

## 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	209
第1節 平成12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	210
第2節 有害食品の監視結果	213
第1 発足以来の監視状況	213
第2 平成12年度の監視状況	214
第3節 特別監視及び一斉監視の結果	221
第1 主として製造業を対象としたもの	221
1 食品の冷凍業の特別監視	221
2 清涼飲料水製造業の特別監視	222
3 酒類製造業の特別監視	224
4 氷雪製造業の特別監視	225
5 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	226
6 食肉処理業の特別監視	228
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	230
8 あん類製造業の特別監視	232
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	233
10 粉末食品製造業の特別監視	234
11 乳製品製造業の特別監視	235
12 添加物製造業の特別監視	236
13 菓子製造業及び製菓材料等製造業の特別監視	237
14 そうざい製造業の特別監視	238
15 輸入業・倉庫業の特別監視	240
16 HACCP そうざい製造業	242
第2 主として流通業を対象としたもの	243
1 冷凍食品の一斉監視	243
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	244
3 めん類の一斉監視	245
4 魚介類加工品の一斉監視	246
5 乳製品の一斉監視	248
6 はちみつの一斉監視	249
7 そう菜・調味料の一斉監視	250
8 菓子及び製菓材料の一斉監視	251

9	つけ物の一斉監視	253
10	ナッツ、穀類等の一斉監視	254
11	清涼飲料水の一斉監視	255
12	食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	256
13	器具・容器包装の一斉監視	258
14	おもちゃの一斉監視	259
15	食用油脂の一斉監視	260
16	野菜類の一斉監視	261
17	鶏卵の一斉監視	262
18	食肉の一斉監視	263
19	食品添加物の一斉監視	264
20	輸入果実の一斉監視	264
21	ベビーフードの一斉監視	265
22	市販養殖魚の一斉監視	267
第3	その他	268
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	268
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	269
第4節	緊急監視	271
第5節	先行調査	271
第1	調査目的	271
第2	調査事項	271
第3	調査期間	271
第4	調査内容及び結果	271
1	オーガニック輸入食品の残留農薬実態調査	272
2	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	276
3	魚介類におけるウイルス汚染実態調査	279
4	化学的合成品以外の添加物における有害物質等の含有実態調査、既存添加物等における有害物質の含有実態調査	282
5	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、ポリ塩化ビニル製おもちゃ等に含まれる内分泌かく乱化学物質に関する実態調査結果、合成樹脂製器具類等の材質中のノニルフェノール含有実態調査	287
6	生食用食品における寄生虫類実態調査	96
7	バイオテクノロジーを応用した食品等の衛生学的調査、遺伝子組換え食品に関する豆腐製造業者へのアンケート調査結果	301
8	生食用野菜等の衛生学的調査	307
9	食品中の微量有害化学物質に関する調査	309

10	農産物における残留基準未設定農薬の残留実態調査 .....	312
11	水産食品における抗菌性物質等の残留実態調査 .....	319
12	市販牛乳における <i>Coxiella burnetii</i> の検出状況調査 .....	322

## 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、機動力を持ち、保健所の管轄区域を越えて緊急的かつ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、緊急監視及び先行調査の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」（以下「令」という。）の一部が改正され、令第8条により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第8条に関する部分が削除された。

平成12年度は、前年度に引き続き広域流通食品の製造業や流通業及び輸入業等に対する法規制にかかわる監視指導取締り及び調査研究事業を主な柱に実施した。

この結果、輸入品ではリステリア菌に汚染されたデンマーク産生ハムの摘発やタイで製造され基準以上の鉛が検出されたポリプロピレン製ストロー、日本では使用が禁止されているマクロライド系抗生物質ナタマイシンに汚染されたフランス産ナチュラルチーズ等があり、食品衛生法違反品としてそれぞれ販売禁止や回収等の措置がとられた。

国産品では、酸化防止剤BHAを過量検出した煮干し、生食用冷凍鮮魚介類の成分規格に適合しないヒラメや有機リン系殺虫剤フェニトロチオンが過量に残存していたナシ等の違反があり、販売禁止等の措置がとられた。

次に、調査研究事業としての先行調査では、「ポリスチレン製器具・容器の衛生的実態調査スチレンダイマー及びトリマーの溶出実態調査」「都内に流通する生食用白魚の寄生虫実態調査」が、厚生省（現厚生労働省）主催の研修会で優秀課題となり、都民への食品安全情報の提供や、今後の監視指導業務を行う上で、必要な技術情報を得ることができた。

平成13年度も、本庁との連携を今まで以上に充実させるとともに、都・区保健所や衛生研究所等との緊密な連携を更に充実強化し、違反食品等の排除、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品等、新たな食品衛生上の問題に対し、積極的に対応していく考えである。

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%
平成12年度	46,000	45,297	98.5%	319,000	340,582	106.8%

第1節 平成12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

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4-1-1）

表4-1-1

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	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（ビール）	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〕	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							
			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〕																
			適宜実施〔多摩班〕																
			適宜実施〔多摩班〕																
一斉監視	監視として実施の多摩班は販売業の	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			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、乳・乳製品、米、輸入食品			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ピブリオの検査、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。

表 4-1-2 平成 12 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 12 テーマ（新規 3 テーマ、継続 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	オーガニック輸入食品の残留農薬実態調査	有機栽培農産物加工輸入食品	<p>今日、消費者の自然食品志向が高まる中、多種多様な有機栽培農産物加工輸入食品（オーガニック輸入食品）が店頭に並ぶようになってきている。</p> <p>オーガニック輸入食品は、原産国で認証を受けており、無農薬で安全な食品というイメージが強い。しかし、平成 11 年度の調査で一部の食品から農薬を微量に検出し、認証制度の不十分さが判明している。平成 12 年度も引き続きこれら食品の残留農薬検査を実施した。</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	アサリ、河川水及び底質	<p>本調査は、昭和 50 年度から実施しているモニタリング事業であり東京湾に流れ込む河川からの農薬や PCB などの化学物質汚染についてアサリ等を検査し実態を把握している。</p> <p>検体採取のポイントは、三枚洲等 9 箇所であサリ、河川水、底質について実態調査を行った。</p>
3	第 2 班	魚介類におけるウイルス汚染実態調査	淡水系魚介類（コイ） 魚介類加工品 河川水	<p>4 年間の調査により、二枚貝、海産系魚介類、甲殻類などから SRSV や A 型肝炎ウイルスの汚染実態が判明してきた。</p> <p>平成 12 年度は、さらに淡水系の魚介類などについて、汚染実態把握のための調査を実施した。</p>
4	第 3 班	既存添加物等における有害物質の含有実態調査  (新規)	植物起源の既存添加物 健康食品素材	<p>高齢社会の進展や健康への不安が高まる中、カテキン等の天然由来の既存添加物のいわゆる健康食品への使用が拡大している。これら添加物は、栽培植物を起源とするものが多く、栽培中に使用された農薬や土壌由来の重金属などの残留が考えられる。これら既存添加物の残留農薬等の含有実態調査を行った。</p>
5	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	各種合成樹脂器具類	<p>内分泌かく乱化学物質の人体への影響が心配される中、平成 9 年度から各種合成樹脂製食器等からのビスフェノール A、フタル酸モノマー及びフタル酸エステル類の溶出実態調査を行い、一定の成果を得た。平成 12 年度は、新たに各種合成樹脂製器具類中のニルフェノールについて調査した。</p>
6	第 5 班	生食用食品における寄生虫類実態調査	生鮮魚介類 生鮮果実類	<p>輸入食品の増加やグルメブームが続く中、今まで日本では見られなかった寄生虫に感染する可能性がある。</p> <p>この観点から、平成 11 年度に未調査の未加熱で摂取する生鮮魚介類、生鮮果実類について寄生虫実態調査を実施した。</p>

No	担当班	テーマ	検査対象食品	調査内容
7	第6班	バイオテクノロジーを応用した食品等の衛生学的調査	バイオテクノロジー応用食品 豆腐製造業等	<p>バイオテクノロジー応用食品による環境や人体等に対する影響について、消費者は、漠然たる不安感を抱いている。</p> <p>このような状況の下、今年度も流通販売されているバイオテクノロジー応用食品の安全性の確認と遺伝子組換え食品の流通実態の把握に努め、安全性の視点から調査を継続する。</p>
8	第7班	生食用野菜等の衛生学的調査  (新規)	生食用野菜 水耕栽培農産物	<p>病原大腸菌食中毒の原因食品としてカワリ大根が疑われ、生食する野菜の安全性が求められている。</p> <p>3年間の水耕栽培農産物の実態調査では、特に食中毒起因菌の検出はなかったが、平成12年度は、さらに検査対象の拡大と食中毒多発期に絞り込んだ調査を実施した。</p>
9	第8班	食品中の微量有害化学物質に関する調査 (農産物、畜産物における微量有害化学物質に関する調査)	スイカなど 牛肉、豚肉	<p>微量な化学物質の影響による生殖異常が、大きな社会問題となっている。</p> <p>特に、食品を介しての摂取が重要であり、これら化学物質の実態を綿密に把握するための事業を平成11年度から開始し、農産物中の塩素系農薬について調査を行った。今年度は、さらに食肉を加え調査を実施した。</p>
10	第9班	国内産農産物における残留基準未設定農薬の残留実態調査	国内産野菜・果実	<p>平成4年度から国内産農産物の残留農薬検査を実施しているが、残留基準値を超える例はほとんどない結果となっている。</p> <p>この反面、残留基準値の設定されていない農薬は、かなり検出されている状況がある。</p> <p>このことから、今年度は、JAS法に基づく有機農産物や無農薬、減農薬栽培農産物を中心に残留基準の設定されていない農薬について残留実態を調査した。</p>
11	第10班	水産食品における抗菌性物質等の残留実態調査	淡水養殖魚(ニジマス等) 養殖ヒラメ	<p>養殖漁業では、疾病予防のため抗生物質や合成抗菌剤等が使用されている。しかし、適切な使用がなされないで魚介類の筋肉等に残留し、喫食者への合成抗菌剤等の影響が危惧されている。</p> <p>今年度は、昨年度に引き続き養殖ヒラメの安全性の確認と、新たに都内の淡水魚養殖施設等の養殖魚への合成抗菌剤などの使用実態について調査した。</p>
12	ハットプ°指導係	市販牛乳における <i>Coxiella burnetii</i> の検出状況調査  (新規)	低温殺菌牛乳	<p><i>Coxiella burnetii</i>は、人畜共通感染症の病原体でヒトQ熱の病原菌とされている。</p> <p>この菌は、乾燥、熱、消毒剤に強い抵抗性を示し、特に低温殺菌牛乳での生残が危惧される。</p> <p>今年度新たに、都内に流通する牛乳について、当該菌の汚染実態について調査した。</p>

第2節 有害食品の監視結果

第1 発足以来の監視状況

表4-2-1から表4-2-2のとおり。

表4-2-1

年度	昭和45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
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	52,659
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317	2,086	1,895	1,629
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125	172	89	147
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25	0.34	0.15	0.28

年度	昭和56	57	58	59	60	61	62	63	63	元	2
収去検体数	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835	40,466	42,939	42,627	42,627	41,862	49,299
立入軒数	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489	1,471	1,186	1,195	1,195	1,169	1,219
違反検体数	75	112	114	138	189	93	127	85	85	51	109
違反率(%)	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46	0.23	0.30	0.20	0.20	0.12	0.22

年度	平成3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
収去検体数	48,291	49,269	50,249	50,193	49,520	46,837	49,613	54,228	54,355	50,390	1,502,330
立入軒数	1,136	1,426	1,250	1,267	1,514	1,485	1,431	1,609	2,184	1,631	73,863
違反検体数	38	37	26	34	63	73	83	36	34	38	6,504
違反率(%)	0.08	0.08	0.05	0.07	0.13	0.16	0.17	0.07	0.06	0.08	0.43

表4-2-2

年度	昭和45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
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	388,269
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920	3,122	3,755	3,693
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	2,369
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98	1.44	0.83	0.61

年度	昭和56	57	58	59	60	61	62	63	63	元	2
表示検体数	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528	312,274	310,663	348,497	348,497	323,293	355,952
立入軒数	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946	2,943	3,200	3,234	3,234	2,802	3,963
違反検体数	1,172	1,371	817	1,266	636	731	1,135	870	870	689	450
違反率(%)	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20	0.23	0.37	0.25	0.25	0.21	0.13

年度	平成3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
表示検体数	358,270	359,255	331,422	326,884	341,373	333,874	344,357	338,857	336,907	340,582	13,218,716
立入軒数	2,839	3,136	3,165	2,961	2,537	2,588	2,669	2,819	4,602	3,911	149,505
違反検体数	576	894	598	763	720	920	1,141	570	604	508	110,521
違反率(%)	0.16	0.25	0.18	0.23	0.21	0.28	0.33	0.17	0.18	0.15	0.84



第2 平成12年度の監視状況

表4-2-3から表4-2-9のとおり

表4-2-3 違反品の種類別措置内容

(平成12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	成分規格		細菌 検査	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	50390	38	15	0	0	5	3	1	0	2	1	1	2	23	0	5	2	17	14
魚介類	2106	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取冷凍食品	183	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	655	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	1073	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	25	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
魚介加工品	1254	5	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	4	-	1	-	3	2
肉・卵類及びその加工品	7434	9	3	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	6	-	2	-	4	4
牛乳・加工乳・その他の乳	2154	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品	2118	3	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
乳類加工品	115	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスクリーム類・氷菓	54	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品	2176	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜類・果物及びその加工品	11004	8	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	6	-	-	-	5	1
菓子類	3336	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	1	1
清涼飲料水	4255	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-
酒精飲料	480	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	48	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	93	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	4362	2	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1
そうざい類及びその半製品	2785	5	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3	-	-	1	2	2
その他の食品	3117	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
化学的合成品及びその製剤	127	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
その他の添加物	202	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具及び容器包装	1176	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-
おもちゃ	58	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表4-2-4 行政地域別実施件数

(平成12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	1,293	—	41,315	—	41,315	31	0.08	2,691	—	293,520	—	473	0.16
輸入食品監視班	82	—	3,982	—	3,982	4	0.10	507	—	30,466	—	35	0.11
小計	1,375	46,000	45,297	98.5	45,297	35	0.08	3,198	319,000	323,986	101.6	508	0.16
ハサップ指導係	256	—	5,093	—	5,093	3	0.06	713	—	16,596	—	0	0
合計	1,631	46,000	50,390	109.5	50,390	38	0.07	3,911	319,000	340,582	106.8	508	0.15

表4-2-5 事業別収去検査実施状況

(平成12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	8263	4101	975	440	13779
特別監視	10191	3398	3007	3304	19900
緊急監視	0	0	0	0	0
一斉監視	10542	4820	0	1349	16711
合計	28996	12319	3982	5093	50390

表4-2-6 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

(平成12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	1330	670	1166
調理営業	484	0	447
販売業	2411	722	2111
その他（輸入業、倉庫業等）	488	239	187
合計	4713	1631	3911

表4-2-7 表示取締り件数

(平成12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						取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	340,582	508	205	6	43	61	153	50	23
マーガリン	3,496	0	0	0	0	0	0	0	0
酒糟飲料	10,484	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	20,355	22	0	0	1	4	7	10	1
食肉製品	16,587	28	5	2	8	2	10	5	5
魚肉ハム、ソーセージ	3,662	0	0	0	0	0	0	0	0
鯨ベーコン	186	0	0	0	0	0	0	0	0
シアン化合物を含有する豆類	80	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)	6,590	27	19	0	0	8	0	0
	その他	16,132	8	2	0	0	6	0	0
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	12,488	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏の殻付き卵	3,484	0	0	0	0	0	0	0	0
鶏の液卵	53	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉	17,816	23	4	0	10	7	1	1	0
生かき	1,021	2	0	0	1	0	0	1	0
魚肉ねり製品	10,601	1	0	0	0	0	1	0	0
即席めん類	12,297	3	3	0	0	0	0	0	0
生めん・ゆでめん(皮類を含む)	7,323	1	0	0	0	1	0	0	0
弁当・調理パン	11,842	20	20	0	0	0	0	0	0
そうざい	18,096	92	61	0	0	13	9	10	1
生菓子	12,274	9	7	0	1	0	0	1	0
その他の菓子類	21,418	15	10	0	1	2	2	0	4
調味料類	20,936	15	4	0	2	9	0	0	2
ゆでだこ	1,625	4	0	0	0	0	4	0	0
その他加工食品	65,634	209	70	4	19	9	91	21	10
かんきつ類、バナナ	3,109	11	0	0	0	0	11	0	0
添加物	4,044	0	0	0	0	0	0	0	0
乳類	12,592	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品	16,779	0	0	0	0	0	0	0	0
乳又は乳製品を主原料とする食品	6,820	0	0	0	0	0	0	0	0
バラ売り食品	かんきつ類	1,904	18	0	0	0	0	17	1
	バナナ	854	0	0	0	0	0	0	0
	サッカリン含有食品	0	0	0	0	0	0	0	0

表4-2-8 理化学検査および細菌検査

(平成12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	37,453	13,434	12,937	2,316	50,390	15,750	2,211
魚介類	776	290	1330	167	2,106	457	73
無加熱摂取冷凍食品	114	38	69	37	183	75	9
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	446	254	209	81	655	335	28
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	786	292	287	65	1,073	357	22
生食用冷凍鮮魚介類	15	15	10	5	25	20	2
魚介加工品	850	101	404	18	1,254	119	30
肉・卵類及びその加工品	4521	1630	2913	825	7,434	2,455	249
牛乳・加工乳・その他の乳	1,448	0	706	0	2,154	0	0
乳製品	926	106	1,192	40	2,118	146	20
乳類加工品	68	0	47	0	115	0	0
アイスcream類・氷菓	27	0	27	0	54	0	0
穀類及びその加工品	2,122	962	54	15	2,176	977	138
野菜類・果物及びその加工品	9,269	4,563	1,735	337	11,004	4,900	790
菓子類	2,955	1,677	381	45	3,336	1,722	220
清涼飲料水	3,349	734	906	208	4,255	942	138
酒精飲料	452	229	28	0	480	229	22
氷雪	36	0	12	0	48	0	0
水	36	0	57	0	93	0	0
調味料	3,288	1,080	1,074	218	4,362	1,298	163
そうざい類及びその半製品	2,168	564	617	89	2,785	653	66
その他の食品	2,238	719	879	166	3,117	885	187
化学的合成品及びその製剤	127	6	0	0	127	6	5
その他の添加物	202	7	0	0	202	7	2
器具及び容器包装	1,176	154	0	0	1,176	154	44
おもちゃ	58	13	0	0	58	13	3

表4-2-9 有害食品の監視結果（過去10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	
	33,776	27	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	
	14,515	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	
		0.08%			■	保存料（ソルビン酸）を過量使用したみそ漬	
			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%	6	1	●	メチルイソチアシアネート（農薬）を検出したワイン	
	33,472	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	
					■	成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品（弁当）	
	15,797	7	0.09%			■	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	
		0.04%			●	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	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	
	33,366	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	
					7	20	■
	16,883	13	0.04%			■	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	
		0.08%			●	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	
	32,163	11				●	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
	18,030	23	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	
		0.12%			■	保存料（ソルビン酸）を過量使用したぬか漬	
					●	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	
			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）	

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 30,600	国産品	7	34	■	成分規格（沈殿物）に合致しないラムネ
							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
輸入品 18,920	輸入品	46		●	成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品					
		0.24%			■● 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	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（オオパコ種子皮加工食品）	
					国産品 29,514	国産品	7	18	■	指定外酸化防止剤（TBHQ）が検出
							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
					輸入品 17,323	輸入品	16		■	大腸菌を検出したアイスクリーム
0.09%			● 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	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 30,146	国産品			●	エチレンクロロヒドリンを検出したハーブ
							40		●	ポリソルベートを検出（粉末食品、調味料）
							0.13%	7	31	■
					輸入品 19,467	輸入品			■	成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品
43		■	大腸菌を検出した食肉製品							
0.22%			■	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）				

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 0.07%	4	2	●	アフラトキシンB1を検出したビスタチオナッツ
					●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
	37,121	12 0.03%	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
17,107	24 0.14%	7	13	■	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	
平成11年度	54,355	34 0.06%	4	1	●	アフラトキシンB1を検出したビスタチオナッツ
					●	サイクラミン酸を検出した調味料（タマリ醤油）
	39,599	20 0.05%	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
14,756	14 0.09%	7	10	■	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	
平成12年度	50,390	38 0.08%	4	1	●	リステリア・モノサイトゲネスを検出した食肉製品（ハム）
					●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
	34,640	20 0.06%	7	10	■	BHAを検出した煮干
					■	合成抗菌剤ピリメタミンを検出した鶏卵
15,750	18 0.11%	7	10	■	安息香酸不正使用のソース	
				■	フェニトロチオン検出のナシ	
平成12年度	50,390	38 0.08%	4	1	●	成分規格（細菌数）違反の生食用冷凍魚介類
					■	固形の異物（微生物魂）を認めたミネラルウォーター
	15,750	18 0.11%	7	10	■	二酸化硫黄を検出した佃煮
					■	ソルビン酸検出した食肉製品（ソフトジャーキー）
平成12年度	50,390	38 0.08%	4	1	●	二酸化硫黄過量残存の果実シロップ漬け
					●	成分重量パーセント表示違反の調味料製剤
	15,750	18 0.11%	7	10	■	二酸化硫黄使用の表示のない乾燥果実
					■	着色料表示の無いそう菜（茶碗蒸）及び漬物
15,750	18 0.11%	7	10	■	着色料表示の無い野菜の魚介類加工品	
				■	アスコルビン酸、亜硝酸根使用の表示のない食肉製品	
平成12年度	50,390	38 0.08%	4	1	●	エリソルビン酸使用の表示の無い食肉製品
					●	着色料表示の無い野菜の加工品
	15,750	18 0.11%	7	10	●	着色料表示の無い菓子
					●	着色料表示の無い菓子

### 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12年9月から同年10月まで

イ 実施対象：食品の冷凍業 36軒

ウ 実施結果：表4-3-1及び表4-3-2のとおり

エ 措置等：生食用平日エンガワスライス（生食用冷凍魚介類）が、成分規格（細菌数）違反であったため、所轄機関へ通報した。

表4-3-1 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		プロピレングリ コール		酸化防止剤						漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		亜硝酸根		その 他*4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	エリソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		-	+	-	+		
												-	+	-	+	-	+						
合 計	62	62	0	60	0	58	1	51	0	5	0	23	0	25	1	17	0	31	0	3	2	13	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	6	0	4	—	5	1	6	0	—	—	6	0	5	1	5	0	6	0	1	1	0
	加熱後 凍結前未加熱	11	11	0	11	0	8	0	10	0	—	—	4	0	6	0	4	0	10	0	—	—	3
	摂取 凍結前加熱済	41	41	0	41	0	41	0	31	0	5	0	13	0	14	0	8	0	15	0	2	1	10
凍結食品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の食品	4	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0

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

2 \*2は タン系色素及び法定外着色料を検査した。

3 \*3は キサンチン、サイキミン酸塩、スルフィンを検査した。さらに品目によって、ステリチト\*を検査した。

4 \*4は 品目によってホウ酸、抗生物質、α-トコフェロール実施、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4-3-2 細菌検査結果

(平成12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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	85	84	0	1	52	0	51	12	13	4	2	61	0	28	0	84	0	34	0	32	0	15	0	34	2	75	0
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	9	9	0	9	0	8	0	1	0	0	9	0	—	—	8	0	8	0	7	0	—	—	6	0	—	—
	加熱後 凍結前未加熱	24	24	0	—	—	8	3	5	3	2	—	—	24	0	24	0	22	0	17	0	10	0	23	2	23	0
	摂取 凍結前加熱済	43	43	0	43	0	31	7	5	0	0	43	0	—	—	43	0	—	—	—	—	—	—	—	—	43	0
凍結食品	4	3	0	1	—	—	0	1	2	1	0	4	0	—	—	4	0	—	—	4	0	4	0	—	—	4	0
その他の食品	5	5	0	0	—	—	4	1	—	—	—	5	0	4	0	5	0	4	0	4	0	1	0	5	0	5	0



(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成12年4月から同年6月まで
- イ 実施対象：清涼飲料水製造業 46軒
- ウ 実施結果：表4-3-3及び表4-3-4のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-3 細菌検査結果

(平成12年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格 (大腸菌群)		細菌数 (/ml)			真菌		酵母		その他*
			適	否	適	不適	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+	
合計		146	146	0	146	0	142	4	0	98	14	0	14	8
果汁入り	清涼飲料水（希釈用）	13	13	0	13	0	13	0	0	7	0	0	0	0
	炭酸飲料	6	6	0	6	0	6	0	0	5	0	0	0	0
	原料用果汁	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	天然果汁	17	17	0	17	0	17	0	0	15	0	0	0	0
	その他	22	22	0	22	0	21	1	0	18	1	0	1	0
その他	清涼飲料水（希釈用）	6	6	0	6	0	5	1	0	5	0	0	0	0
	炭酸飲料	33	33	0	33	0	33	0	0	17	12	0	12	0
	茶類	2	2	0	2	0	2	0	0	2	0	0	0	0
	コーヒー類	4	4	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0
	ミネラルウォーター	3	3	0	3	0	3	0	0	2	0	0	0	0
	その他	33	33	0	33	0	32	1	0	27	1	0	1	1
原料水		7	7	0	7	0	6	1	0	0	0	0	0	7
菓子類		3	3	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品（糖類）		2	2	0	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0

注 \*は品目によって、カビ毒(パツリン)、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、レジオネラ属菌を検査した。

表4-3-4 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		成分規格						着色料*1		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		保存料*2				甘味料*3		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					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
合計	172	172	0	140	0	140	0	4	0	78	40	26	1	132	26(0.01~0.38)	132	15(0.01~0.03)	101	18(0.03~0.27)	147	
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	13	13	0	13	0	13	0	—	—	4	9	—	—	13	—	13	—	13	—	—
	炭酸飲料	10	10	0	10	0	10	0	—	—	6	4	—	—	10	1(0.07~0.09)	10	—	10	1(0.16)	10
	原料用果汁	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他の果汁飲料	36	36	0	36	0	36	0	—	—	29	6	8	0	36	7(0.07~0.34)	36	7(0.01~0.03)	26	1(0.19)	36
その他	清涼飲料水(希釈用)	5	5	0	5	0	5	0	—	—	0	5	—	—	5	5(0.01~0.38)	5	4(0.01~0.02)	—	—	—
	炭酸飲料	32	32	0	32	0	32	0	—	—	13	6	5	0	22	—	22	—	22	6(0.03~0.09)	32
	茶類	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	コーヒー類	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ミネラルウォーター	3	3	0	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	その他	41	41	0	41	0	41	0	—	—	25	10	11	1	41	13(0.08~0.34)	41	4(0.01)	28	10(0.04~0.27)	41
菓子類	3	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	3	—	—	—	—	3
その他の食品(糖類)	2	2	0	—	—	—	—	—	—	1	0	2	0	2	—	2	—	2	—	—	2
器具容器包装	21	21	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21
食品添加物	6	6	0	—	—	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2

注1 \*1はカル系色素(法定外着色料を含む)について検査した。

2 \*2は安息香酸、パラキシ安息香酸のほか、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査した。

3 \*3は甘味料は、サッカリンナトリウムのほか、サイクリン酸、ズルチンを検査した。

4 \*4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12年4月から同年6月及び平成13年1月から同年3月まで
- イ 実施対象：酒類製造業 23 軒
- ウ 実施結果：表4-3-5及び表4-3-6のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-5 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		残留農薬*1		重金属(Cd,As,Pb,Cu,Zn)		二酸化硫黄		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	82	82	0	15	0	3	0	22	1	4	0	21	0	16	1	1	0	1	0	11	29	2~13	82
コーンリッツ	1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	0	1	—	—	—	—	1	0	—	1
コーンスターチ	1	1	0	1	0	—	—	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	1
ホップ	15	15	0	—	—	—	—	5	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	0	15	1~13	15
精米類、玄米	6	6	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	1	—	6
麦芽(輸入)	11	11	0	7	0	—	—	2	0	—	—	—	—	11	0	—	—	—	—	0	11	1~5	11
麦芽(国産)	3	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	1	2	1~2	3
糖類(麦汁)	1	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	1
ビール	14	14	0	2	0	—	—	14	0	—	—	2	0	1	0	—	—	—	—	2	0	—	14
清酒	23	23	0	—	—	—	—	—	—	—	—	18	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23
その他の酒精飲料	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	2
食品添加物	2	2	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
ビール用容器	3	3	0	—	—	3	—	—	—	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3

- 注 1 \*1はピペリチン酸を検査した。  
 2 \*2はリジン酸、リシン酸、フェニル酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸を検査した。  
 3 \*3はアフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、オキサトキシン(A,B)、シロニン、フモニン(B1,B2)を検査した。陽性1検体は、コーンリッツのフモニンB1であった。  
 4 \*4はセシウム134及び137の合計量(50°K/L以下)  
 5 \*5はサッカリン、サイクリン酸、スルフィンを検査した。  
 6 \*6は臭素のほか、二臭化エチレンを検査した。  
 7 \*7は品目によって、エチルカドミウム、pH、メタール、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4-3-6 細菌検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (/m.l) *8		大腸菌群 *8		真菌		酵母	
		適	否	<10	10≤	-	+	-	+	-	+
合計	29	19	0	6	6	12	0	3	18	0	13
ホップ	8	8	0	—	—	—	—	0	8	0	3
麦芽(輸入)	5	5	0	—	—	—	—	0	5	0	5
麦芽(国産)	3	3	0	—	—	—	—	0	3	0	3
糖類(麦汁)	1	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—
ビール	12	2	0	6	6	12	0	2	2	0	2

- 注 \*8は品目によっては中間製品を検査した。

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間：平成12年4月から同年6月まで

イ 実施対象：氷雪製造業 12軒

ウ 実施結果：表4-3-7のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-7 理化学及び細菌検査結果

(平成12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		シロネ属菌		大腸菌群	
		適	否	-	+	範囲	-	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	<10	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+
合計	24	24	0	6	18	0.5~4.0	24	0	—	2	23	1~4	1	23	4~36	24	0	12	0	24	0
氷雪	12	12	0	6	6	0.7~2.1	12	0	—	1	11	1~3	1	11	4~36	12	0	—	—	12	0
原水	12	12	0	0	12	0.5~4.0	12	0	—	1	12	1~4	0	12	8~29	12	0	12	0	12	0

(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成12年4月から同年6月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：食肉製品製造業 80軒 魚肉ねり製品製造業 1軒

ウ 実施結果：表4-3-8から表4-3-12までのとおり

エ 措置等：加熱後包装食肉製品3検体（ソーセージ2検体、焼き豚1検体）について、アスコルビン酸、亜硝酸根使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法11条2項違反で処理した。

表4-3-8 細菌検査結果

(平成12年度)

項目	品目数	判定			細菌数 (1g当たり)										大腸菌群	
		適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	10 <sup>8</sup> ≤	-	+	
合計	135	135	0	0	72	24	19	16	2	1	1	0	0	38	2	
加熱食肉製品（加熱後包装）	92	92	0	0	60	15	10	6	1	0	0	0	0	—	—	
加熱食肉製品（包装後加熱）	8	8	0	0	6	2	0	0	0	0	0	0	0	6	0	
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	
非加熱食肉製品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
原料肉	19	19	0	0	0	3	5	8	1	1	1	0	0	17	2	
香辛料	11	11	0	0	1	4	4	2	0	0	0	0	0	11	0	
魚肉ねり製品	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
魚肉ハム・ソーセージ	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

表4-3-9 細菌検査結果

(平成12年度)

項目	E.coli		カスリノコウ属菌		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 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤	-	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤	-	+	-	+		
合計	95	0	116	0	0	135	0	0	135	0	5	0	118	0
加熱食肉製品（加熱後包装）	92	0	92	0	0	92	0	0	92	0	—	—	92	0
加熱食肉製品（包装後加熱）	2	0	8	0	0	8	0	0	8	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	—	—	—	—	—	19	0	0	19	0	—	—	19	0
香辛料	—	—	11	0	0	11	0	0	11	0	—	—	—	—
魚肉ねり製品	—	—	2	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0
魚肉ハム・ソーセージ	—	—	2	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

表4-3-10 その他の細菌検査結果

(平成12年度)

項目	品目数	判定			セウス菌		ネisseria菌		リステリア・モノサイトゲネス		ウェルシュ菌		Enterobacteriaceae		カビ・酵母		芽胞	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	135	135	0	0	115	1	6	0	20	0	19	0	120	0	120	0	11	0
加熱食肉製品（加熱後包装）	92	92	0	0	92	0	—	—	—	—	—	—	92	0	92	0	—	—
加熱食肉製品（包装後加熱）	8	8	0	0	8	0	—	—	—	—	—	—	8	0	8	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉	19	19	0	0	—	—	—	—	19	0	19	0	19	0	19	0	—	—
香辛料	11	11	0	0	10	1	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	11	0
魚肉ねり製品	2	2	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ハム・ソーセージ	2	2	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(平成12年度)

表4-3-11 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		エリソルビン酸(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		127	124	3	0	13	88	0.001~0.055	74	20	0.25~1.3	0	0	76	10	25~170	32	54	1~213
加熱食肉製品(加熱後包装)		92	89	3	0	11	81	0.001~0.055	67	19	0.25~1.3	—	—	71	8	19~170	26	53	0.03~104
加熱食肉製品(包装後加熱)		8	8	0	0	1	7	0.002~0.019	6	1	0.44~1.3	—	—	4	2	25~39	5	1	0.02~11
特定加熱食肉製品		1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	—	—	1	0	—	1	0	—
非加熱食肉製品		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉		19	19	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
香辛料		7	7	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食品添加物		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ねり製品		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ハム・ソーセージ		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
特殊包装かまぼこ		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
でん粉		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他そうざい		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(平成12年度)

表4-3-12 理化学検査結果(その2)

品目	項目	合成甘味料		着色料		カビ毒(アフラトキシンB <sub>1</sub> )ppb		抗生物質		合成抗菌剤	規格試験		二酸化硫黄		放射能		その他の検査項目	
		-	+	-	+	-	+	検出範囲	-	+	-	不適	-	+	-	+		
合計		69	0	65	3	7	0	—	19	0	19	100	1	5	0	5	0	22
加熱食肉製品(加熱後包装)		65	0	59	2	—	—	—	—	—	—	91	1	7	0	—	—	15
加熱食肉製品(包装後加熱)		3	0	5	1	—	—	—	—	—	—	8	0	—	—	—	—	3
特定加熱食肉製品		1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1
非加熱食肉製品		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉		—	—	—	—	—	—	—	19	0	19	—	—	—	—	—	—	—
香辛料		—	—	—	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—
食品添加物		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
魚肉ねり製品		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ハム・ソーセージ		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
特殊包装かまぼこ		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
でん粉		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他そうざい		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

注 その他の検査項目は、品目によってpH、水分活性、 $\alpha$ -トコフェロール、BHA及びBHT、塩分、ステビチル、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13年1月から同年3月まで
- イ 実施対象：食肉処理業 124軒
- ウ 実施結果：表4-3-13から表4-3-16のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-13 細菌検査結果

(平成12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)			カモネ		黄色ブドウ球菌		ウェルシュ菌		エルシニア・インテロポリカ		カンピロバクター		リステリア・モノサイトゲネス		バンコマイシン耐性腸球菌 (VRE)		E.coli		病原性大腸菌	
		適	否	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	110	38	0	3	0	2	19	11	12	30	76	12	22	97	10	102	5	91	16	93	17	75	1	96	10	34	0	0	0	0	110	0
鶏肉	38	38	0	0	0	1	0	1	10	26	12	7	19	31	7	35	3	22	16	30	8	4	0	29	5	34	0	0	0	38	0	
鶏肝臓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
牛肉	33	33	0	—	—	—	—	—	—	—	33	0	0	33	0	33	0	33	0	31	2	33	0	32	1	—	—	—	—	33	0	
牛肝臓	1	1	0	0	0	0	1	—	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	—	—	—	—	1	0		
豚肉	30	30	0	3	0	0	12	9	2	4	24	4	2	28	2	28	2	30	0	26	4	30	0	26	4	—	—	—	—	30	0	
豚肝臓	5	5	0	0	0	0	4	1	0	0	3	1	1	4	1	5	0	5	0	4	1	5	0	5	0	—	—	—	—	5	0	
その他内臓	3	3	0	0	0	1	2	0	0	0	3	0	0	—	—	—	—	—	—	1	2	3	0	3	0	—	—	—	—	3	0	

表4-3-14 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		亜硝酸根		アスコルビン酸		ニコチン酸		その他*	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
牛肉	4	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—
器具容器包装	1	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0

注 \*その他は、器具容器包装について一般規格及び個別規格試験、材質鑑別、着色料の検査を実施

表4-3-15 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

(平成12年度)

	品目数	判定		抗生物質												合成抗菌剤検出	ホルモン剤検出	内部寄生虫用剤検出
		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	-	+	範囲	-	+	範囲	-	+	範囲			
合計	86	86	0	56	0	—	56	0	—	56	0	—	56	0	—	0	0	0
鶏肉	29	29	0	29	0	—	29	0	—	29	0	—	29	0	—	0	—	0
牛肉	31	31	0	1	0	—	1	0	—	1	0	—	1	0	—	0	0	0
牛肝臓	1	1	0	1	0	—	1	0	—	1	0	—	1	0	—	0	—	—
豚肉	25	25	0	25	0	—	25	0	—	25	0	—	25	0	—	0	—	0

- 注1 合成抗菌剤は、品目によって、サルファ剤、サリチン酸、チアゾエコール、オメプロリム、トリメプロリム、ピリマジン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、カルババジンを検査した。すべて検出されなかった。
- 2 ホルモン剤は、品目によって、 $\alpha$ -トロンボロン、 $\beta$ -トロンボロン、エストラジオール、クロステロール、ジエチルステロイド、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、メソゲステロールを検査した。すべて検出されなかった。
- 3 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、クロサンテルを検査した。すべて検出されなかった。

表4-3-16 残留農薬検査結果

(平成12年度)

	品目数	判定		総BHC		総DDT		総カドテン		HCB		カドピリス		デルタリン #1		ヘパタール		その他 #2	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0
鶏肉	29	29	0	29	0	28	1	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0
牛肉	16	16	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	0
牛肝臓	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0
豚肉	16	16	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	0

- 注1 \*1 アルトリンを含む。
- 2 \*2 その他は、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミノ、イソメタジウム、イベルメクチン、クロサンテル、チアベンダゾール、トリクラベンダゾール、フルベンダゾール、キモシデクシンを実施した。



(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12年9月から同年10月まで
- イ 実施対象：表記各製造業 86軒
- ウ 実施結果：表4-3-17及び表4-3-18のとおり
- エ 措置等：違反となる食品等はなかった。

表4-3-17 理化学検査結果

(平成12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 <sup>ラ</sup> オ <sup>キ</sup> ン安息 香酸類		ソ <sup>ル</sup> ビ <sup>ン</sup> 酸		ア <sup>ス</sup> コ <sup>ル</sup> ビ <sup>ン</sup> 酸		B <sup>H</sup> A/B <sup>H</sup> T		サ <sup>ッ</sup> カ <sup>リ</sup> ン、サイ <sup>ク</sup> ラ ミ <sup>ン</sup> 酸、ス <sup>ル</sup> チ <sup>ン</sup>		そ <sup>の</sup> 他*1		-	+	(SO <sub>2</sub> )		-	+	-	+	適	不 適	適	不 適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			-	+								
合 計	197	197	0	0	161	4	151	8	157	4	21	0	22	0	145	4	10	0	148	1	53	0	62	0	2	0	22	0	81	0
ジャム・マレード	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	5	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
ドレッシング	14	14	0	0	12	2	14	0	14	0	1	0	8	0	13	0	-	-	10	0	8	0	5	0	-	-	-	-	-	-
マネース	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
みそ	16	16	0	0	16	0	16	0	15	3	-	-	-	-	15	0	-	-	14	0	15	0	11	0	-	-	-	-	-	-
しょうゆ	19	19	0	0	14	0	6	2	8	0	-	-	-	-	8	0	-	-	8	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-
そうざい・漬物	2	2	0	0	2	0	2	0	1	1	-	-	-	-	2	0	-	-	2	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
その他の食品	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の調味料	12	12	0	0	12	0	12	0	12	0	4	0	2	0	12	0	4	0	12	0	3	0	4	0	2	0	-	-	6	0
たれ類	15	15	0	0	14	1	15	0	15	0	1	0	2	0	15	0	3	0	14	0	2	0	2	0	-	-	-	-	11	0
つゆ	19	19	0	0	18	1	19	0	19	0	-	-	2	0	19	0	2	0	19	0	-	-	4	0	-	-	-	-	19	0
ソース類	55	55	0	0	55	0	49	6	55	0	13	0	6	0	51	4	1	0	55	0	12	0	33	0	-	-	-	-	4	0
香辛料	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
酢	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
豆および豆類の加工品	5	5	0	0	4	0	4	0	4	0	2	0	-	-	2	0	-	-	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	5	0
食品添加物	4	4	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0
器具容器包装	22	22	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	0	22	0

注1 \*1はグリチルチン酸、ホリソルビン酸、ステルチン酸、パ<sup>ラ</sup>オ<sup>キ</sup>ン安息香酸、について検査した。

2 \*2はケール系色素について検査した。

3 \*3は品目によって、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 \*4は品目によって、エリソルビン酸、TBHQ、EDTA、α<sup>ト</sup>フェール、トキソ、イソール、塩分、過酸価物価、酸化、酸度、水分活性、臭素、二臭化イソについて検査した。

表4-3-18 細菌検査結果

(平成12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		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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	好気性		嫌気性		-	+	-	+		
																				-	+	-	+						
合計	169	169	0	0	47	45	35	18	13	157	1	142	0	158	0	50	0	49	12	73	74	15	10	11	0	55	24	18	3
ジャム・マーレード	5	5	0	0	3	2	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	3	2	4	1	5	0	5	0	-	-
トマト加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ドレッシング	5	5	0	0	1	3	1	0	0	5	0	5	0	5	0	2	0	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-
マヨネーズ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
みそ	15	15	0	0	0	1	6	4	4	15	0	15	0	15	0	-	-	-	-	2	13	0	4	-	-	0	3	-	-
しょうゆ	6	6	0	0	3	3	0	0	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい・つけもの	6	6	0	0	2	0	1	1	2	6	0	4	0	6	0	4	0	2	0	0	2	-	-	-	-	1	2	-	-
その他の食品	3	3	0	0	1	0	0	1	1	2	1	1	0	3	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の調味料	19	19	0	0	6	5	4	2	2	19	0	17	0	19	0	11	0	11	1	11	5	-	-	-	-	1	0	4	1
たれ	14	14	0	0	6	4	2	2	0	14	0	4	0	14	0	7	0	3	6	7	7	-	-	-	-	1	8	-	-
だし類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
つゆ	17	17	0	0	0	7	9	1	0	17	0	17	0	17	0	3	0	2	3	2	12	-	-	-	-	12	0	-	-
ソース	51	51	0	0	20	18	9	3	0	51	0	51	0	51	0	4	0	9	0	36	15	5	1	-	-	31	2	-	-
香辛料	23	23	0	0	1	1	3	4	4	13	0	13	0	13	0	7	0	11	2	0	13	2	4	6	0	4	9	14	2
製菓材料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆類およびその加工品	4	4	0	0	3	1	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	4	0	3	1	4	0	-	-	-	-	-	-

注 \*はアフラトキシンB<sub>1</sub>B<sub>2</sub>G<sub>1</sub>G<sub>2</sub>、オクラキシンA、オクラキシン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12年4月から同年5月まで
- イ 実施対象：あん類製造業 40軒
- ウ 実施結果：表4-3-19及び表4-3-20のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-19 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		成分規格 (シア化合物)		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g/kg	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	161	161	0	74	0	49	0	66	10	0.010~0.016	106	0	69	0	73	0	51	0	2
生あん	63	63	0	20	0	49	0	41	10	0.010~0.016	63	0	29	0	49	0	8	0	—
練りあん	43	43	0	—	—	—	—	25	0	—	43	0	39	0	24	0	42	0	1
シア化合物含有豆類	53	53	0	53	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の豆類	1	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
菓子	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	1

注1 \*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 \*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 \*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、アスパルテームを検査した。

表4-3-20 細菌検査結果

(平成12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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	60	60	0	18	17	9	3	1	48	0	48	0	48	0	45	0	12	0
シア化合物含有豆類	12	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	0
練りあん	48	48	0	18	17	9	3	1	48	0	48	0	48	0	45	0	—	—

注 \*4 かび毒は、アフラトキシンB<sub>1</sub>、アフラトキシンB<sub>2</sub>、アフラトキシンG<sub>1</sub>、アフラトキシンG<sub>2</sub>を検査した。

(9) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の特別監視

ア 実施時期：平成13年1月から同年3月まで

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 21軒

ウ 実施結果：表4-3-21のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-21 検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		酸化防止剤						酸価		過酸化物価		保存料 <sup>*1</sup>		ヒ素及び 重金属		着色料 <sup>*3</sup>		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	-	+	- <sup>*2</sup>	+	-	+	適	否	-	+
合 計	4	4	0	4	0	4	0	1	3	4	0.2～0.6	4	1未満～3	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0
ショートニング	2	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0.2～0.4	2	1未満～3	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—
マーガリン	2	2	0	2	0	2	0	0	2	2	0.2～0.6	2	1未満	2	0	—	—	2	0	—	—	—	—

注1 \*1はカルボン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、リカルボン酸について行った。

2 \*2はヒ素については、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 \*3は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12年9月から同年10月まで
- イ 実施対象：粉末食品製造業 39軒
- ウ 実施結果：表4-3-22及び表4-3-23のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-22 理化学検査結果

(平成12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		ヒ素・重金属	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0.1μg/g未満	0.1μg/g以上
合計	51	51	0	23	0	20	0	25	1	22	0	8	0	17	4	8	0
ソース	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—
その他(植物性)	17	17	0	5	0	4	0	7	0	4	0	4	0	9	0	4	0
その他(動物性)	12	12	0	5	0	4	0	6	0	5	0	1	0	6	0	—	—
ふりかけ	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—
穀類加工品	6	6	0	3	0	—	—	—	—	3	0	—	—	1	2	—	—
食品添加物	3	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
調味料	6	6	0	6	0	5	0	5	1	4	0	2	0	0	2	—	—
粉末清涼飲料	4	4	0	1	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—	4	0

表4-3-23 細菌検査結果

(平成12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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	51	51	0	23	13	9	4	1	0	1	51	0	51	0	51	0	51	0	51	0
野菜加工品	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
調味料	7	7	0	0	1	1	4	1	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0
その他(植物性)	21	21	0	11	5	4	0	0	0	1	21	0	21	0	21	0	21	0	21	0
その他(動物性)	16	16	0	7	7	2	0	0	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0
ふりかけ	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ベビーフード	4	4	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	—	4	0

(11) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成12年10月

イ 実施対象：乳製品製造業及び乳処理業の特別監視 24軒

ウ 実施結果：表4-3-24及び表4-3-25のとおり

エ 措置等：ナチュラルチーズ3検体から、ナタマイシンが検出されたため、食品衛生法第6条違反で処理された。

表4-3-24 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		保存料*1 (検体数) 15		着色料*2 (検体数) 76		二酸化硫黄 (検体数) 15		甘味料*3 (検体数) 15		器具容器の 規格試験 (検体数) 10		その他*4 (検体数) 242	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	266	263	3	15	0	76	0	15	0	15	0	10	0	239	3
ナチュラルチーズ	61	58	3	—	—	61	0	—	—	—	—	—	—	58	3
クリーム	9	9	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	0
牛乳	117	117	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	117	0
加工乳	21	21	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21	0
部分脱脂乳	18	18	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	0
洋生菓子	15	15	0	15	0	—	—	15	0	15	0	—	—	—	—
器具容器包装	10	10	0	—	—	—	—	—	—	—	—	10	0	—	—
食品添加物	15	15	0	—	—	15	0	—	—	—	—	—	—	16	0

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

2 \*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 \*3甘味料はサッカリン、サイクリン酸塩、アスパルチンを対象とした。

4 \*4その他は、品目によって、成分規格、純度試験を行なった。ナチュラルチーズについては、ナタマイシン、プロピオン酸を実施した。

表4-3-25 細菌検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (検体数) 258		大腸菌群 (検体数) 371		大腸菌 (検体数) 79		病原性大腸菌 (検体数) 79		黄色ブドウ球菌 (検体数) 79		黄色ブドウ球菌 エンテロトキシン (検体数) 18		サルモネラ (検体数) 79		セレウス菌 (検体数) 79		リステリア菌 (検体数) 79		その他*5 (検体数) 52		
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	
合計	371	371	0	258	0	370	1	78	1	79	0	78	1	18	0	79	0	77	2	79	0	52	0	
ナチュラルチーズ	61	61	0	—	—	60	1	60	1	61	0	60	1	—	—	61	0	59	2	61	0	—	—	
調整粉乳	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	—	—	
脱脂粉乳	8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	—	—	
クリーム	1	1	0	1	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
乳飲料	51	51	0	51	0	51	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
洋生菓子	15	15	0	15	0	15	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
発酵乳	46	46	0	—	—	46	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	46	0
乳酸菌飲料	6	6	0	—	—	6	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	0
乳等主要原料	17	17	0	17	0	16	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
部分脱脂乳	18	18	0	18	0	18	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
加工乳	21	21	0	21	0	21	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
牛乳	117	117	0	117	0	117	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

注 \*5その他は、品目によって、乳酸菌数、真菌を行なった。

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施時期：平成12年9月から平成13年3月まで

イ 実施対象：食品添加物製造業 57軒

ウ 実施結果：表4-3-26のとおり

エ 措置等：調味料製剤（化学合成品）1検体が、成分重量%の表示が、分析結果と異なったため、食品衛生法11条2項違反で処理された。

表4-3-26 理化学検査結果

(平成12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		34	33	1	10	0	29	1	24	0
小計		29	28	1	10	0	24	1	19	0
化学合成品	かんすい	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	甘味料製剤	2	2	0	1	0	1	0	1	0
	強化剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	強化剤製剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	酵素製剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	香料製剤	9	9	0	1	0	—	—	—	—
	殺菌料	1	1	0	1	0	8	0	8	0
	酸化防止剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	酸味料	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	小麦粉改良剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	製造溶剤	3	3	0	—	—	3	0	3	0
	調味料	2	1	1	—	—	1	1	2	0
	糊料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	結着剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	乳化剤製剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	漂白剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	品質改良剤	5	5	0	5	0	5	0	—	—
	品質保持剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	保存料	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	膨張剤	3	3	0	1	0	3	0	2	0
離型剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
日持向上剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
天然物	小計	5	5	0	0	0	5	0	5	0
	香料製剤	4	4	0	—	—	4	0	4	0
	増粘安定剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0

(13)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12年7月から同年12月まで
- イ 実施対象：菓子製造業 75軒
- ウ 実施結果：表4-3-27及び表4-3-28のとおり
- エ 措置等：違反となる食品等はなかった。

表4-3-27 理化学検査

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定		7°ピロウ酸		その他の保存料 <sup>*1</sup>		着色料 <sup>*2</sup>		甘味料 <sup>*3</sup>		酸化防止剤(BHA/BHT)		酸化防止剤(エリソルビン酸)		漂白剤(SO <sub>2</sub> )		規格検査		かび毒		その他 <sup>*4</sup>
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	
合計	89	89	0	22	0	72	0	67	0	58	0	29	0	6	0	27	0	13	0	10	9	4
ケーキ台(スポンジ)	5	5	0	2	0	4	0	4	0	5	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子パン類	3	3	0	1	0	3	0	2	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の菓子	33	33	0	11	0	31	0	33	0	30	0	19	0	-	-	11	0	-	-	-	-	3
その他の製菓材料	11	11	0	-	-	11	0	10	0	8	0	5	0	6	0	8	0	-	-	-	-	1
生菓子	7	7	0	2	0	7	0	5	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	-
器具容器包装	12	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	-	-	-
食品添加物	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-
洋生菓子	17	17	0	6	0	16	0	13	0	6	0	2	0	-	-	8	0	-	-	10	7	-

- 注1 \*1は安息香酸、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 \*2はタル系色素について行った  
 3 \*3はサッカリン、サイクリン酸、スルチンを検査した  
 4 \*4は品目によって、ステロイド、パラグアイサイトA、酸価、過酸化値、水分、7°ピロウ酸、イタール、重金属等を行った。

表4-3-28 細菌検査

(平成12年度)

項目 品目	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		サルモネラ属菌		セレウス菌		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	28	25	3	19	4	4	0	1	26	2	21	0	2	0	21	0	21	0	16	0	8	2
和生菓子	5	2	3	3	0	1	0	1	3	2	5	0	2	0	5	0	5	0	-	-	0	2
洋生菓子	23	23	0	16	4	3	0	0	23	0	16	0	-	-	16	0	16	0	16	0	8	0



(14) そうざい製造業の特別監視

ア 実施期間：平成12年9月から平成13年3月まで

イ 実施対象：表記各製造業 57軒

ウ 実施結果：表4-3-29及び表4-3-30のとおり

エ 措置等：佃煮2検体が二酸化硫黄の過剰残存だったため、所轄機関へ通報、食品衛生法7条2項違反で処理された。

表4-3-29 理化学検査結果

(平成12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 <sup>*1</sup>		漂 白 剤		規 格 試 験 <sup>*2</sup>		そ の 他 <sup>*3</sup>	
		適	否	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ステルチン		-	+	(SO <sub>2</sub> )		適	不適	適	不適
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+								
合 計	69	67	2	41	14	55	0	47	8	12	1	13	0	41	1	42	3	30	6	9	0	0	0
そうざい半製品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
サラダ	6	6	0	5	1	6	0	6	0	3	0	3	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-
煮豆類（きんとんを含む）	7	7	0	7	0	7	0	6	1	-	-	-	-	7	0	5	2	5	2	-	-	-	-
煮物	15	15	0	7	8	15	0	13	2	2	0	2	0	15	0	15	0	7	1	-	-	-	-
焼き物	3	3	0	1	2	3	0	3	0	1	0	-	-	3	0	1	0	-	-	-	-	-	-
蒸し物	6	6	0	5	1	6	0	6	0	1	0	1	0	3	0	1	0	1	0	-	-	-	-
佃煮	5	3	2	3	2	5	0	2	3	3	0	3	0	3	0	4	0	3	2	-	-	-	-
卵加工品	3	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-
つけもの	6	6	0	2	0	2	0	0	2	1	1	2	0	1	1	1	1	5	1	-	-	-	-
調味料	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
その他の食品	7	7	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-	-	-	5	0	2	0	-	-	-	-
器具容器包装	9	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	-	-

注1 \*1はケール系色素について検査した。

2 \*2は品目によって、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。

3 \*3は品目によってTBHQ、EDTA、αトコフェロール、エトキシ、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。

表4-3-30 細菌検査結果

(平成12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		病原大腸菌		セレウス菌		芽胞菌				ボツリス菌検査		真菌	
		適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	好気性		嫌気性		-	+	-	+		
																				-	+	-	+						
合計	74	70	0	0	16	21	18	14	5	51	23	74	0	74	0	74	0	47	0	22	1	15	3	0	0	0	0	11	16
そうざい半製品	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	10	10	0	0	0	1	1	4	4	3	7	10	0	10	0	10	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	0	5	
煮豆類(きんとんを含む)	10	6	0	0	0	3	2	5	0	6	4	10	0	10	0	10	0	10	0	6	0	5	1	-	-	-	-	6	0
煮物	24	24	0	0	4	13	4	3	0	13	11	24	0	24	0	24	0	11	0	7	0	9	2	-	-	-	-	3	10
焼き物	5	5	0	0	0	2	2	1	0	5	0	5	0	5	0	5	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	
蒸し物	5	5	0	0	2	2	1	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	
酢の物	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	
揚げ物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
佃煮	3	3	0	0	2	0	1	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	
卵加工品	6	6	0	0	6	0	0	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
つけもの	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
弁当類	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装加圧加熱食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
菓子類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ナッツ及びナッツの加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
調味料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の食品	8	8	0	0	2	0	5	0	1	7	1	8	0	8	0	8	0	6	0	1	1	1	0	-	-	-	-	1	0

(15) 輸入業・倉庫業の特別監視

ア 実施期間：平成12年4月から平成13年3月まで

イ 実施対象：食品の輸入業及び倉庫業

1201 軒

ウ 実施結果：表4-3-31から表4-3-33までのとおり。

エ 措置等：食肉製品1検体について、エリソルビン酸使用の旨の表示がなかった。また、レタスの塩漬1検体について使用着色料の表示がなかった。そのため、それぞれを、11条2項違反で処理した。

表4-3-31 理化学検査

(平成12年度)

品目	項目	品目数	判定		保存料 <sup>*1</sup>		着色料 <sup>*2</sup>		甘味料 <sup>*3</sup>		酸化防止剤				漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		抗菌性物質・抗生物質 <sup>*4</sup>		残留農薬 <sup>*5</sup>		臭素・臭化メチル		ホルモン <sup>*6</sup>		有機スル <sup>*7</sup>		防かび剤 <sup>*8</sup>		カビ毒		その他 <sup>*9</sup>	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		152	150	2	84	0	76	3	65	0	71	0	81	19	46	2	53	0	63	7	20	0	12	0	30	1	7	13	9	1	66	
チョコレート		10	10	0	10	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	1	10(1)
そう菜		3	3	0	3	0	3	0	2	0	3	0	3	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
つけ物		1	0	1	1	0	0	1	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
食肉(冷蔵・冷凍)		32	32	0	3	0	—	—	3	0	3	0	3	0	—	—	32	0	28	0	—	—	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—
食肉製品		19	18	1	19	0	18	1	19	0	14	0	9	10	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
清涼飲料水(原料用果汁を含む)		5	5	0	5	0	4	1	5	0	—	—	5	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
生鮮果実		22	22	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	20	0	—	—	—	—	7	13	—	—	20	
果実加工品		1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	
その他の魚介類加工品		1	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	
切り身、むき身の魚介類(冷凍品を含む)		8	8	0	1	0	1	0	—	—	2	0	3	0	2	0	2	0	7	0	—	—	—	0	3	0	—	—	—	—	8	
冷凍魚肉すり身		2	2	0	1	0	2	0	1	0	2	0	3	0	4	0	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	
植物性油脂		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
調味料		9	9	0	9	0	9	0	8	0	6	0	9	9	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
めん類		6	6	0	6	0	6	0	4	0	1	0	4	0	6	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	
冷凍魚介類		8	8	0	—	—	7	0	—	—	21	0	21	0	7	2	7	0	20	1	—	—	—	—	16	1	—	—	—	—	21	
冷凍食品		25	25	0	25	0	24	0	22	0	18	0	18	0	17	0	7	0	4	6	—	—	—	—	9	0	—	—	—	—	7	
その他の食品		4	4	0	4	0	2	0	3	0	1	0	3	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

注1 \*1はソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラキ安息香酸エステル、サリチル酸を検査した。

2 \*2はタール系色素を検査した。

3 \*3はサッカリン、サイクリン酸、スルチンを検査した。

4 \*4は抗菌性物質は、抗菌性物質簡易検査及び品目に応じて、サルファ剤、ネオキノ酸、ホルモプリム、チソフェニコール、ナタマイシン、ナリシク酸、ピロリド酸、スルファニキリン、スルファジミジン、スルファジメキシム、スルファメトキシム、スルファモメキシム、カルバドックス、クロピドール、サリチル酸、テロキネート、トリメプリム、ナイカルバジン、バナリン、ピリメタリン、フアラリドン、モネシン、サトシド、ジフラゾンを行った。  
抗生物質は、TC系、AG系、PC系、ML系について行った。

5 \*5は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) カハメイト系11種(殺虫剤10種、殺菌剤1種) その他10種について検査した

注6 \*6はエストロゲン、グレンテール、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、メングステロイド、 $\alpha$ 及び $\beta$ -トルネロンを検査した。

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 \*7はトリフェニル（TPT）、ビストリアチル（BTTP）を検査した。（-）は0.01ppm未満

8 \*8は2,4-D、イマザリル、ジフェニル（DP）、オキサフェニル（OPP）、チアベンタゾール（TBZ）を検査した。検出した内容は表4-3-32のとおり

表4-3-32

品名	生鮮果実			原料用果汁
	イマザリル	OPP	TBZ	TBZ
検出数	13	3	10	0
最小値	0.0007	0.0007	0.0002	—
最大値	0.0036	0.0009	0.003	—

単位（g/kg）

注9 \*9は品目によって、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、アセメタムk、PCB、シアン、クロロインデン樹脂、かび毒、プロピオン酸、亜硝酸根、揮発性塩基窒素（VBN）、重金属、カルシウムイオン、ジエチルグリコール、ホリソルベート、pH、成分規格検査等を行った。

表4-3-33 細菌検査

（平成12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		サルモネラ属菌		セレウス菌		腸炎ビブリオ		ウェルシュ菌		リステリア・モノシトネス		その他 <sup>1</sup>	
		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> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
		121	1	0	34	0	55	10	15	7	11	82	10	67	1	112	0	129	1	51	0	128	2	61	4	30	0	52	4	48	0	73	4
合計	122	121	1	0	34	0	55	10	15	7	11	82	10	67	1	112	0	129	1	51	0	128	2	61	4	30	0	52	4	48	0	73	4
フレッシュチーズ	10	10	0	0	—	—	—	—	—	—	—	10	0	10	0	10	0	10	0	—	—	10	0	10	0	—	—	—	—	10	0	—	—
そう菜	3	3	0	0	3	0	3	0	0	0	0	3	0	3	0	—	—	3	0	—	—	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	2	0
つけ物	1	1	0	0	—	—	1	0	0	0	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0
食肉（冷蔵・冷凍）	32	32	0	0	—	—	8	4	13	2	5	23	9	—	—	32	0	31	1	32	0	30	2	—	—	—	—	29	3	—	—	32	0
食肉製品	19	19	0	0	—	—	13	1	1	3	2	4	0	15	0	15	0	19	0	19	0	19	0	19	0	—	—	—	—	9	0	19	0
清涼飲料水（原料用果汁を含む）	5	5	0	0	5	0	5	0	0	0	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	
果実加工品	1	1	0	0	—	—	1	0	0	0	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0
その他の魚介類加工品	1	1	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—
切り身、むき身の魚介類（冷凍品を含む）	7	7	0	0	1	0	2	0	0	0	0	4	1	6	0	7	0	7	0	—	—	7	0	—	—	7	0	—	—	7	0	7	1
冷凍魚介類	8	8	0	0	—	—	—	—	—	—	—	5	0	21	0	21	0	21	0	—	—	21	0	—	—	21	0	—	—	21	0	—	—
冷凍魚肉すりみ	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0	1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—
調味料	9	9	0	0	—	—	3	1	1	0	4	9	0	9	0	—	—	9	0	—	—	9	0	5	4	—	—	—	—	—	—	6	3
冷凍食品	25	25	0	0	25	0	19	4	0	2	0	16	0	—	—	25	0	25	0	—	—	25	0	22	0	—	—	23	1	—	—	—	—
その他の食品	2	2	0	0	—	—	1	1	0	0	0	2	0	2	0	—	—	2	0	—	—	2	0	1	1	—	—	—	—	—	—	1	0

注 \*1は品目によりエンテロコッカ、ボツリヌス菌、クロストリウム属菌、嫌気性及び好気性芽胞菌、真菌を検査した。

(16) HACCP そうざい製造業

ア 実施期間：平成12年4月から平成13年3月まで

イ 実施対象：そうざい製造業

ウ 実施結果：表4-3-34のとおり

表4-3-34 細菌および理化学検査結果

(平成12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		サルモネラ		真菌		水分活性	pH
		適	否	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数 3		検体数 3		検体数 3		検体数 3		検体数 3		検体数 0	検体数 0
										-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	3	3	0	3	0	0	2	1	0	2	1	3	0	3	0	3	0	0	3	0	0
食材(サラダ)	3	3	0	3	0	0	2	1	0	2	1	3	0	3	0	3	0	0	3	0	0