

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	199
第 1 節 平成10年度食品機動監視班／輸入食品監視班／ハサップ指導係年間事業計画及び 先行調査事業計画	200
第 2 節 有害食品等の監視結果	203
1 発足以来の監視状況	203
2 平成10年度の監視状況	205
第 3 節 特別監視及び一斉監視の結果	211
1 主として製造業を対象としたもの	211
(1) 食品の冷凍業の特別監視	211
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	212
(3) 酒類製造業の特別監視	214
(4) 氷雪製造業の特別監視	215
(5) 食肉製品製造業の特別監視	215
(6) 食肉処理業の特別監視	218
(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	220
(8) あん類製造業の特別監視	222
(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	223
(10) 粉末食品製造業の特別監視	224
(11) 乳製品製造業の特別監視	226
(12) 添加物製造業の特別監視	227
(13) 魚介類加工業の特別監視	228
(14) 菓子製造業及び製菓材料等製造業の特別監視	229
(15) 輸入業・倉庫業の特別監視	230
(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	232
2 主として流通業を対象としたもの	233
(1) 冷凍食品の一斉監視	233
(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	234
(3) めん類の一斉監視	235
(4) 魚介類の一斉監視	236
(5) 乳製品の一斉監視	237
(6) はちみつの一斉監視	238
(7) そう菜、調味料の一斉監視	239
(8) 菓子の一斉監視	240
(9) つけ物の一斉監視	242
(10) ナッツ、穀類の一斉監視	243
(11) 清涼飲料水の一斉監視	244
(12) 食肉製品、魚肉ねり製品の一斉監視	245

(13) 器具・容器包装の一斉監視	247
(14) おもちゃの一斉監視	248
(15) 食用油脂の一斉監視	248
(16) 野菜類の一斉監視	249
(17) 鶏卵の一斉監視	250
(18) 食肉の一斉監視	251
(19) 食品添加物の一斉監視	252
(20) 輸入果実の一斉監視	252
(21) ベビーフードの一斉監視	253
(22) 市販養殖魚の一斉監視	255
3 その他	256
(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	256
(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	257
第4節 緊急監視	259
1 イクラ等に対する緊急監視	259
2 オリーブ漬けに対する緊急監視	259
3 ピスタチオナッツに対する緊急監視	260
第5節 先行調査	261
1 調査目的	261
2 調査事項	261
3 実施期間	261
4 実施内容及び結果	261
(1) 輸入発酵調味料の衛生学的実態調査	261
(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	265
(3) 東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査 (東京湾産アサリ中の有機塩素化合物等の汚染実態調査)	268
(4) 調味料及び香辛料のボツリヌス菌汚染実態調査（輸入品を中心として）	272
(5) 魚介類におけるウイルス汚染実態調査	274
(6) 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 (着色料、酸化防止剤及び増粘安定剤中の有害物質調査)	277
(7) 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	281
(8) 鶏卵中のS. Enteritidis に対する抗体保有状況及び汚染実態調査	283
(9) 輸入食品における寄生虫類実態調査	285
(10) バイオテクノロジーを応用した食品等の衛生学的調査	288
(11) Vero毒素産生性大腸菌の汚染実態調査	290
(12) 食品中の微量有害化学物質に関する調査 (農産物における微量有害化学物質に関する調査)	293
(13) 国内産野菜・果実の残留農薬実態調査	296
(14) 畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	299

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

都の食品機動監視班は、都民の生命に係わる食生活の安全確保を図るため、機動力をもち保健所の行政区域を越えて緊急的・広域的な監視を行う組織として、昭和45年4月、全国に先駆けて設置された。当時は、食品添加物の安全性が社会的に問題視され始めた時期であり、また、カネミ油症事件や森永ヒ素ミルク中毒事件等、食品に起因する事故が多発した時代でもあった。

昭和50年4月、特別区の自治権拡充強化に伴い、食品衛生行政の権限の一部が特別区に移管された。しかし、食品衛生行政は全都的に、また統一的に実施する必要があるとの考えから、運営に関して都区協定を結び、これに基づく「広域監視実施要綱」で定めた特別監視、一斉監視、緊急監視、先行調査の4事業を、区移管後も実施してきた。

平成2年4月、輸入食品を専門に監視、指導する「輸入食品監視班」が設置され、流通前の倉庫保管段階における輸入食品の根元チェック等、監視の効率化を図ってきた。

さらに、平成2年8月、有害食品等の効率的かつ迅速な排除、先行調査の充実、輸入食品の専門監視等を実施する拠点として、23区内7個班と輸入食品監視、多摩地区3個班からなる「食品環境指導センター」を設置した。

平成8年11月に「地域保健対策強化のための関係法律の整備に関する政令」及び「食品衛生法施行令」の一部が改正され、令8条業種に関する権限が平成9年4月1日から区長に移管されるのに伴い、「広域監視実施要綱」の特別監視事業の令8条部分が削除された。

平成10年度は、前年度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・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カビ毒や抗生物質等の検査や食中毒予防対策事業としてサルモネラや腸管出血性大腸菌O157、ウイルス等の汚染調査を実施した。その結果、輸入食品のイラン産ピスタチオナッツからカビ毒のアフラトキシンB1やナチュラルチーズから使用してはならない保存料ナタマイシンを検出するなどの違反事例があった。食中毒予防対策事業では、鶏卵からのサルモネラ検出や二枚貝や魚介類からウイルスの検出を確認した。また、今日的課題であるビスフェノールAなどの内分泌かく乱作用が疑われる化学物質については、その溶出があるとされているポリカーボネート製の哺乳瓶や学校給食用食器の使用実態に基づく検査を新たに実施し、特に95℃の水での溶出試験で極微量ではあるが多くの溶出例を認めるなどの検査結果を得た。

表 食品機動監視班の過去5年間の実績

実施年度	収去品目数			表示検査		
	規模数	実施数	執行率(%)	規模数	実施数	執行率(%)
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	107.7	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
平成10年度	46,000	47,675	103.6	319,000	318,896	100.0

表-2 平成10年度 食品機動監視班及び輸入食品監視班の先行調査事業計画14テーマ(新規事業5テーマ・継続事業9テーマ)

No.	担当班	テーマ	検査対象食品	調査内容
1	輸入班	輸入発酵調味料の衛生科学的実態調査 (平成9年度より継続)	発酵調味料	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基準が定められている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。
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)	穀類加工品、果実加工品、野菜加工品	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。収穫後の農業使用(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、日本国内での使用は認められていないことから、加工食品中の残留実態調査を実施する。
3	第1班	東京湾産魚介類における農業等の汚染実態調査 (昭和50年度より継続)	アサリ、底質及び海水	東京湾の沿岸に定着性のあるアサリ、海水、底質及び東京湾に流入している多摩川、荒川の河川水、底質、シジミ及びカキ等を指標生物として、塩素系農薬、TBTO、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ため実施した。
4	第1班	調味料及び香辛料のポツリヌス菌汚染実態調査 (新規)	輸入調味料及び香辛料	調味料のなかには、その特性上、高温処理されていないものが多く、原材料等が芽胞形成菌に汚染されていた場合、製品に生存する可能性がある。調味料には香辛料が多く使用され、芽胞形成菌が検出されることから、調味料類とその汚染原材料となりうる香辛料について、ポツリヌス菌を中心に細菌汚染実態調査を実施する。
5	第2班	魚介類におけるウイルス汚染実態調査 (新規)	東京湾産二枚貝、市販魚類及び巻貝、河川水	平成8～9年度の2年間にわたり、広範囲の二枚貝について東京湾産や市販品におけるウイルス汚染自体調査を実施したところ、SRSVをはじめ胃腸炎を引き起こすと言われるウイルスやA型肝炎ウイルスなどが検出された。そこで、東京湾産二枚貝については、引き続き汚染調査を実施するとともに東京湾産や市販品の魚類及び巻貝並びに東京湾に注ぎ込む河川水について、新たに汚染実態調査を実施する。
6	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(着色料、酸化防止剤及び増粘安定剤中の有害物質調査) (新規)	化学的合成品以外の添加物(着色料、酸化防止剤及び増粘安定剤)	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、栽培期間中に試用された農業や製造工程における有機溶媒の残留などが考えられるため、有害物質の含有実態調査を実施する。国内では、天然物の自主規格(化学的合成品以外の食品添加物自主規格)が作成されており、国際的にはJECFA(FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)や米国のFCC(FOOD CHEMICALS CODEX)において一部の天然添加物の品質規格が設定されている。
7	第4班	ポリカーボネートを主成分とする合成樹脂製機具及び容器包装の衛生学的実態調査 (平成9年度より継続)	ポリカーボネート製品	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」(以下BPA)が溶出し、この物質がいわゆる「環境ホルモン物質」の一つであるとされていることから、問題視されている。今回の調査では、ポリカーボネート製品からのBPA溶出実態を詳細に把握するため、食器類の実際の使用状況を考慮した実験条件をを設定し調査を実施する。
8	第4班	鶏卵中のS. Enteritidisに対する交替保有状況及び汚染実態調査 (新規)	鶏卵	近年、S. Enteritidis(以下S.E)による食中毒が増加している。その背景には、ニワトリのS.E感染率の増加とそれに伴う汚染鶏卵の増加が指摘されている。最近、S.E感染鶏の血中抗SE抗体及び鶏卵中の移行抗体を検出する方法が開発されたことから、都内に流通する鶏卵中の抗体保有状況及びサルモネラの汚染状況調査を実施する。
9	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)	生食用果実・野菜ミネラルウォーター等	世界各国から魚介類、鳥獣類、野菜類等の生鮮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、今後、従来の寄生虫の他に予想し得ない寄生虫に感染する恐れがあるため、寄生虫、原虫類等について調査を実施する。
10	第6班	バイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査 (平成元年より継続)	ナス、トマト	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産み出されている。今後、遺伝子組み換えをした農産物の輸入及び生産が増大すると予想される。今年度は、バイオテクノロジーを応用したナス及びトマトについて、動物試験、変異原性試験、栄養分析、堅さ試験等について在来種とバイオ品とを比較検討する。

No.	担当班	テーマ	検査対象食品	調査内容
11	第7班	Vero毒素産生性大腸菌の汚染実態調査 (平成9年度より継続)	食肉、施設の拭き取り検査等	腸管出血性大腸菌O-157による食中毒は、原因食品、汚染経路等がほとんど解明されていない。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、検査規模を拡大し、定点観測ということで昨年度と同一施設において、食肉、施設の拭き取り検査及び従業員の検便を実施する。
12	第8班	食品中の微量有害化学物質に関する調査 (新規)	国産キュウリ、トマト	一部の微量化学物質の影響とも考えられる野生生物の生殖異常現象が報告されている。これらの化学物質は、人への暴露の一要因として食品が考えられることから、各市販食品中の微量化学物質の人体への暴露データを蓄積する必要がある。 今年度は国産野菜類(キュウリ、トマト)について微量化学物質として疑われている有機塩素系農薬を対象に調査を実施する。
13	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)	国産野菜、国産果実等	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実施する。
14	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)	養殖魚介類、食肉、その他畜水産加工食品	畜水産動物の疫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。都内に流通する畜水産食品について、抗菌性物質等の残留実態調査を実施する。

第2節 有害食品の監視結果

1 発足以来の監視状況

表1から表3のとおり。

表1

年度	昭和45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
収去検体数	44,312	60,833	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611	50,492	59,903
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317	2,086	1,895
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125	172	89
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25	0.34	0.15

年度	昭和55	56	57	58	59	60	61	62	63	平成元
収去検体数	52,659	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835	40,466	42,939	42,627	41,862
立入軒数	1,629	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489	1,471	1,186	1,195	1,169
違反検体数	147	75	112	114	138	189	93	127	85	51
違反率(%)	0.28	0.25	0.29	0.29	0.34	0.34	0.23	0.30	0.20	0.12

年度	平成2	3	4	5	6	7	8	9	10	計
収去検体数	49,299	48,291	49,269	50,249	50,193	49,520	46,837	49,613	54,228	1,354,958
立入軒数	1,219	1,136	1,426	1,250	1,267	1,514	1,485	1,431	1,609	68,853
違反検体数	109	38	37	26	34	63	73	83	36	6,347
違反率(%)	0.22	0.08	0.08	0.05	0.10	0.13	0.16	0.17	0.07	0.47

表2

年度	昭和45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
表示検体数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249	465,906	405,585
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920	3,122	3,755
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,962	9,749	6,506	9,008	5,919	6,716	3,365
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98	1.44	0.83

年度	昭和55	56	57	58	59	60	61	62	63	平成元
表示検体数	388,269	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528	312,274	310,663	348,497	323,293
立入軒数	3,693	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946	2,943	3,200	3,234	2,802
違反検体数	2,369	1,172	1,371	817	1,266	636	731	1,135	870	689
違反率(%)	0.61	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20	0.23	0.37	0.25	0.21

年度	平成2	3	4	5	6	7	8	9	10	計
表示検体数	355,952	358,270	359,255	331,422	326,884	341,373	333,874	344,357	338,857	12,192,730
立入軒数	3,963	2,839	3,136	3,165	2,961	2,537	2,588	2,669	2,819	137,758
違反検体数	450	576	894	598	763	720	920	1,141	570	108,539
違反率(%)	0.13	0.16	0.25	0.18	0.20	0.21	0.28	0.33	0.17	0.89

表3 30年間の違反食品等の種類とその内容

(平成10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	1,354,957	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	88,990	374	73	51	38	85		40		3	36	48
果実類、野菜 及び豆類	86,618	126			2	11		78				40
そうざい類(煮豆つ くだ煮を含む)	62,751	179	9	48	44	6		64				8
弁 当	259											
豆腐及びその加工品	135											
め ん 類	20,684	41	1					3			20	17
つ け 物	62,264	201	3	42	139	13						4
調 味 料	101,486	366	15	152	87	22	16	23				51
清涼飲料水	128,927	612	33	264	105	5		100		83		27
菓子類及び その加工品	175,516	1,216	619	107	271	159	9	18				33
あん類及びジャム類	42,362	101	9		25	12		48				7
冷 凍 食 品	20,787	44					5	39				
魚介類及び その加工品	63,214	273	8	67	45	14	3	50	20		3	64
魚肉ねり製品	36,844	125	3	2	6		2	103	1		2	7
食 肉 製 品	109,793	487	2		16		19	408	26		2	14
食 肉	42,497	68					1	58	1			8
鯨 肉 製 品	28											
乳及び乳製品	53,402	215	1	1	23		2	172				25
器具、容器包装、 おもちゃ	69,794	939	197				3	157		9		573
添 加 物	21,483	371	105	11			3	240				12
酒 類	19,197	91			6	1						84
飲 用 水	3,520	149						149				
そ の 他 (食品以外も含む)	99,560	321	45	93	15	35		84		2	8	39

2 平成10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10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 ば い 剤	成 分 規 格 細 理 化 学 菌	重 金 属	そ の 他		自 主 廃 棄	始 末 書	報 告 書	通 報				
																		道	府 区			
総 数	54,228	36	21				1						3	9		8	15				9	74
農作物及び その加工品	2,125																					
果実類、野菜 及び豆類	11,342	6	5										3		2	1						5
そうざい類(煮豆 つくだ煮を含む)	1,703	1														1						
弁 当																						
豆腐及び その加工品																						
めん類	186																					
つけ物	262	1															1					1
調味料	5,157	2															2					1 1
清涼飲料水	5,308	5	5				1						4									1 4
菓子類及び その加工品	2,512	6															6					1 55
あん類及び ジャム類	820																					
冷凍食品	1,982																					
魚介類及び その加工品	2,676	2	1										1			1						1
魚肉ねり製品	734	1	1										1									1
食肉製品	6,028	2															2					1 1
食 肉	870																					
鯨肉製品																						
乳及び乳製品	5,088	9	9										2	1		6						2 7
器具、容器包装、 おもちゃ	2,688																					
添 加 物	478	1															1					1
酒 類	376																					
飲 用 水	150																					
その他(食品 以外も含む)	3,743																					

表2 行政地域別実施件数

地域別	収去 実施 軒数	収去検体数			衛研 送付 検体数	収去 違反 件数	収去 違反率 (%)	表示 検査 軒数	現場表示検査件数			表示 違反 件数	表示 違反率 (%)
		目標数	実施数	執行率 (%)					目標数	実施数	執行率 (%)		
食品機動監視班	1,150	—	43,008	—	43,008	26	0.06	1,837	—	290,416	—	570	0.20
輸入食品監視班	109	—	4,667	—	4,667	1	0.02	424	—	29,717	—	0	0
小計	1,259	46,000	47,675	103.6	47,675	27	0.06	2,261	319,000	320,133	100.4	570	0.18
ハサップ指導係	350	—	6,553	—	6,553	9	0.14	558	—	18,724	—	0	0
合計	1,609	46,000	54,228	117.9	54,228	36	0.07	2,819	319,000	338,857	106.2	570	0.17

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	ハサップ指導係	合計
先行調査	10,719	3,950	1,630	340	16,639
特別監視	8,812	4,232	2,945	4,324	20,313
緊急監視	283	94	92	0	469
一斉監視	10,381	4,537	0	1,889	16,807
合計	30,195	12,813	4,667	6,553	54,228

表4 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

業態	立入り延べ軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
製造業	1,206	754	1,051
調理営業	291	19	204
販売業	1,425	654	1,272
その他 (輸入業、倉庫業等)	633	182	292
合計	3,555	1609	2,819

表5 表示取締り件数

(平成10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	338,857	570	79	31	37	111	304	28	14
マーガリン	2,827	0	0	0	0	0	0	0	0
酒 精 飲 料	8,554	1	0	0	0	1	0	0	0
清 涼 飲 料 水	21,020	7	0	0	3	0	4	0	0
食 肉 製 品	21,443	21	6	7	1	3	1	4	2
魚肉ハム、ソーセージの類	4,588	2	2	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類	187	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	5,952	4	0	0	0	3	1	0
	その他	17,920	6	5	1	0	1	0	0
放射線照射食品	95	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	15,350	0	0	0	0	0	0	0	1
食 肉	16,270	12	0	1	3	9	0	0	0
生 か き	1,171	0	0	0	0	0	0	0	0
魚 肉 ね り 製 品	12,741	5	5	0	0	0	0	0	0
即 席 め ん	10,353	0	0	0	0	0	0	0	0
生 め ん 類 (ゆでめん類、皮類を含む)	7,624	2	0	0	2	0	0	0	0
	110	0	0	0	0	0	0	0	0
弁 当 、 調 理 パ ン	9,621	23	1	0	9	13	0	0	0
そ う ざ い	20,739	93	25	11	4	44	18	1	0
生 菓 子 類	9,265	14	1	0	1	4	1	7	0
そ の 他 の 菓 子 類	21,978	13	0	0	0	9	0	4	3
ゆ で だ こ	1,859	3	1	0	0	0	2	0	0
調 味 料 類	21,301	8	0	0	8	2	0	0	3
そ の 他 加 工 食 品	61,619	151	26	9	6	23	77	11	4
か ん き つ 類 、 バ ナ ナ	2,842	67	0	0	0	0	67	0	1
添 加 物	5,128	4	1	2	0	2	1	0	0
乳 類	11,835	0	0	0	0	0	0	0	0
乳 製 品	18,126	1	1	0	0	0	0	0	0
乳、乳製品を主原料とする食品	5,788	0	0	0	0	0	0	0	0
バラ売り食品	か ん き つ 類	1,541	124	5	0	0	0	121	0
	バ ナ ナ	988	9	0	0	0	0	9	0
	サ ッ カ リ ン 含 有 食 品	22	0	0	0	0	0	0	0

表6 理化学検査および細菌検査

(平成10年度)

合 計	理化学		細 菌		総 計	輸入食品の再掲	
	検体数	輸入(再掲)	検体数	輸入(再掲)		検体数	品目数
	40,650	14,096	13,578	3,011		54,228	17,107
魚 介 類	1078	245	715	91	1,793	336	62
無加熱摂取冷凍食品	191	113	63	35	254	148	13
加熱後摂取凍結前 未加熱冷凍食品	554	279	240	101	794	380	43
加熱後摂取凍結前 加熱冷凍食品	660	258	274	64	934	322	20
生食用冷凍鮮魚介類	8	5	6	3	14	8	1
魚 介 加 工 品	1095	122	508	20	1,603	142	37
肉・卵類及び その加工品	4406	1409	2492	461	6,898	1,870	220
牛乳・加工乳 ・その他の乳	1,843	0	544	0	2,387	0	0
乳 製 品	1,133	253	1,294	187	2,427	440	60
乳 類 加 工 品	88	0	66	0	154	0	0
アイスクリーム類・氷菓	60	3	60	3	120	6	1
穀類及びその 加工品	2,037	879	88	5	2,125	884	137
野菜類・果物 及びその加工品	9,546	4,896	1,796	451	11,342	5,347	830
菓 子 類	3,021	2,042	311	24	3,332	2,066	232
清 涼 飲 料 水	4,029	999	1,279	544	5,308	1,543	391
酒 精 飲 料	363	204	13	0	376	204	38
氷 雪	45	0	15	0	60	0	0
水	45	3	45	2	90	5	1
調 味 料	3,757	1,206	1,400	706	5,157	1,912	241
そうざい類及び その半製品	1,543	475	422	161	1,965	636	83
その他の食品	2,070	599	1,859	153	3,929	752	105
化学的合成品 及びその製剤	156	9	15	0	171	9	6
その他の添加物	248	19	59	0	307	19	3
器具及び容器包装	2,545	38	14	0	2,559	38	14
お も ち ゃ	129	40	0	0	129	40	9

表7 有害食品の監視結果(過去8年間)

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	38 (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
		国産品 33,776 27 (0.08%)	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)を過量使用したエビ ● 漂白剤(二酸化硫黄)を過量使用した菓子
		輸入品 14,515 11 (0.08%)			● 漂白剤(二酸化硫黄)を過量使用した菓子
			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	37 (0.08%)	4	1	● リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
		国産品 33,472 30 (0.09%)	6	1	● メチルイソチアシアネート(農薬)を検出したワイン
		輸入品 15,797 7 (0.04%)	7	33	■ 成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■ 成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品(弁当) ■ 発色剤(亜硝酸根)を過量に残存した食肉製品 ■ 漂白剤(二酸化硫黄)を過量残存した調味料(もみじおろし) ■ テトラサイクリン系抗生物質を検出したハチミツ ● 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)を過量残存したエビ ● 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・レンジバック)
平成5年度	50,249	26 (0.05%)	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
		国産品 33,366 13 (0.04%)	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
		輸入品 16,883 13 (0.08%)	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)を過量残存した白生あん ● 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	34 (0.07%)	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アサリ ● 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このこ
		国産品 32,163 11 (0.03%)	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)を過量使用しためか漬 ● 成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品 ● 発色剤(亜硝酸根)を過量に残存したすじこ ● 成分規格(シアン化水素)に合致しないバター豆
		輸入品 18,030 23 (0.12%)	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	取去件数	違反件数*	主な違反事例		■：国産品 ●：輸入品
			条文	件数	
平成7年度	49,520	63 (0.13%)	4	20	● ホウ酸を検出したウニ(原料用及び加工品)
			6	7	● 許可外着色料(TBHQ)を検出したクッキー
			7	34	■ 成分規格(沈殿物)に合致しないラムネ ● 成分規格(沈殿物)に合致しない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
				46	■● 抗生物質を検出した食肉 ■ 二酸化硫黄を過量残存したしらす干し ● 農薬(ジクロルホス)が残留基準値を超えて検出した食用菊 ■ プロピオン酸を過量を使用した洋菓子
			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	73 (0.16%)	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 ■ 大腸菌を検出した粉末清涼飲料、魚肉ねり製品、冷凍食品等 ■ 大腸菌を検出したアイスクリーム ● 大腸菌を検出した食肉製品 ● 基準を超えたイマザリル(防ばい剤)を検出したオレンジ
			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無し(グレープフルーツ、オレンジ) ■ 着色料使用表示なし(漬物、生菓子、清涼飲料水等) ● アスコルビン酸使用表示なし(加熱食肉製品等)
平成9年度	49,613	83 (0.17%)	4	4	● ポツリヌス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 ■ クロルプリホス・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)
平成10年度	54,228	36 (0.07%)	4	2	● アフラトキシンB1を検出したピスタチオナッツ
			6	6	● ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
			7	13	■ 成分規格(大腸菌群)に合致しない魚肉ねり製品 ■ 成分規格(大腸菌群)に合致しない牛乳 ■ 成分規格(大腸菌群)に合致しない乳飲料 ● ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ ● 成分規格(シアン化水素過量検出)違反のバター豆 ● フッ素過量検出のミネラルウォーター ● ソルビン酸を不正使用した炭酸飲料 ● オキシテトラサイクリン過量検出のヒラメ ● 成分規格(臭素過量残存)違反のイチゴ ● 成分規格(カルバリル過量残存)違反のブドウ
			11	15	■ ソルビン酸使用の表示の無い醤油漬、米味噌 ● 二酸化硫黄使用の表示の無いキャンデー

※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、取去検査の結果、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10年9月～10月

イ 実施対象：食品の冷凍業 39 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：ぎょうざの凍結品からプロピレングリコール0.1%検出したが、表示が無かったため食品衛生法11条2項違反で処理した

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

品 目	品 目 数	判 定		成分規格		*1 保存料		*2 着色料		*3 甘味料		7°ピロレングリ コール		*4 酸化防止剤				漂白剤 (SO ₂)		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	68	67	1	68	0	50	2	44	0	44	0	9	1	41	0	23	0	40	0	1	1	2	
冷 凍 食 品	無加熱摂取冷凍食品	7	7	0	7	0	6	0	6	0	6	0	—	—	7	0	4	0	6	0	—	—	0
	加熱後凍結前未加熱	18	18	0	18	0	15	—	10	0	11	0	—	—	9	0	7	0	10	0	—	—	1
	摂取凍結前加熱済	25	25	0	25	0	22	0	19	0	18	0	—	—	19	0	12	0	19	0	0	1	0
冷 凍 食 肉	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
凍 結 食 品	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
そ の 他 の 食 品	13	12	1	13	0	6	2	6	0	6	0	9	1	3	0	—	—	2	0	1	0	—	
調 味 料	3	3	0	3	0	—	—	2	0	3	0	—	—	3	0	—	—	3	0	—	—	0	
食 品 添 加 物	1	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	

*1 リン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチ酸について実施。さらに品目によって7°ピロレングリコールについて検査した

*2 タール系着色料12種及び法定外着色料について実施した

*3 サッカリン(塩)、サイクリン酸塩、スルフィンについて実施。さらに品目によってメチルパラヒドロキシ安息香酸、ステビチン酸、グリチル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実施、食品添加物については、成分分析及び純度試験を実施した

表2 細菌検査結果

(平成10年度)

品 目	品 目 数	判 定			成分規格		細 菌 数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ 球 菌		サルモネラ		ウエルシュ 菌		腸炎ビブリオ		セレウス菌		病原性 大腸菌	
		適	不良	否	適	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	70	70	0	0	70	0	26	13	15	9	3	45	6	0	0	69	0	63	0	52	1	7	0	50	3	55	0
冷 凍 食 品	無加熱摂取冷凍食品	7	7	0	7	0	2	1	4	0	0	7	0	—	—	7	0	7	0	6	0	1	0	5	1	6	0
	加熱後凍結前未加熱	18	18	0	18	0	2	4	6	5	1	0	0	—	—	18	0	16	0	12	1	2	0	15	1	17	0
	摂取凍結前加熱済	25	25	0	25	0	16	4	4	1	0	25	0	—	—	25	0	24	0	23	0	1	0	21	0	22	0
冷 凍 食 肉	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	—	—	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	
凍 結 食 品	3	3	0	3	0	1	1	0	1	0	2	1	—	—	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0	3	0	
そ の 他 の 食 品	13	13	0	13	0	5	3	1	1	2	9	3	—	—	12	0	12	0	7	0	0	0	6	1	6	0	
調 味 料	3	3	0	3	0	1	1	1	0	—	2	1	—	—	3	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成10年9月～10月

イ 実施対象：清涼飲料水製造業 51 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：違反となる食品は無かった

表1 細菌検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定		成分規格 (大腸菌群)		細菌数			真菌		酵母		
		適	否	適	不適	<10	<10 ²	≤10 ³	-	+	-	+	
合計	250	250	0	250	0	213	32	5	160	34	0	27	
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	14	14	0	14	0	14	0	0	8	0	-	-
	炭酸飲料	9	9	0	9	0	9	0	0	5	0	0	8
	原料用果汁	43	43	0	43	0	28	14	1	22	19	0	17
	その他の果汁飲料	78	78	0	78	0	73	4	1	66	1	-	-
その他の	清涼飲料水(希釈用)	6	6	0	6	0	4	2	0	-	-	-	-
	炭酸飲料	34	34	0	34	0	28	5	1	11	13	0	1
	茶類	9	9	0	9	0	8	1	0	3	0	-	-
	コーヒー類	6	6	0	6	0	6	0	0	2	0	-	-
	ミネラルウォーター	6	6	0	6	0	5	1	0	4	1	-	-
	その他	43	43	0	43	0	36	5	2	37	0	0	1
その他の食品	2	2	0	2	0	2	0	0	2	0	0	0	

表2 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定		成分規格						*1		漂白剤 (SO ₂)		*2保存料				*3甘味料		*4 その他		
		適	否	混濁・沈殿		ヒ素・重金属		その他		着色料		安息香酸(g/kg)		パラキシ安息香酸(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	270	270	0	209	0	209	0	10	0	170	6	91	2	190	58(0.03~0.44)	190	30(0.01~0.02)	219	23(0.04~0.18)	139		
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	15	15	0	15	0	15	0	—	—	8	5	6	0	15	14(0.06~0.29)	15	13(0.01~0.02)	15	0	10	
	炭酸飲料	9	9	0	9	0	9	0	—	—	8	—	4	0	9	9(0.11~0.44)	9	4(0.01~0.02)	9	0	9	
	原料用果汁	43	43	0	—	—	—	—	—	—	35	0	43	0	—	—	—	—	35	0	43	
	その他の果汁飲料	78	78	0	78	0	78	0	—	—	49	—	20	0	71	2(0.06~0.07)	71	1(0.02)	72	0	11	
その他	清涼飲料水(希釈用)	9	9	0	9	0	9	0	—	—	9	—	9	0	9	5(0.06~0.8)	9	4(0.01)	9	1(0.05)	9	
	炭酸飲料	34	34	0	34	0	34	0	3	0	15	—	0	0	29	9(0.11~0.27)	29	—	27	7(0.07~0.15)	34	
	茶類	10	10	0	9	0	9	0	—	—	8	0	4	0	10	1(0.13)	10	6(0.01)	6	0	5	
	コーヒー類	6	6	0	6	0	6	0	—	—	2	0	0	0	6	—	0	6	0	5	0	4
	ミネラルウォーター	6	6	0	6	0	6	0	—	—	—	—	0	0	2	—	0	2	0	1	0	—
	その他	43	43	0	43	0	43	0	—	—	34	0	3	1	38	17(0.03~0.34)	38	2(0.01)	37	15(0.04~0.18)	7	
その他の食品	3	3	0	—	—	—	—	—	—	2	1	2	1	1	1(0.05)	1	0	3	0	—		
器具容器包装	4	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	
食品添加物	10	10	0	—	—	—	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	

*1 12種類のタール系色素及び法定外着色料について検査した

*2 ソルビン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、判判酸について行った

*3 甘味料は、サッカリン(塩)、サイクリン酸塩、スルフィンについて検査した。さらに、品目によってアスパルテーム、グリチルリジン酸、ステビロリジン、パナクリン酸Aを検査したがいずれも検出しなかった

*4 品目によってアスコルビン酸、pH、エリトリン酸、ガス圧、防ばい剤を検査した。器具容器包装については規格試験を、食品添加物については、成分分析、純度試験を実施した

(3) 酒類製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成10年4月～5月及び11年1月～3月
- イ 実施対象：酒類製造業 23軒
- ウ 実施結果：表1及び表2のとおり
- エ 措置等：違反となる食品は無かった

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定		重金属		二酸化硫黄			規格試験		*1 保存料		*2 着色料		*3 カビ毒		*4 甘味料		*5 くん蒸剤 (臭素)		*6 その他
		適	否	0.1μg/g未満	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	検出値範囲 ppm	
合計	57	57	0	0	0	27	2	2	0	17	0	0	0	13	0	4	0	9	12	4~11	22
コーングリッツ	1	1	0	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	0	1	10	-
コーンスターチ	1	1	0	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-
ホップ	9	9	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	4~7	-
米	2	2	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-
麦芽(輸入)	10	10	0	-	-	6	1	-	-	-	-	-	-	10	0	-	-	2	5	4~11	-
麦芽(国産)	1	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	11	-
ビール	9	9	0	-	-	9	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	3	1	1	9
清酒	13	13	0	3	0	3	0	-	-	11	0	-	-	-	-	3	0	-	-	-	13
果実酒	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-
その他の発泡酒	1	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	7	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
ビール用缶容器	2	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- *1 サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラキシ安息香酸、安息香酸について実施
- *2 タール系着色料12種及び法定外着色料
- *3 アフラトキシン、オクラトキシン、シトリン、フモニシンについて実施
- *4 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン
- *5 他に二臭化エチレンについても実施した
- *6 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10年度)

品目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		真菌		酵母	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	28	28	0	5	0	5	0	3	0	0	0
ビール	12	12	0	4	0	4	0	-	-	-	-
清酒	15	15	0	-	-	-	-	3	0	-	-
その他の発泡酒	1	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-

(4) 氷雪製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成10年4月～5月
- イ 実施対象：氷雪製造業 14軒
- ウ 実施結果：表のとおり
- エ 措置等：違反となる食品は無かった

表 理化学及び細菌検査結果

(平成10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	-	+	1ml/g未満	+	範囲	1ml/g未満	+	範囲	<10	≤10 ²	-	+
合 計	29	29	0	8	21	0.6~4.0	29	0	15	14	1~3	4	25	4~26	28	1	29	0
氷 雪	15	15	0	7	8	0.6~2.5	15	0	10	5	1~2	4	11	4~26	14	1	15	0
原 水	14	14	0	1	13	1.0~4.0	14	0	5	9	1~3	0	14	5~23	14	0	14	0

(5) 食肉製品製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成10年11月～12月
- イ 実施対象：食肉製品製造業 97軒
- ウ 実施結果：表1～表3のとおり
- エ 措置等：加熱後包装食肉製品からアスコルビン酸、エリソルビン酸を検出したが表示が無かったため、食品衛生法11条第2項違反で処理した

表1-1 細菌検査結果

(平成10年度)

品 目	品目数	判 定			細菌数 (1g当たり)											大腸菌群	
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	10 ⁸ ≤	-	+		
合 計	131	131	0	0	70	14	20	12	10	1	5	0	0	123	5		
加熱食肉製品 (加熱後包装)	100	100	0	0	61	13	14	9	2	0	1	0	0	100	0		
加熱食肉製品 (包装後加熱)	7	7	0	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	7	0		
乾燥食肉製品	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	—	—		
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	—	—		
非加熱食肉製品	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
原 料 肉	13	13	0	0	0	0	1	3	6	0	3	0	0	8	5		
香 辛 料	8	8	0	0	3	1	2	0	2	0	0	0	0	8	0		

表1-2 細菌検査結果

(平成10年度)

品目	大腸菌		カストリジウム属菌			黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌		病原性大腸菌	
	-	+	-	<10 ³	10 ³ ≤	-	<10 ³	10 ³ ≤	-	+	-	+
合計	104	0	113	6	0	131	1	0	132	0	117	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	100	0	94	6	0	100	0	0	100	0	100	0
加熱食肉製品 (包装後加熱)	1	0	8	0	0	8	0	0	8	0	1	0
乾燥食肉製品	2	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2	0
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	-	-	-	-	-	12	1	0	13	0	13	0
香辛料	-	-	8	-	-	8	0	0	8	0	-	-

表2 その他の細菌検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定			セレウス菌		ボツリヌス菌		リステリア・モノサイトゲネス		ウェルシュ菌		エリシニア・インテロリチカ		カンパロバクター		芽胞	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	132	132	0	0	115	4	9	0	12	4	13	0	121	3	124	0	5	3
加熱食肉製品 (加熱後包装)	100	100	0	0	96	4	-	-	-	-	-	-	100	0	100	0	-	-
加熱食肉製品 (包装後加熱)	8	8	0	0	8	0	-	-	-	-	-	-	8	0	8	0	-	-
乾燥食肉製品	2	2	0	0	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
非加熱食肉製品	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	13	13	0	0	-	-	-	-	9	4	13	0	10	3	13	0	-	-
香辛料	8	8	0	0	8	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	3

表3-1 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	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(エソルビン酸)			酸化防止剤(アスコルビン酸)		
		適	否	不適	-	+	範囲(g/kg)	-	+	範囲(g/kg)	-	+	-	+	範囲(g/kg)	-	+	範囲(g/kg)
合計	139	138	1	0	16	95	0.002~0.050	68	28	0.02~1.80	99	0	92	14	7~190	44	57	3~130
加熱食肉製品 (加熱後包装)	90	90	0	0	13	87	0.002~0.042	65	25	0.02~1.80	90	0	84	13	0.52~68	44	53	0.01~127
加熱食肉製品 (包装後加熱)	8	7	1	0	2	6	0.006~0.050	3	3	0.46~1.40	6	0	7	1	171	0	4	0.03~33
乾燥食肉製品	2	2	0	0	0	2	0.002	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	0	-	-	-	1	0	1	0	0	-	-	-
非加熱食肉製品	0	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	14	14	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香辛料	9	9	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	15	15	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3-2 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	甘味料		着色料		カビ毒(アフラトキシンB ₁)			抗生物質		合成抗菌剤		規格試験		重金属		その他
	-	+	-	+	-	+	範囲(ppb)	-	+	-	+	適	不適	-	+	
合計	105	0	81	4	7	2	0.8~1.4	9	1	10	0	2	0	14	0	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	79	0	72	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱食肉製品 (包装後加熱)	8	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
非加熱食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	-	-	-	-	-	-	-	9	1	10	0	-	-	-	-	-
香辛料	-	-	-	-	7	2	0.8~1.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	14	-	-

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間：平成10年8月、平成11年1月～3月

イ 実施対象：食肉処理業 179軒

ウ 実施結果：表1～表4のとおり

エ 措置等：違反となる食品は無かった

表1 細菌検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定		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	+	+	+	+	+	+	+
合計	72	40	0	9	3	32	7	0	11	0
鶏肉	40	40	0	9	3	30	3	0	6	0
牛肉	15	15	0	0	0	1	1	0	1	0
豚肉	15	15	0	0	0	0	3	0	4	0
豚肝臓	2	2	0	0	0	1	0	0	0	0

表2 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定		ニチン酸		ニチン酸アミド*(mg/100g)			アスコルビン酸		亜硝酸根	
		適	否	-	+	-	+	範囲	-	+	-	+
合計	3	3	0	3	0	0	3	0.04~3.9	3	0	3	0
牛挽き肉	2	2	0	2	0	0	2	0.04~2.1	2	0	2	0
豚挽き肉	1	1	0	1	0	0	1	3.9	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10年度)

品目	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				
				-	+							
合 計	65	65	0	65	0	65	65	65	0	0	12	
鶏 肉	37	37	0	37	0	37	37	37	0	—	—	
牛 肉	14	14	0	14	0	14	14	14	0	0	7	
豚 肉	13	13	0	13	0	13	13	13	0	—	5	
豚 肝 臓	1	1	0	1	0	1	1	1	0	—	—	

*1 合成抗菌剤は、オキサリリン系、キノロン系、チオキノロン系、リネゾリド、トリメトプリム、ピリメタミン、カルバドックス、バナゾン、フラゾリドンを行った

*2 ホルモン剤は、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキサエストロール、メレンゲストロールアセテートを行った

*3 寄生虫駆除剤は、イベルメクチン、クロサンテルを行った

表4 残留農薬検査結果

(平成10年度)

品目	品目数	判定		総BHC		総DDT		総カドメチル		HCB		クワリリン	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	24	24	0	0	0	24	0	24	0	24	0	24	0
鶏 肉	24	24	0	—	—	24	0	24	0	24	0	24	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10年4月～5月、9月～10月 119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 措置等：冷やし中華スープ1件についてパラオキシ安息香酸の物質名表示が不適正であったため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

項目 品目	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			
		通	否	不適	安息香酸		パラオキシ安息香酸		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 ₂)		-	+	-	+	適	不適	適	不適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+												
		合計	241	240	0	1	194	6	188	1	188	0	41	0	19	0	176	0	39	0	175	1	100	0	66	0	21	0	14	0
ジャム・マーメイド	12	12	0	0	12	0	12	0	12	0	3	0	-	-	12	0	-	-	12	0	4	0	3	0	3	0	-	-	12	0
トマト加工品	3	3	0	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	3	0
ドレッシング	11	11	0	0	10	1	11	0	11	0	4	0	8	0	8	0	-	-	8	0	1	0	-	-	-	-	-	-	11	0
フラワーペースト	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
マヨネーズ	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
しょうゆ	4	4	0	0	4	0	4	0	4	0	3	0	-	-	4	0	3	0	4	0	4	0	1	0	-	-	-	-	4	0
そうざい・漬物	8	8	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	-	-	6	0	6	0	4	0	2	0	-	-	-	-	-	-	8	0
その他の食品	14	14	0	0	13	0	11	0	11	0	5	-	-	-	6	0	3	0	5	0	7	0	-	-	-	-	-	-	14	0
その他の調味料	22	22	0	0	16	0	16	0	16	0	6	0	-	-	13	0	1	0	12	0	6	0	4	0	1	0	-	-	22	0
たれ	44	43	0	1	39	5	43	1	44	0	5	0	1	0	43	0	7	0	37	0	22	0	16	0	-	-	-	-	44	0
だし類	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	5	0	-	-	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	5	0
つゆ	15	15	0	0	15	0	15	0	15	0	3	0	-	-	15	0	11	0	8	0	11	0	5	0	-	-	-	-	15	0
ソース	49	49	0	0	49	0	49	0	49	0	4	0	4	0	49	0	5	0	49	0	25	0	34	0	-	-	-	-	49	0
香辛料	18	18	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	1	-	-	-	-	-	-	-	-	18	0
酢	5	5	0	0	5	0	2	0	1	0	-	-	-	-	3	0	-	-	4	0	2	0	-	-	-	-	-	-	5	0
製菓材料	5	5	0	0	5	0	3	0	3	0	1	0	2	0	3	0	2	0	4	0	3	0	1	0	1	0	-	-	5	0
調味エキス	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0
豆類およびその加工品	3	3	0	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	3	0
食品添加物	5	5	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	3	0	3	0	3	0
器具容器包装	11	11	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0	11	0	11	0

*1ケリチン酸、ステアリン酸、パルミン酸について検査した

*2ケル系色素及び法定外着色料について検査した

*3品目によって、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-トコフェール、トコリン、イソリン、塩分、過酸価物価、酸価、酸度、水分活性、臭素、二酸化イソリンについて検査した

表2 細菌検査結果

(平成10年度)

項目 品目	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		セレウス菌		芽胞菌				ボツリヌス菌		真菌		*かび毒	
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	好気性		嫌気性		-	+	-	+	-	+
																				-	+	-	+						
合計	107	107	0	0	30	19	23	17	15	93	9	102	0	102	0	66	0	49	8	49	39	10	0	1	0	45	19	43	5
ジャム・マーマレード	12	12	0	0	9	2	1	0	0	12	0	12	0	12	0	-	-	-	-	10	2	-	-	-	-	12	0	-	-
ドレッシング	6	6	0	0	7	3	1	0	0	11	0	11	0	11	0	8	0	5	0	7	1	-	-	-	-	4	0	-	-
フラワーペースト	3	3	0	0	1	0	1	1	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-
マヨネーズ	2	2	0	0	2	0	0	0	0	2	-	2	0	2	0	2	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	4	4	0	0	1	1	0	0	1	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	3	0	-	-	-	-	1	0	1	0
その他の調味料	8	8	0	0	1	0	4	2	1	8	0	8	0	8	0	8	0	5	2	2	6	1	0	1	0	1	0	-	-
たれ	19	19	0	0	1	6	4	6	2	18	1	19	0	19	0	19	0	19	0	10	9	-	-	-	-	3	0	-	-
だし類	6	6	0	0	1	0	3	2	0	6	0	6	0	6	0	6	0	5	-	1	5	-	-	-	-	1	0	-	-
つゆ	6	6	0	0	1	3	1	0	0	2	0	2	0	2	0	1	0	-	-	1	1	-	-	-	-	4	0	-	-
ソース	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	2	0	-	-
香辛料	29	29	0	0	0	1	2	4	9	9	7	16	0	16	0	16	0	10	6	2	14	-	-	-	-	2	14	24	5
製菓材料	1	1	0	0	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-
調味エキス	2	2	0	0	0	0	0	1	1	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	1	-	-	-	-	2	0	-	-
豆類およびその加工品	8	8	0	0	6	3	5	1	1	15	1	16	0	16	0	1	0	1	0	6	0	9	0	-	-	12	5	18	0

*アフラトキシンB₁、B₂、G₁、G₂、ボツリヌスA、Bについて検査した

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施時期：平成10年4月～5月

イ 実施対象：あん類製造業 49軒

ウ 実施結果：表1、表2のとおり

エ 措置等：シアン化合物（青酸）含有マソマ産バター豆 1検体からシアン化水素が510ppm検出され、豆類の成分規格違反となった

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

項目 品目	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)			*1保存料 (ソルビン酸)		着色料		殺菌料 (過酸化水素)		*2甘味料		*3 その他
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	178	177	1	123	1	67	0	103	3	0.010~0.017	120	1	67	0	77	0	63	0	97
生あん	86	86	0	84	0	65	0	79	3	0.010~0.017	85	0	38	0	69	0	27	0	66
練りあん	34	34	0	-	-	-	-	23	0	-	33	1	27	0	8	0	34	0	29
シアン化合物含有豆類	37	36	1	28	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の豆類	17	17	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	1
野菜加工品	1	1	0	-	-	-	-	1	0	-	1	0	1	0	-	-	1	0	1
食品添加物	2	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*1保存料は、ソルビン酸の他、安息香酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、バラオキシ安息香酸エステル類の検査を実施した

*2甘味料は、サッカリン、サリチル酸、サイクラミン酸、ズルチンの検査を実施した

*3その他は、品目によりpH、鉱物性異物、植物性異物、動物性異物、水分、水分活性、糖度、EDTA、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、Caを検査

表2 細菌検査結果

(平成10年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		*かび毒	
		良	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	50	50	0	10	4	3	0	0	17	0	17	0	17	0	17	0	15	0
シアン化合物含有豆類	11	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0
その他の豆類	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0
野菜加工品	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
練りあん	34	34	0	9	4	3	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	-	-

*かび毒は、アフラキシンB₁、アフラキシンB₂、アフラキシンG₁、アフラキシンG₂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11年1月～3月

イ 実施対象：食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業 23軒

ウ 実施結果：表のとおり

エ 措置等：違反となった食品は無かった

表 検査結果

(平成10年度)

項目 品目	品目数	判定		酸化防止剤						酸 価		過 酸 化 物 価		*1保存料		*2ヒ素及び重金属		*3着色料		*4その他	
		適	否	BHA		BHT		α-トコフェロール		検体数	最小～最大	検体数	最小～最大	-	+	-	+	-	+	-	+
				-	+	-	+	-	+												
合計	30	30	0	27	0	25	2	7	6	29	0.1未満～1.7	29	1未満～1.4	5	0	6	0	10	0	9	0
ごま油	1	1	0	1	0	1	-	-	-	1	1.4	1	2	-	-	1	0	-	-	1	0
ショートニング	2	2	0	2	0	2	-	1	1	2	0.1未満～0.2	2	1未満～2	1	0	2	0	-	-	-	-
その他の植物性油脂	12	12	0	10	0	10	0	1	4	12	0.1～1.7	12	1未満～1.4	1	0	3	0	6	0	6	0
パーム油	2	2	0	2	0	2	0	0	1	2	0.1未満～0.1	2	1未満	-	-	-	-	1	0	1	0
マーガリン	4	4	0	4	0	4	0	3	0	4	0.1～0.6	4	1未満～3	2	0	-	-	3	0	-	-
牛脂(ヘッド)	1	1	0	1	-	1	0	1	0	1	0.1未満	1	1未満	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の動物性油脂	4	4	0	3	0	3	-	-	-	3	0.1～0.4	3	1～5	1	0	-	-	-	-	1	0
豚脂(ロード)	4	4	0	4	-	2	2	1	0	4	0.1～0.3	4	1未満～2	-	-	-	-	-	-	-	-

*1 ヴルボン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、リカ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未満を陰性とする

*3 タール系色素及び法定外着色料について検査を行った

*4 品目によって、クエン酸、かび毒、pH、臭素、臭化剤、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10年9月～10月

イ 実施対象：粉末食品製造業 44 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：違反となった食品は無かった

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

項目 品目	品目数	適	否	保存料		甘味料		着色料		漂白剤		異物		カビ毒		規格検査		ヒ素・重金属	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	0.1μg/g 未満	0.1μg/g 以上		
合計	37	37	0	26	0	21	0	25	2	26	1	9	0	5	0	2	0	1	2
ローヤルゼリー	1	1	—	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—
かやく	2	2	—	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—
その他(植物性)	1	1	—	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—
その他(動物性)	1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0
ふりかけ	3	3	—	3	0	3	0	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—
クロレラ	1	1	—	1	0	1	0	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	0	1
コーヒー豆類	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	—	—	—	—
栄養補助食品	4	4	—	4	0	1	0	4	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—
乾燥野菜	2	2	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—
食品添加物	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	1
大豆加工品	1	1	—	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
調味料	7	7	—	5	0	5	0	5	2	6	0	1	0	—	—	—	—	—	—
粉末スープ	5	5	—	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	—	—	—	—	—	—
粉末清涼飲料	2	2	—	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	2	0	—	—
胚芽類	1	1	—	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—

表2 細菌検査結果

(平成10年度)

項目 品目	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 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	10 ⁶ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	30	30	0	6	7	8	6	2	0	1	27	1	28	0	18	0	28	0	24	4
ローヤルゼリー	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
かやく	2	2	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	2	0	2	0	2	0	2	0
その他(植物性)	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他(動物性)	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
ふりかけ	3	3	0	0	1	0	2	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	1	2
クロレラ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
コーヒー豆類	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
栄養補助食品	4	4	0	0	2	1	0	0	0	1	4	0	3	0	4	0	4	0	3	1
乾燥野菜	2	2	0	1	0	0	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
大豆加工品	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
調味料	5	5	0	1	1	2	1	0	0	0	5	0	5	0	—	—	5	0	5	0
粉末スープ	5	5	0	0	0	3	1	1	0	0	5	0	5	0	—	—	5	0	5	0
粉末清涼飲料	2	2	0	1	1	0	0	0	0	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—
胚芽類	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1

(11) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成10年4月～平成11年3月

イ 実施対象：乳製品製造業 29 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：ナチュラルチーズ6検体から抗生物質のナタマイシンが検出され成分規格違反となった

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

項目 品目	品目別	判定		保存料*1 (検体数)		プロピオン酸 (検体数)		着色料*2 (検体数)		酸化防止剤 (BHA/BHT) (検体数)		甘味料*3 (検体数)		器具容器の規格試験 (検体数)		その他*4 (検体数)	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	70	64	6	62	1	40	5	35	0	5	0	0	0	7	0	13	6
ナチュラルチーズ	47	41	6	46	1	39	4	34	0	0	0	0	0	—	—	12	6
プロセスチーズ	2	2	0	2	0	1	1	1	0	0	0	0	0	—	—	0	0
クリーム	2	2	0	2	0	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	1	0
発酵乳	7	7	0	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳酸菌飲料	2	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳等主要原料	3	3	0	3	0	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	—	—
器具容器包装	7	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	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、リ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、スクラミン酸塩、アセスルホを对象とした

*4 その他は、品目によって、ナタマイシン（抗生物質）、酸価(AV)、過酸化価(POV)、抗菌性物質等を行なった

項目 品目	品目別	判定		大腸菌群 (検体数) 181		大腸菌 (検体数) 55		病原性大腸菌 (検体数) 18		黄色ブドウ球菌 (検体数) 57		カンジダ (検体数) 57		セロウス菌 (検体数) 57		リステリア菌 (検体数) 55	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	181	181	0	170	11	52	3	18	0	57	0	57	0	56	1	55	0
ナチュラルチーズ	55	55	0	44	11	52	3	18	0	55	0	55	0	54	1	55	0
プロセスチーズ	2	2	0	2	0	—	—	—	—	2	0	2	0	2	0	—	—
クリーム	9	9	0	9	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳飲料	63	63	0	63	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
発酵乳	23	23	0	23	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳酸菌飲料	14	14	0	14	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳等主要原料	10	10	0	10	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
加工乳	2	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
牛乳	3	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施時期:平成10年9月～平成11年3月

イ 実施対象:食品添加物製造業

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等 :違反となる食品は無かった

70 軒

表 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	項目	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		36	36	0	15	0	28	0	20	0
合 成 品	小 計	35	35	0	15	0	27	0	19	0
	か ん す い	5	5	0	5	0	5	0	—	—
	甘 味 料 製 剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	強 化 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	強 化 剤 製 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	酵 素 製 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	香 料 製 剤	8	8	0	—	—	8	0	8	0
	殺 菌 料	2	2	0	2	0	—	—	—	—
	酸 化 防 止 剤	2	2	0	—	—	2	0	2	0
	酸 味 料	2	2	0	2	0	—	—	—	—
	小 麦 粉 改 良 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	製 造 用 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	調 味 料	2	2	0	1	0	1	0	—	—
	糊 料	2	2	0	1	0	1	0	1	0
	結 着 剤	2	2	0	1	0	1	0	1	0
	乳 化 剤 製 剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	漂 白 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	品 質 改 良 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	保 存 料	—	—	—	—	—	—	—	—	—
膨 張 剤	3	3	0	3	0	2	0	—	—	
離 型 剤	3	3	0	—	—	3	0	3	0	
日 持 向 上 剤	2	2	0	—	—	2	0	2	0	
天 然 物	小 計	1	1	0	0	0	1	0	1	0
	甘 味 料	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	増 粘 安 定 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11年1月～3月

イ 実施対象：魚介類加工業

25軒

ウ 実施結果：表のとおり

エ 措置等：違反となる食品は無かった

表 理化学検査

(平成10年度)

項目 品目	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 (SO2)		酸化・過酸化 物価		*4その他	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	不適
合計	4	4	0	3	0	2	0	0	0	4	0	3	0	1	0	4	0
魚介類漬物	3	3	0	2	1	-	-	2	0	2	0	2	0	-	-	3	0
魚介類水煮及びボイル	3	3	0	3	0	1	0	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0
その他の魚介類加工品	1	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タール系色素及び法定外着色料を検査した

*3 サッカリン、サイクリン酸、スルチンを検査した

*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、エリトリン酸、ニコチン酸、ニコチン酸アミド、揮発性塩素性窒素を行った

(14)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10年4月～平成11年3月

イ 実施対象：菓子製造業 118軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：違反となる食品は無かった

表1 理化学検査

(平成10年度)

品目	項目	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 (エリソルビン酸)		漂白剤 (SO ₂)		規格検査		かび毒		*4 その他
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	
			102	0	6	0	51	1	50	1	66	0	11	0	2	0	61	0	17	0	7	0	
ケーキ台 (スポンジ)	5	5	0	3	0	5	0	5	0	5	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
菓子パン類	1	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の菓子	19	19	0	1	0	19	0	18	0	19	0	6	0	-	-	15	0	-	-	-	-	-	-
チョコレート類	4	4	0	-	-	4	0	4	0	4	0	1	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-
その他の製菓材料	5	5	0	1	0	4	1	4	0	4	0	1	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	4
ナッツ及びナッツの加工品	5	5	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	4	0	1	-
豆類及び豆類の加工品	3	3	0	-	-	3	0	1	0	1	0	-	-	-	-	2	0	-	-	3	0	-	-
穀類	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
果実加工品	4	4	0	-	-	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	9	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	-	-	-	-
植物性油脂	1	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	2	2	0	-	-	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	1	0	8	0	-	-	-	5
食品添加物	13	13	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	27	27	0	1	0	4	0	7	1	22	0	1	0	-	-	27	0	-	-	-	-	-	-
和生菓子	3	3	0	-	-	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	2

*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、リチン酸について行った

*2 タル系色素及び法定外着色料について行った

*3 サッカリン、サイクリン酸、スルフィン、を検査した

*4 品目によって、イソソルビン酸四酢酸、酸価、過酸化物質、臭素、臭化メチル、二臭化エチル、水分、プロピレングリコール、エタノール、重金属等を行った

表2 細菌検査

(平成10年度)

品目	項目	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		シロウ菌		好気性芽胞菌		嫌気性芽胞菌		真菌	
			適	不良	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
			60	1	54	3	1	0	1	8	0	4	1	5	0	5	0	2	0	0	1	0	1	0	1
はちみつ	1	1	0	1	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	0	1	0	1	0	1	-	-
菓子パン類	2	2	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1	1
洋生菓子	49	49	0	47	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコレート類	3	3	0	1	1	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	3	0
その他の菓子類	4	4	0	4	0	0	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生あん (豆類の加工品)	1	0	1	0	0	0	0	1	-	-	0	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* 6 エストラジオール、クプレノール、ジエチルステロイド、セノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキステロール、メソゲステロールアセテート、 α 及び β -トロンボロンを検査した

* 7 トリアエリス（TPT）、ヒストリファルス（TBT）を検査した。（-）は0.01ppm未満

* 8 2,4-D、イザリル、ジフェル（DP）、トリフェル（OPP）、チベンダゾール（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			原料用果汁
	イザリル	OPP	TBZ	TBZ
検出数	13	3	12	3
最小値	0.0001	0.0007	0.0035	0.00002
最大値	0.0024	0.0019	0.0003	0.00004
平均値	0.0013	0.0014	0.0001	0.00003

単位 (g/kg)

* 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）、アサルトーム、アセルフアムk、シアン、クマロンイデン樹脂、かび毒、 pH 、成分規格検査等を行った

表2 細菌検査

(平成10年度)

項目 品目	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		セロウス菌		腸炎ビブリア		ウエルシュ菌		*その他	
		適	不良	否	適	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		合計	135	131	0	0	34	0	42	14	23	15	7	109	3	45	1	129	0	129	0	61	0	129	0	34	3	23	3	82	2
ナチュラルチーズ	10	10	0	0	-	-	-	-	-	-	-	9	1	9	1	10	0	10	0	-	-	10	0	10	0	-	-	-	-	10	0
うなぎ蒲焼(冷凍食品又は凍結品)	8	8	0	0	-	-	4	2	2	0	0	7	1	-	-	8	0	8	0	-	-	8	0	-	-	-	-	8	0	8	0
食肉(冷蔵・冷凍)	56	56	0	0	-	-	12	7	15	15	7	56	0	1	0	56	0	56	0	56	0	56	0	-	-	-	-	55	1	2	0
食肉製品	5	5	0	0	5	0	5	0	0	0	0	-	-	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	2	0
清涼飲料水(原料用果汁を含む)	6	6	0	0	6	0	6	0	0	0	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果実加工品	2	2	0	0	-	-	1	1	0	0	0	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-
切り身、むき身の魚介類(冷凍品を含む)	4	4	0	0	-	-	0	0	1	0	0	3	0	4	0	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	2	0	-	-	4	0
冷凍魚介類	21	21	0	0	-	-	-	-	-	-	-	11	0	21	0	21	0	21	0	-	-	21	0	-	-	17	3	-	-	21	0
冷凍食品	23	19	0	0	23	0	14	4	5	0	0	15	1	5	0	23	0	23	0	-	-	23	0	17	3	4	0	17	1	15	0

* エンテロコッカ、リステリア、モナシトゲネ、ネisseria菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌を検査した

(16) HACCPあん製造業、HACCP菓子製造業、HACCP調味料製造業及びHACCPそうざい製造業

ア 実施期間 平成10年4月～平成10年3月

イ 実施対象 あん製造業、菓子製造業、調味料製造業及びそうざい製造業

5軒

ウ 実施結果 表のとおり

細菌および理化学検査結果

(平成10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	カビ類		モリス菌		好気性芽胞菌		真菌		シアン化合物		水分		異物		二酸化硫黄					
		適	否	検体数	<30	≤10 ¹	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	97		77		80		32		40		12		47		11		11		36		8		
										-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
		合計	116	116	0	96	40	20	17	7	13	87	10	77	0	80	0	32	0	37	3	9	3	6	41	6	5	0	11	36	0	4
あん製造業	食 材	11	11	0	-	-	-	-	1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	6	5	0	11	-	-	4	4	
菓子製造業	ふきとり(器具類)	21	21	0	21	2	2	6	1	10	15	6	21	0	21	0	-	-	19	2	-	-	0	18	-	-	-	-	-	-	-	
	ふきとり(手指)	6	6	0	6	2	1	3	-	-	6	0	6	0	6	0	-	-	6	0	-	-	0	3	-	-	-	-	-	-	-	
	落下細菌	9	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	9	-	-	-	-	-	-	-	
調味料製造業	食 材	12	12	0	12	4	4	1	2	1	10	2	12	0	12	0	-	-	11	1	6	1	5	7	-	-	-	-	36	0	-	-
	ふきとり(器具類)	5	5	0	5	4	1	0	0	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ふきとり(手指)	3	3	0	3	2	1	0	0	0	3	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(その他)	12	12	0	12	12	0	0	0	0	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい製造業	食 材	5	5	0	5	2	3	0	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	3	2	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(器具類)	5	5	0	5	1	1	2	1	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(手指)	8	8	0	8	2	5	1	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
飲食店営業(弁当)	ふきとり(器具類)	14	14	0	14	7	5	1	1	-	14	0	14	0	14	0	14	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ふきとり(手指)	7	7	0	7	1	6	-	-	-	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	落下細菌	10	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
粉末食品製造業	食 材	18	18	0	18	8	4	3	2	1	16	2	18	0	18	0	18	0	-	-	-	-	0	11	19	0	-	-	29	1	-	-
	添加物	30	30	0	30	14	10	4	2	-	30	0	30	0	30	0	30	0	26	4	-	-	0	11	19	0	-	-	-	-	-	-