

## 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	233
第1節 平成9年度食品機動監視班／輸入食品監視班年間事業計画及び月別事業計画	234
第2節 有害食品等の監視結果	238
1 発足以来の監視状況	238
2 平成9年度の監視状況	240
第3節 特別監視及び一斉監視の結果	246
1 主として製造業を対象としたもの	246
(1) 食品の冷凍業の特別監視	246
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	247
(3) 酒類製造業の特別監視	249
(4) 氷雪製造業の特別監視	250
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	251
(6) 食肉処理業の特別監視	254
(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、しょう油製造業、めん類製造業、漬物製造業及び調味料等製造業の特別監視	256
(8) あん類製造業の特別監視	258
(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	259
(10) 粉末食品製造業の特別監視	260
(11) 乳製品製造業の特別監視	262
(12) 添加物製造業の特別監視	263
(13) 魚介類加工業の特別監視	264
(14) 菓子製造業及び製菓材料等製造業の特別監視	265
(15) 輸入業・倉庫業の特別監視	266
(16) HACCPあん製造業、HACCP菓子製造業、HACCP調味料等製造業及びHACCPそうざい製造業	268
2 主として流通業を対象としたもの	269
(1) 冷凍食品の一斉監視	269
(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	270
(3) めん類の一斉監視	271
(4) 魚介類の一斉監視	272
(5) 乳製品の一斉監視	273
(6) はちみつの一斉監視	274
(7) そう菜、調味料の一斉監視	275
(8) 菓子の一斉監視	276
(9) つけ物の一斉監視	278
(10) ナッツ、穀類の一斉監視	279
(11) 清涼飲料水の一斉監視	280
(12) 食肉製品、魚肉ねり製品の一斉監視	281

(13)	器具・容器包装の一斉監視	283
(14)	おもちゃの一斉監視	284
(15)	食用油脂の一斉監視	284
(16)	野菜類の一斉監視	285
(17)	鶏卵の一斉監視	286
(18)	食肉の一斉監視	287
(19)	食品添加物の一斉監視	288
(20)	輸入果実の一斉監視	289
(21)	ベビーフードの一斉監視	291
(22)	市販養殖魚の一斉監視	293
3	その他	294
(1)	食品の製造業及び販売業における食品添加物の検査結果	294
(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	295
第4節	緊急監視	297
1	一酸化炭素を使用したマグロの緊急監視	297
第5節	先行調査	299
1	調査目的	299
2	調査事項	299
3	実施期間	299
4	実施内容及び結果	299
(1)	輸入発酵調味料の衛生学的実態調査	299
(2)	輸入農産物加工食品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査	304
(3)	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	309
(4)	貝類におけるウイルス汚染実態調査	314
(5)	化学的合成品以外の添加物における有害物質の含有実態調査	319
(6)	ポリカーボネートを主成分とする合成樹脂製器具及び容器包装の衛生学的実態調査	323
(7)	食品の期限表示導入における衛生学的実態調査	325
(8)	輸入食品における寄生虫類実態調査について	328
(9)	バイオテクノロジーを応用した食品等の衛生学的調査	333
(10)	Vero毒素産生性大腸菌の汚染実態調査について	336
(11)	機能性成分を含有した加工食品の衛生学的実態調査	338
(12)	国内産野菜・果実の残留農薬実態調査	343
(13)	畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	348

## 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。

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るまでの全工程をチェックする「特別監視」、夏季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」、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」、の4本柱が事業の主体となり、今日に至っている。

一方、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、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9年は、前年に引き続き広域に流通する食品の収去検査及び輸入業・倉庫業の監視や指導を実施するとともに、輸入食品の安全確保を図るために残留農薬検査の強化及び食中毒予防対策事業として腸管出血性大腸菌O157、ウイルス等の汚染調査を新規事業として追加した。

その結果、二枚貝が胃腸炎を引き起こすウイルスに汚染されていることが明らかになった。輸入食品では冷凍マグロから一酸化炭素を460～850 $\mu$ g/kg検出した。200 $\mu$ g/kg以上検出した1社4検体については所轄衛生部から自主回収の協力依頼があったため、収去先に対して返品を指導をした。

また、モロヘイヤ等の粉末食品からエチレンオキサイドの酸化物であるエチレンクロロヒドリンを20～1100ppm検出したが、原料は全てエジプト、チリ等から輸入品であった。国内で粉末加工品等の処理をしているが、エチレンオキサイドの使用は確認できなかったため、残品については自主廃棄等の指導をした。

さらに、ノルウェー及びオランダ産輸入ナチュラルチーズからナタマイシンを2.6～35 $\mu$ g/g検出したため在庫品を販売禁止処分とした。

マレーシア産オイスターソース及びチリソースからボツリヌスA型菌を検出したため、収去先に対して在庫品の販売禁止処分をした。

また、国産品のポリカーボネート製茶碗からビスフェノールAを960ppm検出したため、回収品等に対し販売禁止処分をした。

### 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
平成8年度	46,000	46,837	101.8	319,000	333,874	104.7
平成9年度	46,000	49,613	107.8	319,000	344,357	107.9

# 第1節 平成9年度食品機動監視班／輸入食品監視班年間事業計画及び月別事業

表-1から表-2のとおり

表-1 平成9年度食品機動監視班年間事業計画

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  
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。

事業	月別	4	5	6	7	8
特 別 監 視	多 摩 班 は 製 造 業 等 の 監 視 と し て 実 施		食肉処理業 (食鳥肉) 〔多摩班〕 ←—————→			食肉処理業 (食鳥肉) 〔多摩班〕 ←—————→
		←————— 清涼飲料水製造業 —————→				
		←————— 氷雪製造業 —————→				
		←————— 食肉製品製造業 —————→				
		←————— 魚肉ねり製品製造業 (魚肉ハム・ソーセージ) —————→				
		←————— 酒類製造業(ビール) —————→				
一 斉 監 視	と し て 実 施 多 摩 班 は 販 売 業 の 監 視			食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品・牛乳、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、野菜、食品添加物、器具・容器包装・乳首、果実、食肉、食用油脂、魚介加工品、容器包装詰め加圧加熱殺菌食品、調味料、市販養殖魚、ベビーフード、貝類		
←————— 適宜実施〔多摩班〕 —————→						
普及啓発事業		食品衛生監視員実務研修(年3回)、親子の科学教室(8月18日～21日)、食品衛				
先行調査		別途計画により実施する(全班合計13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)				
H A C C P		各班別途計画により実施する。(全班各1軒予定)				
食中毒対策等		食肉等を中心にO-157検査を実施し、魚介類についてウイルス及び病原ビブリ				
国産野菜類の残留農薬検査		残留農薬及び寄生虫、細菌・理化学検査について実施する。(多				

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46,000品目の収去検査及び319,000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

# 計画

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

9	10	11	12	1	2	3
←あん類製造業→				食肉処理業 (食鳥肉)	[本所]	
←食品の冷凍業→				←→		
←かん詰又はびん詰 食品製造業				←酒類製造業(日本酒)→		
←みそ・醤油・ソース類 製造業		←食肉製品製造業→		←食肉処理業→		
←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		
←粉末食品製造業→				←魚介類加工業→		
←乳製品製造業→				←その他の大規模製造業→		
菓子製造業 [都内班]						
←食品添加物製造業→						
つけ物製造業・菓子製造業 [多摩班]						
食品の輸入業・倉庫業・及び冷蔵業 [輸入班]						
		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、めん類、魚介類加工 品、つけ物、野菜、おもちや、 酒類、器具・容器包装、輸入果 実、牛乳、食肉、貝類、鶏卵、 調味料		: についてはHACCPの手法を用い た監視の試行を行う。		
←適宜実施 [多摩班] →				←適宜実施 [多摩班] →		
生キャンペーン (6月末予定)、消費者祭 (10月末定) 等の普及啓発事業の応援を実施する。						
オの検査を実施する。						
摩3班の独自事業)						

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9年度 先行調査事業計画 13テーマ（新規事業5テーマ・継続事業8テーマ）

No	担当班	テーマ	調査内容	検査対象食品
1	輸入班	輸入発酵調味料の衛生学的実態調査（新規）	魚介類等を原料にした発酵食品では、発酵過程においてプロピオン酸など食品衛生法では保存料としての使用が認められていない物質が生成されることがある。行政検査において天然由来と添加の判別に苦慮しているため、発酵調味料中におけるそれら物質の含有実態調査を実施する。	発酵調味料
2	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（平成6年度より継続）	農産物は、収穫後にカビや虫害等の発生を防止する目的で、殺菌剤や殺虫剤が使用されることがある。 収穫後の農薬使用（ポストハーベスト）は、一般に収穫前使用の場合より残留レベルが高いとされていることから加工食品中の残留実態調査を実施する。	野菜加工品、果実加工品、穀類加工品
3	第1班	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査（昭和50年度より継続）	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、T B T O、重金属等の汚染状況の実態を把握し、事故発生防止対策を講ずるための資料とする。	アサリ、底質及び海水
4	第2班	貝類におけるウイルス汚染実態調査（平成8年度より継続）	A型肝炎ウイルスは食中毒起因菌と同じように食べ物から経口的に感染する。冬季を中心に胃腸炎患者糞便からS R S Vが検出されるケースが増えており、過去の事例における疫学調査から生カキの関与が強く指摘されている。 そこで、貝類におけるウイルス汚染実態調査及びA型肝炎ウイルスの調理加工食品中における残存調査を実施する。	アサリ、赤貝、カキ等の貝類
5	第3班	化学的合成品以外の添加物における有害物質の含有実態調査（色素中における有害物質調査）（新規）	天然添加物は起源物質が天然物であることから不純物が含まれる可能性が高く、製造工程における有機溶媒、カビ毒等の特定物質が挙げられる。そこで、有害物質の含有実態調査を実施する。	アナトー色素、ウコン色素等の天然添加物
6	第4班	ポリカーボネートを主成分とする合成樹脂製器具及び容器包装の衛生学的実態調査（新規）	容器包装に使用されているポリカーボネート製品から「ビスフェノールAが溶出し、この物質が女性ホルモンと同様な反応を誘発することから、問題視されている。そこで、ポリカーボネート製品からの溶出調査を実施する。	ポリカーボネート製品
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（品質保持期限を対象とする食品）（新規）	期限表示導入にともない、期限表示どおり品質が保たれているか、期限の妥当性と食品の安全性を確認するために、卵加工品、ピザパイ等を対象に細菌、真菌等の汚染実態調査を実施する。	卵加工品、ピザパイ等
8	第5班	輸入食品における寄生虫類実態調査（平成7年度より継続）	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があるためにあるため、本年度は野菜類及び農産物加工品の寄生虫の実態調査をする。	乾燥野菜、塩蔵野菜等

No	担当班	テーマ	調査内容	検査対象食品
9	第6班	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 (平成元年度より継続)	バイオテクノロジーの実用化が進むにつれ、今までにない性質を持った微生物や新種の農産物が生み出されている。今後、遺伝子組み換えをした農産物が輸入・生産されることが予想されることから、それら農産物の成分分析、動物試験等を実施する。	輸入農産物、酵素類
10	第7班	Vero毒素産生性大腸菌の汚染実態調査 (新規)	病原性大腸菌O-157による食中毒の汚染経路については不明な点が多く、いまだに解明されていない。病原性大腸菌O-157食中毒予防対策を実施するうえで汚染経路を明確にする必要があるため、平成9年度は、食肉処理業及び食肉製品製造業を対象に施設面の汚染調査を実施する。	食肉、施設の拭き取り検査等
11	第8班	機能性成分を含有する加工食品の実態調査(健康茶) (平成7年度より継続)	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。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、健康茶中のカテキン類、メチルキサンチン類等の含有調査を行う。	健康茶等
12	第9班	国内産野菜・果実の残留農薬実態調査 (昭和53年度より継続)	食品衛生法に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、国内産野菜、果実の残留農薬実態調査を行う。	国産野菜、国産果実等
13	第10班	畜水産加工食品における抗菌性物質の残留実態調査 (平成8年度より継続)	畜水産動物の疾病を予防するために、多くの抗菌性物質等の薬剤が使用されている。これらの素材を利用した加工食品中の抗菌性物質等の残留実態調査を実施する。	食肉加工食品、魚介加工食品、卵加工食品

## 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	8	9	計
収去検体数	42,627	41,862	49,299	48,291	49,269	50,249	50,193	49,520	46,837	49,613	1,300,729
立入軒数	1,195	1,169	1,219	1,136	1,426	1,250	1,267	1,514	1,485	1,431	67,262
違反検体数	85	51	109	38	37	26	34	63	73	83	6,311
違反率(%)	0.20	0.12	0.22	0.08	0.08	0.05	0.10	0.13	0.16	0.17	0.49

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	8	9	計
表示検査数	348,497	323,293	355,952	358,270	359,255	331,422	326,884	341,373	333,874	344,357	11,853,873
立入軒数	3,234	2,802	3,963	2,839	3,136	3,165	2,961	2,537	2,588	2,669	134,929
違反検体数	870	689	450	576	894	598	763	720	920	1,141	107,969
違反率(%)	0.25	0.21	0.13	0.16	0.25	0.18	0.20	0.21	0.28	0.33	0.91

表3 29年間の違反食品等の種類とその内容

(平成9年度まで)

食品分類	収去 検体数	違反 総数	検査項目別違反件数									
			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
総 数	1,300,729	6,299	1,123	838	821	363	63	1,822	48	97	71	1,053
農作物及び その加工品	86,865	374	73	51	38	85		40		3	36	48
果実類、野菜 及び豆類	75,276	126			2	11		75				38
そうざい類(煮豆 つくだ煮を含む)	61,048	179	9	48	44	6		64				8
弁 当	259											
豆腐及び その加工品	135											
めん類	20,498	41	1					3			20	17
つけ物	62,002	201	3	42	139	13						4
調味料	96,329	366	15	152	87	22	16	23				51
清涼飲料水	123,619	612	33	264	104	5		96		83		27
菓子類及び その加工品	173,004	1,216	619	107	271	159	9	18				33
あん類及び ジャム類	41,542	101	9		25	12		48				7
冷凍食品	18,805	44						5	39			
魚介類及び その加工品	60,538	273	8	67	45	14	3	49	20		3	64
魚肉ねり製品	36,110	125	3	2	6		2	102	1		2	7
食肉製品	103,765	487	2		16			19	408	26	2	14
食 肉	41,627	68						1	58	1		8
鯨肉製品	28											
乳及び乳製品	48,314	215	1	1	23		2	169				19
器具、容器包装、 おもちゃ	67,106	939	197					3	157	9		573
添加物	21,005	371	105	11				3	240			12
酒 類	18,821	91			6	1						84
飲 用 水	3,370	149						149				
その他(食品 以外も含む)	95,817	321	45	93	15	35		84		2	8	39

2 平成9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9年度)

食品分類	収去検体数	違反総数	検査項目別違反件数 (表示違反を除く)												表示違反	行政措置件数					
			小計	着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸化防止剤	発色剤	防かび剤	成分規格		重金属	その他		自主廃棄	始末書	報告書	通報		
											細菌	理化学							府	区	
総数	49,613	83	44			1	10					2	18		13	39		1	69	28	42
農作物及びその加工品	1,757	3	2				1						1			1			1	1	4
果実類、野菜及び豆類	10,595	16	11				9								2	5			15	5	4
そうざい類(煮豆つくだ煮を含む)	2,994	2														2			1		1
弁当	0																				
豆腐及びその加工品	24																				
めん類	1,200																				
つけ物	2,470																				
調味料	5,526	16	7			1									6	9			11	6	11
清涼飲料水	3,624	5	2									2				3			5	3	2
菓子類及びその加工品	3,256	5	1												1	4			5	3	2
あん類及びジャム類	444																				
冷凍食品	1,399	1	1									1							1		1
魚介類及びその加工品	2,575	5	4												4	1			1	4	
魚肉ねり製品	663																				
食肉製品	4,760	10	1									1				9			10	3	2
食肉	2,522																				
鯨肉製品	0																				
乳及び乳製品	2,407	12	12										12						12		12
器具、容器包装、おもちゃ	1,408	2	2										2						1	1	
添加物	655	6	1										1			5		1	6	2	3
酒類	603																				
飲用水	161																				
その他(食品以外も含む)	570																				

表2 行政地域別検査実施件数

地域別	収去検体数			衛研 送付 検体数	収去 違反 件数	収去 違反率 (%)	現場表示検査件数			表示 違反 件数	表示 違反率 (%)	収去 実施 軒数	表示 検査 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	—	44,428	—	44,428	65	0.15	—	312,047	—	1,110	0.36	1,297	2,341
輸入監視班	—	5,185	—	5,185	18	0.35	—	32,310	—	31	0.10	134	328
計	46,000	49,613	107.9	49,613	83	0.17	319,000	344,357	108.0	1,141	0.33	1,431	2,669

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	8,322	2,750	1,771	12,843
特別監視	10,844	4,986	3,159	18,989
緊急監視	0	0	255	255
一斉監視	12,674	4,852	0	17,526
合計	31,840	12,588	5,185	49,613

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	3,221	1,431	2,669
製造業	867	555	752
調理営業	178	3	149
販売業	1,516	664	1,399
その他 (輸入業、倉庫業等)	660	209	369

表5 表示取締り件数

平成9年度

食品分類	検査件数	現場で発見した表示違反品目数	違反内容						収去検査で発見された表示違反品目数
			無表示	名称	日付	氏名	添加物	その他	
合計	344,357	1,141	95	41	27	165	802	58	39
マーガリン	3,553								
酒 精 飲 料	7,977								
清 涼 飲 料 水	24,076	7	3		1	1	1	2	2
食 肉 製 品	23,667	83	17	27	2	8	34	3	9
魚肉ハム、ソーセージの類	5,951	2					1	1	
シアン化合物を含有する豆類	259								
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	9,279	2				1	1	
	その他	18,727	12	2	3		3	1	3
放射線照射食品	0								
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	16,809								1
食 肉	17,549	8	5				3		
生 か き	1,058								
魚 肉 ね り 製 品	15,511	4					4		
即 席 め ん	10,451								
生 め ん 類	6,838								
ゆでめん類、皮類	504								
弁 当 、 調 理 パ ン	12,868	121	2			18	106		
そ う ざ い	24,890	253	24	3	13	50	169	2	2
生 菓 子 類	8,672	3			1	1	1		
そ の 他 の 菓 子 類	13,824	50		1	3	32		18	3
ゆ で だ こ	1,496	11					11		
調 味 料 類	17,441	1				1			9
そ の 他 加 工 食 品	60,614	272	27	6	7	44	178	13	3
かんきつ類、バナナ	4,367	89					92		3
添 加 物	5,273	7		1		5	2	1	6
乳 類	8,339	1				1			
乳 製 品	14,519	23	7				1	15	1
乳、乳製品を主原料とする食品	6,196								
バラ売り食品	かんきつ類	2,557	159	4			164		
	バナナ	1,484	33	4			33		
	サッカリン含有食品	173							

表6 品目別理化学検査および細菌検査

(平成9年度)

合 計	内 訳				総 計	輸入食品の再掲	
	理化学	理化学の 輸入再掲	細菌	細菌の 輸入再掲		検体数	品目数
	34,570	15,077	15,043	4,390		49,613	19,467
魚 介 類	922	269	749	241	1,671	510	164
無加熱摂取冷凍食品	54	31	31	16	85	47	7
加熱後摂取凍結前 未加熱冷凍食品	408	250	292	97	700	347	46
加熱後摂取凍結前 加熱冷凍食品	297	104	230	61	527	165	23
生食用冷凍鮮魚介類	66	63	21	18	87	81	7
魚 介 加 工 品	1,114	232	453	105	1,567	337	51
肉・卵類及び その加工品	4,891	1,473	2,391	478	7,282	1,951	270
乳 製 品	1,076	520	805	375	1,881	895	172
乳 類 加 工 品	118		52		170		
アイスクリーム類 ・ 水 菓	222	33	134	18	356	51	9
穀類及びその加工品	1,612	968	145	48	1,757	1,016	142
野菜類・果物 及びその加工品	8,337	5,328	2,258	790	10,595	6,118	1,102
菓 子 類	2,953	1,851	303	130	3,256	1,981	296
清 涼 飲 料 水	2,849	761	775	252	3,624	1,013	141
酒 精 飲 料	564	290	39		603	290	79
氷 雪	51		17		68		
水	53		40		93		
調 味 料	3,228	1,493	2,298	1,201	5,526	2,694	435
そうざい類及び その半製品	1,520	320	1,474	216	2,994	536	119
その他の食品	2,180	679	2,528	340	4,708	1,019	231
化学的合成品 及びその製剤	260	12	4		264	12	8
その他の添加物	387	65	4	4	391	69	17
器具及び容器包装	1,294	302			1,294	302	79
お も ち や	114	33			114	33	7

表7 有害食品の監視結果（過去7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（亜硫酸根）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け ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●発色剤（亜硝酸根）に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）

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（ジクロルホス）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鉛を検出したスープ皿

平成8年度	46,837 国産品 29,514 輸入品 17,323	73 (0.16%) 国産品 57 (0.19%) 輸入品 16 (0.09%)	4	6	●エチレンクロロヒドリンを検出した粉末乾燥野菜（モロヘイヤ）
			6	2	●エチレンクロロヒドリンを検出した粉末乾燥野菜（オオバコ種子皮加工食品） ●指定外酸化防止剤TBHQが検出
			7	18	■浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水 ■大腸菌群を検出（粉末清涼飲料水、魚肉ねり製品、冷凍食品、等） ●大腸菌群を検出（アイスクリーム） ●基準を超えてイマザリルを検出（オレンジ）
			10	1	■基準を超えて鉛を検出した陶磁器（皿）
			11	46	●イマザリル使用の表示なし（グレープフルーツ、オレンジ） ■着色料使用の表示なし（漬物、生菓子、清涼飲料水 等） ●アスコルビン酸使用の表示なし（加熱食肉製品 等）

平成9年度	46,613 国産品 30,146 輸入品 19,467	83 (0.17%) 国産品 40 (0.13%) 輸入品 43 (0.22%)	4	4	●ボツリススA型菌を検出（オイスターソース、チリソース）
			6	7	●一酸化炭素を検出した冷凍マグロ ●エチレンクロロヒドリンを検出したハーブ ●ポリソルベートを検出（粉末食品、調味料）
			7	31	■浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■大腸菌を検出した食肉製品 ■シアン水素を検出した生あん ●ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ ■●二酸化硫黄を検出（乾燥果実、はるさめ等） ●ソルビン酸を検出した調味料 ■クロルプロホス・イプロジオンを検出した野菜
			10	2	■基準を超えて鉛を検出した陶磁器（皿） ■基準を超えてビスフェノールAを検出した
			11	39	■アスコルビン酸使用表示なし（食肉製品、そうざい等） ■●着色料使用表示なし（調味料、菓子等） ■●安息香酸の表示なし（清涼飲料水、調味料）

※ 違反品については、平成3年度から平成7年度までは、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。

平成8年度以降は、収去検査の結果、法違反が判明したものをすべてについて計上した。

### 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9年9月～10月

イ 実施対象：食品の冷凍業 147軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：加熱後摂取・凍結前未加熱1検体から細菌数が $1.7 \times 10^7$ 検出し東京都食肉製品の微生物指導基準に不適合となった。違反品は適切に処理した。

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		成分規格		*1 保存料		*2 着色料		*3 甘味料		*4 酸化防止剤		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		亜硝酸根		*5 その他				
		適	否	適合する	適合しない	-	+	-	+	-	+	*4 酸化防止剤		-	+	-	+					
												エリソルビン酸	(BHA/BHT)									
合計	114	114	0	7	0	95	4	67	2	77	0	10	0	37	0	27	0	33	0	12	1	12
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	6	0	—	6	0	4	0	4	0	—	—	2	0	1	0	2	0	—	—	—
	加熱後凍結前未加熱	26	26	0	—	21	1	17	1	21	0	3	0	9	0	6	0	9	0	0	1	4
	加熱後凍結前加熱済	37	37	0	—	35	2	24	0	28	0	4	0	16	0	13	0	13	0	7	0	—
冷凍食肉	7	7	0	—	4	0	4	—	—	—	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	3
凍結食品	8	8	0	—	8	1	3	1	8	0	—	—	2	0	3	0	3	0	5	0	—	—
その他の食品	14	14	0	—	13	0	9	0	8	0	3	0	1	0	4	0	5	0	—	—	—	4
調味料	9	9	0	—	8	0	6	0	8	0	—	—	3	0	—	—	1	0	—	—	—	1
食品添加物	4	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
器具・容器包装	3	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

\*1 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸について実施。さらに品目によってプロピオン酸について検査した

\*2 タール系着色料12種及び法定外着色料について実施

\*3 サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチンについて実施。さらに品目によってレバウディオサイドA、ステビオサイド、グリチルリチン酸について検査した。

\*4 さらに品目によってTBHQ、EDTA、アスコルビン酸を実施 \*5 品目によって過酸化水素、ポリソルベート、臭素、二臭化エチレン、水分について実施

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定			成分規格		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		腸炎ビブリオ		セラウス菌		病原性大腸菌		
		適	不良	否	適	否	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	107	106	1	0	107	0	41	15	14	9	3	48	7	33	1	68	3	69	0	57	0	9	0	88	10	65	0	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	6	0	0	6	0	4	2	0	0	6	0	—	—	—	—	3	0	2	0	2	0	46	5	3	0	
	加熱後凍結前未加熱	26	25	1	0	26	0	4	8	9	3	2	—	—	26	0	23	0	22	0	16	0	5	0	14	3	24	0
	加熱後凍結前加熱済	37	37	0	0	37	0	28	5	4	0	0	37	0	—	—	34	0	32	0	32	0	2	0	25	1	31	0
冷凍食肉	7	7	0	0	7	0	0	0	1	6	0	0	7	6	1	5	2	7	0	4	—	—	—	—	—	—	3	0
凍結食品	8	8	0	0	8	0	4	0	0	0	1	5	0	—	—	5	0	5	0	3	0	—	—	3	1	3	0	
その他の食品	14	14	0	0	14	0	1	0	0	0	0	—	—	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	
調味料	9	9	0	0	9	0	1	2	0	0	0	3	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0	1	0	

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成9年4月～6月

イ 実施対象：清涼飲料水製造業 73軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 違反等：炭酸飲料1検体に沈殿物（酵母）が認められ、清涼飲料水の成分規格に違反となった。違反品は適切に処理した。

表1 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		成分規格 (大腸菌群)		細菌数			真菌		酵母		* その他	
		適	否	適	不適	<10	<10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	-	+	-	+		
合計	151	151	0	151	0	122	3	0	57	9	0	7	5	
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	19	19	0	19	0	17	0	0	10	0	-	-	-
	炭酸飲料	13	13	0	13	0	8	0	0	4	1	-	-	-
	その他	23	23	0	23	0	22	0	0	9	0	-	-	-
その他	清涼飲料水(希釈用)	8	8	0	8	0	8	0	0	5	0	-	-	-
	炭酸飲料	55	55	0	55	0	36	1	0	26	7	0	6	-
	茶類	10	10	0	10	0	10	0	0	-	-	-	-	-
	コーヒー類	4	4	0	4	0	4	0	0	-	-	-	-	-
	ミネラルウォーター	2	2	0	2	0	2	0	0	1	0	-	-	-
	茶類	10	10	0	10	0	10	0	0	-	-	-	-	-
その他の食品	7	7	0	7	0	5	2	0	2	1	0	1	5	

\*品目によって、カビ毒、サルモネラ、セレウス、黄色ブドウ球菌を検査したがいずれからも検出しなかった。

表2 理化学検査結果

(平成9年度)

	品 目 数	判定		成分規格						着色料*1		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		保存料*2				甘味料*3		*4 その他	
		適	否	混濁・沈殿ヒ素・重金属			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	検体数	検出検体数 (最小値～ 最大値)	検体数	検出検体数 (最小値～ 最大値)	検体数	検出検体数 (最小値～ 最大値)						
合計	188	187	1	151	1	151	0	29	0	83	39	20	1	147	8(0.04～0.60)	147	21(0.01～0.06)	147	7(0.05～0.14)	105	
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	19	19	0	19	0	19	0	—	—	6	13	6	0	19	19(0.04～0.4)	19	12(0.01～0.06)	19	—	12
	炭酸飲料	13	13	0	13	0	13	0	—	—	6	6	—	—	13	5(0.07～0.17)	13	—	13	—	9
	その他	23	23	0	23	0	23	0	—	—	17	5	2	0	22	6(0.07～0.22)	22	3(0.01～0.02)	22	—	16
その他	清涼飲料水(希釈用)	8	8	0	8	0	8	0	—	—	7	7	2	1	8	6(0.04～0.13)	8	3(0.01)	8	—	5
	炭酸飲料	55	54	1	55	1	55	0	—	—	23	8	4	0	54	9(0.11～0.27)	54	4(0.01～0.02)	53	7(0.05～0.14)	45
	茶類	10	10	0	10	0	10	0	—	—	7	0	—	—	10	—	10	—	10	—	3
	コーヒー類	4	4	0	4	0	4	0	—	—	4	0	—	—	4	—	4	—	4	—	—
	ミネラルウォーター	2	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	2
	その他	10	10	0	10	0	10	0	—	—	7	0	4	—	9	2(0.1～0.6)	9	2(0.02～0.02)	8	—	6
その他の食品	7	7	0	7	0	7	0	7	0	6	0	2	—	7	1(0.14)	7	—	7	—	7	
器具容器包装	22	22	0	—	—	—	—	22	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22
食品添加物	15	15	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15

\*1 タール系色素について検査した

\*2 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸について行った

さらに品目によってエリソルビン酸を検査したがいずれからも検出しなかった

\*3 サッカリンナトリウムの他、サイクラミン酸塩、ズルチンを行ったがいずれも検出しなかった。

さらに品目によってアスパルテーム、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査したがいずれからも検出しなかった

\*4 品目によってアスコルビン酸、pH、アスパルテーム、ガス圧、鉱物質、動物性異物を検査した。器具容器包装及び食品添加物については規格試験を行った。

(3) 酒類製造業の特別監視

- ア 実施期間 平成9年4月～6月及び10年1月～3月
- イ 実施対象 酒類製造業 26軒
- ウ 実施結果 表1及び表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9年度)

品目	品目数	判定		*1 残留農薬		重金属		二酸化硫黄		規格試験		*2 保存料		*3 着色料		*4 カビ毒		放射能		*6 甘味料		くん蒸剤*7 臭素		*8 その他	
		適	否	-	+	0.1µg/g未満 0.1ppm以下	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	*5 -	+	-	+	-	+		検出値平均 ppm
合計	90	90	0	6	0	9	0	40	2	25	0	28	0	10	0	17	0	29	0	12	0	13	20	3.7	27
コーングリッツ	2	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	0	2	8.8	-
コーンスターチ	2	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-
ホップ	14	14	0	1	0	-	-	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	-	-	2	8	3.5	-
米	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	0	-
麦芽(輸入)	12	12	0	3	0	-	-	9	1	-	-	-	-	-	-	12	0	12	0	-	-	0	9	2.8	-
麦芽(国産)	1	1	0	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	0	1	3	-
ビール	12	12	0	-	-	7	0	12	0	-	-	7	0	4	0	-	-	-	-	4	0	7	0	-	7
清酒	15	15	0	-	-	-	-	2	0	-	-	15	0	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	15
果実酒	2	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-
その他の発泡酒	1	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
清涼飲料水	4	4	0	-	-	2	0	-	-	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	4	0	-	-	-	4
食品添加物	15	15	0	-	-	-	-	-	-	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ビール用缶容器	4	4	0	-	-	4	0	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
王冠	2	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- \*1 51種類について実施
- \*2 サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸について実施
- \*3 タール系着色料12種及び法定外着色料
- \*4 アフラトキシン、オクラトキシン、シトリニン、フモニシンについて実施
- \*5 セシウム134及び137の合計50Bq/k以下
- \*6 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン
- \*7 臭化メチル、二臭化エチレン、臭素
- \*8 品目によって異物、酸化防止剤(エチレンジアミン四酢酸:EDTA)、pH、酸度、メタノール、エタノールを検査した

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

品目	品目数	判定		細菌数		好気性芽胞菌		大腸菌群		真菌		酵母	
		適	否	-	+	<10/ml	+	-	+	-	+	-	+
合計	63	63	0	17	0	4	0	17	0	10	30	0	22
コーングリッツ	2	2	0	-	-	-	-	-	-	0	2	0	2
コーンスターチ	2	2	0	-	-	-	-	-	-	0	2	0	2
ホップ	14	14	0	-	-	-	-	-	-	0	14	0	5
麦芽(輸入)	12	12	0	-	-	-	-	-	-	0	12	0	12
麦芽(国産)	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	0	1
ビール	12	12	0	12	0	4	0	12	0	7	0	-	-
清酒	15	15	0	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-
その他の発泡酒	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-
清涼飲料水	4	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	-	-

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間 平成9年4月～6月

イ 実施対象 氷雪製造業 18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

(平成9年度)

品 目	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		大腸菌群	
		適	否	範 囲	平均	-	+	範 囲	平均	範 囲	平均	<10	≥10 <sup>2</sup>	-	+
合 計	33	33	0	0.2～4.4	1.41	29	0	1ml/g未満～8.6	1.75	1ml/g未満～31	15.73	32	1	33	0
氷 雪	17	17	0	0.2～4.4	0.83	13	0	1ml/g未満～8.6	1.1	1ml/g未満～31	10.1	17	0	17	0
原水 (給水タンク)	9	9	0	0.9～2.1	1.7	9	0	1ml/g未満～2.1	1.5	1ml/g未満～25	20	8	1	9	0
原水 (水道直結水)	7	7	0	1.7～2.0	1.9	7	0	1ml/g未満～1.8	1.4	1ml/g未満～25	19	7	0	7	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9年4月～6月

イ 実施対象 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業 139軒

ウ 実施結果 表1～表4ののとおり

- エ 違反等 ① 加熱食肉製品（加熱後包装）1検体において大腸菌を検出され、食品衛生法第7条第2項違反となった。  
 ② 加熱食肉製品（加熱後包装）6検体においてアスコルビン酸を検出したが、その旨の表示がないため、食品衛生法第11条第2項違反となった。  
 ③ 加熱食肉製品（加熱後包装）2検体において細菌数が1g当たり $8 \times 10^5$ 、 $33 \times 10^5$ 検出し、東京都の指導基準により不良となった  
 ④ 食品添加物においてグリシン及びグルタミン酸ソーダの成分重量%表示が実際と異なるため食品衛生法第11条第2項違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判 定			細 菌 数 (1g当たり)										大腸菌群	
		適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	≥10 <sup>8</sup>	-	+	
合 計	322	319	1	2	181	33	42	17	8	9	7	4	0	99	16	
ソ ー セ ー ジ	48	48	0	0	29	6	7	1	0	0	0	0	0	3	0	
ハ ム	33	33	0	0	27	3	2	1	0	0	0	0	0	6	0	
ベ ー コ ン	7	7	0	0	4	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	125	122	1	2	86	16	17	4	1	1	0	0	0	0	0	
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	7	7	0	0	4	0	3	0	0	0	0	0	0	7	0	
乾 燥 食 肉 製 品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
非加熱食肉製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
原 料 肉	35	35	0	0	23	0	4	8	0	0	0	0	0	35	12	
香 辛 料	43	43	0	0	0	3	4	1	6	6	6	4	0	32	0	
そ の 他 の 原 料	5	5	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	
魚 肉 ね り 製 品	8	8	0	0	7	1	0	0	0	0	0	0	0	7	0	
ふ き と り	10	10	0	0	0	2	3	1	1	2	1	0	0	6	4	

表1-2 細菌検査結果

(平成9年度)

	E. coli		クロストリジウム属菌			黄色ブドウ球菌			サルモネラ		病原性大腸菌	
	-	+	-	<10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	-	<10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>3</sup>	-	+	-	+
合計	199	1	267	0	0	304	0	0	229	0	234	0
ソーゼージ	40	0	41	0	0	43	0	0	42	0	40	0
ハム	27	0	32	0	0	33	0	0	33	0	27	0
ベーコン	7	0	7	0	0	7	0	0	7	0	7	0
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	124	1	125	0	0	125	0	0	125	0	125	0
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	-	-	8	0	0	7	0	0	-	-	-	-
乾燥食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0
非加熱食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	-	-	-	-	-	35	-	-	-	-	-	-
香辛料	-	-	42	0	0	32	0	0	-	-	32	0
その他の原料	-	-	3	0	0	3	0	0	3	0	-	-
魚肉ねり製品	-	-	8	0	0	8	0	0	8	0	2	0
ふきとり	-	-	-	-	-	10	0	0	10	0	-	-

表2 その他の細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定			セレウス菌		ボツリヌス菌		リステリア・モノシイトグネ		ウェルシュ菌		エシリア・エンテロリチ		カンピロバクター		芽胞	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	84	84	0	0	45	0	39	0	27	6	30	2	32	0	32	0	37	5
ソーゼージ	48	48	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハム	33	33	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベーコン	7	7	0	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	35	35	0	0	-	-	-	-	26	6	30	2	32	0	32	0	-	-
香辛料	43	43	0	0	42	0	36	0	-	-	-	-	-	-	-	-	37	5
その他の原料	5	5	0	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3 理化学検査結果

(平成9年度)

	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	350	343	7	0	38	186	0.001~0.04	0.01	155	73	0.01~1.8	0.86	227	1	194	13	28~130	50.23	85	114	1~110	30.18
ソーセージ	48	48	0	0	2	43	0.005~0.036	0.015	26	19	0.01~1.3	0.74	45	0	43	0			22	19	1~84	26
ハム	33	33	0	0	1	32	0.002~0.03	0.012	25	8	0.46~1.4	0.91	33	0	28	2	39~62	50.5	7	23	3~110	29.2
ベーコン	7	7	0	0	0	7	0.003~0.02	0.01	7	0	-	-	7	0	6	1	28	28	2	5	12~91	50.2
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	125	119	6	0	25	100	0.002~0.04	0.014	79	44	0.01~1.8	0.85	123	0	103	10	30~130	72.2	43	64	1~85	22.9
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	7	7	0	0	3	4	0.004~0.009	0.007	5	2	0.85~1.0	0.93	7	0	4	0	-	-	1	3	8~39	22.6
乾燥食肉製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
非加熱食肉製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	35	35	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香辛料	43	43	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の原料	5	5	0	0	-	-	-	-	4	0	-	-	3	1	1	0	-	-	1	0	-	-
食品添加物	38	37	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	8	8	0	0	6	0	-	-	8	0	-	-	8	0	8	0	-	-	8	0	-	-

表4 理化学検査結果 (その2)

(平成9年度)

	合成甘味料		着色料		カビ毒 (アフラトキシンB <sub>1</sub> ) 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	197	0	170	28	33	7	0.5-3.5	1.41	13	0	13	0	36	2	37	0	8
ソーセージ	38	0	36	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハム	28	0	29	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベーコン	6	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	107	0	87	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	7	0	1	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
非加熱食肉製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香辛料	0	-	-	-	-	-	-	-	13	0	13	0	-	-	-	-	8
その他の原料	2	0	2	0	32	7	0.5-3.5	1.41	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	36	2	37	0	-
器具・容器包装	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	8	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成9年9月～11月

イ 実施対象 食肉処理業 97軒

ウ 実施結果 表1～表4のとおり。法令に抵触するものはなかった。

表1 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		細菌数(1gあたり)							大腸菌群(1gあたり)			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	病原性大腸菌
		適	否	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>7</sup>	<10	<10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	
合計	111	111	0	0	0	3	14	17	24	4	18	19	14	5	3	18	8	0	3	0
鶏肉	81	81	0	0	0	0	8	8	22	4	0	16	14	5	3	17	5	0	2	0
鶏肝臓	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
牛肉	17	17	0	0	0	3	2	5	1	0	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0
豚肉	9	9	0	0	0	0	3	2	1	0	5	1	0	0	0	1	2	0	1	0
豚肝臓	3	3	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0

表2 理化学検査結果

(平成9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		規格試験	
		適	否	-	+	-	+	範囲	-	+	-	+	-	+	適	否
合計	17	17	0	1	0	0	1	3	1	0	1	0	0	0	0	0
牛肉	17	17	0	1	0	0	1	3	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9年度)

	品目数	判定		抗 生 物 質							※1 合成抗菌剤	※2 ホルモン剤	※3 寄生虫 駆除剤
		適	否	テトラサイクリン系				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	111	111	0	71	2	0.06	0.06	73	73	73	73	3	49
鶏 肉	81	81	0	44	0	-	-	44	44	44	44	-	38
鶏 肝 臓	1	1	0	1	0	-	-	1	1	1	1	-	1
牛 肉	17	17	0	16	0	-	-	16	16	16	16	3	7
豚 肉	9	9	0	7	2	0.06	0.06	9	9	9	9	-	3
豚 肝 臓	3	3	0	3	0	-	-	3	3	3	3	-	-

※1 サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトピリム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドンを行った。すべて検出されなかった。

※2 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。

※3 イベルメクチン、フルベンダゾール、クロサンテルを行った。すべて検出されなかった。

表4 残留農薬検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		総BHC		総DDT		総クロルデン		HCB		クロルピリホス		ディルドリン (アルドリンを含む)		ヘプタクロル	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	81	81	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0
鶏 肉	81	81	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	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、しょう油製造業、めん類製造業、漬物製造業及び調味料等製造業の特別監視

ア 実施期間 平成9年9月～3月 154軒

イ 実施対象 表記各製造業

ウ 実施結果 表1～表2のとおり

エ 措置 餃子のたれ1検体から安息香酸が0.15g/kg、米みそ1検体からソルビン酸が0.16g/kg、香辛料2検体から青色1号及び黄色4号が検出したが使用の旨の表示がなく違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

品目数	判定				保存料				酸化防止剤				甘味料				*2着色料		漂白剤		異物		重金属		*3規格試験		*4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		アスコルビン酸		BHA/BHT		サッカリン、サイクラミン酸及びブドウ糖		*1その他		-	+	(SO <sub>2</sub> )				-	+	適	不適	適	不適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			-	+	-	+						
合計	293	289	4	0	189	7	191	5	187	9	30	0	17	0	181	0	21	0	198	11	101	0	72	2	7	0	46	0	170	0
ジャム・マーマレード	18	18	0	0	18	0	18	0	17	1	4	0	-	-	17	0	2	0	17	1	10	0	4	0	4	0	-	-	15	0
スープレ	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-
トマト加工品	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	3	0	-	-	11	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
ドレッシング	13	13	0	0	12	0	11	1	12	0	-	-	5	0	10	0	3	0	1	0	1	0	3	0	-	-	-	-	9	0
フラワーペースト	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	-	-	1	0	1	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マヨネーズ	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	3	0	5	0	-	-	9	0	3	0	1	0	-	-	-	-	2	0
しょうゆ	9	9	0	0	7	2	9	0	9	0	1	0	-	-	9	0	1	0	3	0	6	0	3	0	-	-	-	-	5	0
そうざい・漬物	3	3	0	0	3	0	3	0	2	1	2	0	-	-	3	0	-	-	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-	3	0
その他の食品	8	8	0	0	4	0	4	0	4	0	1	0	-	-	4	0	-	-	6	0	-	-	-	-	-	5	0	5	0	
その他の調味料	9	9	0	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	4	0	-	-	24	2	6	0	2	0	-	-	-	-	5	0
たれ	28	27	1	0	24	2	26	0	24	2	6	0	1	0	26	0	5	0	3	0	15	0	8	0	-	-	-	-	19	0
だし類	6	6	0	0	4	1	5	0	5	0	3	0	-	-	4	0	-	-	17	0	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0
つゆ	17	17	0	0	17	0	17	0	17	0	3	0	1	0	17	0	1	0	14	0	11	0	4	0	-	-	-	-	6	0
みそ	20	19	1	0	15	1	16	0	12	4	3	0	1	0	15	0	-	-	50	0	9	0	8	1	-	-	-	-	12	0
ソース	54	54	0	0	50	0	46	4	50	0	1	0	1	0	46	0	9	0	12	3	19	0	31	1	-	-	-	-	35	0
香辛料	33	31	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	10	2	4	0	3	0	-	-	-	-	29	0
植物性油脂	3	3	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	3	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
酢	4	4	0	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	4	0	-	-	4	0	1	0	-	-	-	-	-	-	4	0
製菓材料	8	8	0	0	8	0	8	0	8	0	3	0	-	-	8	0	-	-	6	2	7	0	3	0	3	0	-	-	5	0
調味エキス	3	3	0	0	2	1	3	0	3	0	-	-	1	0	3	0	-	-	1	0	2	0	2	0	-	-	-	-	3	0
豆類	5	5	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
食品添加物	14	14	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	0
器具容器包装	27	27	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	0

\*1 グリチルリチン酸、ポリソルベート、ステビオサイド、レバウディオサイドA、について検査した。

\*2 タール系色素について検査した。

\*3 品目によって、清涼飲料水、缶詰食品、食品添加物、器具容器包装の規格試験を行った。

\*4 品目によってTBHQ、EDTA、αトコフェロール、エトキシキン、エタノール、塩分、過酸化物価、酸価、酸度、水分活性、臭素、二臭化エチレンについて検査した。

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定			細菌数(1gあたり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セラチア菌		芽胞菌				ボツリヌス菌検査		真菌		*1 かび毒	
		適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	156	156	0	0	59	33	29	15	13	156	0	156	0	156	0	18	0	68	5	104	46	16	0	16	0	77	29	17	1
ジャム・マーメイド	12	12	0	0	11	0	1	0	0	12	0	12	0	12	0	-	-	8	0	4	0	-	-	-	-	12	0	-	-
ドレッシング	10	10	0	0	6	2	3	0	0	10	0	10	0	10	0	3	0	5	0	10	0	1	0	1	0	5	1	-	-
フラワーペースト	1	1	0	0	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
マヨネーズ	5	5	0	0	2	1	2	0	0	5	0	5	0	5	0	3	0	2	0	4	1	-	-	-	-	2	0	-	-
しょうゆ	5	5	0	0	1	1	3	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	1	0	5	0	-	-	-	-	1	2	-	-
たれ	18	18	0	0	6	7	2	2	1	18	0	18	0	18	0	1	0	12	2	12	6	-	-	-	-	9	0	2	0
だし類	3	3	0	0	1	0	0	1	1	3	0	3	0	3	0	-	-	2	0	1	2	2	0	-	-	2	1	-	-
つゆ	16	16	0	0	6	3	3	1	3	16	0	16	0	16	0	1	0	14	1	12	8	1	0	1	0	12	0	-	-
みそ	16	16	0	0	0	1	1	4	3	16	0	16	0	16	0	2	0	1	0	1	15	-	-	-	-	5	6	-	-
ソース	43	43	0	0	16	15	8	4	0	43	0	43	0	43	0	1	0	2	0	39	4	12	0	11	0	17	3	-	-
香辛料	7	7	0	0	1	0	2	1	3	7	0	7	0	7	0	2	0	5	2	5	2	-	-	-	-	2	3	7	1
植物性油脂	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	-	-	-	-	1	0	-	-
製菓材料	8	8	0	0	4	1	2	0	1	8	0	8	0	8	0	-	-	5	0	5	2	-	-	-	-	5	3	-	-
調味エキス	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-
豆類	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	0	5	5	0
その他の食品	3	3	0	0	1	1	1	0	0	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0	1	2	-	-	-	-	0	3	-	-
その他の調味料	6	6	0	0	2	1	1	1	1	6	0	6	0	6	0	1	0	5	0	3	3	-	-	3	0	2	2	3	0

\*1 アフラトキシンB<sub>1</sub>B<sub>2</sub>G<sub>1</sub>G<sub>2</sub>、オクラトキシンA、オクラトキシンBについて検査した

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施期間：平成10年1月～3月

イ 実施対象：あん類製造業 68軒

ウ 実施結果：表1、表2のとおり

エ 措置等：生あん1検体が生あん成分規格に適合せず（シアン化水素として1.7μg/g検出）違反となった。違反品は適切に処理した。

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		成分規格 (シアン化合物)		規格試験 (その他)		二酸化硫黄 (g/kg)			保存料※1 (ソルビン酸)		着色料		殺菌料 (過酸化水素)		甘味料		※2 その他
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	152	151	1	97	1	7	0	91	6	0.012~0.024	105	0	81	0	93	0	67	0	27
生あん	59	58	1	58	1	-	-	53	6	0.012~0.024	59	0	40	0	59	0	20	0	5
練りあん	45	45	0	-	-	-	-	36	0	-	44	0	39	0	34	0	45	0	18
シアン化合物含有豆類	35	35	0	35	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の豆類	4	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆	2	2	0	-	-	-	-	2	0	-	2	0	2	0	-	-	2	0	2
食品添加物	7	7	0	-	-	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

※1 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、何れも検出しなかった。

※2 品目によりpH、鉍物質、植物性異物、動物性異物、水分、水分活性、糖度を検査した。

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌		かび毒※1	
		良	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	63	63	0	26	8	10	3	1	48	0	48	0	48	0	1	0	43	0	15	0
シアン化合物含有豆類	15	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0
煮豆	2	2	0	2	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-
生あん	1	1	0	-	-	-	1	-	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-
練りあん	45	45	0	24	8	10	2	1	45	0	45	0	45	0	1	0	40	5	-	-

※1 アフラトキシンB<sub>1</sub>、アフラトキシンB<sub>2</sub>、アフラトキシンG<sub>1</sub>、アフラトキシンG<sub>2</sub>を検査した。

(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10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 20軒

ウ 実施結果：表1のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		酸化防止剤						酸価		過酸化物価		*1 保存料		ヒ素及び 重金属		*3 着色料		規格試験		*4 その他
				BHA		BHT		α-トコフェロール														
		適	否	-	+	-	+	-	+	検体 数	最小～最大	検体 数	最小～最大	-	+	*2 -	+	-	+	適	否	
合計	40	40	0	27	2	15	16	3	19	36	0.1-1.6	36	<1-12	33	0	2	0	11	0	4	0	18
ごま油	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0.3	1	2	1	0	1	0	-	-	-	-	1
ショートニング	4	4	0	4	0	4	0	0	2	4	0.1-0.6	4	2	4	0	-	-	1	0	-	-	2
その他の植物性油脂	15	15	0	15	0	1	14	0	12	15	0.1-1.4	15	1-12	15	0	1	0	4	0	-	-	5
パーム油	2	2	0	0	2	2	2	2	0	2	0.1-0.2	2	2	2	0	-	-	-	-	-	-	2
マーガリン	5	5	0	5	0	5	0	0	3	5	0.1-0.4	5	2-4	5	0	-	-	5	0	-	-	4
牛脂(ヘット)	2	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0.1-0.2	2	1	2	0	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-
豚脂(ロード)	6	6	0	5	1	5	1	2	1	6	0.1-1.2	6	1-3	3	0	-	-	-	-	-	-	3
油脂原料	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1.6	1	<1	1	0	-	-	1	0	-	-	1

\*1 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、サリチル酸について行った。

\*2 ヒ素については、0.4μg/g未満、カドミウム、銅、鉛は0.2μg/g未満、亜鉛は1μg/g未満

\*3 タール系色素を行った。

\*4 品目によって、クエン酸、かび毒、pH、臭素、臭化メチル、二酸化硫黄について行った。

(10) 粉末食品製造業の特別監視

ア 実施時期：平成9年9月～10月

イ 実施対象：粉末食品製造業 38軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり。

エ 措置等：食品添加物において、成分規格が不適合のため、食品衛生法第7条第2項違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

	品 目 数	適	否	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		規格検査		ヒ素・重金属	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	0.1μ g/g未満	0.1μ g/g以上
合計	37	36	1	25	2	31	0	31	0	30	0	8	0	1	5	4	0	10	0	1	1	5	3
かやく	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
茶漬	1	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーヒー豆類	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	-	-	6	0	-	-	-	-
栄養補助食品	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1
健康食品	3	3	0	2	1	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
食品添加物	1		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	-	-
大豆加工品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
茶	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	7	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-	-	-
粉末食品粒	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
粉末清涼飲料	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
その他(植物性)	9	9	0	6	0	8	0	8	0	8	0	3	0	-	-	-	-	3	0	-	-	1	0
その他(動物性)	3	3	0	2	0	3	0	3	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

	品 目 数	適	不良	細菌数(1gあたり)							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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	37	37	0	16	5	8	2	1	0	1	32	1	33	0	33	0	33	0	28	5
か や く	1	1	0	3	1	3	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1
茶 漬	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
コーヒー豆類	5	5	0	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
栄養補助食品	1	1	0		1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
健康食品	3	3	0	1	1	2	0	0	0	0	2	1	3	0	3	0	3	0	3	0
食品添加物	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
大豆加工品	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1
茶	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
調味料	7	7	0	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	4	1
粉末食品粒	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
粉末清涼飲料	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
その他(植物性)	9	9	0	1	0	2	0	0	0	0	9	0	9	0	9	0	9	0	7	2
その他(動物性)	3	3	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0

(1) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成9年10月

イ 実施対象：乳製品製造業 62軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置：ナチュラルチーズ7検体からナタマイシンを検出し、食品衛生法第7条第2項違反となった。

食品添加物1検体において、D-キシロースを28.7%検出したが、表示量と異なるため、食品衛生法第11条第2項違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

	品目数	判定		保存料*1 (検体数) 68		プロピオン酸 (検体数) 54		着色料*2 (検体数) 65		酸化防止剤 (BHA/BHT) (検体数) 59		甘味料*3 (検体数) 6		規格試験 (検体数) 5		その他*4 (検体数) 19	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	73	65	8	67	1	50	4	64	1	59	0	6	0	4	1	12	7
ナチュラルチーズ	57	50	7	56	1	48	4	53	1	48	0	-	-	-	-	10	7
プロセスチーズ	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	3	0	-	-	-	-
乳等主要原料	9	9	0	9	0	-	-	9	0	9	0	3	0	-	-	-	-
器具容器包装	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-
食品添加物	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	0

\*1 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査対象とした。

\*2 着色料は化学的合成品タール系着色料のみを対象とした。

\*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、品目によって重金属、抗菌性物質等を行なった。

(平成9年度)

	品目数	判定		大腸菌群 (検体数) 68		大腸菌 (検体数) 65		病原性大腸菌 (検体数) 65		黄色ブドウ球菌 (検体数) 68		サルモネラ (検体数) 68		セレウス菌 (検体数) 68		リステリア菌 (検体数) 65	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	68	68	0	61	7	65	0	65	0	68	0	68	0	65	3	65	0
ナチュラルチーズ	57	57	0	50	7	57	0	57	0	57	0	57	0	54	3	57	0
プロセスチーズ	2	2	0	9	0	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0	-	-
乳等主要原料	9	9	0	2	0	8	0	8	0	9	0	9	0	9	0	8	0

## (12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施時期：平成9年9月～平成10年3月

イ 実施対象：食品添加物製造業 60軒

ウ 実施結果：表のとおり

エ 措置等：プロピレングリコール1検体の成分重量が表示と異なり違反となった。違反品については適切に処理した。

表 理化学検査結果

(平成9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	46	45	1	13	0	32	1	27	0	
合 成 品	小 計	43	42	1	13	0	29	1	24	0
	かんすい	6	6	0	—	—	6	0	—	—
	甘味料製剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	強化剤	3	3	0	3	0	—	—	—	—
	強化剤製剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	酵素製剤	3	3	0	—	—	3	0	3	0
	香料製剤	7	7	0	—	—	7	0	7	0
	殺菌料	4	4	0	4	0	—	—	—	—
	酸化防止剤	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	酸味料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	小麦粉改良剤	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	製造用剤	3	3	0	—	—	3	0	3	0
	調味料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	調味料製剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	乳化剤製剤	2	1	1	—	—	1	1	2	0
	漂白剤	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	品質改良剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	保存料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	膨張剤	4	4	0	—	—	4	0	4	0
	離型剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
天然物	小 計	3	3	0	0	0	3	0	3	0
	甘味料	2	2	0	—	—	2	0	2	0
	製造用剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0

⑬ 魚介類加工業の特別監視

ア 実施期間：平成10年1月～3月

イ 実施対象：魚介類加工業 37軒

ウ 実施結果：表のとおり、違反となるものはなかった。

表1 理化学検査

(平成9年度)

	品目数	判定		*1 保存料		*2 着色料		*3 甘味料		酸化防止剤 (BHA/BHT)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		酸化・ 過酸化物質		*4 その他	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	不適
合計	16	16	0	15	0	12	0	10	0	3	0	4	0	1	0	16	0
魚介類漬物	8	8	0	8	0	6	0	8	0	-	0	-	0	-	-	8	0
ゆでだこ	3	3	0	2	0	3	0	-	-	-	-	2	0	-	-	3	0
その他の魚介類加工品	4	4	0	4	0	3	0	2	0	2	0	2	0	-	-	4	0
植物性油脂	1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0

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

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

\*4 その他の項目は、品目によってα-トコフェロール、アスコルビン酸、エリソルビン酸、ニコチン酸、ニコチン酸アミド、法定外着色料、揮発性塩基性窒素を行った。

(4) 菓子製造業及び製菓材料等製造業の特別監視

ア 実施期間：平成9年7月～12月

イ 実施対象：菓子製造業及び製菓材料 118軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：栗甘露煮3検体から二酸化硫黄が0.055g/kg、0.04g/kg、0.06g/kg検出したが漂白剤使用の表示がなく違反となった  
洋生菓子1検体の細菌数が1g当たり $2.6 \times 10^5$ 検出し、東京都の指導基準に不適合となった。  
違反品については、適切に処理した。

表1 理化学検査

(平成9年度)

	品目数	判定		プロピオン酸		*1 その他の保存料		*2 着色料		*3 甘味料		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (エリトリン)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		規格検査		カビ毒		*4 その他
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	
合計	100	97	3	15	0	62	1	60	6	76	0	7	0	10	0	36	4	4	0	1	0	7
ケーキ台(スポンジ)	1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
パン類	4	4	0	3	0	4	0	1	0	4	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	3
チョコレート類	4	4	0	-	-	3	0	4	0	3	0	1	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-
その他の製菓材料	15	15	0	-	-	14	1	12	3	13	0	-	-	2	0	10	0	-	-	-	-	-
ナッツ及びナッツの加工品	2	2	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	-
果実加工品	6	6	0	-	-	-	-	6	0	6	0	-	-	2	0	5	1	-	-	-	-	1
栗甘露煮	3	0	3	-	-	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	0	3	-	-	-	-	-
植物性油脂	2	2	0	-	-	2	0	2	0	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	2
洋生菓子	21	21	0	3	0	-	-	-	-	6	0	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-
和生菓子	9	9	0	1	0	9	0	6	2	9	0	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-
その他の菓子類	29	29	0	7	0	25	0	25	1	29	0	2	0	5	0	11	0	-	-	-	-	1

\*1 安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸について行った。

\*2 タール系色素について行った。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、を検査した。

\*4 品目によって、エチレンジアミン四酢酸、臭素酸、水分、重金属等を行った。

表2 細菌検査

(平成9年度)

	品目数	判定		細菌数					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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	24	23	1	13	4	5	1	1	20	2	24	0	24	0	7	0	22	0
生鮮果実	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
洋生菓子	21	20	1	13	2	5	0	1	19	2	21	0	21	0	6	0	21	0
その他の菓子類	2	2	0	0	1	0	1	0	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-

(5) 輸入業・倉庫業の特別監視

ア 実施期間：平成9年4月～平成10年3月

イ 実施対象：食品の輸入業及び倉庫業 478軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり。

エ 措 置：乾燥果実、果実調整品及び菓子類それぞれ1検体から着色料を検出するが、使用の旨の表示がないため、食品衛生法第11条第2項違反となった。

粉末食品1検体からポリソルベート及び安息香酸を検出し、食品衛生法第6条及び第7条第2項違反となった。

ナチュラルチーズ7検体からナタマイシンを検出し、食品衛生法第7条第2項違反となった。

表1 理化学検査

(平成9年度)

	品 目 数	判定		*1 保存料		*2 着色料		*3 甘味料		酸化防止剤				漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		*4 抗菌性物質 抗生物質		*5 残留農薬		臭 素 臭化メチル		*6 ホルモン剤		*7 有機ス*		*8 防かび剤		*9 そ の 他
		適	否	-	+	-	+	-	+	(BHA/BHT)		(E1101/1102)		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
										-	+	-	+															
合 計	277	266	11	145	2	104	17	89	0	46	0	30	0	81	25	73	7	68	5	31	4	14	2	40	0	16	19	73
ナチュラルチーズ	16	9	7	16	0	16	0	-	-	-	-	-	-	-	-	9	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
うなぎ蒲焼(冷凍食品又は凍結品)	6	6	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-	-	-	6	0	3	3	-	-	-	-	6	0	-	-	6
そ の 他	21	18	3	19	2	15	3	14	0	3	0	-	-	14	3	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	2
菓 子 類	19	18	1	17	0	6	13	15	0	10	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
酒 精 飲 料	23	23	0	23	0	22	1	23	0	-	-	-	-	1	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉(冷蔵・冷凍)	47	47	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47	0	45	2	-	-	14	2	-	-	-	-	15
食 肉 製 品	15	15	0	15	0	12	0	15	0	-	-	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
生 鮮 果 実	35	35	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31	4	-	-	-	-	16	19	-
切り身、むき身の魚介類(冷凍品を含む)	18	18	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	12	0	9	0	13	0	-	-	-	-	6	0	-	-	6
調 味 料	12	12	0	11	0	11	0	8	0	9	0	-	-	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
冷 凍 魚 介 類	26	26	0	5	0	5	0	-	-	5	0	-	-	8	0	2	0	6	0	-	-	-	-	16	0	-	-	5
冷 凍 魚 肉 す り み	4	4	0	4	0	-	-	-	-	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	4
冷 凍 食 品	35	35	0	29	0	11	0	8	0	14	0	11	0	28	0	-	-	1	0	-	-	-	-	6	0	-	-	5

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

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

\*4 抗菌性物質は、抗菌性物質簡易検査及び品目に応じて、サルファ剤、オキシソリン酸、オルメトプリム、チアンフェニコール、ナタマイシン、ナリジク酸、ピロミド酸、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファメラジン、スルファモノメトキシシ、カルバドックス、クロピドール、サリノマイシン、デコキネート、トリメトプリム、ナイカルバジン、バナゾン、ピリメタリン、フラゾリドン、モネンシン、ラサドシド、ジフラゾンを行った。抗生物質は、TC系、AG系、PC系、ML系について行った。

\*5 残留基準及び原産国の使用実態等に応じて、有機塩素系11種(殺虫剤7種、殺菌剤4種)、有機リン系41種(殺虫剤38種、殺菌剤3種)、カーバメイト系11種(殺虫剤10種、殺菌剤1種)その他10種について検査した。

\*6 エストラジオール、クレンプテオール、ジェチルスチルベストロール、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、メレンゲステロールアセテート、α及びβ-トレンボロンを検査した。その結果、牛肉2検体からプロゲステロンが18ppb、61ppb検出した。

\*7 トリフェニルスズ (TPT)、ビストリブチルスズオキシド (TBTP) を検査した。(一)は0.01ppm未満

\*8 2, 4-D、イマザリル、ジフェニル (DP)、オルトフェニルフェノール (OPP)、チアベンダゾール (TBZ) を検査した。検出した内容は下表のとおり

品名	生 鮮 果 実			
	イマザリル (g/kg)	OPP (g/kg)	TBZ (g/kg)	2, 4-D(ppm)
検出数	19	11	15	8
最小値	0.0005	0.0005	0.0001	0.01
最大値	0.0027	0.0025	0.0031	0.21
平均値	0.0013	0.0014	0.0014	0.09

\*9 品目によって、寄生虫駆除剤 (フルベンダゾール、イベルメクチン)、防かび剤、酸化防止剤 (EDTA、TBHQ、アスコルビン酸)、アスパルテーム、アセスルファミンk、シアン、クマロンインデン樹脂、カビ毒、プロピオン酸、亜硝酸根、揮発性塩基窒素 (VBN)、重金属、カルバミン酸エチル、ジエチレングリコール、ポリソルベート、pH、成分規格検査等を行った。

表2 細菌検査

(平成9年度)

	品目数	判定			成分規格		細菌数					大腸菌群		大腸菌		病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		カンピロバクター		サルモネラ		セレウス菌		腸炎ビブリア		ウェルシュ菌		*1 その他	
		適	不良	否	適	否	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	≥10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		179	0	0	179	0	47	34	36	21	14	138	22	17	0	157	0	94	3	46	1	152	0	42	2	61	3	81	0	102	5
ナチュラルチーズ	16	16	0	0	16	0	-	-	-	-	16	0	-	-	16	0	16	0	-	-	16	0	16	-	-	-	-	-	-	16	0
うなぎ蒲焼(冷凍食品又は凍結品)	6	6	0	0	6	0	2	2	1	1	0	-	-	6	0	6	0	-	-	6	0	-	0	-	-	-	6	0	6	0	
食肉(冷蔵・冷凍)	47	47	0	0	47	0	12	13	11	6	6	37	10	-	47	0	-	-	46	1	47	0	-	-	-	-	47	0	42	5	
食肉製品	15	15	0	0	15	0	4	3	1	1	6	-	-	15	0	13	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	
調味料	12	12	0	0	12	0	7	2	1	1	12	12	-	-	-	-	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	
身の魚介類(冷凍品を含む)	18	18	0	0	18	0	2	2	4	1	1	18	0	-	18	0	18	0	-	-	18	0	1	0	15	3	1	0	17	0	
冷凍魚介類	26	26	0	0	26	0	7	5	9	2	0	26	0	-	26	0	25	1	-	-	26	0	-	-	26	0	-	-	-	-	
冷凍魚肉すりみ	4	4	0	0	4	0	0	0	2	2	0	2	0	2	0	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	4	0	-	-	-	-
冷凍食品	35	35	0	0	35	0	13	7	7	7	0	27	0	-	25	0	-	-	-	-	35	0	25	2	16	0	27	0	-	-	

\*1 エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア・モノサイトゲネス、ボツリヌス菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌を検査した。その結果、鶏肉4検体からリステリア・モノサイトゲネスが、牛肉1検体からエルシニア・エンテロコリチカが検出された。

(6) HACCPあん類製造業、HACCP菓子製造業、HACCP調味料等製造業及びHACCPそうざい製造業

ア 実施期間：平成9年4月～平成10年3月

イ 実施対象：あん類製造業、菓子製造業、調味料等製造業及びそうざい製造業 302軒

ウ 実施結果：表のとおり

表

(平成9年度)

品目	項目	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		レウシ菌		好気性芽胞菌		真菌		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤*4		その他*5		
			適	否	検体数	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数		
												419	129	129	79	58	248	211	4	1	1	4	32											
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		461	461	0	450	164	91	83	38	74	366	53	122	7	125	4	79	0	55	3	171	77	116	95	4	0	1	0	1	0	4	0	21	11
あん製造業	ふきとり(器具類)	20	20	0	20	6	2	2	7	3	17	3	20	0	20	0	-	-	20	0	20	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(手指)	2	2	0	2	0	0	0	1	1	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	落下細菌	18	18	0	18	6	4	8	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	水	3	3	0	2	0	1	0	1	0	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	11
	食	37	37	0	28	11	1	3	5	8	23	5	28	0	28	0	-	-	25	3	21	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子製造業	ふきとり(器具類)	3	3	0	3	1	2	0	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(その他)	2	2	0	2	1	1	0	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	落下細菌	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食	6	6	0	5	0	1	4	0	0	3	3	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料製造業	ふきとり(器具類)	38	38	0	38	19	10	8	1	0	33	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(手指)	2	2	0	2	0	0	2	0	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	落下細菌	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食	140	140	0	140	54	42	33	6	5	136	0	-	-	-	-	-	-	-	-	77	61	85	55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい製造業	ふきとり(器具類)	47	47	0	47	16	5	9	5	12	37	10	-	-	-	-	-	-	-	-	11	4	10	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ふきとり(手指)	19	19	0	19	5	1	4	3	6	14	5	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	拭き取り(その他)	7	7	0	7	5	2	0	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	落下細菌	10	10	0	10	8	2	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食	107	107	0	107	32	17	10	9	39	86	21	70	7	73	4	77	0	7	0	31	8	-	-	4	0	1	0	1	0	4	0	1	0

- \*1 サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシン安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。
- \*2 タール系の合成着色料を検査した。
- \*3 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。
- \*4 アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。
- \*5 検体によってシアン、二酸化硫黄、亜硝酸根を検査した。