

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9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 544軒
- ウ 実施結果 表1及び2のとおり

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

品目	項目	品目数	検体数			保存料 *1		着色料 *2		甘味料 *3		酸化防止剤 (BHT)		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		漂白剤 (SO ₂)		漂白剤 (H ₂ O ₂)		その他 *4 検体数	
			適	不適	否	検体数 44		検体数 25		検体数 17		検体数 27		検体数 27		検体数 18		検体数 25		検体数 2			
						-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		82	82	0	0	44	0	24	1	17	0	27	0	27	0	18	0	25	0	2	0	11	
冷凍食品	無加熱摂取	4	4	0	0	4	0	3	0	3	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	
	加熱後 摂取	凍結前 未加熱	43	43	0	0	23	0	11	1	9	0	14	0	14	0	10	0	13	0	2	0	5
		凍結前 加熱済	29	29	0	0	17	0	8	0	5	0	11	0	11	0	5	0	8	0	-	-	5
凍結食品		6	6	0	0	-	-	2	0	-	-	1	0	1	0	3	0	4	-	-	-	-	

- *1 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 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 検体によって、水分、プロピレングリコール、亜硝酸根、法定外着色料を検査した。いずれも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

品目	項目	品目数	検体数			細菌数 (/g)					大腸菌群		大腸菌又は 病原性大腸菌		黄色ブドウ 球菌		サルモネラ又は サルモネラ属菌		ウエルシュ菌		腸炎 ビブリオ		セウス菌			
			適	不良	否	検体 数	<100	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	検体数 35		検体数 61		検体数 80		検体数 82		検体数 81		検体数 1		検体数 82		
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
合計		82	82	0	0	79	45	12	15	7	0	35	0	61	0	80	0	82	0	80	1	1	0	81	1	
冷凍食品	無加熱摂取	4	4	0	0	4	1	1	1	1	0	4	0	3	0	4	0	4	0	3	1	-	-	4	0	
	加熱後 摂取	凍結前 未加熱	43	43	0	0	42	16	8	13	5	0	-	-	40	0	43	0	43	0	43	0	1	0	42	1
		凍結前 加熱済	29	29	0	0	28	25	3	0	0	0	29	0	13	0	29	0	29	0	28	0	-	-	29	0
凍結食品		6	6	0	0	5	3	0	1	1	0	2	0	5	0	4	0	6	0	6	0	-	-	6	0	

(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9年6月～8月

イ 実施対象 都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 544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9年度)

区 分	品目数	判 定		保存料 *1		着色料 *2		二酸化硫黄		甘味料 *3		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		その他 *4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合 計	66	66	0	46	2	17	0	7	1	24	0	7	0	46	
容器包装詰加 圧加熱殺菌食 品（缶詰、び ん詰食品を除 く）	カレー、スープ類	11	11	0	8	0	7	0	-	-	5	0	-	-	10
	そうざい類	3	3	0	2	0	1	0	2	0	2	0	2	0	3
	調味料	18	18	0	13	1	7	0	2	0	4	0	1	0	7
	米飯類	6	6	0	5	0	1	0	2	0	2	0	2	0	1
	その他	28	28	0	18	1	1	0	1	1	11	0	2	0	25

*1 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 タール系の合成着色料及び指定外着色料を検査した。

*3 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

*4 検体によって、水分、アスコルビン酸、EDTA等を検査した。

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

区 分	品目数	判 定		成分規格 (恒温試験)		成分規格 (細菌)		*1 その他	
		適	否	適	否	適	否		
合 計	66	66	0	55	0	59	0	61	
容器包装詰加 圧加熱殺菌食 品（缶詰、び ん詰食品を除 く）	カレー、スープ類	11	11	0	9	0	10	0	10
	そうざい類	3	3	0	2	0	3	0	3
	調味料	18	18	0	16	0	17	0	17
	米飯類	6	6	0	5	0	5	0	6
	その他	28	28	0	23	0	24	0	25

*1 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9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 1,106軒
- ウ 実施結果 表1及び表2のとおり
- エ 措 置 タイスナックめんからBHA0.03g/kg検出したが、その旨の表示がなく、食品衛生法第11条第2項違反となった。

表1 検査結果

(平成9年度)

項目 品目	品目数	検体数			保存料*1 (ソルビン酸)		着色料*2		品質保持剤 (アスコルビン酸)		水分含有量				酸化防止剤*3				漂白剤 (SO ₂)		殺菌料 (H ₂ O ₂)		甘味料*4 (サッカリン)	
															(BHA/BHT)		(δ-トコフェロール)							
		適	不適	否	検体数 80		検体数 39		検体数 37		検体数 11	検体数 1		検体数 37		検体数 36		検体数 2						
		-	+	-	+	-	+	-	+	検体数	最小値 %	最大値 %	平均値 %	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計	93	92	0	1	80	0	39	0	37	0	64	13	70	38.1	10	1	1	0	37	0	36	0	2	0
生ラーメン	26	26	0	0	26	0	19	0	12	0	23	21	32	28.8	-	-	-	-	19	0	8	0	-	-
生うどん・生そば	23	23	0	0	23	0	3	0	13	0	23	22	34	28.9	-	-	-	-	3	0	13	0	-	-
ゆでめん・むしめん	15	15	0	0	14	0	3	0	7	0	13	60	70	66.8	-	-	-	-	3	0	11	0	-	-
即席めん	9	8	0	1	3	0	6	0	-	-	-	-	-	-	6	1	1	0	6	0	-	-	2	0
乾めん	9	9	0	0	4	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	2	0	-	-	-	-
パスタ類	3	3	0	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	2	0	-	-	-	-
餃子の皮	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	3	32	33	32.3	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-
その他	5	5	0	0	4	0	1	0	2	0	2	13	54	33.5	2	0	-	-	2	0	1	0	-	-

- *1 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 タール系の合成着色料を検査した。
- *3 トコフェロールについては(α、β、γ、δ-トコフェロール)、さらに品目によってTBHQ、アスコルビン酸、EDTA、エリソルビン酸を検査した。
- *4 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。

表2

(平成9年度)

項目 品目	品目数	検体数			酸 価				過酸化物価			
		適	不適	否	検体数	最小値	最大値	平均値	検体数	最小値	最大値	平均値
合計	93	93	0	0	9	<0.1	1.6	0.7	9	<1	13	6.2
生ラーメン	26	26	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生うどん・生そば	23	23	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん	15	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
即席めん	9	9	0	0	8	0.1	1.6	0.7	8	<1	13	6.2
乾めん	9	9	0	-	1	<0.1	-	-	1	<1	-	-
パスタ類	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
餃子の皮	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(4) 魚介類の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月、11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,106軒

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置 魚介乾製品(きびなご) 1検体からBHA0.02g/kgを検出したが、使用の旨の表示が無く食品衛生法第11条第2項違反となった。

なお、違反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)

項目 品目	品目数	判定検体数			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 *4		漂白剤 (SO ₂)			殺菌料 (H ₂ O ₂)		発色剤 (NO ₂)										
								検体数 44		+の内訳					検体数 39							検体数 83		検体数 45		検体数 42		検体数 22		検体数 13		最小値 g/kg
		適	不適	否	検体数 74		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	平均 値 g/kg	-	+	赤 3	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合 計	177	176	0	1	66	8	0.02	1	0.47	30	14	3	13	4	1	7	39	0	82	1	43	2	39	3	0.018	22	0	3	10	0.0004	0.0034	0.00083
いくら・すじこ	2	2	0	0	1	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	0	2	0.0006	0.0034	0.0002
しらす干し	16	16	0	0	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	4	0	-	-	11	0	-	16	0	-	-	-	-	
そうざい類	2	2	0	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
そ の 他	16	16	0	0	14	2	0.02	0.47	0.245	10	0	-	-	-	-	-	11	0	12	0	-	-	5	3	0.018	2	0	-	-	-	-	
その他の魚介乾製	17	16	0	1	17	6	0.15	1	0.702	7	5	0	4	0	1	2	17	0	16	1	5	1	14	0	-	4	0	-	-	-	-	
た ら こ	6	6	0	0	3	0	-	-	-	2	4	2	4	0	0	3	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	1	5	0.0004	0.0015	0.00116
貝 類*5	72	72	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
煮 干 し	41	41	0	0	13	0	-	-	-	7	0	-	-	-	-	-	1	0	41	0	38	1	8	0	-	-	-	-	-	-	-	
明 太 子	5	5	0	0	4	0	-	-	-	0	5	1	5	4	0	2	4	0	2	0	-	-	1	0	-	-	-	2	3	0.0006	0.0016	0.00113

*1 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、品目によってエリソルビン酸を検査した。

*2 タール系の合成着色料を検査した。

*3 サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸を検査したが、いずれからも検出しなかった。

*4 BHA、トコフェロール(α)以外に品目によってBHT、アスコルビン酸EDTAを検査した。

*5 貝類については病原大腸菌、腸炎ビブリオ等を検査した。いずれも検出しなかった。

(5) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月

イ 実施対象 都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 544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9年度)

品目	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		サルモネ		セレウス菌		リステリア		保存料 *1		着色料 *2		甘味料 *3		その他 *4		抗生 物質			
			適	否	検 体 数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	検 体 数 269	検 体 数 40	検 体 数 66	検 体 数 65	検 体 数 66	検 体 数 40	検 体 数 144	検 体 数 107	検 体 数 119	検 体 数 71	検 体 数 62													
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
			合 計		276	276	0	186	143	31	8	3	1	269	0	40	0	66	0	65	0	62	4	40	0	133	11	103	4	119	0	71	0	62
乳	牛 乳	69	69	0	69	62	4	3	0	0	68	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	脱 脂 乳	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	加 工 乳	7	7	0	7	7	0	0	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
乳 製 品	発 酵 乳	39	39	0	8	8	0	0	0	0	38	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	11	5	0	39	0	-	-	-	-		
	乳酸菌飲料	8	8	0	-	-	-	-	-	-	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	5	0	8	0	8	0	-	-		
	乳酸菌飲料(殺菌)	4	4	0	1	1	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-		
	アイス クリーム	18	18	0	18	9	5	1	2	1	17	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	17	0	11	0	-	-	-	-		
	アイス ミルク	4	4	0	4	4	0	0	0	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	2	0	4	0	-	-	-	-		
	ラクトアイス	25	25	0	25	18	4	2	1	0	25	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	21	0	25	0	-	-	-	-		
	ナチュラルチーズ	40	40	0	-	-	-	-	-	-	40	0	40	0	40	0	40	0	37	3	40	0	33	0	11	0	-	-	-	-	-	-	8	0
	プロセスチーズ	26	26	0	26	13	11	2	0	0	26	0	-	-	26	0	25	0	25	1	-	-	22	0	19	0	-	-	-	-	-	-	-	
	ク リ ー ム	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 飲 料	6	6	0	6	6	0	0	0	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	1	0	6	0	-	-	-	-	-		
乳 主原	乳酸菌飲料	8	8	0	-	-	-	-	-	-	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	7	0	8	0	8	0	-	-		
	そ の 他	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
氷	菓 子	20	20	0	20	13	7	0	0	0	20	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

*1 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 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 品目によって乳酸菌数、水分、乳固形分、酸度等検査した。

(6) はちみつの一斉監視

ア 実施期間 平成9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 544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	項目	品目数	判定検体数		抗菌性物質 検体数 29		抗生物質 (テトラサイクリン系) 検体数 29		合成抗菌剤 (サルファ剤) 検体数 29		漂白剤 (SO ₂) 検体数 26	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
			合計	29	29	0	29	0	29	0	29	0
はちみつ	輸入品	22	22	0	22	0	22	0	22	0	20	0
	国産品	7	7	0	7	0	7	0	7	0	6	0

表2 細菌検査結果

(平成9年度)

品目	項目	品目数	判定検体数			細菌数 (/g)					好気性芽胞菌 (/g)				嫌気性芽胞菌 (/g)				ウェルシュ菌 検体数 29		セレウス菌 検体数 29		ボツリス菌 検体数 27				
			適	不良	否	検体数	<30	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	検体数	<30	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	検体数	<30	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	-	+	-	+	-	+
			合計	29	29	0	0	29	4	10	10	2	3	28	13	9	3	3	28	7	11	6	1	29	0	29	0
はちみつ	輸入品	22	22	0	0	22	0	9	8	2	3	22	10	6	3	3	22	4	8	6	1	22	0	22	0	21	0
	国産品	7	7	0	0	7	4	1	2	0	0	6	3	3	0	0	6	3	3	0	0	7	0	7	0	6	0

(7) そう菜・調味料の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月および11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,106軒

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置

1 タコソース（トマトソース）から保存料（ソルビン酸0.08g/kg）を検出。食品衛生法第7条第2項違反。

2 トマトミックスソース3検体から黄色4号が、やきそばから赤色102号が、タイスキヤキソース（たれ）から安息香酸0.05g/kgが、中華炒め水煮及びそうざい（煮物）からそれぞれアスコルビン酸0.15g/kg、0.24g/kgが検出され、使用の旨の表示がなく食品衛生法第11条第2項違反となった。

3 ポプリル鳥肉コンソメからポリソルベートが検出され、食品衛生法第6条違反となった。

表 検査結果

(平成9年度)

品目	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 ₂)				病原大腸菌及び大腸菌						
			適	不適	否	検体数		最小値	最大値	平均値	検体数		最小値	最大値	平均値	+ の内訳						検体数		最小値	最大値	平均値	検体数					
						255	263				赤	黄				黄	青	銅	検体数		検体数		検体数									
						-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	102	4	5	1	銅化合物	-	+	-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	
合計		278	269	0	9	244	11	0.08	0.63	0.42	259	4	0.03	0.39	0.12	178	29	2	15	3	6	5	191	0	167	7	0.009	2.3	0.842	154	0	
そう菜	スープ類	3	3	0	0	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	3	0	0	0	-	-	-	-	2	0	
	サラダ類	12	12	0	0	10	0	-	-	-	11	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	9	0	7	0	-	-	-	-	9	0	
	煮豆	34	34	0	0	30	4	0.23	0.39	0.275	33	0	-	-	-	15	17	1	8	3	5	0	34	0	21	5	0.01	0.06	0.028	32	0	
	煮物	24	23	0	1	19	0	-	-	-	19	0	-	-	-	8	2	0	0	0	0	2	17	0	10	0	-	-	-	-	9	0
	蒸物	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
	佃煮	18	18	0	0	11	5	0.15	0.63	0.412	16	0	-	-	-	13	0	-	-	-	-	-	11	0	2	0	-	-	-	-	5	0
	その他	29	28	0	1	18	0	-	-	-	18	0	-	-	-	15	3	1	3	0	0	0	1	0	16	2	0.009	2.3	1.655	2	0	
調味料	ソース	70	66	0	4	69	1	0.08	0.08	0.08	69	1	0.03	0.03	0.03	62	3	-	3	-	-	-	59	0	67	0	-	-	-	-	67	0
	ドレッシング	11	11	0	0	11	0	-	-	-	11	0	-	-	-	7	1	-	-	-	-	-	10	0	3	0	-	-	-	-	3	0
	その他	20	19	0	1	20	0	-	-	-	28	2	0.1	0.39	0.245	11	0	-	-	-	-	-	14	0	14	0	-	-	-	-	14	0
	たれ	9	8	0	1	9	0	-	-	-	7	1	0.05	0.05	0.05	7	0	-	-	-	-	-	8	0	4	0	-	-	-	-	4	0
	つゆ	7	7	0	0	7	0	-	-	-	7	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-	-	-	4	0
	ふりかけ類	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	2	0	0	0	-	-	-	-	-	-
	みそ類	3	3	0	0	2	1	0.58	0.58	0.58	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	3	0	0	0	-	-	-	-	-	-
	香辛料	2	2	0	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	1	0	0	0	-	-	-	-	-	-
酢	13	13	0	0	13	0	-	-	-	13	0	-	-	-	13	0	-	-	-	-	-	8	0	2	0	-	-	-	-	2	0	
その他	水	20	19	0	1	20	0	-	-	-	19	0	-	-	-	13	3	0	1	0	1	3	7	0	20	0	-	-	-	-	-	

*1 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 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 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9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 1,106軒

ウ 実施結果 表1のとおり

エ 措 置 乾燥果実(いちじく)から二酸化イオウ0.90g/kg、プリンの素から食用黄色5号、マーブルチョコレートから食用赤色2号を検出したが使用の旨の表示が無く食品衛生法第11条第2項違反となった。

さらに、乾燥果実(アプリコット)から二酸化イオウとして2.4g/kg検出され食品衛生法第7条第2項違反となった。

表1 検査結果

(平成9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 (サッカリン)		漂白剤 (SO ₂)						
					(ソルビン酸)				(安息香酸)			検体数 356		+ の 内 訳																
		適	不適	否	検体数 291		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	平均 値 g/kg	検体数 287		検出 値 g/kg	-		赤 2	赤 3	赤 40	赤 106	赤 7	黄 27	黄 22	青 1	青 2	検体数 281		検体数 213		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	平均 値 g/kg
					-	+				-	+		-	+										-	+					
合 計	384	380	0	4	288	3	0.08	0.51	0.315	286	1	0.01	295	61	1	4	10	11	7	27	22	28	5	281	0	185	28	0.011	2.4	0.480
キャンディー	25	25	0	0	9	0	-	-	-	8	0	-	14	8	0	1	3	1	0	1	3	4	2	13	0	7	0	-	-	-
ゼリ	26	26	0	0	11	0	-	-	-	11	0	-	24	11	0	0	0	4	2	5	2	7	0	11	0	3	0	-	-	-
チューインガム	4	4	0	0	3	0	-	-	-	3	0	-	4	4	0	0	3	0	0	1	0	2	1	3	0	1	0	-	-	-
チョコレート類	25	24	0	1	13	0	-	-	-	13	0	-	21	3	1	0	0	1	0	2	0	2	0	15	0	1	0	-	-	-
その他	20	19	0	1	12	2	0.08	0.16	0.12	12	0	-	13	5	0	1	3	1	1	3	2	3	1	13	0	8	0	-	-	-
シロップ漬け	42	42	0	0	35	0	-	-	-	34	0	-	32	2	0	1	0	0	0	1	1	0	0	36	0	34	5	0.23	0.53	0.358
ジャム類	18	18	0	0	17	0	-	-	-	17	0	-	18	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	0	10	0	-	-	-
乾燥果実	61	59	0	2	60	0	-	-	-	60	0	-	51	5	0	0	0	0	0	5	5	0	0	53	0	61	21	0.09	2.4	0.75
焼菓子	56	56	0	0	45	0	-	-	-	45	0	-	42	6	0	1	1	0	0	3	5	2	1	44	0	16	0	-	-	-
製菓材料	39	39	0	0	38	0	-	-	-	38	1	0.01	25	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	0	22	2	0.011	0.65	0.33
油菓子	24	24	0	0	15	0	-	-	-	15	0	-	15	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	13	0	7	0	-	-	-
洋生菓子	19	19	0	0	10	0	-	-	-	10	0	-	14	10	0	0	0	4	2	3	2	5	0	10	0	6	0	-	-	-
和菓子	8	8	0	0	3	0	-	-	-	3	0	-	6	4	0	0	0	0	2	2	0	2	0	3	0	2	0	-	-	-
和生菓子	17	17	0	0	17	1	0.51	0.51	0.51	17	0	-	16	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	17	0	7	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、アスパルテームを検査した。

表1-2 検査結果

(平成9年度)

項目 品目	酸化防止剤 *1												酸価 (AV)				過酸化値 (POV)				細菌検査 *2		その他 *3		
	(BHA)		(BHT)			(TBHQ)		(EDTA)		(エリソルビン酸)		検体数	最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数	最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 39		検体数 56			
	検体数 111		検体数 111		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数 78		検体数 54										検体数 56		-	+	-	+
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+											
合計	111	0	107	4	0.03	0.08	0.055	78	0	54	0	54	2	22	0.2	2.1	0.88	22	1	11	6.36	31	8	46	10
キャンディー	2	0	2	0	-	-	-	2	0	5	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	4	4
ゼリー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チューインガム	4	0	0	4	0.03	0.08	0.055	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	
チョコレート類	13	0	13	0	-	-	-	12	0	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1	1	12	0	
その他	4	0	4	0	-	-	-	2	0	2	0	1	0	1	0.6	0.6	0.6	1	1.1	1.1	1.1	1	0	-	-
シロップ漬け	1	0	1	0	-	-	-	-	-	19	0	24	1	-	-	-	-	-	-	-	4	0	11	6	
ジャム類	1	0	1	0	-	-	-	1	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	
乾燥果実	16	0	16	0	-	-	-	7	0	1	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	8	0	2	0	
焼菓子	33	0	33	0	-	-	-	30	0	4	0	1	0	4	0.2	0.8	0.57	4	1	10	4	-	-	5	0
製菓材料	14	0	14	0	-	-	-	12	0	14	0	7	0	1	0.9	0.9	0.9	1	11	11	11	11	6	11	0
油菓子	23	0	23	0	-	-	-	12	0	3	0	-	-	15	0.3	2.1	0.82	15	2	5	3.7	2	1	-	-
洋生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
和菓子	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1.5	1.5	1.5	1	12	12	12	-	-	-	-
和生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

*2 細菌検査は、缶詰食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品について嫌気性芽胞菌、大腸菌群、大腸菌、ボツリヌス、黄色ブドウ球菌等を検査した。

*3 その他は、品目によってポリソルベート、アスパルテーム、Zn、Sn、二酸化チタン等を検査した。

(+) についてはキャンディーから二酸化チタン、シロップ漬けからSnを検出した。

(9) つけ物の一斉監視

- ア 実施期間 平成9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 1,106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9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 (サッカリン)		漂白剤 (SO ₂)			
					(ソルビン酸)					(安息香酸)					検体数 90		+ の内 訳						検体数 90		検体数 63	
		適	不適	否	検体数 101		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	平均 値 g/kg	検体数 100		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	銅化 合物	-	+	-	+
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
	107	107	0	0	65	36	0.21	0.88	0.56	94	6	0.01	0.03	0.022	58	32	12	9	20	4	6	4	88	2	62	1
こうじ漬	2	2	0	0	0	2	0.8	0.88	0.84	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0
しょう油漬	35	35	0	0	18	16	0.23	0.73	0.526	32	2	0.03	0.03	0.03	18	16	7	6	15	4	6	3	31	0	18	0
たくあん漬	19	19	0	0	12	7	0.38	0.7	0.556	19	0	0	0	0	15	3	0	0	3	0	0	0	13	2	12	0
酢漬	33	33	0	0	21	11	0.21	0.49	0.319	30	1	0.02	0.02	0.02	16	10	5	3	1	0	0	1	30		23	1
その他	18	18	0	0	14	0	0	0	0	11	3	0.01	0.02	0.017	9	3	0	0	1	0	0	0	12	0	7	0

*1 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 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 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。

(平成9年度)

項目 品目	品目数	酸化防止剤								病原 大腸菌		その他 *4	
		EDTA		エソルビン酸		BHT		BHA		検体数		検体数	
		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
	107	5	0	46	0	1	0	1	0	25	0	2	1
こうじ漬	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
しょう油漬	35	0	0	15	0	1	0	1	0	18	0	0	0
たくあん漬	19	0	0	14	0	0	0	0	0	4	0	0	0
酢漬	33	5	0	14	0	0	0	0	0	3	0	2	0
その他	18	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1

*4 品目によってボツリヌス菌、鉄を検査した。

(10) ナッツ、穀類の一斉監視

ア 実施期間 平成9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 1,106軒

ウ 実施結果 表のとおり。法に抵触するものはなかった。

エ 措置 緑豆はるさめから二酸化硫黄0.33g/kg検出され、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	項目 品目数	検体数			カビ毒										
		適	不適	否	アフラトキシン *1			オクラトキシン *2		シトリニン		フモニシン *3			
					検体数 114			検体数 51		検体数 50		検体数 7			
					-	+	検出値	-	+	-	+	-	+	検出値	
	154	153	0	1	113	1	ppb	51	0	50	0	2	5	ppb	
アーモンド・加工品	1	1	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他のナッツ類・加工品	27	27	0	0	24	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の穀類・加工品	28	27	0	1	15	1	B ₁ 6.1 B ₂ 0.4	17	0	16	0	1	0	-	
そば・加工品	17	17	0	0	13	0	-	13	0	13	0	-	-	-	
カシューナッツ・加工品	11	11	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
トウモロコシ・加工品	12	12	0	0	6	0	-	6	0	6	0	1	5	B ₁ 0.02 ～0.14 B ₂ 0.04	
ピーナッツ・加工品	16	16	0	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
ピスタチオ・加工品	26	26	0	0	21	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
小麦・加工品	10	10	0	0	9	0	-	9	0	9	0	-	-	-	
大麦・加工品	6	6	0	0	6	0	-	6	0	6	0	-	-	-	

*1 アフラトキシンは、B群、G群、M群を検査した。

*2 オクラトキシンは、A、Bを検査した。

*3 フモニシンは、B群を検査した。

表2 理化学検査結果

(平成9年度)

品目	項目	甘味料 *4		保存料 *5		着色料 *6		漂白剤(SO ₂)		二臭化エチレン		総臭素				
		検体数 6		検体数 10		検体数 9		検体数 16		検体数 86		検体数 88		最小値	最大値	平均値
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	ppm	ppm	ppm
		6	0	10	0	9	0	15	1	86	0	42	46	1	132	16.58
アーモンド・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	0	1	1	1	1
その他のナッツ類・加工品		-	-	1	0	2	0	1	0	8	0	1	4	4	73	29
その他の穀類・加工品		4	0	6	0	4	0	10	1	14	0	7	9	1	8	2.9
そば・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	11	0	7	6	1	34	11
カシューナッツ・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	5	2	5	47	26
トウモロコシ・加工品		2	0	3	0	3	0	4	0	7	0	2	5	1	50	14.4
ピーナッツ・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	5	3	2	34	13
ピスタチオ・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	16	0	6	10	8	66	31.5
小麦・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	5	4	3	132	36
大麦・加工品		-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	4	2	1	1	1

*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、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*5 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。

*6 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。

(11) 清涼飲料水の一齐監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 544軒

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり

エ 措 置 果汁入り清涼飲料水及び炭酸飲料からそれぞれ安息香酸を0.28g/kg及び0.38g/kg検出したが、その旨表示がなく、食品衛生法第11条2項違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成9年度)

品目	項目	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 ₂)							
						混濁		沈殿物・ 固形異物		重金属		安息香酸			パラオキシ安息香酸														
						検体数 180		検体数 180		検体数 180		検体数 139			検体数 115									検体数 122		検体数 84		検体数 17	
						適	否	適	否	適	否	-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-							+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+
合計		197	195	2	180	0	180	0	180	0	123	16	0.14	0.39	0.20	112	3	0.01	0.02	0.017	122	0	84	0	17	0			
果汁飲料	13	13	0	12	0	12	0	12	0	13	0	0	0	0	13	0	0	0	0	11	0	12	0	2	0				
果汁入り清涼飲料水	35	34	1	33	0	33	0	33	0	31	1	0.28	0.28	0.28	21	0	0	0	0	29	0	32	0	3	0				
炭酸飲料	34	33	1	34	0	34	0	34	0	32	7	0.14	0.39	0.28	32	0	0	0	0	26	0	8	0	3	0				
果汁入り炭酸飲料	11	11	0	8	0	8	0	8	0	7	2	0.35	0.35	0.35	7	0	0	0	0	11	0	2	0	4	0				
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	34	34	0	34	0	34	0	34	0	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-				
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	11	11	0	11	0	11	0	11	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-				
ミネラルウォーター(発泡)	5	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	42	42	0	31	0	31	0	31	0	27	6	0.15	0.38	0.312	26	3	0.01	0.02	0.017	35	0	22	0	4	0				
粉末清涼飲料	12	12	0	12	0	12	0	12	0	7	0	0	0	0	4	0	0	0	0	10	0	8	0	1	0				

*1 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、ソルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

*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9年度)

品目	項目	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		その他 *1	
					検体数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		
											163	11	11	13	70	105							
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		197	197	0	0	164	45	4	1	3	0	164	0	11	0	11	0	13	0	70	0	78	27
果汁飲料	13	13	0	0	12	12	0	0	0	0	12	0	-	-	-	-	-	-	2	0	6	5	
果汁入り清涼飲料水	35	35	0	0	30	29	1	0	0	0	29	0	-	-	-	-	-	-	15	0	17	9	
炭酸飲料	34	34	0	0	28	0	0	0	0	0	28	0	-	-	-	-	1	0	11	0	21	1	
果汁入り炭酸飲料	11	11	0	0	8	0	0	0	0	0	8	0	-	-	-	-	-	-	7	0	5	0	
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	34	34	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0	-	-	-	-	3	0	22	0	6	0	
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	11	11	0	0	11	4	3	1	3	0	11	0	11	0	11	0	6	0	2	0	2	0	
ミネラルウォーター(発泡)	5	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	-	-	-	-	2	0	3	0	0	0	
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	42	42	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	-	-	-	-	1	0	6	0	17	9	
粉末清涼飲料	12	12	0	0	12	0	0	0	0	0	12	0	-	-	-	-	-	-	2	0	4	3	

*1 品目によってpH、アセスルファム k、アスコルビン酸を検査した。

(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間 平成9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販売業 1,106軒

ウ 実施結果 表1～表2のとおり

エ 措置 (ケ) 食肉製品では、ポークソーセージ2検体、ロースハム1検体(加熱後包装)、ラックスハム1検体(非加熱食肉製品)からアスコルビン酸を0.30g/kg、0.27g/kg、0.10g/kg、0.10g/kg、検出したが何れも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(食肉製品)

(平成9年度)

品目	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 検体数			
			適	否	検体数 94		最小 値 ppm	最大 値 ppm	平均 値 ppm	検体数 98		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	平均 値 g/kg	検体数 90		検体数 85		検体数 84			検体数 85				
					-	+				-	+				-	+	-	+	-	+	最小 値 mg/ 100g	最大 値 mg/ 100g		平均 値 mg/ 100g	-	+
			合計	98	94	4	20	74	1	42	9.66	50	48	0.02	1.6	0.71	85	5	85	0	35	49		12	480	84.0
加熱後 包装食 肉製品	ソーセージ	38	36	2	11	26	2	27	11.3	12	26	0.17	1.6	1.17	34	2	30	0	13	22	12	93	20.9	30	6	0
	ハム	4	3	1	0	4	3	30	12.3	2	2	1	1.2	1.10	1	3	4	0	3	1	10	10	10	2	2	0
	ベーコン	9	9	0	0	9	2	42	12.9	9	0	-	-	-	9	0	9	0	4	5	23	49	37.4	5	3	0
	その他	25	25	0	8	15	1	30	13.2	17	8	0.09	1.5	0.96	20	0	20	0	7	12	8	73	13.7	19	0	1
包装後 加熱食 肉製品	焼豚	1	1	0	1	0	-	-	-	0	1	0.46	0.46	0.46	1	0	1	0	1	0	-	-	-	1	0	0
	コンビーフ	2	2	0	0	2	2	3	2.5	2	0	-	-	-	2	0	2	0	0	0	-	-	-	0	0	2
	ソーセージ	8	8	0	0	8	3	28	15.4	1	7	0.02	1.3	0.81	8	0	8	0	2	5	10	38	25.8	7	1	0
乾燥食 肉製品	その他	5	5	0	0	5	1	30	8	3	2	0.9	0.94	0.92	5	0	5	0	1	2	13	49	31	2	1	2
	乾燥食肉製品	3	3	0	0	2	2	4	3	1	2	0.24	0.73	0.49	2	0	3	0	2	1	480	480	480	1	2	3
非加熱食 肉製品	3	2	1	0	3	2	18	8.3	3	0	-	-	-	3	0	3	0	2	1	10	10	10	2	1	3	

表1-2 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成9年度)

品目	項目	品目数	判定検体数		保存料 *1 (ソルビン酸)				着色料 *2		甘味料 *3		酸化防止剤*4		殺菌料 (H ₂ O ₂)		亜硝酸根		二酸化硫黄		
			適	否	検体数 71		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	平均 値 g/kg	検体数 42		検体数 63		検体数 37		検体数 2		検体数 5		検体数 25	
					-	+				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
			合計	72	72	0	44	27	0.13	1.9	1.30	36	6	63	0	34	3	1	1	4	1
かまぼこ	12	12	0	8	4	1.2	1.5	1.30	9	2	10	0	6	1	-	-	-	-	3	0	
さつまあげ	29	29	0	17	11	0.13	1.6	1.15	17	0	25	0	11	1	-	-	1	0	11	0	
ちくわ	12	12	0	7	5	1.2	1.9	1.54	4	0	12	0	7	1	-	-	1	0	4	0	
つみれ	3	3	0	0	3	1.1	1.8	1.37	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	1	0	
はんぺん	5	5	0	5	0	-	-	-	1	0	5	0	3	0	1	0	-	-	3	0	
魚肉ソーセージ	5	5	0	5	0	-	-	-	1	4	4	0	3	0	0	1	2	1	1	0	
その他	6	6	0	2	4	0.85	1.5	1.16	2	0	5	0	2	0	-	-	-	-	2	0	

表2 細菌検査結果（食肉製品）

（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		大腸菌		病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		クロストリジウム (/g)			ボツリス		リステリア		
			適	不良	否	検体数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	検体数 19		検体数 84		検体数 98		検体数 98		検体数 98		検体数	<10	≥10 ²	検体数 10		検体数 7	
			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+				-	+		
合計		98	98	0	0	98	85	7	2	1	1	2	15	0	84	0	98	0	98	0	98	0	80	16	3	10	0	7	0
加熱後包装食肉製品	ソーセージ	38	38	0	0	38	36	2	0	0	0	0	-	-	38	0	38	0	38	0	38	0	26	11	2	-	-	-	-
	ハム	4	4	0	0	4	3	0	1	0	0	0	-	-	4	0	4	0	4	0	4	0	4	-	-	-	-	-	-
	ベーコン	9	9	0	0	9	8	1	0	0	0	0	-	-	9	0	9	0	9	0	9	0	9	-	-	-	-	-	-
	その他	25	25	0	0	25	21	3	1	0	0	0	-	-	24	0	25	0	25	0	25	0	19	5	1	1	0	1	0
	焼豚	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	-	-	-	-	-	-
包装後加熱食肉製品	コンビーフ	2	2	0	0	2	1	1	0	0	0	0	2	0	-	-	2	0	2	0	2	0	2	-	-	2	0	-	-
	ソーセージ	8	8	0	0	8	8	0	0	0	0	0	8	0	2	0	8	0	8	0	8	0	8	-	-	-	-	-	-
	その他	5	5	0	0	5	5	0	0	0	0	0	5	0	-	-	5	0	5	0	5	0	5	-	-	2	0	-	-
乾燥食肉製品		3	3	0	0	3	2	0	0	1	0	0	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	3	-	-	2	0	3	0
非加熱食肉製品		3	3	0	0	3	1	0	0	0	0	2	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	3	-	-	3	0	3	0

表2-2 細菌検査結果（魚肉ねり製品）

（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		クロストリジウム (/g)		病原大腸菌		
			適	不良	否	検体数	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	検体数 72		検体数 72		検体数 72		検体数	<10	検体数 72	
			+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	+				
合計		72	72	0	0	72	66	2	2	0	2	0	72	0	72	0	72	0	69	3	72	0
かまぼこ		12	12	0	0	12	11	0	0	0	1	0	12	0	12	0	12	0	9	3	12	0
さつまあげ		29	29	0	0	29	27	1	0	0	1	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0
ちくわ		12	12	0	0	12	11	0	1	0	0	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0
つみれ		3	3	0	0	3	2	0	1	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
はんぺん		5	5	0	0	5	5	0	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
魚肉ソーセージ		5	5	0	0	5	4	1	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
その他		6	6	0	0	6	6	0	0	0	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0

*1 その他は、pH、水分活性、を検査した。

(13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間 平成9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 1,106軒

ウ 実施結果 表のとおり。

エ 措置 ポリカーボネート(茶碗)からビスフェノールAが960ppm検出し食品衛生法第10条に違反した。

表 器具・容器包装の検査結果

(平成9年度)

品目	項目	品目数	判定		材質鑑別・形態	溶出試験		合成樹脂の規格試験				材質試験(添加剤)	着色料の溶出		蛍光物質の溶出	
			適	否		適	否	一般規格		個別規格			適	否	適	否
								適	否	適	否					
合計		237	236	1	237	33	0	146	0	145	1	148	92	0	2	0
ガラス製		14	14	—	14	14	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
陶磁器		19	19	—	19	19	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ホウロウ引き		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合成樹脂製(単体)主成分とする製造原料	ホルムアルデヒド	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリ塩化ビニル	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリエチレン	20	20	0	20	—	—	16	0	16	0	18	8	0	—	—
	ポリプロピレン	51	51	0	51	—	—	46	0	46	0	46	29	0	—	—
	ポリスチレン	28	28	0	28	—	—	24	0	24	0	24	15	0	—	—
	ポリエチレンテレフタレート	2	2	0	2	—	—	2	0	2	0	2	2	0	—	—
	ポリメタクリル酸メチル	3	3	0	3	—	—	3	0	3	0	3	3	0	—	—
	ナイロン	1	1	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリカーボネート	27	26	1	27	—	—	26	0	25	1	26	10	0	—	—
	ポリエステル	1	1	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	アクリル樹脂	1	1	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	エポキシ樹脂	7	7	0	7	—	—	7	0	7	0	7	7	0	—	—
	フェノール樹脂	1	1	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	メラミン樹脂	12	12	0	12	—	—	11	0	11	0	11	—	—	—	—
シリコン樹脂	3	3	0	3	—	—	3	0	3	0	3	—	—	—	—	
フッ素樹脂	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
合成樹脂製(複合)	A S	3	3	0	3	—	—	3	0	3	0	3	3	0	—	—
	A B S	2	2	0	2	—	—	1	0	1	0	1	—	—	—	—
	E V A	2	2	0	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリウレタン	4	4	0	4	—	—	4	0	4	0	4	4	0	—	—
合成ゴム製		3	3	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
金属缶	アルミニウム	3	3	0	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
金属製		11	11	0	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
紙製(合成樹脂製コーティングを含む)		17	17	0	17	—	—	—	—	—	—	—	9	0	—	—
木製		2	2	0	2	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0

(4) おもちゃの一斉監視

- ア 実施期間 平成9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 1,106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9年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料 *1		蛍光物質		ニトロソアミン		その他の検査 材質鑑別
			適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	
合計		35	35	0	35	0	21	0	21	0	6	7	15
その他(合成樹脂玩具)		7	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	2
折り紙		9	9	0	9	0	9	0	9	0	-	-	-
粘土		1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-
風船		5	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-
乳首		7	7	0	7	0	-	-	-	-	3	4	7
おしゃぶり		6	6	0	6	0	-	-	-	-	3	3	6

*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。
乳首およびおしゃぶりから、ニトロソアミンを検出したが、ドイツの規制値(中性10ppb、酸性200ppb)を超えるものはなかった。(国内規準なし)

(5) 食用油脂の一斉監視

- ア 実施期間 平成9年6月～8月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業 544軒
- ウ 実施結果 表のとおり

表 理化学検査結果

(平成9年度)

品目	項目	品目数	判定検対数			酸化(AV)				過酸化価(POV)				酸化防止剤(その他 *1) (BHA/BHT)				その他 *2			
			適	不適	否	検体数			検体数 14			検体数 18			検体数 16		検体数 2				
						0.1未満	+	g/kg	g/kg	g/kg	1未満	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+
合計		20	20	0	0	1	13	0.1	2.3	0.53	1	13	2	18	6.8	18	0	16	0	2	0
オリーブ油		8	8	0	0	0	8	0.1	2.3	0.82	0	8	5	18	8.75	8	0	8	0	-	-
ショートニング		1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マーガリン		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーナッツオイル		2	2	0	0	0	2	0.1	0.3	0.2	0	2	5	8	6.5	2	0	1	0	-	-
その他の植物性油脂		9	9	0	0	1	3	0.2	1.3	0.57	1	3	2	8	5.0	8	0	7	0	2	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。

*2 その他は、植物性油脂については保存料を検査した。

(6) 野菜類の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入製品を取扱う流通業 1,106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9年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		漂白剤 (SO ₂)		着色料*1		リン酸塩*2			残留農薬*3		大腸菌		大腸菌群		細菌数					その他の 細菌*4			
		適	不良	検体数 146		検体数 39		検体数 113			検体数 32		検体数 4		検体数 4		検体数 4					検体数 4			
				-	+	-	+	-	+	μg/g	μg/g	μg/g	検出 しない	検出 した	-	+	-	+	合計	<10/g	<10 ⁷	<10 ⁸	<10 ⁹	-	+
総計	226	226	0	146	0	39	0	61	52	0.5	191	18.1	32	11	4	0	4	0	4	4	0	0	0	4	0
生野菜	4	4	0	3	0	-	-	0	1	1.8	1.8	1.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キュウリ	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
セロリ	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トマト	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハクサイ	7	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーマン	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かぼちや	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さつまいも	20	20	0	4	0	20	0	13	1	4.6	4.6	4.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さといも	8	8	0	8	0	-	-	0	8	1.1	14	4.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
しょうが	29	29	0	26	0	2	0	17	5	0.78	42	11.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
はす	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
もやし	32	32	0	30	0	2	0	1	21	0.7	9.8	8.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
やまいも	29	29	0	23	0	-	-	18	2	0.5	0.96	0.73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
れんこん	13	13	0	9	0	-	-	1	5	0.6	101	31.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
こまつな	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ほうれん草	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キャベツ	7	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レタス	8	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
切りごぼう	2	2	0	2	0	-	-	0	2	14	191	103	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洗いごぼう	21	21	0	20	0	-	-	11	3	1.9	29	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜水煮類	13	13	0	12	0	10	0	0	1	29	29	29	-	-	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0
その他の野菜加工品	4	4	0	3	0	2	0	0	1	3.3	3.3	3.3	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	-	2	0
その他の乾燥野菜	2	2	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	2	2	-	-	-	1	0
その他のいも類	5	5	0	3	0	2	0	0	2	0.6	0.7	0.65	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-

*1 着色料は、タル系の合成着色料を検査した。

*2 リン酸塩は、生鮮野菜から検出されるリンが0.5μg/g未満の場合(-)、超えた場合(+)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。

*4 その他の細菌は、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、品目によってボツリヌス、嫌気性発芽菌を行った。

(17) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 1,106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9年度)

項目 品名	品目数	判定 検体数		抗生物質								合成抗菌剤											
				PC系		AG系		TC系		ML系		サルファ剤		ピリメタミン		チアンフェニコール		トリメトプリム		オルメトプリム		オキシリン酸	
		適	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
鶏卵	19	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	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(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)

(8) 食肉の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 1,106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 細菌検査結果

(平成9年度)

	品目数	判 定		サルモネラ		病原性大腸菌	
		適	否	-	+	-	+
合 計	150	150	0	146	4	150	0
牛 内 臓	4	4	0	4	0	4	0
牛 肉	71	71	0	71	0	71	0
鶏 肉	18	18	0	15	3	18	0
鶏肉(内臓)	9	9	0	8	1	9	0
豚 内 臓	11	11	0	11	0	11	0
豚 肉	34	34	0	34	0	34	0
羊肉、山羊肉	2	2	0	2	0	2	0
その他の食肉	1	1	0	1	0	1	0

(19) 食品添加物の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8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 表のとおり、法に抵触するものはなかった。 544軒

表1 検査結果

(平成9年度)

分類 \ 項目	品目数	判定		成分分析		純度試験*1	
		適	否	適	否	適	否
合計	2	2	0	2	0	0	0
膨ちょう剤(合成)	2	2	0	2	0	2	0

*1 純度試験は、重金属、鉛、ヒ素、銅、クロム、マンガン、ニッケル、亜鉛、カドミウム、バリウムを検査した

20 輸入果実の一斉監視

ア 実施期間 平成9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 1,106軒

ウ 実施結果 表1および表2のとおり。

エ 措置等 バナナ（エクアドル産）1検体について全果からチアベンダゾールを0.0004g/kg、イマザリルを0.0005g/kg、果肉からチアベンダゾールが0.00007g/kg検出したがその旨の表示がないため、11条2項違反となった。

表1 検査結果

(平成9年度)

項目 品目	品目数	判定		オルトフェニルフェノール (OPP)		イマザリル					二臭化エチレン (EDB)		クマロンインデン 脂	
				-	+	-	+	最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	-	+	-	+
		適	否											
合計	54	53	1	29	0	24	15	0.0002	0.0021	0.0011	6	0	21	0
オレンジ	6	6	0	5	0	1	5	0.0002	0.0015	0.0016	6	0	4	0
グレープフルーツ	16	16	0	16	0	6	9	0.0006	0.0021	0.0012	15	0	12	0
スウィーティ	1	1	0	1	0	1	0	-	-	-	1	0	1	0
バナナ	24	23	1	-	-	11	1	0.0005	0.0005	0.0005	12	0	-	-
レモン	4	4	0	4	0	3	0	-	-	-	4	0	2	0
ライム	2	2	0	2	0	2	0	-	-	-	2	0	2	0
その他	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-

表2 検査結果

(平成9年度)

項目 品目	品目数	判定		チアベンダゾール (TBZ)					チアベンダゾール (TBZ)				ジフェニル (DP)	
				-	+	最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	全果		果肉		-	+
		適	否						-	+	-	+	-	+
合計	54	52	2	33	21	0.00007	0.0054	0.0025	11	1	11	1	30	0
オレンジ	6	6	0	3	3	0.0004	0.0009	0.0007	-	-	-	-	6	0
グレープフルーツ	16	16	0	4	12	0.0005	0.0028	0.0014	-	-	-	-	16	0
スウィーティ	1	1	0	0	1	0.0054	0.0054	0.0054	-	-	-	-	1	0
バナナ	24	22	2	22	2	0.00007	0.0004	0.0002	11	1	11	1	-	-
レモン	4	4	0	2	2	0.0015	0.0032	0.0021	-	-	-	-	4	0
ライム	2	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	2	0
その他	1	1	0	0	1	0.0030	0.0030	0.0030	-	-	-	-	1	0

* 1 農薬検査は以下の農薬を検査した

有機塩素系	ヘプタクロルエポキシサイド クロルベンジレート ビンクロゾリン	総BHC エンドスルファン (I) ジクロラン (CNA)	総DDT エンドスルファン (II) クロロタロニル (TPN)	ディルドリン キャプタン	エンドリン カプタホール	アルドリン イプロジオン	ヘプタクロル プロシミドン
有機リン系	パラチオン シアノホス (CYAP) クロルピリホスメチル ジクロルボス (DDVP)	フェニトリチオン (MEP) EPN ピリミホスメチル トリクロルホン	フェンチオン (MPP) クロルピリホス メチダチオン (DMTP) ジメトエート	フェントエート (PAP) 総クロルフェンピンホス (CVP) アジンホスメリル オメトエート	イソキサチオン ダイアジノン ホスメット (PMP) アセフィート	エチルチオメトン ホサロン プロチオホス メタミドホス	チオメトン マラチオン パラチオンメチル
カーバメイト系	カルバリル (NAC) イソプロカルブ	アルジカルブ メチオカルブ	カルボフラン プロボキスル (PHC)	オキサミル	ベンダイオカルブ	フェノブカルブ (BPMC)	メソミル
ピレスロイド系	ピペロニルブトキシド						

(2) ベビーフードの一斉監視

ア 実施期間 平成9年4月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 704軒

ウ 実施結果 表1-1および表1-2のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1-1 ベビーフードの検査結果

(平成9年度)

分類	項目 品目数	判定		保存料		甘味料		二酸化硫黄		着色料*1		成分規格検査		細菌検査*2		真菌		酸化防止剤*3		その他*4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	59	59	0	32	0	32	0	16	0	31	0	41	0	19	0	6	0	2	0	20	0
ペースト類	8	8	0	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	4	0	4	0	-	-	4	0
レトルトパウチ	24	24	0	13	0	13	0	5	0	11	0	24	0	12	0	-	-	-	-	12	0
菓子類	1	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-
清涼飲料水	17	17	0	6	0	6	0	2	0	6	0	17	0	-	-	1	0	2	0	1	0
粉末食品	肉類	1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	野菜類	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	3	3	0	3	0	2	0	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	-	-	3	0

*1 タール系の合成着色料を検査した。

*2 サルモネラ、黄色ブドウ球菌、細菌数、大腸菌、大腸菌群について行った。

*3 BHA/BHT、EDTA、エリソルビン酸を行った。

*4 品目によってボツリヌス菌、pH、水分活性、嫌気性芽胞菌、塩分、 α -トコフェロール、亜硝酸根、カルシウムについて行った。

表1-2 ベビーフードの検査結果

(平成9年度)

分類	項目	品目数	判定		農薬検査*										TBZ		OPP及びイマザリル		D P		2,4-D	
					有機塩素系		有機リン系		カーバメイト系		ピレスロイド系		その他									
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		59	59	0	32	0	32	0	32	0	32	0	32	0	36	0	13	0	4	0	5	0
ペースト類		8	8	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-
レトルトパウチ		24	24	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	-	-	-	-	-	-
菓子類		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		17	17	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	11	0	9	0	4	0	5	0
粉末食品	肉類	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
	野菜類	4	4	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-
	その他	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
その他の食品		3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-

※ 検査した農薬名は「20 輸入果実の一斉監視」に添付した一覧表参照

② 市販養殖魚の一斉監視

ア 実施期間 平成9年6月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う販売業 544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9年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質		抗生物質*1		合成抗菌剤 (サルファ剤)		オキシリン酸		オルメトプリム		チアンフェニコール	
		適	否	検体数 17		検体数 17		検体数 17		検体数 15		検体数 15		検体数 12	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	17	17	0	17	0	17	0	17	0	15	0	15	0	12	0
ア ヌ	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
マ ダイ	6	6	0	6	0	6	0	6	0	5	0	5	0	5	0
ハ マ チ	6	6	0	6	0	6	0	6	0	5	0	5	0	5	0
う な ぎ	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
か ん ば ち	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
生 鮮 魚 類	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0

*1 抗生物質はAG系、ML系、PC系、TC系を行った。

3 その他

(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

ア 実施時期：平成9年4月～平成10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た食品添加物 3,221軒

ウ 実施結果：下表のとおり。

エ 措置等：製造用剤（炭酸マグネシウム）1検体が食品添加物の成分規格に不適合となり法7条2項違反となった。

調味料1検体、乳化剤1検体、膨張剤1検体、甘味料2検体の成分含量表示が分析結果とことなり法11条2項違反となった。

違反品については、適切に処置した。

(平成9年度)

	品目数	判定		業種																				
		適	否	販売業の食品	あん類製造業	食品製造業	かん詰詰詰	ソース製造業	トニング製造業	マーガリン又はショート	みそ製造業	菓子製造業	酒類製造業	魚ねり製品製造業	食肉製品製造業	食品の冷凍業	食用油脂製造業	食用油脂製造業	清涼飲料水製造業	調味料等製造業	添加物製造業	乳類製造業	粉末食品製造業	
合計	244	238	6	6	7	2	6	1	1	5	16	1	38	4	2	1	15	5	130	2	2			
化学的合成品（製剤を含む）	PH調整剤	1	1								1													
	かんすい	6	6																		6			
	ろ過剤	5	5								5													
	甘味料	5	5																1		4			
	吸着剤	5	5																		5			
	強化剤	3	3		1													2						
	結着剤	2	2										2											
	糊料	4	4							1				1										
	香料	15	15															2				13		
	殺菌剤	6	6											1								5		
	酸化防止剤	3	3					2							1			1		1		1		
	酸味料	10	10												1			6	1			2		1
	食品製造用剤	4	3	1						1												2		1
	着色料	3	3																			3		
	調味料	20	19	1				2						10	2					2		3		1
	乳化剤	3	2	1						1												2		
	消泡剤	1	1														1							
	発色剤	21	21																					
	漂白剤	8	8		6																		2	
	品質改良剤	6	6					1			1							1				3		
品質保持剤	1	1					1															2		
保存料	9	9											4				3					2		
膨張剤	11	10	1	2						2												7		
溶剤	2	2																				2		
離型剤	2	2								1												1		
化学的品以外	ろ過剤	2	2													1					1			
	甘味料	3	1	2																	2	1		
	強化剤	8	8								8													
	酵素	4	4			4																		
	製造用剤	3	3									2	1											
	増粘安定剤	9	9				2															6	1	
着色料	59	59																	1		58			

(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

ア 実施期間 平成9年4月～平成10年3月

イ 実施対象 食品の製造業及び販売業 3,221軒

ウ 実施結果 表1-1及び表2のとおり。

エ 措 置 着色料が検出した検体のうち、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ものは表1-2違反一覧のとおり。違反品については適切に処理した。

表1-1 着色料の検出状況(食品)

()内は検出率 (平成9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	法定外 着色料
アイスクリーム類	40													
ジャム・マーマレード	38									1(2.6)				
フラワーペースト	20								2(10.0)			1(5.0)		
ベビーフード	45													
あん類	87							1(1.1)						
そうざい	53		1(1.9)						1(1.9)			1(1.9)		
つけ物	107	4(3.7)	4(3.7)		18(16.8)			3(2.8)	18(16.8)			11(10.3)		
めん類	38									6(5.6)				
チーズ	103				1(1.0)									
果実シロップ漬	59		1(1.7)		1(1.7)			1(1.7)	2(3.4)			1(1.7)		
菓子類	270	2(0.7)	6(2.2)	12(4.4)	20(7.4)		1(0.4)	9(3.3)	35(13.0)	19(7.0)		26(9.6)	2(0.7)	
乾燥果実	72			1(1.4)					7(9.7)	2(2.8)		5(6.9)		
魚介類及び魚卵の加工品	57		1(1.8)		8(14.0)			4(7.0)	9(15.8)	8(14.0)		3(5.3)	1(1.8)	
魚肉ねり製品	48		1(2.1)		2(4.2)	2(4.2)		1(2.1)	2(4.2)			2(4.2)		
健康食品	18													
穀類加工品	13													
煮豆・佃煮	44	1(2.3)			3(6.8)				5(11.4)	3(6.8)		3(6.8)		
酒精飲料	30			1(3.3)	1(3.3)									
植物性油脂	20													
食肉製品	294				6(2.0)		1(0.3)	2(0.7)	10(3.4)	4(1.4)		9(3.1)	1(0.3)	
清涼飲料水	246	3(1.2)	11(4.5)	4(1.6)	16(6.5)	1(0.4)		10(4.1)	27(11.0)	10(4.1)		21(8.5)	2(0.8)	
生鮮及び乾燥野菜	41													
茶	15													
調味料	352		1(0.3)	1(0.3)	4(1.1)	1(0.3)		3(0.9)	7(2.0)	2(0.6)		4(1.1)		
乳製品及び乳、乳製品を 主原料とする食品	27													
氷菓	19				1(5.3)			1(5.3)	1(5.3)	1(5.3)				
野菜・キノコ等の水煮	35									2(5.7)				
冷凍食品	86				1(1.2)			1(1.2)	1(1.2)					
その他	15													
合計	2,292	10(0.4)	26(1.1)	19(0.8)	82(3.6)	4(0.2)	2(0.1)	36(1.6)	127(5.5)	58(2.5)	0	87(3.8)	6(0.3)	0

表1-2 違反品一覧

(平成9年度)

分類名	検体数	赤色2号	赤色40号	赤色102号	黄色4号	黄色5号	青色1号	青色2号
合計	11	1	1	1	6	2	2	1
そうざい〔やきそば(添付された) 紅しょうがからの移行〕	1			1				
調味料(トマトソース)	3				3			
調味料(香辛料)	2				2		2	
菓子類(クッキー)	1							1
菓子類(チョコレート)	1	1						
乾燥果実	1				1	1		
菓子類(プリンの素)	1					1		
乾燥果実	1		1					

表2 着色料の検出状況(器具・容器包装・おもちゃ)

(平成9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	219	219	0	-	-
おもちゃ	27	27	0	-	-
合計	246	246	0	-	-

第 4 節 緊 急 監 視

1 一酸化炭素を使用したマグロの緊急監視

(1) 実施目的

輸入魚介類の中に変色防止の目的で一酸化炭素を使用したものがあり、このことが消費者の食品を選ぶ判断基準を誤らせる恐れがあるとされていたが、厚生省が、平成9年5月にマグロにおける一酸化炭素の判断基準を示したことから、都内にある輸入さしみ用マグロの緊急監視を実施した。

(2) 実施期間

平成9年5月22日から平成9年6月3日まで

(3) 対象施設

魚介類を取り扱っている都内輸入業及び倉庫業等82施設

(4) 対象食品

ア 切り身としてパック（脱気包装）されたマグロ

イ スモークマグロの表示があるもの

ウ その他CO処理をしていると疑われる根拠のあるもの

(5) 実施結果

ア 調査状況

業 種	立入軒数	立入延べ軒数	収去軒数	対象品目	収去品目
輸 入 業	5	8	2	1※	
倉 庫 業	77	77		6	5
そ の 他	4	4			
合 計	86	89	2	7	5

※倉庫業で扱っているものと同じもの

イ 検査結果

輸入業者2社から冷凍マグロを5検体収去し一酸化炭素を検査したところ200から850 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 検出した。在庫品があったT社、4検体については所轄衛生部自主回収の協力依頼があったため、在庫品1088箱の返品を指導した。

なお、一酸化炭素を200 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 検出したM物産株式会社所有の冷凍マグロについては、残品はなかった。

品 名	ロットNo.	検査結果	在庫数量
冷凍マグロ	100230019	700 $\mu\text{g}/\text{g}$	300カートン
冷凍マグロ	202800096	680	430
冷凍マグロ	1102450063	850	260
冷凍マグロ	0300530053	460	98

(1カートン 約10kg)

(参 考)

厚生省が一酸化炭素を使用したものと判断する基準

- (1) 検査開始日の一酸化炭素の定量値が $200\mu\text{g}/\text{kg}$ 以上であって、その2日後の定量値が検査開始日より明らかに減少した場合
- (2) 検査開始日の一酸化炭素の定量値が $500\mu\text{g}/\text{kg}$ 以上である場合