

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13年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業及び冷蔵業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-36及び表4-3-37のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-36 理化学検査結果

(平成13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 (BHT)		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		漂白剤 (SO ₂)		その他*4 検体数		
		適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数						
					35	30	29	12	12	14	13										
合計	36	36	0	0	35	0	30	0	29	0	12	0	12	0	14	0	13	0	14		
冷凍食品	無加熱摂取		6	6	0	0	6	0	4	0	6	0	-	-	-	-	2	0	-	-	2
	加熱後摂取	凍結前未加熱	8	8	0	0	7	0	8	0	6	0	1	0	1	0	2	0	3	0	2
		凍結前加熱済	21	21	0	0	21	0	17	0	16	0	11	0	11	0	9	0	9	0	9
凍結食品	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	1		

注1 *1はサリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

2 *2はタル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸、アムリンを検査した。また、検体によってはアスパルテームを検査した。

4 *4は検体によって、アスコルビン酸、プロピオン酸、TBHQ、α-トコフェロール、亜硝酸根、プロピレングリコール、過酸化水素、カビ毒を検査した。

表4-3-37 細菌検査結果

(平成13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		サルモネラ又は サルモネラ属菌		腸炎ビブリオ		セラチ菌		病原大腸菌		ウェルシュ菌		その他*			
		適	不良	否	検体数	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 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					
											42	20	56	56	0	55	22	54	0											
合計	62	62	0	0	62	40	10	3	3	2	42	0	20	0	56	0	56	0	2	0	55	0	22	0	54	0	0	0		
冷凍食品	無加熱摂取		11	11	0	0	11	1	3	2	0	1	11	0	-	-	6	0	6	0	-	-	6	0	4	0	6	0	-	-
	加熱後摂取	凍結前未加熱	19	19	0	0	19	12	6	1	0	0	-	-	19	0	19	0	19	0	-	-	19	0	15	0	19	0	-	-
		凍結前加熱済	30	30	0	0	30	27	1	0	1	1	29	0	-	-	29	0	29	0	-	-	28	0	1	0	27	0	-	-
凍結食品	2	2	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-		

注 *は検体によって、エンテリス、ビブリオ（ファージ、フルリアス、バクテリウス、ミカス）、プレジテリス、非O1コレラ菌、リステリアモノシイトゲネスを検査した。

(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13年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-38及び表4-3-39のとおり

エ 措置等：鰯まぜごはんの素について、成分規格（細菌試験）陽性。そのため、7条2項違反で処理した。

表4-3-38 理化学検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		甘味料*1		着色料*2		その他*3
			適	否	-	+	-	+	
合計		5	6	0	5	0	6	0	0
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、ソース類	3	4	0	3	0	4	0	0
	そうざい類	2	2	0	2	0	2	0	0

注1 *1 甘味料は、サイクリン酸、ズルチン、サッカリンを検査した。

2 *2 着色料は、カル系合成着色料及び指定外着色料を検査した。

3 *3 その他は検体によって、水分活性を検査した。

表4-3-39 細菌検査結果

(平成13年度)

品目	項目	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		22	21	1	22	0	21	1	22
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	8	8	0	8	0	8	0	8
	そうざい類	14	13	1	14	0	13	1	14

注 * 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13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859 軒
- ウ 実施結果：表4-3-40のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-40 理化学検査結果

(平成13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 (プロピレングリコール)		水分含有量			酸化防止剤			漂白剤 (SO ₂)		殺菌料 (H ₂ O ₂)		甘味料*3		酸 価			過酸化物品価			その他 項目*5			
		適	不適	否	検体数 24		検体数 38		検体数 46		検体数	最小 値 %	最大 値 %	BHA/BHT		δ-トコフェロール		その他*4		検体数 21		検体数 32		検体数 3		検体数	最小 値	最大 値	検体数	最小 値	最大 値	検体数 1
					-	+	-	+	-	+				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+							
		合計	66	66	0	0	24	0	38	0	37	9	40	14	72	7	0	1	0	2	0	21	0	32	0	3	0	13	0.1	1.6	13	1未満
生ラーメン	18	18	0	0	9	0	16	0	10	8	18	22	40	1	0	-	-	-	-	3	0	13	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生うどん・生そば	6	6	0	0	3	0	-	-	5	1	6	27	72	-	-	-	-	-	-	3	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん	9	9	0	0	-	-	3	0	9	0	9	58	72	-	-	-	-	-	-	6	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
即席めん	16	16	0	0	3	0	8	0	6	0	-	-	-	6	0	1	0	2	0	1	0	1	0	1	0	13	0.1	1.6	13	2	23	1
乾めん	6	6	0	0	5	0	6	0	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-
パスタ類	2	2	0	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
皮類	6	6	0	0	2	0	-	-	6	0	6	14	34	-	-	-	-	-	-	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
つゆ・スープ類	3	3	0	0	-	-	3	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

2 *2はタル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、ズルチンを検査した。

4 *4は2, 4, 5-トリヒドロキシフェノン (THBP)、2, 4, 5-トリヒドロキシフェノン (THBP)、tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ) を検査した。

5 *5は品目によって、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13年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-41及び表4-3-42のとおり

エ 措置等：魚介類加工品（粒うに）について、着色料使用の旨の表示がなく、また、魚卵類（明太子）については、亜硝酸ナトリウム使用の旨の表示がないため、11条2項違反として処理した。

表4-3-41 理化学検査結果

(平成13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(SO ₂)		殺菌料(H ₂ O ₂)		発色剤(NO ₂)			その他*				
		適	不適	否	検体数 33		検体数 37		+の内訳							検体数 16		BHA/BHT		α-トコフェロール		検体数 9		検体数 0		検体数 32			
																													最小値
		g/kg	g/kg																										
合計	95	93	0	2	25	8	18	19	1	15	9	10	17	0	15	1	31	3	29	3	9	0	13	0	11	21	0.0001	0.0029	1
いくら・すじこ	15	15	0	0	3	0	5	0	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	4	8	0.0001	0.0029	-
かずのこ	1	1	0	0	0	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
たらこ・明太子	19	18	0	1	6	0	3	10	1	9	5	2	10	-	3	0	1	0	-	-	-	-	-	-	6	13	0.0001	0.0025	-
しらす干し	4	4	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-
煮干し	30	30	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	3	28	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介乾製品	4	4	0	0	-	-	0	1	-	1	-	1	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1
そうざい類	2	2	0	0	1	2	1	1	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類加工品等*6	20	19	0	1	15	5	8	7	-	5	4	7	6	-	9	0	1	0	0	1	7	0	10	0	1	0	-	-	-

注1 *1はソルビン酸、安息香酸、サリチ酸、パラキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

2 *2はタル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、スルチンを検査した。また品目によってアスパルテームを検査した。

4 *4は品目によって、アスコルビン酸、エリソルビン酸、プロレングリコール、水分含量、D-マンニトール、TBHQ、EDTAを検査した。

表4-3-42 細菌検査結果

(平成13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	<10	<10	<10	10 ⁵ ≤	検体数 80		検体数 80		検体数 80		検体数 80		検体数 80		検体数 32	
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	30	30	0	0	36	7	14	11	4	0	35	1	36	0	36	0	36	0	36	0	35	0
いくら・すじこ	15	15	0	0	15	7	4	3	1	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
かずのこ	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
たらこ・明太子	13	13	0	0	19	0	9	8	2	0	18	1	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0
煮干し	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
その他の魚介類加工品等	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(5) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間：平成13年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-43のとおり

エ 措置等：乳酸菌飲料の乳酸菌数が 20×10^5 であり、牛乳が、大腸菌群陽性により、それぞれ、7条2項違反で処理した。

表4-3-43

(平成13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	セレウス菌	リステリア	保存料*1	着色料*2	甘味料*3	その他*4	抗生物質*5		病原大腸菌										
			適	否	検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	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							
			223	3	3	3	3	3	3	3	2	1	3	104	0	80																	
合計		223	221	2	159	92	44	20	0	0	222	1	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	0	1	3	0	104	0	0	0	80	0	
乳	牛乳	71	70	1	71	64	7	0	0	0	70	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	部分脱脂乳	13	13	0	13	13	0	0	0	0	13	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	加工乳	15	15	0	15	15	0	0	0	0	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
乳	発酵乳	58	58	0	-	-	-	-	-	-	58	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	58	0		
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上)	5	4	1	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	
製	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	
	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	
	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	アイス	
品	ナチュラルチーズ	3	3	0	3	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
	プロセスチーズ	3	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	脱脂粉乳	13	13	0	13	0	13	0	0	0	13	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
品	クリーム	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	乳飲料	19	19	0	19	0	19	0	0	0	19	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳主原	乳酸菌飲料	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
水	菓	7	7	0	7	0	0	7	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0

注1 *1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 *2はタル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、スルフィンを検査した。

4 *4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、プロピオン酸等を検査した。

5 *5はAG系、ML系、PC系、TC系、チンピラチン等を検査した。

(6) はちみつの一斉監視

- ア 実施期間:平成13年6月から同年8月まで
- イ 実施対象:都外製品、輸入品を取り扱う流通業及びはちみつ製造業 859軒
- ウ 実施結果:表4-3-44及び表4-3-45のとおり
- エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-44 理化学検査結果 (平成13年度)

項目 品目	品 目 数	判定 検体数			抗菌性物質 (簡易法) 検体数		抗生物質 ML系、TC系 検体数		合成抗菌剤 (サルファ剤) 検体数		漂白剤 (SO ₂) 検体数		
		適	不適	否	27		27		27		20		
					-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	27	27	0	0	27	0	27	0	27	0	20	0	
はちみつ	輸入品	18	18	0	0	18	0	18	0	18	0	13	0
	国産品	9	9	0	0	9	0	9	0	9	0	7	0

表4-3-45 細菌検査結果 (平成13年度)

項目 品目	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 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁵ ≦	検 体 数	<30	<10 ²	<10 ³	10 ³ ≦	検 体 数	<30	<10 ²	<10 ³	10 ³ ≦	検体数 26		検体数 27		検体数 27		
																					-	+	-	+	-	+	
合計	27	27	0	0	27	2	9	6	7	3	27	16	8	3	0	27	5	11	10	1	26	0	23	4	27	0	
はちみつ	輸入品	18	18	0	0	18	1	7	4	6	0	18	11	5	2	0	18	4	7	7	0	17	0	16	2	18	0
	国産品	9	9	0	0	9	1	2	2	1	3	9	5	3	1	0	9	1	4	3	1	9	0	7	2	9	0

(7) そう菜・調味料の一斉監視

ア 実施期間:平成13年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-46のとおり

エ 措置等:栗の甘露煮とソースが二酸化硫黄の使用基準を上回ったため食品衛生法第7条2項違反となった。また、コチュジャン(唐辛子みそ)がソルビン酸Kの使用基準上回ったため食品衛生法第7条2項違反となった。しょうゆ2検体それぞれグリチルリチン酸、安息香酸使用の旨の表示がなかったため、同法第11条2項違反で処理された。また、野菜加工品が、EDTA使用の旨の表示がなかったため、同法11条2項違反で処理された。

表4-3-46 検査結果

(平成13年度)

項目	品目数	判定検体数			保存料 (ソルビン酸)				保存料*1 (安息香酸)				着色料*2										甘味料*3		漂白剤(SO ₂)				細菌検査*4		その他*5			
		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	検体数		+の内訳										検体数		検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		検体数	
					217	218			217	218			176	+	赤40	赤102	赤104	赤106	赤3	黄4	黄5	青1	青2	162	95	116	78							
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+					
合計	224	218	0	6	211	6	0.26	0.8	215	3	0.03	0.52	169	7	0	1	0	2	0	6	0	4	0	161	1	88	7	0.021	1.7	116	0	76	2	
そう菜	サラダ類	4	4	0	0	2	0	—	2	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
	煮豆	8	7	0	1	8	0	—	8	0	—	—	4	4	0	0	0	0	0	4	0	3	0	6	0	4	2	0.04	0.045	—	—	4	0	
	煮物	14	14	0	0	14	0	—	14	0	—	—	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	8	0	0	1	—	0.016	5	0	4	0	
	蒸物	4	4	0	0	4	0	—	4	0	—	—	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	—	—	—	—	4	0	4	0	
	佃煮	13	13	0	0	8	4	0.26	0.80	12	0	—	—	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	4	0	—	—	1	0	9	0	
	焼き物	2	2	0	0	2	0	—	2	0	—	—	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	—	—	—	—	2	0	—	—	
	和え物	1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	—	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	
	卵加工品	27	27	0	0	26	1	—	27	0	—	—	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	6	0	—	—	63	0	2	0	
	漬物	1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	—	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	
	その他	4	4	0	1	2	0	—	2	0	—	—	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	1	—	0.023	3	0	2	1	
調味料	ソース	27	27	0	0	27	0	—	27	0	—	—	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	0	14	0	—	—	10	0	10	0	
	ドレッシング	8	8	0	0	8	0	—	8	0	—	—	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	1	4	0	—	—	—	—	5	0	
	たれ	18	18	0	0	18	0	—	17	1	—	—	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	6	0	—	—	7	0	7	0	
	つゆ	3	3	0	0	3	0	—	3	0	—	—	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	—	—	2	0	2	0	
	みそ類	10	10	0	0	10	0	—	10	0	—	—	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	9	0	—	—	1	0	9	0	
	酢	7	7	0	0	7	0	—	7	0	—	—	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	9	2	0.021	0.048	—	—	1	0	
	しょうゆ	9	7	0	2	9	0	—	8	1	0.52	—	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	2	0	—	—	1	0	3	1	
	その他	60	57	0	2	58	1	0.48	59	1	0.03	—	49	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	41	0	25	1	—	1.7	12	0	12	0	
その他	水煮	3	3	0	0	3	0	—	3	0	—	—	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	—	—	—	—	1	0		
	煮物	1	1	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	

注1 *1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 *2はタル系合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、キクラゲ酸塩、ズルチンを検査した。

4 *4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 *5は2,4,5-トリヒドロキシフェニル(THBP)、4-ヒドロキシフェニル-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)、エリトリン酸、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アニソール(BHT)、プロピルヒン酸、ポリソルベート、セラクス菌、ボツツ菌、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13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-47及び表4-3-48のとおり

エ 措置等：洋生菓子、飴菓子、グミキャンデー、ポテトチップス4検体が、それぞれ着色料使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理された。

ゼリーについて、甘味料（アセスルファムK）使用の旨の表示がなかったため、同法で処理された。

表4-3-47 検査結果

(平成13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		漂白剤 (二酸化硫黄)				
					(ソルビン酸)				(安息香酸)				検体数 147		+の内訳										検体数 127		検体数 52		最小 値
		適	不適	否	検体数 108		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	検体数 108		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg			-	+	赤 3	赤 40	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2					
					-	+			-	+																			
合計	192	188	0	5	106	2	0.03	0.81	107	1	0.01	0.01	90	57	2	33	5	6	38	18	26	2	0	127	0	50	2	0.01	0.22
キャンデー	17	16	0	2	7	0	-	-	7	0	-	-	6	11	1	6	2	0	8	4	3	1	0	12	0	5	0	-	-
ゼリー	14	13	0	1	5	0	-	-	5	0	-	-	9	5	0	3	0	0	1	0	3	0	0	8	0	3	0	-	-
チューインガム	4	4	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	-	-	-	-
チョコレート類	10	10	0	0	9	0	-	-	9	0	-	-	5	2	0	2	0	0	1	1	2	0	0	10	0	4	0	-	-
焼菓子	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	-	-	-	-
油菓子	2	2	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	-	-	-	-
洋生菓子	17	17	0	0	15	0	-	-	15	0	-	-	16	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	16	0	-	-	-	-
和生菓子	4	4	0	0	3	0	-	-	3	0	-	-	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	-	-
その他菓子類	115	113	0	2	59	1	0.03		59	1	0.01		47	30	1	16	3	6	23	9	17	1	0	65	0	34	1	0.01	
ジャム類	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	-	-
乾燥果実	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	1	0	-	-
その他製菓材料	6	6	0	0	3	1	0.81		4	0	-	-	1	3	0	1	0	0	3	2	1	0	0	6	0	1	1	0.22	

注1 *1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 *2 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 *3はサッカリン、サイラミン酸塩、ズルチンを検査した。また、品目によりアスパルテム、グリチルチン酸、ステviol、アセスルファムKを検査した。

表4-3-48 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)					
	検体数 42	検体数 5	検体数 20	検体数 5	検体数 16	検体数 16	検体数 40	検体数 16	-	+	-	+	-	+		
合計	38	4	2	3	20	0	5	0	16	0	16	0	40	0	14	2
キャンデー	1	0	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	—	—	—	—
ゼリー	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	2	0	—	—	5	0
チューインガム	0	4	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
チョコレート類	5	0	—	—	4	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—
焼菓子	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
油菓子	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0
洋生菓子	—	—	2	0	—	—	—	—	4	0	4	0	33	0	1	0
和生菓子	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—
その他菓子類	32	0	0	3	14	0	1	0	7	0	7	0	6	0	7	2
ジャム類	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—
乾燥果実	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他製菓材料等	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

注4 *4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。

5 *5は品目によってポリソルベート、H₂O₂、カビ毒（アフラトキシンB₁、B₂、G₁、G₂）を検査した。

(9) つけ物の一斉監視

ア 実施期間：平成13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入品を取り扱う流通業 859 軒

ウ 実施結果：表4-3-49のとおり

エ 措置等：たくあん漬1検体について、アセスルファミンK使用の旨の表示がなかったため、所轄機関へ通報、食品衛生法第11条2項違反で処理された。

表4-3-49 理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料*1						着色料*2								甘味料*3 (サッカリン)		漂白剤 (SO ₂)		
					ソルビン酸				安息香酸		検体数		+の内訳								検体数		検体数
		適	不適	否	検体数		最小値	最大値	検体数		88		赤	赤	赤	黄	黄	青	青	88		64	
					109		g/kg	g/kg	110			102	105	106	4	5	1	2					
合計	110	110	0	0	61	48	0.02	0.79	108	2	62	26	8	1	6	22	4	4	0	86	2	64	0
しょう油漬	37	37	0	0	12	25	0.03	0.77	35	2	20	12	4	0	4	12	3	4	0	30	1	23	0
たくあん漬	16	16	0	0	8	8	0.06	0.79	16	0	10	5	0	0	0	5	0	0	0	15	1	9	0
酢漬	27	27	0	0	21	6	0.22	0.40	27	0	12	5	3	1	2	2	1	0	0	21	0	21	0
塩漬	12	12	0	0	10	2	0.27	0.35	13	0	8	2	0	0	0	2	0	0	0	10	0	4	0
キムチ	9	9	0	0	3	5	0.30	0.48	8	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0
その他	9	9	0	0	7	2	0.02	0.51	9	0	5	2	1	0	0	1	0	0	0	7	0	4	0

注1 *1はソルビン酸、安息香酸のほかにサリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、テトラヒドロ酢酸を検査した。

2 *2はカル系合成着色料(法定外着色料を含む。)を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクラミン酸塩、スルチンを検査した。

(平成13年度)

項目 品目	酸化防止剤						病原大腸菌		その他*
	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	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	
合計	4	0	20	0	12	8	5	0	27
しょう油漬	—	—	5	0	3	2	2	0	2
たくあん漬	—	—	3	0	1	2	—	—	5
酢漬	2	0	7	0	6	1	—	—	15
塩漬	1	0	2	0	1	1	2	0	2
キムチ	1	0	1	0	0	1	1	0	1
その他	—	—	2	0	1	1	—	—	2

注 *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、セレウス菌、ボツツス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、pH、水分活性、グリチルチン酸、ステロイドを検査した。

(10) ナッツ、穀類等の一斉監視

ア 実施期間:平成13年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品及び輸入品を取り扱う流通業 859軒

ウ 実施結果:表4-3-50のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-50 理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定			カビ毒									保存料*4		二臭化エチレン		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		シトリン		フモニン*3			検体数		検体数		検体数			最小値 ppm	最大値 ppm
		適	不適	否	検体数 80			検体数 30		検体数 30		検体数 7			0		26		26				
					-	+	検出範囲 (ppb)	-	+	-	+	-	+	検出範囲 (ppm)		-	+	-	+	-		+	
合計	81	81	0	0	79	1	0.1~0.8	28	2	30	0	4	3	—	0	0	26	0	15	11	1	26	28
その他のナッツ類・加工品	4	4	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	—	—	1
その他の穀類・加工品	7	7	0	0	7	0	—	5	0	5	0	2	0	—	—	—	5	0	4	3	1	2	6
そば・加工品	7	7	0	0	7	0	—	5	2	7	0	0	0	—	—	—	1	0	2	2	1	2	3
カシューナッツ・加工品	3	3	0	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	1	2	2	4	—
トウモロコシ・加工品	7	7	0	0	6	0	—	6	0	6	0	2	3	0.01~0.04	—	—	3	0	2	2	2	26	3
ピーナッツ・加工品	9	9	0	0	9	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	4	0	—	—	—
ピスタチオ・加工品	18	18	0	0	18	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0	1	—	1	—
小麦・加工品	12	12	0	0	12	0	—	12	0	12	0	—	—	—	—	—	7	0	0	1	—	4	12
その他豆類・加工品	2	2	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
糖類	1	1	0	0	0	1	0.1~0.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他	11	11	0	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3

注1 *1はB群, G群を検査した。

2 *2はA, Bを検査した。

3 *3はB群を検査した。

4 *4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 *5は甘味料(サイラミン酸、サッカリン、アスルチン)、酸化防止剤(BHA、BHT、TBHQ)、二酸化硫黄、タル系着色料、ピペロニドキシルを検査した。

(11) 清涼飲料水の一斉監視

ア 実施期間：平成13年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-51及び表4-3-52のとおり

エ 措置等：ナチュラルミネラルウォーター2検体について、沈殿物を認めたため、成分規格違反（食品衛生法第7条2項違反）で、所轄機関へ通報した。

表4-3-51 理化学検査結果

(平成13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(SO2)		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		検体数		検体数		検体数				
		149	149	149	149		149		93		96	96	g/kg	g/kg	66		81		24		52				
合計	149	147	0	2	149	0	146	3	149	0	81	12	0.12	0.38	91	5	0.02	52	14	81	0	24	0	52	0
果汁飲料	16	16	0	0	16	0	16	0	16	0	13	0	—	—	13	0	—	10	0	13	0	5	0	8	0
果汁入り清涼飲料水	20	20	0	0	20	0	20	0	20	0	17	1	0.29	—	18	0	—	16	2	18	0	6	0	10	0
炭酸飲料	17	17	0	0	17	0	17	0	17	0	12	3	0.12	0.38	18	0	—	6	3	13	0	5	0	5	0
果汁入り炭酸飲料	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	1	0	1	0	—	—
ミネラルウォーター（殺菌又は除菌したもの）	39	39	0	0	39	0	38	1	39	0	16	0	—	—	16	0	—	—	—	7	0	2	0	5	0
ミネラルウォーター（殺菌又は除菌しないもの）	22	20	0	2	22	0	20	2	22	0	5	0	—	—	5	0	—	2	0	3	0	2	0	3	0
ミネラルウォーター（発泡）	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の清涼飲料水（果汁10%未満を含む。）	24	24	0	0	24	0	24	0	24	0	14	8	0.12	0.29	17	5	0.02	12	8	20	0	1	0	16	0
粉末清涼飲料	9	9	0	0	9	0	9	0	9	0	3	0	—	—	3	0	—	6	1	6	0	2	0	5	0

注1 *1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 *2はタル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン以外にサイクラミン酸塩、スルチン、アスパルテムを検査した。

4 *4は品目によってアスパルテム、スチルチド、アスコルビン酸、アセメナムKを検査した。

表4-3-52 細菌検査結果

(平成13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 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数				
		適	不良	否	149	19	19	0	82											
合計	153	153	0	0	146	84	6	1	1	0	149	0	19	0	19	0	0	0	81	1
果汁飲料	14	14	0	0	14	13	1	0	0	0	14	0	—	—	—	—	—	—	10	0
果汁入り清涼飲料水	26	26	0	0	23	0	0	0	0	0	23	0	—	—	—	—	—	—	14	0
炭酸飲料	17	17	0	0	15	2	0	0	0	0	17	0	—	—	—	—	—	—	9	1
果汁入り炭酸飲料	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—
ミネラルウォーター（殺菌又は除菌したもの）	40	40	0	0	38	35	2	0	1	0	38	0	2	0	2	0	—	—	23	0
ミネラルウォーター（殺菌又は除菌しないもの）	19	19	0	0	19	2	0	1	0	0	20	0	17	0	17	0	—	—	13	0
ミネラルウォーター（発泡）	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0
その他の清涼飲料水（果汁10%未満を含む。）	23	23	0	0	23	23	0	0	0	0	23	0	—	—	—	—	—	—	11	0
粉末清涼飲料	11	11	0	0	11	8	3	0	0	0	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—

(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間：平成13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取り扱う販売業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-53から表4-3-56までのとおり

エ 措置等：非加熱食肉製品（ラックスハム）が水分活性不適のため、食品衛生法第7条2項違反で処理。また、魚肉ねり製品（焼きちくわ1検体とその他1検体）が大腸菌群陽性のため7条2項違反で処理された。

表4-3-53 理化学検査結果(食肉製品)

(平成13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, BHT)		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		検体数		最小値 mg/100g	最大値 mg/100g	検体数		検体数		
				-	+			-	+			-	+	-	+	-	+			-	+	-	+	
合計	103	102	1	17	86	0.001	0.066	28	50	0.04	1.8	61	2	53	0	20	29	0.17	190	42	7	3	0	19
加熱後包装食肉製品	67	67	0	7	60	0.002	0.066	15	38	0.04	1.8	40	2	33	0	13	21	0.17	98	31	3	3	0	5
包装後加熱食肉製品	17	17	0	5	12	0.001	0.034	5	8	0.66	1.6	11	0	10	0	1	4	0.42	28	5	0	-	-	1
特定加熱食肉製品	2	2	0	0	2	0.014	0.022	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
非加熱食肉製品	17	16	1	5	12	0.002	0.016	7	4	0.16	0.5	10	0	10	0	6	4	14	190	6	4	-	-	11

表4-3-54 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成13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 ₂ O ₂)		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	27	27	0	20	9	0.71	1.9	14	4	23	0	5	1	6	0	1	0	0	0	6	0	3
かまぼこ	7	7	0	4	3	1.6	1.8	4	0	6	0	2	1	3	0	-	-	-	-	2	0	-
特殊包装かまぼこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さつまあげ	6	6	0	4	2	1.5	1.9	4	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	3
ちくわ	3	3	0	2	1	1.4		3	0	3	0	2	0	2	0	-	-	-	-	1	0	-
はんぺん	3	3	0	3	0	-	-	-	-	2	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-
その他の魚肉ねり製品	5	5	0	4	3	0.71	1.60	3	1	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-
魚肉ハム・ソーセージ	3	3	0	3	0	-	-	0	3	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注1 *1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 *2はカル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、ズルチンを検査した。

4 *4はpH、水分活性、を検査した。

表4-3-55 細菌検査結果（食肉製品）

（平成13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	クロストリジウム 属菌 (/g)	カンピロバクター	セレウス菌	ボツリヌス	リステリア										
		適	不良	否	検 体 数	<10 ¹	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 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	検体数	検体数	検体数									
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+								
合計	102	102	0	0	102	86	6	4	3	2	1	15	0	89	0	89	0	103	0	103	0	93	2	103	0	103	0	16	0	20	0
加熱後包装食肉製品	67	67	0	0	67	60	3	0	2	1	1	-	-	67	0	67	0	67	0	67	0	65	2	67	0	67	0	-	-	-	-
包装後加熱食肉製品	17	17	0	0	17	16	0	1	0	0	0	15	0	2	0	2	0	16	0	16	0	17	0	16	0	16	0	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	2	2	0	0	2	1	1	0	0	0	0	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	2	0
非加熱食肉製品	16	16	0	0	16	9	2	3	1	1	0	-	-	18	0	18	0	18	0	18	0	9	0	18	0	18	0	15	0	18	0

表4-3-56 細菌検査結果（魚肉ねり製品）

（平成13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	クロストリジウム 属菌 (/g)	セレウス 菌	腸炎ビブリオ (/g)									
		適	不良	否	適	否	検 体 数	<10 ¹	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数								
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+								
合計	39	35	1	2	37	2	39	25	3	1	1	1	1	39	0	39	0	39	0	39	0	38	1	39	0		
かまぼこ	9	9	0	0	9	0	9	0	1	1	0	0	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0
特殊包装かまぼこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
さつまあげ	8	8	0	0	8	0	8	7	1	0	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
ちくわ	3	2	0	1	2	1	3	2	1	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
はんぺん	4	4	0	0	4	0	4	4	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
つみれ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の魚肉ねり製品	11	8	1	1	10	1	11	8	0	0	1	1	1	11	0	11	0	11	0	11	0	10	1	11	0		
魚肉ハム・ソーセージ	4	4	0	0	4	0	4	4	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0

(13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間:平成13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-57のとおり

エ 措置等:違反となるものはなかった。

表4-3-57 器具・容器包装の検査結果

(平成13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		158	158	0	158	142	0	145	0	5	0	64	0
ガラス製		4	4	0	4	4	0	4	0	—	—	—	—
陶磁器		20	20	0	20	20	0	20	0	—	—	—	—
合成樹脂製 (単体) 主成分とする 製造原料	ポリエチレン	18	18	0	18	18	0	18	0	—	—	9	0
	ポリプロピレン	58	58	0	58	58	0	58	0	—	—	36	0
	ポリスチレン	29	29	0	29	29	0	29	0	—	—	6	0
	ポリカーボネート	2	2	0	2	2	0	2	0	2	0	1	0
	ポリエステル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	メラミン樹脂	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	—	—
	シリコーン樹脂	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	—	—
合成樹脂製 (複合)	AS	2	2	0	2	2	0	2	0	—	—	—	—
	ポリウレタン	2	2	0	2	2	0	2	0	1	0	1	0
金属製		7	7	0	7	5	0	8	0	—	—	—	—
紙製(合成樹脂製コーティングを含む。)		14	14	0	14	—	—	—	—	—	—	11	0

AS:アクリロニトリル・スチレン共重合物

(14) おもちゃの一斉監視

ア 実施期間:平成13年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-58のとおり

エ 措置等:違反となるものはなかった。

表4-3-58 おもちゃの検査結果

(平成13年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料*		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	10	10	0	10	0	10	0	10	0	-	-	-
	その他(合成樹脂玩具)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	折り紙	4	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-
	粘土	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	紙粘土	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	風船	6	6	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-
	乳首	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	歯がため	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	おしゃぶり	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注 *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13年6月から同年8月まで
- イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取り扱う流通業 859軒
- ウ 実施結果：表4-3-59のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-59 理化学検査結果 (平成13年度)

品目	項目 品目数	判定 検体数			酸価 (AV)				過酸化物価 (POV)				酸化防止剤						
		適	不適	否	検体数 3		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 7		最小値 g/kg	最大値 g/kg	(BHA/BHT) 検体数 28		トコフェロール 検体数 8		その他* 検体数 24		
					0.1未満	+			1未満	+			-	+	-	+	-	+	
		合計		28	28	0	0	4	2	0.6	1.4	0	7	1	11	28	0	1	7
オリーブ油	15	15	0	0	1	2	0.6	1.4	0	3	2.8	11	15	0	0	3	15	0	
大豆油	3	3	0	0	3	0	-	-	0	3	1.4	3.8	3	0	0	3	3	0	
パーム油	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	
その他の植物性油脂	9	9	0	0	-	-	-	-	0	1	1	1	9	0	1	1	5	0	

注 * 酸化防止剤 (その他) は、2,4,5-トリヒドロキシプロフェノール、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13年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで
- イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取り扱う流通業 859 軒
- ウ 実施結果:表4-3-60のとおり
- エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-60 理化学検査結果 (平成13年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		漂白剤 (SO ₂)		着色料*1		リン酸塩*2				残留農薬*3		細菌数				その他の 細菌*4		その他*5 検体数 24
		適	不良	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数 (/g)				検体数		
				44		5		32		30		0				0				
				-	+	-	+	-	+	-	+	μg/g	μg/g	-	+	合計	<10	<10 ⁷	<10 ⁸	
総計	69	69	0	44	0	5	0	18	14	0.7	17	23	7	0	0	0	0	0	0	24
ウ	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
キャベツ	4	4	0	4	0	0	0	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	-
コマツナ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
キュウリ	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-
トマト	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-
ニンジン	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
芹	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
ハクサイ	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
ばれいしょ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
かぼちゃ	3	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-
ブロッコリー	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
レタス	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	-
ほうれんそう	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	-
やまといも	4	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
さつまいも	3	3	0	1	0	3	0	2	1	1.0	-	1	0	-	-	-	-	-	-	3
ながいも	6	6	0	6	0	-	-	5	1	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
なす	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
しょうが	4	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
れんこん	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
もやし	8	8	0	7	0	-	-	0	8	0.8	8.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洗いさといも	2	2	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	1
舞茸	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
にら	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	-
らっきょう	1	1	0	1	0	-	-	0	1	9.9	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
洗いごぼう	7	7	0	7	0	-	-	5	2	1.7	17	-	-	-	-	-	-	-	-	7
野菜水煮類	2	2	0	2	0	-	-	0	1	9.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

注1 *1はカル系の合成着色料を検査した。
 2 *2は生鮮野菜から検出されるリンが0.5μg/g未満の場合(-)、超えた場合(+)と記載した。
 3 *3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 *4は大腸菌、大腸菌群、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、セラクス菌、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 *5はpH、水分活性、アスコルビン酸、エリソルビン酸、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、ソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、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13年6月から同年8月まで
- イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取り扱う販売業 859 軒
- ウ 実施結果:表4-3-61及び表4-3-62のとおり
- エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-61 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果 (平成13年度)

品名	項目	品目数	判定		抗生物質								合成抗菌剤													
			検体数		PC系		AG系		TC系		ML系		サルファ剤		ピリメタシ		チアゾフェニコール		トリメプリーム		オルメプリーム		オキシリン酸		フルベンダゾール	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏卵		25	25	0	18	0	18	0	18	0	18	0	18	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	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(PCI-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)、キクサマイシン(KT)、スピラマイシン(SP)、オンアントマイシン(OM)、タイロシン(TS)

表4-3-62 細菌検査結果 (平成13年度)

品名	項目	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ	
			検体数		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+
			適	否													
合計		67	67	0	33	0	0	0	0	33	0	33	0	33	0	67	0
鶏卵		35	35	0	33	0	0	0	0	33	0	33	0	33	0	35	0
鶏卵 (殻)		32	32	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	0

(18) 食肉の一斉監視

ア 実施期間:平成13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取り扱う販売業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-63のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-63 細菌検査結果

(平成13年度)

品名	項目 品目数	判定		サルモネラ		病原性大腸菌	
		適	否	-	+	-	+
合計	99	99	0	90	9	99	0
牛肉	41	41	0	41	0	41	0
牛内臓	7	7	0	7	0	7	0
鶏肉	30	30	0	23	7	30	0
鶏肉（内臓）	11	11	0	10	1	11	0
豚肉	39	39	0	39	0	39	0
豚内臓	11	11	0	10	1	11	0
合鴨肉、鴨肉	-	-	-	-	-	-	-
馬肉	1	1	0	1	0	1	0
その他の食肉（羊肉）	5	5	0	5	0	5	0

(19) 食品添加物の一斉監視

- ア 実施期間：平成13年6月から同年8月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859 軒
- ウ 実施結果：表4-3-64のとおり
- エ 措置等：違反はなかった。

表4-3-64 検査結果 (平成13年度)

分類	項目	品目数	判定		成分分析		純度試験		成分規格	
			適	否	適	否	適	否	適	否
着色料（合成）		1	1	0	1	0	1	0	-	-
膨張剤（ベーキングパウダー）		3	3	0	3	0	-	-	3	0

(20) 輸入果実の一斉監視

- ア 実施期間：平成13年6月から同年8月まで及び同年11月から同年12月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 1995 軒
- ウ 実施結果：表4-3-65及び表4-3-66のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-65 検査結果 (平成13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)		クロロシンテン樹脂	
			適	否	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+	-	+
合計		25	25	0	18	1	-	-	18	7	0.0002	0.0024	24	0	11	0
オレンジ		5	5	0	5	0	-	-	2	3	0.0002	0.0008	5	0	3	0
グレープフルーツ		9	9	0	8	1	0.0013		6	3	0.0010	0.0024	8	0	5	0
レモン		4	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	4	0	2	0
バナナ		6	6	0	-	-	-	-	6	0	-	-	6	0	-	-
ポメロ		1	1	0	1	0	-	-	0	1	0.0018		1	0	1	0

表4-3-66 検査結果 (平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		テベンタゾール (TBZ)				ジフェニル (DP)	
			適	否	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+
合計		31	31	0	17	14	0.0001	0.0021	19	0
オレンジ		5	5	0	3	2	0.0001	0.0004	5	0
グレープフルーツ		9	9	0	1	8	0.0004	0.0019	9	0
ポメロ		1	1	0	0	1	0.0028		1	0
バナナ		12	12	0	12	0	-		-	-
レモン		4	4	0	1	3	0.0004	0.0021	4	0

(21) ベビーフードの一斉監視

- ア 実施期間：平成13年4月から同年8月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う流通業 859軒
- ウ 実施結果：表4-3-67及び表4-3-68のとおり
- エ 措置等：違反なる食品はなかった。

表4-3-67 ベビーフードの検査結果

(平成13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		45	45	0	45	0	43	0	18	0	44	0	22	0	12	0	35
そうざい類		5	5	0	5	0	5	0	2	0	5	0	-	-	1	0	5
レトルトパフ	そうざい類	13	13	0	13	0	13	0	6	0	13	0	13	0	3	0	13
	雑炊・かゆ類	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2
フルーツペースト		8	8	0	8	0	8	0	-	-	8	0	-	-	-	-	8
野菜加工品		7	7	0	7	0	6	0	2	0	7	0	-	-	-	-	5
豆類加工品		1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	1
乾燥ベビーフード		1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
菓子類		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-
清涼飲料水		6	6	0	6	0	6	0	4	0	5	0	6	0	5	0	1
粉末清涼飲料		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-

注1 *1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 *2はサッカリン、サイラミン酸及びズルチンを検査した。

3 *3はカル系合成着色料を検査した。

4 *4は清涼飲料水のみ、成分規格(1)、(2)及び(3)の検査をした。

5 *5はアスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

6 *6は品目によってpH、水分活性を検査した。

表4-3-68 ベビーフードの検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		農薬検査								TBZ		イマザリル		OPP		DP		2,4-D		PCB						
			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		54	54	0	53	0	52	1	53	0	51	2	53	0	49	2	7	0	3	0	1	0	1	0	1	0	17	0	
そうざい類		5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0
トトパチ	そうざい類	12	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0
	雑炊・かゆ類	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	
野菜加工品		12	12	0	11	0	11	0	11	0	9	2	11	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍野菜		3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
フルーツペースト		8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆類加工品		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
菓子類		3	3	0	3	0	2	1	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	
清涼飲料水		7	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	6	1	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
粉末清涼飲料		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

[参考]農薬検査は以下の農薬を検査した

有機塩素系	ヘプタクロルエポキシサイド、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、カプタホール、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)、EPN、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、ジクロロボス (DDVP)、トリク
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)、クロルプロファミン (CIPC)
ピレスロイド系	シペルメトリン、ペルメトリン、ピペロニルブトキシド
その他の農薬	イソプロチオラン、ビテルタノール、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13年6月から同年8月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取り扱う販売業 859 軒
- ウ 実施結果：表4-3-69のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-69 理化学検査結果 (平成13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)		オキシリン酸		オルメトプリム		チアンフェニコール	
		適	否	検体数 21		検体数 18		検体数 18		検体数 16		検体数 2		検体数 1	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	21	21	0	21	0	18	0	18	0	16	0	2	0	1	0
生鮮海産魚類 (タイ、マダイ、ブリ)	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	1	0
生鮮淡水魚類 (アユ、ニジマス)	12	12	0	12	0	9	0	9	0	7	0	2	0	-	-
切り身の海産魚類(加工 用)	6	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-
切り身の海産魚類(生食 用)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-

注 *は、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13年4月から平成14年3月まで

イ 実施対象：食品の製造業及び販売業で、使用又は販売されていた食品添加物

1,618 軒

ウ 実施結果：表4-3-70のとおり

エ 措置等：違反となる添加物はなかった。

表4-3-70

(平成13年度)

	品目数	判 定		取 去 業 種																						
		適	否	食品の販売業	あん類製造業	つけ物製造業	そうざい製造業	ソース製造業	トニング製造業 マーガリン又はショー	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	249	249	0	0	2	2	1	0	0	2	1	14	2	20	0	0	0	13	5	166	16	0	0	5		
化学合成品 (製剤を含む。)	ろ過剤	7	7	0								7														
	甘味料	6	6	0														1			3		2			
	強化剤	3	3	0																		3				
	結着剤	4	4	0											4											
	糊料	2	2	0																		2				
	香料	14	14	0														2				12				
	殺菌剤	1	1	0																		1				
	酸化防止剤	15	15	0			1								3							9	2			
	酸味料	12	12	0			1						1					3				7				
	食品製造用剤	13	13	0											2						1	10				
	着色料	28	28	0										1								1	24			2
	調味料	13	13	0											1				3	2		6				1
	乳化剤	2	2	0																		2				
	発色剤	6	6	0											6											
	漂白剤	3	3	0			1																2			
	品質改良剤	9	9	0						1					1				1			6				
	品質保持剤	2	2	0																		1	1			
保存料	6	6	0			1	1		1					1				2								
膨張剤	12	12	0								1							1			9	1				
その他	9	9	0									3		1							5					
化学合成品以外	保存料	1	1	0										1												
	甘味料	15	15	0																		15				
	酸化防止剤	8	8	0																		8				
	強化剤	1	1	0																		1				
	製造用剤	8	8	0								3										5				
	増粘安定剤	5	5	0																		5				
	着香料	4	4	0																		4				
	着色料	30	30	0										1							1	26			2	
	苦味料	6	6	0																		6				
	調味料	1	1	0																		1				
その他	3	3	0																		3					

(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13年4月から平成14年3月まで

イ 実施対象：食品の製造業及び販売業 1,618軒

ウ 実施結果：表4-3-71から表4-3-73までのとおり

エ 措置：違反は、すべて使用の旨の表示がないもので食品衛生法11条2項違反で処理された。

表4-3-71 着色料の検出状況 (%は検出率)

(平成13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	13													
ジャム・マレード・ビュレ	64		1 1.6%	1 1.6%		1 1.6%						1 7.7%		
フラワーペースト	1													
ベビーフード	44													
あん類	63								1 1.6%					
パン類	14													
そうざい	55				1 1.8%				2 3.6%	1 1.8%		2 3.7%		
つけ物	95				11 11.6%			9 9.5%	26 27.4%	4 4.2%		5 5.3%		
めん類	31													
チーズ	30													
菓子類	154	1 0.6%	2 1.3%	19 12.3%	6 3.9%			6 3.9%	34 22.1%	12 7.8%		21 13.6%	2 1.3%	
製菓材料	7		1 14.3%	1 14.3%					5 71.4%	3 42.9%		2 28.5%	1 14.3%	
果実シロップ漬け	31		1 3.2%	1 3.2%		1 3.2%								
冷凍野菜														
冷凍果実														
生鮮魚介類（冷凍品含む。）	1													
乾燥果実														
魚介類及び魚卵の加工品	18		2 11.1%		8 44.4%			5 27.8%	1 5.6%	9 50.0%				
魚肉ねり製品	19		1 5.3%		6 31.6%			7 36.8%		7 36.8%				
生鮮生肉														
食肉製品	150		1 0.7%		6 4.0%									
食鳥卵及びその調整品	2													
穀類及び豆類の加工品	6													
ナッツ及びナッツの加工品														
種実類及び種実類加工品														
野菜・キノ等の水煮	50													
その他の農産物の加工品	7			1 14.3%										
植物性油脂	6													
動物性油脂														
清涼飲料水	199	11 5.5%		2 1.0%	8 4.0%				39 19.6%	6 3.0%		38 19.1%		
酒精飲料	17													
生鮮及び乾燥野菜	2													
調味料	182		1 0.5%					1 0.5%	1 0.5%	1 0.5%				
香辛料	1													
乳製品及び乳、乳製品を主原料とする食品														
氷菓	7								1 14.3%			2 28.6%		
レトルト	3													
冷凍食品	88							1 1.1%						
その他の食品	20			1 5.0%	1 5.0%					1 5.0%				
合計	1380	12 0.9%	10 0.7%	26 1.9%	47 3.4%	2 0.1%		29 2.1%	110 8.0%	44 3.2%		71 5.1%	3 0.2%	

表4-3-72 違反品一覧

(平成13年度)

分類名	検体数	赤色3号	赤色40号	赤色102号	赤色106号	黄色4号	黄色5号	青色2号
合計	13	0	3	1	2	5	2	0
そうざい	3	—	—	—	2	1	—	—
つけもの	1	—	—	—	—	1	—	—
魚介類加工品	1	—	—	—	—	1	—	—
果実加工品	1	—	1	—	—	—	—	—
菓子	5	—	2	—	—	2	1	—
その他の食品	2	—	—	1	—	—	1	—

表4-3-73 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

(平成13年度)

分類名	検体数	検出状況			
		—	+	許可着色料	許可外着色料
器具・容器包装	62	62	0	0	0
おもちゃ	10	10	0	0	0
合計	72	72	0	0	0