

第 3 章 保健所における監視指導事業

概略

第 1 節	食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業	103
第 1	都保健所で実施した監視指導事業の概要	103
第 2	平成 12 年度食品衛生監視事業（4 月分及び 5 月分）の実施結果について	106
1	概要	106
2	実施結果	106
(1)	食品の取扱い等に改善指導が必要な施設の一斉監視指導	106
(2)	食材納入業者及び販売業者等の一斉監視指導	106
(3)	食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視指導	106
(4)	ひき肉を取り扱う施設の一斉監視指導	107
(5)	表示の検査・指導	107
(6)	食品関係保健所計画事業	107
(7)	自主的衛生管理推進事業	107
(8)	その他（講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等）	107
第 3	平成 12 年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について	116
1	概要	116
2	実施結果	116
(1)	食品別収去検査等結果	116
(2)	社会福祉施設等給食の一斉点検結果	117
(3)	生食用食肉及びひき肉等の一斉監視指導結果	118
(4)	乳処理施設の衛生管理状況に関する一斉点検及び調査	118
(5)	食品移動販売者及び行商に対する監視指導結果	118
(6)	表示の監視指導結果	118
(7)	食品衛生知識の普及啓発活動	118
(8)	その他	119
3	都保健所が実施した一斉収去検査結果	119
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	141
1	概要	141
2	実施結果	141
(1)	食品関係保健所計画事業	141
(2)	社会福祉施設等給食施設の一斉点検	141
(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	141
(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	142
(5)	食鳥肉（食鳥処理場等）の一斉監視指導	142
(6)	食品に使用されている添加物に関する一斉検査	142
(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	142

(8) 食品の製造業に対する一斉監視指導	142
(9) 自主的衛生管理推進事業	143
(10) 表示の検査・指導	143
(11) その他	143
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	155
1 概要	155
2 実施結果	155
(1) 食品別取去検査等結果	155
(2) 生食用かき関係業者の一斉監視指導	156
(3) ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導結果	156
(4) 生食用食肉及びひき肉等の一斉監視指導結果	156
(5) 飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導結果	156
(6) 夜間営業の一斉監視指導結果	156
(7) 表示の監視指導結果	157
(8) 食品衛生知識の普及啓発活動	157
(9) その他	157
3 都保健所が実施した一斉取去検査結果	168
(1) 検査結果	168
(2) 化学検査結果	170
第6 平成12年度食品衛生監視事業(1月分から3月分まで)の実施結果について	172
1 概要	172
2 実施結果	172
(1) 社会福祉施設等給食の一斉点検	172
(2) 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	172
(3) 食品(主に輸入食品)に使用されている添加物に関する一斉監視指導	172
(4) 食鳥肉(食肉販売業)の一斉監視指導	172
(5) 食品(和生菓子等)製造業の一斉監視指導	173
(6) 自主的衛生管理推進事業	173
(7) 食品関係保健所計画事業	173
(8) 表示の検査指導	173
(9) その他	173
第7 食品関係保健所計画事業	183
第8 自主的衛生管理推進事業(製造業におけるHACCP総括表の作成事業)	194
第2節 その他の事業	195
第1 現場簡易検査	195
第2 夜間営業等監視事業	195
第3 臨時営業等監視事業	195

第3章 保健所における監視指導事業

概 略

保健所では、年間事業計画に基づき、食中毒事故の防止及び食品衛生の向上等を図るため、食品関係業者に対して、一斉監視指導、収去検査、食品衛生講習会等を行っている。

平成12年度は、平成11年度に引き続き、学校給食及び社会福祉施設等の給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく点検を行った。また、食品営業者の

行う衛生管理を推進するため、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理について技術的な指導を行った。

また、各保健所ごとに、縁日・祭礼等の衛生監視、特産品の検査等、地域の特性を考慮した事業を行った。

さらに、教育庁と協力して学校給食用牛乳等の検査を実施し、福祉局と協力して災害救助用食品の検査を実施した。

第1節 食品衛生年間事業計画に基づき実施した事業

第1 都保健所で実施した監視指導事業の概要

平成12年度食品衛生監視年間事業計画に基づき都保健所が実施した事業の結果の概要は、表3-1-1から表3-1-3までのとおりである。

表3-1-1 食品衛生一斉監視指導一覧

区分	実施内容	実施延べ件数	
		(12年度)	
4月～5月	○社会福祉施設等給食の一斉監視指導	591	7,872
	○学校給食施設一斉監視	604	
	○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設及び未収去施設等の一斉監視指導	249	
	○食材納入業者及び販売業者等の一斉監視指導	695	
	○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	171	
	○ひき肉を取扱う施設の一斉監視指導	2,222	
	○食品関係保健所計画事業	54	
	○自主的衛生管理推進事業	1,172	
	○その他（保健所独自の計画による事業等）	2,114	
	○表示の検査・指導、衛生教育		
6月～8月 【夏季対策】	○食品の一斉収去検査		37,914
	○業種別重点監視指導		
	○社会福祉施設等給食の一斉点検		
	○生食用食肉及びひき肉等の監視指導		
	○食品移動販売車及び行商の一斉監視指導		
	○乳処理施設の衛生管理状況に関する一斉点検		
	○その他（保健所独自の計画による事業等）		
	○表示の検査・指導、衛生教育、食品衛生知識の普及啓発活動		
9月～11月	○食品関係保健所計画事業	300	14,057
	○社会福祉施設等給食の一斉点検	958	
	○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	1,941	
	○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	180	
	○食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導	96	
	○食品に使用されている添加物に関する一斉検査	3,484	
	○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	49	
	○食品の製造業に対する一斉監視指導	634	
	○自主的衛生管理推進事業	2,712	
	○その他（保健所独自の計画による事業等）	3,703	
12月 【歳末一斉】	○食品の一斉収去検査		12,273
	○年末年始用食品の製造・加工及び小分け施設等の一斉監視指導		
	○生食用かき関係業者の一斉監視指導		
	○ふぐ取扱い関係業者の一斉監視指導		
	○食肉関係業者の一斉監視指導		
	○飲食店（宴会施設）等の一斉監視指導		
	○夜間営業の一斉監視指導		
	○その他（保健所独自の計画による事業等）		
	○表示の検査・指導、衛生教育、食品衛生知識の普及啓発活動		
	1月～3月	○社会福祉施設等給食の一斉点検	
○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		968	
○食品（主に輸入食品）に使用されている添加物に関する一斉監視指導		1,691	
○食鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導		593	
○食品（和生菓子等）製造業の一斉監視指導		1,004	
○自主的衛生管理推進事業		5,647	
○食品関係保健所計画事業		138	
○総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導		78	
○その他（保健所独自の計画による事業等）		2,609	
○表示の検査・指導、衛生教育			

注 食品関係保健所計画事業は、各保健所が独自に設定したテーマに基づき実施している。

(平成12年度)

表3-1-2 食品衛生監視事業一覧

項目	事業	4・5月	6～8月 (夏季対策)	9～11月	12月 (歳末一斉)	1～3月
監視指導	一斉事業	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等給食の一斉監視指導 ○学校給食施設の一斉監視指導 ○食材納入業者及び販売業者の一斉監視指導 ○ひき肉を取扱う施設の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導(夏季対策) 【主な対象業種】 ・飲食店(すし屋・仕出し屋・弁当屋・給食・そうざい・大規模施設・宴会場・焼肉屋) ・集団給食施設 ・魚介類販売業・豆腐製造業 ・めん類製造業・そうざい製造業 ・アイスクリーム類製造業・食鳥処理場 ・食肉販売業・食料品等販売業 ・乳類販売業・青果物販売業 ・菓子製造業・液卵関係施設 ○生鮮魚介類の酸化炭素検査 ○輸入食品の検査 ○島しょにおける民宿対策 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食(病院、事業所及びボランティア等)及び大規模施設の一斉監視指導 ○学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食品に使用されている添加物に関する一斉検査 ○食品の製造業の一斉監視指導 ○食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導(歳末一斉) 【主な対象業種】 ・魚肉ねり製品製造業 ・そうざい製造業 ・菓子製造業 ・魚介類販売業 ・魚介類加工業 ・食料品等販売業 ・食肉販売業 ・つけ物製造業 ・飲食店(そうざい・宴会場等) ○輸入食品の検査 ○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 ○生かき関係営業一斉監視指導 ○夜間営業一斉監視指導 ○表示の検査・指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品(主に輸入食品)に使用されている添加物に関する一斉監視指導 ○食品(和生菓子等)製造業の一斉監視指導 ○食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導 ○食鳥肉(食肉販売業)一斉監視指導 ○表示の検査・指導
	自主的衛生管理推進事業	HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理(ステップ2及び3)の導入について推進・支援を行う。				
	保健所計画事業	地域の特性を踏まえ保健所が独自に計画し、効果的な方法で実施				
	その他	現場簡易検査、夜間営業取締まり(通年)				
	主な収去品目	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○業務用食品・調味料等 ○食肉(挽肉) ○食鳥肉 	<ul style="list-style-type: none"> ○すし種・さしみ ○調理パン ○弁当類 ○めん類・皮類 ○サラダ・そうざい ○アイスクリーム類 ○豆腐 ○生菓子 ○食肉 ○食鳥肉 ○輸入食品 ○生鮮魚介類(マグロ、イズミダイ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○給食用そうざい類 ○業務用食品・調味料等 ○食鳥肉 ○輸入食品 ○保健所計画事業に関連した食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○生食用かき ○そうざい類 ○魚介類加工品 ○洋生菓子・寄せ物 ○漬物・佃煮 ○鮮魚 	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子 ○そうざい類 ○業務用食品・調味料等 ○食鳥肉 ○保健所計画事業に関連した食品
	収去検体数	細菌 237 化学 73	細菌 625 化学 326	細菌 473 化学 190	細菌 200 化学 183	細菌 211 化学 157
現場簡易検査	細菌	44,124				
	化学	145				
	計	44,269				

表3-1-3 食品衛生一斉監視指導による食品別収去検査一覧

(12年度)

区分	合計				細菌検査				化学検査			
	検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定		検査件数	検体数	判定	
			不良数	不良率%			不良数	不良率%			不良数	不良率%
対象食品	13,740	2,685	123	4.6	9,903	1,756	112	6.4	3,837	929	11	1.2
4月～5月												
加熱済みそうざい	391	78	4	5.1	379	75	4	5.3	12	3		
未加熱そうざい	90	18	1	5.6	90	18	1	5.6				
菓子類	12	3							12	3		
当・調理パン	60	17							60	17		
肉	96	16	1	6.3	96	16	1	6.3				
肉	229	36			144	18			85	18		
肉	256	32	1	3.1	256	32	1	3.1				
画事業関連	185	37	1	2.7	185	37	1	2.7				
その他	462	73	2	2.7	325	41	2	4.9	137	32		
小計	1,781	310	10	3.2	1,475	237	10	4.2	306	73		
6月～8月(夏季対策)												
当・調理パン	552	107	29	27.1	498	99	29	29.3	54	8		
ラダ・そうざい	645	151	1	0.7	415	83	1	1.2	230	68		
めん類	230	70	2	2.9	136	34	2	5.9	94	36		
豆	228	38	3	7.9	224	37	3	8.1	4	1		
し種	388	58			378	54			10	4		
生菓子	390	89	11	12.4	259	51	10	19.6	131	38	1	2.6
アイス	665	133	20	15.0	665	133	20	15.0				
調味料	42	17			10	2			32	15		
輸入食品	106	50	1	2.0	9	4			97	46	1	2.2
魚介類	21	5							21	5		
加工肉	240	46	5	10.9	240	46	5	10.9				
鳥	648	116			294	58			354	58		
その他	205	71	1	1.4	105	24	1	4.2	100	47		
小計	4,360	951	73	7.7	3,233	625	71	11.4	1,127	326	2	0.6
9月～1月												
加熱済みそうざい	754	132			666	111			88	21		
未加熱そうざい	264	44	4	9.1	264	44	4	9.1				
菓子	228	45	3	6.7	140	23	3	13.0	88	22		
当・調理パン	140	23	2	8.7	140	23	2	8.7				
漬物	289	70	1	1.4	5	1			284	69	1	1.4
調味料	135	33							135	33		
食用魚介類	120	30	2	6.7	120	30	2	6.7				
肉	224	32			128	16			96	16		
画事業関連	1,495	215	3	1.4	1,435	205	2	1.0	60	10	1	10.0
その他	297	39	1	2.6	98	20	1	5.0	199	19		
小計	3,946	663	16	2.4	2,996	473	14	3.0	950	190	2	1.1
2月(歳末一斉)												
加熱済みそうざい	334	64			234	39			100	25		
未加熱そうざい	26	5			18	3			8	2		
漬物	90	20			30	5			60	15		
菓子	402	76	7	9.2	294	49	5	10.2	108	27	2	7.4
その他の菓子・菓子材料	27	9							27	9		
生食用かき	405	83			354	59			51	24		
肉ねり製品	325	86	1	1.2	170	44	1	2.3	155	42		
魚介類	105	40			4	1			101	39		
小計	1,714	383	8	2.1	1,104	200	6	3.0	610	183	2	1.1
1月～3月												
加熱済みそうざい	126	25	1	4.0	126	25	1	4.0				
未加熱そうざい	45	9			45	9						
し種	35	7	1	14.3	35	7	1	14.3				
生菓子	602	115	11	9.6	385	75	9	12.0	217	40	2	5.0
主に輸入食品に使用されている	390	60	3	5.0					390	60	3	5.0
鳥	483	114			246	57			237	57		
画事業関連	202	37			202	37						
その他	56	11			56	11						
小計	1,939	378	16	4.2	1,095	221	11	5.0	844	157	5	3.2

第2 平成12年度食品衛生監視事業(4月分及び5月分)の実施結果について

1 概要(表3-1-4及び表3-1-5)

本事業実施期間中、社会福祉施設、学校等の集団給食施設を始め食品の調理業、製造業及び販売業に計6,387軒(立入延べ軒数7,872軒)立ち入り、食品等の衛生的な取扱いについて監視指導を行い、また自主的衛生管理に関する助言等を行った。

学校給食施設の一斉監視については、平成9年7月7日付衛食第209号「学校給食施設の一斉点検及び食品等のO157汚染実態調査の結果について」に基づき、平成11年度までに改善を行うこととされていた事項を中心に、適切な取扱い及び改善が行われているか確認を行った。なお、実施結果については、平成12年7月19日付12衛生食第392号「学校給食の一斉点検について(報告)」を参照のこと。

また、食中毒に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者、障害者等が多く生活している社会福祉施設等に対して給食施設の一斉監視を実施した。本年度は平成12年4月21日付衛食第67号「社会福祉施設等給食一斉点検の平成11年度結果及び平成12年度実施について」に基づき、平成11年度点検の結果、衛生管理が不

十分であった施設に改善指示等を行い、施設から提出された改善計画の内容について、適切な改善が行われているか点検を実施した(平成13年1月までの継続事業)。

本事業実施期間中、食品衛生法第17条に基づく収去(以下「収去」という。)を行い、細菌検査 237検体及び化学検査73検体、計310検体について検査を実施した。このうち、細菌検査で10検体の不良が発見された(不良率3.2%)。なお、食品衛生法に違反していたものはなかった。

収去検査結果や監視指導の結果、施設の衛生管理が不良であった営業者62軒に対し、その程度に応じて始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行うとともに、不良原因を明確にして改善を指導した。

このほか、各保健所が管轄する地域の重点業種を中心に、独自の計画による一斉監視を行ったり、地域住民に対して食品衛生に関する講習会を開催して食品衛生知識の向上に努めた。

2 実施結果

(1) 食品の取扱い等に改善指導が必要な施設の一斉監視指導(表3-1-4及び表3-1-6)

平成11年度各期事業における一斉収去検査で「一斉収去成績に基づく措置基準」において「特に不良と認めるもの」として指導を行った施設176軒(立入延べ軒数249軒)に対して、改善状況を確認するために立ち入りを行った。また、これらの施設を対象に計120検体について収去検査を行った。このうち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5.0%)。これらの食品を取り扱っていた施設に対して、始末書の徴収、口頭注意等の行政措置を行い、改善を厳重に指導した。

(2) 食材納入業者及び販売業者等の一斉監視指導(表3-1-4、表3-1-7及び表3-1-8)

集団給食施設等に対しては、平成9年3月24日付衛

食第85号「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて衛生管理を指導しているが、本マニュアルにおいて原材料の衛生管理も重要な事項となっている。そこでこれらの集団給食施設に食材を納入、販売している食品関係営業者529軒(立入延べ軒数695軒)に対して立ち入りを行った。また細菌検査62検体、化学検査55検体、計117検体について収去検査を行った。このうち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4.8%)。これらの食品を取り扱っていた施設に対して、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。

(3) 食鳥肉(食鳥処理場)の一斉監視指導(表3-1-4、表3-1-9及び表3-1-10)

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

に基づき、食鳥処理場45軒(立入延べ軒数171軒)に対して立ち入りを行った。この結果、衛生管理が不良であった営業者1軒に対して口頭注意を行い、改善を指導した。また、Bランク施設(年間処理羽数5,000~30,000羽)から6検体、Cランク施設(1,000~5,000羽)から12検体、計18検体の食鳥肉を収去し、細菌及び抗菌性物質について検査を実施したところ、黄色ブドウ球菌を1検体から、サルモネラを9検体から、ウェルシュ菌を4検体から、リステリアを8検体から検出した。なお抗菌性物質を検出した検体はなかった。

- ・抗生物質(簡易検査法):スクリーニング検査
- ・抗生物質(分別推定法):アミノグリコシド系、テトラサイクリン系、マクロライド系及びペニシリン系抗生物質、サルファ剤の系統別検査
- ・抗菌性物質(合成抗菌剤):一斉分析法等による合成抗菌剤(チアンフェニコール、オルメプロリム、トリメプロリム、ピリメタミン、オキシリン酸、ナイカルハシニン及びテコキネート)

(4) ひき肉を取り扱う施設の一斉監視指導(表3-1-4)

平成13年2月横浜市のチェーン・レストランにおいて、加熱不足のハンバーグパテを原因とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生した。都では従来よりひき肉等の取扱について、十分な加熱調理を指導してきたところであるが、ひき肉を加熱調理し提供している飲食店営業、そうざい製造業やひき肉を製造販売している食肉処理業、食肉販売業等計1,775軒(立入延べ軒数2,222軒)に立ち入り、原料の適正管理、十分な加熱調理について、より一層の衛生管理が行われるよう監視指導を行った。このうち衛生管理や取扱いに問題のあった施設13軒に対して、口頭注意を行った。

(5) 表示の検査・指導(表3-1-11)

食品45,170件の表示検査を実施したところ、現場で

141件の表示違反を発見した(違反率0.3%)。表示違反の内訳で最も多かった項目は「無表示」の46件で、次いで「食品添加物」33件、「期限表示」32件の順となった。また、食品別で違反率の高かったものは「ばら売りかんきつ類・バナナ」(4.9%)、「そうざい」(1.3%)で、次いで「弁当・調理パン」(1.2%)の順となった。当該食品の製造者、販売者に対して適正表示に修正後販売するよう指導した。

- (6) 食品関係保健所計画事業(表3-1-4)
- (7) 自主的衛生管理推進事業(表3-1-4及び表3-1-12)

上記2事業については、保健所ごとにテーマ及び対象施設を設定し、年間を通じて食品衛生に関する指導や助言、地域住民に対する普及啓発活動等を実施している。

食品関係保健所計画事業については、本事業実施期間中35軒(立入延べ軒数54軒)に立ち入りを行った。

また食品営業者24軒から37検体の細菌検査を実施したところ、1検体の不良が発見された(不良率2.7%)。

自主的衛生管理推進事業については、今期より「ステップ2」による推進事業の対象業種にすし屋を加えた。本事業実施期間中974軒(立入延べ軒数1,172軒)に立ち入り、「ステップ2」及び「ステップ3」を用い、自主的衛生管理導入推進のために必要な助言等を行った。

(8) その他(講習会、保健所が独自に実施した一斉監視等)(表3-1-4及び表3-1-13)

食品営業者に対する自主的衛生管理の推進、地域住民に対する食品衛生に関する正しい知識の普及等を目的として、講習会を100回(延べ受講者数2,668人)実施した。

また、早朝・夜間営業者、縁日・祭礼の臨時営業者等、通常の方法では衛生監視が困難な営業者に対する一斉監視等を44回(立入延べ軒数2,114軒)実施した。

第三章 保健所における監視指導事業

〔参考〕 一斉取去検査成績に基づく措置の基準（細菌）

対象食品	項目	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
加熱済そうざい類 当 類		100,000	1,000	陽性	陽性	陽性
サラダ等 未加熱そうざい		1,000,000	3,000	陽性	陽性	陽性
調理パン		1,000,000	1,000	陽性	陽性	陽性
洋生菓子		100,000	100	陽性	陽性	陽性
和生菓子		500,000	1,000	陽性	陽性	陽性
未殺菌液卵		1,000,000	100			陽性
殺菌液卵		100,000	100			陽性
挽肉・牛パテ				陽性		陽性

注 タワクは成分規格違反

表 3-1-4 業種別立入検査状況

事業名	業 態	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳（延べ件数）					
						行政処 分			その他の措置		
						営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	※その他
事 業 名	業 態	6,387	7,872	171	62	0	0	0	3	52	7
社会福祉施設等給食の一斉監視事業	保育所	247	360		5					5	
	老人福祉施設	97	125								
	上記以外の社会福祉施設	82	106								
学校給食施設の一斉監視指導	単独調理施設	283	497		3						3
	共同調理施設	37	68		3					1	2
	上記以外の学校給食施設	30	39								
食品の取扱い等に改善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)	122	184	54	8				2	4	2
	販売業 (食肉販売業など)	31	36	1	1					1	
	製造業 (そうざい製造業など)	23	29	4	1					1	
食材納入業者及び販売者等の一斉監視指導	食肉販売業	133	167	17	1					1	
	魚介類販売業	84	111	5	1					1	
	乳類販売業	48	70								
	上記以外の販売業 (食料品等販売業など)	124	163	16	1					1	
ひき肉を取り扱う施設の一斉監視指導	調理業・製造業 (飲食店営業・そうざい製造業など)	140	184	32	2				1	1	
	飲食店営業	1,118	1,346		8						8
	許可を要しない集団給食施設	248	383								
	食肉販売業	355	429		5						5
食鳥肉（食鳥処理場）の一斉監視	製造業 (そうざい製造業など)	54	64								
		45	171	18	1					1	
食品関係保健所計画事業		35	54	24	1					1	
その他（保健所で計画した一斉監視等）		2,077	2,114		21					21	
小 計		5,413	6,700	171	62	0	0	0	3	52	7
自主的衛生管理推進事業		974	1,172								

注 ※には学校給食施設に対する改善報告書の提出を含む。

表 3-1-5 収去検査結果

項目 合計	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		良	不良	
事業名	310	237	227	10	73	73	0	
食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導	120	120	114	6				
食材納入業者及び販売者の監視指導	117	62	59	3	55	55		
食鳥肉(食鳥処理場)一斉監視指導	36	18	18		18	18		
食品関係保健所業	37	37	36	1				

表 3-1-6 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果

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 (+)	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		
品名	120	6	5.0	25	24	24	22	12	9	4	65	24	13	12	6	1	1
加熟済み 焼炒きめ物	33	1	3.0	10	9	7	6		1		25	5	1	1	1		
煮揚物	29	3	10.3	6	6	8	8		1		14	7	5	1	2		
揚げ物	13			2	5	4	1	1			8	5					
未加熱そうざい	18	1	5.6	1		2	2	8	4	1	4	4	4	4	2		
弁当	11	1	9.1	2	2	1	4	1	1		6	1	2	2		1	
調理パン	5			1		2	1	1			2	1		2			
食肉	4								2	2		1	1	1	1		1
農産物	3				2						2			1			
その他	4			3				1			4						

注1 太字斜体 は不良検体に該当する。
 2 大腸菌O157、サルモネラを検出した検体はなかった。

表 3-1-7 食材納入業者及び販売業者等の一斉監視指導における収去検査結果(細菌検査)

品名	項目 合計	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群 (1g当たり)				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		
		62	3	4.8	4	6	7	11	2	3	1	29	5	0	0	1	1
豆	腐	14	2	14.3		2	3	6	1	1	1	11	3				
挽肉	牛挽肉	9			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	豚挽き肉	9			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	牛豚合挽肉	4			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
精肉	豚精肉	4			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		1
	鶏挽肉	1	1	100.0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1	
	鶏精肉	1			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
めん	ゆでめん	8			1	1	3	3				7	1				
	むしめん	3			1	2						3					
魚	介類	5				1		1	1	2		4	1				
そ	その他	4			2		1	1				4					

注1 太字斜体 は不良検体に該当する。
 2 大腸菌O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-8 食材納入業者及び販売業者等の一斉監視指導における収去検査結果(化学検査)

項目 合計 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			安息香酸		その他			検体数	検出数	検体数	検出数	二酸化硫黄			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	検体数	検出数						検出値(g/kg)		
						最小	最大	平均																最小	最大	平均
合計	55	0	0	40	9				40	2	40	1	34	4	26	0	20	2				8	0	11	3	22
調味料	17			17	0				17	1	17	※1	15	0	15	0	4	0				3	0	4	1	※4
めん類	12			2	0				2	0	2	0	5	0			1	0								※5
漬物	9			9	7	0.29	0.69	0.49	9	※1	9	0	7	2	7	0	7	0								
農産物加工品	4			3	0				3	0	3	0	2	0	2	0	3	2	0.023	0.68	0.35			3	※3	
魚介類・魚介類加工品	4												1	1			2	0				2	0	3	0	
菓子・製菓材料	3			3	2	0.28	0.35	0.32	3	0	3	0			1	0	2	0				1	0			
そうざい	3			3	0				3	0	3	0	1	1			1	0								
その他	3			3	0				3	0	3	0	3	0	1	0						2	0	1	0	

注1 ※1は原材料の醤油に由来
 2 ※2はパラオキシ安息香酸0.02g/L検出
 3 ※3はL-アスコルビン酸0.05g/kg、0.41g/kg検出
 4 ※4は塩分について検査を実施
 5 ※5はプロピレングリコール 8検体、水分 8検体、過酸化水素 4検体について検査を実施

表 3-1-9 食鳥肉(食鳥処理場)の収去検査結果(細菌)

項目		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 (+)	リステリア (+)
			< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴				
合計		18	3	3	10	2	4	8	5	1	1	9	4	8
保健所	Bランク	4	1	2	1		2	2				2		2
	Cランク	12	1	1	8	2	1	5	5	1	1	6	3	5
市場	Bランク	2	1		1		1	1				1	1	1

注 カンピロバクター、O157は検出されなかった。

表 3-1-10 食鳥肉(食肉処理場)の収去検査結果(抗菌性物質)

項目		抗菌性物質					
		簡易検査法		分別推定法		合成抗菌剤	
		検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		18	0	18	0	18	0
保健所	Bランク	4	0	4	0	4	0
	Cランク	12	0	12	0	12	0
市場	Bランク	2	0	2	0	2	0

表 3-1-11 食品別表示検査結果

項目 食品名	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	45,170	141	46	7	32	23	33	0	0
マ　　ガ　　リ　　ン	631								
酒　　精　　飲　　料	1,203								
清　　涼　　飲　　料　　水	2,188								
食　　肉　　製　　品	2,111								
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	803								
シアン化合物を含有する豆類	569								
冷凍食品	切身・むき身の鮮魚介類 (生かきを除く)	738							
	上記以外の冷凍食品	2,595							
放射線照射食品	0								
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,633								
鶏卵	鶏の殻付き卵	1,202	3		3				
	鶏の液卵	40							
容器包装に入れた食品(上記に掲げるものを除く)であつて右に掲げるもの	食　　肉	2,362	8	2		6			
	生　　か　　き	19							
	魚　　肉　　ね　　り　　製　　品	1,751							
	即　　席　　め　　ん　　類	1,873	6			6			
	めん類(皮類を含む)	1,265							
	弁　　当　　・　　調　　理　　パ　　ン	3,095	36	19	3	9	3	2	
	そ　　う　　ざ　　い	3,256	42	24	2	8	6	2	
	生　　菓　　子　　類	1,799	4	1		3			
	ゆ　　で　　だ　　ご	132							
	そ　　の　　他　　の　　加　　工　　食　　品	9,724	20		2	9	2	7	
	かんきつ類・バナナ	339							
添　　加　　物	425								
乳　　類	1,927								
乳　　製　　品	2,053								
乳・乳製品を主原料とする食品	988								
ばら売りがんきつ類・バナナ	449	22					22		

表 3-1-12 自主的衛生管理推進事業実施結果

項目		期間中の立入施設数	期間中の立入延べ軒数	ステップ2の導入支援事業			HACCP総括表作成事業 (ステップ3)			
				① すでに導入指導 済みの施設数	(再掲)		③ すでにHACCP プラン作成の 指導済施設数	(再掲)		
					② 今期新たに導 入した施設数	①のうち、チエック リストで自主点検を 実施していた施設 数		④ 今期新たに取組 みを開始した施設 数	④ 作成したプランを 導入した施設数	④ 作成したプランを 導入した施設数
合 計		974	1,172	594	(383)	18	31	(11)	4	(2)
業 種	仕 出 店	70	96	18	(11)	2	1	(1)		()
	弁 当	82	87	30	(14)	1		()		()
	そ う ざ い	121	147	26	(9)	1		()		()
	許 可 あ る 集 団 給 食	59	68	48	(40)	3		()		()
	す し	35	38	0	(0)			()		()
集 団 給 食	学 校	156	243	122	(111)	7		()		()
	病 院	46	50	33	(32)		1	()		()
	事 業 所	124	132	121	(114)	2	1	(1)	1	(1)
製 造 業	菓 子 製 造 業	182	189	114	(26)		18	(4)		()
	そ う ざ い 製 造 業	14	20	6	(6)	1	1	(1)		()
	豆 腐 製 造 業	71	78	71	(17)		5	(1)		()
	そ の 他 の 製 造 業	14	24	5	(3)	1	4	(3)	3	(1)

表 3-1-13 講習会及び一斉監視等実施状況

区分 保健所名	食 品 衛 生 講 習 会				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		催 祭 礼 し 物 等	業 態 別	そ の 他	
	新 規・更 新 営 業 許 可	業 態 別	※2 そ の 他						
合計	24	44	27	5	0	12	12	20	
	238	1,216	1,130	84	0	815	530	769	
多摩川	3		6	1		1		4	
	25		292	30		65		194	
秋川		3						3	
		117						226	
八王子	2	7	1					2	
	42	168	14					4	
南多摩	4	7	2			2		2	
	10	216	123			103		20	
町田	1	3	1			1		1	
	102	50	23			113		1	
多摩立川		1	1			1			
		20	53			54			
村山大和							1		
							42		
府中小金井	4	12	2			4	1		
	12	348	110			398	173		
狛江調布	1	1	2	2				1	
	7	18	58	48				23	
三鷹武蔵野	4	2	3			2	2	2	
	14	50	182			81	72	2	
多摩小平	4	4	5	2					
	16	113	179	6					
多摩東村山	1	1	3				6		
	10	38	84				101		
島 しょ	※3 大島		1				1	1	
			23					112	8
	三宅								1
									2
	八丈		1	1			1		3
		33	12			1		289	
小笠原		1					1		
		22					30		

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は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

第3 平成12年度食品衛生夏季対策事業の実施結果について

1 概要（表3-1-14から表3-1-16まで）

夏季対策期間中、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に合計133,458軒（立ち入り延べ軒数226,419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。

特に本年は夏季に多発する腸炎ビブリオ食中毒対策の強化を図るため、厚生省（現厚生労働省）通知を踏まえて、刺身等の生食用魚介類について監視指導を行った。

また、29,663検体の食品等について収去検査を実施したところ1,040検体の不良を発見した（不良率3.5%）。このう

ち78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、食品の取扱い等が不良であった施設6,661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。

さらに、食品衛生講習会の実施、保健所だよりの発行、食品衛生教室の開催等を通じて、食品衛生の知識向上及び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3-1-14、表3-1-16及び表3-1-20）

食品等14,103検体について検査を実施したところ、990検体が不良であった。不良率は7.0%で、昨年度の6.3%を0.7ポイント上回った。

食品別に不良率を見ると、高い順に「弁当類」（19.7%）、「調理パン」（17.5%）、「サラダ」（15.3%）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34検体は法違反品であった。主な事例として、リステリア・モノサイトゲネスを検出した「非加熱食肉製品（ラックスハム）」、大腸菌群が陽性となり成分規格違反となった「アイスクリーム類」等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-20を参照のこと。

イ 化学検査結果（表3-1-14、表3-1-16及び表3-1-20）

食品等15,560検体について検査を実施したところ、50検体が不良であった。不良率は0.3%で、昨年度と同様であった。このうち、法違反品は44検体であった。主な事例として、二酸化硫黄が過量に残存していた「グリーンサルサ（調味料）」、着色料（赤3）及び着色料（赤102）を検出したにもかかわらず表示のなかった「たらこ」等があげられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-20を参照のこと。

ウ 輸入食品の検査結果（表3-1-14、表3-1-17及び表3-1-20）

総収去検体数29,663検体のうち、輸入食品は6,116検体（20.6%）で、このうち43検体の不良を発見した。不良率は0.7%で、昨年度の0.5%を0.2ポイント上回った。このうち、法違反品は40検体であった。主な事例として、リステリア・モノサイトゲネスを検出した*非加熱食肉製品（ラックスハム。原産国：デンマーク）、指定外添加物であるパテントブルーVを検出した食品添加物香料（原産国：フランス）、基準を超えて鉛を検出したストロー（原産国：タイ）等が挙げられる。

なお、違反内容の詳細については表3-1-20を参照のこと。

※ リステリア・モノサイトゲネスを検出した非加熱食肉製品（ラックスハム）について

横浜市及び神奈川県が実施した収去検査の結果、デンマーク産のラックスハムからリステリア菌を検出したため、輸入者を所管する港区は法第4条第3号違反として通報を受け、当該製品の回収命令を行った。同時に輸入者が未販売分として倉庫に保管していた輸入月日の異なる20検体について検査したところ、すべてからリステリア菌を検出した。

また、横浜市等の結果を受けて、食品環境指導センターが安全確認のため、都内で販売されているラックスハム類22検体について検査を実施した。その結果、1検体（ラックスハム（原産国：デンマーク））からリステリア菌を検出したため、法第4条第3号違反として輸入者を所管する千代田区に通報し、同区の指示により回収が行われた。

エ 腸管出血性大腸菌 O157（以下「O157」という。）の検査結果（表 3-1-18 及び表 3-1-20）

O157 による食中毒と汚染拡大を防止する目的で、細菌検査 14,103 検体のうち、5,133 検体について、O157 の検査を併せて実施した。この結果、食肉 3 検体から O157 を検出した（検出率 0.1%）。このうち「ハンバーグ用パテ」及び「牛豚合びき肉」については、ペロ毒素産生能を有する O157 であったため、法第4条第3号違反となった。

O157 を検出した検体については汚染源調査のため、収去先施設の拭き取り検査を行うとともに、汚染拡大を防止するため、従業員に対する検便の実施や施設の消毒について指導を行った。特に、飲食店から違反が発見されたハンバーグ用パテは系列の加工センターから納入されたものであったことから、当該加工センターのパテを使用しているチェーン店全店舗について、拭き取り検査や検便等を実施し、安全確認を行った。併せて、加工センターを所管する自治体に原材料肉のさかのぼり調査を依頼した。

なお、いずれの施設においても O157 は検出されなかった。また、当該施設を原因とする食中毒事件の発生はなかった。

オ アイスクリーム類の細菌検査結果（表 3-1-19 及び表 3-1-20）

スクリーニング検査を含む 692 検体について細菌検査を実施したところ 72 検体が不良であった。不良率は 10.4%で、昨年度の 12.7%を 2.3 ポイント下回った。このうち、法違反品は 8 検体であった。当該製造者に対しては、機械の洗浄消毒等製造工程について改善を指導するとともに、始末書の徴収及び口頭注意等の行政措置を行った。

カ その他（表 3-1-20）

市場内の立入検査時に、有毒部位である卵巣の混入した「ふぐ白子」、食用として認められていない「ムシブグ」が発見され、共に法第4条第2号違反品として、販売者を所管する自治体に通報するとともに、廃棄命令等の行政措置を行った。

(2) 社会福祉施設等給食の一斉点検結果（表 3-1-21）

昨年度に引き続き、O157 等に対して抵抗力の弱い乳幼児、高齢者が多く生活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。今年度は厚生省（現厚生労働省）通知に基づき、平成 11 年度点検の結果、衛生管理が不十分で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することとなっている。

本事業実施期間中において、延べ 3,179 施設に立ち入り、826 施設に対し改善指示の通知を行い、このうち 139 施設から改善計画書が提出された。

（改善計画提出期限は平成 12 年 11 月末まで）

※ 改善指示以前に行った、文書による指導等を含む。

(3) 生食用食肉及びひき肉等の一斉監視指導結果（表 3-1-22）

厚生労働省が、平成 11 年度に実施した「食品中の食中毒菌汚染実態調査」によると、生食用のレバーから O157、サルモネラを検出していることが判明した。

また、平成 13 年 2 月横浜市のチェーンレストランにおいて、加熱不足のハンバーグパテを原因とした腸管出血性 O157 による食中毒が発生した。都内においても平成 12 年鶏肉料理の関与が疑われるカンピロバクター食中毒が発生した。このため、ひき肉製品及び牛レバー

や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 14,366 軒に立ち入り、監視指導を行った。このうち、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たり、施設等の衛生管理に不備のあった 831 軒については、衛生指導票の交付や口頭注意等の行政措置を行い、改善を指導した。

(4) 乳処理施設の衛生管理状況に関する一斉点検及び調査 (表 3-1-23)

平成 12 年 6 月末から近畿地方を中心に、加工乳等による大規模な黄色ブドウ球菌食中毒事故が発生したことから、厚生省(現厚生労働省)の通知に基づき、保健所及び食品環境指導センターが都内*11 か所(うち区部 2 か所)の乳処理施設に対して、①乳処理施設の衛生管理状況(製造ラインの点検、洗浄にかかわる手順書及び記録の確認等平成 12 年 7 月 4 日から同月 10 日まで)、②加工乳等の製品の再使用状況(同月 12 日及び同月 13 日)、③乳処理量(同月 17 日及び同月 18 日)の点検及び調査を実施した。

このうち、1施設については貯乳タンクの洗浄に関する記録がなく、衛生状態の確認ができなかったため、当該タンクの使用中止を指導した。さらに、当該タンクを使用して製造された加工乳等 10 検体についてエンテロトキシン等の検査を実施したところ、いずれからもエンテロトキシン等は検出されなかった。点検及び調査結果の概要については表 3-1-23 のとおり

その後、平成 12 年 8 月 18 日に今回の食中毒事故が、加工乳等の原材料である脱脂粉乳にも問題のあることが明らかとなった。そのため、都内の乳処理施設に対し当該ロットの脱脂粉乳について使用の有無を調査するとともに、脱脂粉乳工場について適切な温度管理が実施されているか点検を行った。その結果、乳処理施設において当該ロット品の使用はなく、脱脂粉乳工場についても特に問題は認められなかった。

※ 乳・乳製品の総合衛生管理製造過程承認施設は 7 施設(うち区部 2 施設)

(5) 食品移動販売車及び行商に対する監視指導結果 (表 3-1-24)

営業の許可なく食品を販売している、食品移動販売車や行商の苦情は、都心部の保健所を中心に、毎年複

数寄せられている。また、炎天下での食品の取扱いについても危ぐされる。そのため、食品移動販売車及び行商に対する監視指導を実施し、無許可で営業していた移動販売車 24 軒と鑑札の交付を受けずに行商を行っていた 53 人に対し、直ちに営業を中止させ、営業許可や鑑札の交付を受けてから従事するよう厳重に指導した。違反及び措置状況については表 3-1-24 のとおり

(6) 表示の監視指導結果 (表 3-1-25)

食品等 458,012 件の表示検査を実施したところ、1,648 件の表示違反を発見した(違反率 0.4%)。このうち、「無表示」が 543 件と最も多く、次いで、「製造者住所・氏名」354 件、「期限表示」346 件の順であった。また、食品別に違反率を見ると、高い順に「ばら売りかんきつ類・バナナ」(1.9%)、「弁当・調理パン」(1.8%)、「容器包装に入れられたかんきつ類・バナナ」(0.8%)となっており、上位 2 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、表示ラベルを修正後販売するよう指導した。

(7) 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 3-1-26)

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 1,579 回実施し 64,950 人の参加があった。このうち、0157 を主題にした衛生講習会は 343 回実施し、参加人数は 11,839 人であった。

イ 現場簡易検査実施結果 (表 3-1-27)

23,962 軒に対して、まな板、手指、食品等、121,048 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、営業者の普及啓発に努めた。

(8) その他

独自の計画による一斉監視等の実施結果 (表 3-1-28)

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、一斉収去検査を 284 回実施し、11,145 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他、地域特性のある独自計画事業として、表 3-1-28 に示す報告があった。

3 都保健所が実施した一斉収去検査結果（表 3-1-29 から表 3-1-45 まで）

（食鳥肉の検査については、市場衛生検査所実施分を含む。）

本年度の夏季対策事業では、厚生省（現厚生労働省）通知「腸炎ビブリオ食中毒防止対策」を踏まえ、「すし種・刺身」の腸炎ビブリオについて、最確数法により検査を実施した。

また昨年度、にぎり寿司、ちらし寿司等の「すし弁当」

が原因と疑われる有症苦情が多く発生したことから、「すし弁当」を新たに検査対象食品に加えた。

このほか、平成 9 年度に、マグロに一酸化炭素を使用した違反が発見され、昨年度もイズミダイで同様の違反が発見されたため、鮮魚に対する一酸化炭素の検査を実施した。

表 3-1-14 平成 12 年度食品衛生夏季対策実施状況（総括表）

実施機関		全	都	特別区	都保健所	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年度都全	
項目									
立 入 軒 数		133,458		97,488	27,556	5,060	3,354	141,325	
立 入 延 軒 数		226,419		118,311	37,914	5,431	64,763	230,866	
行 政 措 置 軒 数		6,661		5,835	524	56	246	4,862	
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	0					3	
		販売禁止	5	5				8	
		その他	3	2			1	5	
	処分以外の措置	始末書	352	327	18	2	5	439	
		口頭注意	5,479	4,590	481	47	361	4,630	
		その他	1,413	1,151	229	8	25	107	
収去検査結果	収 去 軒 数		8,059	6,497	576	582	404	8,337	
	不良のあった軒数		939	819	64	12	44	907	
	合計	総検体数	29,663	10,865	951	15,551	2,296	33,623	
		判定	不良	1,040	894	73	20	53	1,119
			不良率(%)	3.5	8.2	7.7	0.1	2.3	3.3
	細菌検査	検体数		14,103	8,210	625	4,101	1,167	16,901
		判定	不良	990	868	71	12	39	1,069
			不良率(%)	7.0	10.6	11.4	0.3	3.3	6.3
	化学検査	検体数		15,560	2,655	326	11,450	1,129	16,722
		判定	不良	50	26	2	8	14	50
			不良率(%)	0.3	1.0	0.6	0.1	1.2	0.3
	表示検査結果		検体数	458,012	147,552	85,296	150,876	74,288	464,623
不良			1,651	1,181	212	72	186	1,747	
不良率(%)			0.4	0.8	0.2	0.0	0.3	0.4	
現場簡易検査		実施軒数	23,962	17,378	6,404	—	180	24,496	
		検査件数	121,048	93,726	26,530	—	792	127,043	
食販売移動・監視結果 指 導	実施軒数		1,178	652	41	—	485		
	違反件数		322	317	5	—	—	184	
衛生講習会		実施回数	1,579	1,037	437	—	105	1,555	
		受講者数	64,950	46,079	15,567	—	3,304	65,031	

表 3-1-15 業種別立入検査状況

業種	項目	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	実行政 施 措 置 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	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
合計		133,458	226,419	8,059	6,661	0	5	3	352	5,479	1,413
製 造 業 関 係	めん類製造業	545	838	258	35				3	27	5
	魚肉ねり製品製造業	136	241	28	8				2	6	
	豆腐製造業	1,386	2,048	456	131				20	100	11
	清涼飲料水製造業	68	132	18	0						
	菓子(パンを含む)製造業	4,880	6,140	345	177				25	143	13
	そうざい製造業	565	809	119	30				5	23	10
	アイスクリーム類製造業	1,370	2,122	499	73				23	43	9
	食肉製品製造業	147	214	16	7					6	1
	食鳥処理場	373	566	35	12					12	
	その他の要許可製造業等	1,386	3,852	167	99		1		1	194	2
	液卵製造施設	10	26	6	1						1
	許可を要しない製造業等	854	1,440	3	12					12	
小計	11,720	18,428	1,950	585	0	1	0	79	566	52	
販 売 業 関 係	食肉販売業	7,269	12,332	374	459				1	436	44
	乳類販売業	8,070	10,975	92	75				2	72	1
	魚介類販売業	8,644	37,765	604	341				25	316	12
	食料品等販売業	11,365	25,504	552	426		1		16	398	26
	その他の要許可販売業	550	2,540	33	62			1	1	69	11
	許可を要しない販売業	24,599	41,621	430	237		3	2	6	219	12
	小計	60,497	130,737	2,085	1,600	0	4	3	51	1,510	106
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	5,889	7,296	432	331				13	309	9
	飲食店(仕出し屋)	1,472	2,214	445	182				14	150	20
	飲食店(弁当屋)	5,831	7,554	1,356	486				93	369	37
	飲食店(集団給食)	3,374	4,341	188	353				8	290	69
	飲食店(そうざい)	5,437	7,170	420	220				21	184	15
	飲食店(そば屋)	2,721	3,573	4	137				1	135	1
	飲食店(一般・民生食堂)	26,618	30,917	452	1,136				66	1,081	36
	上記以外の飲食店営業	3,455	4,402	19	220				4	219	
	喫茶店営業	1,997	2,900	2	4					4	
	許可を要しない集団給食	4,447	6,887	706	1,407				2	662	1,068
小計	61,241	77,254	4,024	4,476	0	0	0	222	3,403	1,255	

注 食中毒事件の調査等本事業以外の実績については計上していない。

表 3-1-16 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 去 結 果 数
		検 体 数	判定			検 体 数	判定					
			良	不良			法違反 (再掲)	良	不良		法違反 (再掲)	
				不良数	不良率 (%)				不良数	不良率 (%)		
合計	29,663	14,103	13,013	990	7.0	(34)	15,560	15,510	50	0.3	(44)	939
調理パン	670	604	498	106	17.5	()	66	65	1	1.5	(1)	104
弁当類	957	933	749	184	19.7	()	24	24	-	-	()	167
サラダ	834	654	554	100	15.3	()	180	179	1	0.6	(1)	96
そうざい類	3,238	2,359	2,077	182	7.7	()	879	877	2	0.2	(2)	171
すし種・さしみ	1,733	1,474	1,325	149	10.1	()	259	259	-	-	()	142
魚介類 (上記以外)	788	436	432	4	0.9	()	352	352	-	-	()	2
魚肉ねり製品	541	257	252	5	1.9	(2)	284	284	-	-	()	4
魚介類加工品	746	155	154	1	0.6	()	591	583	8	1.4	(8)	9
豆腐及び同加工品	701	638	570	68	10.7	()	63	63	-	-	()	64
めん類・皮類	868	216	204	12	5.6	()	652	652	-	-	()	12
牛乳・加工乳	900	389	388	1	0.3	(1)	511	511	-	-	()	1
乳製品・乳等を主 原料とした食品	893	521	521	-	-	()	372	372	-	-	()	
アイスクリーム類	740	692	620	72	10.4	(8)	48	48	-	-	()	69
食肉	1,542	865	841	24	2.8	(2)	677	677	-	-	()	21
食鳥肉	849	322	321	1	0.3	()	527	527	-	-	()	1
食肉製品	1,643	813	790	23	2.8	(21)	830	830	-	-	()	3
清涼飲料水	1,782	475	475	-	-	()	1,307	1,307	-	-	()	
生菓子	1,029	452	412	40	8.8	()	577	573	4	0.7	(4)	39
その他の菓子・ 菓子材料	939	18	17	1	5.6	()	921	917	4	0.4	(4)	4
液卵	24	24	23	1	4.2	()	0		-	-	()	1
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	132	3	3	-	-	()	129	128	1	0.8	(1)	1
野菜・果実及び茶	1,952	333	329	4	1.2	()	1,619	1,619	-	-	()	1
つけもの	806	85	83	2	2.4	()	721	712	9	1.2	(8)	8
農産物加工品	1,933	721	716	5	0.7	()	1,212	1,211	1	0.1	()	6
冷凍食品	773	254	253	1	0.4	()	519	519	-	-	()	1
調味料・香辛料	685	64	63	1	1.6	()	621	614	7	1.1	(7)	3
その他の食品	1,423	336	333	3	0.9	()	1,087	1,079	8	0.7	(4)	6
食品添加物	98	0		-	-	()	98	96	2	2.0	(2)	2
器具・容器包装 おもちゃ	444	10	10	-	-	()	434	432	2	0.5	(2)	1

注1 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。

2 括弧内 **斜体太字** は法違反の再掲

表 3-1-17 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 去 結 果
		検 体 数	判定			検 体 数	判定			
			良	不良	法違反 (再掲)		良	不良	法違反 (再掲)	
合計	6,116	943	919	24 (21)	5,173	5,154	19 (19)	17		
調理パン	0	0		()	0		()			
弁当類	1	1	1	()	0		()			
サラダ	0	0		()	0		()			
そうざい類	156	9	9	()	147	147	()			
すし種・さしみ	200	110	108	2 ()	90	90	()	2		
魚介類 (上記以外)	129	85	85	()	44	44	()			
魚肉ねり製品	0	0		()	0		()			
魚介類加工品	37	7	7	()	30	30	()			
豆腐及び同加工品	0	0		()	0		()			
めん類・皮類	79	0		()	79	79	()			
牛乳・加工乳	0	0		()	0		()			
乳製品・乳等を主 原料とした食品	98	0		()	98	98	()			
アイスクリーム類	1	1	1	()	0		()			
食肉	390	114	114	()	276	276	()			
食鳥肉	179	37	37	()	142	142	()			
食肉製品	365	183	162	21 (21)	182	182	()	2		
清涼飲料水	544	131	131	()	413	413	()			
生菓子	50	2	2	()	48	48	()			
その他の菓子・ 菓子材料	783	1	1	()	782	778	4 (4)	4		
液卵	0	0		()	0		()			
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	132	3	3	()	129	128	1 (1)	1		
野菜・果実及び茶	480	30	30	()	450	450	()			
つけもの	144	5	5	()	139	139	()			
農産物加工品	920	67	67	()	853	853	()			
冷凍食品	457	142	141	1 ()	315	315	()	1		
調味料・香辛料	407	0		()	407	400	7 (7)	2		
その他の食品	492	15	15	()	477	474	3 (3)	2		
食品添加物	2	0		()	2		2 (2)	2		
器具・容器包装 おもちゃ	70	0		()	70	68	2 (2)	1		

注1 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。

2 括弧内 斜体太字 は法違反の再掲

表 3-1-18 食品別収去検査結果 (O157検査の再掲)

項目 食品分類	O157検査結果			
	検体数	判定		
		良	不良	法違反 (再掲)
合計	5,133	5,130	3	(2)
調理パン	298	298		()
弁当類	418	418		()
サラダ	314	314		()
そうざい類	1,127	1,127		()
すし種・さしみ	298	298		()
魚介類 (上記以外)	54	54		()
魚肉ねり製品	46	46		()
魚介類加工品	81	81		()
豆腐及び同加工品	341	341		()
めん類・皮類	79	79		()
牛乳・加工乳	38	38		()
乳製品・乳等を主 原料とした食品	88	88		()
アイスクリーム類	229	229		()
食肉	642	639	3	(2)
食鳥肉	168	168		()
食肉製品	132	132		()
清涼飲料水	5	5		()
生菓子	213	213		()
その他の菓子・ 菓子材料	5	5		()
液卵	13	13		()
輸入バナナ・ 輸入かんきつ類	1	1		()
野菜・果実及び茶	299	299		()
つけもの	33	33		()
農産物加工品	97	97		()
冷凍食品	66	66		()
調味料・香辛料	13	13		()
その他の食品	35	35		()
食品添加物	0			()
器具・容器包装 おもちゃ	0			()

O157を検出した食肉の内訳
(斜体太字 は法違反に該当する。)

- ・牛レバー
- ・ハンバーグパテ (VT1、VT2陽性)
- ・牛豚合挽肉 (VT2陽性)

注 括弧内 斜体太字 は法違反の再掲

表 3-1-19 食品別収去検査（アイスクリーム類の細菌検査の再掲）

項目 形態		総 検 体 数	都区検査機関送付分					スクリーニング					
			検 査 検 体 数	判定			不良の内訳		検 査 検 体 数	判定		不良の内訳	
				適	不 良	法違反 (再掲)	細菌 数	大腸 菌群		適	不 良	細菌 数	大腸 菌群
種類	合計	692	344	317	27 (8)	6	24	348	303	45	5	44	
アイ ス ク リ ー ム	ソフトクリームタイプ	61	28	24	4 (1)		4	33	30	3		3	
	ハードアイスタイプ	73	52	45	7 ()	1	6	21	17	4		4	
	デッシャー等 での小分け品	23	12	11	1	/	1	1	11	6	5		5
アイ ス ミ ル ク	ソフトクリームタイプ	285	114	105	9 (5)	3	8	171	149	22	3	22	
	ハードアイスタイプ	32	17	17	()			15	15				
	デッシャー等 での小分け品	22	16	16	/			6	5	1		1	
ラ ク ト ア イ ス	ソフトクリームタイプ	99	41	37	4 (2)		4	58	51	7	1	7	
	ハードアイスタイプ	31	20	20	()			11	9	2		2	
	デッシャー等 での小分け品	6	5	5	/			1	1				
氷 菓	ハードアイスタイプ	30	19	18	1 ()		1	11	10	1	1		
	デッシャー等 での小分け品	18	14	13	1	/	1	4	4				
そ の 他	ソフトクリームタイプ	12	6	6	()			6	6				
	ハードアイスタイプ	0	0		()			0					
	デッシャー等 での小分け品	0	0		/			0					

注1 括弧内 **斜体太字** は法違反の実数を再掲

2 スクリーニング検査(保健所検査室等で実施する検査)で成分規格に適合しなかったものは「不良」として計上している。

3 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表 3-1-20 収去検査の結果判明した法違反品

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4条第3号	食肉製品	ラックスハム【輸】	病原微生物による汚染	リステリア・モノサイトゲネス検出	21
		食肉	ハンバーグパテ		ペロ毒素産生性(VT1, VT2 陽性)O157を検出	1
			牛豚合挽肉		ペロ毒素産生性(VT2 陽性)O157を検出	1
	第7条第2項	アイスクリーム類	アイスクリーム(ソフトタイプ)	成分規格違反	大腸菌群陽性	1
			アイスマルク(ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	4
			アイスマルク(ソフトタイプ)		大腸菌群陽性、細菌数 15×10^4 /g検出	1
			ラクトアイス(ソフトタイプ)		大腸菌群陽性	2
		牛乳・加工乳	牛乳		大腸菌群陽性、細菌数 26×10^4 /ml検出	1
	魚肉練り製品	小判揚げ、はず揚げ		大腸菌群陽性	2	
	小 計					34
化学検査	第4条第2号	魚介類	ゴマフグ白子	有毒・有害物質の混入	卵巣の混入	1
			ムシフグ	有毒・有害物質	食用以外のふぐの販売	1
	第6条及び第11条第2項	食品添加物	香料【輸】	指定外添加物検出 添加物表示なし	指定外添加物バテントブルーVの検出 着色料(黄4)を検出したが表示なし	2
		鶏卵	鶏卵	成分規格違反	ピリメタミン(合成抗菌剤)0.12ppm検出	1
	第7条第2項	魚介類加工品	煮干	添加物の過剰使用	BHA0.30g/kg検出	1
			漬物(酢漬け)		キムチらっきょう	ソルビン酸0.68g/kg、0.66g/kg、0.62g/kg検出
		調味料	グリーンサルサ【輸】	添加物の過剰残存	二酸化硫黄0.38g/kg、0.34g/kg、0.24g/kg、0.20g/kg、0.19g/kg、0.10g/kg検出	6
		生菓子	水まんじゅう	添加物の不正使用	デヒドロ酢酸0.01g/kg検出	2
	第7条第2項及び第11条第2項	調味料	ソース【輸】	添加物の不正使用 添加物表示なし	安息香酸 g/kg検出 サッカリン、着色料(黄4、黄5)を検出したが表示なし	1
		魚介類加工品	殻付ききゅでえび	添加物の過剰残存 添加物表示なし	二酸化硫黄0.1g/kg検出、表示なし	1
第10条第2項	器具・容器包装	ストロー【輸】	規格基準違反	鉛を141ppm、131ppm検出	2	
化学検査	第11条第2項	魚介類加工品	たらこ	添加物表示なし	着色料(赤104)、着色料(赤3)を検出したが表示なし	2
			干しえび【輸】		着色料(赤102)を検出したが表示なし	1
			煮干		BHA0.045g/kgを検出したが表示なし	1
			辛子明太子		着色料(黄5)を検出したが表示なし	1
			桜えび		着色料(赤102)を検出したが表示なし	1
		酒類飲料	スピリッツ【輸】		着色料(黄4、青1)を検出したが表示なし	3
	そうざい	佃煮	着色料(黄5)を検出したが表示なし		1	
		ポークロール	ソルビン酸0.58g/kgを検出したが表示なし		1	
		コールスローサラダ	ソルビン酸0.04g/kg、着色料(赤102)を検出したが表示なし		1	
		チャーハンの具	ソルビン酸0.10g/kgを検出したが表示なし		1	
	生菓子	クワイゼリー	着色料(黄4)を検出したが表示なし		1	
		フルーツゼリー	着色料(赤102)を検出したが表示なし		1	
	その他の菓子・菓子材料	ドライフルーツあんず【輸】	二酸化硫黄0.22g/kg、0.91g/kgを検出したが表示なし		2	
		ドライフルーツマンゴー【輸】	着色料(黄4、黄5)を検出したが表示なし		1	
		ドライフルーツパインスライス【輸】	二酸化硫黄0.13g/kgを検出したが表示なし		1	
	漬物	福神漬	着色料(黄4)を検出したが表示なし		1	
		こなす	ソルビン酸0.67g/kg、着色料(黄4)を検出したが表示なし		1	
		あさづけ	着色料(黄4、青1)を検出したが表示なし		1	
		さくら大根	着色料(赤106)を検出したが表示なし		1	
		甘酢生姜	ソルビン酸0.4g/kg、サッカリン1.16g/kgを検出したが表示なし		1	
野菜・果実	ライム【輸】		チアベンダゾール0.0003g/kgを検出したが表示なし	1		
小 計					46	
違反検体総数					80	

注【輸】は輸入食品を示す。

表 3-1-21 社会福祉施設等給食の一斉点検実施結果

項目 施設の種類別	立入り延べ 施設数	改善指示通知 施設数	改善計画提出 施設数	その他の行政措置 実施施設数	行政措置実施施設数		
					口頭注意	衛生指導 注意票交付	その他
合計	3,179	826	139	441	427	0	14
保育所	1,894	485	79	241	237		4
老人福祉施設	553	140	24	78	77		1
認可外保育施設	233	80	13	48	40		8
知的障害者援護施設	158	43	10	19	19		
老人保健施設	94	17	1	14	13		1
身体障害者更生援護施設	70	14	4	14	14		
保育所を除く児童福祉施設	62	18	1	5	5		
精神障害者社会復帰施設	29	3	1	3	3		
保護施設	18	4		1	1		
婦人保護施設	13	6		2	2		
母子福祉施設	3	2					
その他の社会福祉施設	52	14	6	16	16		

表 3-1-22 生食用食肉及びひき肉等の一斉監視指導結果

項目 種別	延べ軒数 立入り	生食用食肉 取扱い軒数	取扱い種類					行政指導軒数	指導の内容	
			牛生食用 レバー	牛たたき	馬刺し	鶏肉	その他		口頭注意	その他
合計	14,366	922	314	327	180	94	307	831	762	69
飲食店営業(焼肉屋)	1,351	426	245	107	18	2	271	408	385	23
飲食店営業(その他)	5,350	180	39	33	47	78	20	162	159	3
食肉販売業 (スーパー・デパート)	3,232	206	16	154	49	6	11	182	149	33
食肉販売業 (一般店舗)	3,930	99	13	27	61	8	5	71	61	10
食肉処理業	461	11	1	6	5			8	8	
その他	42									

表 3-1-23 乳処理施設の衛生管理状況に関する一斉点検及び調査結果

指 導 内 容	※指導実施施設数
洗浄に関する記録の実施	3(27.3%)
洗浄に関する作業手順書の作成、実施	2(18.2%)
機器設備の衛生管理	—
総合衛生管理製造過程に係る変更承認申請、変更届の提出	1(14.3%)
1日の乳処理量が適正範囲を超えていたと思われる施設	—

注 ※は 4 施設に対して指導を実施。指導内容については、既に改善済み。

表 3-1-24 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

種 別		合 計	移動販売車	行 商
実 施 軒 数		1,178	668	510
違 反 内 容	無許可又は鑑札交付なし	77	24	53
	営業許可書(証)又は鑑札不携帯	69	18	51
	許可済標識、記章の掲示なし	70	10	60
	衛生管理運営基準、衛生基準違反	106	45	61
措 置	改善勧告書等を徴した件数	0		
	衛生注意指導票交付数	49	25	24

表 3-1-25 食品別表示検査結果

項目 食品名	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	期限表示	製造者住所・氏名	食品添加物	その他		
合計	458,012	1,648	543	113	346	354	287	20	29	
マ ガ リ ン	6,186	0								
酒 精 飲 料	9,793	3					3		3	
清 涼 飲 料 水	25,295	14	1		5	4	4			
食 肉 製 品	23,473	15	3	1	3	3	5	1		
魚 肉 ハム・魚 肉 ソーセージ類	6,139	0								
シアン化合物を含有する豆類	877	0								
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	8,356	3	3						
	その他の冷凍食品	20,156	3	2	1					
放射線照射食品	0	0								
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	15,158	0								
鶏の卵	鶏の殻付き卵	7,833	21	15	1	3	1		1	
	鶏の液卵	264	0							
く)であって右に掲げるものを除く	食 肉	22,478	53	13	4	5	30	1		
	生 か き	1,409	2				1	1		
	魚 肉 ね り 製 品	18,043	6	1	1	3	1			
	即 席 め ん 類	16,354	3	2			1			
	めん類(皮類を含む)	11,263	9		1	6	2			
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	29,873	548	195	47	137	162	30	2	1
	そ う ざ い	40,687	292	93	26	89	62	20	2	3
	生 菓 子 類	17,566	92	40	14	10	19	8		2
	ゆ で だ こ	2,191	0							
	その他の加工食品	116,600	441	175	17	84	69	77	12	17
かんきつ類・バナナ	6,471	52	/	/	/	/	51	/	1	
乳 ・ 乳 製 品	32,870	0								
乳・乳製品を主原料とする食品	11,554	3		1			1	1		
ばら売りがんきつ類・バナナ	4,507	86	/	/	/	/	85	/		
添 加 物	2,616	2					1		2	

表 3-1-26 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	1,579	(343)	64,950	(11,839)
※1 食 品 営 業 者 等	営業許可新規・更新	76	(11)	996	(128)
	業 態 別	840	(184)	36,804	(6,933)
	食品衛生責任者	96	(15)	6,936	(606)
	※2その他	223	(30)	11,108	(2,131)
	消 費 者	207	(88)	5,213	(1,364)
	そ の 他	137	(15)	3,893	(677)

- 注1 各欄右枠括弧内 **斜体太字** はO157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 3-1-27 現場簡易検査実施結果

検査件数(合計)	細 菌 検 査			
	小 計	スタンプ法	コリテップ	その他
121,048	119,887	114,728	2,403	2,756
	化 学 検 査			
	小 計	残留塩素	AV・POV	その他
	1,161	973	66	122

注 実施軒数 23,962

表 3-1-28 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
	合 計	284	11,145	
一 斉 監 視	業 態 別	80	1,737	・屋形船等に対する一斉監視 ・地下街飲食店営業施設に対する一斉監視
	祭 礼 ・ 催 し 物	71	3,840	・花火大会に対する一斉監視 ・学園祭、祭礼等模擬店出店施設に対する一斉監視
	夜 間 営 業 者 等	66	2,548	・ビアガーデンに対する一斉監視 ・山間部行楽地の食品取り扱い店に対する一斉監視
	そ の 他	48	2,727	・とちく場内に入出入する食肉運搬車両の衛生監視
独自の計画による収去		19	293	・魚介類加工品に対する過酸化水素定性試験の一斉現場検査 ・野球場内で販売されている弁当類の収去検査

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

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	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		
アイスクリーム類	各成分規格 参照	陽性	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。						

太ワク は成分規格に該当する。

表3-1-29 アイスクリーム類の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)						大腸菌群 (+)	
		法違反数	法違反率 (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶		
合計	74	7	9.5	41	21	8	3	0	1	7	
アイスクリーム	ソフト	9	0	0.0	6	2	1				
	ハード	2	0	0.0	1	1					
アイスマルク	ソフト	42	5	11.9	23	10	5	3		1	5
	ハード	3	0	0.0	1	1	1				
ラクトアイス	ソフト	16	2	12.5	8	7	1				2
	ハード	0	0	0.0							
氷菓	ハード	2	0	0.0	2						

注1 太枠内斜体太字は法違反検体に該当する。
 2 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-30 すし種・刺身の細菌検査結果

項目	検体数	判定		細菌数 (1g 当たり)				大腸菌群数 (1g 当たり)			腸炎ビブリオ							
		不良数	(%不良率)	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≥ 10 ³	増菌		最確数(100g 当たり)				
												(-)	(+)	< 30	≤ 10 ²	≤ 10 ³		
品名																		
合計	54	0	0.0	11	25	11	7	14	17	16	7	43	3	43	2	1		
まぐろ	23	0	0.0	1	13	6	3	3	7	9	4	22		22				
貝類	9	0	0.0	1	3	3	2	5	1	1	2	8	1	8	1			
えび	3	0	0.0	1	2				3			1	1	1		1		
ぶり	2	0	0.0		1	1			1		1	1	1	1	1			
その他	17	0	0.0	8	6	1	2	6	5	6		11		11				

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-31 調理パン・弁当類、すし弁当の細菌検査結果

品名	項目	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	
		検体数	不良数	不良率 (%)	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	> 10 ³	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		98	29	29.6	8	10	24	23	25	8	20	19	28	19	12	96	2	59	1
調理パン	たまごサンド	9	1	11.1				2	7		3	2	1	2	1	9			
	ポテトサンド	3	0	0.0			1	2			1		2			3			
	その他	7	1	14.3			3	1		1	2	1	2	2		7			
	小計	19	2	10.5	0	2	4	5	7	1	6	3	5	4	1	19	0	0	0
弁当類	おにぎり	8	2	25.0	2	2	1	1	2		5	1		1	1	8			
	その他	9	1	11.1	4	1	1	2	1		5	1	2		1	9			
	小計	17	3	17.6	6	3	2	3	3	0	10	2	2	1	2	17	0	0	0
	にぎり寿司	34	14	41.2	1	4	9	8	6	6	2	11	9	7	5	32	2	32	1
すし弁当	巻き寿司	14	3	21.4		1	5	5	3		1	2	7	2	2	14		14	
	ちらし寿司	10	5	50.0	1		3	1	4	1	1	1	3	4	1	10		9	
	押し寿司	4	2	50.0			1	1	2				2	1	1	4		4	
	小計	62	24	38.7	2	5	18	15	15	7	4	14	21	14	9	60	2	59	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、0157を検出した検体はなかった。

調理パン・弁当類及びすし弁当 98 検体について検査を実施したところ、29 検体が不良であった。不良率は調理パン (10.5%)、弁当類 (17.6%) に比べ、すし弁当が 38.7% と最も高かった。すし弁当の中ではちらし寿司・押し寿司・にぎり寿司の順で不良率が高かった。また、にぎり寿司 2 検体から黄色ブドウ球菌を検出した。
 すし弁当の保存温度については、すし種・刺身類とは異なり、製品の特性上低温による保存が難しい。厚生省 (現厚生労働省) 通知「腸炎ビブリオの調査結果について」(平成 12 年 11 月 1 日付事務連絡) の「寿司の調査結果」によれば、15℃以上の保存が 4 割を超えている。
 また、すし弁当は調理以降、加熱することなく消費されるため、その取り扱いによっては、食中毒等の発生につながる可能性があることから、引き続き流通・販売を通じ、生食用魚介類加工品について管理の徹底と、調理段階における衛生管理について指導を図る必要がある。

表 3-1-32 液卵の細菌検査結果

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)			サルモネラ	
		不良数	(不良率)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	(-)	< 10	≤ 10 ²	(-)	(+)
合計	11	1	9.1	2	3	3	3	7	1	3	10	1
殺菌液卵	6	0	0.0	2	2	2		5	1		6	
未殺菌液卵	5	1	20.0		1	1	3	2		3	4	1

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、大腸菌、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-33 豆腐の細菌検査結果

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 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 5×10 ⁵	> 5×10 ⁵	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 3×10 ²	> 3×10 ²
合計	36	3	8.3333	2	4	7	18	4	1	16	13	3	2	2
絹豆腐	21	2	9.5238	1	4	4	10	2		10	7	1	1	2
木綿豆腐	15	1	6.6667	1		3	8	2	1	6	6	2	1	

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。

表 3-1-34 めん類・皮類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (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	≤ 10 ⁴
合計	33	2	6.1	1	5	8	7	11	1	22	4	6	0	1
ゆでめん	28	1	3.6	1	4	8	6	9		19	4	4		1
むしめん	5	1	20.0		1		1	2	1	3		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。

表 3-1-35 生菓子等の細菌検査結果

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	≤ 5×10 ⁵	> 5×10 ⁵	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	> 10 ³	
合計	50	9	18.0	3	8	12	16	5	4	2	34	6	2	6	2	
洋生菓子	シュークリーム	13	4	30.8		2	2	5	3	1		7	1	2	3	
	ケーキ	8	4	50.0			3	1		2	2	3	2		2	1
	プリン	2	0	0.0	1	1						2				
	その他	8	1	12.5		2	1	3	2			5	2		1	
和生菓子	ようかん	11	0	0.0	1	2	4	4				9	1			1
	まんじゅう	3	0	0.0		1	1	1				3				
	その他	5	0	0.0	1		1	2		1		5				

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、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-36 サラダ・そうざい類の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g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 ³	
合計	57	1	1.8	11	13	7	16	6	3	1	33	12	8	3	1	
加熱済みそうざい	煮物	15	0	0.0	5	6	3	1				12	2	1		
	焼き物	12	1	8.3	3	3		5			1	9	1	1		1
	炒め物	2	0	0.0			1	1				1			1	
	揚げ物	1	0	0.0	1							1				
	その他	3	0	0.0	2	1						2	1			
サラダ・和え物	24	0	0.0		3	3	9	6	3		8	8	6	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、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-37 生食用食肉・挽肉の細菌検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌 (+)
		不良数	不良率 (%)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	≦ 10 ⁷	≦ 10 ⁸	
合計	49	1	2.0	2	2	4	6	12	15	7	1	2
生食用 牛肉	たたき	11	0	0.0	1	2	3		2	3		
	刺身	1	0	0.0							1	
	ユッケ	2	0	0.0					2			
	レバー	2	1	50.0					1		1	1
馬肉	刺身	4	0	0.0				2		1	1	
	挽肉	13	0	0.0	1			1	3	7	1	
加熱用 牛肉	レバー	8	0	0.0			1	3	1	2	1	
	正肉	1	0	0.0					1			
	牛豚合挽肉	5	0	0.0						2	3	1
	豚肉	2	0	0.0					2			

注1 太枠内斜体太字 は不良検体に該当する。
 2 カンピロバクター、サルモネラ、O157を検出した検体はなかった。

表 3-1-38 食鳥肉の細菌検査結果

項目 品名	検体数	細菌数 (1g当たり)					大腸菌群数 (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				リステリア		エルシニア	
		< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
合計	68	1	13	16	8	2	7	16	13	4	37	3	25	15	31	9	39	1	40	0	29	11	8	2
国産	58	1	7	12	8	2		13	13	4	28	2	16	14	21	9	29	1	30		24	6		
輸入	10		6	4			7	3		9	1	9	1	10		10		10		5	5	8	2	

注 O157、VRE(輸入食鳥肉のみ検査を実施)を検出した検体はなかった。

表 3-1-39 鮮魚の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		一酸化炭素					
		違反数	違反率 (%)	A 法			B 法		
				検体数	検出値 (μg/kg)		検体数	検出数	
			(-)	< 200	< 350				
合計	8	0	0.0	8	1	6	1	4	0
脱気	カンパチ	1	0	0.0	1		1	1	
	イサキ	1	0	0.0	1	1		1	
	かつお	1	0	0.0	1	1		1	
	サーモン刺身	1	0	0.0	1	1		1	
マグロ	2	0	0.0	2		2			
スモークトラウト	1	0	0.0	1		1			
紅さけ	1	0	0.0	1		1			

一酸化炭素処理の判定基準

	検体	一酸化炭素処理	一酸化炭素処理
		無	有
A 法	*マグロ	検査開始日の定量化値が 200 μg/kg を超えない。	①検査開始日の定量化値が 500 μg/kg 以上 ②検査開始日の定量化値が 200 μg/kg 以上であって、その 2 日後の定量化値が検査開始日の定量化値より明らかに減少。
	イズミダイ (ティラピア)	検査開始日の定量化値が 20 μg/kg 以下	検査開始日の定量化値が 20 μg/kg を超え、その 2 日後の値が開始日の定量化値よりも明らかに減少。
	*ブリ (ワラサ、ハマチ等を含む)		検査開始日の定量化値が 350 μg/kg 以上
B 法	真空パックのイズミダイ、ブリ	検査開始日の定量化値が 10 μg/kg 以下	検査開始日の定量化値が 100 μg/kg 以上

※ スモーク品(薫製品)と称しているものをも含む。

表 3-1-40 真空包装・レトルト類似食品等の検査結果

項目 品名	検体数	判定		pH		水分活性(Aw)		細菌数 (1g当たり)			大腸菌群数 (1g当たり)			セレス	
		不良数	(不良率 %)	検出範囲	平均	検出範囲	平均	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	(+)
合計	36	0	0.0	3.2 ~ 7.1	5.5	0.85 ~ 0.99	0.97	30	3	3	35	0	0	1	1
そうざい類	26	0	0.0	4.2 ~ 7.1	5.6	0.85 ~ 0.99	0.97	23	1	2	25			1	1
サラダ・和え物	3	0	0.0	4.5 ~ 5.2	4.8	0.96 ~ 0.98	0.97	2	1		3				
菓子・製菓材料	3	0	0.0	3.2 ~ 6.2	4.3	0.93 ~ 0.99	0.96	3			3				
漬物	2	0	0.0	4.3 ~ 4.8	4.6	0.95 ~ 0.96	0.96	1	1		2				
調味料	2	0	0.0	4.7 ~ 5.4	5.1	0.85 ~ 0.99	0.92	1		1	2				

注 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌を検出した検体はなかった。

表 3-1-41 輸入食品の化学検査結果

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		発色剤		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	51	0	0.0	32	3	32	2	28	10	20	0	13	0	17	4	2	2	6
菓子・製菓材料	19	0	0.0	9		9		13	7	7		7		5	1			*12
調味料	9	0	0.0	7	1	7	*1	7		5				3				
農産物加工品	7	0	0.0	5		5		1	*1	1		1		3				*2
食肉製品	4	0	0.0	1		1		2	1	1		1		1	1	2	2	*1
漬物	4	0	0.0	4		4				2		2		1				*5
*6 一 ヨ ツ キ	2	0	0.0	2	2	2		1		1		1						
清涼飲料	2	0	0.0	2		2	*7	2	1	2		1		1	*8			
その他の食品	4	0	0.0	2		2		2		1				3	1			

注 ※1はポリソルベートについて検査を実施 ※5はpH、塩分について検査を実施
 ※2はプロピオン酸を検出(天然由来) ※6はゆでたじゃが芋又は小麦粉等を原料とし、通常、団子状にしてゆでたものをいう。
 ※3は銅クロロフィリンナトリウムを検出(天然由来) ※7は安息香酸を検出(天然由来)
 ※4はpH、塩分(1検体)、ホウ酸(1検体)について検査を実施 ※8はL-アスコルビン酸を検出(天然由来)

表 3-1-42 めん類・皮類の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		プロピレングリコール					保存料		着色料		過酸化水素	
		法違反数	法違反率 (%)	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	31	0	0.0	27	6	/	/	/	9	0	10	0	16	0
めん類	生めん	18	0	0.0	18	4	1.2	0.5	0.9	3		6		6
	ゆでめん	4	0	0.0	1					2		2		3
	蒸しめん	2	0	0.0	1					1		1		1
皮類	7	0	0.0	7	2	0.9	0.6	0.8	3		1		6	

表 3-1-43 生菓子等の化学検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料				甘味料		着色料		酸化防止剤		漂白剤	
		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	53	2	3.8	36	1	36	2	22	0	31	9	2	0	8	0
和生菓子	24	0	0.0	18		18		15		15	6			5	
洋生菓子	14	1	7.1	10		10		2		7	*2	1			
製菓材料	11	0	0.0	7	1	7	1	4		6		1		3	
その他	4	1	25.0	1		1	*2	1		3	*3	1			

注 ※1は1検体から無表示の着色料(黄4)を検出したため、法第11条第2項違反となった。

※2は調味料より安息香酸を検出(原料の醤油に由来)

※3は食品添加物香料1検体から指定外添加物であるパテントブルーV及び無表示の着色料(黄4)を検出したため、法第6条及び法第11条第2項違反となった。

表 3-1-44 サラダ・そうざい類 } の化学検査結果
調理パン・弁当類 }

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		発色剤		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	検出数	検出値(g/kg)			検体数												検出数
						最大	最小	平均													
合計	77	0	0.0	75	17				75	1	31	10	31	3	10	0	8	0	3	0	1
サラダ	21	0	0.0	20	2	0.07	0.06	0.07	20		6		10		5		2		2		
そうざい類	20	0	0.0	20	3	0.42	0.37	0.39	20	*1	7	1	9		4		3				*2
漬物	12	0	0.0	12	10	0.1	0.56	0.38	12		9	8	5	*3							
調味料	10	0	0.0	10					10		3		5		1		2				
調理パン	4	0	0.0	4	1	0.01	0.01	0.01	4		1		1						1		
弁当	4	0	0.0	4					4				1								
*4フラワーペースト	2	0	0.0	2	1	0.82	0.82	0.82	2		1										
その他の食品	4	0	0.0	3					3		4	1					1				

注 ※1は安息香酸を検出(原料の醤油に由来)

※2は粗脂肪、酸価、過酸化値について検査を実施

※3はサッカリンナトリウムを検出

※4は小麦粉、でん粉、ナッツ類もしくはその加工品、ココア、チョコレート、コーヒー、果肉、果汁、いも類、豆類は野菜類を主原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。

表 3-1-45 食鳥肉の化学検査結果（抗菌性物質等）

項目 品名	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	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	68	0	55	0	55	0	10	0	10	0
国産	58	0	45	0	45	0				
輸入	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0

注 ※1は抽出ディスク法によるスクリーニング検査

※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はチアンフェニコール、トリメトプリム、オリメトプリム、ピリメタミン、オキシリン酸、デコキネート、ナイカルバジン
 なお、輸入食鳥肉については、クロピドール、サリノマイシン、モネンシン、ラサロシドを追加

※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