

第4 平成12年度食品衛生監視事業（9月分から11月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-46及び表3-1-47）

本事業実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業及び社会福祉施設等の集団給食施設等に合計10,830軒（立ち入り延べ軒数14,057軒）立ち入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。特に本事業では、夏以降異物混入、カビの発生等食品に関する苦情が多数保健所に寄せられたことを踏まえ、食品の製造業に対し異物混入等の防止対策を含めた監視指導を行った。

また、食品営業施設等257軒から663検体の食品等を収

去し、検査を実施したところ16検体の不

良を発見した（不良率2.4%）。このうち2検体は、食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた。

収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった施設177軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生に関する展示会の開催等を通じて、食品衛生の知識向上や食品営業者の自主的衛生管理の推進を図った。

2 実施結果

(1) 食品関係保健所計画事業（表3-1-46及び表3-1-47）

食品関係保健所計画事業は、保健所ごとに管轄地域の特性や日常の監視指導にかかわる食品衛生上の課題に着目した調査等を実施している。本事業実施期間中、171軒（立ち入り延べ軒数300軒）に立ち入りを行った。また、食品営業者53軒から215検体の食品等について検査を実施したところ、3検体が不良であった（不良率1.4%）。このうち加熱食肉製品1検体については、亜硝酸根を検出したが無表示であったため、法第11条第2項違反の疑いとして、製造所を所管する自治体に調査を依頼した。

(2) 社会福祉施設等給食施設の一斉点検（表3-1-46）

4、5月事業及び夏季対策事業に引き続き、O157等に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者が多く利用している社会福祉施設等の集団給食施設について、一斉点検を行った。平成12年度は厚生省（現厚生労働省）通知に基づき、平成11年度点検の結果、衛生管理等に不適合の項目があった施設に改善指示を行い、施設から提出される改善計画の内容について、平成12年10月から平成13年1月にかけて点検を実施した。

本事業実施期間中、649施設（立ち入り延べ958施設）に立ち入り、改善指示に基づく改善計画の指導及び改善指示に基づく一斉点検を実施した。

(3) 集団給食施設（病院、事業所及びボランティア等）及び大規模調理施設の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-46）

食品を媒介とする感染症や食中毒が発生すると集団発生につながりやすい、集団給食施設及び大規模調理施設1,429軒（立ち入り延べ1,941軒）に「大量調理

施設衛生管理マニュアル」を用いた指導のほか自主点検表を用いた自主管理の指導を併せて行った。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった24軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

このほか、許可を要しない集団給食施設については、東京都食品衛生調査会答申「集団給食施設に対する衛生管理対策」を踏まえ、実態把握を進めるとともに、食品関係営業者台帳の整理を行った。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査結果（表3-1-52）

そうざい類等121検体について収去検査を実施したところ、未加熱そうざい3検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良率2.5%）。

(イ) 化学検査結果（表3-1-53）

つけ物、調味料等94検体について収去検査を実施したところ、法に違反する検体はなかった。

(4) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-46）

4月及び5月事業及び夏季対策事業における一斉収去検査等の結果、「一斉収去成績に基づく措置基準」において不良と判定し指導を行った施設、苦情等に関連し調査を行った施設139軒（立ち入り延べ180軒）に再度立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品等の取扱いが不良であった19軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行うとともに、改善を厳

重に指導した。

イ 収去検査結果（表 3-1-54）

すし弁当、そうざい等 72 検体について収去検査を実施したところ、すし弁当 4 検体（内訳：すし種 2 検体、すし飯 1 検体、製品 1 検体）、そうざい 1 検体、豆腐 1 検体、計 6 検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良率 8.3%）。

なお、すし弁当については、汚染源を特定するため、各すし種に分けて収去検査を実施した。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場等）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表 3-1-46）

平成 12 年 3 月 31 日付 11 衛生獣第 1572 号「平成 12 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 48 軒（立入り延べ軒数 96 軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、衛生管理等が不良であった施設は見られなかった。

イ 収去検査結果

(ア) 細菌検査結果（表 3-1-55）

B ランク食鳥処理場（年間処理羽数：5,000 から 30,000 羽）から 5 検体、C ランク食鳥処理場（年間処理羽数：1,000 から 5,000 羽）から 11 検体、計 16 検体について収去検査を実施したところ、サルモネラを 7 検体から検出した。

なお、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター（ジェジュニ、コリ）、リステリア、O157、VRE、エルシニアを検出した検体はなかった。

(イ) 抗菌性物質等（表 3-1-56）

上記同様の施設から計 16 検体について、抗菌性物質、農薬及び内寄生虫用剤の収去検査を実施したところ、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(6) 食品に使用されている添加物に関する一斉検査

ア 監視指導結果（表 3-1-46）

本事業実施期間中、食品の製造業、販売業、調理業等 2,946 軒（立入り延べ 3,484 軒）に立ち入り、食品に使用されている添加物の使用基準、表示基準等が遵守されているか監視を行った。また、添加物の使用量についてはできる限り減らすよう併せて指導を行った。このうち、収去検査結果や表示を含め食品等の取扱いが不良であった 41 軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果（表 3-1-57）

つけ物、そうざい等 70 検体について検査を実施したところ、つけ物（しょうゆ漬け）1 検体から、青色 1 号を検出したが、無表示であったため法第 11 条第 2 項違反となった。

(7) 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の衛生検査（表 3-1-46 及び表 3-1-48）

学校給食用に製造、納入されるパン、めん類、米飯の衛生を確保するため、これらの食品を製造する 26 軒（立入り延べ 49 軒）に立ち入り、監視指導を行うとともに、食品衛生監視票による採点を行った。

採点の結果が 80 点未満であった 1 施設については、設備、食品の取扱い等改善事項を指導し、改善後、改めて食品衛生監視票による採点を行った。

なお、本衛生検査の実施結果については教育庁あて回答済みである。

(8) 食品の製造業に対する一斉監視指導

ア 監視指導結果（表 3-1-46）

今夏以降、異物混入やカビの発生等食品に関する苦情の届け出が多数保健所に寄せられ、7 月及び 8 月の 2 か月間に衛生局が調査処理した件数は、例年の 7.4 倍にのぼった。

こうした状況を踏まえ、都では食品関係営業者の衛生管理を徹底させるため、営業者団体あてに「食品の異物混入等に対する対応について」（平成 12 年 9 月 14 日付 12 衛生食第 686 号）を通知するとともに、製造工程に問題があった場合、苦情や事故が広範囲に波及する恐れがある食品の製造業 452 軒（立入り延べ軒数 634 軒）に立ち入り、異物混入等の防止対策を含めた監視指導を行った。

このうち、収去検査結果や食品等の取扱い、施設の衛生管理が不良であった 11 軒に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

イ 収去検査結果（表 3-1-58）

そうざい類、洋生菓子等 59 検体について収去検査を実施したところ、洋生菓子 2 検体、和生菓子 1 検体、計 3 検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良率 5.1%）。

(9) 自主的衛生管理推進事業（表 3-1-46 及び表 3-1-49）

本事業は、食品関係業者に対する HACCP の考え方に基づく自主的衛生管理の推進を目的としている。今期は、飲食店営業、届け出の集団給食、食品販売業、製造業 1,997 軒(立入り延べ軒数 2,712 軒)に立ち入り、「ステップ 2」「ステップ 3」及び「食品販売業編」を用いた技術的指導を行った。また、「ステップ 2」の導入を推進するための講習会を 9 回(参加人数 469 人)実施した。

ア 「ステップ2」による自主的衛生管理導入推進事業

今期から「ステップ 2」による事業の対象業種に食品の販売業を加え、講習会や立入り時に、自主点検表の作成、点検記録の実施について指導を行った。この結果、新たに 40 軒の施設が「ステップ 2」を導入した。

また、立ち入り検査において、ステップ 2 の導入指導済み施設を 530 軒確認した。このうち 84.2%に当たる 448 軒がチェックリストによる点検を実施していた。特に、集団給食(届け出)の学校で 100%、病院で 97.7%、飲食店営業の集団給食で 89.3%と高い割合で自主点検が実施されていた。

イ 「ステップ3」による HACCP 総括表作成事業

製造業及び集団給食等に対する HACCP 総括表の作成及び導入の支援を行い、今期から新たに 4 施設が総括表作成事業の取り組みを開始した。

なお、平成 12 年度の食品関係保健所計画事業及び本事業の成果については、平成 13 年 3 月 28 日多摩小平保健所において研修会を開催する予定となっている。

業者、集団給食施設関係者、消費者等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会を 162 回実施し 11,052 人の参加があった。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立ち入りが困難な施設に対する監視指導、保健所計画事業による収去検査等を 101 回実施し、3,778 軒に立ち入りを行った。

(10) 表示の検査・指導 (表 3-1-50)

食品等 76,408 件の表示検査を実施したところ、175 件の表示違反を発見した(違反率 0.2%)。このうち、「無表示」が 48 件と最も多く、次いで、「期限表示」及び「食品添加物」39 件の順であった。また、食品別に違反率を見ると、高い順に「ばら売りがんきつ類・バナナ」(1.8%)、「そうざい」(0.8%)、「弁当・調理パン」及び「生菓子類」(0.7%)であった。当該食品の製造者、販売者に対しては適正な表示方法の指導を行うとともに、表示ラベルを修正後販売するよう注意指導した。

(11) その他 (表 3-1-46 および表 3-1-51)

ア 食品衛生講習会等の実施状況結果

食品衛生に関する最新情報の提供と衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進を目的として、食品営

〔参考〕 一斉収去検査成績に基づく措置基準

項目 対象食品	成 績						
	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 (0.1g当たり)	サルモネラ	腸炎ビブリオ	カンピロバクター
すし種・刺身	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	最確数100個/g を超えるもの	
すし弁当	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	陽 性	
加熱済そうざい類 弁当類	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
サラダ等 未加熱そうざい	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
調理パン	1,000,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
洋生菓子	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
和生菓子	500,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
ゆでめん類	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
豆 腐	500,000 を超えるもの	300 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性		
未殺菌液卵	1,000,000 を超えるもの	100 を超えるもの			陽 性		
殺菌液卵	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの			陽 性		
生食用食肉 (たたき等)			陽 性		陽 性		陽 性
ハンバーグ用パテ 挽肉	食中毒菌を検出した場合は、必要に応じて原因究明を行い、衛生的な処置等について適切な指導を行う。						

注 太ワク は成分規格に該当する。

表3-1-46 業種別立入検査状況(都保健所実施分)

事業名/業態	項目	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	実行 行政 軒数 措置	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	①その他
合計		10,830	14,057	257	177				12	95	70
食品関係保健所計画事業		171	300	53	4					4	
社会福祉施設等給食の一斉点検	老人福祉施設	197	305	4	11						11
	知的障害者援護施設	31	42		5						5
	保育所	333	494		47					2	45
	認可外保育施設	34	45		4						4
	上記以外の社会福祉施設	54	72		4						4
集団給食施設及び大規模調理施設の一斉監視指導	許可	病院	71	95	9	1					1
		事業所	517	610	31	14				1	13
		その他の飲食店営業	384	535	17	8				2	6
	届出	病院	85	110	4	1					1
		事業所	55	76							
		保育施設	170	297							
		その他	147	218	12						
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	調理業(飲食店営業、喫茶店営業)	84	105	29	16				3	13	
	製造業(そうざい製造業等)	19	32	13	1				1		
	販売業(食肉販売業等)	36	43	1	2					2	
食鳥肉(食鳥処理場等)の一斉監視指導		48	96	15							
食品に使用されている添加物に関する一斉検査	調理業(飲食店営業、喫茶店営業)	1,434	1,633	4	12					12	
	製造業(そうざい製造業等)	521	700	18	9				1	8	
	販売業(食肉販売業等)	991	1,151	17	20					20	
学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場の衛生検査	菓子製造業(パン製造業)	10	22								
	めん類製造業	15	26		1					1	
	米飯加工委託工場	1	1								
食品の製造業に対する一斉監視指導	菓子製造業	242	308	10	5				2	2	1
	そうざい製造業	88	129	14	1					1	
	添加物製造業	4	5								
	液卵製造施設等	1	2								
	その他	117	190	6	5				2	3	
その他(保健所で計画した監視等)		2,973	3,703		6					6	
小計		8,833	11,345	257	177				12	95	70
自主的衛生管理推進事業		1,997	2,712								

注 ①は社会福祉施設等給食に対する改善指示、改善計画の提出を含む。

表3-1-47 収去検査結果(都保健所実施分)

項目 事業名	総検体数	細菌検査				化学検査			
		検体数	判定			検体数	判定		
			良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)
合計	663	473	459	14	(0)	190	188	2	(2)
集団給食及び大規模調理施設の一斉監視指導	215	121	118	3	()	94	94		()
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導	72	72	66	6	()	0			()
食品に使用されている添加物に関する一斉検査	70	0			()	70	69	1	(1)
食品の製造業に対する一斉監視指導	59	59	56	3	()	0			()
食鳥肉(食鳥処理場等)の一斉監視指導	32	16	16		()	16	16		()
食品関係保健所計画事業	215	205	203	2	()	10	9	1	(1)

表3-1-48 食品衛生監視票による採点結果

項目 業種	検査軒数	採点結果		
		100~90	89~80	79~60
合計	26	15	10	1
パン加工委託指定工場	10	8	2	
めん加工委託指定工場	15	6	8	1
米飯加工委託指定工場	1	1		

表3-1-49 自主的衛生管理推進事業実施結果

項目 業種	立入施設数	立入延べ軒数	ステップ2の導入支援事業 (再掲)				HACCP総括表作成事業(ステップ3) (再掲)				
			導入済み 施設数	チエック した施設 数	導入済み 施設数に 対する 自主点 検実施 割合(%)	新規導入 施設数	HACCP 作成の 指導済 施設数	作成 プラン 導入 施設数	新規 取組み 施設数	作成 プラン 導入 施設数	
合計	1,997	2,712	530	(448)	84.5	40	39	(18)	4	(1)	
飲食店営業	仕出し屋	116	195	31	(23)	74.2	4	3	(3)		()
	弁当屋	254	357	46	(30)	65.2	4	1	(1)	1	(1)
	そうざい店	250	314	34	(22)	64.7	1		()		()
	集団給食	349	456	149	(133)	89.3	8	5	()		()
	すし屋	185	225	3	(1)	33.3			()		()
(届出) 集団給食	学校	58	76	58	(58)	100.0	5		()	1	()
	病院	62	75	43	(42)	97.7	4	1	()		()
	事業所	56	53	54	(47)	87.0			()		()
食品販売業	スーパー・デパート	127	165	28	(25)	89.3	7		()		()
	鮮魚店	96	130		()	-			()		()
	精肉店	84	97	3	(2)	66.7			()		()
	そうざい店	67	75	3	()	-			()		()
	その他	26	29	2	(2)	100.0	2		()		()
製造業	菓子製造業	152	273	30	(26)	86.7	4	17	(6)		()
	そうざい製造業	32	66	9	(7)	77.8		2	(2)		()
	豆腐製造業	53	77	26	(22)	84.6		5	(1)	1	()
	その他の製造業	30	49	11	(8)	72.7	1	5	(5)	1	()

表3-1-50 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	表示違反率 (%)	現場で発見した表示違反件数					違反の結果表示 検体数															
					無表示	名称	期限表示	製造者住所 ・氏名	食品添加物		その他														
合計		76,408	175	0.2	48	18	39	31	39	0	2														
マ	ー	ガ	リ	ン	1,124																				
酒	精	飲	料		3,043																				
清	涼	飲	料	水	4,690																				
食	肉	製	品		3,865	3	0.1			2	1														
魚	肉	ハム	・	魚	肉	ソー	セ	ー	ジ	類	1,121														
シ	ア	ン	化	合	物	を	含	有	す	る	豆	類	226												
冷	凍	食	品	切	身	・	む	き	身	に	し	た	鮮	魚	介	類	(生	か	き	を	除	く)	1,369	
冷	凍	食	品	上	記	以	外	の	冷	凍	食	品	4,508												
放	射	線	照	射	食	品	0																		
容	器	包	装	詰	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品	3,661												
鶏	の	卵	鶏	の	殻	付	き	卵	1,761	3	0.2	3													
鶏	の	卵	鶏	の	液	卵	59																		
食	肉	4,035	1	0.02	1																				
生	か	き	1,899																						
魚	肉	ね	り	製	品	2,915	4	0.1	3					1											
即	席	め	ん	類	3,156																				
め	ん	類	(皮	類	を	含	む)	2,378																
弁	当	・	調	理	パ	ン	5,431	37	0.7	8	12	9	7	3											
そ	う	ざ	い	5,992	46	0.8	15		20	11															
生	菓	子	類	3,656	27	0.7	15	3	7	2															
ゆ	で	だ	こ	542																					
そ	の	他	の	加	工	食	品	10,432	40	0.4	4	2	3	11	19								1		
か	ん	き	つ	類	・	パ	ナ	ナ	735																
添	加	物	804																						
乳	類	3,414																							
乳	製	品	3,357																						
乳	・	乳	製	品	を	主	原	料	と	す	る	食	品	1,461											
ば	ら	売	り	か	ん	き	つ	類	・	パ	ナ	ナ	774	14	1.8								14		

表3-1-51 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会				関する食品衛生に 関する展示会等	保健所が独自に実施した一斉監視等			
		※1 食品関係者			消費者		一斉監視			保健所計画 による 収去等
		新規・更新 営業許可	業態別	※2 その他			催し物等・ 祭礼	業態別	※3 夜間営業 施設等	
合計		22 256	60 4,073	57 3,441	13 633	10 2,649	46 2,963	23 467	10 273	22 75
多摩川		4	1	7	1	5	6		4	3
		73	80	856	69	912	246		82	6
秋川			3		1		1	1	1	
			314		40		102	1	25	
八王子		5	5	7	2	1	2		1	
		107	340	285	97	196	436		37	
南多摩		2	5	3	1	1	4			2
		13	249	150	45	191	312			20
町田		1	11	2		2				1
		10	628	44		1,050				8
多摩立川			5	6	1		4		1	3
			352	427	66		295		47	3
村山大和				6			3		1	3
				268			255		29	3
府中小金井		3	6	5			6		1	
		11	794	155			364		37	
狛江調布		1	1	4	1		1	3		2
		10	41	293	21		89	52		7
三鷹武蔵野		3	2	5			7	14	1	3
		18	31	762			407	55	16	5
多摩小平		2	9	3			5			4
		5	934	16			194			22
多摩東村山		1	7	3	6		3	1		
		9	256	81	295		229	45		
島しょ	※4大島		3	1		1				
			23	11		300				
	三宅									1
										1
八丈			1	3			2	3		
			19	60			12	306		
小笠原			1	2			2	1		
			12	33			22	8		

注1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。

2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

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

5 ※4は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

表3-1-52 集団給食施設(病院、事業所及びボランティア等)及び大規模調理施設の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査結果)

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌			
			不良数	(%不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 3×10 ³	> 3×10 ³	(-)	(+))
合計		121	3	2.5	33	24	26	19	13	4	2	85	10	14	10	0	2	120	1
加熱済みそうざい	焼き物・炒め物	40		0.0	13	11	9	6		1		32	2	4	2			40	
	煮物	34		0.0	13	11	7		3			29	3	2				34	
	揚げ物	9		0.0	5	2	1		1			8	1					9	
	その他	5		0.0	1		3	1				5						5	
未加熱そうざい(サラダ等)		30	3	10.0	1		4	11	9	3	2	8	4	8	8		2	29	1
菓子類		1		0.0			1					1						1	
果物		1		0.0			1					1						1	
弁当類		1		0.0				1				1						1	

注1 太枠内斜体太字は不良検体に該当する。

2 サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表3-1-53 集団給食施設(病院、事業所及びボランティア等)及び大規模調理施設の一斉監視指導における収去検査結果(化学検査結果)

品名	項目	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他		
			法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸			その他			検体数	検出数	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
							最小	最大	平均							最小	最大	平均							
合計		94	0	0.0	89	45				89	3	62	36	62	18				62	0	22	1	8	0	3
調味料		26			26				26	※3	13		16					16		2		1		※21	
漬物	しょうゆ漬け	25			25	23	0.14	0.81	0.53	25		22	19	16	11	0.09	1.1	0.61	16		6		1		※21
	酢漬け	16			16	14	0.08	0.40	0.24	16		12	12	13	6	0.05	1.5	0.76	13		5		1		
	たくあん漬け	3			3	3	0.23	0.56	0.41	3		1	1	1				1							
	塩漬け	2			2	2	0.49	0.66	0.58	2		1	1	1	1	0.08	0.08	0.08	1						
そうざい	つくだ煮・煮豆	4			4	2	0.48	0.53	0.51	4		2		4				4		1		1		※21	
	その他	6			6					6		4		4				4		2		3			
菓子類		6			4				4		4	2	4					4		3					
農産物加工品		3			1				1		2	1	2					2		2					
魚肉ねり製品		1			1	1	0.66	0.66	0.66	1															
魚介類加工品		1																				1			
酒精飲料		1			1					1		1		1					1		1	※31			

注1 ※1はしょうゆ2検体から安息香酸(0.46g/kg、0.50g/kg)を検出、しょうゆ1検体からパラオキシ安息香酸(0.03g/L)を検出

2 ※2は塩分について検査を実施

3 ※3はワイン(果実酒)から二酸化硫黄(0.09g/kg)を検出

表3-1-54 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ最確数(100g当たり)			
			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	(-)	(+))	< 30	≦ 10 ²	≦ 10 ³
合計		72	6	8.3	5	9	15	21	12	7	3	24	24	8	8	1	2	71	1	21	2	0
※1 すし 弁当	魚介類	21	2	9.5		2	5	7	5	2		5	7	5	3	1		20	1	17	1	
	※2その他	6		0.0	1	3			1		※3 1						※3 1	6		1		
	すし飯	9	1	11.1	2	3	1	1	1		1	7	2					9				
	製品	6	1	16.7			1	5				1	4	1				6			1	
そうざい	加熱済そうざい類	9		0.0	2		3	3	1			5	3		1			9				
	未加熱そうざい (サラダ等)	8	1	12.5			2	2	2	1	1	1	1	1	4		1	8				
	生菓子	4		0.0		1	2			※4 1		1	2	1				4				
	刺身	3		0.0					1	2		3						3		3		
	豆腐	2	1	50.0				1		※5 1			2					2				
	めん類	2		0.0				1	1				2					2				
	弁当類	1		0.0				1					1					1				
	調理パン	1		0.0			1					1						1				

注1 **太枠内斜体太字**は不良検体に該当する。

- 2 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。
- 3 ※1はすし弁当については、改善確認のため各すし種に分けて収去し、検査を実施した。
- 4 ※2は厚焼きたまご、味付けしいたけ、きゅうり等
- 5 ※3はねぎについて検査を実施したため、検査成績は参考とした。
- 6 ※4はレアチーズケーキについて検査を実施したため、検査成績は参考とした。
- 7 ※5は細菌数(1g当たり) : 63×10^4

表3-1-55 食鳥肉の細菌検査結果

項目	検体数	細菌数 (1g当たり)				大腸菌群数 (1g当たり)				サルモネラ		*1エルシニア	
		< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)
品名													
合計	16	3	2	10	1	2	6	7	1	9	7	3	0
保健所	Bランク	3	1	2		1	1	1		2	1	/	/
	Cランク	11	2	7	1		5	5	1	6	5	3	
市場	Bランク	2	1	1		1		1		1	1	/	/

注1 黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター(ジェジュニ、コリ)、リステリア、O157、VRE、エルシニアを検出した検体はなかった。

2 ※1のエルシニアは3検体について検査を実施

表3-1-56 食鳥肉の化学検査結果(抗菌性物質等)

項目	抗菌性物質						農薬*4		内寄生虫用剤*5		
	抗生物質等				合成抗菌剤*3						
	簡易検査法*1		分別推定法*2				検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
品名	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数					
合計	16	0	16	0	16	0	3	0	3	0	
保健所	Bランク	3	0	3	0	3	0	/	/	/	/
	Cランク	11	0	11	0	11	0	3	0	3	0
市場	Bランク	2		2		2		/	/	/	/

注1 ※1は抽出ディスク法によるスクリーニング検査

2 ※2はマクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系及びアミノグリコシド系抗生物質、並びにサルファ剤(分別推定法による。)

3 ※3はチアンフェニコール、トリメプリーム、オリメプリーム、ピリメタミン、オキシソリン酸、デコキネート、ナイカルバジン

4 ※4は総DDT、ディルドリン(アルドリンを含む。)、ヘプタクロル(ヘプタクロルエポキドを含む。)、総BHC、総クロルデン、クロルピリホス、ヘキサクロロベンゼン

5 ※5はフルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン

表3-1-57 食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他		
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸			その他			検体数	検出数	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
						最小	最大	平均							最小	最大	平均							
合計	70	1	1.4	66	15				66	3	39	14	48	1				48	0	23	3	1	0	10
漬物	酢漬け	7		7	6	0.25	0.50	0.36	7		6	6	3	1	0.87	0.87	0.87	3		2				
	しょうゆ漬け	6	1	16.7	6	4	0.42	0.62	0.57	6		6	*3	4				4		1				
	塩漬け	6			6				6		1		4					4		1				
	その他	4			4	1	0.65	0.65	0.65	4		3	1	4				4		1				
そうざい	つくだ煮・煮豆	9			9	1	0.09	0.09	0.09	9	*2	3	5					8		2				
	その他	2			2				2		1		2					2		1				
菓子類	生菓子	8			7	1	0.87	0.87	0.87	7		6	2	7				7		3				
	菓子パン	3			3	*3	1	0.91	0.91	0.91	3		3					3						
	その他の菓子	5			3				3		2	1	3					3		2	1			
調味料	7			7					7		2		6					6						
酒精飲料	6			6	1	0.09	0.09	0.09	6		4	1	3					3		6	2			*4
農産物加工品	5			4					4										3		1			*5
魚肉ねり製品	1			1	1	0.04	0.04	0.04	1				1					1		1				
魚介類加工品	1			1					1															

注1 ※1は1検体から青色1号を検出したが無表示であったため、法第11条第2項違反となった。

2 ※2は安息香酸を検出(原料のしょうゆに由来)

3 ※3はクリームについて検査を実施

4 ※4はジエチレングリコール(5検体)、メタノール(4検体)について検査を実施

5 ※5は酸価・過酸化価について検査を実施

表3-1-58 食品製造業の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名		検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)				
			不良数	(不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 5×10 ⁵	≦ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³
合計		59	3	5.1	13	17	9	4	8	6	1	1	43	7	3	6
そうざい 加熱済	焼き物・炒め物	6			1	3	2						6			
	煮物	5			2	1	1	1					5			
	その他	3			2	1							3			
未加熱 (サラダ等)	そうざい	6				1	1		4				1	2	1	2
そうざい	半製品	6			3	1				1	1		4			2
洋生菓子	ケーキ	7	2			1	4			2			2	2	2	1
	プリン	2				1	1						2			
	その他	2				1		1					2			
和生菓子	7	1		1	3		1		1		1	6			1	
豆腐	6						1	3	2			3	3			
調理パン	5			2	2			1				5				
めん類	1			1								1				
漬物	1				1							1				
その他の食品	2			1	1							2				

注1 **太枠内斜体太字**は不良検体に該当する。

2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

第5 平成12年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

1 概要(表3-1-59から表3-1-61まで)

歳末一斉監視事業期間中、食品の調理業、製造業、販売業等に59,620軒(立入り延べ軒数94,268軒)立ち入り、食品等の製造、取扱いについて監視指導を行った。特に本年は夏以降、異物混入、カビの発生等食品に関する苦情が多数保健所に届け出られたことを踏まえ、クリスマス用食品、おせち料理等年末に集中して製造・調理あるいは小分けを行う施設に対して、異物混入防止対策等を含めた監視指導を行った。

また、17,341検体の食品等について収去検査を実施したところ245検体の不良を発見した(不良率1.4%)。このうち56検体は、食品衛生法(以下「法」という。)に違反し

ていた。

収去検査結果や食品衛生法施行条例に定める衛生管理等が不良である。又は、表示違反が発見された施設等3,277軒に対して、法違反に対する行政処分を始め、始末書の徴収及び口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

このほか、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生教室の開催等を通じて、食品衛生の知識向上や食品営業者の自主的衛生管理の推進に努めた。

2 実施結果

(1) 食品別収去検査等結果

ア 細菌検査結果(表3-1-59、表3-1-61及び表3-1-64)

食品等6,255検体について検査を実施したところ、188検体が不良であった。不良率は3.0%で、昨年度の3.7%を0.7ポイント下回った。

食品別の不良率では、高い順に「洋生菓子」(14.9%)、「調理パン」(10.5%)、「その他の菓子・菓子材料」(9.7%)となっており、上位2品目は前年度と同じであった。このうち5検体は法違反品であった。主な事例として、E.coliを最確数330/100g検出し、成分規格違反となった「生食用かき」、大腸菌群が陽性となり、成分規格違反となった「魚肉練り製品」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-64を参照のこと。

イ 化学検査結果(表3-1-59、表3-1-61及び表3-1-64)

食品等11,086検体について検査を実施したところ、57検体が不良であった。不良率は0.5%で、昨年度の0.8%を0.3ポイント下回った。このうち51検体は法違反品であった。主な事例として、ソルビン酸を過量に使用した「プルーン(干しすもも)」、着色料(黄4)を検出したにもかかわらず表示のなかった「醤油すじこ」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-64を参

照のこと。

ウ 輸入食品の検査結果(表3-1-59、表3-1-62及び表3-1-64)

総収去検体数17,341検体のうち、輸入食品は5,016検体(28.9%)を占め、15検体が不良であった。不良率は0.3%で、昨年度の0.2%を0.1ポイント上回った。このうち14検体は法違反品であった。主な事例として、ソルビン酸を不正に使用していた「唐辛子味噌(韓国)」、着色料(黄4及び黄5)を検出したにもかかわらず表示のなかった「たまねぎ加工品(マレーシア)」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-64を参照のこと。

エ 腸管出血性大腸菌O157(以下「O157」という。)の検査結果(表3-1-61及び表3-1-63)

O157による食中毒と汚染拡大を防止する目的で、細菌検査6,255検体のうち、1,409検体について、O157の検査を併せて実施した。この結果、いずれの検体からもO157を検出しなかった。

オ その他(表3-1-64)

市場内の立入り検査時に、厚生省(現厚生労働省)通知で定められた漁獲海域以外で漁獲された「ナシフグ」を発見し、法第4条第2号違反品として、出荷者を所管する自治体に通報するとともに、廃棄命令の行政処分を行った。

(2) 生食用かき関係業者の一斉監視指導 (表

3-1-59、表 3-1-61、表 3-1-64 及び表 3-1-65)

魚介類販売業、市場内仲卸し業者、飲食店営業等 11,395 軒に立ち入ったところ、5,131 軒が生食用かきを取り扱っていた。これらの業者に対して、「かきの取扱い方法等に関する要綱」(以下「要綱」という。)に基づき取扱い届出の確認、業者の遵守事項について監視指導を行った。また、生食用かきを取扱う飲食店については、検食の保管を併せて指導した。

この結果、無届けで生食用かきを販売していたり、保存基準(10℃以下)が守られていない等、要綱あるいは保存基準、表示基準等に違反していた業者 504 軒に対し、改善指導を行った。

また、411 軒から 758 検体の生食用かきを収去し、検査を実施したところ、3 検体が不良であった。このうち 2 検体は、成分規格違反であった。

なお、違反内容の詳細については表 3-1-64 を参照のこと。

(3) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果 (表 3-1-59 及び表 3-1-66)

ふぐ取扱所のほか、ふぐを取扱う可能性のある魚介類販売業及び飲食店営業 8,390 軒に立ち入り、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき、認証書掲示の有無、ふぐ調理師の確認、ふぐの有毒部位の取扱い等について監視指導を行った。この結果、ふぐ調理師不在時にふぐ調理師以外のものがふぐの調理を行っていたり、ふぐ調理師の義務を遵守していなかった等 147 軒の違反を発見した。これらの業者に対して、始末書を徴収する等、厳重な注意指導を行った。

(4) 生食用食肉及びひき肉等の一斉監視指導結果 (表 3-1-67)

ひき肉製品及び牛レバー、鶏肉等の生食による食中毒を防止するため、主として肉類を提供する飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業等延べ 10,637 軒に立ち入りを行った。レバー等の生食用食肉を提供・販売する業者については、「生食用食肉の安全性確保について」(平成 10 年 9 月 11 日付生衛発第 1358 号)に基づき、原料肉が生食用食肉の衛生基準に適合しているかを確認するとともに、トリミング等の加工についても、上記の基準に適合するよう指導を行った。

また、テンダライズ処理及びタンプリング処理されたステーキ等の食肉を調理提供する飲食店等については、「腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止について」(平成 12 年 11 月 2 日付衛食第 165 号及び衛乳第 208 号)に基づき、十分な加熱調理を徹底するよう指導を行った。

この結果、生食用食肉の衛生基準に不適合の食肉を生食用として提供又は販売していたり、施設等の衛生管理に不備があったりした 471 軒については、衛生注意指導票の交付、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。このほか、養豚場、牛舎 61 軒に立ち入り、密殺が行われていないかを確認した。

(5) 飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導結果 (表 3-1-68)

歳末には、忘年会等大勢が一時に会食する機会が集中し、食品の取扱いによっては、集団食中毒の発生が危ぐされる。このため、宴会施設を有する飲食店、ホテル等 4,838 軒に立ち入り、監視指導を行った。

この結果、食品や調理器具の取扱いが不良であった 221 軒について、衛生注意指導票の交付、口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(6) 夜間営業の一斉監視指導結果 (表 3-1-69)

居酒屋等の飲食店のほか、夜間にかけて食品を製造している施設、夕食の買い物で人出の多い時間帯のスーパー等に対し、添加物の使用や保存基準のある食品等の取扱いが適切にされているかを確認するため 4,411 軒に立ち入り、監視指導を実施した。

この結果、施設の衛生保持が十分でなかったり、食品の保存方法に問題のあった 160 軒について、衛生的な取扱いを行うよう始末書徴収や口頭注意を行った。

(7) 表示の監視指導結果 (表 3-1-70)

食品等 317,176 件の表示検査を実施したところ、1,792 件の表示違反を発見した(違反率 0.6%)。違反内容別の件数では、「無表示」が 537 件と最も多く、次いで、「食品添加物」500 件、「期限表示」327 件の順であった。

また、食品別の違反率では、高い順に「ばら売りかんきつ類・バナナ」(4.9%)、「容器包装に入れられたかんきつ類・バナナ」(2.3%)、「弁当・調理パン」(1.6%)となっており、上位 3 品目は昨年度と同じであった。当該食品の製造者、販売者に対しては適正な

表示方法の指導を行うとともに、表示ラベル等を修正後販売するよう指導した。

(8) 食品衛生知識の普及啓発活動

ア 衛生講習会等の実施状況結果 (表 3-1-71)

食品衛生に関する最新情報の提供と衛生知識の向上及び自主的衛生管理の推進を目的として、食品営業者、集団給食施設関係者、消費者等に対して、講習会や食品衛生教室を 125 回実施し 4,868 人の参加があった。

このうち、O157 を主題にした衛生講習会は 57 回実施し、参加人数は 2,452 人であった。

イ 現場簡易検査実施結果 (表 3-1-72)

食品営業者等 665 軒に対して、まな板、手指、食品

等 3,115 検体の現場簡易検査を行い、施設の汚染実態を把握した。また、検査結果については衛生講習会等に活用し、食品の取扱い管理等の改善及び食品営業者等の普及啓発に努めた。

(9) その他

独自の計画による一斉監視等の実施結果 (表 3-1-73)

各事業所が独自の計画に基づき、通常の監視では立入りが困難な施設に対する監視指導、一斉収去検査を 82 回実施し、2,158 軒に立ち入りを行った。夜間営業施設や祝祭日のイベント出店者に対する一斉監視のほか、地域特性のある独自計画事業として、表 3-1-73 に示す報告があった。

表3-1-59 平成12年度食品衛生歳末一斉監視実施状況(総括表)

実施機関		全	都	特別区	保健所	食品環境指導センター	市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所	(参考)平成11年度全	
項目								都	
立ち入り軒数		59,620	41,451	10,292	4,689	3,188		63,601	
立ち入り延べ軒数		94,268	50,037	12,273	4,997	26,961		91,720	
行政措置軒数		3,277	2,623	223	265	166		2,998	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0					2	
		販売禁止	1	1				2	
		その他	1				1	0	
	処分以外の措置	始末書	124	112	7	4	1	102	
		口頭注意	3,185	2,487	216	258	224	2,829	
		その他	113	86		8	19	114	
収去検査結果	収去軒数		2,864	1,952	236	438	238	2,824	
	不良のあった軒数		219	186	8	14	11	263	
	合計	総検体数	17,341	4,199	383	10,819	1,940	15,176	
		判定	不良	245	205	8	16	16	302
			不良率(%)	1.4	4.9	2.1	0.1	0.8	2.0
	細菌検査	検体数		6,255	2,228	200	2,962	865	6,243
		判定	不良	188	178	6	0	4	233
			不良率(%)	3.0	8.0	3.0	0.0	0.5	3.7
	化学検査	検体数		11,086	1,971	183	7,857	1,075	8,933
		判定	不良	57	27	2	16	12	69
			不良率(%)	0.5	1.4	1.1	0.2	1.1	0.8
	(輸入食品)	検体数		5,016	283	3	4,659	71	2,901
判定		不良	15	8	0	6	1	7	
		不良率(%)	0.3	2.8	0.0	0.1	1.4	0.2	
表示検査結果		検体数	317,176	107,064	59,165	117,704	33,243	313,911	
		不良	1,792	930	311	323	228	1,416	
		不良率(%)	0.6	0.9	0.5	0.3	0.7	0.5	
生かき関係営業監視指導		実施軒数	11,395	6,466	2,910	378	1,641	8,567	
		取扱要綱違反軒数	504	425	72	0	7	386	
ふぐ取扱い関係営業監視指導		実施軒数	8,390	5,198	1,234	147	1,811	6,939	
		違反軒数	147	136	10	0	1	91	

表3-1-60 業種別立ち入り検査結果

業種	項目	立ち軒数入り	延立ち軒数入り	収去軒数	実行政施軒数	行政措置の内訳					違反・不適の内容								
						行政処分			行政処分以外		施設基準等	公衆衛生上講ずべき措置の基準等				製造基準等	表示基準	※その他	
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意		その他	施設の管理	機械器具類の取扱い	取食品の				その他
合計		59,620	94,268	2,864	3,277	0	1	1	124	3,185	113	207	289	156	1,162	133	43	1,792	792
製 造 業	魚肉ねり製品製造業	210	350	129	12				4	7	1			1	5		3	4	3
	菓子製造業	2,644	3,501	597	197				41	146	28	11	13	40	98	1	3	42	54
	食肉製品製造業	180	247	61	17					15	2	2	6		4			36	1
	そうざい製造業	535	769	130	22				5	17	2		3	4	9			9	1
	つけ物製造業	132	207	28	8				2	3	5		1					11	3
	魚介類加工業	229	404	38	10		1		3	7	4				2			8	1
	食肉処理業	561	1,552	18	32					32		1	20	1	6	2		1	5
	食鳥処理場	230	301		3						3								3
	その他の要許可製造業等	1,019	1,304	87	23				1	22		2	5	2	5	1	1	9	1
	許可を要しない製造業等	205	280	5	2					2			1		1				
小計		5,945	8,915	1,093	326	0	1	0	56	254	42	16	49	48	130	4	7	120	72
販 売 業	食肉販売業	4,190	6,018	53	199				1	199	3	10	10	8	93	7		83	54
	乳類販売業	4,025	4,865	22	43					43		3	6	2	30	3		1	
	魚介類販売業	5,838	17,894	542	260				5	256	5	3	6	5	71	14	13	124	128
	食料品等販売業	6,238	12,082	538	518				18	508	22	10	7	6	157	7	18	545	20
	その他の要許可販売業	295	893	13	35			1		94	2		3		9		1	78	12
	許可を要しない販売業	12,748	19,306	227	324				3	322	8	1		1	28			487	10
小計		33,334	61,058	1,395	1,379	0	0	1	27	1,422	40	27	32	22	388	31	32	1,318	224
調 理 営 業	旅館・ホテル	291	350	18	32					32	2	2	12	7	21	3		6	
	仕出し・弁当屋	1,866	2,251	76	147				5	139	3	6	23	3	41	2		141	5
	集団給食	626	753	2	30					30		6	9	1	7				8
	そうざい	3,120	3,753	210	144				7	130	7	4	12	4	59	4	1	141	18
	そば屋	611	694		14				2	12		4	4	3	9	3			
	その他	12,246	14,529	65	1,177				27	1,138	19	139	144	62	501	83	3	65	455
	その他	1,037	1,241	1	14					14			3		4	5	2	1	4
許可を要しない集団給食	544	724	4	14					14				4	2	1	1		6	
小計		20,341	24,295	376	1,572	0	0	0	41	1,509	31	164	208	86	644	98	4	354	496

注1 ※は保存基準など「施設基準等」「管理運営基準等」「製造基準等」「表示基準等」以外の違反・不適事項(生食用かき取扱い無届も含む。)について計上する。

2 食中毒事件に伴う、営業停止処分については計上していない。

表3-1-61 食品別収去検査結果(全数)

項目 食品分類	総 検体 数	細菌検査					化学検査					不 収 良 去 軒 結 果 数
		検 体 数	判 定			検 体 数	判 定					
			良	不 良 数	不良率 (%)		法違反 (再掲)	良	不 良 数	不良率 (%)	法違反 (再掲)	
合計	17,341	6,255	6,067	188	3.0	(5)	11,086	11,029	57	0.5	(51)	219
調理パン	20	19	17	2	10.5	()	1	1	0	0.0	()	1
弁当類	31	29	28	1	3.4	()	2	2	0	0.0	()	1
サラダ	136	92	84	8	8.7	()	44	44	0	0.0	()	7
卵加工品	329	174	174	0	0.0	()	155	154	1	0.6	(1)	1
煮豆・きんとん	479	242	237	5	2.1	()	237	237	0	0.0	()	5
その他のそうざい	1,148	613	591	22	3.6	()	535	529	6	1.1	(5)	26
生食用かき	758	494	491	3	0.6	(2)	264	264	0	0.0	()	3
加工用かき	95	24	24	0	0.0	()	71	70	1	1.4	()	1
その他の生鮮魚介類	165	81	81	0	0.0	()	84	84	0	0.0	()	
魚肉練り製品	970	486	472	14	2.9	(3)	484	479	5	1.0	(5)	15
魚卵加工品	361	91	91	0	0.0	()	270	262	8	3.1	(6)	8
その他の魚介類加工品	531	105	103	2	1.9	()	426	420	6	1.4	(6)	8
洋生菓子	1,076	757	644	113	14.9	()	319	319	0	0.0	()	103
和生菓子	137	66	62	4	6.1	()	71	68	3	4.4	(3)	5
その他の菓子・菓子材料	619	31	28	3	9.7	()	588	579	9	1.6	(9)	11
食肉(食鳥肉除く)	816	312	308	4	1.3	()	504	504	0	0.0	()	4
食鳥肉	208	79	76	3	3.8	()	129	129	0	0.0	()	3
食肉製品	1,926	816	815	1	0.1	()	1,110	1,105	5	0.5	(5)	5
めん類・皮類	181	22	22	0	0.0	()	159	159		0.0	()	
つけもの	516	82	82	0	0.0	()	434	429	5	1.2	(5)	5
乳・乳製品	917	568	568	0	0.0	()	349	349	0	0.0	()	
清涼飲料水	634	82	82	0	0.0	()	552	552	0	0.0	()	
調味料・香辛料	1,262	408	408	0	0.0	()	854	849	5	0.6	(5)	1
野菜・果実	998	44	44	0	0.0	()	954	952	2	0.2	()	2
農産物加工品	1,634	239	238	1	0.4	()	1,395	1,394	1	0.1	(1)	2
冷凍食品	195	27	26	1	3.7	()	168	168	0	0.0	()	1
その他の食品	927	272	271	1	0.4	()	655	655	0	0.0	()	1
食品添加物	17	0	0	0	-	()	17	17	0	0.0	()	
器具・容器包装 おもちゃ	255	0	0	0	-	()	255	255	0	0.0	()	

注1 括弧内 斜体太字 は法違反の再掲

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

表3-1-62 食品別収去検査結果(輸入食品の再掲)

項目 食品分類	総 検体 数	細菌検査					化学検査					不 収 良 去 軒 結 果
		検 体 数	判 定			検 体 数	判 定					
			良	不 良			法 違 反 (再掲)	良	不 良		法 違 反 (再掲)	
				不良数	不良率 (%)				不良数	不良率 (%)		
合計	5,016	866	866	0	0.0	(0)	4,150	4,135	15	0.4	(14)	9
調理パン	0	0	0	0	-	()	0	0	0	-	()	
弁当類	0	0	0	0	-	()	0	0	0	-	()	
サラダ	0	0	0	0	-	()	0	0	0	-	()	
卵加工品	0	0	0	0	-	()	0	0	0	-	()	
煮豆・きんとん	10	4	4	0	0	()	6	6	0	0	()	
その他のそうざい	94	27	27	0	0	()	67	67	0	0	()	
生食用かき	12	7	7	0	0	()	5	5	0	0	()	
加工用かき	0	0	0	0	-	()	0	0	0	-	()	
その他の生鮮魚介類	101	17	17	0	0	()	84	84	0	0	()	
魚肉練り製品	14	8	8	0	0	()	6	6	0	0	()	
魚卵加工品	26	6	6	0	0	()	20	20	0	0	()	
その他の魚介類加工品	35	1	1	0	0	()	34	34	0	0	()	
洋生菓子	63	8	8	0	0	()	55	55	0	0	()	
和生菓子	1	0	0	0	-	()	1	1	0	0	()	
その他の菓子・菓子材料	354	0	0	0	-	()	354	346	8	2.3	(7)	6
食肉(食鳥肉除く)	571	143	143	0	0	()	428	428	0	0	()	
食鳥肉	176	47	47	0	0	()	129	129	0	0	()	
食肉製品	291	149	149	0	0	()	142	142	0	0	()	
めん類・皮類	63	0	0	0	-	()	63	63	0	0	()	
つけもの	74	10	10	0	0	()	64	63	1	1.6	(1)	1
乳・乳製品	3	0	0	0	-	()	3	3	0	0	()	
清涼飲料水	529	62	62	0	0	()	467	467	0	0	()	
調味料・香辛料	664	142	142	0	0	()	522	517	5	1.0	(5)	1
野菜・果実	466	11	11	0	0	()	455	455	0	0	()	
農産物加工品	856	89	89	0	0	()	767	766	1	0.1	(1)	1
冷凍食品	167	10	10	0	0	()	157	157	0	0	()	
その他の食品	388	125	125	0	0	()	263	263	0	0	()	
食品添加物	0	0	0	0	-	()	0	0	0	-	()	
器具・容器包装おもちゃ	58	0	0	0	-	()	58	58	0	0	()	

注1 括弧内 斜体太字 は法違反の再掲

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

表3-1-63 食品別収去検査結果(〇157検査の再掲)

項目 食品分類	検体数	判定			
		良	不良		法違反 (再掲)
			不良数	不良率 (%)	
合計	1,409	1,409	0	0.0	(0)
調理パン	7	7	0	0.0	()
弁当類	9	9	0	0.0	()
サラダ	47	47	0	0.0	()
卵加工品	49	49	0	0.0	()
煮豆・きんとん	67	67	0	0.0	()
その他のそうざい	211	211	0	0.0	()
生食用かき	165	165	0	0.0	()
加工用かき	0	0	0	—	()
その他の生鮮魚介類	7	7	0	0.0	()
魚肉練り製品	70	70	0	0.0	()
魚卵加工品	58	58	0	0.0	()
その他の魚介類加工品	16	16	0	0.0	()
洋生菓子	302	302	0	0.0	()
和生菓子	19	19	0	0.0	()
その他の菓子・菓子材料	12	12	0	0.0	()
食肉 (食鳥肉除く)	133	133	0	0.0	()
食鳥肉	27	27	0	0.0	()
食肉製品	122	122	0	0.0	()
めん類・皮類	6	6	0	0.0	()
つけもの	28	28	0	0.0	()
乳・乳製品	0	0	0	—	()
清涼飲料水	4	4	0	0.0	()
調味料・香辛料	16	16	0	0.0	()
野菜・果実	11	11	0	0.0	()
農産物加工品	3	3	0	0.0	()
冷凍食品	5	5	0	0.0	()
その他の食品	15	15	0	0.0	()
食品添加物	0	0	0	—	()
器具・容器包装 おもちゃ	0	0	0	—	()

表3-1-64 収去検査の結果等で判明した法違反品

違反条分		食品分類名		違反内容	検査結果	違反検体数	
細菌検査	第7条第2項	生食用かき	生かき	成分規格違反	細菌数:270,000/g検出	1	
			生かき		E.coli最確数:330/100g検出	1	
		魚肉練り製品	伊達巻き	成分規格違反	大腸菌群陽性	1	
			揚げかまぼこ		大腸菌群陽性	1	
			その他		大腸菌群陽性	1	
小計						5	
化学検査	第7条第2項	その他の菓子・菓子材料	ブルー 【輸】	添加物の過量使用	ソルビン酸0.70g/kg検出(使用基準0.50g/kg)	1	
		食肉製品	ソフトジャーキー		ソルビン酸2.1g/kg検出(使用基準2.0g/kg)	1	
		その他の菓子・菓子材料	きんかん	添加物の過量残存	二酸化硫黄0.46g/kg検出	1	
		つけもの	オニオン酢漬け 【輸】		二酸化硫黄0.040g/kg検出	1	
		調味料・香辛料	唐辛子味噌 【輸】	添加物の不正使用	ソルビン酸0.68g/kg~0.69g/kg検出	5	
	第7条第2項及び第11条第2項	その他のそうざい	にこごり	添加物の過量使用 表示不適正	ソルビン酸1.1g/kg検出 期限表示及び製造者氏名不適正	1	
	第11条第2項	卵加工品	茶碗蒸し			着色料(赤106)を検出したが表示なし	1
			その他のそうざい	佃煮	添加物表示なし	安息香酸を検出したが表示なし	1
				佃煮		ソルビン酸を検出したが表示なし	1
				だんご		着色料(赤3)を検出したが表示なし	1
		魚肉練り製品	酢の物		着色料(黄4、青1)を検出したが表示なし	1	
			かまぼこ	添加物表示なし	着色料(赤3、青1)を検出したが表示なし	1	
			かまぼこ		着色料(赤106)を検出したが表示なし	1	
			伊達巻き		着色料(黄4)を検出したが表示なし	1	
		焼きちくわ	ソルビン酸を検出したが表示なし		1		
		魚卵加工品	なると巻き		ソルビン酸を検出したが表示なし	1	
			味付け数の子	表示されていた添加物を 検出しなかった	表示に記載されていたソルビン酸を検出しなかった	1	
			甘塩たらこ	甘塩たらこ	添加物表示なし	着色料(赤102、黄4、黄5)を検出したが着色料(黄4)の表示なし	1
				甘塩たらこ		着色料(黄5)を検出したが表示なし	1
				明太子		L-アスコルビン酸を検出したが表示なし	1
				明太子		着色料(赤102、赤106、黄5)を検出したが表示なし	1
		醤油すじこ		着色料(黄4)を検出したが表示なし		1	
		その他の魚介類加工品	いか加工品		ソルビン酸を検出したが表示なし	1	
			しめさば	添加物表示なし	着色料(黄4)を検出したが表示なし	1	
			粒うにくらげ		着色料(赤106、黄4、黄5)を検出したが表示なし	1	
			煮干	表示不適正	BHAを検出したが、簡略名、消費期限、用途名表示が不適正	1	
			酢だこ	表示されていた添加物を 検出しなかった	表示に記載されていたソルビン酸を検出しなかった	1	
			つまみたら		表示に記載されていたソルビン酸を検出しなかった	1	
			和生菓子	栗かのこ	添加物表示なし	着色料(赤106)を検出したが表示なし	1
		ようかん		表示と内容成分が異なる	着色料(赤3、赤102)を検出したが着色料(赤3、赤105)の表示あり	1	
		もなか			着色料(赤106)を検出したが着色料(赤102)の表示あり	1	
		その他の菓子・菓子材料	乾燥果実(マンゴー) 【輸】	表示と内容成分が異なる	着色料(黄4)を検出したが着色料(赤4)の表示あり	1	
			乾燥果実(マンゴー) 【輸】		着色料(黄4、黄5)を検出したが表示なし	1	
			クッキー 【輸】	添加物表示なし	着色料(赤40、黄4、黄5、青1)を検出したが表示なし	1	
			パイ 【輸】		着色料(赤3)を検出したが表示なし	1	
			フルーツキャンディー 【輸】		着色料(赤102、黄4)を検出したが表示なし	1	
			干しいちご		着色料(赤102)、二酸化硫黄を検出したが表示なし	1	
			ブルー 【輸】		ソルビン酸を検出したが表示なし	1	
		食肉製品	ウィンナーソーセージ	添加物表示なし	アスコルビン酸、亜硝酸根を検出したが表示なし	1	
			ウィンナーソーセージ		アスコルビン酸を検出したが表示なし	1	
			焼豚		アスコルビン酸を検出したが表示なし	1	
			ポロニアソーセージ		アスコルビン酸を検出したが表示なし	1	
		つけもの	野菜漬物	添加物表示なし	着色料(黄4)を検出したが表示なし	1	
			たくあん漬		二酸化硫黄を検出したが表示なし	1	
			高菜(しょうゆ漬け)		ソルビン酸、着色料(黄4)を検出したが表示なし	1	
キムチ			着色料(赤102)を検出したが表示なし		1		
農産物加工品		たまねぎ加工品 【輸】	添加物表示なし	着色料(黄4、黄5)を検出するが表示なし	1		
小計						51	
その他		第4条第2号	魚介類	ナンフグ	厚生省(現厚生労働省)通知で定められた漁獲海域以外で漁獲されたナンフグの販売		1
違反検体総数						57	

注【輸】は輸入品を示す。

表3-1-65 生食用かき関係業者の一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	収去軒数	生食用かき 取扱い軒数	等一にかきの取扱い方法 違反する要綱	違反の内訳				検査の保存		
						取扱い無届	の期限切れ製品 の販売・提供	加熱調理用を 生食用として 販売・提供	保存基準違反	※その他	検査保存施設	検査した保存を 指導した施設を
合計		11,395	411	5,131	504	479	2	0	14	11	33	1,287
魚介類販売業	小計	5,305	399	2,932	120	99	2	0	11	10	8	517
	一般	3,274	53	1,272	88	79			6	5	1	215
	デパート・スーパー	2,004	346	1,653	25	13	2		5	5	7	295
	自動車	27	0	7	7	7						7
飲食店営業		5,289	5	2,189	383	380			3		23	726
その他		801	7	10	1					1	2	44

注 ※は期限表示、採取された海域の表示が不適正等(表示違反については表3-1-70にも計上)

表3-1-66 ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	違反発見 軒数	違反の内容				行政措置の内訳		
				※1 第10条	※2 第11条	※3 第12条	※4 その他	始末書	衛生注意 指導票	口頭その他 注意等
合計		8,390	147	6	14	4	132	11	3	139
	ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)	4,730	120	1	14		110	5	1	118
	ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	1,287	15	1			14	2		14
	上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	2,373	12	4		4	8	4	2	7

注1 ※1はふぐ調理師以外の者がふぐの取扱いに従事していた。
 2 ※2は卵巣等の有毒部位を施錠できる容器に保管しない等、ふぐ調理師の義務に違反していた。
 3 ※3はふぐ取扱所の認証を受けずに営業していた。
 4 ※4は認証書不掲示、ふぐ加工製品販売の届出未提出等

表3-1-67 食肉関係業者等の一斉監視指導結果

業種	項目	延べ軒数	立入り 実施軒数	行政措置 軒数	行政措置の内訳				販売・生食用食肉の 取扱い軒数	取扱い種類				タンブライズ処理 実施軒数
					販売営業 禁止	始末書	衛生注意 指導票	口頭注意 その他指導		牛レバー 生食用	牛たたき	鶏肉	その他	
合計		10,637	471	0	1	0	498	797	242	313	74	284	114	
飲食店営業	焼肉店	750	239		1		249	319	210	49	2	164	4	
	一般	2,748	119				127	173	15	46	65	65	33	
	その他	806	8				8	6	1	4		2		
食肉販売業		4,132	96				105	252	14	209	6	46	60	
食肉処理業		1,473	9				9	21	2	3	1	7	14	
養豚場・牛舎等		61	0					14						
その他 (内臓処理業者等)		667	0					12		2			3	

表3-1-68 飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導結果

業種	項目	延べ軒数 立入り	実行政 行政 軒数 措置	行政措置の内訳				違反・不適の内訳					※ その他
				販売 営業 禁止 禁止	始末 書	衛生 注意 指導 票	その他 指導 口頭 注意	施設 基準 等	管理運営基準				
									管理 の 施設 の	機械 器具 類 の 取 扱 い	取 扱 い の 食品 の	そ の 他	
合計		4,838	221	0	0	4	223	35	56	31	174	10	25
飲食店 営業	旅館・ホテル	301	26			3	26	3	7	7	16	2	1
	仕出し屋	283	21				21	2	10	1	14		1
	一般	2,350	128			1	130	25	21	16	124	7	11
	その他	485	16				16	2	7	7	16	1	
集団 給食	工場・事業所	157	16				16	3	9		4		
	その他	158	14				14		2				12
その他		1,104	0				0						

注 ※は保存基準など「施設基準等」「管理運営基準等」「製造基準等」「表示基準等」以外の違反・不適事項について計上している。

表3-1-69 夜間営業一斉監視指導結果

業種	項目	延べ軒数 立入り	実行政 行政 軒数 措置	行政措置の内訳				違反・不適の内訳					※ その他
				販売 営業 禁止 禁止	始末 書	衛生 注意 指導 票	その他 指導 口頭 注意	施設 基準 等	管理運営基準				
									管理 の 施設 の	機械 器具 類 の 取 扱 い	取 扱 い の 食品 の	そ の 他	
合計		4,411	160	0	1	8	156	17	34	11	91	9	22
飲食店 営業	旅館・ホテル	48	0										
	集団給食施設	6	0										
	一般	3,518	129		1	8	123	14	34	10	69	9	14
	その他	346	13				13	3		1	7		3
集団給食施設		14	0										
製造業・加工業		119	3				3				2		1
販売 業	スーパー・百貨店	204	10				10				7		3
	その他の量販店等	82	4				4				4		
その他		74	1				3				2		1

注 ※は保存基準など「施設基準等」「管理運営基準等」「製造基準等」「表示基準等」以外の違反・不適事項について計上している。

表3-1-70 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	表示違反率 (%)	現場で発見した表示違反件数						違反の結果表示 検査が判明した 検体数
					無表示	名称	期限表示	製造者住所 ・氏名	食品添加物	その他	
合計		317,176	1,792	0.6	537	116	327	225	500	84	42
マ — ガ リ ン		2,991	1	0.03			1				
酒 精 飲 料		7,074	0	0.0							
清 涼 飲 料 水		14,446	8	0.1	5			2	1		
食 肉 製 品		17,981	60	0.3	12	3	11	3	28	7	4
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		4,239	0	0.0							
シアン化合物を含有する豆類		429	0	0.0							
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	5,831	27	0.5	11	9		4		3	
	その他の冷凍食品	14,091	16	0.1	5	2		9			
放射線照射食品		7	0	0.0							
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		11,254	9	0.1			3	6			
鶏の卵	鶏の殻付き卵	6,584	8	0.1	5			2		1	
	鶏の液卵	401	0	0.0							
容器包装を除く（入れられた食品）であつて右に掲げるもの	食 肉	17,153	68	0.4	27	9	9	19		5	
	生 か き	9,817	38	0.4		9	3	6		20	
	魚 肉 ね り 製 品	17,257	20	0.1	6	1	1	6	1		5
	即 席 め ん 類	9,050	3	0.03	3						
	めん類（皮類を含む）	6,899	5	0.1	1	1		3			
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	16,747	271	1.6	131	38	56	29	16	2	
	そ う ざ い	25,286	351	1.4	157	18	90	56	12	18	6
	生 菓 子 類	19,409	73	0.4	22	4	22	18	5	2	3
	ゆ で だ こ	2,413	5	0.2					5		
	その他の加工食品	71,016	551	0.8	150	22	130	61	158	26	24
かんきつ類・バナナ		4,376	102	2.3					102		
乳 ・ 乳 製 品		19,121	0	0.0							
乳・乳製品を主原料とする食品		7,339	2	0.03			1	1			
ばら売りがんきつ類・バナナ		3,505	172	4.9					172		
添 加 物		2,460	2	0.1	2						

表3-1-71 食品衛生講習会の実施結果

種類	項目	実施回数		参加人数	
合計		125	(57)	4,868	(2,452)
※1 食品 営業 業者 等	営業許可新規・更新	8	(3)	41	(32)
	業 態 別	39	(19)	1,347	(810)
	食品衛生責任者	7	(2)	352	(143)
	※2その他	24	(16)	819	(162)
消費者		34	(15)	1,974	(1,261)
その他		13	(2)	335	(44)

注1 各欄右枠括弧内 **斜体太字** は0157を主題にした食品衛生講習会の実施回数及び参加人数(再掲)

2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。

3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。

表3-1-72 現場簡易検査実施結果

実施軒数	検査件数							
	合計	細菌検査				化学検査		
		小計	スタンプ法	コリテップ	その他	小計	残留塩素	放射能
665	3,115	3,060	2,871	2	187	55	48	7

表3-1-73 独自の計画による一斉監視等の実施結果

種類	項目	回数	実施軒数	主な実施事業内容
一 斉 監 視	業 態 別	18	1,062	・デパートに対する表示一斉検査
	祭 礼 ・ 催 し 物	22	636	・農業祭りに対する一斉監視指導
	夜 間 営 業 者 等	5	232	・市場に対する早朝監視指導
	そ の 他	32	219	・食肉取引室及び食肉用冷蔵庫の衛生監視指導
独自の計画による収去		5	9	・菓子製造業に対する再収去 ・あん類製造業に対する収去検査

3 都保健所が実施した一斉収去検査結果

〔参考〕一斉収去検査成績に基づく措置基準

項目 対象食品	成 績						
	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 (0.1g当たり)	サルモネラ	腸炎ビブリオ	OTC
未加熱そうざい (マリネ、酢の物等)	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	/	/
加熱済そうざい (煮豆、きんとん、 厚焼卵、だし巻等)	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	/	/
洋生菓子 正月用生菓子 (寄せ物、ようかん等)	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性	/	/
魚肉ねり製品	100,000 を超えるもの	陽 性	/	陽 性	陽 性	/	/
生食用かき	50,000 を超えるもの	/	*230/100g を超えるもの	陽 性	陽 性	*100/g を超えるもの	0.2ppm を超えるもの

注1 太ワクは成分規格に該当する。
2 ※は最確数法による。

(1) 細菌検査結果 (表 3-1-74 から表 3-1-77 まで)

表 3-1-74 生食用かきの検査結果

項目 品 名	検体数	判 定		細菌数 (1g当たり)			大腸菌最確数 (100g当たり)		腸炎ビブリオ (100g当たり)			TTCテスト		OTC	
		不良数	(不良率 (%))	≤	≤	≤	<	≤	<	≤	≤	+	±	-	+
				10 ³	10 ⁴	5×10 ⁴	18	230	30	10 ²	10 ³				
合 計	59	0	0.0	41	17	1	59	0	19	4	1	58	1	24	0

表 3-1-75 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 品 名	検体数	判 定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)	
		法違反数	法違反率 (%)	<	≤	≤	≤	≤	>	(-)	(+)
				10	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁵		
合 計	45	1	2.2	33	7	2	2	0	1	43	2
かまぼこ	20	1	5.0	13	4	2	1			19	1
※1すじ	3	0	0.0	3						3	
その他	2	0	0.0	2						2	
つみれ	5	0	0.0	4	1					5	
はんぺん	2	0	0.0	1			1			2	
ちくわ	5	0	0.0	4	1					5	
なると巻き	5	0	0.0	5						5	
伊達巻	2	0	0.0	1	1					2	
すり身	1	0	0.0						*2 1		*2 1

注1 ※1はゆでかまぼこの一種。かまぼこの製造過程で除去された皮、中落ち、軟骨、筋の多い肉を練りつぶし、混ぜ合わせて形成し、ゆでたもの
2 ※2は表示に魚肉練り製品の表示があったため、不適正表示の疑いとして製造所を所管する自治体に調査を依頼した。
3 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。
4 太枠内斜体太字は成分規格違反検体に該当する。

表3-1-76 洋生菓子・正月用和菓子の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)				
		不良数	(不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	
合計	49	5	10.2	6	12	13	12	3	3	33	12	2	2	
洋生菓子	シュークリーム	16	3	18.8	1	4	4	4	1	2	6	7	2	1
	その他	25	2	8.0	1	7	6	8	2	1	19	5		1
和生菓子	8	0	0.0	4	1	3				8				

注1 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

2 太枠内斜体太字は成分規格違反検体に該当する。

表3-1-77 正月用・贈答用食品(そうざい・つくだ煮等)の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)					大腸菌群数 (1g当たり)			
		不良数	(不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	(-)	< 10	≤ 10 ²	
合計	47	0	0.0	16	16	9	3	3	40	6	1	
加熱済 そうざい	煮豆	10	0	0.0	4	1	5			9	1	
	つくだ煮	2	0	0.0			1	1		1	1	
	その他の煮物	8	0	0.0	6	2				6	1	1
	卵焼き	7	0	0.0	3	4				7		
	栗きんとん	2	0	0.0	1	1				2		
	上記以外の 加熱済そうざい	10	0	0.0	2	5	2		1	8	2	
未加熱 そうざい	3	0	0.0		1			2	2	1		
漬物	5	0	0.0		2	1	2		5			

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

(2) 化学検査結果(表3-1-78から表3-1-81まで)

表3-1-78 魚肉ねり製品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料					着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤		その他 検体数		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸			その他		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
						最小	最大	平均											
合計	41	0	0.0	41	11				41	0	7	0	25	0	8	0	3	0	7
かまぼこ	揚げかまぼこ	14	0	0.0	14	2	0.69	1.2	0.95	14		3		12		4		1	
	※1すじ	2	0	0.0	2	1	1.2	1.2	1.2	2				1					※2
	その他	2	0	0.0	2	1	1.0	1.0	1.0	2		1		1					
つみれ	8	0	0.0	8	2	0.06	0.61	0.34	8				3		2		1		※3
ちくわ	7	0	0.0	7	1	1.8	1.8	1.8	7				6		1				※3
はんぺん	4	0	0.0	4	1	1.1	1.1	1.1	4				1						※3
なると巻き	2	0	0.0	2	1	1.1	1.1	1.1	2		1		1		1		1		
伊達巻	2	0	0.0	2	2	0.63	0.79	0.71	2		2								

- 注1 ※1はゆでかまぼこの一種。かまぼこの製造過程で除去された皮、中落ち、軟骨、筋の多い肉を練りつぶし、混ぜ合わせて形成し、ゆでたもの
 2 ※2は過酸化水素(1検体)、ホウ酸(1検体)について検査を実施
 3 ※3は過酸化水素について検査を実施

表3-1-79 洋生菓子・正月用和菓子の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		酸化防止剤	
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
				検体数	検出数	検体数	検出数								
合計	36	2	5.6	33	1	33	2	31	6	17	0	12	0	3	0
和生菓子	ようかん	13	1	7.7	13		13	※1	10	※2	9		7		
	どらやき	4	0	0.0	3		3		2		1				
	その他	7	1	14.3	7	1	7		7	※3	2		1		
洋菓子	生菓子	3	0	0.0	1		1		3		1		1		1
	焼き菓子	1	0	0.0	1		1		1		1			1	
製菓材料	8	0	0.0	8		8	※4	8		3		3		1	

- 注1 ※1は安息香酸を検出(原材料の栗の甘露煮シロップ由来)
 2 ※2は1検体から着色料(赤3、赤102)を検出したが、着色料(赤3、赤105)と表示されていたため、法第11条第2項違反となった。
 3 ※3は1検体(もなかの皮)から着色料(赤106)を検出したが、無表示であったため、法第11条第2項違反となった。
 4 ※4はあんずジャムから安息香酸を検出(天然由来)

表3-1-80 正月用・贈答用食品(そうざい・つくだ煮等)の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		漂白剤		その他
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数							
合計	40	0	0.0	39	9	39	1	19	7	21	1	13	1	0
漬物	しょうゆ漬	6	0	0.0	6	4	6		3	2	4	1	3	
	たくあん漬	5	0	0.0	4	2	4		5	1	5		3	
	酢漬	2	0	0.0	2	1	2				2		2	
	塩漬	2	0	0.0	2	1	2							
加熱済そうざい	煮豆	7	0	0.0	7		7		5	2	2		2	1
	つくだ煮	3	0	0.0	3	1	3	*1	2	1	2			*2
	栗きんとん	2	0	0.0	2		2		1		1		2	
	卵加工品	2	0	0.0	2		2		1		2			
	その他	7	0	0.0	7		7		1		3		1	
未加熱そうざい	2	0	0.0	2		2								*3
魚肉練り製品	1	0	0.0	1		1								
その他の魚介類加工品	1	0	0.0	1		1		1	1					*2

注1 ※1は安息香酸を検出(原材料のしょうゆ由来)
 2 ※2は酸化防止剤について検査を実施
 3 ※3は発色剤について検査を実施

表3-1-81 魚卵加工品・魚介類加工品の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				着色料		甘味料		発色剤		酸化防止剤		漂白剤		その他
		法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸		その他		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数
				検体数	検出数	検体数	検出数											
合計	42	0	0.0	18	5	18	0	22	14	11	0	13	6	8	2	10	0	8
加工品 魚卵	いくら・すじこ・たらこ	14	0	0.0	3		3		11	9	1		13	6				
	数の子	7	0	0.0	4		4		3	2	2					4		*1
乾製品 魚介	煮干	7	0	0.0	1		1		1				7	*2	2			
	その他	2	0	0.0	1	1	1			1								*1
魚介類漬物	5	0	0.0	5	4	5		3	1	4					1			
魚介類そうざい	4	0	0.0	3		3		3	1	2			1		1			*1
くらげ加工品	3	0	0.0	1		1		1	1	1					2			*3

注1 ※1は過酸化水素について検査を実施
 2 ※2はBHAを0.10g/kg、0.13g/kg検出
 3 ※3はホウ酸について検査を実施。2検体からそれぞれ、26μg/kg、36μg/kg検出(天然由来)