

2 主として流通業を対象としたもの

(1) 冷凍食品の一斉監視

- ア 実施期間 平成7年6月～8月
- イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業及び冷蔵業 389軒
- ウ 実施結果 表1及び2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	項目数	判定検体数		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤						漂白剤(SO <sub>2</sub> )		殺菌剤(H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		品質保持剤(プロピレングリコール)		その他*4 検体数	
		適	否	検体数 59		検体数 39		検体数 17		(BHT/BHA) 検体数 33		(エリソルビン酸) 検体数 22		(アスコルビン酸) 検体数 4		検体数 41		検体数 1		検体数 1			
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
				合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計			
合計		70	70	0	59	0	39	0	17	0	33	0	22	0	3	1	41	0	1	0	1	0	9
冷凍食品	無加熱摂取	1	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	加熱後摂取 凍結前未加熱	35	35	0	28	0	21	0	7	0	12	0	9	0	0	1	22	0	1	0	1	0	4
	凍結前加熱済	33	33	0	29	0	16	0	10	0	20	0	12	0	3	0	18	0	-	-	-	-	5
凍結食品		1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-

- \*1 保存料は、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。
- \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。
- \*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。
- \*4 その他は、水分、ニコチン酸、ニコチン酸アミド、総リン酸塩を検査した。

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

品目	項目数	判定検体数			細菌数(／g)								大腸菌群		大腸菌		黄色ガリ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		腸炎びん		セレウス菌		
		適	不良	否	検体数	<10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	検体数 52		検体数 55		検体数 71		検体数 29		検体数 25		検体数 10		検体数 82			
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
												合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計	
合計		107	107	0	0	107	59	20	15	8	4	1	52	0	55	0	71	0	29	0	24	1	10	0	76	6	
冷凍食品	無加熱摂取	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	加熱後摂取 凍結前未加熱	55	55	0	0	55	17	16	12	6	4	0	0	0	55	0	35	0	18	0	8	0	4	0	44	3	
	凍結前加熱済	50	50	0	0	50	42	4	3	1	0	0	50	0	0	0	34	0	11	0	16	1	5	0	32	2	
凍結食品		1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	

(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

- ア 実施期間 平成7年6月～8月
- イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 385軒
- ウ 実施結果 表1及び2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)

項目 品目	品目数	判定 検体数		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		品質保持剤 (プロピレングリコール)	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
レトルト食品	34	34	0	34	0	25	0	26	0	4	0	2	0	0	0

\*1 保存料は、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			成分規格 (恒温試験)		成分規格 (細菌)		その他 *1
		適	適	否	適	否	適	否	
レトルト食品	58	58	0	0	58	0	58	0	58

\*1 その他は、pH、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌を検査した。

(3) めん類の一斉監視

ア 実施期間 平成6年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業  
 ウ 実施結果 表1のとおり。83軒  
 エ 違反等

①生うどんから品質保持剤（プロピレングリコール1.3%）を過量（基準2%）に検出し、食品衛生法第7条第2項違反となった。  
 ②生ラーメンから品質保持剤（プロピレングリコール2.3%）、③即席めんから酸化防止剤（ $\delta$ -トコフェロール0.02g/kg）、④生ラーメンのスープから保存料（ソルビン酸0.15g/kg）を検出したが、表示がなく食品衛生法第11条違反となった。なお、違反品については適切に処理を行った。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

項目	品目数	判定数		保存料*1 (ソルビン酸)		着色料*2		品質保持剤 (プロピレングリコール)			水分含有量					
		適	否	検体数 40		検体数 32		検体数 45		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数	最小値 %	最大値 %	平均値 %
				-	+	-	+	-	+							
合計	78	74	4	39	1	32	0	43	2	1.3	-	-	44	23	73	40.9
生ラーメン	17	16	1	11	0	15	0	16	1	2.3	-	-	16	30	34	31.8
生うどん・生そば	14	13	1	9	0	4	0	13	1	1.3	-	-	14	29	50	33.0
ゆでめん・むしめん	11	11	0	7	0	2	0	11	0	-	-	-	11	57	73	67.5
即席めん	17	16	1	3	0	5	0	-	-	-	-	-	0	-	-	-
乾めん・その他	9	8	1	2	1	1	0	3	0	-	-	-	3	23	32	28.7

表1-2 理化学検査結果

(平成7年度)

項目	酸化防止剤*3 (BHT・BHA)		酸化防止剤*3 ( $\delta$ -トコフェロール)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		甘味料*4 (サッカリン)	
	検体数 8		検体数 1		検体数 20		検体数 13		検体数 6	
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	7	1	0	1	19	1	13	0	6	0
生ラーメン	-	-	-	-	1	0	2	0	-	-
生うどん・生そば	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-
ゆでめん・むしめん	-	-	-	-	0	0	7	0	-	-
即席めん	5	1	0	1	1	0	1	0	1	0
乾めん・その他	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 酸化防止剤は、BHT及びBHA以外に、トコフェロール ( $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ 、 $\delta$ -トコフェロール) を検査した。

\*4 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

(4) 魚介類加工品の一斉監視

ア 実施期間 平成7年11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 445軒  
 ウ 実施結果 表1のとおり。  
 エ 違反等

①煮干し3検体から酸化防止剤 (BHA)0.2～0.3g/kg、②その他 (飯だこ) から合成着色料 (赤3、黄4、黄5)、を検出したが、表示がなく食品衛生法第11条違反となった。③しらす干し2検体から漂白剤 (二酸化硫黄) を過量 (0.13g/kg, 0.17g/kg) に検出し、食品衛生法第7条第2項違反となった。なお、違反品については、適切に処理を行った。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

項目	品目数	判 検 体 定 数		保存料*1 (ソルビン酸)						着色料*2						甘味料*3 (サッカリン)		酸化防止剤 (BHA)			
		適	否	検体数 27		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 45		+の内訳				検体数 10		検体数 21		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg
				-	+				-	+	赤3	赤102	黄4	黄5	-	+	-	-			
合計	58	52	6	23	4	0.19	0.63	0.54	26	19	2	8	3	6	10	0	17	4	0.16	0.3	0.240
煮干し	16	13	3	1	0	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	11	4	0.16	0.3	0.24
しらす	7	5	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ	6	6	0	5	0	-	-	-	4	5	0	3	0	2	-	-	-	-	-	-	-
いくら・すじこ	5	5	0	2	0	-	-	-	3	2	0	1	1	0	-	-	3	0	-	-	-
漬物類	4	4	0	4	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	3	0	1	0	-	-	-
明太子	3	3	0	1	0	-	-	-	3	6	1	3	0	2	-	-	1	0	-	-	-
かずのこ	1	1	0	0	1	0.63	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	16	15	1	8	3	0.35	0.6	0.51	9	6	1	1	2	2	7	0	1	0	-	-	-

表1-2 理化学検査結果

(平成7年度)

項目	酸化防止剤*4 (δトコフェロール)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )						殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		発色剤 (NO <sub>2</sub> )	
	検体数 6		検体数 16		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 10		検体数 4		
	-	+	-	+				-	+	-	+	
合計	6	0	14	2	0.13	0.17	0.150	10	0	4	0	
煮干し	6	0	2	0	-	-	-	1	0	-	-	
しらす	-	-	4	2	0.13	0.17	0.15	5	0	-	-	
たらこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
いくら・すじこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	
漬物類	0	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	
明太子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	
かずのこ	-	-	1	0	-	-	-	1	0	-	-	
その他	-	-	6	0	-	-	-	2	0	1	0	

- \*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。
- \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。
- \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。
- \*4 酸化防止剤は、BHT、トコフェロール (α) 以外にBHT、アスコルビン酸を検査した。

(5) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業及び冷蔵業等 385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 細菌・化学検査結果

(平成7年度)

分類	項目	品目数	判定検体数		細菌数 (／g)							大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		カモネギ		セロウス菌		リステリア		保存料*1		着色料*2		甘味料*3			
			適	否	検体数	<300	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	検体数 222		検体数 41		検体数 64		検体数 64		検体数 64		検体数 41		検体数 98		検体数 96		検体数 100			
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
			合計	224	224	0	113	43	10	5	1	0	1	221	1	41	0	64	0	64	0	60	4	41	0	95	3	61	35	99	1
乳製品	発酵乳	47	47	0	-	-	-	-	-	-	46	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29	0	12	0	27	1			
	乳酸菌飲料	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	6	0	7	0			
	乳酸菌飲料(殺菌)	9	9	0	1	1	0	0	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0			
	アイス クリーム類	アイスクリーム	21	21	0	21	6	1	0	0	0	21	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	11	13	0		
		アイスマルク	9	9	0	9	4	1	0	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	1	3	4	0		
		ラクトアイス	20	20	0	20	4	0	1	0	0	20	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11	15	0		
	ナチュラルチーズ	40	40	0	0	-	-	-	-	-	39	1	39	0	39	0	39	0	36	3	39	0	16	3	15	0	4	0			
	プロセスチーズ	23	23	0	19	12	4	2	1	0	23	0	0	0	23	0	23	0	22	1	-	-	19	0	14	0	0	0			
	スキムミルク	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	バター	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
その他の乳製品	11	11	0	11	11	0	0	0	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	4	0	5	0			
乳主原	乳酸菌飲料	9	9	0	1	0	0	0	0	1	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	3	0	6	0			
	その他	4	4	0	1	0	0	1	0	0	3	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0			
氷菓	30	30	0	30	5	4	1	0	0	30	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	3	10	16	0			

\*1 保存料は、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、ステビオサイドを検査した。

(6) はちみつの一斉監視

- ア 実施期間 平成7年6月～8月
- イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業及びはちみつ製造業 385軒
- ウ 実施結果 表1及び2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)

項目	品目数	判定数		抗生物質 (テトラサイクリン系)		合成抗菌剤 (サルファ剤)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )	
		適	否	検体数 25		検体数 25		検体数 17	
				-	+	-	+	-	+
合計	24	24	0	24	0	24	0	24	0
はちみつ	輸入品	20	0	20	0	20	0	9	0
	国産品	4	0	4	0	4	0	1	0

表2 細菌検査結果 (平成7年度)

項目	品目数	判定数			細菌数 (/g)					好気性芽胞菌 (/g)				嫌気性芽胞菌 (/g)				ウエルシュ菌		セレウス菌		ボツリヌス菌				
		適	不良	否	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	検体数 24		検体数 24		検体数 24	
																					-	+	-	+	-	+
合計	24	24	0	0	24	5	9	7	2	1	24	21	3	0	0	24	16	6	2	0	24	0	24	0	24	0
はちみつ	輸入品	20	0	0	20	5	7	5	2	1	20	17	3	0	0	20	14	5	1	0	20	0	20	0	20	0
	国産品	4	0	0	4	0	2	2	0	0	4	4	0	0	0	4	2	1	1	0	4	0	4	0	4	0

(7) そう菜・調味料の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 385軒  
 ウ 実施結果 表のとおり  
 エ 措置 煮豆1検体から甘味料(サッカリン0.02g/kg)、佃煮1検体から保存料(安息香酸0.07g/kg)、その他の調味料1検体から着色料(黄4)、その他の調味料2検体から酸化防止剤(BHA0.03g/kg)、その他水煮2検体から着色料(銅クロロフィル、黄4及び青1) 醤油1検体から保存料(安息香酸0.07g/kg)を検出したが、表示がなく食品衛生法第11条違反となった。  
 なお、各違反とも適切に処理を行った。

表 理化学検査結果

(平成7年度)

項目	品目数	判定検体数		保存料 (ソルビン酸)			保存料*1 (安息香酸)			着色料*2										甘味料*3 (サッカリン)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )			酸化防止剤 (BHA/BHT)										
		適	否	検体数 209		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 209		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	+の内訳										検体数 160		検体数 86	最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 40					
				-	+				-	+				-	+	赤3	赤40	赤102	赤106	黄4	黄5	青1	青2	銅化合物	-					+	-	+	-	+	
合計	234	226	8	191	18	0.11	0.74	0.41	200	9	0.01	0.44	0.081	156	21	1	0	2	2	8	4	5	0	10	159	1	83	3	0.01	0.011	0.011	38	2		
そう菜	煮物	17	17	0	14	0	-	-	-	17	0	-	-	-	11	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	10	0	4	0	-	-	-	-	-	
	煮豆	14	13	1	9	6	0.23	0.40	0.32	12	0	-	-	-	12	3	0	0	1	0	1	2	0	0	1	12	1	8	1	0.011	-	-	-	-	
	佃煮	26	25	1	17	8	0.11	0.74	0.47	23	2	0.02	0.07	0.045	18	2	0	0	0	0	1	2	0	0	0	24	0	4	0	-	-	-	-	4	0
	蒸物	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	焼物	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	揚物	2	2	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2	0	-	-	-	1	0
	和え物	9	9	0	8	1	0.69	-	0.69	7	2	0.01	0.04	0.025	5	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	5	0	1	0	-	-	-	-	3	0
その他	9	9	0	8	1	0.2	-	0.2	8	1	0.03	-	-	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	0	5	0	-	-	-	-	1	0	
調味料	味噌	8	8	0	6	2	0.31	0.47	0.39	8	0	-	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	5	0	-	-	-	-	-	
	醤油	4	3	1	4	0	-	-	-	2	2	0.07	0.44	0.26	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-	-	-	-	
	食酢	4	4	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	3	0	-	-	-	-	-	
	ソース	3	3	0	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	0	-	-	-	-	1	0
	ケチャップ	5	5	0	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	1	0	-	-	-	-	-	
	マヨネーズ類	4	4	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	1	0	-	-	-	-	-	
	ドレッシング	11	11	0	11	0	-	-	-	10	1	0.02	-	-	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	1	0	-	-	-	-	2	0
	スープ	10	10	0	9	0	-	-	-	9	0	-	-	-	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0	-	-	-	-	-	-	2	0
その他	71	68	3	59	0	-	-	-	59	0	-	-	-	46	3	0	0	0	0	2	0	1	0	0	46	0	25	0	-	-	-	-	15	2	
その他	水煮	19	18	2	18	0	-	-	-	18	0	-	-	-	11	2	0	0	0	0	1	0	1	0	5	5	0	16	2	0.01	0.011	0.011	5	0	
	その他	18	18	0	11	0	-	-	-	10	1	0.03	-	-	7	7	1	0	1	1	2	0	2	0	2	4	0	5	0	-	-	-	-	1	0

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料、銅化合物(銅クロロフィル等)を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、ステビオサイドを検査した。

(8) 菓子の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 830軒  
 ウ 実施結果 表のとおり。  
 エ 措置 和菓子(栗甘露煮)1検体から合成着色料(黄4)、洋菓子(クラッカー)1検体から合成着色料(黄5)、製菓材料(ドライフルーツマンゴ)1検体から合成着色料(黄5)、洋生菓子1検体から保存料(プロピオン酸2.6g/kg)、洋菓子(ビスケット)3検体からBHA(0.01g/kg)、製菓材料(乾燥あんず)1検体から漂白剤(二酸化硫黄1.9g/kg)、を検出したが、表示がなく食品衛生法第11条違反となった。

また、洋菓子(クッキー)7検体から酸化防止剤(TBHQ)を検出し、食品衛生法第6条違反となった。  
 なお、各違反とも適切に処理を行った。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

項目 分類	品 目 数	判定 検体数		保存料*1										着色料*2										甘味料*3 (サッカリン)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )						
		適	否	(ソルビン酸)					(安息香酸)					検体数 226	+の内訳										検体数 171	検体数 125						
				検体数 164		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 164		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg		赤 3	赤 40	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	銅化 合物		-	+	-	+	g/kg	g/kg	g/kg
				-	+				-	+																						
合計	302	287	15	156	8	0.02	0.47	0.27	158	6	0.01	0.05	0.03	152	74	5	21	10	1	4	30	23	34	2	0	171	0	110	15	0.01	1.9	0.57
和生菓子	10	10	0	7	0	-	-	-	6	1	0.01	-	-	7	2	1	0	-	0	0	2	0	2	0	0	7	0	3	0	-	-	-
和菓子	15	14	1	9	0	-	-	-	9	0	-	-	-	6	2	0	0	-	0	0	2	0	1	0	0	10	0	9	1	0.04	-	-
洋生菓子	31	30	1	16	1	0.16	-	-	17	0	-	-	-	9	20	1	0	8	1	3	9	6	10	0	1	11	0	12	0	-	-	-
洋菓子	50	39	11	31	1	0.02	-	-	32	0	-	-	-	26	4	0	2	0	0	0	0	4	0	0	0	30	0	18	0	-	-	-
キャンディー類	61	61	0	6	0	-	-	-	6	0	-	-	-	19	33	3	15	2	0	0	11	9	16	2	0	15	0	11	0	-	-	-
チョコレート類	14	14	0	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	10	2	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	9	0	3	0	-	-	-
シュー・イングリッシュ類	5	5	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	0	5	0	3	0	0	0	0	0	3	0	1	5	0	2	0	-	-	-
油菓子	14	14	0	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	7	0	3	1	0.022	-	-
その他の菓子	15	15	0	7	1	0.23	-	-	8	0	-	-	-	7	3	0	0	0	0	1	3	1	1	0	0	6	0	3	0	-	-	-
製菓材料 (乾燥果実)	37	35	2	26	4	0.3	0.36	0.33	25	5	0.01	0.05	0.03	23	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	27	0	22	13	0.01	1.9	0.65
製菓材料 (その他)	42	42	0	36	1	0.47	-	-	37	0	-	-	-	38	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	37	0	19	0	-	-	-
その他	8	8	0	7	0	-	-	9	7	0	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	5	0	-	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。また品目によっては、プロピオン酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料、銅化合物(銅クロロフィル等)を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、アスパルテムを検査した。



表1-2 理化学検査結果

(平成7年度)

項目 分類	酸化防止剤*4											
	(BHA)					(BHT)					(TBHQ)	
	検体数 51		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 51		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 43	
	-	+				-	+				-	+
合計	48	3	0.01	-	-	47	4	0.04	0.1	0.07	36	7
和生菓子	0	0	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-
和菓子	0	0	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-
洋生菓子	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
洋菓子	17	3	0.01	0.01	0.01	20	0	-	-	-	28	7
キャンディー類	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
チョコレート類	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	2	-
チュウイングガム類	5	0	-	-	-	1	4	0.04	0.1	0.07	-	-
油菓子	6	0	-	-	-	6	0	-	-	-	2	-
その他の菓子	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	3	-
製菓材料 (乾燥果実)	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	-	-
製菓材料 (その他)	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	1	-
その他	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-

\*4 酸化防止剤は、BHA、BHT、TBHQ以外に、エリソルビン酸、アスコルビン酸を検査した。

(9) つけ物の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業 830軒  
 ウ 実施結果 表のとおり。  
 エ 措置

しょう油漬 (のぞわ菜) 1検体から保存料 (ソルビン酸0.15g/kg)、しょう油漬 (山くらげ) 1検体から着色料 (青1)、しょう油漬 (野菜) 1検体からから甘味料 (ステビオサイド0.1g/kg、リバウディオサイド0.03g/kg)、酢漬 (スモモ) 1検体から甘味料 (サッカリン0.77g/kg)、酢漬 (ちよろぎ梅酢漬) 1検体から着色料 (赤102) を検出したが、表示がなく食品衛生法第11条違反となった。  
 なお、各違反とも適切に処理を行った。

表 理化学検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品 目 数	判定 検体数 適 否		保存料*1								着色料*2							甘味料*3				農薬類 (%)					
				(ソルビン酸)				(安息香酸)				検体数 61		+の内訳							(サッカリン)		(リバウディオ)		(アミノ酸)			
				検体数 81		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 81		最小値 g/kg			最大値 g/kg	平均値 g/kg	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	銅化 合物	検体数 65		検体数 8		検体数 37	
				-	+				-	+		-	+										-	+	-	+	-	+
合計	83	78	5	42	39	0.15	0.94	0.43	80	1	0.03	-	0.03	32	29	12	8	19	4	9	1	6	59	6	6	2	37	0
しょう油漬	33	30	3	15	17	0.15	0.79	0.51	31	1	0.03	-	0.03	12	14	4	4	12	1	7	1	3	3	1	3	1	15	-
酢漬	20	18	2	10	10	0.15	0.40	0.26	20	0	-	-	-	4	7	5	2	1	0	0	0	1	0	1	1	0	11	-
たくあん漬	9	9	0	3	6	0.26	0.94	0.50	9	0	-	-	-	5	3	0	1	3	1	0	0	0	11	0	1	0	5	-
みそ漬	1	1	0	0	1	0.6	-	-	1	0	-	-	-	0	1	1	1	1	1	0	0	0	8	1	-	-	1	-
こうじ漬	4	4	0	0	3	0.37	0.67	0.51	3	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	26	1	1	1	2	-	
その他の漬物	15	15	0	13	2	0.16	0.22	0.19	15	0	-	-	-	9	4	2	0	2	1	2	0	2	10	2	-	0	3	-
その他の食品	1	1	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	1	0	-	-	0	-	-	-	0	1	0	-	0	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料、銅化合物 (銅クロフィル等) を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

(10) ナッツ、穀類の一斉監視

- ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月
- イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業及び倉庫業 445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 理化学検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品目数	判定		カビ毒												農薬					
				アフラトキシン*1		トリコテソ系*2		ゼアレノン		オクラトキシン*3		シリニン		フモニシン*4		総臭素		二臭化エチレン		臭化メチル	
				検体数 101		検体数 32		検体数 32		検体数 32		検体数 32		検体数 10		検体数 76		検体数 68		検体数 76	
適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	105	105	0	101	0	29	3	32	0	29	3	32	0	6	4	30	46	68	0	76	0
そば・同加工品	5	5	0	4	0	4	-	4	0	3	1	4	0	-	-	1	0	1	0	1	0
麦・同加工品	18	18	0	18	0	17	1	18	0	18	0	18	0	1	0	5	12	16	0	17	0
トウモロコシ・同加工品	12	12	0	12	0	5	2	7	0	5	2	7	0	5	4	3	8	11	0	11	0
ピーナッツ・同加工品	20	20	0	20	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	2	7	0	9	0
アーモンド・同加工品	2	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0
カシューナッツ・同加工品	12	12	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5	8	0	10	0
ピスタチオ・同加工品	25	25	0	24	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	16	19	0	21	0
豆類・同加工品の食品	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゴマ・同加工品	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	9	9	0	8	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	3	3	5	0	6	0

\*1 アフラトキシンは、B群、G群、M群を検査した。

\*2 トリコテセン系は、デキオシニバレノール、ニバレノール、フザレノンX、アセトキシシルペノール、ネオソラニオール、T-2トキシンを検査した。

\*3 オクラトキシンは、A、Bを検査した。

\*4 フモニシンは、フモニシン、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>3</sub>を検査した。

(11) 清涼飲料水の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 385軒  
 ウ 実施結果 表1及び2のとおり。  
 エ 措置 ミネラルウォーター（殺菌又は除菌したもの）1検体から固形の異物（ニトロブタジエンゴム）、ミネラルウォーター（殺菌又は除菌しないもの）1検体から固形の異物（ポリプロピレン）、粉末清涼飲料1検体が大腸菌群陽性となり、食品衛生法第7条第2項違反となった。なお、違反品については適切に処理を行った。

表1 理化学検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品目数	判定検体数		成分規格						保存料*1								着色料*2		甘味料*3		漂白剤(SO <sub>2</sub> )		水素イオン濃度(pH)					
		適	否	混濁		沈殿・固形異物		重金属		安息香酸			パラオキシ安息香酸			検体数 109	検体数 114	検体数 17	検体数	最小値	最大値	平均値							
				検体数 172		検体数 172		検体数 172		検体数 130		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 130								最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg				
				-	+	-	+	-	+	-	+				-											+	-	+	
合計	205	203	2	172	0	170	2	172	0	105	25	0.12	0.51	0.24	118	12	0.01	0.02	0.02	84	25	114	0	17	0	28	2.5	7.9	4.0
果汁飲料	8	8	0	8	0	8	0	8	0	7	1	0.47	-	-	8	0	-	-	-	6	0	6	0	1	0	2	3.3	3.6	3.5
果汁入り清涼飲料水	18	18	0	14	0	14	0	14	0	18	0	-	-	-	18	0	-	-	-	17	1	18	0	2	0	9	2.9	5.4	3.6
無果汁清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)	22	22	0	16	0	16	0	16	0	7	8	0.13	0.51	0.34	13	2	0.01	0.01	0.01	5	13	15	0	-	-	-	-	-	-
炭酸飲料	40	40	0	40	0	40	0	40	0	29	8	0.12	0.35	0.16	34	3	0.02	0.02	0.02	27	3	38	0	4	0	8	2.5	3.5	3.0
希釈用清涼飲料水	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌したもの)	52	51	1	52	0	51	1	52	0	18	0	-	-	-	18	0	-	-	-	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌しないもの)	18	17	1	18	0	17	1	18	0	6	0	-	-	-	6	0	-	-	-	3	0	6	0	-	-	4	6.6	7.9	7.2
ミネラルウォーター (発泡)	6	6	0	6	0	6	0	6	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-
その他の清涼飲料水 (原料果汁を含む)	16	16	0	15	0	15	0	15	0	8	8	0.14	0.41	0.18	9	7	0.02	0.02	0.02	8	5	10	0	6	0	5	3.8	5.6	4.2
粉末清涼飲料	23	23	0	1	0	1	0	1	0	7	0	-	-	-	7	0	-	-	-	16	3	13	0	4	0	-	-	-	-
その他の食品	2	2	0	2	0	2	0	5	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-

\*1 保存料は、安息香酸、パラオキシ安息香酸以外にサリチル酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテームを検査した。

表2 細菌検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品 目 数	判定 検体数			細菌数 (/g/ml)						大腸菌群		腸球菌		緑膿菌		低温細菌		真菌	
		適	不良	否	検 体 数	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数 189		検体数 17		検体数 17		検体数 33		検体数 43	
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	193	192	0	1	186	164	14	5	2	1	188	1	17	0	17	0	19	14	40	3
果汁飲料	8	8	0	0	8	8	0	0	0	0	8	0	-	-	-	-	-	-	1	0
果汁入り清涼飲料水	14	14	0	0	14	13	1	0	0	0	14	0	-	-	-	-	-	-	1	0
無果汁清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)	12	12	0	0	12	12	0	0	0	0	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-
炭酸飲料	41	41	0	0	40	39	1	0	0	0	41	0	-	-	-	-	-	-	4	1
希釈用清涼飲料水	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌したもの)	53	53	0	0	50	48	0	0	1	1	52	0	-	-	-	-	19	6	24	1
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌しないもの)	18	18	0	0	15	9	1	4	1	0	15	0	17	0	17	0	0	8	7	1
ミネラルウォーター (発泡)	6	6	0	0	6	6	0	0	0	0	6	0	-	-	-	-	-	-	2	0
その他の清涼飲料水 (原料果汁を含む)	15	15	0	0	15	15	0	0	0	0	15	0	-	-	-	-	-	-	1	0
粉末清涼飲料	24	23	0	1	24	12	11	1	0	0	23	1	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-

(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 830軒  
 ウ 実施結果 表のとおり。  
 エ 措置等 (ア) 食肉製品では、違反するものはなかった。  
 (イ) 魚肉ねり製品では、かまぼこ1検体から細菌数9.9万/g検出、さつまあげ1検体から細菌数72万/g検出し東京都の指導基準(細菌数5万/g以上は不良)に違反した。違反品については適切に処理した。

表1 理化学検査結果(食肉製品)

(平成7年度)

項目	品目数	判定検体数		発色剤(亜硝酸根)					保存料*1(ソルビン酸)				着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤(アスコルビン酸)				酸化防止剤(エリソルビン酸)		その他*4		
		適	否	検体数66		最小値ppm	最大値ppm	平均値ppm	検体数65		最小値g/kg	最大値g/kg	平均値g/kg	検体数40		検体数42		検体数39		最小値g/kg	最大値g/kg	平均値g/kg		検体数54	
				-	+				-	+				-	+	-	+	-	+					-	+
合計	67	67	0	16	50	0	0.042	0.0128	27	38	0.16	1.51	1.09	33	7	42	0	22	17	6	68	23.7	41	13	8
食肉ハム類	6	6	0	1	5	0	0.034	0.019	6	0	-	-	-	4	0	4	0	3	2	32	68	50.0	3	2	0
ウイソナソーセージ	23	23	0	4	19	0	0.039	0.0193	7	15	0.78	1.5	1.23	-	5	14	0	7	7	6	24	12.9	17	2	0
その他の食肉ソーセージ	14	14	0	2	12	0	0.039	0.019	2	12	0.06	1.58	1.05	7	2	9	0	5	2	14	27	20.5	4	7	0
食肉ベーコン類	4	4	0	0	4	0.01	0.026	0.0173	4	0	-	-	-	2	0	2	0	2	1	50	50	50.0	3	1	0
非加熱食品製品	3	3	0	1	2	0.01	0.011	0.01	3	0	-	-	-	1	0	2	0	1	1	20	20	20.0	2	0	3
乾燥食肉製品	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
特定加熱食肉製品	2	2	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	1	0	2
その他の食肉製品	14	14	0	6	8	0.01	0.041	0.0183	3	11	0.54	1.2	0.93	9	0	10	0	3	4	8	53	29.8	11	1	2

\*1 保存料は、ソルビン酸以外にサルチル酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。  
 \*4 その他は、pH、水分活性を検査した。

表1-2 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成7年度)

項目	品目数	判定検体数		保存料*1				着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤*4		殺菌料(H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		亜硝酸根		二酸化硫黄		
		適	否	検体数56		最小値g/kg	最大値g/kg	平均値g/kg	検体数29		検体数43		検体数25		検体数11		検体数3		検体数4	
				-	+				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	86	86	0	28	28	0.48	1.77	1.14	29	0	43	0	24	1	11	0	3	0	4	0
かまぼこ	22	22	0	8	7	0.48	1.4	0.95	12	0	11	0	5	0	-	-	-	-	2	0
さつまあげ	13	13	0	5	3	0.58	1.25	0.98	5	0	9	0	5	0	-	-	1	0	-	-
ちくわ	14	14	0	2	5	0.44	1.62	1.27	4	0	5	0	4	0	3	0	-	-	2	0
はんぺん	6	6	0	2	2	0.92	1.2	1.06	2	0	3	0	4	0	3	0	1	0	-	-
その他の魚肉ねり製品	31	31	0	11	11	0.5	1.77	1.09	6	0	15	0	6	1	5	0	1	0	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸以外にサルチル酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。  
 \*4 酸化防止剤は、エリソルビン酸、アスコルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(一部)を検査した。

表2 細菌検査結果（食肉製品）

（平成7年度）

項目 品目	品 目 数	判 定 検体数			細菌数 (/g)							大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ 球 菌		サルモネラ		クロストリウム (/g)			ボツリヌス菌		リステリア		その他*1 検体数
		適	不 良	否	検 体 数	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	検体数 19		検体数 78		検体数 97		検体数 97		検 体 数	<10	≤10 <sup>2</sup>	検体数 7		検体数 10		
												-	+	-	+	-	+	-	+				-	+	-	+	
合 計	97	97	0	0	97	76	10	6	4	0	1	19	0	78	0	97	0	97	0	95	91	4	7	0	9	1	7
食 肉 ハ ム 類	9	9	0	0	9	5	3	0	1	0	0	1	0	8	0	9	0	9	0	9	9	0	-	-	-	-	-
ウイソナソーセージ	36	36	0	0	36	30	2	4	0	0	0	6	0	30	0	36	0	36	0	36	32	4	-	-	-	-	-
その他の食肉ソーセージ類	21	21	0	0	21	16	2	2	1	0	0	6	0	15	0	21	0	21	0	20	20	0	3	0	3	0	1
食肉ベーコン類	4	4	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	4	0	-	-	-	-	-
非加熱食肉製品	4	4	0	0	4	1	1	0	1	0	1	0	0	4	0	4	0	4	0	4	4	0	2	0	3	1	3
乾燥食肉製品	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	1	0	1
特定加熱食肉製品	2	2	0	0	2	1	0	0	1	0	0	-	-	2	0	2	0	2	0	2	2	0	2	0	2	0	2
その他食品製品	20	20	0	0	20	18	2	0	0	0	0	6	0	14	0	20	0	20	0	20	20	0	-	-	-	-	-

\*1 その他は、pH、水分活性を検査した。

表2-2 細菌検査結果（魚肉ねり製品）

（平成7年度）

項目 品目	品 目 数	判 定 検体数			細菌数 (/g)							大腸菌群		黄色ブドウ 球 菌		サルモネラ		クロストリウム (/g)		
		適	不 良	否	検 体 数	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	検体数 86		検体数 86		検体数 86		検 体 数	<10	≤10 <sup>2</sup>
												-	+	-	+	-	+			
合 計	86	84	2	0	86	64	3	13	3	2	1	84	2	86	0	86	0	86	86	0
か ま ぼ こ	22	21	1	0	22	18	2	0	0	2	0	22	0	22	0	22	0	22	22	0
さ つ ま あ げ	13	12	1	0	13	9	0	3	0	0	1	13	0	13	0	13	0	13	13	0
ち く わ	14	14	0	0	14	10	0	4	0	0	0	14	0	14	0	14	0	14	14	0
は ん ぺ ん	6	6	0	0	6	3	0	1	2	0	0	6	0	6	0	6	0	6	6	0
その他の魚肉ねり製品	31	31	0	0	31	24	1	5	1	0	0	29	2	31	0	31	0	31	31	0

(13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 830軒

ウ 実施結果 スープ皿（陶磁器）1検体から鉛10ppm及びカドミウム4ppmが検出し、又スープ皿（陶磁器）1検体から鉛12ppm及びカドミウム3ppm検出し、容器の規格に違反した。違反品についてはいずれも適切に処理した。

表 器具・容器包装の検査結果

(平成7年度)

品目	項目	品目数	判定		規格試験				溶出試験				着色料*1		その他の検査*2	
			適	否	一般		個別		一般		個別		適	否		
					適	否	適	否	適	否	適	否				
合	計	192	190	2	136	0	52	0	163	2	112	0	146	0	225	
主成分たる 合成樹脂製 (単体)	ホルムアルデヒド	17	17	0	17	0	-	-	17	0	17	0	177	0	17	
	ポリ塩化ビニル	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	
	ポリエチレン及びポリプロピレン	38	38	0	38	0	-	-	38	0	38	0	38	0	38	
	ポリスチレン	20	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	
	ポリ塩化ビニリデン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポリエチレン	25	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	
	ポリエチレンテレフタレート	12	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	1	
	ポリメタクリル酸メチル	2	2	0	2	0	-	-	2	0	2	0	2	0	2	
	ナイロン	2	2	0	2	0	-	-	2	0	2	0	2	0	2	
	ポリエチルペンテン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポリカーボネート	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	
	ポリビニールアルコール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
	アクリロニリル・スチレン共重合体	4	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	4	0	4	
	アクリロニリル・ブタジエン・スチレン共重合体	3	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	3	0	3	
	エチレン・プロピレン共重合体	3	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	3	0	3	
	エチレン・酢酸ビニル共重合体	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	1	
	スチレン・ブタジエンゴム	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	1	
ポリウレタン	8	8	0	8	0	-	-	8	0	-	-	8	0	8		
メタクリル酸メチル・スチレン共重合体	2	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0	2		
エポキシ樹脂	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	1		
金属製	アルミニウム	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ステンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	その他	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ホ	ロ	ー	引	き	1	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	2
ガ	ラ	ス	製	9	9	0	-	-	-	-	-	9	0	-	-	19
陶	磁	器	製	19	17	2	-	-	-	-	-	17	2	-	-	44
ゴ	ム	製	1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	2
紙製(合成樹脂コーティングを含む)	14	14	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	
竹	製	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	6	
木	製	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	
布	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	

\*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*2 その他は材質に応じて蛍光物質、OPPを検査した。



(14) おもちゃの一斉監視

ア 実施期間 平成7年11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 445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 おもちゃの検査結果

(平成7年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料*1		蛍光物質		その他の検査	
			適	否	適	否	適	否	適	否	材質鑑別	
合	計	25	25	0	25	0	19	0	14	0	-	
折	り紙	6	6	0	6	0	6	0	6	0	-	
風	船	4	4	0	4	0	4	0	4	0	-	
乳	首	6	6	0	6	0	-	-	-	-	6	
お	し	ぶ	り	5	5	0	5	0	5	0	-	5
し	ゃ	ぼ	ん	玉	2	2	0	2	0	2	0	-
そ	の	他	2	2	0	2	0	2	0	2	0	-

\*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

(15) 食用油脂の一斉監視

- ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業 830軒
- ウ 実施結果 表のとおり。法に接触するものはなかった。

(平成7年度)

表 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数			酸 化 (AV)						過酸化物質 (POV)				酸化防止剤						着色料	
		適	不適	否	検体数 33		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 33		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 33		検体数 5		検体数 28		検体数 2	
					0.1未満	+				1未満	+				-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	33	33	0	0	5	28	0.02	1.7	0.37	9	24	1	13	6.5	33	0	0	5	28	0	2	0
オ リ ー ブ 油	7	7	0	0	0	7	00.2	1.7	0.36	0	7	3	13	6.71	7	0	-	-	7	0	-	-
シ ョ ー ト ニ ン グ	4	4	0	0	2	2	0.1	0.2	0.15	2	2	1	2	1.5	4	0	-	-	4	0	-	-
マ ー ガ リ ン	4	4	0	0	0	4	0.1	0.6	1.3	2	2	1	2	1.5	4	0	0	1	4	0	2	0
そ の 他 の 油 脂	18	18	0	0	3	15	0.1	1.1	0.19	5	13	1	3	2.2	18	0	0	4	13	0	-	-

\*1 酸化防止剤(その他)は、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール、tert-ブチルヒドロキノン、クエン酸を検査した。

(16) 野菜の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業 830軒  
 ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触するものはなかった。

なお、リン酸塩がカット野菜1検体（ミックス）から17 µg/kg、さつまいも2検体から12 µg/kg、7.1 µg/kg、洗いごぼう1検体から25 µg/kg、その他の野菜1検体から27 µg/kg検出したため、リン酸塩使用について調査した。その結果リン酸塩の使用が判明したカット野菜（ミックス）1検体及び、さつまいも1検体（12 µg/kg検出）について、適切な処理を行なった。

表 理化学検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		着色料*1		リン酸*2			水素イオン濃度 (pH)				残留農薬*3			
		適	不良	検体数 124		検体数 29		検体数 97		最小値 µg/g	最大値 µg/g	平均値 µg/g	検体数	最小値	最大値	平均値	検体数 31	
				-	+	-	+	-	+								検出しない	検出した
合計	197	195	2	124	0	29	0	24	73	0.5	110	85.00	116	3.8	6.9	5.7	19	12
カット野菜（ミックス）	15	14	1	13	-	-	-	1	14	0.5	29	6.11	14	4.4	6.6	5.0	-	-
キャベツ	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0
キュウリ	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
トマト	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1
ハクサイ	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2
ピーマン	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1
ささがきごぼう	1	1	0	1	0	-	-	0	1	-	-	6.6	1	-	-	5.0	-	-
さつまいも	26	25	1	6	0	25	0	5	4	0.5	11	4.8	17	5.2	6.6	5.8	-	-
その他	10	10	0	5	0	1	0	0	1	-	-	-	1	-	-	5.2	1	5
ながいも	14	14	0	9	0	-	-	6	2	2	6	4.0	11	5.3	6.4	5.7	-	-
もやし	28	28	0	23	0	-	-	1	18	0.6	75	23.01	20	5.0	5.2	5.1	-	-
やまといも	10	10	0	9	0	-	-	2	1	-	-	4	6	-	-	-	-	-
れんこん	15	15	0	15	0	-	-	1	9	0.6	3	1.40	11	5.2	6.5	5.9	-	-
根しょうが	24	24	0	22	0	3	0	5	7	0.7	22	4.66	14	3.8	6.9	6.11	-	-
切りごぼう	4	4	0	4	0	-	-	0	4	12	83	33.5	3	4	5.6	4.83	-	-
洗いごぼう	14	14	0	11	0	-	-	3	5	0.5	110	34.88	9	5.0	6.5	5.79	-	-
洗いさといも	11	11	0	6	0	-	-	0	7	0.84	31	5.71	9	6.1	4.7	5.82	-	-

\*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*2 リン酸は、生鮮野菜から検出されるリンのプランク値以下の場合を（-）、超えた場合を（+）と記載した。

\*3 残留農薬検査は、有機塩素系農薬、有機リン系農薬、カーバメイト系農薬を行った。

参考資料

食品中のバックグラウンド値とその措置等について

1 ニコチン酸 (NA) 及びニコチン酸アミド (NAA)<sup>1)</sup>

品名	ニコチン酸 (NA)	ニコチン酸アミド (NAA)	NA + NAA
牛肉、豚肉	2mg%	10mg%	10mg%
まぐろ	2mg%	20mg%	20mg%

- (1) 以上の値を超え、かつ添加物の使用事実が確認されたものは、「否」とする。近似の値のものは、使用の有無を調査する。
- (2) NAは、人為的に添加しない限り検出しない。ただし、NAAは、細菌の関与により経時的に脱アミノ反応を起こしNAに変化する。  
したがって、NA + NAAの合計値で判断する。
- (3) NAAは食肉で1~10mg%、まぐろ8~16mg%程度含まれている。

2 リン酸 (洗い出し法)

(単位：リン ppm)

品名	適	調査中	バックグラウンド値
洗いさつまいも	3未満	3以上	(<0.5~0.8) (n=5)
皮むき洗い里芋	10未満	10以上	(<0.5~0.9) (n=5)
洗い生姜	3未満	3以上	(<0.5) (n=5)
洗い蓮根	3未満	3以上	(<0.5~0.6) (n=5)
大和芋	3未満	3以上	(<0.5) (n=5)
洗い人参(丸)	3未満	3以上	(<0.5) (n=5)
切り人参	30未満	30以上	(<0.8~1.8) (n=5)
洗い牛蒡	10未満	10以上	(≤0.5) (n=5)
切り牛蒡	100未満	100以上	(<1.6~12) (n=5)
洗い長芋	3未満	3以上	(<0.5) (n=5)
豆もやし	100未満	100以上	(<0.5~16) (n=5)

- 注) (1) 調査中：生産地又は加工地に対しリン酸使用の疑いがあるとして、調査指導方を依頼する。
- (2) ——：従前のバックグラウンド値（無添加野菜のリン値である）  
 ==：暫定的バックグラウンド値（平成4年7月よりこの値で調査指導方を依頼する）

3 過酸化水素<sup>2)</sup>

清涼飲料水中の過酸化水素バックグラウンド値
紅茶：1.4~2.2ppm
ウーロン茶：0.1~0.2ppm

<参考文献>

<sup>1)</sup>：角田ら：食品中のニコチン酸及びニコチン酸アミドの迅速分析法、東京都杉並区衛生試験所年報6号（1987）

<sup>2)</sup>：菊地ら：清涼飲料水中の過酸化水素について、東京都衛生研究所年報38巻（1987）

(17) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間 平成7年6月～8月

イ 実施対象 都外製品及び輸入製品をを取扱う流通業 385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 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

(平成7年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗生物質								合成抗菌剤											
		適	否	PC系		AG系		TC系		ML系		サルファ剤		ピリタミン		チソフェニコール		トリメプリム		オルメプリム		グリソリン酸	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏卵	29	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0

【参考】動物用抗生物質の種類

系別	一般名 (略記号)
ペニシリン系 (PC)	ベンジルペニシリン (PC-G)、アンピシリン (AB-PC)、クロキサシリン (MCI-PC)、ジクロキサリシン (MDI-PC)、ナフシリン (NF-PC)
アミノグリコシド系 (AG)	ストレプトマイシン (SM)、ジヒドロストレプトマイシン (DMS)、カナマイシン (KM)、フラジオマイシン (FM)、カスガマイシン (KSM)、ハイグロマイシン (HM-B)、デストマイシン (DM-A)、
テトラサイクリン系 (TC)	テトラサイクリン (TC)、オキシテトラサイクリン (OTC)、クロルテトラサイクリン (CTC)、ドキシサイクリン (DOXY)
マクロライド系 (ML)	エリスロマイシン (EM)、キクサマイシン (KT)、スピラマイシン (SP)、オンアンドマイシン (OM)、タイロシン (TS)

## (18) 輸入食品の監視

ア 実施期間 平成7年4月～平成8年3月

イ 実施対象 輸入食品等を取扱う製造業、流通業、輸入業及び倉庫業 3,064軒

ウ 実施結果 表1及び2のとおり。

表1 検査結果

(平成7年度)

食 品 分 類	収 去 検体数	収 去 品目数	※ 違反件数	検査項目別違反件数			
				成分規格(化学)	添加物	ホウ酸	抗生物質
総 計	18,920	4,809	46	17	8	20	1
農産物	果 実 ・ 野 菜	3,359	470	1		1	
	豆 腐	277	122				
	穀 類	220	46				
	穀 類 加 工 品	630	81				
	そ の 他 の 加 工 品	2,672	675				
そうざい類	煮 豆 ・ き ん と ん	19	2				
	卵 加 工 品	0	0				
	サ ラ ダ	0	0				
	他 の そ う ざ い	106	48				
弁当類	そ う ざ い 半 製 品	9	5				
	弁 当	0	0				
豆腐類	調 理 パ ン	0	0				
	豆 腐	0	0				
めん類	豆 腐 加 工 品	5	1				
	め ん 類	172	34				
つ け も の	ぎ ょ う ざ 皮 等	11	31				
	調 味 料	295	117				
清涼等	清 涼 飲 料 水	704	163				
	清 涼 飲 料 水	2,344	578	17	17		
菓子類	粉 末 清 涼 飲 料	14	2				
	洋 生 菓 子	15	11				
	洋 菓 子	83	17	7		7	
	寄 せ 物 ・ よ う か ん	0	0				
	上 記 以 外 の 菓 子	729	244				
あん類	菓 子 材 料	103	20				
	あ ん 類 ジ ャ ム 類	318	352				
冷凍食品	無 加 熱 摂 取	19	2				
	加 熱 後 摂 取 ・ 加 熱	280	32				
	加 熱 後 摂 取 ・ 未 加 熱	285	55				
	生 食 用 冷 凍 魚 介 類	65	11				
魚介類	魚 介 類	1,036	275				
	魚 介 類 加 工 品	165	149	20		20	
食 肉 製 品	魚 肉 ね り 製 品	0	0				
	食 肉 製 品	261	88				
鯨肉等	食 肉	2,008	355	1			1
	鯨 肉	0	0				
乳・乳製品	鯨 肉 製 品	0	0				
	乳	0	0				
	乳 製 品	916	150				
	乳 類 加 工 品	0	0				
器具類	ア イ ス ク リ ー ム 類	55	16				
	器 具 ・ 容 器 包 装	212	94				
添加物	お も ち ゃ	17	5				
	化 学 的 合 成 品	81	65				
酒 飲	そ の 他 の 添 加 物	20	16				
	酒 類	995	233				
その他	飲 用 水	0	0				
	油 脂 類	140	149				
	マ ガ リ ン	18	23				
	中 華 材 料	0	0				
	卵	2	1				
	水	0	0				
その他	水 菓	4	1				
	そ の 他 ・ 含 食 品 以 外	256	72				

※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。

3 その他

(1) 食品の製造業における食品添加物の検査結果

ア 実施期間 平成7年4月～平成8年3月

イ 実施対象 食品の製造業及び販売業で、使用または販売されている食品添加物 675軒

ウ 実施結果 表のとおり。

エ 添加物製造業において合成甘味料製剤1検体、合成食品製造用剤（粉末かんすい）1検体、天然着香料1検体が、菓子製造業において合成膨らみ剤2検体が、食肉製品製造業において発色剤1検体が、それぞれの成分表示と異なる配合内容であったため、食品衛生法第11条違反となった。なお、違反品については、適切に処理を行った。

(平成7年度)

事業名	品目数	判定		取 去 対 象 業 種																
		適	否	菓子製造業	あん類製造業	食肉製品製造業	食品の冷凍業	清涼飲料水製造業	食用油脂製造業	醬油製造業	つけ物製造業	ソース製造業	酒類製造業	か詰又はか詰詰製造業	添加物製造業	粉末食品製造業	その他の製造業	食品の販売業		
合計	260	254	6	18	2	59	8	13	6	3	1	8	10	8	81	2	3	38		
化学的合成品（製剤を含む）	ろ過剤	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0		
	甘味料	5	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1		
	強化剤	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0		
	結着剤	6	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	糊料	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0		
	殺菌剤	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0		
	酸化防止剤	2	2	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0		
	酸味料	12	12	0	1	0	0	0	4	0	0	1	1	0	4	1	0	0		
	消ほう剤	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0		
	食品製造用剤	15	14	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	10	0	3	0		
	着色料	12	12	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	7	0	0	1		
	調味料	8	8	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0		
	調味料	17	17	0	0	0	3	2	2	0	1	0	3	0	1	2	0	0	3	
	乳化剤	4	4	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0		
	発色剤	15	14	1	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	漂白剤	5	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0		
	品質改良剤	7	7	0	1	1	2	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0		
	品質保持剤	2	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	保存料	10	10	0	0	0	4	0	4	0	1	0	0	0	1	0	0	0		
	膨ちょう剤	12	10	2	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	4		
離型剤	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0			
その他の化学的合成品	32	32	0	1	0	20	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	4			
天然添加物	甘味料	4	4	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2	0	0	0			
	光沢剤	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0			
	酵素	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0			
	酸味料	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0			
	製造用剤	5	5	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0			
	増粘安定剤	3	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0			
	着色料	11	10	1	2	0	1	0	1	0	0	0	0	7	0	0	0			
	着色料	30	30	0	2	0	3	1	0	0	0	0	2	0	1	2	0	18		
	調味料	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0			
	保存料	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4		
その他の天然添加物	15	15	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	6	0	3	0	3			

(ウ) 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

実施期間 平成7年4月～平成8年3月  
 実施対象 食品の製造業及び販売業 2,991軒  
 実施結果 表1のとおり  
 措置 着色料が検出した検体のうち、以下の食品に着色料を使用した旨の表示がなく表示違反となった。違反品については適切に処理した。

違反品一覧

分類名	検体数	赤色102号	赤色4号	黄色5号	青色1号
合計	8	3	2	3	2
調味料	1	1			
菓子類	1	1		1	
菓子類	1			1	
乾燥果実	1			1	
野菜加工品	1		1		1
果実加工品	1		1		
つけ物	1	1			
つけ物	1				1

表1 着色料の検出状況

( ) 内は検出率% (平成7年度)

分類名	検査検体数	赤色2号	赤色3号	赤色40号	赤色102号	赤色104号	赤色105号	赤色106号	黄色4号	黄色5号	緑色3号	青色1号	青色2号	着色料の溶出	法定外着色料
魚介類(冷凍品を含む)	45				1(2.2)				1(2.2)	1(2.2)					
魚介類加工品	51							1(2.0)							
食肉製品	236														
食肉	2														
調味料	205	1(0.5)							3(1.5)			3(1.5)			
清涼飲料水	190	11(5.8)			10(5.3)			3(1.6)	55(28.9)	15(7.9)		39(20.5)			
チーズ	100														
アイスクリーム類	27														
その他の乳製品	37														
冷凍食品	68														
そうざい	66				1(1.5)				2(3.0)	3(4.5)		1(1.5)			
つけもの	64				12(18.8)			8(12.5)	18(28.1)	4(6.3)		8(12.5)	1(1.6)		
めん類	31														
魚肉ねり製品	34														
生菓子	37				2(5.4)				4(10.8)	2(5.4)		3(8.1)			
その他の菓子	292		5(1.7)	21(7.2)	11(3.8)	3(1.0)		5(1.7)	32(11.0)	24(8.2)		36(12.3)	3(1.0)		
酒類	14														
あん類及びジャム類	76														
果実・野菜	31														
果実加工品	79		1(1.3)						5(6.3)	3(3.8)					
野菜加工品	36								1(2.8)			1(2.8)			
穀類加工品	22		2(9.1)						2(9.1)			3(13.6)			
油脂類	11														
その他の食品	32				1(3.1)			1(3.1)	1(3.1)	1(3.1)					
器具・容器包装	92														
おもちゃ	29														
合計	1,690	8(0.5)	8(0.5)	21(7.2)	37(2.2)	3(0.2)	0	17(1.0)	123(7.3)	52(3.1)	0	94(5.6)	4(0.2)	0	0



表2 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

（平成7年度）

分類名	検体数	検出状況		+ の内訳	
		-	+	許可着色料	許可外着色料
器具・容器包装	146	146	-	-	-
おもちゃ	14	14	-	-	-
その他	0	-	-	-	-
合計	160	160	0	-	-