

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

第1節	平成11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	174
第2節	有害食品の監視結果	175
第3節	特別監視及び一斉監視の結果	185
第4節	緊急監視	238
第5節	先行調査	239

第四章 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11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を、また、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。さらに、内分泌かく乱作用があるとされているポリスチレン製容器中の未重合化学物質または、製造時の副反応物質として残留するスチレンダイマー・トリマー及びポリ塩化ビニル製のラップフィルム・おもちゃに含まれるフタル酸エステル類等の実態調査や生食用食品中の寄生虫実態調査等も実施した。

その結果、輸入食品の中国産タマリ醤油から使用できない人工甘味料サイクラミン酸やイラン産ピスタチオナッツからカビ毒アフラトキシンB₁を、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。さらに、国産食品では、魚肉ねり製品からの大腸菌群の検出や食肉製品の亜硝酸根過量残存があり違反食品の排除を行った。また、食中毒予防対策事業では、牛内臓肉からO157の検出や生食用白魚中の横川吸虫汚染実態調査等を実施し、それぞれの結果に基づき業界への行政指導が行われ、合成樹脂容器等の製法の改善や特に霞ヶ浦産白魚の生食の自主規制措置がとられることとなった。

表 食品機動監視班及び輸入食品監視班の過去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%
平成11年度	46,000	48,146	104.7%	319,000	320,400	100.4%

第1節 平成11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

有害食品・不良食品・不適正表示食品等の監視及び指導のため、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業・倉庫業を対象とした特別監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象とした夏季及び歳末の一斉監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

表-1 平成11年度年間事業計画

事業	月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
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〕	あん類製造業 食品の冷凍業 みそ・醤油・ソース類製造業 かん詰又はびん詰食品製造業 調味料等製造業 粉末食品製造業		食肉製品製造業	食肉処理業 (食鳥肉) 〔都内班〕			
			氷雪製造業 清涼飲料水製造業 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(日本酒) 食肉処理業 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 その他の大規模製造業
一斉監視	多摩班は販売業の監視として実施	適宜実施〔多摩班〕	食肉製品、魚肉ねり製品、冷凍食品、野菜、ナッツ及び穀類、鶏卵、市販養殖魚、魚介類加工品、清涼飲料水、めん類、そう菜類、漬物、菓子及び製菓材料、食用油脂、調味料、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、食肉、貝類、輸入果実、器具・容器包装・乳首、食品添加物、乳・乳製品、アイスクリーム類、米、ベビーフード、輸入食品				乳処理業・乳製品製造業等〔ハサップ指導係〕 菓子製造業及びその他の大規模製造業〔多摩班〕 食品の輸入業・倉庫業・及び冷蔵業〔輸入班〕			そうざい製造業 食品添加物製造業 菓子製造業〔都内班〕			
							適宜実施〔多摩班〕			食肉製品、魚肉ねり製品、ナッツ及び穀類、野菜、魚介類加工品、めん類、そう菜類、漬物、菓子及び製菓材料、調味料、鶏卵、はちみつ、輸入果実、食肉、貝類、器具・容器包装、おもちゃ、乳・乳製品、米、輸入食品	下線の営業：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〕		
輸入食品監視班		別途計画により実施する。											
ハサップ指導係		別途計画により実施する。											
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)											
HACCP		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、水耕野菜等を中心にO157検査を実施し、魚介類についてウイルス及び病原ビブリオの検査、卵加工品等についてサルモネラの検査を実施する。(別途計画による)											
国産野菜類の残留農薬等検査		残留農薬、理化学検査等について実施する。(多摩3班の独自事業)											

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58, 435検体〔ハサップ指導係自主検査(6, 500)を含む〕の収去検査及び339, 160検体の表示検査を実施する。

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

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2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	11	計
収去検体数	49,299	48,291	49,269	50,249	50,193	49,520	46,837	49,613	54,228	54,355	1,409,313
立入軒数	1,219	1,136	1,426	1,250	1,267	1,514	1,485	1,431	1,609	2,184	71,037
違反検体数	109	38	37	26	34	63	73	83	36	34	6,381
違反率(%)	0.22	0.08	0.08	0.05	0.10	0.13	0.16	0.17	0.07	0.06	0.45

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	11	計
表示検体数	355,952	358,270	359,255	331,422	326,884	341,373	333,874	344,357	338,857	336,907	12,529,637
立入軒数	3,963	2,839	3,136	3,165	2,961	2,537	2,588	2,669	2,819	4,602	142,360
違反検体数	450	576	894	598	763	720	920	1,141	570	604	109,143
違反率(%)	0.13	0.16	0.25	0.18	0.20	0.21	0.28	0.33	0.17	0.18	0.87

表一2 平成11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	検査対象食品	調査内容
1	輸入班	オーガニック輸入食品の残留農薬実態調査(新規)	オーガニック輸入食品(穀類加工品主体)	<p>多種多様なオーガニック輸入食品が店頭に並ぶようになっている。それらは、原産国において政府や消費者団体等の認証を受けており、有機栽培農産物加工品である旨の表示がなされている。</p> <p>日本国内の市場流通段階において、消費者には「無農薬の安全な食品」という印象を与えている。それら製品の残留農薬検査については報告例がない。</p> <p>そこで、オーガニック輸入食品の安全確保の一助とするため 残留農薬調査を実施する。</p>
2	第1班	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査(昭和50年度より継続)	アサリ、底質及び海水	<p>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、TBT、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。</p>
3	第1班	調味料及び香辛料のボツリヌス菌汚染実態調査(平成10年度より継続)	輸入調味料	<p>調味料には香辛料が多く使用されているが、香辛料から芽胞形成菌が検出されることがある。調味料類のなかには、その特性上、高温処理されないものもあるため原材料等が芽胞形成菌に汚染されていた場合、生存する可能性がある。</p> <p>そこで、輸入調味料ボツリヌス菌汚染実態調査を実施する。</p>
4	第2班	魚介類におけるウイルス汚染実態調査(平成8年度より継続)	魚介類、巻き貝	<p>平成8年度及び9年度の2年間、二枚貝におけるウイルス汚染調査をしたところ、SRSVをはじめ胃腸炎を引き起こすウイルス及びA型肝炎ウイルスなどさまざまなウイルスを検出した。10年度は魚介類及び巻き貝について調査をしたが、今年度も引き続き甲殻類を加えて汚染実態調査を実施する。</p>
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(着色料、酸化防止剤、甘味料等)(新規)	天然添加物	<p>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まれる可能性が高く、製造工程における有機溶媒、重金属、真菌等の有害物質の含有が考えられるため、今年度は、着色料、酸化防止剤、甘味料を実施する。</p>
6	第4班	合成樹脂製器具類等の内分泌かく乱化学物質含有実態調査(新規)	ポリカーボネート製品、エポキシ樹脂製品、塩化ビニル製品等	<p>昨年度は、ポリカーボネート製品からビスフェノールA及びポリスチレン製食器からのスチレンダイマー及びトリマーの溶出検査を実施したが、今年度はエポキシ樹脂製品等からのビスフェノールA及び塩化ビニル製品等の可塑剤溶出調査を実施する。</p>
7	第4班	鶏卵中のS. Enteritidisに対する抗体保有状況及び汚染実態調査(新規)	鶏卵	<p>近年、S. Enteritidis(以下SE)による食中毒が増加している。その背景にはニワトリのSE感染率の増加が指摘されている。本菌による食中毒防止にはSE感染防止、感染鶏の淘汰汚染卵の排除等が必要であるとされている。そこで、平成11年度に引き続き、市販鶏卵中のSE移行抗体の保有状況及びサルモネラ汚染調査を実施する。</p>
8	第5班	生食用食品における寄生虫実態調査(新規)	生食用食品	<p>グルメブームや輸入食品の増加にともない寄生虫に感染する機会が多くなり、従来の寄生虫症の他に今まで日本では見られなかった新しい寄生虫に感染する機会が増えている。最近では輸入国産を問わず寄生虫等に汚染されている可能性がある等の報告があることから、今年度は、生食を主体とする食品を対象に検査法の改良を加えながら汚染実態調査を実施する。</p>

No.	担当班	テーマ	検査対象食品	調査内容
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調査 (平成元年度より継続)	輸入農産物、酵素類	バイオテクノロジー技術を利用した食品が市場に流通しているといわれているが、わが国では厚生省の定めた「遺伝子組換え食品等の安全性を評価するための指針」に基づき安全を確認している。 しかし、申請されたものと流通しているものが栽培過程で品質に差異があることも予想されることから、有害副産物の有無、栄養学的差異等について、在来品と比較検討をする。また、遺伝子組換え食品の有無を確認するための検査法の検討も実施する。
10	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、野菜類	病原性大腸菌 0-157 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 0-157 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、11年度も引き続き食肉処理業を対象に施設面の汚染調査を実施する。 また、サラダ等の生野菜による中毒も報告されていることから生食用野菜の汚染調査も併せて実施する。
11	第8班	食品中の微量有害化学物質に関する調査 (平成10年度より継続)	かぼちゃ、メロン	一部の微量化学物質の影響とも考えられる野性動物の生殖異常現象が報告されている。これら化学物質の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し、問題解決のための資料とする。 そこで平成11年度はかぼちゃ、メロンを対象に微量有害化学物質として疑われている有機塩素系農薬の残留調査を実施する。
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)	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行う。
13	第10班	畜水産加工食品における動物医薬品の残留実態調査 (新規)	食肉加工食品、魚介加工食品、卵加工食品	疾病予防のため動物用医薬品として抗生物質、合成抗菌剤及び内寄生虫用剤等が使用されている。これらの医薬品は処方後に適切な休薬期間を置かなかつた場合、可食部位に残留することがあり、健康被害が危惧されている。 また、これら動物用医薬品には規格基準が設定されていない薬剤や、加工食品には基準値が設定されていない。 そこで、今年度は、食肉、鶏卵、魚介類及びその加工品に残留する各種動物用医薬品の残留実態調査を実施する。

第四章 食品機動監視班(食品環境指導センター)による監視事業

2 平成11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11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		重 金 属	そ の 他		自 主 廃 棄	始 末 書	報 告 書	通報		
											細 菌	理 化 学							府 県	区	
総数	54,355	37	18	1	1	4	3		1			1			7	19		3	4	9	19
魚介類	1,954	3	3											3					2	1	
無加熱摂取冷凍食品	65																				
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	783	1													1						1
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	724																				
生食用冷凍鮮魚介類	14																				
魚介加工品	1,856	4	1									1			3				1	3	
肉・卵類及びその加工品	8,875	5	1							1					4			2	1		2
牛乳・加工乳・その他の乳	269																				
乳製品	2,548	1	1											1							1
乳類加工品	2,486																				
アイスクリーム類・氷菓	85																				
穀類及びその加工品	204																				
野菜類・果物及びその加工品	2,082	6	1											1	5					1	5
菓子類	11,593	3	1	1											2					1	2
清涼飲料水	2,919	1													1					1	1
酒精飲料	3,774	3	3				1	1							1						1
氷雪	466																				
水	56																				
調味料	71	2	1		1										1					1	1
そうざい類及びその半製品	4,251	7	5				3	2							2			1		1	4
その他の食品	2,720																				
化学的合成品及びその製剤	5,597	1	1												1						1
その他の添加物	139																				
器具及び容器包装	271																				
おもちゃ	553																				

表2 行政地域別実施件数

(平成11年度)

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	1,750	—	44,727	—	44,727	31	0.07	3,471	—	288,563	—	590	0.20
輸入食品監視班	87	—	3,419	—	3,419	3	0.09	615	—	31,837	—	14	0.04
小計	1,837	46,000	48,146	104.7	48,146	34	0.07	4,086	319,000	320,400	100.4	604	0.19
ハサップ指導係	347	—	6,209	—	6,209	0	0	516	—	16,507	—	0	0
合計	2,184	46,000	54,355	118.2	54,355	34	0.06	4,602	319,000	336,907	105.6	604	0.18

表3 事業別収去検査実施状況

(平成11年度)

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	13413	4140	1103	360	19016
特別監視	9039	4195	2316	3877	19427
緊急監視	186	75	0	0	261
一斉監視	9121	4558	0	1972	15651
合計	31759	12968	3419	6209	54355

表4 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

(平成11年度)

	立入り延べ軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
製造業	1450	789	1238
調理営業	591	13	418
販売業	3408	1235	2750
その他(輸入業、倉庫業等)	473	147	196
合計	5922	2184	4602

表5 表示取締り件数

(平成11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	所在地氏名	添加物	その他	
合計	336,907	604	160	16	42	172	201	7	22
マーガリン	2,769	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	8,833	2	0	0	0	2	0	0	0
清涼飲料水	17,228	14	1	0	1	6	5	0	1
食肉製品	17,575	21	5	2	0	8	3	1	4
魚肉ハム、ソーセージ	4,207	0	0	0	0	0	0	0	0
鯨ベーコン	143	0	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類	252	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)	5,682	2	0	0	0	0	2	0	0
その他	14,560	2	0	0	0	2	0	0	1
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	16,221	6	0	0	0	6	0	0	0
鶏の殻付き卵	3,384	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏の液卵	41	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉	15,160	37	1	0	18	17	0	1	0
生かき	1,238	1	0	0	0	0	0	1	0
魚肉ねり製品	11,347	2	1	0	0	0	1	0	0
即席めん類	16,244	0	0	0	0	0	0	0	0
生めん・ゆでめん(皮類を含む)	7,057	1	0	0	0	1	0	0	0
弁当・調理パン	11,113	56	15	0	8	27	6	0	0
そうざい	20,791	131	45	2	5	50	23	0	8
生菓子	11,012	13	3	1	0	8	0	0	1
その他の菓子類	20,198	19	10	0	0	5	2	0	3
調味料類	21,017	7	1	0	1	4	0	1	1
ゆでだこ	1,648	10	0	0	0	1	9	0	0
その他加工食品	65,782	206	77	11	9	35	85	2	2
かんきつ類、バナナ	2,837	36	0	0	0	0	29	0	0
添加物	3,370	1	0	0	0	0	0	1	1
乳類	12,760	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品	16,466	0	0	0	0	0	0	0	0
乳又は乳製品を主原料とする食品	5,272	0	0	0	0	0	0	0	0
バラ売り食品									
かんきつ類	1,621	37	1	0	0	0	36	0	0
バナナ	991	0	0	0	0	0	0	0	0
サッカリン含有食品	88	0	0	0	0	0	0	0	0

表6 理化学検査および細菌検査

(平成11年度)

	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
合計	36,646	11,877	17,709	2,879	54,355	14,756	2,383
魚介類	988	329	966	86	1,954	415	47
無加熱摂取冷凍食品	44	13	21	6	65	19	2
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	531	325	252	119	783	444	40
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	535	202	189	37	724	239	12
生食用冷凍鮮魚介類	8	0	6	1	14	1	1
魚介加工品	1365	79	491	38	1,856	117	31
肉・卵類及びその加工品	4928	1123	3947	708	8,875	1,831	240
牛乳・加工乳・その他の乳	269	189	0	0	269	189	74
乳製品	1,952	0	596	0	2,548	0	0
乳類加工品	1,184	124	1,302	46	2,486	170	34
アイスcream類・氷菓	35	0	50	0	85	0	0
穀類及びその加工品	102	12	102	12	204	24	4
野菜類・果物及びその加工品	2,021	1,168	61	9	2,082	1,177	167
菓子類	8,917	4,537	2,676	678	11,593	5,215	1,008
清涼飲料水	2,544	1,324	375	33	2,919	1,357	192
酒精飲料	2,977	621	797	217	3,774	838	158
冰雪	448	248	18	2	466	250	42
水	42	0	14	0	56	0	0
調味料	39	0	32	0	71	0	0
そうざい類及びその半製品	2,712	695	1,539	624	4,251	1,319	174
その他の食品	1,874	458	846	121	2,720	579	55
化学的合成品及びその製剤	2,180	384	3,417	142	5,597	526	88
その他の添加物	139	3	0	0	139	3	2
器具及び容器包装	259	6	12	0	271	6	1
おもちゃ	553	37	0	0	553	37	11

第四章 食品機動監視班(食品環境指導センター)による監視事業

表7 有害食品の監視結果(過去9年)

年度	収去件数	違反件数	条文	件数	主な違反事例		
					■：国産品	●：輸入品	
平成3年度	48,291	38	4	3	●	アフラトキシンを検出した香辛料	
		0.08%			●	リステリア菌を検出したナチュラルチーズ	
	国産品 33,776	国産品 27	7	33	■	成分規格(大腸菌群)に合致しない粉末清涼飲料	
					0.08%	■	成分規格(沈殿物)に合致しない清涼飲料水
	輸入品 14,515	輸入品 11	0.08%			■	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	
			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	4	1	●	リステリア菌を検出したナチュラルチーズ	
		0.08%			●	メチルイソチアシアネート(農薬)を検出したワイン	
	国産品 33,472	国産品 30	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	
					0.09%	■	成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品(弁当)
	輸入品 15,797	輸入品 7	0.04%			■	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)を過量に残存した調味料(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	
			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	4	5	●	アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類	
		0.05%			●	リステリア菌を検出したナチュラルチーズ	
	国産品 33,366	国産品 13	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
						0.04%	■
	輸入品 16,883	輸入品 13	0.08%			■	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)を過量に残存した白生あん	
					●	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	4	17	●	麻痺性貝毒を検出したスペイン産トコブシ	
		0.07%			●	下痢性貝毒を検出したむき身アサリ	
	国産品 32,163	国産品 11				●	アフラトキシンB1を検出した香辛料
						0.03%	●
	輸入品 18,030	輸入品 23	0.12%	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)を過量に残存したすじこ	
					●	成分規格(シアン化水素)に合致しないバター豆	
			10	3	■	規格(鉛)に合致しない器具(容器)	
					●	規格(カドミウム)に合致しない器具(ストロー)	

年度	取去件数	違反件数	条文	件数	主な違反事例	
					■：国産品	●：輸入品
平成7年度	49,520	63	4	20	●	ホウ酸を検出したウニ(原料用及び加工品)
		0.13%	6	7	●	許可外着色料(TBHQ)を検出したクッキー
		国産品	7	34	■	成分規格(沈殿物)に合致しないラムネ
		30,600	17		●	成分規格(沈殿物)に合致しないミネラルウォーター
		0.06%			●	製造基準違反(耐熱性芽胞数)の食肉製品用香辛料
平成8年度	46,837	73	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)
		0.16%	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)
		国産品	7	18	■	指定外酸化防止剤(TBHQ)が検出
		29,514	57		■	浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水
		0.19%			■	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)
平成9年度	49,613	83	4	4	●	ボツリヌスA型菌を検出(オイスターソース、チリソース)
		0.17%	6	7	●	一酸化炭素を検出した冷凍マグロ
		国産品	7	31	●	エチレンクロロヒドリンを検出したハーブ
		30,146	40		●	ポリソルベートを検出(粉末食品、調味料)
		0.13%			■	浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水
		43			■	成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品
		0.22%			■	大腸菌を検出した食肉製品
		輸入品			■	シアン水素を検出した生あん
		19,467			●	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)
			10	2	●	ソルビン酸を検出した調味料
					■	クロルブリス・イブジオンを検出した野菜
					■	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
					■	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)		

第四章 食品機動監視班(食品環境指導センター)による監視事業

年度	収去件数	違反件数	条文	件数	主な違反事例	
					■：国産品	●：輸入品
平成10年度	54,228	36	4	2	●	アフラトキシンB1を検出したピスタチオナッツ
		0.07%	6	6	●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
	国産品 37,121	国産品 12	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
輸入品 17,107	輸入品 24	0.03%			■	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
		0.14%			●	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
					●	ソルビン酸を過量検出した炭酸飲料
					●	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
					●	二酸化硫黄使用に表示の無いキャンデー
平成11年度	54,355	34	4	1	●	アフラトキシンB1を検出したピスタチオナッツ
		0.06%	6	2	●	サイクラミン酸を検出した調味料(タマリ醤油)
	国産品 39,599	国産品 20	7	10	●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
					■	成分規格(大腸菌群)に合致しない魚肉ねり製品
輸入品 14,756	輸入品 14	0.05%			■	亜硝酸根過量使用の加熱後包装食肉製品
					■	ソルビン酸過量使用のつけ物
		0.09%			●	オキシテトラサイクリン検出のヒラメ
					●	二酸化硫黄過量残存の酢漬(ピクルス)
					●	安息香酸過量使用の酢漬
					●	ソルビン酸、二酸化硫黄過量使用の酒精飲料
			11	21	■	成分及び重量パーセント表示違反の香料製剤
					●	着色料表示の無いシロップ(製菓材料)

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11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：パークシェウマイ1検体表示違反（凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品を凍結前加熱済加熱後摂取冷凍食品と表示）のため、担当区へ通

表1 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		フ ロ ヒ レン ゲ リ コ ー ル		酸化防止剤						漂白剤 (SO ₂)		亜硝酸根		そ 他*4		
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	エリソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		-	+	-	+			
												-	+	-	+	-	+						-	+
合 計	56	56	0	56	0	31	1	37	0	12	0	28	0	23	3	19	0	13	0	0	1	6		
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	4	4	0	4	0	2	0	3	0	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	1		
	加熱後 摂取	凍結前未加熱	15	15	0	15	0	9	0	10	0	1	0	7	0	5	2	7	0	4	0	—	—	4
		凍結前加熱済	26	26	0	26	0	12	1	18	0	10	0	16	0	15	1	10	0	7	0	0	1	1
凍結食品	4	4	0	4	0	4	0	3	0	—	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
その他の食品	5	5	0	5	0	4	0	3	0	1	0	3	0	3	0	1	0	1	0	—	—	—		
調味料	2	2	0	2	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 サッカリンナトリウム、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。さらに品目によって、ステビオサイドを検査した。

*4 品目によって過酸化水素、pH、水分活性を検査した。

表2 細菌検査結果

(平成11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		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		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	61	61	0	0	50	0	26	13	15	3	4	38	2	26	0	58	0	55	0	50	0	11	0	32	0	54	0		
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	4	4	0	0	4	0	3	0	1	0	0	4	0	—	—	4	0	4	0	3	0	1	0	2	0	3	0	
	加熱後 摂取	凍結前未加熱	19	19	0	0	19	0	5	5	5	1	3	0	1	18	0	19	0	18	0	13	0	4	0	14	0	16	0
		凍結前加熱済	27	27	0	0	27	0	13	8	5	1	0	27	0	—	—	27	0	27	0	26	0	1	0	13	0	24	0
凍結食品	6	6	0	0	—	—	3	0	2	0	1	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	6	0		
その他の食品	5	5	0	0	—	—	2	0	2	1	0	4	1	5	0	5	0	3	0	5	0	2	0	—	—	5	0		

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成11年4月～6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11年度)

品目	項目	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 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	
合計		153	153	0	147	0	146	1	1	104	13	0	13	11
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	10	10	0	10	0	10	0	0	7	0	0	0	0
	炭酸飲料	16	16	0	16	0	16	0	0	12	1	0	1	4
	原料用果汁	6	6	0	6	0	5	1	0	0	6	0	6	3
	その他	30	30	0	30	0	30	0	0	24	0	0	0	3
その他	清涼飲料水(希釈用)	3	3	0	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0
	炭酸飲料	28	28	0	28	0	28	0	0	17	6	0	6	0
	茶類	11	11	0	11	0	11	0	0	8	0	0	0	0
	コーヒー類	11	11	0	11	0	11	0	0	8	0	0	0	0
	ミネラルウォーター	6	6	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0
	その他	15	15	0	15	0	15	0	0	10	0	0	0	0
その他の食品		17	17	0	16	0	16	0	1	16	0	0	0	1

* 品目によって、カビ毒(パツリ)、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セクス菌を検査した。

(平成11年度)

表2 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定		成分規格				着色料*1		漂白剤		保 存 料*2				甘味料*3		その他*4		
			適	否	混濁・沈殿		ヒ素・重金属		その他		-	+	-	+	安息香酸(g/kg)		パラオキ安息香酸(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		184	179	0	125	0	125	0	24	0	89	24	56	1	120	28(0.01~0.46)	120	17(0.01~0.07)	123	6(0.05~0.17)	71
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	10	10	0	10	0	10	0	—	—	0	10	3	0	10	10(0.04~0.30)	10	7(0.01~0.02)	10	0	6
	炭酸飲料	16	16	0	16	0	16	0	—	—	7	4	—	—	14	5(0.08~0.11)	14	2(0.01)	12	0	8
	原料用果汁	6	6	0	—	—	—	—	—	—	6	0	6	0	—	—	—	—	6	0	6
	その他の果汁飲料	30	30	0	30	0	30	0	—	—	24	0	23	0	28	7(0.01~0.41)	28	5(0.01~0.03)	28	0	7
その他	清涼飲料水(希釈用)	3	3	0	3	0	3	0	—	—	0	3	—	—	3	3(0.08~0.14)	3	1(0.01)	3	0	3
	炭酸飲料	28	28	0	28	0	28	0	—	—	13	5	—	—	27	1(0.01)	27	1(0.01)	25	6(0.05~0.17)	13
	茶類	11	11	0	11	0	11	0	—	—	5	0	2	0	11	0	11	0	5	0	1
	コーヒー類	11	11	0	11	0	11	0	—	—	11	0	6	0	11	0	11	0	11	0	5
	ミネラルウォーター	6	1	0	1	0	1	0	—	—	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他	15	15	0	15	0	15	0	—	—	10	1	3	1	13	2(0.11~0.46)	13	1(0.07)	10	0	1
その他の食品	18	18	0	—	—	—	—	—	—	13	1	13	0	3	0	3	0	13	0	2	
器具容器包装	13	13	0	—	—	—	—	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	
食品添加物	17	17	0	—	—	—	—	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	

*1 タール系色素(法定外着色料を含む)について検査した。

*2 安息香酸、パラオキ安息香酸のほか、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、デヒドロ酢酸、サリル酸を検査した。

*3 甘味料は、サッカリンナトリウムのほか、サイクリン酸塩、スルフィンを検査した。

*4 その他は品目によって、アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA、pH、ガス圧、防ばい剤(OPP、DP、TBZ、イマザリル)、放射能(セシウム134、セシウム137)を検査した。

器具容器包装については、材質鑑別(一般規格、個別規格)を、食品添加物については、成分分析、純度試験を検査した。

(3) 酒類製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成11年4月～6月及び12年1月～3月
- イ 実施対象：酒類製造業 23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1 理化学検査結果

(平成11年度)

品目	項目	品目数	判定		残留農薬*1		重金属(Cd, As, Pb, Cu, Zn)		二氧化硫黄		規格試験		保存料*2		カビ毒*3		放射能*4		甘味料*5		くん蒸剤(臭素)*6			その他*7
			適	否	-	+	0.1μg/g未満 (Zn1μg/g未満)	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	範囲 (ppm)	
合計		81	81	0	19	0	2	0	26	1	13	0	20	0	14	1	1	0	2	0	13	19	2~16	42
コーンガリツ		1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	0	1	—	—	—	—	0	1	9	0
コーンスターチ		1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—
ホップ		13	13	0	—	—	—	—	6	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	3	10	2~12	5
米		3	3	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—
麦芽(輸入)		13	13	0	12	0	—	—	7	1	—	—	—	—	12	0	—	—	—	—	4	8	2~16	0
麦芽(国産)		1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—
ビール		6	6	0	3	0	—	—	6	0	—	—	3	0	—	—	—	—	—	—	3	0	—	3
清酒		26	26	0	—	—	2	0	2	0	—	—	17	0	—	—	—	—	2	0	—	—	—	26
発泡酒		2	2	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
その他の酒精飲料		2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
食品添加物		9	9	0	—	—	—	—	—	—	9	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ビール用容器		4	4	0	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4

*1 ピペロニチンを検査した。

*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、安息香酸を検査した。

*3 アフラトキシン(B1, B2, G1, G2, M1, M2)、オクサトキシン(A, B)、シトリニン、フモニン(B1, B2)を検査した。

*4 センシ134及び137の合計量(50ベクレル/k以下)

*5 サッカリン、サイクリン酸、ズルチンを検査した。

*6 臭素のほか、二臭化エチレンを検査した。

*7 品目によって、エチレンジアミン、pH、カドミウム、異物、酸化防止剤(エチレンジアミン四酢酸：EDTA)、過酸化水素を検査した。容器については、材質鑑別を検査した。

表2 細菌検査結果

(平成11年度)

品目	項目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		真菌		酵母	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		18	18	0	5	0	5	0	4	12	0	7
ホップ		6	6	0	—	—	—	—	0	6	—	—
麦芽(輸入)		5	5	0	—	—	—	—	0	5	0	5
麦芽(国産)		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ビール		3	3	0	3	0	3	0	2	1	0	1
清酒		2	2	0	—	—	—	—	2	0	—	—
その他の発泡酒		2	2	0	2	0	2	0	0	1	0	1

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間：平成11年4月～6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11年度)

項目 品目	品 目 数	判定		硝酸性窒素(mg/l)			亜硝酸性窒素(mg/l)			過マンガン酸カルウム消費量 (mg/l)			塩素イオン(mg/l)			細菌数		大腸菌群	
		適	否	-	+	範囲	-	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	<10	10 ² ≤	-	+
合計	27	27	0	5	22	0.5~4	27	0	—	9	18	1~3	4	23	1~35	27	0	27	0
氷雪	14	14	0	5	9	0.5~2.7	14	0	—	6	8	1~3	4	10	1~34	14	0	14	0
原水	13	13	0	0	13	0.7~4	13	0	—	3	10	1~3	0	13	13~35	13	0	13	0

* その他：食品添加物「塩化カルウム」1検体について成分規格の検査を行った。

(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11年4月～6月及び11月～12月

イ 実施対象：食肉製品製造業 97軒 魚肉ねり製品製造業 2軒

ウ 実施結果：表1～表4のとおり

エ 違反等：加熱後包装食肉製品4検体からそれぞれアスコルビン酸、ソルビン酸、亜硝酸根を検出したが、表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。
加熱後包装食肉製品1検体から基準を超える亜硝酸根を検出したため、食品衛生法第7条第2項違反で処理した。

(平成11年度)

表1-1 細菌検査結果

品目	項目	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		223	223	0	0	127	23	27	21	14	7	3	2	0	60	4	
加熱食肉製品 (加熱後包装)		151	151			104	15	19	12	1							
加熱食肉製品 (包装後加熱)		17	17			12	2	2	1						14		
特定加熱食肉製品		1	1				1										
非加熱食肉製品		4	4						1		1	2					
原料肉		30	30				2	3	8	12	5	1			26	4	
香辛料		13	13			4	3	3			2	1			13		
魚肉ねり製品		2	2			2									2		
魚肉ハム・ソーゼージ		2	2			2									2		
特殊包装かまぼこ		1	1			1									1		
でん粉		1	1			1									1		
その他そうざい		1	1			1									1		

表1-2 細菌検査結果

(平成11年度)

項目	E. coli		クロストリジウム属菌			黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌		腸炎ビブリア		病原性大腸菌	
	-	+	-	<10 ³	10 ³ ≤	-	<10 ³	10 ³ ≤	-	+	-	+	-	+
合計	159	0	181	11	0	221	2	0	223	0	5	0	193	0
加熱食肉製品（加熱後包装）	151		144	7		151			151				149	
加熱食肉製品（包装後加熱）	3		17			17			17				3	
特定加熱食肉製品	1		1			1			1				1	
非加熱食肉製品	4		4			4			4				4	
原料肉						28	2		30				30	
香辛料			10	3		13			13					
魚肉ねり製品			2			2			2		2		2	
魚肉ハム・ソーセージ			2			2			2		2		2	
特殊包装かまぼこ			1			1			1		1		1	
でん粉				1		1			1					
その他そうざい						1			1				1	

表2 その他の細菌検査結果

(平成11年度)

項目	品目数	判定			セレウス菌		ボツリス菌		リステリア・モノサイトゲネス		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		芽胞	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	223	222	0	3	186	0	12	0	31	4	29	1	202	2	190	0	8	6
加熱食肉製品（加熱後包装）	151	151		2	148								149	2	151			
加熱食肉製品（包装後加熱）	17	17			17								17		17			
特定加熱食肉製品	1	1			1		1		1				1		1			
非加熱食肉製品	4	3		1	4				3	1			4		4			
原料肉	30	30							27	3	29	1	30		16			
香辛料	13	13			9		11										7	6
魚肉ねり製品	2	2			2													
魚肉ハム・ソーセージ	2	2			2													
特殊包装かまぼこ	1	1			1													
でん粉	1	1			1												1	
その他そうざい	1	1			1								1		1			

(平成11年度)

表3 理化学検査結果(その1)

品目	項目	品目数	判定			発色剤(亜硝酸根) g/kg			保存料(ソルビン酸) g/kg			その他合成保存料		エリルビン酸(mg/100g)			アスコルビン酸(mg/100g)		
			適	否	不適	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲
合計		214	214	1	4	31	144	0.001~0.12	117	58	0.01~1.5	174	0	141	17	2.5~129	67	93	1~213
加熱食肉製品(加熱後包装)		150	145	1	4	17	133	0.001~0.12	103	46	0.01~1.5	149		123	17	2.5~129	57	83	1~213
加熱食肉製品(包装後加熱)		17	17			9	8	0.003~0.019	5	12	0.37~1.4	16		12		44~102	6	8	5~26
特定加熱食肉製品		1	1			1			1			1		1			1		
非加熱食肉製品		4	4			1	3	0.002~0.007	2			2		2				2	7~24
原料肉		15	15																
香辛料		9	9																
食品添加物		16	16																
魚肉ねり製品		2	2						2			2							
魚肉ハムソーセージ		2	2			1			2			2		1			1		
特殊包装かまぼこ		1	1			1			1			1		1			1		
でん粉		1	1																
その他そうざい		1	1			1			1			1		1			1		

表4 理化学検査結果(その2)

(平成11年度)

品目	項目	合成甘味料		着色料		カビ毒(アフラトキシンB ₁)ppb		抗生物質		合成抗菌剤	規格試験		二酸化硫黄		放射能		その他の検査項目		
		-	+	-	+	-	+	検出範囲	-	+	-	+	適	不適	-	+		-	+
合計		154	0	121	12	10	0	—	16	0	16	16	0	5	0	5	0	108	
加熱食肉製品(加熱後包装)		135		104	8									2				68	
加熱食肉製品(包装後加熱)		14		11	3													8	
特定加熱食肉製品		1		1														1	
非加熱食肉製品		1		1														4	
原料肉									16		16							15	
香辛料						9										5			
食品添加物											16							12	
魚肉ねり製品				1										1					
魚肉ハムソーセージ		1		1	1									1					
特殊包装かまぼこ		1		1										1					
でん粉						1													
その他そうざい		1		1															

*その他の検査項目は、品目によってpH、水分活性、α-トコフェロール、BHA及びBHT、塩分、アピチン、法定外着色料、内部寄生虫用剤を検査した。また、添加物は、純度試験を行った。

(6) 食肉処理業の特別監視

- ア 実施期間：平成12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11年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (1gあたり)								大腸菌群数(1gあたり)			サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		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・モノシイトゲネス		VRE*		E. coli		病原性大腸菌	
		適	否	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	10 ⁶ ≦	<10	<10 ²	10 ² ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	88	88	0	0	3	7	23	18	18	19	46	19	23	85	3	87	1	66	22	73	13	79	2	66	0	31	0	2	0	88	0	
鶏肉	38	38				8	7	11	12	11	9	18	35	3	37	1	18	20	32	6	36	2	23		31					38		
鶏肝臓	1	1			1					1			1		1		1		1		1		1							1		
牛肉	24	24		3	3	8	4	2	4	21	2	1	24		24		23	1	21	2	23		20				1			24		
牛肝臓	2	2				2					1	1	2		2		2		2		2		2							2		
豚肉	18	18			2	5	7	4		11	5	2	18		18		18		13	5	13		16							18		
豚肝臓	3	3			1				1	1	2		1	3		3		2	1	3		3		3						3		
その他内臓	1	1								1		1		1		1		1												1		
そう菜半製品	1	1								1		1		1		1		1		1		1		1					1		1	

*VRE バンコマイシン耐性腸球菌

表2 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定		ソルビン酸		安息香酸		パラオキシ安息香酸エステル類		サリチル酸		デヒドロ酢酸	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
そう菜半製品	1	1		1		1		1		1		1	

表3 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果 (平成11年度)

	品目数	判定		抗生物質						合成抗菌剤	ホルモン剤	内部寄生虫用
		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			
				-	+	範囲						
合計	63	63	0	63	0	—	63	63	63	63	12	46
鶏肉	33	33	0	33	0	—	33	33	33	33	—	28
牛肉	18	18	0	18	0	—	18	18	18	18	10	10
牛肝臓	2	2	0	2	0	—	2	2	2	2	2	2
豚肉	10	10	0	10	0	—	10	10	10	10	—	6

*合成抗菌剤は、品目によって、サルファ剤、キノロン酸、チンフェニコール、オルメトロピム、トリメトロピム、ピリメタミシ、カルバドックス、パナゾン、フラジリドン、ナルカルバジンを検査した。すべて検出されなかった。

*ホルモン剤は、品目によって、 α -トレネボロン、 β -トレネボロン、エストラジオール、クレソテロール、ジエチルステロイド、セトラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキサステロール、メソゲステロールを検査した。すべて検出されなかった。

*寄生虫駆除剤は、品目によって、アルベンダゾール、フルベンダゾール、チアベンダゾール、イベルメクチン、クロサントールを検査した。すべて検出されなかった。

表4 残留農薬検査結果 (平成11年度)

	品目数	判定		総BHC		総DDT		総コルテン		HCB		コルヒリホス		ディルドリン*		ヘプタクロル	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	27	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0
鶏肉	27	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0	27	0

*アルドリンを含む。

(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、及び調味料等製造業の特別監視

ア 実施期間：平成11年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：違反となった食品は無かった

表1 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品 目 数	判定			保存料				酸化防止剤				甘味料				着色料*2		漂白剤		異物		重金属		規格試験*3		その他*4			
		適	否	不適	安息香酸		パラオキ安息香酸類		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、スチレン		その他*1		(SO ₂)		-	+	-	+	適	不適	適	不適		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+												
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	168	168	0	0	144	12	150	6	153	3	25	2	28	0	132	4	30	0	137	1	66	0	63	0	5	4	4	0	74	1
ジャム・マーメイド	5	5			5		5		5		1	2			5				5		3		3		3				5	1
トマト加工品	2	2			2		2		2				2		2						1		2						2	
ドレッシング	13	13			9	3	12		12		1		7		11		2		9		6		3						6	
マヨネーズ	4	4			2		2		2				2		2				4		2								2	
みそ	14	14			14		14		11	3					10				11		10		7			3			11	
しょうゆ	8	8			7	1	6	2	8						7		2		7										4	
そうざい・漬物	1	1			1		1		1						1				1		1								1	
その他の食品	3	3			1		1		1				1		1						2								1	
その他の調味料	11	11			10		10		10		2		2		7		3		7		3		2		1				1	
たれ類	24	24			18	6	24		24		5		2		23		11		24		3		8						5	
だし類	2	2			2		2		2		1				1				2		1								2	
つゆ	17	17			16	1	17		17		4		2		17		6		12		11		5						5	
ソース	44	44			44		40	4	44		8		10		40	4	4		44		19		31						25	
香辛料	7	7			7		7		7									4	1											
酢	3	3			3		3		3						2		2		3		1		1							
製菓材料	2	2			2		2		2		2				2				2		2		1		1				2	
豆および豆類の加工品	1	1			1		1		1		1							1		1									1	
食品添加物	5	5																							1	3			2	
糖類	1	1			0	1	1		1						1				1											
器具容器包装	1	1																								1				

*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、過酸価物価、酸化、酸度、水分活性、臭素、二臭化エチレンについて検査した。

(平成11年度)

表2 細菌検査結果

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				ボツリス菌検査		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	129	129	0	0	50	28	19	14	15	121	4	125	0	125	0	59	0	45	14	81	43	10	5	15	0	23	18	9	2
ジャム・マーメイド*	5	5			5					5		5		5		2		5		5		5		5		5			
トマト加工品	2	2			2					2		2		2		2		2		2		1		1		1			
ドレッシング*	11	11			6	1	3	1		11		11		11		7		4	2	10						3	2		
マヨネーズ*	4	4			3	1				4		4		4		4		2		4						1	1		
みそ	11	11					3	4	4	11		11		11						0	11						1		
しょうゆ	4	4			1	2	1			4		4		4						4									
そうざい・つけもの	1	1							1	1		1		1							2								
その他の食品	1	1				1				1		1		1		1				1			1	1				1	
その他の調味料	8	8				2	4	2		7	1	8		8		7		6	1	3	5					2	1		
たれ	24	24			9	8	3	3	1	21	3	24		24		15		13	2	17	7					6	3		
だし類	2	2				1	1			2		2		2		2		1	1		2								
つゆ	8	8			2	4			1	7		7		7		4		3	1	3	2					2			
ソース	31	31			19	7	2		3	30		30		30		1		1		27	4								
香辛料	15	15				1	2	4	5	12		12		12		12		5	7	2	10	1	4	5		2	10	8	2
製菓材料	1	1			2					2		2		2		1		2		2		2		2		1			
豆類およびその加工	1	1			1					1		1		1		1		1		1		1		1					

*アフラトキシンB₁B₂G₁G₂、オクトキシンA、オクトキシンBについて検査した

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施時期：平成11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：違反となった食品は無かった

表1 理化学検査結果

(平成11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)			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*3
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	136	136	0	63	0	14	0	70	6	g/kg	101	0	60	1	57	3	44	0	7
生あん	65	65		28		14		54	5	0.010~0.022	65		29		42	3	10		2
練りあん	35	35						16	1	0.013	35		30	1	14		33		5
シアン化合物含有豆類	34	34		34															
その他の豆類	1	1		1															
菓子	1	1									1		1		1		1		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、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が、何れも検出しなかった。

*3その他は、品目によりpH、水分、水分活性、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アスパルテムを検査した。

表2 細菌検査結果

(平成11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*4	
		良	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	54	54	0	20	3	10	3	5	35	6	41	0	41	0	33	0	13	0
シアン化合物含有豆類	13	13															13	
生あん	6	6					1	5		6	6		6					
練りあん	35	35		20	3	10	2		35		35		35		33	2		

*4かび毒は、アフラトキシンB₁、アフラトキシンB₂、アフラトキシンG₁、アフラトキシン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 19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1 検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		酸化防止剤						酸 価		過酸化物品		保存料*1		ヒ素及び 重金属		着色料*3		規格試験		かび毒	
				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	18	18	0	16	0	15	1	6	7	15	0.1未満～2.9	15	1未満～3	2	0	5	1	2	0	0	0	2	0
ごま油	2	2		2		2		1		1	2.1	1	2			2							2
ショートニング	2	2		2		2		2		2	0.1未満～0.1	2	1未満～3			1	1						
その他の植物性油脂	2	2		2		2			2	2	0.2未満～1.5	2	1未満										
パーム油	1	1		1		1			1	1	0.1未満	1	1未満										
マーガリン	3	3		1		1			1	1	0.2	1	1未満					2					
牛脂(ヘット)	2	2		2		2		1	1	2	0.1未満～0.2	2	1未満～2			1							
豚脂(ラード)	6	6		6		5	1	2	2	6	0.1未満～2.9	6	1未満～3	2		1							

*1 ソルビン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、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未満を陰性とする。

*3 タール系色素を行った。

(10) 粉末食品製造業の特別監視

- ア 実施時期：平成11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

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		ヒ素・重金属	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0.1μg/g未満	0.1μg/g以上
合計	26	26	0	22	0	16	0	21	0	10	0	3	0	5	0	6	3
ソース	1	1		1		1		1		1		1					
その他(植物性)	3	3		3		2		2		1						2	1
その他(動物性)	2	2		2		1		2									
ふりかけ	1	1		1				1		1							
穀類加工品	3	3		3		3		3		3				3			
香辛料	2	2												2			
魚介加工品	1	1		1		1		1									
食品添加物	1	1															1
調味料	8	8		7		5		7		1		2				4	1
粉末清涼飲料	2	2		2		2		2		2							
胚芽類	2	2		2		1		2		1							

表2 細菌検査結果

(平成11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	31	31	0	10	10	6	5	0	0	1	31	0	29	0	29	0	29	0	26	3
野菜加工品	3	3		1	1	1					3		3		3		3		3	
調味料	8	8		1	1	1	4			1	8		8		8		8		8	
その他(植物性)	4	4		2		1	1				4		4		4		4		3	1
その他(動物性)	6	6		2	3	1					6		6		6		6		6	
ふりかけ	2	2			1	1					2		2		2		2		2	
ベビーフード	6	6		2	4	1					6		6		6		6		4	2
粉末清涼飲料	2	2		2							2									