

(11) 乳製品製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成11年10月
- イ 実施対象：乳製品製造業及び乳処理業の特別監 29軒
- ウ 実施結果：表1及び表2のとおり
- エ 措置等：

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		プロピオン酸		着色料*2		酸化防止剤 (BHA/BHT)		甘味料*3		器具容器の規格試験		その他*4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	97	96	1	85	2	64	2	77	0	0	0	13	0	5	0	37	1
ナチュラルース	72	71	1	71		60	2	72								24	1
プロセチース	5	5		3	2	4		5									
クリーム	1	1		1													
発酵乳	1	1		1													
清涼飲料水	9	9		9								9					9
洋生菓子	4	4										4					4
器具容器包装	5	5												5			
食品添加物	3	3															4

- \*1 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査対象とした。
- \*2 着色料は化学的合成品タール系着色料のみを対象とした。
- \*3 甘味料はサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを対象とした。
- \*4 その他は、品目によって、成分規格、純度試験、二酸化硫黄(漂白剤)、ナタマイシン(保存料)を行なった。

(平成11年度)

項目 品目	品 目 数	判定		大腸菌群		大腸菌		病原性大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セラチア菌		リステリア菌	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	442	442	0	435	7	70	2	59	0	77	0	77	0	76	1	72	0
ナチュラルース	72	72	0	65	7	70	2	59		72		72		71	1	72	
プロセチース	5	5		5						5		5		5			
クリーム	14	14		14													
乳飲料	69	69		69													
清涼飲料水	9	9		9													
発酵乳	12	12		12													
乳酸菌飲料	55	55		55													
乳等主要原料	16	16		16													
部分脱脂乳	13	13		13													
加工乳	42	42		42													
牛乳	135	135		135													

(12) 添加物製造業の特別監視

- ア 実施時期:平成11年9月～平成12年3月
- イ 実施対象:食品添加物製造業 70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 理化学検査結果

(平成11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		23	23	0	9	0	17	1	14	0
合成品	小計	21	21	0	9	0	15	1	12	0
	かんすい	4	4		4		3			
	甘味料製剤	1	1				1		1	
	強化剤	0								
	強化剤製剤	0								
	酵素製剤	0								
	香料製剤	8	8				7	1	8	
	殺菌料	0								
	酸化防止剤	0								
	酸味料	0								
	小麦粉改良剤	0								
	製造溶剤	3	3			3				
	調味料	1	1			1				
	糊料	0								
	結着剤	0								
	乳化剤製剤	2	2			1		2		2
	漂白剤	0								
	品質改良剤	1	1					1		
	保存料	0								
	膨張剤	0								
離型剤	0									
日持向上剤	1	1					1		1	
天然物	小計	2	2	0	0	0	2	0	2	0
	甘味料	2	2				2		2	
	増粘安定剤	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

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11年度)

品目	項目 品 目 数	判 定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3	
		適	否	-	+	-	+	-	+
魚介類漬物	3	3		3		3		3	

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

\*2タール系色素を検査した。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

(14)菓子製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成11年7月～12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11年度)

	品 目 数	判 定		フピロ酸		その他の 保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		漂白剤 (SO2)		規格検査		その他 *4
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	
ケーキ台(ポンジ)	9	9		5		8		7		8		2				2				
菓子パン類	1	1				1		1		1						1				
その他の菓子	22	22				22		18		21				3		14				6
チョコレート類	5	5				5		5		5				2		3				
その他の製菓材料	1	1				1		1												2
豆類及び豆類の加工品	1	1				1				1						1				
生菓子	1	1				1		1		1										2
器具容器包装	8	8																	8	
食品添加物	5	5																	6	
洋生菓子	14	14				13		4		13						12				4

- \*1 安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸について行った。
- \*2 タール系色素について行った
- \*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、を検査した
- \*4 品目によって、ステビオサイド、レバウディオサイドA、酸価、過酸化物質、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11年度)

	品 目 数	判 定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		病原大腸菌		黄色ブドウ 球菌		サルモネラ		セリウス菌		真菌		
		適	不良	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
																							合計
生鮮果実	1	1		1					1		1				1		1		1				
和生菓子	2	2		1		1			2		2		2		2		2						
洋生菓子	34	32	2	14	15	4	1		24	10	34				24	1	25		18	1	12	6	
豆類の加工品	2	2		2					2		1				1		1					2	

(15) そうざい製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成11年9月～平成12年3月 24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		規 格 試 験*3		そ の 他*4			
		適	否	不適	安息香酸		パラオキシ安息香酸類		ソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		サッカリン、サイクラミン酸及びグルチン		(SO <sub>2</sub> )		適	不適	適	不適		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+								
合 計	38	38	0	0	30	5	35	0	31	4	7	0	5	0	33	0	26	3	8	2	3	0	10	0
そうざい半製品	1	1			1		1		1				1				1							
サラダ	2	2			1		1		1				1		1		1		1					2
煮豆類(きんとんを含む)	4	4			4		4		3	1	1				4		3	1	2	2				1
煮物	8	8			4	4	8		8		2		1		8		7	1	1					2
焼き物	3	3			3		3		3		2				3		2		1					
蒸し物	4	4			4		4		4						4		1							
揚げ物	1	1			1		1		1						1									
佃煮	3	3			3		3		1	2	1		1		3		2	1	1					1
卵加工品	2	2			2		2		2						2		2							2
つけもの	1	1			1		1			1	1				1		1							1
弁当類	1	1			1		1		1						1									
容器包装加圧加熱食品	1	1			1		1		1						1		1		1		1			1
菓子類	1	1			1		1		1						1		1		1					
調味料	3	3			2	1	3		3				1		3		3							
その他の食品	1	1			1		1		1								1							
化学合成品及びその製剤	2	2																			2			

\*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		病原大腸菌		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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≧	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		57	0	1	20	14	11	10	12	47	18	65	0	65	0	65	0	58	0	12	0	7	0	6	0	5	0	4	6	1	0
そうざい半製品	2	2						2	1	1	2		2		2		2														
サラダ	12	1		1		1		3	8	2	10	12		12		12													2		
煮豆類(きんとんを含む)	7	7			2	2	2	1		7		7		7		7		3		3		1		1				3			
煮物	21	21			6	4	6	4	1	15	6	21		21		21		4		4		2		2		4					
焼き物	6	6			2	3	1			6		6		6		6		1													
蒸し物	4	4			3				1	4		4		4		4		3													
揚げ物	2	2			1	1				2		2		2		2		1													
佃煮	3	3				1	1	1		3		3		3		3		2				1		1							
卵加工品	2	2			2					2		2		2		2															
つけもの	1	1			1					1		1		1		1		1				1									
弁当類	3	3			1	2				1		1		1		1		1													
容器包装加圧加熱食品	1	1																				1		1							
菓子類	1	1			1					1		1		1		1															
ナッツ及びナッツの加工品	1	1					1				1		1		1		1										1	1			
調味料	1	1					1			1		1		1		1															
その他の食品	1	1			1					1		1		1		1															

(16) 輸入業・倉庫業の特別監視

ア 実施期間：平成11年4月～平成12年3月

イ 実施対象：食品の輸入業及び倉庫業

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり。

518 軒

エ 措置等：輸入食品の野菜の酢漬け2検体について、それぞれ二酸化硫黄の過剰残存、安息香酸の過剰使用があったため、食品衛生法第7条2項違反として処理された。また、輸入の酒精飲料からソルビン酸の不正使用及び二酸化硫黄の過剰残存が確認されたため、第7条2項違反で処理した。

表1 理化学検査

(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		酸化防止剤				漂白剤 (SO2)		抗菌性物質・抗生物質*4		残留農薬*5		臭素・臭化メチル		ホルモン剤*6		有機スズ*7		防かび剤*8		カビ毒		その他*9	
		適	否							(BHA/BHT)		(エリソルビン酸)																			
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	141	138	3	88	2	68	0	51	0	67	0	83	0	40	13	45	0	80	0	9	1	7	0	7	0	8	8	11	0	18	
ナチュラルチーズ	11	11	0	10	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
うなぎ蒲焼(そうざい半製品)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	
つけ物	5	3	2	4	1	5	0	5	0	5	0	5	0	4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	
野菜加工品	1	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
菓子類	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
酒精飲料	13	12	1	12	1	5	0	1	0	—	—	13	0	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
食肉(冷蔵・冷凍)	25	25	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	0	25	0	—	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	
食肉製品	10	10	0	10	0	10	0	10	0	—	—	10	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	
清涼飲料水(原料用果汁を含む)	3	3	0	2	0	2	0	2	0	—	—	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—	
生鮮果実	14	14	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	0	9	1	—	—	—	—	6	8	—	—	—	
果実加工品	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	3	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他の魚介類加工品	2	2	0	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
切り身、むき身の魚介類(冷凍品を含む)	2	2	0	1	0	1	0	—	—	2	0	2	0	1	0	1	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	
冷凍魚肉すり身	1	1	0	1	0	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
植物性油脂	1	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
調味料	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
冷凍魚介類	16	16	0	10	0	10	0	—	—	24	0	22	0	11	0	10	0	24	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
冷凍食品	28	28	0	28	0	26	0	23	0	23	0	23	0	13	0	8	0	15	0	—	—	—	—	7	0	—	—	—	—	—	

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

\*2 タール系色素を検査した。酒精飲料2検体から赤色40号、赤色102号、冷凍食品1検体から赤色102号が検出した。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

\*4 抗菌性物質は、抗菌性物質簡易検査及び品目に応じて、サルファ剤、ネソリン酸、オルメトロピム、チソフェニコール、ナタマイシン、ナジク酸、ピロリド酸、スルファキチリツ、スルファジミツ、スルファジメキツ、スルファメラジツ、スルファメノメキツ、カルバドックス、クビドール、サリマイシン、テコキネト、トリメトロピム、ナイカルバジツ、パナゾツ、ピリメクリン、フラゾリツ、モネツ、ラサドシツ、ジフラゾツを行った。  
抗生物質は、TC系、AG系、PC系、ML系について行った。豚肉2検体からTC系が0.02μg/g、0.03μg/g検出した。

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

\*6 エストラジオール、クレムブテオール、ジエチルスチルベストロール、セラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキサステロール、メレンゲステロールアセテート、α及びβ-トレンボロンを検査した。

その結果牛肉1検体からプロゲステロンが12ppm検出した

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

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

品名	生鮮果実			原料用果汁
	イマザリル	OPP	TBZ	TBZ
検出数	6	0	4	0
最小値	0.0006	—	0.0007	—
最大値	0.0038	—	0.0016	—

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)、アスパルテーム、アセスルファムK、シアン、クマロンインデン樹脂、かび毒、

プロピオン酸、亜硝酸根、揮発性塩基窒素(VBN)、重金属、カルバミン酸塩、ジエチレングリコール、ポリソルベート、pH、成分規格検査等を行った。

表2 細菌検査

(平成11年度)

品目	項目	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		サルモネラ属菌		セリウス菌		腸炎ビブリオ		ウェルシュ菌		リステリア属		その他*		
			適	不良	否	適	否	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≧	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計		114	113	1	0	45	0	35	17	14	7	4	74	2	72	0	98	0	111	1	35	0	112	0	44	0	34	2	50	1	75	4	40	4	
チョコレート		10	10	0	0	—	—	—	—	—	—	—	10	0	10	0	10	0	10	0	—	—	10	0	10	0	—	—	—	—	10	0	—	—	
うなぎ蒲焼(そうざい半製品)		1	1	0	0	—	—	0	1	0	0	0	1	0			1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	
つけ物		5	5	0	0	—	—	3	1	1	0	0	5	0	5	0	—	—	5	0	—	—	5	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	5	0
野菜加工品		—	—	—	—	—	—	1	0	0	0	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	0	1	
食肉(冷蔵・冷凍)		25	25	0	0	—	—	6	8	6	5	0	23	2	—	—	25	0	25	0	25	0	25	0	—	—	—	—	24	1	22	3	22	3	
食肉製品		10	10	0	0	10	0	7	0	1	1	1	5	0	5	0	5	0	10	0	10	0	10	0	10	0	—	—	—	—	2	0	10	0	
清涼飲料水(原料用果汁を含む)		3	3	0	0	3	0	2	1	0	0	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	
その他の魚介類加工品		2	2	0	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)		2	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2	0	2	0	1	0	2	0	—	—	2	0	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	
冷凍魚介類		25	25	0	0	1	0	1	0	0	0	0	9	0	24	0	25	0	25	0	—	—	25	0	—	—	23	2	—	—	24	1	—	—	
冷凍魚肉すりみ		1	1	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	
冷凍食品		30	29	1	0	30	0	14	6	6	1	3	10	0	22	0	30	0	29	1	—	—	30	0	18	0	8	0	25	0	12	0	—	—	

\*1 品目によりエルシニア・エンテロコリチカ、ボツリヌス菌、クロストリジウム属菌、嫌気性及び好気性芽胞菌、真菌を検査した。

(17) 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11年4月～平成10年3月

イ 実施対象：菓子製造業、調味料製造業及びそうざい製造業、飲食店営業（弁当）

ウ 実施結果：表のとおり

表 細菌および理化学検査結果

(平成11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	サルモネラ	セラクス菌	好気性芽 胞菌	真菌		シアン化合物		水分		異物		二酸化硫 黄		その他						
			適	否	検体数	<30	≤102	≤103	≤104	≤105	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数					
											130	130	130	113	60	81	56	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0					
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+				
合計		112	112	0	146	47	20	18	15	46	118	12	130	0	130	0	104	9	58	2	67	14	34	22	0	0	0	0	3	0	0	0	0	
菓子製造業	ふきとり（器具類）	19	19	0	19	0	0	2	4	13	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	1	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ふきとり（手指）	5	5	0	5	0	0	0	1	4	4	1	5	0	5	0	5	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	ふきとり（その他）	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	落下細菌	—	—	—	6	6	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
調味料製造業	食材	9	9	0	9	0	0	2	1	6	8	1	9	0	9	0	9	9	7	2	9	0	0	4	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—
	ふきとり（器具類）	28	28	0	28	12	3	6	5	2	26	2	28	0	28	0	14	0	14	0	14	0	10	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（手指）	5	5	0	5	1	1	1	0	2	3	2	5	0	5	0	4	0	1	0	3	2	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（その他）	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
そうざい製造業	食材	—	—	—	28	9	11	4	1	3	27	1	28	0	28	0	17	0	11	0	16	12	14	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（器具類）	11	11	0	11	2	1	2	2	4	11	0	11	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（手指）	5	5	0	5	1	1	0	1	2	5	0	5	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（その他）	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
飲食店営業(弁当)	落下細菌	10	10	0	10	9	1	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	食材	18	18	0	18	7	2	1	0	8	14	4	18	0	18	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（器具類）	22	22	0	22	4	5	4	4	5	18	4	22	0	20	2	22	0	—	—	—	—	16	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ふきとり（手指）	5	5	0	5	0	1	3	1	0	2	3	5	0	5	0	—	—	—	—	—	—	3	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
飲食店営業(弁当)	落下細菌	4	4	0	4	4	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	食材	9	9	0	9	2	0	3	3	1	4	5	9	0	9	0	9	0	—	—	—	—	5	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

- \*1 保存料は、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。
- \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。
- \*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。
- \*4 酸化防止剤は、アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。
- \*5 その他は検体によってシアン、二酸化硫黄、亜硝酸根を検査した。

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11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 794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11年度)

品目	項目	品目数	判定検体数			保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤(BHT)		酸化防止剤(BHA)		酸化防止剤(エリカルビン酸)		漂白剤(SO <sub>2</sub> )		その他*4	
			適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数			
						35		12		22		12		12		7		11			
						-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		35	35	0	0	35	0	12	0	22	0	12	0	12	0	7	0	11	0	11	
冷凍食品	無加熱摂取	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	19	19	0	0	19	0	6	0	14	0	4	0	4	0	6	0	7	0	7
		凍結前加熱済	15	15	0	0	15	0	6	0	8	0	8	0	8	0	1	0	3	0	4
凍結食品		1	1	0	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	

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

\*2 着色料は、タル系合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

\*4 その他は検体によって、アスコルビン酸、プロヒオン酸を検査した。

表2 細菌検査結果

(平成11年度)

品目	項目	品目数	判定検体数			細菌数(/g)						大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ又は#11群属菌		腸炎ビブリオ		セレウス菌		病原大腸菌		ウェルシュ菌		
			適	不良	否	検体数	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数				
												19		32		34		51		0		33		48		36		
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
合計		51	51	0	0	51	22	10	13	4	2	19	0	32	0	34	0	51	0	2	0	32	1	48	0	36	0	
冷凍食品	無加熱摂取	2	2	0	0	2	1	0	1	0	0	2	0	—	—	2	0	2	0	—	—	2	0	2	0	2	0	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	31	31	0	0	31	8	6	11	4	2	—	—	31	0	31	0	31	0	—	—	29	1	31	0	19	0
		凍結前加熱済	17	17	0	0	17	13	4	0	0	0	16	0	1	0	1	0	17	0	1	0	—	—	14	0	15	0
凍結食品		1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	1	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11年6月から8月

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 409軒

ウ 実施結果：表1、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11年度)

項目 品目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		その他*3	
		適	否	-	+	-	+		
合計	9	9	0	9	0	1	0	9	
容器包装詰加圧加熱食品 (缶詰、ビン詰め食品を除く)	カレー、スープ類	2	2	0	2	0	1	0	2
	そうざい類	5	5	0	5	0	—	—	5
	調味料	1	1	0	1	0	—	—	1
	米飯類	1	1	0	1	0	—	—	1

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

\*2 着色料は、ケル系の合成着色料及び指定外着色料を検査した。

\*3 その他は検体によって、水分活性、BHA、BHT、Cd、Sn、As、Pb、Cu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 (恒温試験)		成分規格 (細菌)		その他*	
		適	否	適	否	適	否		
合計	23	23	0	22	0	22	0	23	
容器包装詰加圧加熱食品 (缶詰、ビン詰め食品を除く)	カレー、スープ類	10	10	0	9	0	9	0	10
	そうざい類	10	10	0	10	0	10	0	10
	調味料	2	2	0	2	0	2	0	2
	米飯類	1	1	0	1	0	1	0	1

\* その他は、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、pH、ボツリス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌を検査した。

(3) めん類の一斉監視

- ア 実施期間:平成11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 794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 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品 目 数	判定 検体数			保存料*1		着色料*2		品質保持剤 (7-ロビレンゲリコール)		水分含有量			酸化防止剤				漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		甘味料*3			酸 価			過酸化物質			その他の 項目*4						
		適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検 体 数	最 小 値 %	最 大 値 %	検体数		検体数		検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	最 小 値	最 大 値	検 体 数	最 小 値	最 大 値	検 体 数	最 小 値	最 大 値	検 体 数						
					28		13		25					6		1																25		20		3	
					-	+	-	+	-	+				-	+	-	+															-	+	-	+	-	+
合 計	56	56	0	0	28	0	13	0	25	0	25	13	70	6	0	1	0	25	0	20	0	3	0	12	0.2	1.8	12	1未満	23	11							
生ラーメン	11	11	0	0	5	0	6	0	10	0	11	28	33	—	—	—	—	—	—	9	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0						
生うどん・生そば	2	2	0	0	—	—	—	—	2	0	2	24	29	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0						
ゆでめん・むしめん	6	6	0	0	5	0	—	—	6	0	6	28	70	—	—	—	—	4	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3							
即席めん	13	13	0	0	—	—	3	0	1	0	1	37	—	6	0	1	0	3	0	—	—	2	0	12	0.2	1.8	12	1未満	23	5							
乾めん	11	11	0	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0							
パスタ類	3	3	0	0	2	0	3	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0							
その他の食品*5	7	7	0	0	4	0	—	—	5	0	5	13	33.3	—	—	—	—	5	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3							
つゆ・スープ類	3	3	0	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	0							

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

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 品目によって、ポリソルベート、ジメチルポリシロキサン、エタノール、アスコルビン酸、エリソルビン酸、粗脂肪、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検査した。

(4) 魚介類加工品の一斉監視

ア 実施期間:平成11年11月~12月

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:魚介乾製品(帆立貝ひも)1検体についてソルビン酸を検出したがその旨の表示が無いため、食品衛生法第11条第2項違反として、製造所を所管する道府県に通報した。また、練りウニ1検体から食用黄色4号及び5号を検出したがその旨の表示が無かったため食品衛生法第11条第2項違反として担当県へ通報した。

表1 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料*1		着色料*2							甘味料*3		酸化防止剤		漂白剤		殺菌料		発色剤			その他			
		適	不適	否	検体数		検体数		+の内訳					検体数		(BHA/BHT)		(α-トコフェロール)		(SO <sub>2</sub> )		(H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		(NO <sub>2</sub> )		*4		
					81		60		赤	赤	赤	黄	黄	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	最小値	最大値	検体数	
		-	+	-	+	3	102	106	4	5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	g/kg	g/kg	0	
合計	148	146	2	0	61	20	36	24	2	17	6	16	19	42	0	46	1	27	0	44	0	21	0	0	0			0
いくら・すじこ	20	20	—	—	5	0	4	3	0	3	0	3	2	2	0	2	0	—	—	2	0	—	—	10	7	0.0008	0.0042	6
かずのこ	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
たらこ・明太子	11	11	—	—	4	0	4	6	1	5	3	0	4	3	0	2	0	—	—	3	0	—	—	2	11	0.0005	0.0034	5
しらす干し	16	16	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	11	0	16	0	—	—	—	—	2
煮干し	28	28	—	—	4	0	2	0	0	0	0	0	0	—	—	27	1*5	27	0	1	0	—	—	—	—	—	—	0
魚介乾製品	17	16	1	—	6	9	5	2	1	2	0	1	1	12	0	9	0	—	—	6	0	—	—	2	0	—	—	7
魚介くん製品	8	8	—	—	4	4	4	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	—	—	3	0	—	—	1	0	—	—	5
そうざい類	4	4	—	—	4	0	1	2	0	1	0	1	1	3	0	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	—	—	1
その他の魚介類加工	44	43	1	—	30	7	16	11	0	6	3	11	11	19	0	1	0	—	—	16	0	5	0	2	0	—	—	16

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

\*2 着色料は、タル系の合成着色料を検査

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 その他は、品目によって、アスコルビン酸、エリソルビン酸、プロピレングリコール、水分含量、D-マンニトールを検査した。

\*5 1検体からBHAを0.07g/kg検出した。

\*6 添付調味料(たれ)1検体を含む。

表2 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数			細菌数 (/g)						大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ又はサルモネラ属菌		腸炎ビブリオ		病原大腸菌	
		適	不良	否	検体数	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
											80	80	80	80	80	80	80	80	80	32		
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	80	80	1	0	80	26	24	14	9	7	77	3	80	0	79	1	80	0	80	0	32	0
いくら・すじこ	20	20	1	0	20	7	7	5	1	0	18	2	20	0	19	1	20	0	20	0	20	0
かずのこ	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
たらこ・明太子	11	11	0	0	11	1	3	3	2	2	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0
しらす干し	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
煮干し	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介乾製品	32	32	0	0	32	8	10	4	5	5	31	1	32	0	32	0	32	0	32	0	-	-
魚介くん製品	5	5	0	0	5	1	2	1	1	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-
そうざい類	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類加工品等	10	10	0	0	10	8	1	1	0	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	-	-

(5) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間：平成11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 794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

(平成11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		サルモネラ		セウス菌		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*5		病原大腸菌			
			適	否	検体数	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数		
合計		282	282	0	189	152	16	12	1	0	290	0	20	0	41	0	41	0	40	1	20	0	49	7	87	0	47	0	129	0	102	0	61	0	
乳	牛乳	78	78	0	78	71	2	4	1	0	78	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	部分脱脂乳	7	7	0	7	7	0	0	0	0	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	加工乳	17	17	0	17	17	0	0	0	0	17	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
乳	発酵乳	60	60	0	—	—	—	—	—	—	60	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	0	6	0	6	0	—	—	—	—	—	—	—
	乳酸菌飲料	5	5	0	—	—	—	—	—	—	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	2	0	5	0	—	—	—	—	
製	乳酸菌飲料(殺菌)	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	
	アイス	11	11	0	11	11	0	0	0	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	クリーム	4	4	0	4	4	0	0	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	類	11	11	0	11	2	0	1	0	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ナチュラルチーズ	19	19	0	—	—	—	—	—	—	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	14	4	19	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
品	プロセスチーズ	22	22	0	21	2	13	6	0	0	22	0	1	0	22	0	22	0	21	1	1	0	19	3	22	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	脱脂粉乳	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	クリーム	5	5	0	5	5	0	0	0	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	乳飲料	25	25	0	25	24	1	0	0	0	25	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—
乳主原	乳酸菌飲料	8	8	0	—	—	—	—	—	—	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	2	0	3	0	8	0	—	—	—	—	—
木 葉		8	8	0	8	8	0	0	0	0	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

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

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 その他は、品目によって乳酸菌数、水分、乳固形分、無脂乳固形分、乳脂肪分、酸度、比重、プロピオン酸等検査した。

\*5 抗生物質は、AG系、ML系、PC系、TC系、オキシテロラサイクリン等を検査した。

(6) はちみつの一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794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11年度)

品目	項目	品目数	判定 検体数			抗菌性物質 (簡易法)		抗生物質 ML系、TC系		合成抗菌剤 (サリチル剤)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )	
			適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数	
						28		28		28		28	
						-	+	-	+	-	+	-	+
合計	28	28	0	0	28	0	28	0	28	0	28	0	
はちみつ	輸入品	21	21	0	0	21	0	21	0	21	0	21	0
	国産品	7	7	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0

216 表2 細菌検査結果

(平成11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		セレウス菌		ボツリヌス菌				
			適	不良	否	検体数	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup> ≦	検体数	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≦	検体数	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≦	検体数		検体数		検体数	
																						28		28		28	
																						-	+	-	+	-	+
合計	28	28	0	0	28	0	0	7	14	7	28	4	3	13	8	28	1	2	17	8	27	1	25	3	28	0	
はちみつ	輸入品	21	21	0	0	21	0	0	6	10	5	21	3	2	10	6	21	1	2	12	6	20	1	18	3	21	0
	国産品	7	7	0	0	7	0	0	1	4	2	7	1	1	3	2	7	0	0	5	2	7	0	7	0	7	0

(7) そう菜・調味料の一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:中国産たまり醤油から甘味料のサイクラミン酸が検出されたため、食品衛生法代6条違反として処理された。

表 検査結果

(平成11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 +の内訳										甘味料*3		漂白剤(SO <sub>2</sub> )				細菌検査*4		その他*5	
			適	不適	否	検体数 150		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 154		最小値 g/kg	最大値 g/kg	+										検体数 105		検体数 32		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 142		検体数 79	
						-	+			-	+			-	+	赤	赤	赤	赤	赤	黄	黄	青	青	-	+	-			+	-	+	適
			117	40	102	104	106	3	4	5	1	2	103	2	31	1	0.01	0.04	142	0	79	0											
そう菜	サラダ類	14	14	0	0	4	0	—	4	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	3	0	—	—	14	0	4	0	
	煮豆	4	4	0	0	2	0	—	2	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	0.02	0.04	2	0	2	0	
	煮物	12	12	0	0	7	0	—	7	0	—	10	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	0	5	0	—	—	5	0	12	0	
	蒸物	4	4	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	
	佃煮	1	1	0	0	0	1	0.09	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	
	焼き物	1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	0	
	揚げ物	1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	0	—	—	
	和え物	2	2	0	0	2	0	—	2	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	1	0	—	—	2	0	2	0	
	卵加工品	65	65	0	0	41	1	0.02	42	0	—	40	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	35	0	1	0	—	—	65	0	5	0	
	漬物	1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0		
そう菜半製品	3	3	0	0	2	1	0.47	3	0	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	2	0	2	0		
その他	5	5	0	0	3	0	—	3	0	—	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	1	0	—	—	2	0	3	0		
調味料	ソース	20	20	0	0	13	0	—	13	0	—	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0	
	ドレッシング	9	9	0	0	6	0	—	6	0	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	6	0	4	0	
	たれ	6	6	0	0	6	0	—	6	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	—	—	—	—	6	0	6	0	
	つゆ	2	2	0	0	2	0	—	2	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	1	—	—	—	—	2	0	1	0	
	ふりかけ類	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	みそ類	—	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	酢	7	7	0	0	5	0	—	5	0	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	4	1	0.01	—	1	0	3	0	
	しょうゆ	1	0	0	1	1	0	—	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	1	—	—	—	—	—	1	0		
その他	59	59	0	0	49	0	—	49	0	—	30	2	0	2	0	0	0	2	0	1	0	35	0	11	0	—	—	29	0	28	0		
その他	水煮	2	2	0	0	1	0	—	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	2	0	
	糖類(黒糖)	1	1	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0		

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

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 細菌検査は、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検査した。

\*5 その他は、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン(THBP)、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール、D-マンニトール、pH、α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、エリソルビン酸、カルシウム、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、プロピオン酸、ポリソルベート、セレウス菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、恒温試験、真菌、水分活性、塩分、酵母を検査した。

(8) 菓子及び製菓材料の一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794軒

ウ 実施結果:表1-1、表1-2のとおり

エ 措置等:輸入の生菓子(マンゴープリン)1検体から食用赤色102号が検出されたが、表示が無く食品衛生法第11条第2項違反で処理。また、輸入の製菓材料1検体から食用赤色3号と青色2号が、また輸入のシロップ1検体から食用黄色4号が検出されたが表示が無く、同条項にて処理した。

表1-1 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		漂白剤 (二酸化硫黄)					
		検体数			(ソルビン酸)				(安息香酸)				検体数		+の内訳										検体数		検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg
		適	不適	否	検体数		最小値	最大値	検体数		最小値	最大値	93		+										116		35			
					76	g/kg	g/kg	75	g/kg	g/kg	-	+	赤	赤	赤	赤	黄	黄	青	青	法外	-	+	-	+	g/kg	g/kg			
合計	146	143	3	0	75	1	0.56	71	4	0.05	0.05	60	33	1	20	6	0	30	6	5	1	1	115	1	26	9	0.13	1.326		
キャンデー	5	5	0	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	2	0	2	0	0	5	0	0	0	0	5	1	1	0	—	—	
ゼリー	12	12	0	0	3	0	—	—	3	0	—	—	1	12	0	0	4	0	8	4	3	0	0	10	0	1	0	—	—	
チューインガム	1	1	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	
チョコレート類	5	5	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	—	—	—	—	
焼菓子	13	13	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	0	—	—	—	—	
油菓子	2	2	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	
洋生菓子	58	57	1	0	43	1	0.56	44	0	—	—	38	8	0	1	1	0	8	0	2	0	1	39	0	3	0	—	—		
和生菓子	7	7	0	0	7	0	—	—	5	2	0.01	0.05	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	0	4	0	—	—		
その他菓子類	13	13	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	5	—	—	7	—	—	—	—	13	0	—	—	—	—		
ジャム類	5	5	0	0	5	0	—	—	4	1	0.02	—	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	2	0	—	—		
フラワーペースト類	3	3	0	0	3	0	—	—	2	0	—	—	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	—	—		
シロップ漬け	6	6	0	0	6	0	—	—	6	0	—	—	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	6	0	6	0	—	—		
乾燥果実	8	8	0	0	3	0	—	—	2	1	0.02	—	4	1	0	0	0	0	1	0	0	0	3	0	1	7	0.11	1.3		
その他製菓材料	8	6	2	0	4	0	—	—	4	0	—	—	4	3	1	0	0	0	1	2	0	1	0	5	0	6	2	0.020	0.026	

表1-2 検査結果

項目 品目	酸化防止剤												細菌検査*4		その他*5	
	(BHA/BHT)		(α-トコフェロール)		(TBHQ)		(EDTA)		(アスコルビン酸)		(エリソルビン酸)		細菌検査*4		その他*5	
	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
	6	4	9	8	26	26	66	5								
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	6	0	0	4	9	0	8	0	13	13	26	0	61	5	4	1
キャンデー	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ゼリー	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—
チューインガム	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
チョコレート類	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
焼菓子	—	—	0	3	4	0	—	—	5	0	5	0	—	—	—	—
油菓子	—	—	—	—	2	0	—	—	0	1	1	0	—	—	—	—
洋生菓子	2	0	0	1	—	—	—	—	3	3	6	0	55	4	1	0
和生菓子	1	0	—	—	—	—	—	—	0	1	1	0	5	1	—	—
その他菓子類	—	—	—	—	1	0	1	—	2	1	3	0	—	—	—	—
ジャム類	—	—	—	—	—	—	2	—	0	2	2	0	—	—	—	—
フラワーペースト類	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
シロップ漬け	—	—	—	—	—	—	4	0	2	4	6	0	—	—	—	—
乾燥果実	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—
その他製菓材料等	1	0	—	—	—	—	1	0	0	1	1	0	—	—	2	0

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

\*2 着色料は、タル系の合成着色料（法定外着色料を含む）を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。また、品目によりアスパルテーム、グリチルチン酸、ステビア、アセスルファムKを検査した（キャンデー1検体からアスパルテームを検出）。

\*4 細菌検査は、細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検査した（大腸菌群を検出したものを+とした）。

\*5 その他は、品目によってポリソルベート、H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>、カビ毒（アフラトキシンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub>）を検査した（ピーナッツバター1検体からアフラトキシンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>を検出した）。

(9) つけ物の一斉監視

- ア 実施期間:平成11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 794 軒
- ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:国産のナスのつけ物1検体について食用赤色102号を検出したその旨の表示が無く、また、輸入の唐辛子の酢漬け1検体についても食用黄色4号を検出したが無表示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。さらに、国産の酢漬け1検体について、保存料(ソルビン酸)の過量使用が確認されたため製造所を管轄する県へ通報した。

表 理化学検査結果 (平成11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 <sub>2</sub> )			
		適	不適	否	(ソルビン酸)			(安息香酸)			検体数		+の内訳								検体数		検体数	
					検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		35		赤 102	赤 105	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	42		23		
					-	+			-	+	-	+								-	+	-	+	-
合計	57	54	2	1	33	24	0.02	0.82	55	2	21	14	9	1	5	6	2	3	2	42	0	22	1	
こうじ漬	1	1	0	0	0	1	0.37		1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
しょう油漬	17	17	0	0	9	8	0.45	0.81	15	2	9	4	3	0	3	2	1	3	2	14	0	9	0	
たくあん漬	7	7	0	0	3	4	0.07	0.64	7	0	5	1	0	0	0	1	0	0	0	5	0	1	0	
酢漬	20	18	1	1	12	8	0.10	0.55	20	0	3	7	4	1	2	2	0	0	0	15	0	7	1	
塩漬	8	8	0	0	8	0	—	—	8	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	6	0	4	0	
キムチ	1	1	0	0	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	
その他	3	2	1	0	0	3	0.02	0.62	3	0	1	2	2	0	0	1	1	0	0	1	0	—	—	

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸のほかにかルチル酸、パラオキ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タル系の合成着色料(法定外着色料を含む)を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクリン酸塩、スルチンを検査した。

(平成11年度)

項目 品目	酸化防止剤						病原大腸菌		その他 *4
	EDTA		エリソルビン酸		アスコルビン酸		検体数		
	検体数		検体数		検体数		6		
合計	3	0	14	0	9	4	6	0	15
こうじ漬	—	—	—	—	—	—	—	—	—
しょう油漬	—	—	7	0	4	3	2	0	4
たくあん漬	—	—	2	0	1	1	—	—	—
酢漬	3	0	4	0	3	0	—	—	7
塩漬	—	—	1	0	1	0	3	0	3
キムチ	—	—	—	—	—	—	1	0	1
その他	—	—	—	—	—	—	—	—	—

\*4 その他は、品目によって細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セウス菌、ボツヌ菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、pH、水分活性、グリチルリチン酸、ステビロサイトを検査した。

(10) ナッツ、穀類等の一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:ピスタチオナッツ1検体からアフラトキシンB<sub>1</sub>が検出されたため、第4条第2号違反として輸入者の管轄区へ通報した

表 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定			カビ毒										保存料*4		二酸化エチレン		総臭素				その他*5
		検体数			アフラトキシン*1			オクラトキシン*2		シトリエン		フモニン*3			検体数		検体数		検体数		最小値	最大値	検体数
		適	不適	否	検体数			検体数		検体数		検体数			2		39		39				
		94	18	18	1	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	ppm	ppm	5	
合計	96	95	0	1	88	6	0.4~36	18	0	17	1	0	1	0.04	2	0	39	0	15	24	1	33	5
その他のナッツ類・加工品	9	9	0	0	9	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	3	1	19		0
その他の穀類・加工品	10	10	0	0	8	1	0.6	9	0	8	1	—	—	—	1	0	3	0	0	5	2	12	3
そば・加工品	4	4	0	0	4	0	—	3	0	3	0	—	—	—	—	—	3	0	2	1	2		0
カシューナッツ・加工品	6	6	0	0	6	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	3	1	2		0
トウモロコシ・加工品	3	3	0	0	3	0	—	3	0	3	0	0	1	0.04	—	—	2	0	3	0	—	—	0
ピーナッツ・加工品	3	3	0	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	1	1	2		0
ピスタチオ・加工品	36	35	0	1	35	1	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14	0	1	12	6	33	0
小麦・加工品	3	3	0	0	3	0	—	3	0	3	0	—	—	—	—	—	2	0	1	2	1	2	1
その他豆類・加工品	12	12	0	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	6	0	1	1	1		1
糖類	10	10	0	0	6	4	0.4~1.6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0

\*1 アフラトキシンは、B群、G群を検査した。

\*2 オクラトキシンは、A、Bを検査した。

\*3 フモニンは、B群を検査した。

\*4 保存料は、ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

\*5 その他は、甘味料(サクラミン酸、サッカリン、ズルチン)、酸化防止剤(BHA、BHT、TBHQ)、二酸化硫黄、タル系着色料、ヒドロキシプロピルセルロースを検査した。

(11) 清涼飲料水の一斉監視

- ア 実施期間:平成11年6月～8月
- イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794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11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			成分規格						保存料*1						着色料*2		甘味料*3		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		その他*4			
					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		検体数		検体数		検体数			
		適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数		最小値	最大値	検体数		最小値	最大値	検体数		検体数		検体数			
		143	否	143	否	136	否	82	g/kg	g/kg	-	+	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否		
合計	162	162	0	0	143	0	143	0	136	0	71	11	0.26	0.74	77	5	0	0.03	107	25	66	0	19	0	35	0
果汁飲料	16	16	0	0	16	0	16	0	16	0	13	1		0.07	14				1		11		2		5	
果汁入り清涼飲料水	22	22	0	0	21	0	21	0	21	0	19	2	0.25	0.26	17	2		0.01	19		20		5		9	
炭酸飲料	16	16	0	0	14	0	14	0	14	0	11				13				14		10		3		3	
果汁入り炭酸飲料	4	4	0	0	4	0	4	0	4	0	3				3				3		2		2		3	
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	28	28	0	0	28	0	28	0	28	0	4				4											
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	21	21	0	0	21	0	21	0	21	0	1				1											
ミネラルウォーター(発泡)	8	8	0	0	8	0	8	0	8	0	1				1											
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	38	38	0	0	24	0	24	0	24	0	16	8	0.01	0.41	21	3		0.02	18	25	18		6		13	
粉末清涼飲料	9	9	0	0	7	0	7	0		0	3				3				52		5		1		2	

- \*1 保存料は、安息香酸、パラオキシ安息香酸以外にサリチル酸、デヒドロ酢酸、ソルビン酸、エリソルビン酸を検査した。
- \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。
- \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、グルチン、アスパルテームを検査した。
- \*4 その他は、品目によってアスパルテーム、ステビオサイド、アスコルビン酸、アセスルファムK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 検体数			細菌数 (/g・/ml)						大腸菌群	腸球菌	緑膿菌	低温細菌	真菌					
					検体数	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数					
		適	不良	否	151	16	16	0	13											
合計	151	151	0	0	150	136	6	6	2	0	151	0	16	0	16	0	0	0	13	0
果汁飲料	16	16			15	15					16									
果汁入り清涼飲料水	22	22			22	22					22								4	
炭酸飲料	15	15			15	15					15								1	
果汁入り炭酸飲料	2	2			2	2					2									
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	30	30			30	22	3	3	2		30								2	
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	21	21			21	19	1	1			21		15		15					
ミネラルウォーター(発泡)	8	8			8	8					8		1		1				3	
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	28	28			28	27		1			28								3	
粉末清涼飲料	9	9			9	6	2	1			9									

(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間：平成11年6月～8月及び1.1月～1.2月

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 1, 028軒

ウ 実施結果：表1-1、表1-2、表2-1、表2-2のとおり

エ 措置等：かまぼこ1検体が成分規格（大腸菌群）違反であったため、食品衛生法第7条第2項違反として処理した。

表1-1 理化学検査結果(食肉製品)

(平成11年度)

項目 品目	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)		酸化防止剤 (BHA, BAT)		その他*4 検体数
		適	否	検体数		最小値 ppm	最大値 ppm	検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		検体数		最小値 mg/100g	最大値 mg/100g	検体数		検体数				
				-	+			-	+			-	+	-	+			-	+	-	+	-	+	
合計	56	56	0	10	34	0.003	0.040	22	32	0.38	1.8	38	1	39	0	17	28	0	88	39	6	26	0	2
加熱後包装食肉製品	45	45	0	9	34	0.003	0.040	17	26	0.38	1.8	29	1	30	0	13	23	0	88	31	5	20	0	1
包装後加熱食肉製品	10	10	0	1	0	—	—	4	6	0.64	1.2	8	0	8	0	3	5	0	27	7	1	6	0	0
非加熱食肉製品	1	1	0	0	0.001	—	—	1	0	—	—	1	0	1	0	1	0	0	—	1	0	—	—	1

表1-2 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		保存料(ソルビン酸)*1				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)		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		亜硝酸根		二酸化硫黄		その他*4 検体数
		適	否	検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数				
				-	+			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計	52	52	0	33	19	0.69	1.5	19	6	45	0	20	0	20	0	3	0	5	0	21	0	0
かまぼこ	11	11	0	10	1	1.0	—	5	2	8	0	7	0	7	0	1	0	1	0	4	0	0
特殊包装かまぼこ	2	2	0	0	2	0.69	1.30	0	1	2	0	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	0
さつまあげ	8	8	0	5	3	0.75	1.20	1	0	8	0	1	0	1	0	—	—	1	0	2	0	0
ちくわ	5	5	0	3	2	0.94	1.50	2	0	4	0	3	0	3	0	—	—	—	—	3	0	0
はんぺん	8	8	0	4	4	0.84	1.30	2	0	8	0	3	0	3	0	1	0	1	0	4	0	0
つみれ	2	2	0	1	1	0.91	—	1	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0
その他の魚肉ねり製品	15	15	0	9	6	0.90	1.20	7	3	12	0	5	0	5	0	1	0	—	—	5	0	0
魚肉ハム・ソーセージ	1	1	0	1	0	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	0

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

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 その他は、pH、水分活性、を検査した。

表2-1 細菌検査結果(食肉製品)

(平成11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		病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ属菌		カンジダ属菌		セレウス菌		ボツリヌス		リステリア			
		適	不良	否	検体数	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≦	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数					
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	54	54	0	0	54	43	5	4	1	0	1	8	0	46	0	47	0	54	0	53	0	52	2	54	0	54	0	2	0	2	0
加熱後包装食肉製品	45	45	0	0	45	35	5	4	1	0	0			45	0	45	0	45	0	45	0	43	2	45	0	45	0	-	-	-	-
包装後加熱食肉製品	8	8	0	0	8	8	0	0	0	0	0	8	0			1	0	8	0	7	0	8	0	8	0	8	0	1	0	1	0
非加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
生鮮肉類(冷蔵)	4	4	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表2-2 細菌検査結果(魚肉ねり製品)

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			成分規格 検体数		細菌数 (/g)							病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ属菌		カンジダ属菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ	
		適	不良	否	適	否	検体数	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≦	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
														-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	52	51	1	1	51	1	52	43	5	1	2	0	1	52	0	52	0	52	0	51	1	51	1	52	0
かまぼこ	11	10	1	1	10	1	11	10	0	0	0	0	1	11	0	11	0	11	0	10	1	10	1	11	0
特殊包装かまぼこ	2	2	0	0	2	0	2	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
さつまあげ	8	8	0	0	8	0	8	6	0	1	1	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
ちくわ	5	5	0	0	5	0	5	5	0	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
はんぺん	8	8	0	0	8	0	8	5	3	0	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
つみれ	2	2	0	0	2	0	2	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
その他の魚肉ねり製品	15	15	0	0	15	0	15	12	2	0	1	0	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
魚肉ハム・ソーセージ	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0

(13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794 軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:違反となったものは無かった

表 器具・容器包装の検査結果

(平成11年度)

品名	項目	品目数	判定		材質鑑別 ・形態	溶出試験		材質別規格試験				着色料 の溶出	
			適	否		適	否	一般規格		個別規格		適	否
								適	否	適	否		
合計		75	75	0	75	12	0	43	0	38	0	22	0
ガラス製		1	1		1	1		1					
陶磁器		4	4		4	4		4					
合成樹脂製 (単体) 主成分とする 製造原料	ポリエチレン	9	9		9			3		3		1	
	ポリプロピレン	24	24		24	1		16		16		10	
	ポリスチレン	10	10		10			8		8		7	
	ポリカーボネート	10	10		10	6		7		7			
	ポリエステル	1	1		1								
	メラミン樹脂	3	3		3			2		2		1	
	シリコーン樹脂	6	6		6								
合成樹脂製 (複合)	AS	5	5		5			1		1		1	
	ポリウレタン	1	1		1			1		1		1	
紙製(合成樹脂製コーティングを含む)		1	1		1							1	

(14) おもちゃの一斉監視

ア 実施期間:平成11年11月～12月

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794 軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった

表 おもちゃの検査結果

(平成11年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料*1		蛍光物質		ニトロアミン		その他の検査
			適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	材質鑑別
合計		8	8	0	8	0	8	0	0	0	8	0	5
その他(合成樹脂玩具)		1	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—
折り紙		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
粘土		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
紙粘土		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
風船		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳首		0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
歯がため		3	3	0	3	0	3	0	—	—	3	0	1
おしゃぶり		4	4	0	4	0	4	0	—	—	4	0	4

\*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

(15) 食用油脂の一斉監視

ア 実施期間：平成11年6月～8月

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う流通業 794 軒

ウ 実施結果：表のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった

表 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			酸化 (AV)				過酸化値 (POV)				酸化防止剤					
		適	不適	否	検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	(BHA/BHT) 検体数		トコフェロール 検体数		その他* 検体数	
					0.1未満	+			0	+			17	+	1	+	12	
					—	—			—	—			—	—	—	—	—	—
合計	12	12	0	0	0	0	—	—	0	0	—	—	12	5	1	0	12	0
オリーブ油	5	5	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	5	5	—	—	5	0
その他の植物性油脂	7	7	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	7	0	1	0	7	0

\* 酸化防止剤（その他）は、2,4,5-トリヒドロキシプロフェノン、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、エリソルビン酸を検査した。

(16) 野菜類の一斉監視

ア 実施期間:平成11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

794 軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等: 違反となる食品はなかった

表 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		着色料*1		リン酸塩*2				残留農薬*3		細菌数				その他の 細菌*4		その他*5 検体数
		適	不良	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数 ( / g )		検体数		検体数				
				-	+	-	+	-	+	最小値	最大値	-	+	合計	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	-	+	
										μg/g	μg/g									
総計	110	110	0	44	0	10	0	40	5	0.5	23	45	7	2	2	0	0	5	0	47
エダマメ	1	1										1								
コマツナ	1	1										1								
キュウリ	3	3										3								
セロリ	2	2										2								
トマト	3	3										3								
ハクサイ	4	4										4								
ピーマン	3	3										2	1							
かぼちゃ	2	2										1	1							
だいこん	5	5		1								5								
やまといも	3	3		3				2												2
さつまいも	10	10		3		7		4	3	0.5	2.6	1								1
ながいも	1	1		1				1												1
きゅうり	3	3										2	1							
ブロッコリー	1	1										1								
セロリ	2	2										2								
なす	2	2										2								
しょうが	10	10		8				10												10
もやし	11	11		10				10												11
さといも	2	2										2								
洗いさといも	5	5		5				3	2	2.0	23									5
れんこん	6	6		3		1		4												6
どうもろこし	1	1										1								
キャベツ	7	7										7								
レタス	5	5										1	4							
ニンジン	1	1										1								
ねぎ	1	1										1								
ほうれんそう	2	2										2								
洗いごぼう	6	6		6				6												6
野菜水煮類	7	7		4		2								2	2				5	5

\*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0.5 μg/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 細菌検査は、大腸菌、大腸菌群、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、セウス菌、ボツリヌス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌の検査を行った。

\*5 その他は、pH、水分活性、アスコルビン酸、エリソルビン酸、サリチン、サイクラン酸、ズルチン、リルビン酸、サリチル酸、デヒド酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類の検査を行った。

(17) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794軒

ウ 実施結果:表1、表2のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった

表1 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

(平成11年度)

項目 品名	品目数	判定 検体数		抗生物質								合成抗菌剤													
		適	否	PC系		AG系		TC系		ML系		サルファ剤		ピリメタシン		チアンフェエコール		トリメプリーム		オルネプリーム		オキソリン酸		フルペンダゾール	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
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	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)、クロキサリシ(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)、フラジロマイシン(FM)、カスガマイシン(KSM)、ハイグロマイシン(HM-B)、テーストマイシン(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)、キキサマイシン(KT)、スピラマイシン(SP)、オノンドマイシン(OM)、タイロシン(TS)

表2 細菌検査結果

(平成11年度)

項目 品名	品目数	判定 検体数		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ	
		適	否	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≧	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	70	70	0	35	0	0	0	0	35	0	35	0	35	0	70	0
鶏卵	35	35	0	35	0	0	0	0	35	0	35	0	35	0	35	0
鶏卵(殻)	35	35	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35	0

(18) 食肉一斉監視

ア 実施期間:平成11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 794 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 細菌検査結果

(平成11年度)

	品目数	判定		サルモネラ		病原性大腸菌	
		適	否	-	+	-	+
合計	147	147	0	147	0	147	0
牛内臓	6	6	0	6	0	6	0
牛肉	61	61	0	61	0	61	0
鶏肉	31	31	0	31	0	31	0
鶏肉(内臓)	7	7	0	7	0	7	0
豚内臓	7	7	0	7	0	7	0
豚肉	32	32	0	32	0	32	0
合鴨肉、鴨肉	2	2	0	2	0	2	0
馬肉	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11年6月～8月
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 794 軒
- ウ 実施結果：表のとおり
- エ 措置等：違反はなかった

表 検査結果 (平成11年度)

分類	項目	品目数	判定		成分分析		成分規格	
			適	否	適	否	適	否
膨張剤(ベーキングパウダー)		2	2	0	2*	0	2	0

\*リン酸二水素カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸水素ナトリウム、硫酸アルミニウムカリウム(乾燥)、デンプン、塩化ナトリウム、酒石酸水素カリウムと、ピロリン酸二水素ナトリウム、デンプン、ナトリウムを検査した。

(20) 輸入果実の一斉監視

- ア 実施期間：平成11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 1995 軒
- ウ 実施結果：表1および表2のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった

表1 検査結果 (平成11年度)

品目	項目	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)		クマロンベンゼン樹脂	
					最小値	最大値	—	+	最小値	最大値	—	+	—	+		
			適	否	—	+	ppm	ppm	—	+	ppm	ppm	—	+	—	+
合計		18	18	0	9	1	0.5		14	4	0.5	3.1	18	0	5	0
オレンジ		2	2	0	2	0	—	—	1	1	1.0		2	0	—	—
グレープフルーツ		4	4	0	4	0	—	—	1	3	0.5	3.1	4	0	3	0
スイーティ		3	3	0	2	1	0.5		3	0	—	—	3	0	2	0
バナナ		8	8	0	—	—	—	—	8	0	—	—	8	0	—	—
レモン		1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—

表2 検査結果 (平成11年度)

品目	項目	品目数	判定		チアベンタゾール (TBZ)				ジフェニル (DP)	
					最小値	最大値	—	+		
			適	否	—	+	ppm	ppm	—	+
合計		26	26	0	19	7	0.1	3.6	10	0
オレンジ		2	2	0	1	1	0.1		2	0
グレープフルーツ		4	4	0	1	3	1.1	2.7	4	0
スイーティ		3	3	0	1	2	2	3.6	3	0
バナナ		16	16	0	16	0	—	—	—	—
レモン		1	1	0	0	1	1.0		1	0

(21) ベビーフードの一斉監視

ア 実施期間：平成11年4月～8月

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 619軒

ウ 実施結果：表1-1および表1-2のとおり

エ 措置等：違反なる食品はなかった

表1 ベビーフードの検査結果

(平成11年度)

分類	項目	品目数	判定		保存料*1		甘味料*2		二酸化硫黄		着色料*3		成分規格検査*4		酸化防止剤*5		その他*6
			適	否	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+			
合計		30	30	0	30	0	19	0	23	0	30	0	16	0	9	1	12
ペースト類	フルーツペースト	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	0	1	—
そうざい類		11	11	0	11	0	2	0	10	0	11	0	—	—	5	0	4
雑炊・かゆ類		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—
レトルト*チ	そうざい類	4	4	0	4	0	4	0	2	0	4	0	4	0	—	—	4
	雑炊・かゆ類	2	2	0	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	—	—	2
	果実、野菜の加工品	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	2
清涼飲料水		6	6	0	6	0	4	0	3	0	6	0	6	0	4	0	—
粉末清涼飲料		2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—
野菜加工品	乾燥野菜	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—

\*1 保存料は、ソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、安息香酸及びパラオキシ安息香酸エステル類を検査した。

\*2 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸及びズルチンを検査した。

\*3 着色料は、タル系の合成着色料を検査した。

\*4 清涼飲料水のみ、成分規格(1)、(2)及び(3)の検査をした。

\*5 酸化防止剤は、アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

\*6 その他は、品目によってpH、水分活性を検査した。

表2 ベビーフードの検査結果

(平成11年度)

品目	項目	品 目 数	判定		農薬検査*1										TBZ		イマザリル		OPP		DP		2,4-D		PCB*2		
			適	否	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		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+													-
合計		30	30	0	29	1	30	0	28	2	29	1	21	0	30	0	4	0	4	0	0	0	4	0	18	0	
ペースト類	フルーツペースト	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	
そうざい類		11	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	9	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0
雑炊・かゆ類		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
レトルトパウチ	そうざい類	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0
	雑炊・かゆ類	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
	果実、野菜の加工品	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		6	6	0	6	0	6	0	5	1	6	0	1	0	6	0	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	
粉末清涼飲料		2	2	0	1	1	2	0	1	1	1	1	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
野菜加工品	乾燥野菜	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0

\*1 りんご果汁入り清涼飲料水1検体からカルバリル0.01ppm、モモ果汁入り粉末清涼飲料1検体からイプロジオン0.16ppm、ジクロラン0.11ppm、カルバリル0.03ppm、ブルーベリー果汁入り粉末清涼飲料1検体からピペロニルブトキシド0.07ppmを検出した。

\*2 食品中のホリ塩化ビフェニル(PCB)について検査した(検出限界0.01ppm)。

農薬検査\*1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、総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、アルドリン、ヘプタクロニル、クロルベンジレート、エンドスルファン、キャプタン、カブタホール、イプロジオン、プロシミドン、ピンクロゾリン、ジクロラン(CNA)、クロルタロニル(TPN)
有機リン系	パラチオン、フェニトロチオン(MEP)、フェンチオン(MPP)、フェントエート(PAP)、イソキサチオン、エチルチオメトン、チオメトン、シアノホス(CYAP)、E P N、クロルピリホス、総クロルフェンビンホス(CVP)、ダイアジノン、ホサロン、マラチオン、クロルピリホスメチル、ピリミホスメチル、メダチオン(DMTP)、アジンホスメチル、ホスメット(PMP)、プロチホス、パラチオンメチル、ジクロルボス(DDVP)、トリクロルホン、ジメトエート、オメトエート、アセフェート
カーバメイト系	カルバリル(NAC)、アルジカルブ、カルボフラン、オキサミル、ベンダイオカルブ、フェノカルブ、メソミル、イソプロカルブ、メチオカルブ、プロボキスル(PHC)、クロルプロファム(CIPC)
ピレスロイド系	シベルメトリン、ベルメトリン、ピペロニルブトキシド
その他の農薬	イソプロチオラン、ピテルタノール、メプロニル、クロルニトロフェン(CNP)、チオベンカルブ、オキサジアゾン、クロルメトキシニル、クロルフルアズロン

(22) 市販養殖魚の一斉監視

ア 実施期間:平成11年6月～8月

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う販売業 794 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 理化学検査結果

(平成11年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質		抗生物質*		合成抗菌剤 (サルファ剤)		オキソリン酸		オルトプリム		チアンフェニコール	
		適	否	検体数 15		検体数 15		検体数 15		検体数 15		検体数 5		検体数 8	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	5	0	8	0
生鮮海産魚類 (タイ、マダイ、ブリ)	5	5		5		5		5		5				5	
生鮮淡水魚類 (アユ、ニジマス)	4	4		4		4		4		4		3			
切り身、むき身の魚介類 (マダイ、ハマチ、カンパチ、ブリ等)	4	4		4		4		4		4				3	
うなぎ蒲焼	2	2		2		2		2		2		2			

\*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11年4月～平成12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：香料製剤1件検体の成分及び重量パーセント表示について、第11条第2項違反があったため、担当区へ通報した。

	品目数	判定		収 去 業 種																				
		適	否	食品の販売業	あん類製造業	かん詰・ビン詰食品製造業	そうざい製造業	ソース製造業	マーガリン又はショートニング製造業	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	魚介類加工業	清涼飲料水製造業	調味料等製造業	添加物製造業	乳処理業	乳製品製造業	氷雪製造業	粉末食品製造業
合計	141	140	1	2	0	1	2	1	0	1	6	9	0	16	0	2	0	18	2	75	4	0	1	1
化学合成品（製剤を含む）	PH調整剤	0	0	0																				
	かんすい	0	0	0																				
	ろ過剤	8	8	0								7				1								
	甘味料	5	5	0							1							2		2				
	吸着剤	1	1	0												1								
	強化剤	3	3	0				1			1							1						
	結着剤	4	4	0										4										
	糊料	2	2	0														1			1			
	香料	8	7	1																8				
	殺菌剤	0	0	0																				
	酸化防止剤	7	7	0						1	1			2				3						
	酸味料	7	7	0							1							5			1			
	食品製造用剤	6	6	0											1					2	1		1	1
	着色料	0	0	0																				
	調味料	6	6	0				1										1	2	1	1			
	乳化剤	7	7	0							2							2		3				
	消泡剤	0	0	0																				
	発色剤	5	5	0										5										
	漂白剤	0	0	0																				
	品質改良剤	2	2	0														1		1				
品質保持剤	2	2	0					1											1					
保存料	4	4	0										3				1							
膨張剤	3	3	0	2																1				
溶剤	1	1	0																	1				
離型剤	0	0	0																					
その他	8	8	0			1						1	1				1		4					
化学合成品以外	ろ過剤	0	0	0																				
	保存料	2	2	0																2				
	甘味料	26	26	0																26				
	酸化防止剤	6	6	0																6				
	強化剤	0	0	0																				
	酵素	0	0	0																				
	製造用剤	2	2	0								1								1				
	増粘安定剤	4	4	0																4				
	着色料	0	0	0																				
その他	12	12	0																12					

(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11年4月～平成12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 (%は検出率)

(平成11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cream類	26													
ジャム・マーメイド・ビュレ	20													
ワッパースト	3													
ベビーフード	9													
あん類	62								1 1.6%					
弁当類	1													
そうざい	100				1 1.0%			2 2.0%	2 2.0%	1 1.0%		1 1.0%		
つけ物	53				9 17.0%		1 1.9%	6 11.3%	6 11.3%	2 3.8%		4 7.5%	2 3.8%	
めん類	17													
チーズ	118													
菓子類	191			9 4.7%	8 4.2%			1 0.5%	24 12.6%	14 7.3%		15 7.9%	4 2.1%	1 0.5%
製菓材料	8		1 12.5%		1 12.5%				1 12.5%	2 25.0%		1 12.5%	1 12.5%	
果実シロップ漬け	15			1 6.7%					1 6.7%	1 6.7%				
冷凍野菜	1													
冷凍果実	2													
生鮮魚介類(冷凍品含)	13													
乾燥果実	22				1 4.5%				3 13.6%	3 13.6%				
魚介類及び魚卵の加工品	68		4 5.9%		18 26.5%			6 8.8%	17 25.0%	20 29.4%		1 1.5%		
魚肉ねり製品	29		6 20.7%					3 10.3%						
生鮮生肉	1													
食肉製品	177		3 1.7%		10 5.6%	1 0.6%				1 0.6%				
穀類及び豆類の加工品	13		1 7.7%						1 7.7%			1 7.7%		
ナッツ及びナッツの加工	3													
野菜・キノ等の水煮	8	1 12.5%												
その他の農産物の加工品	7													
植物性油脂	3													
清涼飲料水	181	2 1.1%			9 5.0%			4 2.2%	28 15.5%	4 2.2%		19 10.5%		
酒精飲料	10													
生鮮及び乾燥野菜	12													
調味料	195				2 1.0%				5 2.6%			4 2.1%		
香辛料	5								1 20.0%			1 20.0%		
乳製品及び乳、乳製品を 主原料とする食品	12													
水菓	8													
冷凍食品	63				1 1.6%				1 1.6%			1 1.6%		
その他の食品	28			1 3.6%					1 3.6%			1 3.6%		
合計	1484	3 0.2%	15 1.0%	11 0.7%	60 4.0%	1 0.1%	1 0.1%	22 1.5%	92 6.2%	48 3.2%	0 0	49 3.3%	7 0.5%	1 0.1%

表1-2 違反品一覧

(平成11年度)

分類名	検体数	赤色3号	赤色102号	黄色4号	黄色5号	青色2号
合計	8	1	4	3	1	1
乾燥果実	1	—	1	—	—	—
魚介類加工品(ねりウニ)	2	—	1	1	1	—
つけもの	2	—	1	1	—	—
製菓材料	2	1	—	1	—	1
菓子(マンゴープリン)	1	—	1	—	—	—

表2 着色料の検出状況(器具・容器包装、おもちゃ)

(平成11年度)

分類名	検体数	検出状況		検出状況	
		—	+	許可着色料	許可外着色料
器具・容器包装	287	287	0	—	—
おもちゃ	100	100	0	—	—
合計	387	387	0	—	—