

第4章 食品機動監視班（食品環境指導センター）による監視事業

| | |
|---|-----|
| 概略 | 343 |
| 第1節 平成7年度 食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画 | 344 |
| 第2節 有害食品の監視結果 | 349 |
| 1 発足以来の監視状況 | 350 |
| 2 平成7年度の監視状況 | 351 |
| 第3節 特別監視及び一斉監視の結果 | 357 |
| 1 主として製造業を対象としたもの | 357 |
| (1) 食品の冷凍業の特別監視 | 357 |
| (2) 清涼飲料水製造業の特別監視 | 358 |
| (3) 酒類製造業の特別監視 | 360 |
| (4) 氷雪製造業の特別監視 | 361 |
| (5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視 | 362 |
| (6) 食肉処理業の特別監視 | 365 |
| (7) かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、 みそ製造業及び調味料等製造業の特別監視 | 367 |
| (8) あん類製造業の特別監視 | 369 |
| (9) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の特別監視 | 370 |
| (10) 粉末食品製造業の特別監視 | 371 |
| (11) 乳製品製造業の特別監視 | 373 |
| (12) 添加物製造業の特別監視 | 374 |
| 2 主として流通業を対象としたもの | 375 |
| (1) 冷凍食品の一斉監視 | 375 |
| (2) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の一斉監視 | 376 |
| (3) めん類の一斉監視 | 377 |
| (4) 魚介類加工品の一斉監視 | 378 |
| (5) 乳製品の一斉監視 | 379 |
| (6) はちみつの一斉監視 | 380 |
| (7) そう菜、調味料の一斉監視 | 381 |
| (8) 菓子の一斉監視 | 382 |
| (9) つけ物の一斉監視 | 384 |
| (10) ナッツ、穀類の一斉監視 | 385 |
| (11) 清涼飲料水の一斉監視 | 386 |
| (12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視 | 388 |
| (13) 器具・容器包装の一斉監視 | 390 |
| (14) おもちゃの一斉監視 | 391 |
| (15) 食用油脂の一斉監視 | 392 |
| (16) 野菜の一斉監視 | 393 |
| (17) 鶏卵の一斉監視 | 395 |

| | |
|---|-----|
| (18) 輸入食品の監視 | 396 |
| 3 その他 | 397 |
| (1) 食品の製造業における食品添加物の検査結果 | 397 |
| (2) 食品、器具・容器包装及びおもちゃにおける着色料の検出状況 | 398 |
| 第4節 緊急監視 | 400 |
| 1 ミネラルウォーターに対する緊急監視 | 400 |
| 2 うに及びうに加工品などに対する緊急監視 | 403 |
| 第5節 先行調査 | 405 |
| 1 調査目的 | 405 |
| 2 調査事項 | 405 |
| 3 実施期間 | 405 |
| 4 実施内容及び結果 | 405 |
| (1) 輸入農産物加工品に残留する殺菌剤等の衛生学的実態調査 | 405 |
| (2) 東京湾産魚介類における農業等の汚染実態調査 | 410 |
| (3) 一般家庭及び食品製造業で使用される油脂中の トランス型不飽和脂肪酸の含有実態調査 | 416 |
| (4) 市販発酵食品中の有害アミン類含有量及びその生成要因について | 421 |
| (5) 畜産食品における寄生虫駆除剤の残留実態調査 | 424 |
| (6) ゴム製器具及び容器包装の衛生学的実態調査 | 428 |
| (7) 食品の期限表示導入における衛生学的実態調査 | 436 |
| (8) 輸入食品における寄生虫実態調査 | 441 |
| (9) 新規開発食品などバイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的実態調査 | 445 |
| (10) Vero細胞毒素産生性大腸菌の汚染実態調査 | 449 |
| (11) ミネラルウォーター類の衛生学的実態調査 | 453 |
| (12) 機能性成分を素材とした加工食品の実態調査 | 457 |
| (13) 国産野菜・果実の残留農薬実態調査 | 461 |
| (14) 畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査 | 470 |
| (15) 国産加工食品の残留農薬実態調査（一夜漬け等農産物単純加工品について） | 474 |

第4章 食品機動監視班（食品環境指導センター）による監視事業

概 略

食品機動監視班は、昭和45年4月に都民の生命と健康を守るため、広域に流通する有害なまたは有毒な食品等を排除し、食生活の安全確保を図る目的で、衛生局公衆衛生部食品監視課の直轄機構として発足した。班の編成は、食品衛生監視員3名、運転手1名の計4名で、10個班がそれぞれ担当地域内の保健所に分駐し、年間事業計画に基づき業務を行ってきた。

昭和50年4月、自治権の拡大強化を目的に地方自治法の改正が行われ、食品衛生行政の一部が23特別区に移管されたのに伴い食品機動監視班の事業内容も有害食品等の排除を目的とするだけでなく、製造所における原料から製品に至までの全工程をチェックする「特別監視」、食品等の安全確認及び安全基準等の設定のための「先行調査」、夏期及び歳末等全都一斉に行う「一斉監視」、緊急に有害食品等の排除を要する「緊急監視」の4本柱が事業の主体となり、今日に至っている。

一方、わが国の経済の動向は高度成長から低成長時代を迎え、都財政再建を成し遂げるために全庁的に内部努力が行われ、昭和56年4月、食品機動監視班も10名の削減があり、班編成は、現在の食品衛生監視員2名、運転手1名となった。しかし、近年、国際化の進展による輸入食品の増大や、新開発食品の出現等により、食品の安全性に対する都民の関心は高まっている。そこで、平成2年4月から、輸入食品に対する安全対策の充実を図るため、食品衛生監視員3名からなる、輸入食品監視班を新たに設置した。さらに、同年8月には、衛生監視機能の一層の強化を図るため、都内に分散していた食品機動監視班を牛乳検査室、ビル衛生検査班とともに、集中化し、食品環境指導センターを開設した。

平成7年度は、前年にひき続き、輸入食品の安全確保を図るため、輸入食品対策に重点を置き、食品の収去検査及び輸入業の監視・指導を実施した。

その結果、真菌及びプラスチック片の異物が検出された輸入及び国産ミネラルウォーター、ホウ酸を0.57～13.0g/kg検出した中国産ウニの違反食品が発見され、販売禁止等の処置を講じた。

過去5年間の実施状況

過去5年間の実施状況

| 年 度 | 収 去 品 目 数 | | 執 行 率 (%) | 表 示 検 査 数 | | 執 行 率 (%) |
|-------|-----------|--------|--------------|-----------|---------|--------------|
| | 目 標 数 | 実 施 数 | | 目 標 数 | 実 施 数 | |
| 平成3年度 | 46,000 | 48,291 | 105.0 | 319,000 | 358,270 | 112.3 |
| 平成4年度 | 46,000 | 49,269 | 107.1 | 319,000 | 359,255 | 112.6 |
| 平成5年度 | 46,000 | 50,249 | 109.2 | 319,000 | 331,442 | 103.9 |
| 平成6年度 | 46,000 | 50,193 | 109.1 | 319,000 | 326,884 | 102.5 |
| 平成7年度 | 46,000 | 49,520 | 107.6 | 319,000 | 341,373 | 107.0 |

第 1 節 平成 7 年度食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画

表-1 から表-4 のとおり

表-1 平成 7 年度食品機動監視班年間事業計画（本所 7 個班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、食品衛生法施行令第 8 条製造業中知事が許可権限を有する業種、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業・倉庫業を対象とした特別監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象とした夏季及び歳末の一斉監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

| 月別 事業 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 |
|------------------|---------------------------------------|---|--|---|---|---|-------------------------|----|----|--|---|---|
| 特 別 監 視 | ← 清涼飲料水製造業 → | | | | | | ← 食 肉 処 理 業 → | | | ← 食肉処理業 (食鳥肉) → | | |
| | ← 氷 雪 製 造 業 → | | | | | | ← 食 品 の 冷 凍 業 → | | | ← 乳 製 品 製 造 業 → | | |
| 一 斉 監 視 | ← 食 肉 製 品 製 造 業 → | | | | | | ← 菓 子 製 造 業 → | | | ← 酒 類 製 造 業 (日本酒) → | | |
| | ← 魚 肉 ね り 製 品 製 造 業 → (魚肉ハム・ソーセージ) | | | | | | ← 食 品 製 造 業 → | | | ← あ ん 類 製 造 業 → | | |
| 一 斉 監 視 | ← 酒 類 製 造 業 (ビール) → | | | | | | ← 醤 油 ・ ソ ー ス 類 製 造 業 → | | | ← 食 用 油 脂 ・ マ ー ガ リ ン 又 は シ ョ ー ト ニ ン グ 製 造 業 → | | |
| | | | | | | | ← 調 味 料 等 製 造 業 → | | | ← 魚 介 類 加 工 業 → | | |
| 一 斉 監 視 | | | | | | | ← 粉 末 食 品 製 造 業 → | | | ← そ の 他 大 規 模 製 造 業 → | | |
| | | | | | | | ← 食 品 添 加 物 製 造 業 → | | | | | |
| 一 斉 監 視 | | | | | | | ← 食 品 の 輸 入 業 ・ 倉 庫 業 → | | | | | |
| | | | | | | | ← 食 品 の 冷 蔵 業 → | | | | | |
| 一 斉 監 視 | | | 食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、冷凍食品、めん類、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具・容器包装、野菜、食品添加物、乳首、輸入果実、牛乳等 | | | | | | | | 食肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、魚介類加工品、つけ物、めん類、野菜、おもちゃ、酒類、器具・容器包装、輸入果実、牛乳等 | |
| 先行調査 | 別途計画により実施する（全班合計 15 テーマ）。 | | | | | | | | | | | |
| 緊急監視 | 緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。 | | | | | | | | | | | |
| 輸入食品 対 策 | 残留農薬及び放射能検査について実施する（別途計画による）。 | | | | | | | | | | | |

注 1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注 2 上記事業で、年間 29,400 品目の収去検査及び 203,000 品目の表示検査を実施する。

注 3 具体的な執行計画は、4 月から 5 月、6 月から 8 月（夏季対策）、9 月から 10 月、11 月から 12 月（歳末一斉）及び 1 月から 3 月の各期ごとに作成する。

表-2 平成7年度食品機動監視班年間事業計画（多摩支所 3個班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業の監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象に販売業の監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

| 月別 事業 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 |
|------------------|-------------------------------|---|---|---|----------------|---------------------|--|-----------|----|------------------------------|--------|---|
| 特 別 監 視 | | 食肉処理業 (食鳥肉) | | | 食肉処理業 (食鳥肉) | ←食肉処理業→ | | | | | | |
| | ←清涼飲料水製造業→ | | | | | ←食品の冷凍業→ | | ←乳製品製造業→ | | | | |
| | ←氷雪製造業→ | | | | | ←かん詰又はびん詰 食品製造業→ | | ←食肉製品製造業→ | | ←酒類製造業(日本酒)→ | | |
| | ←食肉製品製造業→ | | | | | ←みそ・醤油・ソース類製造業→ | | | | ←あん類製造業→ | | |
| | ←魚肉ねり製品製造業 (魚肉ハム・ソーセージ)→ | | | | | ←調味料等製造業→ | | | | ←食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業→ | | |
| | ←酒類製造業(ビール)→ | | | | | ←粉末食品製造業→ | | | | ←魚介類加工業→ | | |
| | | | | | | ←食品添加物製造業→ | | | | | | |
| | | | | | | ←菓子物製造業→ | | | | | | |
| | | | | | | ←食品の輸入業・倉庫業→ | | | | | | |
| | | | | | | ←食品の冷蔵業→ | | | | | | |
| 一 斉 監 視 | ←適宜実施→ | 食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、そば、めん類、ちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具・容器包装、野菜、食品添加物、乳首、輸入果実、牛乳等 | | | | ←適宜実施→ | 食肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、魚介類加工品、つけ物、めん類、野菜、おもち、酒類、器具・容器包装、輸入果実、牛乳等 | | | | ←適宜実施→ | |
| | | ←国内産野菜(残留農薬)→ | | | | | | | | | | |
| 先行調査 | 別途計画により実施する(全班合計15テーマ)。 | | | | | | | | | | | |
| 緊急監視 | 緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。 | | | | | | | | | | | |
| 輸入食品 対 策 | 残留農薬及び放射能検査について実施する(別途計画による)。 | | | | | | | | | | | |

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間12,600品目の収去検査及び87,000品目の表示検査を実施する。

注3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月(夏季対策)、9月から10月、11月から12月(歳末一斉)及び1月から3月の各期ごとに作成する。

表-3 平成7年度食品機動監視班年間事業計画（輸入食品監視班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、主に食品の輸入業・倉庫業及び食品の冷蔵業を対象とした特別監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

| 月別 事業 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 |
|------------|-------------------------------|---|---|---|---|---|----|----|----|---|---|---|
| 特別監視 | | | | | | | | | | | | |
| 先行調査 | 別途計画により実施する（全班合計15テーマ）。 | | | | | | | | | | | |
| 緊急監視 | 緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。 | | | | | | | | | | | |
| 輸入食品 対策 | 残留農薬及び放射能検査について実施する（別途計画による）。 | | | | | | | | | | | |

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間4,000品目の収去検査及び29,000品目の表示検査を実施する。

注3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月（夏季対策）、9月から10月、11月から12月及び1月から3月の各期ごとに作成する。

表-4 平成7年度 先行調査事業計画新規事業5テーマ・継続事業10テーマ計15テーマ

| No | 担当班 | テーマ | 調査内容 | 検査対象品 | 備考 |
|----|-----|--|---|------------------------|------------|
| 1 | 輸入班 | 輸入農産物加工品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査 | ポストハーベスト農薬の残留レベルは、倉庫貯蔵等、自然分解を受けにくいことや、未加工農産物中の農薬が加工の過程で濃縮されて、高いレベルの農薬が、残留する恐れがあることから農産物加工食品中の残留実態調査をする。 | 野菜加工品、果実加工品及び穀類加工品等 | 平成6年度より継続 |
| 2 | 第1班 | 東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査 | 東京湾の沿岸に定着性のある「アサリ」を指標生物として、塩素系農薬、TBTO、重金属等の汚染実態調査を行う。 | アサリ、底質及び海水 | 昭和50年度より継続 |
| 3 | 第1班 | 一般家庭及び食品製造で使用される油脂中のトランス型不飽和脂肪酸の含有実態調査 | 不飽和脂肪酸の二重結合部分の変化により生成するトランス型脂肪酸は、ガンや心臓疾患等の関係が論議されていることから、油脂加工食品中の含有実態調査を行う。 | マーガリン及びショートニング等の油脂加工食品 | 新 規 |
| 4 | 第2班 | 市販発酵食品中の有害アミン類含有実態調査 | 醤油、味噌、酒類等の発酵食品には健康影響が予想されるアミン類（ヒスタミンやフェネチルアミン）が含まれている。市販発酵食品中のヒスタミン等の含有実態調査及び生成原因を調査する。 | ワイン、ビール、納豆等の発酵食品 | 平成6年度より継続 |
| 5 | 第3班 | 畜産食品における寄生虫駆除剤の残留実態調査 | 畜産動物に使用される寄生虫駆除剤は、残留規制値のある抗生物質を除き、大部分は規制を受けない薬剤であるため、それら薬剤の残留実態調査をする。 | 牛肉、豚肉及び乳製品 | 平成6年度より継続 |
| 6 | 第4班 | ゴム製器具及び容器包装の衛生学的実態調査 | ゴム製品は調理器具及び食品製造機械類に多く利用されている。それら製品には数々の添加剤が使用されているため、劣化等に伴う有害物質等の溶出についての衛生学的調査を行う。 | ゴム製器具及び容器包装 | 新 規 |
| 7 | 第4班 | 食品の期限表示導入における衛生学的実態調査 | 加工食品の期限表示導入については従来の製造年月日によって「消費期限」、「品質保持期限」の表示方法となった。加工後数日で品質が劣化する食品を対象に、消費期限設定の妥当性と食品の安全性を確認する。 | 生めん類、パン類 | 新 規 |
| 8 | 第5班 | 輸入食品における寄生虫実態調査 | 世界各国から魚介類、鳥獣肉、野菜類等の輸入食品が急増しており、これからの生食または生に近い喫食方法により、従来の寄生虫の他に今後予想し得ない寄生虫に感染する恐れもあるため、寄生虫の実態調査をする。 | 牛肉、豚肉、鶏肉等 | 新 規 |

| No | 担当班 | テーマ | 調査内容 | 検査対象品 | 備考 |
|----|-------|---------------------------------|--|-------------------|------------|
| 9 | 第6班 | 新規開発食品などバイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査 | バイオテクノロジーを応用した食品が研究開発され実用化されつつあることから、入手可能な食品について安全性の調査をおこなう。 | 野菜果実類、魚介類、酵素類等 | 平成3年度より継続 |
| 10 | 第7班 | Vero細胞毒素産生性大腸菌の汚染実態調査 | 近年、Vero細胞毒素産生性大腸菌による食中毒が問題となっているが、その実態は明らかでないため、汚染実態を調査し、食中毒防止の資とする。 | 挽き肉及び挽き肉原料 | 平成6年度より継続 |
| 11 | 第7班 | ミネラルウォーター類の衛生学的調査 | 市販ミネラルウォーターを長期保存した場合の安全性について調査する。 | ミネラルウォーター類 | 新規 |
| 12 | 第8班 | 機能性成分を素材とした加工食品の実態調査 | 疾病や肥満予防、体調調整等を目的とした各種加工食品が市販されているが、それら食品の成分中には生理上問題視されている物質が含有しているため実態調査を行う。 | 清涼飲料水、菓子類、 | 新規 |
| 13 | 第9班 | 国産野菜・果実の残留農薬実態調査 | 食品衛生法の残留基準のある農薬の他、残留基準のない農薬や登録保留基準のある農薬を含め、国産野菜・果実の残留農薬実態調査を行う。 | 国産野菜、国産果実等 | 昭和63年度より継続 |
| 14 | 第10班 | 畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査 | 畜水産物に対し、疾病を予防し、生産効果をあげるため、多くの動物医薬品及び飼料添加物が使用されている。その中で、残留が問題となる抗菌性物質等について残留実態調査を行う。 | 養殖活魚、鶏卵、鶏肝臓類 | 昭和55年度より継続 |
| 15 | 多摩3個班 | 国内産加工食品中の残留農薬実態調査 | 農産物を原料とした加工食品には残留農薬基準は設定されていない、その実態も十分に把握されていないことから、国内産農産物を原料とした加工食品に残留する農薬の実態調査を行う。 | 農産物を原料にした漬物類、食用菊等 | 平成5年度より継続 |

第2節 有害食品等の監視結果

1 発足以来の監視状況

表1から表3のとおり。

表1 収去状況

| 年 度 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 収去検体数 | 44,312 | 60,833 | 53,815 | 46,727 | 47,532 | 40,146 | 44,930 | 49,611 | 50,492 |
| 立入軒数 | 9,388 | 6,818 | 5,586 | 4,669 | 4,012 | 2,963 | 2,668 | 2,317 | 2,086 |
| 違反検体数 | 1,214 | 1,027 | 803 | 515 | 380 | 237 | 155 | 125 | 172 |
| 違反率(%) | 2.74 | 1.69 | 1.49 | 1.10 | 0.80 | 0.59 | 0.34 | 0.25 | 0.34 |

| 年 度 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 収去検体数 | 59,903 | 52,659 | 29,725 | 38,271 | 39,729 | 40,045 | 40,835 | 40,466 | 42,939 |
| 立入軒数 | 1,895 | 1,629 | 1,523 | 1,405 | 1,502 | 1,545 | 1,489 | 1,471 | 1,186 |
| 違反検体数 | 89 | 147 | 75 | 112 | 114 | 138 | 189 | 93 | 127 |
| 違反率(%) | 0.15 | 0.28 | 0.25 | 0.29 | 0.29 | 0.34 | 0.46 | 0.23 | 0.30 |

| 年 度 | 63 | 元 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 計 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|
| 収去検体数 | 42,627 | 41,862 | 49,299 | 48,291 | 49,269 | 50,249 | 50,193 | 49,520 | 1,204,279 |
| 立入軒数 | 1,195 | 1,169 | 1,219 | 1,136 | 1,426 | 1,250 | 1,267 | 1,514 | 64,346 |
| 違反検体数 | 85 | 51 | 109 | 38 | 37 | 26 | 34 | 63 | 6,155 |
| 違反率(%) | 0.20 | 0.12 | 0.22 | 0.08 | 0.08 | 0.05 | 0.10 | 0.13 | 0.51 |

表2 表示検査

| 年 度 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 表示検査数 | 711,178 | 477,057 | 632,497 | 732,381 | 768,307 | 621,341 | 540,452 | 606,249 | 465,906 |
| 立入軒数 | 20,688 | 9,573 | 8,769 | 9,178 | 10,749 | 5,464 | 4,341 | 3,920 | 3,122 |
| 違反検体数 | 21,769 | 9,228 | 6,629 | 11,962 | 9,749 | 6,506 | 9,008 | 5,919 | 6,716 |
| 違反率(%) | 3.06 | 1.93 | 1.05 | 1.63 | 1.27 | 1.05 | 1.67 | 0.98 | 1.44 |

| 年 度 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 表示検査数 | 405,585 | 388,269 | 194,830 | 310,319 | 311,106 | 329,754 | 312,528 | 312,274 | 310,663 |
| 立入軒数 | 3,755 | 3,693 | 2,799 | 3,119 | 3,590 | 3,196 | 2,946 | 2,943 | 3,200 |
| 違反検体数 | 3,365 | 2,369 | 1,172 | 1,371 | 817 | 1,266 | 636 | 731 | 1,135 |
| 違反率(%) | 0.83 | 0.61 | 0.60 | 0.44 | 0.26 | 0.38 | 0.20 | 0.23 | 0.37 |

| 年 度 | 63 | 元 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 計 |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|
| 表示検査数 | 348,497 | 323,293 | 355,952 | 358,270 | 359,255 | 331,422 | 326,884 | 341,373 | 11,175,642 |
| 立入軒数 | 3,234 | 2,802 | 3,963 | 2,839 | 3,136 | 3,165 | 2,961 | 2,537 | 129,672 |
| 違反検体数 | 870 | 689 | 450 | 576 | 894 | 598 | 763 | 720 | 105,908 |
| 違反率(%) | 0.25 | 0.21 | 0.13 | 0.16 | 0.25 | 0.18 | 0.20 | 0.21 | 0.95 |

表3 27年間の違反食品等の種類とその内容

(平成7年度)

| 食品分類 | 収去検体数 | 検査項目別違反件数※ | | | | | | | | | | |
|----------------------|-----------|------------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|-----|-----|-----|-----|
| | | 違反総数 | 着色料 | 甘味料 | 保存料 | 漂白剤 | 酸化防止剤 | 成分規格 | 発色剤 | 重金属 | 殺菌剤 | その他 |
| 総計 | 1,204,279 | 6,155 | 1,123 | 838 | 816 | 351 | 59 | 1,775 | 48 | 95 | 71 | 979 |
| 農作物及び加工品 | 83,117 | 371 | 73 | 51 | 38 | 84 | | 37 | | 3 | 36 | 49 |
| 果実類、野菜類 及び豆類 | 64,681 | 108 | | | 2 | 2 | | 75 | | | | 29 |
| そうざい類(煮豆 つくだ煮を含む) | 58,054 | 174 | 9 | 48 | 44 | 6 | | 64 | | | | 3 |
| 弁当 | 259 | | | | | | | | | | | |
| 豆腐及びその加工品 | 111 | | | | | | | | | | | |
| めん類 | 19,298 | 41 | 1 | | | | | 3 | | | 20 | 17 |
| つけ物 | 59,532 | 199 | 3 | 42 | 139 | 13 | | | | | | 2 |
| 調味料 | 90,803 | 357 | 15 | 152 | 86 | 22 | 16 | 23 | | | | 43 |
| 清涼飲料水 | 119,995 | 600 | 33 | 264 | 104 | 5 | | 85 | | 83 | | 26 |
| 菓子の類及び加工品 | 169,748 | 1,209 | 619 | 107 | 271 | 159 | 7 | 18 | | | | 28 |
| あん類及びジャム類 | 41,098 | 95 | 9 | | 25 | 10 | | 44 | | | | 7 |
| 冷凍食品 | 17,406 | 39 | | | | | 3 | 36 | | | | |
| 魚介の類及び加工品 | 57,963 | 268 | 8 | 67 | 45 | 14 | 3 | 49 | 20 | | 3 | 59 |
| 魚肉ねり製品 | 35,447 | 120 | 3 | 2 | 6 | | 2 | 100 | 1 | | 2 | 4 |
| 食肉製品 | 99,005 | 470 | 2 | | 12 | | 19 | 407 | 26 | | 2 | 2 |
| 食肉 | 39,105 | 68 | | | | | 1 | 58 | 1 | | | 8 |
| 鯨肉製品 | 28 | | | | | | | | | | | |
| 乳及び乳製品 | 45,907 | 198 | 1 | 1 | 23 | | 2 | 153 | | | | 18 |
| 器具容器包装及び おもちゃ | 65,698 | 935 | 197 | | | | 3 | 155 | | 7 | | 573 |
| 添加物 | 20,350 | 364 | 105 | 11 | | | 3 | 239 | | | | 6 |
| 酒類 | 18,218 | 90 | | | 6 | 1 | | | | | | 83 |
| 飲用水 | 3,209 | 149 | | | | | | 149 | | | | |
| その他の (食品以外も含む) | 95,247 | 300 | 45 | 93 | 15 | 35 | | 80 | | 2 | 8 | 22 |

※ 食品衛生法第11条違反は除く

2 平成7年度の監視状況

表1から表7のとおり

表1 違反品の種類別措置内容

(平成7年度)

| 食品分類 | 収去検体数 | ※違反総数 | 検査項目別違反件数※ | | | | | | | | | | 行政措置件数 | | | | |
|------------------|--------|-------|------------|-----|-----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|--------|-----|-----|----|----|
| | | | 着色料 | 甘味料 | 保存料 | 漂白剤 | 酸化防止剤 | 成分規格 | 発色剤 | 重金属 | 殺菌剤 | その他 | 自主廃棄 | 始末書 | 報告書 | 通報 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 府県 | 区 |
| 総計 | 49,520 | 63 | 0 | 0 | 2 | 3 | 9 | 24 | 0 | 2 | 0 | 23 | 0 | 2 | 39 | 12 | 51 |
| 農作物及びその加工品 | 4,913 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | |
| 果実類・野菜類及び豆類 | 5,495 | 2 | | | | | | 1 | | | | 1 | | | 1 | 1 | |
| そうざい類(煮豆つくだ煮を含む) | 1,190 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 弁当 | 6 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆腐及びその加工品 | 14 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| めん類 | 892 | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | |
| つけ物 | 1,165 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 調味料 | 2,835 | 2 | | | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 | 1 | 1 |
| 清涼飲料水 | 6,812 | 19 | | | | | | 19 | | | | | | | 18 | 1 | 18 |
| 菓子類及びその材料 | 3,595 | 8 | | | 1 | | 7 | | | | | | | | 7 | 1 | 7 |
| あん類及びジャム類 | 1,095 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 冷凍食品 | 1,667 | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | 1 | | 1 |
| 魚介類及びその加工品 | 2,599 | 24 | | | | 2 | 2 | | | | | 20 | | | 8 | 4 | 20 |
| 魚肉ねり製品 | 711 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食肉製品 | 3695 | 1 | | | | | | 1 | | | | | | 2 | | | |
| 食肉 | 4713 | 2 | | | | | | 2 | | | | | | | 1 | | 2 |
| 鯨肉製品 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乳及び乳製品 | 2016 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 器具容器包装及びおもち | 1440 | 2 | | | | | | | | 2 | | | | | 2 | 2 | 2 |
| 添加物 | 529 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酒類 | 1354 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 飲用水 | 76 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| その他(食品以外も含む) | 2708 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ 違反品については、他自治体に違反通報した件数(食品衛生法第11条を除く)のみを計上した。

表2 行政地域別検査実施件数

(平成7年度)

| 地 域 別 | 収去検体数 | | | 衛 送 検 体 数 | 研 付 数 | 保 健 所 に 送 付 検 体 数 | 収 去 違 反 件 数 | ※ 収 去 違 反 率 (%) | 表示検査件数 | | | 表 違 反 件 数 | 示 反 率 (%) | 収 去 実 施 軒 数 | 表 検 査 示 査 軒 数 |
|-----------|-------------|-------------|--------------------|-----------------------|-------------|---|----------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------|--------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------|
| | 目 標 数 | 実 施 数 | 執 行 率 (%) | | | | | | 目 標 数 | 実 施 数 | 執 行 率 (%) | | | | |
| 食 品 機 動 班 | - | 45,120 | - | 39,115 | | 6,005 | 56 | 0.12 | - | 291,111 | - | 699 | 0.24 | 1,394 | 1,742 |
| 輸 入 監 視 班 | - | 4,400 | - | 4,400 | | - | 7 | 0.16 | - | 50,262 | - | 21 | 0.04 | 120 | 795 |
| 計 | 46,000 | 49,520 | 107.7 | 43,515 | | 6,005 | 63 | 0.13 | 319,000 | 341,373 | 107 | 720 | 0.21 | 1,514 | 2,537 |

※ 収去違反については、他自治体に違反通報した件数（食品衛生法第11条を除く）のみを計上した。

表3 事業別収去検査実施状況

| 事 業 名 | 食品機動監視班 (都区内班) | 食品機動監視班 (多摩班) | 輸入食品監視班 | 合 計 |
|---------|-------------------|------------------|---------|--------|
| 先 行 調 査 | 10,282 | 3,894 | 2,383 | 16,559 |
| 特 別 監 視 | 10,365 | 4,727 | 1,656 | 16,748 |
| 緊 急 監 視 | 723 | 333 | 282 | 1,338 |
| 一 斉 監 視 | 10,044 | 4,752 | 79 | 14,875 |
| 合 計 | 31,414 | 13,706 | 4,400 | 49,520 |

表4 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

| | 立入り延べ軒数 | 収去実施軒数 | 表示検査実施軒数 |
|---------------------|---------|--------|----------|
| 合 計 | 3,147 | 1,514 | 2,537 |
| 製 造 業 | 831 | 594 | 760 |
| 調 理 営 業 | 35 | 0 | 26 |
| 販 売 業 | 1,564 | 739 | 1,160 |
| そ の 他 (輸入業、倉庫業等) | 717 | 181 | 591 |

表5 表示検査

(平成7年度)

| 食品分類 | 内 容 | 検 査 件 数 | 違 反 件 数 | 現 場 で 発 見 し た 表 示 違 反 | | | | | | 収去結果で表示違反 |
|---------------|-----------------|---------|---------|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|
| | | | | 無表示 | 名 称 | 製造日 | 氏 名 | 添加物 | その他 | |
| 合 計 | | 341,373 | 720 | 73 | 51 | 46 | 94 | 384 | 68 | 45 |
| マ | ー ガ リ ン | 3,304 | | | | | | | | |
| 酒 | 精 飲 料 | 8,885 | 5 | | | | 3 | | 1 | 1 |
| 清涼飲料水 | 冷 凍 果 汁 | 289 | | | | | | | | |
| | 原 料 用 果 汁 | 507 | | | | | | | | |
| | ミネラルウォーター類 | 13,121 | 3 | 1 | | | 1 | | 1 | 1 |
| | 低 酸 性 飲 料 | 4,038 | 1 | | | | | 1 | | |
| | その他の清涼飲料水 | 14,125 | 18 | 3 | | | 2 | 11 | 1 | 1 |
| | 非加熱食肉製品 | 1,787 | 2 | 1 | | | | | 1 | |
| | 特定加熱食肉製品 | 1,699 | 5 | | | | | | 5 | |
| 食肉製品 | 包装後加熱殺菌 | 8,725 | 3 | | 2 | | | | | 1 |
| | 加熱殺菌後包装 | 17,669 | 147 | 15 | 25 | 10 | 15 | 61 | 32 | 6 |
| | 乾燥食肉製品 | 3,379 | 1 | | | | | 1 | | |
| | 魚肉ハム・魚肉ソーセージ | 5,549 | 3 | | | | 3 | | | |
| | 鯨 ベ ー コ ン | 88 | | | | | | | | |
| | シアン化合物を含有する豆類 | 780 | | | | | | | | |
| 冷 凍 | 切身又はむき身にした鮮魚 | 11,352 | | | | | | | | |
| | その他の冷凍食品 | 17,239 | 10 | 3 | 1 | 1 | 7 | 1 | 1 | |
| | 放射線照射食品 | 20 | | | | | | | | |
| | 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 10,411 | | | | | | | | |
| 容 器 包 装 詰 食 品 | 食 肉 | 17,438 | 11 | 2 | 1 | 7 | 3 | 3 | 2 | |
| | 生 か き | 1,917 | 1 | | | 1 | | | | |
| | 魚 肉 ね り 製 品 | 14,162 | 1 | 1 | | | | | | |
| | 即 席 め ん 類 | 7,709 | 3 | 1 | | | | | 1 | 1 |
| | 生めん(ゆでめん類) | 7,856 | 4 | | | | | 1 | 1 | 2 |
| | 弁 当 ・ 調 理 パ ン | 11,779 | 8 | 3 | | | | 5 | | |
| | そ う 菜 | 18,543 | 88 | 11 | 5 | 3 | 21 | 48 | 3 | 2 |
| | 生 菓 子 | 8,995 | 28 | 2 | 1 | 1 | | 24 | | 28 |
| | その他の加工品 | 71,052 | 249 | 29 | 13 | 21 | 34 | 127 | 14 | |
| | かんきつ類・バナナ | 4,448 | 42 | | | | | 42 | | 2 |
| | 添 加 物 | 7,282 | 14 | | 2 | 1 | 4 | 2 | 5 | |
| | 乳 類 | 6,750 | | | | | 1 | | | |
| | 乳 製 品 | 9,547 | 17 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | |
| | 乳、乳製品を主原料とする食品 | 6,054 | | | | | | | | |
| | ばら売りのかんきつ類 | 2,753 | 50 | | | | | 50 | | |
| | ばら売りバナナ | 1,455 | 6 | | | | | 6 | | |
| | ばら売りサッカリン含有食品 | 0 | | | | | | | | |
| | 野 菜 類 | 10,391 | | | | | | | | |
| | 器 具 、 容 器 、 包 装 | 4,946 | | | | | | | | |
| | 野菜・器具等に用いる洗浄剤等 | 1,767 | | | | | | | | |
| | 健 康 食 品 | 3,562 | | | | | | | | |

表6 品目別理化学検査及び細菌検査

(平成7年度)

| 区分 食品分類 | 収去 検体数 | 輸入 食品 〔再掲〕 | 保健所 送付 検体数 | 衛生研究 所送付 検体数 | 理化学検査 | | 細菌検査 | |
|---------------------|-----------|------------------|------------------|--------------------|--------|--------------|--------|--------------|
| | | | | | 検体数 | 輸入食品 〔再掲〕 | 検体数 | 輸入食品 〔再掲〕 |
| 総数 | 49,520 | 18,920 | 6,005 | 43,515 | 37,562 | 14,920 | 11,958 | 4,000 |
| 農産物及びその加工品 | 4,913 | 3,522 | 546 | 4,367 | 4,673 | 3,358 | 240 | 164 |
| 果実類・野菜及び豆類 | 5,495 | 3,636 | 4 | 5,491 | 4,967 | 3,304 | 528 | 332 |
| そう菜類 (煮豆つくだ煮を含む) | 1,190 | 134 | 304 | 886 | 824 | 103 | 366 | 31 |
| 弁当 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| 豆腐及びその加工品 | 14 | 5 | 9 | 5 | 11 | 5 | 3 | 0 |
| めん類 | 892 | 183 | 180 | 712 | 621 | 183 | 271 | 0 |
| つけ物類 | 1,165 | 295 | 330 | 835 | 1,107 | 260 | 58 | 35 |
| 調味料 | 2,835 | 704 | 672 | 2,163 | 2,206 | 579 | 629 | 125 |
| 清涼飲料水 | 6,812 | 2,358 | 1,189 | 5,623 | 3,577 | 1,127 | 3,235 | 1,231 |
| 菓子類及びその材料 | 3,595 | 930 | 699 | 2,896 | 3,070 | 924 | 525 | 6 |
| あん類及びジャム類 | 1,095 | 318 | 129 | 966 | 967 | 318 | 128 | 0 |
| 冷凍食品 | 1,667 | 649 | 352 | 1,315 | 1,107 | 485 | 560 | 164 |
| 魚介類及びその加工品 | 2,599 | 1,201 | 271 | 2,328 | 1,893 | 774 | 706 | 427 |
| 魚肉ねり製品 | 711 | 0 | 165 | 546 | 416 | 0 | 295 | 0 |
| 食肉製品 | 3,695 | 261 | 548 | 3,147 | 2,384 | 169 | 1,311 | 92 |
| 食肉 | 4,713 | 2,008 | 0 | 4,713 | 2,705 | 1,007 | 2,008 | 1,001 |
| 鯨肉製品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳及び乳製品 | 2,016 | 971 | 293 | 1,723 | 1,642 | 738 | 374 | 233 |
| 器具容器包装 及びおもちゃ | 1,440 | 229 | 1 | 1,439 | 1,360 | 213 | 80 | 16 |
| 添加物 | 529 | 101 | 12 | 517 | 514 | 86 | 15 | 15 |
| 酒類 | 1,354 | 995 | 208 | 1,146 | 1,331 | 993 | 23 | 2 |
| 飲用水 | 76 | 0 | 0 | 76 | 57 | 0 | 19 | 0 |
| その他 (食品以外も含む) | 2,708 | 420 | 93 | 2,615 | 2,130 | 294 | 578 | 126 |

表7 有害食品の監視結果（過去5年間）

（食品環境指導センター実施分）

| 年 度 | 収去件数 | ※ 違反件数 | 主 な 違 反 事 例 | | |
|-------|--|---|-------------|----|---|
| | | | 条文 | 件数 | |
| 平成3年度 | 48,291 国産品 33,776 輸入品 14,515 | 38 (0.08%) 国産品 27 (0.08%) 輸入品 11 (0.08%) | 4 | 3 | ●アフラトキシンを検出した香辛料 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ |
| | | | 7 | 33 | ■成分規格（大腸菌群）に合致しない粉末清涼飲料 ■成分規格（沈殿物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■発色剤（亜硝酸根）を過量に残存した食肉製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したみそ漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したエビ ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存した菓子 |
| | | | 10 | 2 | ■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製ラーメン丼） |
| 平成4年度 | 49,269 国産品 33,472 輸入品 15,797 | 37 (0.08%) 国産品 30 (0.09%) 輸入品 7 (0.04%) | 4 | 1 | ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ |
| | | | 6 | 1 | ●メチルイソチオシアネート（農薬）を検出したワイン |
| | | | 7 | 33 | ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品（弁当） ■発色剤（亜硝酸根）を過量残存の食肉製品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の調味料（もみじおろし） ■テトラサイクリン系抗生物質を検出したはちみつ ●成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存のエビ ●酸化防止剤（EDTA）を過量使用した缶詰（カニ・エビ 水煮） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出したエビ |
| 10 | 2 | ■材質別規格（鉛）に合致しない器具（中華どんぶり・レンジパック） | | | |
| 平成5年度 | 50,249 国産品 33,366 輸入品 16,883 | 26 (0.05%) 国産品 13 (0.04%) 輸入品 13 (0.08%) | 4 | 5 | ●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ |
| | | | 6 | 1 | ●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンデー |
| | | | 7 | 20 | ■成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない氷雪 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の白生あん ●保存料（ソルビン酸）を不正に使用した乾燥果実（マンゴ） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出した豚肉 |
| 平成6年度 | 50,193 国産品 32,163 輸入品 18,030 | 34 (0.07%) 国産品 11 (0.03%) 輸入品 23 (0.12%) | 4 | 17 | ●麻痺性貝毒を検出したスペイン産トコブシ ●下痢性貝毒を検出したむき身あさり ●アフラトキシンB1を検出した香辛料 ●暫定限度を超える放射能を検出したきのこ |
| | | | 7 | 14 | ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ■成分規格（沈殿物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しないアイスクリーム ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したぬか漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●発色剤（亜硝酸根）を過量に残存したすじこ ●成分規格（シアン化水素）に合致しないバター豆 |
| | | | 10 | 3 | ■規格（鉛）に合致しない器具（容器） ●規格（カドミウム）に合致しない器具（ストロー） |

※ 違反品については、他自治体に違反通報した件数（食品衛生法第11条は除く）のみを計上した。

| 年 度 | 収去件数 | ※ 違反件数 | 主 な 違 反 事 例 | | |
|-------|--|---|-------------|-----|--|
| | | | 条 文 | 件 数 | |
| 平成7年度 | 49,520 国産品 30,600 輸入品 18,920 | 63 (0.13%) 国産品 17 (0.06%) 輸入品 46 (0.24%) | 4 | 20 | ●ホウ酸を検出したウニ（原料用及び加工品） |
| | | | 6 | 7 | ●許可外添加物（TBHQ）を検出したクッキー |
| | | | 7 | 34 | ■成分規格違反（沈殿物）のラムネ ●成分規格に合致しない（沈殿物）ミネラルウォーター ●製造基準違反（耐熱性芽胞数）の食肉製品用香辛料 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■●抗生物質が検出した食肉 ■二酸化硫黄が過量に残留するしらす干し ●農薬（ジクロロホス）が残留基準を超えて検出した食用菊 ■プロピオン酸を過量に使用した洋菓子 |
| | | | 10 | 2 | ●規格を超えたカドミウム及び銀が検出したスープ皿 |

※ 違反品については、他自治体に違反通報した件数（食品衛生法第11条を除く）のみを計上した。

第3節 特別監視及び一斉監視の結果

1 主として製造業を対象としたもの

(1) 食品の冷凍業の特別監視

ア 実施期間：平成7年9月～10月

イ 実施対象：食品の冷凍業 58軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：①加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱）のポテトサラダから細菌数 $9.2 \times 10^5/g$ 検出し成分規格違反となった。

②加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱）のマーボのたれから大腸菌が検出され成分規格違反となった。

③加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）のやきそばから細菌数 6.7×10^6 が検出され成分規格違反となった。

④凍結食品のギョウザから細菌数が $8.0 \times 10^6/g$ 、大腸菌群が $3.6 \times 10^5/g$ 検出し東京都の指導基準違反となった。

なお、違反品については適切に処理した。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | 保存料 | | 着色料 | | 甘味料 | | 酸化防止剤 (BHA) | | 酸化防止剤 (BHT) | | 酸化防止剤 (エリソルビン酸) | | 漂白剤 (SO ₂) | | 成 分 規 格 | | かび毒 | | その他の 検査項目 | | |
|---------------|-------------|--------|----|-----|----|-----|----|-----|----|----------------|----|----------------|----|--------------------|---|---------------------------|----|---------|-------|----------|---|--------------|---|----|
| | | 適 | 否 | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 適 合 する | | 適 合 し ない | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 適合する | 適合しない | - | + | | | |
| 合 計 | 141 | 141 | 0 | 62 | 0 | 37 | 0 | 38 | 0 | 18 | 0 | 18 | 0 | 16 | 0 | 35 | 0 | 16 | 0 | 7 | 0 | 89 | | |
| 冷凍食品 | 無加熱摂取冷凍食品 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | 加熱後 摂取 | 凍結前未加熱 | 25 | 25 | 0 | 12 | 0 | 9 | 0 | 11 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 3 | 0 | 4 | 0 | - | - | - | - | 23 |
| | 凍結前加熱済 | 59 | 59 | 0 | 30 | 0 | 18 | 0 | 14 | 0 | 16 | 0 | 16 | 0 | 9 | 0 | 16 | 0 | - | - | - | - | - | 32 |
| 凍 結 食 品 | 13 | 13 | 0 | 7 | 0 | 4 | 0 | 6 | 0 | - | - | - | - | 1 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | 6 | |
| 合 成 添 加 物 | 5 | 5 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 5 | 0 | - | - | - | - | |
| 天 然 添 加 物 | 3 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 | - | - | - | - | |
| 器 具 ・ 容 器 放 送 | 8 | 8 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 8 | 0 | - | - | - | - | |
| そ の 他 の 食 品 | 28 | 28 | 0 | 13 | 0 | 6 | 0 | 7 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 3 | 0 | 13 | 0 | - | - | 7 | 0 | 28 | | |

※保存料の内訳：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸

甘味料の内訳：サッカリン（塩）、サイクラミン酸塩、ズルチン

着色料は、タール系着色料のみ

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | | 成分規格 | | 細 菌 数 (/g) | | | | | 大腸菌群 | | 大腸菌 | | 黄色グロ球菌 | | サルモネラ | | ウェルシュ菌 | | 腸炎ビブリオ | | セレウス菌 | | ボツリヌス菌 | | | |
|-------------|-------------|--------|----|----|------|----|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------|----|-----|---|--------|----|-------|----|--------|----|--------|---|-------|----|--------|---|---|---|
| | | 適 | 不良 | 否 | 適 | 不適 | <10 ² | <10 ³ | <10 ⁴ | <10 ⁵ | ≥10 ⁶ | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 125 | 121 | 1 | 3 | 81 | 3 | 29 | 12 | 24 | 19 | 8 | 64 | 5 | 26 | 0 | 76 | 0 | 71 | 0 | 44 | 0 | 6 | 0 | 43 | 4 | 1 | 0 | | |
| 冷凍食品 | 無加熱摂取冷凍食品 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | 加熱後 摂取 | 凍結前未加熱 | 25 | 24 | 0 | 1 | 24 | 1 | 6 | 6 | 8 | 4 | 1 | - | - | 25 | 0 | 10 | 0 | 88 | 0 | 3 | 0 | 4 | 0 | 5 | 2 | - | - |
| | 凍結前加熱済 | 59 | 57 | 0 | 2 | 57 | 2 | 22 | 6 | 12 | 13 | 4 | 58 | 1 | - | - | 56 | 0 | 53 | 0 | 35 | 0 | 1 | 0 | 30 | 2 | - | - | |
| 凍 結 食 品 | 13 | 12 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | 4 | 2 | 3 | 6 | 4 | 1 | 0 | 10 | 0 | 10 | 0 | 6 | 0 | 1 | 0 | 5 | 0 | - | - | | |
| そ の 他 の 食 品 | 28 | 28 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 | 1 | 0 | | |

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成7年4月～6月

イ 実施対象：清涼飲料水製造業 66軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 違反等：①炭酸飲料1件に混濁・沈殿が認められ成分規格（混濁及び沈殿）違反となった。

②果汁入り清涼飲料（希釈用5倍）1件から食用黄色5号が検出されたが、その旨の表示がなく、表示違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | 成分規格 (大腸菌群) | | 細菌数 (／g) | | | 真 菌 | |
|----------------------|-------------|-----|---|----------------|----|----------|------------------|------------------|-----|----|
| | | 適 | 否 | 適 | 不適 | <10 | <10 ² | ≤10 ³ | - | + |
| 合 計 | 96 | 96 | 0 | 96 | 0 | 89 | 5 | 3 | 68 | 13 |
| 果汁入り清涼飲料水 | 11 | 11 | 0 | 11 | 0 | 10 | 0 | 1 | 10 | 1 |
| 果汁入り清涼飲料水 (希 釈 用) | 13 | 13 | 0 | 13 | 0 | 13 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 果汁入り炭酸飲料 | 6 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| その他の炭酸飲料 | 37 | 37 | 0 | 37 | 0 | 33 | 3 | 1 | 20 | 10 |
| その他の清涼飲料 | 12 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 1 | 0 | 10 | 1 |
| その他の清涼飲料 (希 釈 用) | 17 | 17 | 0 | 17 | 0 | 15 | 1 | 1 | 16 | 1 |

表2 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判定 | | 成分規格 | | | | | | 保存料 | | | | 甘味料 | | 着色料 | | 漂白剤 (SO ₂) | | その他の 検査項目 |
|----------------|-------------|-----|---|-------|---|-------|---|-----|---|---------------|------------------------|---------------------|------------------------|----------------------|------------------------|-----|----|---------------------------|---|--------------|
| | | 適 | 否 | 混濁・沈殿 | | ヒ素・重金 | | その他 | | 安息香酸(g/kg) | | パラオキシ安息香酸 (g/kg) | | サッカリンナトリウム (g/kg) | | - | + | - | + | |
| | | | | 適 | 否 | 適 | 否 | 適 | 否 | 検査 検体 数 | 検出検体数 (最小値~ 最大値) | 検査 検体 数 | 検出検体数 (最小値~ 最大値) | 検査 検体 数 | 検出検体数 (最小値~ 最大値) | | | | | |
| 合計 | 121 | 119 | 2 | 95 | 1 | 96 | 0 | 116 | 0 | 99 | 47(0.05~0.44) | 99 | 27(0.01~0.03) | 94 | 21(0.02~0.29) | 36 | 76 | 2 | 2 | 45 |
| 果汁入り清涼飲料水 | 11 | 11 | 0 | 11 | 0 | 11 | 0 | 11 | 0 | 11 | 9(0.05~0.35) | 11 | 4(0.01~0.03) | 11 | 4(0.16~0.17) | 6 | 5 | - | - | 5 |
| 果汁入り清涼飲料水(希釈用) | 13 | 12 | 1 | 13 | 0 | 13 | 0 | 13 | 0 | 13 | 12(0.11~0.26) | 13 | 10(0.01~0.02) | 13 | 0 | 3 | 10 | 0 | 1 | 8 |
| 果汁入り炭酸飲料 | 6 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 4 | 32 | - | - | 6 |
| その他の炭酸飲料 | 37 | 36 | 1 | 36 | 1 | 37 | 0 | 37 | 0 | 36 | 7(0.07~0.34) | 36 | 1(0.012(0.02) | 33 | 13(0.02~0.18) | 13 | 9 | - | - | 16 |
| その他の清涼飲料 | 12 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 7(0.1~0.44) | 12 | 9(0.01~0.02) | 10 | 2(0.1) | 6 | 4 | 1 | 0 | 1 |
| その他の清涼飲料(希釈用) | 17 | 17 | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 | 17 | 10(0.13~0.33) | 17 | 1(0.01) | 17 | 2(0.08~0.29) | 3 | 14 | - | - | 3 |
| その他の食品 | 5 | 5 | 0 | - | - | - | - | - | - | 4 | 2(0.05~0.11) | 4 | 0 | 4 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 4 |
| 器具・容器包装 | 2 | 2 | 0 | - | - | - | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 食品添加物 | 18 | 18 | 0 | - | - | - | - | 18 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 |

※保存料の内訳：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸

甘味料の内訳：サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチン

着色料は、タール系着色料のみ

(3) 酒類製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成7年4月～6月及び8年1月～3月
- イ 実施対象：酒類製造業 28軒
- ウ 実施結果：表のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | 残留農薬 | | 重金属 | | 二酸化硫黄 | | 規格試験 | | 保存料 | | 着色料 | | カビ毒 | | 放射能 | | くん蒸剤 | |
|---------------|-------------|-----|---|------|---|-----|---|-------|---|------|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|------|---|
| | | 適 | 否 | - | + | - | + | - | + | 適 | 否 | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 72 | 72 | 0 | 38 | 0 | 12 | 0 | 26 | 0 | 20 | 0 | 8 | 0 | 3 | 0 | 14 | 0 | 22 | 0 | 25 | 0 |
| ビ ー ル | 6 | 6 | 0 | - | - | 6 | 0 | 6 | 0 | - | - | 6 | 0 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - |
| 清 酒 | 2 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ホ ッ プ (輸 入) | 12 | 12 | 0 | 12 | 0 | - | - | 8 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 10 | 0 | 5 | 0 |
| 麦 芽 (輸 入) | 18 | 18 | 0 | 18 | 0 | - | - | 7 | 0 | - | - | - | - | - | - | 7 | 0 | 9 | 0 | 9 | 0 |
| 麦 芽 (国 産) | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| コ ー ン グ リ ッ ツ | 4 | 4 | 0 | 4 | 0 | - | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | 4 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| コ ー ン ス タ ー チ | 3 | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 |
| 米 | 6 | 6 | 0 | - | - | 6 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 | - | - | 6 | 0 |
| ビ ー ル 用 缶 | 2 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ビ ー ル 用 缶 蓋 | 3 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| そ の 他 | 15 | 15 | 0 | - | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

残留農薬検査項目：51種類について実施。

重金属検査項目：カドミウム、亜鉛、鉛、銅。検出したのは、カドミウム0.1 μg/g

保存料検査項目：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸

着色料検査項目：タール系着色料12種及び法定外着色料

カビ毒検査項目：アフラトキシン、トリコテセン系、ゼアラレノン、シトリニン、オクラトキシン

くん蒸剤検査項目：臭化メチル、二臭化エチレン

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | 細菌数 | | 大腸菌群 | | 好気性芽胞菌 | | 真 菌 | |
|---------------|-------------|-----|---|-----|---|------|---|--------|---|-----|---|
| | | 適 | 否 | - | + | - | + | - | + | - | + |
| | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 50 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 3 | 0 | 28 | 0 |
| ビ ー ル | 6 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 3 | 0 | 6 | 0 |
| ホ ッ プ (輸 入) | 12 | 12 | 0 | - | - | - | - | - | - | 8 | 0 |
| 麦 芽 (輸 入) | 18 | 18 | 0 | - | - | - | - | - | - | 7 | 0 |
| 麦 芽 (国 産) | 1 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 |
| コ ー ン グ リ ッ ツ | 4 | 4 | 0 | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 |
| コ ー ン ス タ ー チ | 3 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 |
| 米 | 6 | 6 | 0 | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 |

真菌は、Aspergillus, Penicillium, Eurotium、その他不完全菌類、Yeastを検出した。

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間 平成7年4月～6月

イ 実施対象 氷雪製造業 21軒

ウ 実施結果 表のとおりであった。

エ 措置等 原水（給水タンク）から細菌数410/mlが検出され製造基準違反となった。

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | 硝酸性窒素 (mg/l) | | 亜硝酸性 窒 素 (mg/l) | | 過マンガン酸 カリウム消費量 (mg/l) | | 塩素イオン (mg/l) | | 細菌数 (1g当たり) | | 大腸菌群 | |
|------------|-------------|-----|---|-----------------|-----|-----------------------|---|-----------------------------|-----|-----------------|------|-------------------|-------------------|------|---|
| | | 適 | 否 | 範 囲 | 平均 | - | + | 範 囲 | 平均 | 範 囲 | 平均 | < 10 ² | ≥ 10 ² | - | + |
| 合 計 | 40 | 39 | 1 | 1.1～9.7 | 2.3 | 40 | 0 | 0.3～7 | 1.8 | 1～84 | 14.3 | 39 | 1 | 40 | 0 |
| 氷 雪 | 20 | 20 | 0 | 1.3～1.8 | 1.5 | 20 | 0 | 0.5～3.6 | 1.8 | 1～14 | 7.5 | 20 | 0 | 20 | 0 |
| 原 水（給水タンク） | 18 | 17 | 1 | 1.1～9.7 | 2.6 | 18 | 0 | 0.3～7 | 1.9 | 8～84 | 20.7 | 17 | 1 | 18 | 0 |
| 原 水（水道直結水） | 2 | 2 | 0 | 1.2～2.5 | 1.9 | 2 | 0 | 1.6～2.1 | 1.9 | 9～20 | 14.5 | 2 | 0 | 2 | 0 |

(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成7年4月～6月,10月

イ 実施対象 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業

ウ 実施結果 表1～表4のとおり

- エ 違反等
- ①ベーコン1検体から黄色ブドウ球菌が24,000/g検出され、食品衛生法第7条違反となった。また、同一の検体から細菌数が281万/g検出され食肉製品の微生物基準に違反し不良となった。
 - ②加熱食肉製品(加熱後包装)1検体から大腸菌群が検出され、食品衛生法第7条違反となった。
 - ③香辛料2検体から製造基準を上回る芽胞数が検出され、食品衛生法第7条違反となった。
 - ④加熱後包装食肉製品3検体から10万/g、包装後加熱食肉製品1検体から1万/gを越える細菌が検出され微生物基準に違反し不良となった。
 - ⑤8検体の食肉製品から表示されていない食品添加物が検出され、食品衛生法第11条違反となった。
 - ⑥1検体の食品添加物中の成分重量が表示と異なり、食品衛生法第11条違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | | 細菌数(/g当たり) | | | | | | | | 大腸菌群 | |
|-----------------------|-----|-----|----|----|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----|------|--|
| | | 適 | 否 | 不良 | <10 ¹ | <10 ² | <10 ³ | <10 ⁴ | <10 ⁵ | <10 ⁶ | ≥10 ⁷ | - | + | |
| 合計 | 382 | 376 | 2 | 5 | 174 | 82 | 53 | 29 | 20 | 9 | 6 | 93 | 6 | |
| ソーセージ | 96 | 96 | | | 40 | 26 | 17 | 9 | 4 | | | 2 | | |
| ハム | 58 | 57 | | 1 | 41 | 8 | 3 | 2 | 3 | | | 1 | | |
| ベーコン | 14 | 13 | 1* | 1* | 8 | 3 | 1 | 1 | | | 1 | | | |
| その他の加熱食肉製品 (加熱後包装) | 108 | 105 | | 3 | 50 | 27 | 17 | 7 | 4 | 3 | | 2 | | |
| その他の加熱食肉製品 (包装後加熱) | 11 | 10 | 1 | | 2 | 1 | | | | | | 19 | 1 | |
| 乾燥食肉製品 | 6 | 6 | | | 1 | | 1 | | 1 | 2 | 1 | | | |
| 特定加熱食肉製品 | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | |
| 非加熱食肉製品 | 4 | 4 | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 0 | |
| 原料肉 | 7 | 7 | | | | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | 4 | |
| 香辛料 | 61 | 61 | | | 24 | 13 | 7 | 8 | 6 | 1 | 2 | 55 | 1 | |
| その他の原料 | 10 | 10 | | | 3 | 2 | 4 | | | 1 | | 10 | | |
| 魚肉ねり製品 | 6 | 6 | | | 5 | 1 | | | | | | | | |

1*は同一検体

表1-2 細菌検査結果

(平成7年度)

| | E.coli | | カストリウム属 | | 黄色ブドウ球菌 | | サルモネラ | |
|-----------------------|--------|---|---------|----|---------|---|-------|---|
| | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 254 | 0 | 309 | 18 | 449 | 2 | 450 | 0 |
| ソーセージ | 154 | | 142 | 17 | 159 | | 159 | |
| ハム | 49 | | 53 | | 53 | | 53 | |
| ベーコン | 14 | | 13 | 1 | 13 | 1 | 14 | |
| その他の加熱食肉製品 (加熱後包装) | 21 | | | | 109 | | 109 | |
| その他の加熱食肉製品 (包装後加熱) | | | 25 | | 25 | | 25 | |
| 乾燥食肉製品 | 6 | | 1 | | 6 | | 6 | |
| 特定加熱食肉製品 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 非加熱食肉製品 | 3 | | 4 | | 4 | | 4 | |
| 原料肉 | | | | | 7 | | 7 | |
| 香辛料 | | | 54 | | 56 | | 56 | |
| その他の原料 | | | 10 | | 10 | 1 | 10 | |
| 魚肉ねり製品 | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | |

表2 その他の細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | | セレウス菌 | | ボリヌス菌 | | シテリウス・モノサイテリウス | | ロゼリウス | |
|----------|-----|----|---|----|-------|---|-------|---|----------------|---|-------|---|
| | | 適 | 否 | 不良 | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 85 | 83 | 2 | 0 | 72 | 0 | 54 | 0 | 16 | 0 | 9 | 0 |
| 乾燥食肉製品 | 5 | 5 | 0 | 0 | - | - | - | - | 5 | 0 | - | - |
| 特定加熱食肉製品 | 1 | 1 | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - |
| 非加熱食肉製品 | 4 | 4 | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - |
| 原料肉 | 7 | 7 | - | - | - | - | - | - | 7 | 0 | 7 | 0 |
| 香辛料 | 58 | 56 | 2 | 0 | 58 | 0 | 50 | 0 | - | - | 2 | 0 |
| その他の原料 | 10 | 10 | - | - | 10 | 0 | - | - | - | - | - | - |

表2-2 その他の細菌検査結果

(平成7年度)

| | エルシニア・エンテロリチカ | | カンピロバクター | | 芽胞 | |
|----------|---------------|---|----------|---|----|---|
| | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 7 | 0 | 7 | 0 | 58 | 6 |
| 乾燥食肉製品 | - | - | - | - | - | - |
| 特定加熱食肉製品 | - | - | - | - | - | - |
| 非加熱食肉製品 | - | - | - | - | - | - |
| 原料肉 | 7 | 0 | 7 | 0 | - | - |
| 香辛料 | - | - | - | - | 52 | 6 |
| その他の原料 | - | - | - | - | 6 | 0 |

(平成7年度)

表3 理化学検査結果

| | 品目数 | 判定 | | | 発色剤(亜硝酸根) | | | | 保存料(ソルビン酸) | | | | その他の合成保存料 | | 酸化防止剤(エリソルビン酸) | | | | 酸化防止剤(アスコルビン酸) | | | |
|-------------------|-----|-----|---|----|-----------|-----|-------------|-------|------------|----|-----------|------|-----------|---|----------------|-----|----------|------|----------------|-----|-----------|------|
| | | 適 | 否 | 不適 | - | + | 検出範囲 | 平均値 | - | + | 検出範囲 | 平均値 | - | + | 検出範囲 | 平均値 | - | + | 検出範囲 | 平均値 | | |
| 合計 | 450 | 443 | 2 | 8 | 44 | 191 | 0.001~0.51 | 0.017 | 148 | 72 | 0.19~1.79 | 0.81 | 874 | 0 | 174 | 24 | 0.3~20.9 | 5.30 | 129 | 69 | 0.03~1.47 | 2.53 |
| ソセジ | 96 | 96 | 0 | 3 | 3 | 64 | 0.001~0.06 | 0.016 | 30 | 30 | 0.36~1.79 | 0.96 | 239 | 0 | 48 | 6 | 0.3~20.9 | 7.5 | 33 | 15 | 0.2~8.5 | 2.8 |
| ハム | 58 | 58 | 0 | 0 | 6 | 34 | 0.004~0.055 | 0.017 | 28 | 7 | 0.43~0.97 | 0.68 | 140 | 0 | 26 | 5 | 4.7~8.3 | 6.8 | 13 | 21 | 0.3~10 | 2.9 |
| ベコン | 14 | 14 | 0 | 0 | 1 | 7 | 0.003~0.031 | 0.014 | 8 | 0 | - | - | 32 | 0 | 6 | 2 | 0.3~3.9 | 2.1 | 6 | 3 | 0.3~4.5 | 1.8 |
| その他の加熱食肉製品(加熱後包装) | 108 | 103 | 1 | 4 | 25 | 62 | 0.001~0.055 | 0.017 | 55 | 27 | 0.19~1.23 | 0.78 | 329 | 0 | 70 | 8 | 0.7~8.9 | 4.8 | 58 | 18 | 0.4~9.7 | 2.6 |
| その他の加熱食肉製品(包装後加熱) | 11 | 10 | 0 | 1 | 2 | 24 | 0.007~0.02 | 0.014 | 11 | 8 | 0.4~1.39 | 1.1 | 79 | 0 | 17 | 2 | 2.2~5.5 | 3.9 | 8 | 11 | 0.3~8.6 | 2.4 |
| 乾燥食肉製品 | 6 | 6 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 特定加熱食肉製品 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | 4 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 1 | 10 | 10 |
| 非加熱食肉製品 | 4 | 4 | 0 | 0 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | - | - | 12 | 0 | 2 | 1 | 10 | 10 | 5 | 0 | - | - |
| 原料肉 | 7 | 7 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 香辛料 | 61 | 61 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| その他の原料 | 10 | 10 | 0 | 0 | - | - | - | - | 9 | 0 | - | - | 36 | 0 | 1 | 0 | - | - | 2 | 0 | - | - |
| 食品添加物 | 60 | 59 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 器具・容器包装 | 8 | 8 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 魚肉ねり製品 | 6 | 6 | 0 | 0 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | - | - |

(平成7年度)

表3-2 理化学検査結果(その2)

| | 合成甘味料 | | 着色料 | | カビ毒(アフラトキシンB ₁) ppb | | 抗生物質 | | 合成抗菌剤 | | 規格試験 | | 重金属 | | その他の検査項目 | | |
|-------------------|-------|---|-----|----|---------------------------------|---|---------|-----|-------|---|------|---|-----|-------|----------|---|-----|
| | - | + | - | + | - | + | 検出範囲 | 平均値 | - | + | - | + | 適合 | 適合しない | | - | + |
| 合計 | 183 | 0 | 164 | 21 | 55 | 3 | 0.3~8.7 | 3.3 | 7 | 0 | 7 | 0 | 67 | 1 | 68 | 0 | 225 |
| ソセジ | 51 | 0 | 46 | 15 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ハム | 31 | 0 | 31 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ベコン | 8 | 0 | 8 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| その他の加熱食肉製品(加熱後包装) | 64 | 0 | 69 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| その他の加熱食肉製品(包装後加熱) | 18 | 0 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 乾燥食肉製品 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 15 |
| 特定加熱食肉製品 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 非加熱食肉製品 | 3 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 |
| 原料肉 | - | - | - | - | - | - | - | - | 7 | 0 | 7 | 0 | - | - | - | - | - |
| 香辛料 | - | - | - | - | 55 | 3 | 0.3~8.7 | 3.3 | - | - | - | - | - | - | - | - | 130 |
| その他の原料 | 4 | 0 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 9 |
| 食品添加物 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 59 | 1 | 60 | 0 | 53 |
| 器具・容器包装 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 8 | 0 | 8 | 0 | 12 |
| 魚肉ねり製品 | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 |

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成7年9月～11月

イ 実施対象 食肉処理業 124軒

ウ 実施結果 表1～表4のとおり。

エ 措置等 牛肝臓9検体及び豚肝臓1検体からテトラサイクリン系抗菌性物質が検出し違反となった。なお各違反とも適切に処理を行った。

表1 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 細菌数 (1g当たり) | | | | | | | | 大腸菌群数 (1g当たり) | | | サルモネラ | 黄色ブドウ球菌 | ウェルシュ菌 | エルシニア・エンテロコリチカ | カンピロバクター | リステリア・モノサイトゲネス |
|-----|-----|-----|---|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-----|------------------|------------------|----|-------|---------|--------|----------------|----------|----------------|
| | | 適 | 否 | <10 | <10 ² | <10 ³ | <10 ⁴ | <10 ⁵ | <10 ⁶ | ≥10 ⁷ | <10 | <10 ² | ≤10 ³ | + | + | + | + | + | + | |
| 合計 | 117 | 117 | 0 | 2 | 0 | 3 | 24 | 39 | 44 | 5 | 42 | 30 | 45 | 24 | 8 | 0 | 7 | 2 | 22 | |
| 鶏肉 | 62 | 62 | 0 | 1 | 0 | 1 | 10 | 18 | 30 | 2 | 16 | 16 | 30 | 20 | 8 | 0 | 2 | 2 | 11 | |
| 鶏肝臓 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | |
| 合鴨肉 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 牛肉 | 22 | 22 | 0 | 1 | 0 | 2 | 8 | 3 | 6 | 2 | 12 | 3 | 7 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 豚肉 | 24 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 12 | 6 | 1 | 11 | 6 | 7 | 1 | 0 | 0 | 4 | 0 | 5 | |
| 豚肝臓 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 2 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | |

表2 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | ニコチン酸 (mg/100g) | | ニコチン酸アミド (mg/100g) | | | アスコルビン酸 | | 亜硝酸根 | | タール系着色料 | |
|--------|-----|----|---|-----------------|---|--------------------|---|-----|---------|---|------|---|---------|---|
| | | 適 | 否 | - | + | - | + | 範囲 | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 | 4.1 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 |
| 牛肉 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 牛豚の合挽き | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 4.1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |

表3 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判 定 | | 抗 生 物 質 | | | | | | | | 合 成 抗 菌 剤 | ホルモ ン 剤 |
|-------|-----|-----|----|--------------------------------------|----|----------|------|---------|---------------|------------|-----|--------------|---------|
| | | 適 | 否 | テトラサイクリン系 ($\mu\text{g}/\text{g}$) | | | | マクロライド系 | アミノ グリコシド系 | ペニシリン 系 | | | |
| | | | | - | + | 検出範囲 | 平均値 | | | | | | |
| 合 計 | 163 | 153 | 10 | 154 | 10 | 0.15~0.4 | 0.25 | 163 | 163 | 163 | 163 | 163 | |
| 鶏 肉 | 66 | 66 | 0 | 66 | 0 | - | - | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | |
| 鶏 肝 臓 | 5 | 5 | 0 | 5 | 0 | - | - | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| 合 鴨 肉 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 牛 肉 | 32 | 32 | 0 | 32 | 0 | - | - | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | |
| 牛 肝 臓 | 10 | 1 | 9 | 1 | 9 | 0.15~0.4 | 0.23 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| 豚 肉 | 36 | 36 | 0 | 36 | 0 | - | - | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | |
| 豚 肝 臓 | 12 | 11 | 1 | 11 | 1 | 0.38 | 0.38 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| 羊 肉 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

※テトラサイクリン系以外の抗生物質はすべて検出されなかった。

※合生抗菌剤、サルファ剤、オキソリン酸、チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピタメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドンをを行った。

※ホルモン剤は、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキセストロール、メレンゲストロールアセテートを行った。すべて、検出されなかった。

表4 残留農薬検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判 定 | | 総BHC | | 総DDT | | 総クロルデン | | HCB | | クロルピホス | | ディルドリン (アルドリンを含む) | | ヘブタクロル | |
|-------|-----|-----|---|------|---|------|---|--------|---|-----|---|--------|---|----------------------|---|--------|---|
| | | 適 | 否 | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 50 | 50 | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 | 50 | 0 |
| 鶏 肉 | 48 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | 0 |
| 合 鴨 肉 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |

(7) かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、みそ製造業及び調味料等製造業の特別監視

ア 実施期間 平成7年9月～10月

イ 実施対象 表記各製造業 117軒

ウ 実施結果 表1～表3のとおり。法令に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | | 保存料 (g/kg) | | | | | | 酸化防止剤 | | | | 甘味料 | | 着色料 | | 漂白剤 | | 異物 | | 重金属 | | 規格試験 | | その他 | | | |
|-----------------|-------------|-----|---|----|------------|---|------------|---|-------|---|--------|----|---------|---|-------|---|-----|---|-----|---|----|---|-----|---|------|---|-----|---|---|----|
| | | 適 | 否 | 不適 | 安息香酸 | | パラオキシ安息香酸類 | | ソルビン酸 | | アスコルビ酸 | | BHA/BHT | | サッカリン | | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 適 | 不適 |
| | | | | | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | | | | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 84 | 84 | 0 | 0 | 69 | 0 | 69 | 0 | 69 | 0 | 14 | 15 | 17 | 0 | 69 | 0 | 67 | 0 | 23 | 0 | 18 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 38 | 0 | | |
| あ ん 類 | 4 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | - | - | - | - | 4 | 0 | 4 | 0 | - | - | - | - | - | - | 4 | 0 | 4 | 0 | | |
| し ょ う ゆ | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 | 0 | | |
| た れ | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | 2 | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 | | |
| つ ゆ | 7 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | - | - | - | - | 7 | - | 7 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 | | |
| ジ ャ ム 類 | 24 | 24 | 0 | 0 | 24 | 0 | 24 | 0 | 24 | 0 | 10 | 14 | - | - | 24 | 0 | 24 | 0 | 11 | 0 | 8 | 0 | 8 | 0 | - | - | 12 | 0 | | |
| ソ ー ス | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | | |
| ド レ ッ シ ン グ | 13 | 13 | 0 | 0 | 13 | 0 | 13 | 0 | 13 | 0 | - | - | 13 | 0 | 13 | 0 | 13 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| フ ラ ワ ー ペ ー ス ト | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | 1 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| 菓 子 類 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | - | - | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | | |
| 器 具 ・ 容 器 包 装 | 3 | 3 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 | | |
| 香 辛 料 | 1 | 1 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 | | |
| 穀 類 加 工 品 | 4 | 4 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 1 | 0 | 3 | 0 | - | - | - | - | 4 | 0 | | |
| 食 酢 | 6 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | - | - | - | - | 6 | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | | |
| 食 品 添 加 物 | 8 | 8 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 8 | 0 | 8 | 0 | | |
| 製 菓 材 料 | 4 | 4 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 1 | - | - | 4 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | | |
| そ の 他 の 食 品 | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | | |

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 細菌数(1g当たり) | | | | | 大腸菌群 | | 大腸菌 | | 黄色ブドウ球菌 | | カモミ | | レウス菌 | | 好気性芽胞菌 | | 真菌 | | かび毒 | |
|----------|-----|----|----|------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------|---|-----|---|---------|---|-----|---|------|---|--------|----|----|----|-----|---|
| | | 適 | 不良 | <10 | <10 ² | <10 ³ | <10 ⁴ | ≥10 ⁵ | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 89 | 89 | 0 | 35 | 17 | 10 | 7 | 0 | 65 | 3 | 66 | 0 | 26 | 0 | 67 | 0 | 36 | 0 | 43 | 17 | 7 | 13 | 7 | 0 |
| あん類 | 4 | 4 | 0 | 4 | | | | | 4 | 0 | 4 | 0 | - | - | 4 | 0 | 4 | 0 | - | - | - | - | - | - |
| しょうゆ | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | 0 | 1 | - | - | - | - |
| いりごま | 1 | 1 | 0 | | | 1 | | | - | - | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| たれ | 2 | 2 | 0 | | 2 | | | | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - |
| つゆ | 7 | 7 | 0 | | | 1 | 6 | | 7 | 0 | 7 | 0 | - | - | 7 | 0 | - | - | 0 | 7 | - | - | - | - |
| コーヒー豆類 | 4 | 4 | 0 | 2 | | | | | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 | - | - | 0 | 2 | 4 | 0 |
| ジャム類 | 24 | 24 | 0 | 21 | 2 | 1 | | | 24 | 0 | 24 | 0 | 24 | 0 | 24 | 0 | 8 | 0 | 24 | 0 | - | - | - | - |
| ソース | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - |
| ドレッシング | 13 | 13 | 0 | 1 | 9 | 3 | | | 13 | 0 | 13 | 0 | - | - | 13 | 0 | 13 | 0 | 8 | 5 | 7 | 6 | - | - |
| フラワーペースト | 2 | 2 | 0 | | | | 1 | | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | 0 | 1 | - | - | 1 | 0 |
| 菓子類 | 2 | 2 | 0 | 2 | | | | | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - |
| 器具容器包装 | 3 | 3 | 0 | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 香辛料 | 1 | 1 | 0 | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 |
| 穀類加工品 | 4 | 4 | 0 | | | 3 | | | 0 | 3 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | 0 | 3 | - | - |
| 食酢 | 6 | 6 | 0 | 3 | | | | | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | - | - | - | - |
| 食品添加物 | 8 | 8 | 0 | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 製菓材料 | 4 | 4 | 0 | 2 | 1 | | | | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | - | - | - | - |
| その他 | 2 | 2 | 0 | | 1 | 1 | | | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | - | - |

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施時期：平成7年1月～3月

イ 実施対象：あん類製造業 62軒

ウ 実施結果：表1から3のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 成分規格 (シアン) | | 規格試験 (その他) | | 二酸化硫黄 (g/kg) | | | 保存料 (ソルビン酸) | | 着色料 | | 殺菌料 (過酸化水素) | | 甘味料 | |
|------------|-----|-----|---|---------------|----|---------------|----|-----------------|---|-------------|----------------|---|-----|---|----------------|---|-----|---|
| | | 適 | 否 | 適 | 不適 | 適 | 不適 | - | + | 検出値 | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 115 | 115 | 0 | 74 | 0 | 6 | 0 | 42 | 3 | 0.01~0.027 | 54 | 0 | 30 | 0 | 15 | 0 | 18 | 0 |
| 生あん | 65 | 65 | 0 | 47 | 0 | - | - | 36 | 2 | 0.027~0.02 | 42 | 0 | 19 | 0 | 9 | 0 | 6 | 0 |
| 練りあん | 17 | 17 | 0 | - | - | - | - | 6 | 1 | 0.010g/kg未満 | 12 | 0 | 11 | 0 | 6 | 0 | 12 | 0 |
| シアン化合物含有豆類 | 26 | 26 | 0 | 26 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 豆類 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 器具・容器包装 | 4 | 4 | 0 | - | - | 4 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 食品添加物 | 2 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

※保存料は、ソルビン酸の他、安息香酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類の検査を実施したが、いずれも検出しなかった。

表2 カビ毒検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | カビ毒 (アフラトキシン) | |
|------------------|-----|----|---|------------------|---|
| | | 適 | 否 | - | + |
| 合計 | 8 | 8 | 0 | 8 | 0 |
| パタ豆 | 6 | 6 | 0 | 6 | 0 |
| サルタニ豆とサルタピア豆の混合物 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 |

表3 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 細菌数 (/g) | | | | | 大腸菌群 | | 大腸菌 | | 黄色ブドウ球菌 | | サルモネラ | | セレウス菌 | |
|------|-----|----|----|----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------|---|-----|---|---------|---|-------|---|-------|---|
| | | 適 | 不良 | < 10 | < 10 ² | < 10 ³ | < 10 ⁴ | ≥ 10 ⁴ | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 26 | 26 | 0 | 15 | 6 | 4 | 1 | 0 | 26 | 0 | 26 | 0 | 26 | 0 | 26 | 0 | 26 | 0 |
| 生あん | 9 | 9 | 0 | 5 | 1 | 2 | 1 | 0 | 9 | 0 | 9 | 0 | 9 | 0 | 9 | 0 | 9 | 0 |
| 練りあん | 17 | 17 | 0 | 10 | 5 | 2 | 0 | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 | 17 | 0 |

(9) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の特別監視

ア 実施時期：平成8年1月～3月

イ 実施対象：食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業 23軒

ウ 実施結果：表1のとおり、法に抵触したものはなかった。

表1 検査結果

(平成7年度)

| | 品 目 数 | 判 定 | | 酸化防止剤 | | | | | | 酸 価 | | 過酸化物質 | | 保存料 | | 重金属 | | 着色料 | | その他 ※ |
|---------------|-------------|-----|---|-------|---|-----|---|-----------|----|---------|-----------|---------|-------|-----|---|-----|---|-----|---|-------|
| | | | | BHA | | BHT | | α-トコフェロール | | 検体 数 | 最小～最大 | 検体 数 | 最小～最大 | - | + | - | + | - | + | + |
| | | - | + | - | + | - | + | | | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 32 | 32 | 0 | 22 | 0 | 20 | 2 | 6 | 10 | 25 | 0.1未満～2.5 | 25 | 1～8 | 10 | 0 | 5 | 0 | 3 | 0 | 20 |
| マ ー ガ リ ン | 3 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 1 | 1 | 3 | 0.1～0.4 | 3 | 1未満～2 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| シ ョ ー ト ニ ン グ | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0.1未満～0.2 | 2 | 1未満～1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 豚 脂 (ラ ー ド) | 9 | 9 | 0 | 7 | 0 | 5 | 2 | 4 | 1 | 9 | 0.2未満～1.5 | 9 | 1未満～5 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| ご ま 油 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1.9 | 1 | 2 | - | - | 1 | 0 | - | - | 1 |
| パ ー ム 油 | 1 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | 1 | 0.1 | 1 | 1未満 | - | - | - | - | - | - | - |
| その他の調整油脂 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0.8 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 |
| その他の植物性油脂 | 8 | 8 | 0 | 8 | 0 | 8 | 0 | 1 | 4 | 8 | 0.1～0.9 | 8 | 1未満～3 | 5 | 0 | - | - | - | - | 8 |
| 添 加 物 | 7 | 7 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 7 |

※ その他：食用油脂については品目によって不飽和脂肪酸、ヨウ素価、脂肪酸炭素構成、けん化価、セレウス菌、好気性胞菌等を検査した。添加物については食品添加物の成分規格及び成分分析、純度試験を行った。

(10) 粉末食品製造業の特別監視

ア 実施時期：平成7年9月～10月

イ 実施対象：粉末食品製造業 50軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：クロレラ粒2検体から大腸菌群が検出し、東京都の指導基準に違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 適 | 不適 | 保存料 | | 甘味料 | | 着色料 | | 漂白剤 | | 酸化防止剤 | | くん蒸剤 | | 異物 | | カビ毒 | | ヒ素・重金属 | |
|-----------|-----|----|----|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-------|---|------|---|----|---|-----|---|--------|---|
| | | | | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 43 | 43 | 0 | 20 | 3 | 5 | 0 | 24 | 0 | 15 | 5 | 3 | 0 | 4 | 2 | 7 | 0 | 7 | 0 | 15 | 0 |
| ふりかけ食品 | 3 | 3 | 0 | - | - | - | - | 3 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 乾燥果実 | 1 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| コーヒー豆 | 6 | 6 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 | 2 | 6 | 0 | 6 | 0 | - | - |
| 粉末スープ類 | 2 | 2 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 調味料 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| かやく | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 植物の加工品 | 4 | 4 | 0 | 1 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 |
| 穀類加工品 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 骨粉 | 1 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 | - | - | - | - | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 |
| 栄養補助食品 | 4 | 4 | 0 | 4 | 0 | - | - | 4 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 |
| クロレラ | 3 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 2 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 |
| 花粉 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 糖類 | 3 | 3 | 0 | 2 | 0 | - | - | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 |
| 油脂類 | 2 | 2 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | 1 | 0 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 魚介加工品 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 果実加工品 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 | - | - |
| 食品添加物 | 2 | 2 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 0 |
| 合成樹脂製容器包装 | 3 | 3 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 0 |

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 適 | 不良 | 細菌数 (1g 当たり) | | | | | | | 大腸菌群 | | 大腸菌 | | サルモネラ | | 黄色ブドウ球菌 | | セレウス菌 | |
|-----------|-----|----|----|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------|---|-----|---|-------|---|---------|---|-------|---|
| | | | | <10 | <10 ² | <10 ³ | <10 ⁴ | <10 ⁵ | <10 ⁶ | ≥10 ⁶ | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 43 | 41 | 2 | 10 | 4 | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 21 | 6 | 28 | 0 | 28 | 0 | 28 | 0 | 25 | 3 |
| ふりかけ食品 | 3 | 3 | 0 | 1 | | 2 | | | | | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 |
| 乾燥果実 | 1 | 1 | 0 | | | 1 | | | | | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| コーヒー豆 | 6 | 6 | 0 | | | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 粉末スープ類 | 2 | 2 | 0 | | | 1 | | | | | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 調味料 | 2 | 2 | 0 | 2 | | | | | | | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| かやく | 2 | 2 | 0 | 1 | | | | 1 | 1 | | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 植物の加工品 | 4 | 4 | 0 | 1 | | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 2 | 0 |
| 穀類加工品 | 2 | 2 | 0 | | 2 | | | | | | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 1 |
| 骨粉 | 1 | 1 | 0 | | | | | | | | - | - | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - |
| 栄養補助食品 | 4 | 4 | 0 | 4 | | | | | | | 4 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 |
| クロレラ | 3 | 1 | 2 | | 1 | 2 | | | | | 1 | 2 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 2 | 1 |
| 花粉 | 1 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 糖類 | 3 | 3 | 0 | | | 2 | | | | | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| 油脂類 | 2 | 2 | 0 | | | | | | | | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| 魚介加工品 | 1 | 1 | 0 | | | 1 | | | | | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 果実加工品 | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 0 |
| 食品添加物 | 2 | - | - | | | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 合成樹脂製容器包装 | 3 | - | - | | | | | | | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

(11) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施時期：平成7年10月

イ 実施対象：乳製品製造業 39軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置：法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 保存料 ^{※1} (検体数) | | プロピオン酸 (検体数) | | 着色料 ^{※2} (検体数) | | 酸化防止剤 (BHA/BHT) (検体数) | | 甘味料 ^{※3} (検体数) | | 器具容器 の規格試験 (検体数) | | その他 ^{※4} (検体数) | |
|-----------|-----|----|---|----------------------------|---|-----------------|---|----------------------------|---|-----------------------------|---|----------------------------|---|------------------------|---|----------------------------|---|
| | | 適 | 否 | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | 適 | 否 | | |
| 合計 | 89 | 89 | 0 | 73 | 0 | 60 | 6 | 58 | 0 | 68 | 0 | 6 | 0 | 6 | 0 | 10 | 0 |
| ナチュラルチーズ | 70 | 70 | 0 | 60 | 0 | 54 | 4 | 50 | 0 | 55 | 0 | - | - | - | - | 4 | 0 |
| プロセスチーズ | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - |
| 乳等主要原料 | 12 | 12 | 0 | 12 | 0 | 5 | 2 | 7 | 0 | 12 | 0 | 6 | 0 | - | - | 6 | 0 |
| 合成樹脂製容器包装 | 6 | 6 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | 0 | - | - |

※1 保存料は、プロピオン酸の他、ソルビン酸、安息香酸、サルチル酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類を検査したが、いずれも検出しなかった。

※2 着色料は科学的合成品のタール系色素のみを対象とした。

※3 甘味料はサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを対象とした。

※4 その他は品目によって酸価(AV)、過酸化物価(POV)、抗菌性物質等を行なった。

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 細菌数(／g) (検体数) | | | | | | 大腸菌群 (検体数) | | 大腸菌 (検体数) | | 黄色ブドウ球菌 (検体数) | | サルモネラ (検体数) | | セレウス (検体数) | | リステリア菌 (検体数) | |
|----------|-----|----|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------|---|--------------|---|------------------|---|----------------|---|---------------|---|-----------------|---|
| | | 適 | 否 | <300 | ≤10 ³ | ≤10 ⁴ | ≤10 ⁵ | ≤10 ⁶ | ≤10 ⁷ | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + |
| 合計 | 83 | 83 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 76 | 7 | 82 | 0 | 83 | 0 | 83 | 0 | 83 | 0 | 68 | 0 |
| ナチュラルチーズ | 70 | 70 | 0 | - | - | - | - | - | - | 63 | 7 | 70 | | 70 | | 70 | | 70 | | 60 | |
| プロセスチーズ | 1 | 1 | 0 | | | | | 1 | | 1 | | - | - | 1 | | 1 | | 1 | | - | |
| 乳等主要原料 | 12 | 12 | 0 | 5 | | | | | | 12 | | 12 | | 12 | | 12 | | 12 | | 8 | |

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施時期：平成7年9月～10月及び平成8年3月

イ 実施対象：食品添加物製造業 57軒

ウ 実施結果：表1のとおり

エ 措置等：かんすい1検体、調味料製剤1検体及び香料1検体の成分表示が成分割合と異なっており表示違反となった。違反品については、適切に処理した。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

| | 品目数 | 判定 | | 成分規格 | | 成分分析 | | 純度試験 | | |
|-----|-------------|----|----|------|----|------|----|------|----|---|
| | | 適 | 否 | 適 | 否 | 適 | 否 | 適 | 否 | |
| 合計 | 81 | 78 | 3 | 12 | 0 | 66 | 3 | 62 | 0 | |
| 合成品 | 小計 | 64 | 62 | 2 | 12 | 0 | 50 | 2 | 45 | 0 |
| | かんすい | 6 | 5 | 1 | | | 5 | 1 | | |
| | ゲル化剤・安定剤・糊料 | 6 | 6 | | | | 6 | | 5 | |
| | 甘味料製剤 | 4 | 3 | 1 | | | 3 | 1 | 4 | |
| | 強化剤 | 8 | 8 | | 2 | | 6 | | 6 | |
| | 香料製剤 | 8 | 8 | | | | 8 | | 8 | |
| | 酸化防止剤 | 3 | 3 | | | | 3 | | 3 | |
| | 酸味料 | 1 | 1 | | 1 | | | | | |
| | 製造用剤 | 4 | 4 | | 3 | | 1 | | 1 | |
| | 着色料 | 1 | 1 | | 1 | | | | | |
| | 着色料製剤 | 4 | 4 | | | | 4 | | 4 | |
| | 調味料製剤 | 2 | 2 | | | | 2 | | 2 | |
| | 乳化剤 | 1 | 1 | | 1 | | | | | |
| | 漂白剤 | 3 | 3 | | 3 | | | | | |
| | 漂白剤製剤 | 2 | 2 | | | | 2 | | 2 | |
| | 品質改良剤 | 1 | 1 | | | | 1 | | 1 | |
| | 品質保持剤 | 2 | 2 | | | | 2 | | 2 | |
| | 保存料製剤 | 1 | 1 | | | | 1 | | 1 | |
| | 膨張剤 | 4 | 4 | | 1 | | 3 | | 3 | |
| | 離型剤 | 3 | 3 | | | | 3 | | 3 | |
| 天然物 | 小計 | 17 | 16 | 1 | 0 | 0 | 16 | 1 | 17 | 0 |
| | 甘味料 | 2 | 2 | | | | 2 | | 2 | |
| | 香料 | 9 | 8 | 1 | | | 8 | 1 | 9 | |
| | 殺菌料 | 1 | 1 | | | | 1 | | 1 | |
| | 製造用剤 | 4 | 4 | | | | 4 | | 4 | |
| | 着色料 | 1 | 1 | | | | 1 | | 1 | |