物	8	-	-	4	2	-	2	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-
煮豆	14	-	-	4	6	1	2	1	-	-	13	1	-	-	-	-	-	-
玉子焼	17	1	5.9	9	1	4	2	1	-	-	15	1	1	-	-	-	-	-
玉子加工品	4	-	-	1	3	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
漬物	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
その他	14	-	-	7	2	3	1	1	-	-	14	-	-	-	-	-	-	-

表16 生食用かきの細菌検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1g当たり)						E. coli (100g当たり)			黄色 ブドウ球 菌 (+)	サル モネラ (+)	腸 炎ビブ リオ (+)	T T C テ ス ト (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤5万	5万<	<18	≤230	230<				
品 名	67	5	7.5	-	2	28	34	1	2	26	39	2	1	-	-	1*
宮 城 県 産	47	5	10.6	-	1	23	20	1	2	16	29	2	1	-	-	-
広 島 県 産	8	-	-	-	-	-	8	-	-	5	3	-	-	-	-	-
そ の 他	12	-	-	-	1	5	6	-	-	5	7	-	-	-	-	1*

* 加熱調理用かきのため参考と判定

表17 菓子類の細菌検査結果

項目 合計	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 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴			
品 名	80	16	20.0	15	11	11	17	14	8	4	65	11	3	1	-	-	1	-
シュークリーム	19	3	16.6	3	2	4	4	4	2	-	16	2	1	-	-	-	-	-
プ リ ン	9	1	11.1	6	2	-	-	-	-	1	9	-	-	-	-	-	-	-
モ ン ブ ラ ン	6	3	50.0	-	-	1	2	1	1	1	4	1	1	-	-	-	-	-
チ ー ズ ケ ー キ	7	1	14.3	1	2	1	1	1	1	-	5	2	-	-	-	-	-	-
シ ョ ー ト ケ ー キ	5	2	40.0	-	-	1	1	2	1	-	4	-	-	1	-	-	-	-
テ ィ ラ ミ ス	4	1	25.0	-	-	-	1	2	-	1	3	1	-	-	-	-	-	-
バ バ ロ ア	5	3	60.0	-	-	-	2	-	2	1	2	2	1	-	-	-	-	-
エ ク レ ア	2	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
その他洋生菓子	16	1	6.3	2	3	3	5	3	-	-	13	3	-	-	-	-	1	-
よ う か ん	2	1	50.0	1	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-
その他和菓子	5	-	-	2	2	1	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-

表18 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)					その他 保存料		サッカリン		その他 甘味料		過酸化水素		着色料	
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最大	最小	平均										
品 名	16	-	-	16	3	-	-	-	16	-	12	-	12	-	5	-	2	1
つ み れ	2	-	-	2	-	-			2	-	2	-	2	-	-	-	-	-
揚 げ 物	7	-	-	7	1	0.75			7	-	5	-	5	-	1	-	-	-
竹 輪	3	-	-	3	2	1.10	0.97	1.04	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-
は ん ぺ ん	1	-	-	1	-	-			1	-	1	-	1	-	-	-	-	-
そ の 他	3	-	-	3	-	-			3	-	1	-	1	-	1	-	2	1

注) 検査内容 {

- ・その他保存料：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
- ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・着 色 料：タール系色素

表19 そうざい・漬物類の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)					その他 保存料		サッカリン			その他 甘味料		着色料		漂白剤		その他
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数
						最大	最小	平均												
品名	68	1	1.5	68	22	-	-	-	68	3	44	4		44	-	39	12	20	1	10
煮 豆	12	-	-	12	1	0.25			12	-	5	-		5	-	4	-	-	-	1
佃 煮	8	-	-	8	3	0.28	0.03	0.16	8	-	7	-		7	-	-	-	-	-	1
しょう油漬	22	-	-	22	10	0.61	0.21	0.51	22	2	16	1	0.46	16	-	19	9	9	-	5
酢 漬	6	-	-	6	4	0.25	0.08	0.20	6	-	4	-		4	-	2	1	3	1	1
たくあん漬	4	1	25.0	4	2	2.00	0.12	1.06	4	-	4	2	0.31 0.85	4	-	4	-	3	-	-
塩 漬	5	-	-	5	-	-			5	-	2	1	0.13	2	-	3	1	1	-	-
その他の漬物	2	-	-	2	2	0.60	0.56	0.58	2	-	2	-		2	-	1	1	1	-	-
その他のそうざい	9	-	-	9	-	-			9	1	4	-		4	-	6	-	3	-	2

* しょう油漬;安息香酸 0.02g/kg 2検体検出 (しょう油由来)

その他のそうざい;安息香酸 0.02g/kg 検出 (しょう油由来)

- 注) 検査内容
- ・その他保存料: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
 - ・その他甘味料:サイクラミン酸及びズルチン
 - ・着色料: タール系色素
 - ・その他: 発色剤、エリソルビン酸、アスコルビン酸、塩分濃度、pH

表20 菓子類の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)			その他 保存料		サッカリン		その他 甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤		70ピロ酸	
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
品 名	48	-	-	43	1	-	43	-	28	-	28	-	36	7	5	-	1	-	3	-
洋 生 菓 子	6	-	-	5	1	0.2'	5	-	1	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
その他の生菓子	3	-	-	2	-	-	2	-	3	-	3	-	1	-	-	-	1	-	-	-
和菓子	羊 かん	17	-	-	17	-	17	-	13	-	13	-	13	-	2	-	-	-	-	-
	す あ ま	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	2	-	-	-	-	-	-
	甘 納 豆	6	-	-	6	-	6	-	5	-	5	-	6	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	8	-	-	6	-	6	-	3	-	3	-	8	5	2	-	-	-	-	-
菓 子 材 料	6	-	-	5	-	-	5	-	-	-	-	-	4	-	1	-	-	-	3	-

* 洋生菓子；ソルビン酸 0.2g/kg 検出（フラワーペースト由来）

注) 検査内容 {

- ・その他保存料：パラオキシ安息香酸エステル類、安息香酸、サリチル酸及びデヒドロ酢酸
- ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
- ・着 色 料：タール系色素
- ・漂 白 剤：二酸化硫黄
- ・酸化防止剤：BHA・BHT

表21 魚介類加工品の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		保 存 料 (ソルビン酸)			その他 保存料		サッカリン		その他 甘味料		着色料		漂白剤		過酸化水素		酸化防止剤		発 色 剤			エリソルビン酸	
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (g/kg)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 出 値 (mg/kg)	検 体 数	検 出 数
品 名	31	-	-	12	1	-	12	1	8	-	8	-	7	3	9	-	2	-	16	1	7	1	-	6	-
煮 干	11	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	11	1	-	-	-	4	-
し ら す	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	1	-	2	-	-	-	-	1	-
調味加工品	6	-	-	6	-	-	6	-	6	-	6	-	1	-	2	-	1	-	2	-	-	-	-	1	-
た ら こ	5	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	4	3	1	-	-	-	-	-	4	1	0.9	-	-
佃 煮	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾 製 品	3	-	-	1	1	0.11	1	1	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	4	-	-	2	-	-	2	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	3	-	-	-	-

項目 品目	ヒスタミン		チラミン		カダベリン		プトレシン		スルピシ		VBN		水分含量	塩分濃度
	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 体 数
煮 干	4	3	4	1	4	2	4	0	4	0	4	4	4	4

* 乾製品；安息香酸 0.02g/kg 検出（しょう油由来）

- 検査内容
- ・その他保存料：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
 - ・その他甘味料：サイクラミン酸及びズルチン
 - ・漂 白 剤：二酸化硫黄
 - ・酸化防止剤：BHA・BHT

表22 中華材料の化学検査結果

項目 合計	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)			その他 保存料		サッカリン		その他 甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤		エリルビン酸		過酸化水素		その他
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数
品名	40	-	-	16	1	-	16	-	5	-	6	-	6	-	34	1	4	-	5	-	3	-	4
はるさめ	11	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ビーフン	9	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	2	-	-	
ザーサイ	3	-	-	3	1	0.06*	3	-	1	-	2	-	2	-	2	-	1	-	1	-	-	-	
きくらげ	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1	-	-	
くらげ	6	-	-	4	-	-	4	-	2	-	2	-	3	-	5	1	1	-	2	-	-	3	
たけのこ水煮	2	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
そ の 他	6	-	-	4	-	-	4	-	2	-	2	-	1	-	3	-	2	-	2	-	-	1	

* ザーサイ (しょう油漬)

注) 検査内容

- その他保存料: 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
- その他甘味料: サイクラミン酸及びズルチン
- 着 色 料: タール系色素
- 漂 白 剤: 二酸化硫黄
- そ の 他: ホウ酸、トコフェロール

表23 輸入食品の化学検査結果

項目 合計 品名	検 体 数	判 定		保存料 (ソルビン酸)					その他 保存料		サッカリン		その他 甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤		EDTA		TBHQ		その他	
		違 反 数	違 反 率 (%)	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
						最大	最小	平均																		
品名	89	1	1.1	42	5	-	-	-	42	3	35	-	35	-	60	32	23	3	16	-	4	-	1	-	17	
フルーツラップ漬	7	-	-	4	-				4	-	7	-	7	-	5	1	1	-	-	-	3	-	-	-	-	
乾燥果実	10	-	-	9	4	0.40	0.17	0.29	9	1	6	-	6	-	1	-	7	3	-	-	-	-	-	-	5	
農産物加工品	3	-	-	3	-				3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	1	-	-	-	-	-	3	
菓子類	42	1	2.4	5	-				5	-	8	-	8	-	38	30	1	-	7	-	-	-	1	-	7	
調味料	8	-	-	7	-				7	1	4	-	4	-	5	-	4	-	1	-	-	-	-	-	-	
食肉製品	2	-	-	2	1	0.05			2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-		
魚介類加工品	3	-	-	2	-				2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-		
その他	14	-	-	10	-				10	1	7	-	7	-	8	1	4	-	4	-	1	-	-	-	2	

* 乾燥果実 (あんず) ; 安息香酸0.04g/kg 検出 (天然由来)

調味料 (タイスキャキソース) ; 安息香酸0.03g/kg (しょう油由来)

その他 (クリームチーズ) ; 安息香酸0.01g 検出 (天然由来)

注1) 検査内容

- その他の保存料 : 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
- その他の甘味料 : サイクラミン酸及びズルチン
- 着色料 : タール系色素
- 漂白剤 : 二酸化硫黄
- その他 : エリソルビン酸、ポリソルベート、二酸化チタン

注2) 違反内容 : 食品衛生法第6条違反 [キャンディから法定外着色料 (キノリニエロー) を検出]

6 平成6年度食品衛生監視事業（1・2・3月分）の実施結果について

概要（表1及び表2）

飲食店営業（集団給食）、食鳥処理場・食肉販売業及び青果物販売施設等食品の製造加工並びに販売施設等4,323軒（立入延軒数5,014軒）に立ち入り、監視指導を行った。また、796検体の食品等の収去検査を実施した結果、19検体の不良が発見された（不良率4.6%）。なお、食品衛生法に違反するものは発見されなかった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等196軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を講ずるとともに改善を指導した。

実施結果

(1) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

集団給食での食中毒や食品添加物に関する違反等を防止するため、これら大量の料理を調製・提供する飲食店営業（集団給食）等994軒（立入延軒数1,120軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、7軒に対して食品の取扱い等の改善を指導した。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表3-1、2）

サラダ・そうざい等111検体について検査を行ったところ、6検体が不良であった（不良率5.4%）。

不良率が最も高かったのは酢の物で、続いてサラダ、煮物であった。

a 加熱済そうざい（表3-2）

71検体中不良は3検体であり、不良率は4.2%であった。このうち、昭和54年6月29日付厚生省環境衛生局食品衛生課長通知環食第161号「弁当及びそうざいの衛生規範について」において、食中毒発生の可能性が少ないとされている調製後7時間以内のものでは、64検体中不良は1検体で、不良率は1.6%であった。これに対し、調製後7時間を超えていたものでは、4検体中不良は2検体で、不良率は50.0%であった。

気温の低い冬季においても、加熱済そうざいを調製する施設に対しては、長時間の作り置きを極力避け、やむを得ず保存する場合には室温に放置せず、冷蔵するよう指導することが必要である。

b 未加熱そうざい（表3-2）

40検体中不良は3検体で、不良率は7.5%であった。これは、9~11月期の検査結果（34検体中不良2検体、不良率5.9%）よりも、若干高率であった。また、調製から収去までの時間別に見ると、調製後4時間以内のものでは37検体中不良は3検体で、不良率は8.1%であった。このうち1時間以内のものでは、21検体中不良は2検体で、不良率は9.5%であった。

以上の結果から、サラダ等の未加熱そうざいについては、調製段階での汚染が示唆されるので、気温の低い冬季においても、調製段階での衛生管理を徹底するよう指導することが必要である。

(イ) 化学検査（表2及び表3-3）

漬物・そうざい等56検体について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものは発見

されなかった。

(2) 改善確認が必要な施設の監視指導

ア 監視指導結果（表1）

歳末一斉監視事業における収去検査の結果、「一斉収去検査成績に基づく措置」中の「特に不良」と判定された、飲食店営業、菓子製造業等41軒（立入延軒数64軒）に対して食品の取扱い等の指導を行った。また、23軒に対して27検体の収去検査を行った。

イ 収去検査結果（表2及び表4）

洋生菓子、加熱済そうざい等27検体について検査をしたところ、7検体が不良であった（不良率25.9%）。これらの不良食品の製造者に対しては改めて改善指導を行うとともに、始末書を徴するなど厳重に注意を行った。

(3) 輸入バナナのビテルタノール（農薬：殺菌剤）の検査

ア 監視指導結果（表1及び表8）

平成4年11月6日付衛化第80号厚生省生活衛生局長通知等に基づき、デパート、スーパーマーケット等の青果物を販売する店舗461軒（立入延軒数499軒）に立ち入り、合計1,516件のばら売りかんきつ類・バナナの店頭表示を含めた防ばい剤の表示について監視を行ったところ、126件の不適切な表示が発見された。これらの不適切な表示を行っていた店舗101軒に対して、表示の改善等の指導を行った。

イ 収去検査結果（表5）

輸入バナナから基準値を超えるビテルタノールが検出され過去の違反事例を鑑み、現在流通している輸入バナナの安全性を確認するため、31軒に対して34検体の収去検査を行ったところ違反は発見されなかった。

(4) 独自事業関連収去検査結果（表1及び表2）

各保健所が設定したテーマに基づき、飲食店営業やその他の製造業等162軒（立入延軒数258軒）に立ち入り、弁当・そうざい等の食品や調理器具の拭取り等319検体の検査を行ったところ、6検体が不良であった。これら不良食品の製造者や販売者のほか、食品の取扱いが不良であった25軒に対して、取扱いの改善等の指導を行った。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成6年3月18日付5衛生獣第708号「平成6年度 食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉の取扱う食肉販売業等693軒（立入延軒数803軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、9軒に対して食品の取扱いの改善等の指導を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査（表2及び表6-1）

19検体の鶏肉について検査を行った。

(イ) 化学検査（表2及び表6-2）

140検体の鶏肉について検査を行ったところ、食品衛生法に違反するものはなかった。

(6) 表示の検査及び指導（表7）

食品衛生法に基づき食品等46,707軒の表示検査を行ったところ、201軒（0.4％）の表示違反を発見した。また、厚生省通達に基づきばら売りがんきつ類等1,516軒についても表示検査を行ったところ、126軒（8.3％）の不適切な表示を発見した。ともに、食品の製造者・販売者等に対して適正表示の実施を指導した。

(7) 衛生教育（表9）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計119回（受講者数3,976人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(8) 一斉監視等（表9）

各保健所の独自計画による、夜間営業施設、祭礼、自治体の催事等に対する一斉監視を76回（実施軒数5,381軒）実施した。

また、乳処理業での収去検査等、それぞれの地域の特性に応じた各保健所独自の検査を9回（実施軒数46軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

業 種	業 態	項 目 合 計	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	軒 数 行 政 措 置 実 施	行 政 措 置 の 内 訳					
							行 政 処 分			行 政 処 分 以 外 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
			4,323	5,014	366	196	-	-	-	8	243	2
(1) 飲食店営業 (集団給食) 一斉監視指導	飲食店営業(集団給食)		690	812	58	4	-	-	-	3	1	-
	届出の集団給食		39	43	2	1	-	-	-	-	1	-
	そ の 他		265	265	2	2	-	-	-	-	3	-
(2) 改善確認が 必要な施設の 監視指導	飲 食 店 営 業		5	9	5	1	-	-	-	-	1	-
	菓 子 製 造 業		14	28	14	9	-	-	-	5	11	2
	豆 腐 製 造 業		12	14	1	-	-	-	-	-	-	-
	め ん 類 製 造 業		8	10	1	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他		2	3	2	-	-	-	-	-	-	-
(3) 輸入バナナ のビテルタ ノールの検査	デ パ ー ト		9	33	1	8	-	-	-	-	11	-
	ス ー パ ー マ ー ケ ッ ト		221	234	29	45	-	-	-	-	57	-
	青 果 物 販 売 店		206	217	-	47	-	-	-	-	58	-
	そ の 他		15	15	1	1	-	-	-	-	4	-
(4) 独自事業関 連収去検査	飲食店営業(集団給食)		12	12	3	-	-	-	-	-	-	-
	飲食店営業(その他)		93	177	72	3	-	-	-	-	3	-
	届出の集団給食		36	36	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他		21	33	17	-	-	-	-	-	-	-
(5) 食鳥肉(食 鳥処理場・食 肉販売業)一 斉監視指導	食 鳥 処 理 場		77	94	63	5	-	-	-	-	5	-
	食 肉 販 売 業		610	703	72	4	-	-	-	-	5	-
	そ の 他		6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
(6) その他 (保健所で計 画した一斉監 視指導等)	臨時営業(飲食・菓子)		325	360	-	-	-	-	-	-	-	-
	集団給食(許可・届出)		45	50	1	2	-	-	-	-	2	-
	飲食店営業(その他)		1,157	1,389	1	53	-	-	-	-	55	-
	その他の製造業等		58	66	3	1	-	-	-	-	1	-
	その他の販売業・行商		387	405	18	10	-	-	-	-	25	-

表2 食品別収去検査結果

項目 事業名	総検体数	細菌検査			化学検査			収去検査 で不良の あった軒 数
		検体数	不良	不良率 (%)	検体数	不良	不良率 (%)	
合計	796	412	19	4.6	384	-	-	15
飲食店営業（集 団給食）一斉監 視	167	111	6	5.4	56	-	-	5
改善確認が必要 な施設の監視指 導	27	27	7	25.9	-	-	-	5
輸入バナナのピ テルタノールの 検査	34	-	-	-	34	-	-	-
独自事業関連収 去検査	319	190	6	3.2	129	-	-	3
食鳥肉（食鳥処 理場・食肉販売 業）一斉監視指 導	159	19	-	-	140	-	-	-
上記以外の事業	90	65	-	-	25	-	-	-

表3-1 飲食店営業（集団給食）細菌検査結果（食品別）

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 (+)	サル モネ ラ (+)	大 腸 菌 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁴			
合 計	111	6	5.4	17	19	18	35	16	5	1	92	14	2	3	-	-	-	-
加 熱 済 そ う 菜	小 計	71	3	4.2	17	16	13	19	3	3	-	65	6	-	-	-	-	-
	揚 げ 物	4	-	-	2	1	1	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
	炒 め 物	15	1	6.7	2	7	2	3	-	1	-	15	-	-	-	-	-	-
	煮 物	27	2	7.4	9	2	4	9	1	2	-	25	2	-	-	-	-	-
	玉 子 焼 き	6	-	-	-	4	2	-	-	-	-	5	1	-	-	-	-	-
	卵 加 工 品	7	-	-	1	-	2	3	1	-	-	6	1	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 焼 き 物	5	-	-	2	1	1	1	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	7	-	-	1	1	1	3	1	-	-	5	2	-	-	-	-	-
未 加 熱 そ う 菜	小 計	40	3	7.5	-	3	5	16	13	2	1	27	8	2	3	-	-	-
	サ ラ ダ	22	2	9.1	-	2	3	7	8	1	1	16	3	1	2	-	-	-
	和 え 物	11	-	-	-	1	1	6	3	-	-	6	5	-	-	-	-	-
	酢 の 物	2	1	50.0	-	-	-	-	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-
	そ の 他	5	-	-	-	-	1	3	-	1	-	4	-	1	-	-	-	-

表3-2 飲食店営業（集団給食）細菌検査結果（製造後時間別）

項目 品名	検 体 数	判 定		細 菌 (1g当たり) 数							大 腸 菌 群 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				
合 計	111	6	5.4	17	19	18	35	16	5	1	92	14	2	3	-	-	-	-	
加熱済そう菜	小 計	71	3	4.2	17	16	13	19	3	3	-	65	6	-	-	-	-	-	-
	1時間以内	43	1	2.3	15	7	8	10	2	1	-	42	1	-	-	-	-	-	-
	1～4時間	21	-	-	2	6	5	7	1	-	-	17	4	-	-	-	-	-	-
	7時間を超えるもの	4	2	50.0	-	-	-	2	-	2	-	3	1	-	-	-	-	-	-
	不 明	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-
未加熱そう菜	小 計	40	3	7.5	-	3	5	16	13	2	1	27	8	2	3	-	-	-	-
	1時間以内	21	2	9.5	-	2	2	9	7	-	1	15	4	-	2	-	-	-	-
	1～4時間	16	1	6.3	-	1	2	6	5	2	-	10	4	1	1	-	-	-	-
	7時間を超えるもの	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	不 明	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-

※ 加熱済そうざい、未加熱そうざいともに「4～7時間」のものはなかった。

表3-3 飲食店営業（集団給食）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		その他		
		違 反 数	違 反 率 (%)	ソ ル ビ ン 酸						その他		サ ッ カ リ ン				その他		検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	
				検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検出値 (g/kg)			検 体 数	検 出 数						
						最大	最小	平均					最大	最小	平均								
合 計	56	-	-	56	45	-	-	-	56	3	39	19	-	-	-	39	-	35	32	7	-	1	
煮 豆	2	-	-	2	1	0.42 (1検体のみ)			2	-	2	-	-	-	2	-	2	1	1	-	-		
煮豆以外のほか	3	-	-	3	-	-	-	-	3	1	2	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-		
漬 物	小 計	50	-	-	50	44	-	-	-	50	2	35	19	-	-	-	35	-	32	31	6	-	1
	酢 漬	13	-	-	13	9	0.40	0.23	0.31	13	-	11	9	1.7	0.15	0.54	11	-	8	8	4	-	1*
	しょう油漬	30	-	-	30	29	0.92	0.28	0.57	30	2	21	8	1.1	0.05	0.67	21	-	21	20	2	-	-
	たくあん漬	6	-	-	6	6	0.72	0.22	0.42	6	-	2	2	0.90	0.53	0.72	2	-	3	3	-	-	-
	そ の 他	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
調 味 料	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* : 塩分

表4 改善確認が必要施設の細菌検査結果

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 (+)	サルモネラ (+)	大腸菌 (+)	
		不良数	不良率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				
合 計	27	7	25.9	5	4	5	5	3	3	2	23	2	2	-	-	1	-	2	
調 理 パ ン	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	
加熱済そうざい	6	1	16.7	1	1	2	1	1	-	-	5	-	1	-	-	-	-	-	
生菓子	洋生菓子	11	4	36.4	2	-	3	2	1	1	2	8	2	1	-	-	-	-	2
	和生菓子	2	1	50.0	-	1	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	1	-	-
そ の 他 ^{*1}	6	1	16.7	2	2	-	1	-	1 ^{*2}	-	6	-	-	-	-	-	-	-	

*1: 魚肉ねり製品1検体、豆腐2検体、めん類3検体

*2: ゆでうどん

表5 輸入バナナのピテルタノール検査結果〔原産国別〕

項目 原産国	検 体 数	判 定		検出値の分布			検出した検体の検出値 [ppm]		
		違反 数	違反 率 (%)	0	≤0.5 [ppm]	0.5< [ppm]	最小値	最大値	平均値
合 計	34	-	-	17	17	-	0.08	0.42	0.21
フィリピン	24	-	-	15	9	-	0.08	0.42	0.21
エクアドル	10	-	-	2	8	-	0.11	0.39	0.22

表6-1 食鳥肉細菌検査結果

項目 品名	検 体 数	細 菌 (1g当たり)							大 腸 菌 群 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	カンピロバクター (+)		リモゲスノネ テサ リース アK(+)	
		<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵				10 ⁵ <	ジェジュニー		コリー
合 計	19	-	-	1	-	9	6	3	-	2	12	3	1	1	4	6	12	4	-	4

※ Bランク（処理羽数1万～5万羽/年）の食鳥処理場を対象に実施した。

表6-2 食鳥肉抗菌性物質検査結果

項目 品名	簡易検査法	分 別 推 定 法					一 斉 分 析 法					
		マクロライド系	テトラサイクリン系	ペニシリン系	アミノグリコシド系	サルファ剤	チアンフェニコール	トリメトプリム	オルメトプリム	ピリメタミン	デコキネート	
検 体 数	140	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
検 出 数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 分別推定法及び一斉分析法はBランク（処理羽数1万～5万羽/年）の食鳥処理場の検体のみ実施した。

表7 食品別表示検査結果

項目 合計	総検査件数	総件表示違反数	現場で発見した表示違反件数						その他	検査反の 結果 表示した数
			無表示	名称	製造年月日	製造所所在地	製造者氏名	食品添加物		
食品名	46,708	201	86	19	14	41	44	-	-	
マーガリン	811	-	-	-	-	-	-	-	-	
酒 精 飲 料	1,788	-	-	-	-	-	-	-	-	
清 涼 飲 料 水	3,394	-	-	-	-	-	-	-	-	
食 肉 製 品	2,354	1	-	-	-	-	1	-	-	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	653	-	-	-	-	-	-	-	-	
シアン化合物を含有する豆類	70	-	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切り身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	853	1	-	-	1	1	-	-	
	上記以外の冷凍食品	2,726	-	-	-	-	-	-	-	
放射線照射食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装加圧加熱殺菌食品	1,568	-	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装（ものを除く）であって右に掲げるもの 入れられた食品（上記に掲げるもの）	食 肉	3,062	18	8	1	2	9	-	-	
	生 か き	1,018	2	-	-	1	1	-	-	
	魚 肉 ね り 製 品	1,882	4	-	1	3	-	-	-	
	即 席 め ん 類	2,579	-	-	-	-	-	-	-	
	めん類（皮類を含む）	1,328	1	-	-	1	-	-	-	
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,946	67	30	4	3	14	16	-	
	そ う ざ い	3,151	34	14	9	3	6	2	-	
	生 菓 子 類	1,881	20	16	1	-	3	-	-	
	ゆ で だ こ	232	-	-	-	-	-	-	-	
	その他の加工食品	8,121	43	17	3	-	7	16	-	
かんきつ類・バナナ	728	9	/	/	/	/	9	/		
添 加 物	532	1	1	-	-	-	-	-		
乳 類	2,083	-	-	-	-	-	-	-		
乳 製 品	2,002	-	-	-	-	-	-	-		
乳又は乳製品を主原料とする食品	946	-	-	-	-	-	-	-		

【ばら売り品の表示指導】

食品名	合計	1,556	126	/	/	/	/	126	/
ばら売りかんきつ類・バナナ		1,516	126	/	/	/	/	126	/
ばら売りサッカリン含有食品		40	-	/	/	/	/	-	/

表8 ばら売りにかんきつ類・バナナの表示検査結果（再掲）

		立入軒数	総検査件数	防ばい剤を使用した旨の表示の有るもの		防ばい剤を使用した旨の表示の無いもの	
				件数	不適	件数	不適
合計	かんきつ類	453	902	691	30	211	95
	バナナ	436	614	193	-	421	1
デパート	かんきつ類	15	53	47	4	6	4
	バナナ	15	31	9	-	22	-
スーパー	かんきつ類	214	496	387	14	109	41
	バナナ	201	308	92	-	216	-
青果物販売店	かんきつ類	210	304	212	11	92	49
	バナナ	203	228	52	-	176	1
その他	かんきつ類	14	49	45	1	4	1
	バナナ	17	47	40	-	7	-

注) 不適の例

- ・元箱等の防ばい剤表示とばら売り品の表示が一致していない場合
- ・元箱に防ばい剤表示があるが、ばら売り品に防ばい剤表示を掲示していない場合

表9 講習会及び一斉監視等

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独自計画による 収去等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 間 営 業 者	祭 催 し 物 ・ 等	業 態 別	そ の 他	
		営新講 業規習 許更会	業講 態習 別会	食責講 品任習 品衛生者会	そ の 他							
合 計		63 1,706	26 891	6 670	15 508	5 152	4 49	40 1,847	14 953	13 389	9 345	9 46
青 梅		4 132	- -	- -	1 32	- -	- -	2 64	2 155	- -	- -	- -
福 生		3 70	2 44	- -	1 47	1 20	- -	3 152	- -	1 31	- -	- -
五 日 市		4 52	1 15	- -	1 35	1 46	- -	3 95	1 40	2 2	- -	- -
八 王 子		5 228	2 89	- -	1 42	- -	- -	4 84	1 22	- -	- -	- -
日 野		2 29	- -	- -	- -	- -	- -	1 23	2 187	- -	- -	- -
多 摩		1 26	- -	- -	2 56	- -	- -	2 48	- -	1 38	- -	- -
町 田		4 125	4 254	- -	1 59	2 60	- -	3 122	- -	- -	1 68	- -
府 中		4 124	- -	1 223	1 22	- -	- -	2 149	1 95	- -	1 36	1 1
武 蔵 調 布		4 106	1 31	- -	1 25	- -	- -	1 32	2 435	- -	- -	1 5
小 金 井		4 103	- -	1 32	1 32	- -	- -	2 68	- -	- -	- -	- -
立 川		9 182	- -	- -	1 17	- -	- -	3 105	- -	- -	- -	2 7
武 蔵 野		2 63	4 148	- -	1 25	1 26	- -	2 120	- -	- -	- -	- -
三 鷹		2 55	2 85	- -	- -	- -	- -	2 47	- -	1 58	4 36	- -
田 無		4 131	2 78	- -	1 39	- -	1 38	3 421	- -	- -	- -	- -
東 久 留 米		5 110	2 49	1 390	1 45	- -	- -	2 56	- -	2 66	- -	- -
小 平		3 69	- -	- -	- -	- -	- -	3 125	- -	- -	- -	- -
東 村 山		3 101	- -	- -	- -	- -	3 11	2 136	- -	1 10	- -	1 29
島 し よ	大 島	- -	2 30	- -	- -	- -	- -	- -	2 8	3 152	2 27	1 1
	三 宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 1
	八 丈	- -	4 68	3 25	1 32	- -	- -	- -	3 11	1 7	1 178	2 2
	小 笠 原	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 25	- -	- -

注) 上段の数値は実施回数、下段の数字は受講者数または実施軒数