

第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

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで
- (2) 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
- (3) 実施結果：表4-3-34及び表4-3-35のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-34 理化学検査結果 (平成14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 (エリルビン酸)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		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					
						55	36	26	22	22	9	33									
合計		47	47	0	0	55	0	36	0	26	0	22	0	22	0	9	0	33	0	18	
冷凍食品	無加熱摂取	5	5	0	0	4	0	5	0	3	0	3	0	3	0	2	0	5	0	2	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	19	19	0	0	29	0	14	0	10	0	6	0	6	0	5	0	15	0	9
		凍結前加熱済	19	19	0	0	19	0	17	0	13	0	13	0	13	0	2	0	13	0	7
凍結食品		4	4	0	0	3	0	4	0	2	0	-	-	-	-	1	0	2	0	1	

- 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、サクラミン酸、スルホンを検査した。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、プロピル酸、TBHQ、α-トコフェロール、亜硝酸根、プロピレングリコール、ポリソルベートを検査した。

表4-3-35 細菌検査結果 (平成14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		サルモネラ又はサルモネラ属菌		腸炎ビブリオ		セロシ菌		病原大腸菌		ウエルシュ菌		その他*		
			適	不良	否	検体数	<10	<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				
												40	23	63	63	0	60	30	53	1										
合計		63	63	0	0	63	49	7	6	0	1	40	0	23	0	63	0	63	0	6	0	60	0	30	0	53	0	1	0	
冷凍食品	無加熱摂取	9	9	0	0	9	6	1	1	0	1	9	0	-	-	9	0	9	0	-	-	9	0	5	0	5	0	-	-	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	22	22	0	0	22	16	3	3	0	0	-	-	22	0	22	0	22	0	2	0	22	0	17	0	19	0	-	-
		凍結前加熱済	28	28	0	0	28	25	2	1	0	0	28	0	-	-	28	0	28	0	4	0	26	0	4	0	26	0	-	-
凍結食品		4	4	0	0	4	2	1	1	0	0	3	0	1	0	4	0	4	0	-	-	3	0	4	0	3	0	1	0	

- 注 \*は検体によって、カビ、カンキョウ、エンテラ、クロストリジウム属、リステリア・モノサ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

- (1) 実施期間:平成14年6月から8月まで
- (2) 実施対象:都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒
- (3) 実施結果:表4-3-36及び表4-3-37のとおり
- (4) 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14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		18	18	0	16	0	17	0	15
容器包装詰加圧加熱食品 (缶詰、瓶詰食品を除く。)	カレー、ソース類	9	9	0	9	0	8	0	7
	そうざい類	9	9	0	7	0	9	0	8

注1 \*1 甘味料は、サクラミン酸、マルチン、サッカリンを検査した。

2 \*2 着色料は、タル系の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、二酸化硫黄、ポリソルベート、BHA/BHTを検査した。

表4-3-37 細菌検査結果

(平成14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		25	25	0	25	0	25	0	25
容器包装詰加圧加熱食品 (缶詰、瓶詰食品を除く。)	カレー、スープ類	10	10	0	10	0	10	0	10
	そうざい類	15	15	0	15	0	15	0	15

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、ボツリヌス菌、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

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-38のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-38 理化学検査結果

(平成14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 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			過酸化物価			その他 項目*5
		適	不適	否	検体数 27		検体数 31		検体数 28		検体数	最小 値%	最大 値%	BHA/BHT		δ-ト ク フェ ロ ル		その他*4		検体数 25		検体数 23		検体数 14		検体数	最小 値	最大 値	検体数	最小 値	最大 値	検体数 22
					-	+	-	+	-	+				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+									
合 計	57	57	0	0	27	0	31	0	27	1	28	6.6	41	10	1	0	0	10	0	25	0	23	0	14	0	19	0.2	2.1	19	1未 満	24	22
生 ラ ー メ ン	12	12	0	0	6	0	9	0	12	0	12	22	33	-	-	-	-	-	-	6	0	7	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-
生うどん・生そば	10	10	0	0	5	0	4	0	9	1	10	23	41	-	-	-	-	-	-	7	0	9	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-
即 席 め ん	20	20	0	0	5	0	14	0	2	0	2	6.6	10	7	1	-	-	7	0	6	0	2	0	3	0	19	0.2	2.1	19	2	24	19
乾 め ん	3	3	0	0	2	0	3	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	3	0	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1
パ ス タ 類	2	2	0	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	1
皮 類	4	4	0	0	2	0	-	-	4	0	4	13	32	1	0	-	-	1	0	1	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1
つゆ・スープ類	6	6	0	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-

注1 \*1はリベルン酸、安息香酸、サリチル酸、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 \*2はカル系の合成着色料を検査した。  
 3 \*3はサッカリン、シクロアミン酸塩、スルホンを検査した。  
 4 \*4tert-ブチルヒドロキノン（TBHQ）を検査した。  
 5 \*5は品目によって、アスコルビン酸、エリトール酸、粗脂肪、を検査した。

4 魚介類加工品の一斉監視

(1) 実施期間：平成14年11月から12月まで

(2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒

(3) 実施結果：表4-3-39及び表4-3-40のとおり

(4) 措置等：その他の魚介類加工品（鮭とば）から、表示にないL-アスコルビン酸及びα-トコフェロールを検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

表4-3-39 理化学検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定検体数			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> )		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		発色剤 (NO <sub>2</sub> )			その他 <sup>*4</sup>				
			適	不適	否	検体数 49		+の内訳							検体数 30		検体数 26		検体数 25		検体数 17		検体数 0		検体数 13		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数	
						-	+	赤 3	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-				+
			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		82	81	0	1	32	17	33	16	2	14	1	6	11	1	30	0	26	0	24	1	17	0	7	0	7	6	0.0002	0.0027	18
いくら・すじこ		12	12	0	0	6	0	5	2	0	2	0	0	2	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	7	5	0.0002	0.0027	2
かずのこ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ・明太子		9	9	0	0	4	0	4	5	2	5	0	1	5	0	3	0	-	-	-	-	1	0	-	-	0	1	0.0013	0.0013	3
しらす干し		7	7	0	0	2	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	3	0	6	0	-	-	-	-	1
煮干し		19	19	0	0	6	0	7	0	-	-	-	-	-	1	0	19	0	19	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	1
魚介乾製品		12	12	0	0	4	8	5	5	0	4	0	3	1	0	11	0	3	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	3
そうざい類		5	5	0	0	3	2	1	1	0	1	0	0	1	0	2	0	2	0	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	4
その他の魚介類加工品等*6		18	17	0	1	7	7	10	2	0	1	1	2	2	0	9	0	1	0	0	1	5	0	1	0	-	-	-	-	4

注1 \*1はリルビン酸、安息香酸、サリチン酸、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、サクラミン酸塩、スルチンを検査した。また品目によってアスパルテーム、アセルフアムKを検査した。

4 \*4は品目によって、アスコルビン酸、エリルビン酸、プロピレノール、TBHQ、EDTA、pH、水分活性、ホウ酸を検査した。

表4-3-40 細菌検査結果

(平成14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 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	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	59	59	0	0	59	16	17	14	8	4	56	3	58	1	59	0	59	0	59	0	25	0
いくら・すじこ	11	11	0	0	11	2	4	3	2	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0
か ず の こ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ・明太子	14	14	0	0	14	2	2	4	4	2	11	3	13	1	14	0	14	0	14	0	14	0
し ら す 干 し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮 干 し	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
魚 介 乾 製 品	22	22	0	0	22	6	7	5	2	2	22	0	22	0	22	0	22	0	22	0	22	0
そ う ざ い 類	2	2	0	0	2	1	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
その他の魚介類加工品等	9	9	0	0	9	5	2	2	0	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0

5 乳製品の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-41のとおり
- (4) 措置等：比重が1.035の牛乳を発見し、食品衛生法第7条第2項違反で処理した。

表4-3-41 細菌検査結果

(平成14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		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		抗性物質*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 209	検体数 17	検体数 17	検体数 17	検体数 17	検体数 17	検体数 56	検体数 56	検体数 95	検体数 152		検体数 73		検体数 102											
										-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+		
合計		209	208	1	125	10	92	22	1	0	209	0	17	0	17	0	17	0	16	1	17	0	44	12	56	0	95	0	151	1	73	0	102	0	
乳	牛乳	58	57	1	58	0	58	0	0	0	58	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	57	1	58	0	-	-		
	部分脱脂乳	3	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	3	0	-	-		
	加工乳	7	7	0	7	0	7	0	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	7	0	-	-		
乳製品	発酵乳	59	59	0	-	-	-	-	-	-	59	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	6	21	0	52	0	59	0	-	-	59	0	
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上)	6	6	0	-	-	-	-	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	5	0	6	0	-	-	6	0	
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	アイス クリーム類	アイスクリーム	7	7	0	7	0	0	7	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	2	0	5	0	-	-	-	-	-	7	0
		アイスマルク	2	2	0	2	0	0	2	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	-	2	0
		ラクトアイス	4	4	0	4	0	0	4	0	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0	-	-	-	-	-	4	0
	ナチュラルチーズ	17	17	0	-	-	-	-	-	-	17	0	17	0	17	0	17	0	16	1	17	0	14	3	1	0	-	-	11	0	-	-	-	17	0
	プロセスチーズ	6	6	0	6	0	3	3	0	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	
	脱脂粉乳	3	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	3	0	-	-		
	クリーム	2	2	0	2	0	2	0	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-		
乳飲料	26	26	0	26	10	16	0	0	0	26	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0	18	0	20	0	-	-	-	-		
乳主原	乳酸菌飲料	2	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	2	0	2	-	-	-	-		
	水菓	7	7	0	7	0	0	6	1	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	5	0	-	-	-	-	7	0	

- 注1 \*1はリジン酸、リジン酸、安息香酸、パラチン安息香酸、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、スルチンを検査した。
- 4 \*4は品目によって乳酸菌数、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 \*5はAG系、ML系、PC系、TC系、桿状ロサイクリン等を検査した。
- 6 牛乳比重1.035 否

6 はちみつの一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで
- (2) 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 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-42及び表4-3-43のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-42 理化学検査結果

(平成14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 (カルバマ剤)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )	
			適	不適	否	検体数 12		検体数 12		検体数 12		検体数 12	
						-	+	-	+	-	+	-	+
合計		12	12	0	0	12	0	12	0	12	0	12	0
はちみつ	輸入品	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0
	国産品	7	7	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0

表4-3-43 細菌検査結果

(平成14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)				ウエルシュ 菌		セレウス 菌		ボツリヌ 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 12		検体数 12		検体数 12	
																						-	+	-	+	-	+
合計		12	12	0	0	12	0	2	8	2	0	12	8	4	0	0	12	3	4	3	2	12	0	12	0	12	0
はちみつ	輸入品	5	5	0	0	5	0	1	2	2	0	5	4	1	0	0	5	2	1	0	2	5	0	5	0	5	0
	国産品	7	7	0	0	7	0	1	6	0	0	7	4	3	0	0	7	1	3	3	0	7	0	7	0	7	0

7 そう菜・調味料の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-44のとおり
- (4) 措置等：煮豆（うぐいす豆）から表示にない黄色4号、青色1号を検出し、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。トムヤムスープからパラオキシ安息香酸メチルを検出し、同法第6条違反として処理した。佃煮から表示にないソルビン酸、赤色106号・黄色5号を検出し、同法第11条第2項違反として処理した。ナシゴレンの素からTBHQ、BHA/BHTを検出し、同法第6条及び第11条第2項違反として処理した。

表4-3-44 検査結果

(平成14年度)

項目 品目	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 <sub>2</sub> )		細菌検査*4		その他*5											
		適	不適	否	検体数 163	最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 164	最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 138		+の内訳								検体数 120		検体数 105	最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 80		検体数 129						
											-	+	赤 40	赤 102	赤 104	赤 106	赤 3	黄 4	黄 5	青 1	青 2	-				+	-	+	適	不適	適	不		
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+							
合計	235	226	4	5	159	4			161	3			136	2	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	120	0	98	7			76	4	128	1
そう菜	サラダ類	2	2	0	0	-	-		-	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮豆	6	5	0	1	2	0		2	0			2	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	4	0	-	-	2	0	3	0	
	煮物	8	7	0	1	5	0		5	1	0.05	0.05	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	-	-	3	1	0.015	0.015	2	0	5	0	
	蒸物	2	2	0	0	1	0		1	0			1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	
	佃煮	11	9	0	2	7	4	0.17	0.38	11	0		7	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	8	0	1	0	-	-	-	-	10	0	
	焼き物	3	3	0	0	2	0		2	0			2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0	-	-	2	0	1	0	
	和え物	2	2	0	0	2	0		2	0			1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	-	-	-	-	1	0	
	卵加工品	48	44	4	0	24	0		24	0			20	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	23	0	18	0	-	-	44	4	12	0	
	つけ物	1	1	0	0	1	0		1	0			1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	
その他	12	12	0	0	8	0		8	0			5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	0	5	0	-	-	1	0	10	0		
調味料	ソース	46	46	0	0	36	0		34	2	0.02	0.02	37	0	0	0	0	0	0	0	1	0	27	0	25	1	0.027	0.027	8	0	21	0		
	ドレッシング	11	11	0	0	8	0		8	0			6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6	0	7	0	-	-	2	0	6	0		
	たれ	16	16	0	0	14	0		14	0			9	0	0	0	0	0	0	0	1	0	13	0	9	0	-	-	7	0	14	0		
	つゆ	8	8	0	0	7	0		7	0			4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	0	1	0	-	-	-	-	5	0		
	みそ類	7	7	0	0	7	0		7	0			5	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	0	5	0	-	-	-	-	3	0		
	酢	10	10	0	0	9	0		9	0			7	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6	0	7	3	0.01	0.026	-	-	-	-	6	0
	しょう油	8	8	0	0	6	0		6	0			4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	0	3	0	-	-	2	0	4	0		
	その他	34	33	0	1	20	0		20	0			21	0	0	0	0	0	0	0	1	0	12	0	7	2	0.01	0.08	3	0	24	1		

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、スルチンを検査した。  
 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ノール(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)、トリポリリン酸、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ルエチン(BHT)、プロピオン酸、ポリアリレート、セウス菌、ボツリス菌、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

- (1) 実施期間:平成14年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒
- (3) 実施結果:表4-3-45及び表4-3-46のとおり
- (4) 措置等:スナック菓子1検体、ゼリー1検体、チュインガム1検体から、それぞれ表示にない着色料を検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。スナック菓子1検体、ウハ-ス1検体、ポテトチップス1検体からそれぞれTBHQを検出し、食品衛生法第6条違反として処理した。

表4-3-45 検査結果 (平成14年度)

項目 品目	品目数	判定検体数			保存料 <sup>1)</sup>						着色料 <sup>2)</sup>												甘味料 <sup>3)</sup>		漂白剤 (二酸化硫黄)					
					(リビン酸)			(安息香酸)			検体数 187		+の内訳												検体数 132		検体数 120		最小値 g/kg	最大値 g/kg
		適	不良	否	検体数 217		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 217		最小値 g/kg	最大値 g/kg	-	+	赤 3	赤 2	赤 40	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	法外	-	+	-	+		
					-	+			-	+																			-	+
合計	217	210	1	6	212	5	0.02	0.41	211	6	0.01	0.72	130	57	6	1	14	6	6	31	18	27	4	0	130	2	116	4	0.014	0.38
キャンディー	40	40	0	0	39	1	0.41		39	1	0.57		16	24	3	0	4	3	0	8	6	12	3	0	6	0	19	1	0.021	
ゼリー	6	5	0	1	6	0	-	-	6	0	-	-	2	4	1	0	0	0	1	2	2	3	0	0	3	0	3	0	-	-
チュインガム	6	5	0	1	6	0	-	-	4	2	0.45	0.53	3	3	0	1	0	0	0	2	1	1	1	0	2	2	10	0	-	-
チョコレート類	8	8	0	0	8	0	-	-	8	0	-	-	0	4	0	0	4	1	0	4	4	4	0	0	7	0	3	0	-	-
焼菓子	3	3	0	0	3	0	-	-	3	0	-	-	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	-	-
油菓子	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	0	0	-	-
洋生菓子	50	49	1	0	49	1	0.02		50	0	-	-	30	4	0	0	3	0	0	4	0	0	0	0	33	0	25	0	-	-
和生菓子	5	5	0	0	5	0	-	-	5	0	-	-	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	5	0	-	-
その他菓子類	67	63	0	4	64	3	0.02	0.07	67	0	-	-	53	14	2	0	3	2	5	9	5	7	0	0	49	0	32	3	0.014	0.38
ジャム類	3	3	0	0	3	0	-	-	2	1	0.01		3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	-	-
乾燥果実	7	7	0	0	7	0	-	-	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0	-	-
その他製菓材料	21	21	0	0	21	0	-	-	19	2	0.04	0.72	11	4	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	11	0	10	0	-	-

注1 \*1はリビン酸、安息香酸以外に判別酸、パラチ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 2 \*2 はカル系の合成着色料（法定外着色料を含む）を検査した。  
 3 \*3はサッカリン、サイクリン酸塩、ズルフィンを検査した。また、品目によりアスパルテム、グリルリリン酸、ステビチド、アセルフアムKを検査した（チュインガム2検体からアスパルテム、アセルフアムKを検出）。

表4-3-46 検査結果

(平成14年度)

品目	酸化防止剤												細菌検査 <sup>*4</sup>		その他 <sup>*5</sup>	
	(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 57		検体数 20		検体数 62		検体数 11		検体数 12		検体数 22		検体数 45		検体数 45	
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	56	1	14	6	59	3	11	0	9	3	22	0	43	2	45	0
キャンディー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
ゼリー	1	0	-	-	1	0	1	0	2	0	2	0	-	-	-	-
チューインガム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコレート類	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
焼菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
油菓子	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	3	0	-	-	3	0	2	0	1	0	1	0	36	1	14	0
和生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	3	1	-	-
その他菓子類	44	1	3	4	39	3	4	0	0	1	11	0	4	0	16	0
ジャム類	-	-	-	-	-	-	4	0	0	2	2	0	-	-	1	0
乾燥果実	6	0	2	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他製菓材料等	-	-	9	2	9	0	-	-	4	0	4	0	-	-	6	0

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、ボツリ双菌、病原大腸菌を検査した（大腸菌群を検出したものを+とした）。

5 \*5は品目によってポリリブ、D-マンニトール、プロピオン酸、パツリン、イソクワリサイトAを検査した。

9 つけ物の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入品を取扱う流通業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-47のとおり
- (4) 措置等：醤油漬2検体について、それぞれ着色料、アセスルファムK使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。  
酢漬1検体について、サッカリン使用の旨の表示がなく、またサイクラミン酸を検出したため、同法第11条第2項及び第6条違反で処理した。

表4-3-47 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料 <sup>*1</sup>						着色料 <sup>*2</sup>								甘味料 <sup>*3</sup> (サッカリン)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		
					リビ'ン酸			安息香酸			検体数 106		+の内訳								検体数 90		検体数 78
		適	不適	否	検体数 102		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 102		-	+	赤 102	赤 105	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	-	+	-	+
					-	+			-	+													
合計	114	111	0	3	73	29	0.14	0.78	102	0	89	17	9	0	3	12	4	2	0	85	5	77	1
しょう油漬	28	26	0	2	16	11	0.28	0.69	27	0	24	5	3	0	2	3	1	2	0	18	0	14	0
たくあん漬	9	9	0	0	3	6	0.14	0.44	9	0	8	5	0	0	0	5	0	0	0	9	1	4	0
酢漬	36	35	0	1	28	5	0.18	0.36	33	0	24	4	3	0	0	1	0	0	0	29	4	32	1
塩漬	26	26	0	0	18	2	0.20	0.22	20	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	18	0
その他	15	15	0	0	8	5	0.27	0.78	13	0	13	3	3	0	1	3	3	0	0	12	0	9	0

注1 \*1はリビ'ン酸、安息香酸のほかにリル酸、パラ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、サイクラミン酸塩、スルフィンを検査した。

(平成14年度)

項目 品目	酸化防止剤						病原大腸菌		その他 <sup>*</sup>
	EDTA		エリルビ'ン酸		アスコルビ'ン酸				
	検体数 15	検体数 27	検体数 27	検体数 27	検体数 18	検体数 16			
	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	15	0	27	0	16	11	18	0	16
しょう油漬	2	0	4	0	3	1	7	0	7
たくあん漬	0	0	1	0	0	1	0	0	0
酢漬	11	0	15	0	11	4	1	0	1
塩漬	1	0	5	0	1	4	9	0	7
その他	1	0	2	0	1	1	1	0	1

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、カビ、pH、水分活性、グリシリチン酸、ステロイド、アスパルテーム、アセスルファムK、TBHQを検査した。

10 ナッツ、穀類等の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入品を取扱う流通業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-48のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-48 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			カビ毒										保存料*4		二臭化 エチレン		総臭素			その他*5	
					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											
		適	不適	否	検体数 64			検体数 25		検体数 25		検体数 10			検体数 3		検体数 1		検体数 6		最小 値 ppm		最大 値 ppm
					-	+	検出範囲 (ppb)	-	+	-	+	-	+	検出範囲 (ppm)	-	+	-	+	-	+			
合計	66	66	0	0	64	0	-	24	1	24	1	6	4	0.04~0.06	3	0	1	0	0	6	1	13	43
その他の穀類・加工品	8	8	0	0	8	0	-	7	1	7	1	-	-	-	-	-	-	0	2	2	13	5	
そば・加工品	3	3	0	0	3	0	-	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	0	1	1	-	5	
カシューナッツ・加工品	4	4	0	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	
トウモロコシ・加工品	6	6	0	0	6	0	-	6	0	6	0	6	4	0.04~0.06	-	-	-	-	-	-	-	-	7
ピーナッツ・加工品	10	10	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	8
ピスタチオ・加工品	11	11	0	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小麦・加工品	7	7	0	0	7	0	-	7	0	7	0	-	-	-	1	0	1	0	0	1	2	-	8
その他豆類・加工品	10	10	0	0	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	1	-	-
糖類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	7	7	0	0	6	0	-	1	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	0	1	8	-	6

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はリルビン酸、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、アスパルテム、アセスルファムK)、酸化防止剤(BHA、BHT、TBHQ)、二酸化硫黄、タル系着色料、ヒドロキソキシドを検査した。

11 清涼飲料水の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-49及び表4-3-50のとおり
- (4) 措置等：果汁入り清涼飲料水1検体から表示にない着色料を検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

表4-3-49 理化学検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定 検体数			成分規格						保存料 <sup>*1</sup>						着色料 <sup>*2</sup>		甘味料 <sup>*3</sup>		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		その他 <sup>*4</sup>			
						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												
			適	不適	否	検体数 158		検体数 158		検体数 158		検体数 125		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 125		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 108		検体数 83		検体数 53		検体数 242	
						適	否	適	否	適	否	-	+			-	+			-	+	-	+	適	否		
合計		159	158	0	1	158	0	158	0	158	0	112	13	0.03	0.26	121	4	0.02	95	13	83	0	53	0	242	0	
果汁飲料		7	7	0	0	7	0	7	0	7	0	6	0	-	-	6	0	-	-	4	0	4	0	4	0	12	0
果汁入り清涼飲料水		35	34	0	1	35	0	35	0	35	0	32	2	0.03	0.12	34	0	-	-	31	6	28	0	13	0	75	0
炭酸飲料		11	11	0	0	11	0	11	0	11	0	5	3	0.15	0.26	8	0	-	-	7	0	6	0	3	0	12	0
果汁入り炭酸飲料		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌したもの)		27	27	0	0	27	0	27	0	27	0	18	0	-	-	18	0	-	-	4	0	6	0	7	0	20	0
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌しないもの)		10	10	0	0	10	0	10	0	10	0	5	0	-	-	5	0	-	-	1	0	0	0	1	0	5	0
ミネラルウォーター(発泡)		6	6	0	0	6	0	6	0	6	0	5	0	-	-	5	0	-	-	2	0	2	0	1	0	10	0
その他の清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)		52	52	0	0	52	0	52	0	52	0	37	8	0.14	0.19	41	4	0.02	39	7	31	0	21	0	92	0	
粉末清涼飲料		11	11	0	0	10	0	10	0	10	0	4	0	-	-	4	0	-	-	7	0	6	0	3	0	16	0

注1 \*1は安息香酸、パラオキシ安息香酸以外に判別酸、デヒド酢酸、リルン酸を検査した。

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ラミン酸塩、ズルチンを検査した。

4 \*4は品目によってアスパルテム、アセルフアムK、アスコルビン酸、エリルビン酸を検査した。

表4-3-50 細菌検査結果

(平成14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	
		適	不良	否	検体数	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	検体数 149		検体数 12		検体数 12		検体数 -		検体数 90	
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	151	151	0	0	149	149	0	0	0	0	149	0	12	0	12	0	-	-	89	1
果汁飲料	6	6	0	0	6	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	-	-	4	0
果汁入り清涼飲料水	30	30	0	0	30	30	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	-	-	22	0
炭酸飲料	11	11	0	0	11	11	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	-	-	7	0
果汁入り炭酸飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌したもの)	28	28	0	0	27	27	0	0	0	0	27	0	1	0	1	0	-	-	14	0
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌しないのも)	11	11	0	0	10	10	0	0	0	0	10	0	10	0	10	0	-	-	6	0
ミネラルウォーター(発泡)	6	6	0	0	6	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	-	-	4	0
その他の清涼飲料水 (果汁10%未満を含む。)	47	47	0	0	47	47	0	0	0	0	47	0	1	0	1	0	-	-	30	1
粉末清涼飲料	12	12	0	0	12	12	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	-	-	2	0

12 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入製品を取り扱う販売業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-51から表4-3-54までのとおり
- (4) 措置等：非加熱食肉製品（ラックスハム）4検体からリステリアを検出したため、食品衛生法第4条第2項違反として処理した。

表4-3-51 理化学検査結果(食肉製品)

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定検体数		発色剤 (亜硝酸根)				保存料 <sup>*1</sup> (ソルビン酸)			着色料 <sup>*2</sup>		甘味料 <sup>*3</sup>		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 <sup>*4</sup>	
			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		最小値 mg/100g	最大値 mg/100g	検体数		検体数		検体数				
					-	+			-	+			-	+			-	+	-	+					
合計		66	66	0	9	57	0.001	0.040	27	28	0.02	1.60	42	2	47	0	10	39	2	150	43	3	7	0	20
加熱後包装食肉製品		38	38	0	4	34	0.002	0.040	15	18	0.02	1.60	27	2	26	0	4	26	2	100	27	0	3	0	4
包装後加熱食肉製品		12	12	0	3	9	0.003	0.040	6	6	0.78	1.20	9	0	9	0	3	7	12	31	10	0	3	0	2
乾燥食肉製品		2	2	0	1	1	0.001		0	2	0.10	0.86	1	0	2	0	1	1	59		1	1	1	0	1
非加熱食肉製品		14	14	0	1	13	0.001	0.023	6	2	0.12	0.19	5	0	10	0	2	5	14	150	5	2	0	0	13

表4-3-52 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定検体数		保存料(ソルビン酸) <sup>*1</sup>			着色料 <sup>*2</sup>		甘味料 <sup>*3</sup>		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 <sup>*4</sup>	
			適	否	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		
			-	+	-	+	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
合計		25	25	0	21	1	0.90	1.20	16	2	19	0	6	0	6	0	-	-	-	-	11	0	-
かまぼこ		4	4	0	4	0	-	-	3	0	3	0	1	0	1	0	-	-	-	-	2	0	-
特殊包装かまぼこ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さつまあげ		10	10	0	7	0	0.90	1.20	8	0	8	0	2	0	2	0	-	-	-	-	3	0	-
ちくわ		2	2	0	2	0	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-
はんぺん		1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚肉ねり製品		5	5	0	4	1	0.90		4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-
魚肉ハム・ソーセージ		3	3	0	3	0	-	-	0	2	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	3	0	-

注1 \*1はソルビン酸以外にサリチン酸、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pH、水分活性を検査した。



表4-3-53 細菌検査結果（食肉製品）

（平成14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)	カビ・ロ タウイルス	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							
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+				
合計	72	69	0	3	67	48	4	1	1	2	10	8	0	59	0	59	0	67	0	67	0	67	0	65	0	67	0	9	0	66	3
加熱後包装食肉製品	38	38	0	0	38	34	2	0	0	1	0	-	-	38	0	38	0	38	0	38	0	38	0	36	0	38	0	0	0	38	0
包装後加熱食肉製品	11	11	0	0	11	11	0	0	0	0	0	8	0	3	0	3	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	0	0	11	0
乾燥食肉製品	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	21	18	0	4	16	2	1	1	1	1	10	-	-	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	8	0	15	3

表4-3-54 細菌検査結果（魚肉ねり製品）

（平成14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	<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			
															-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
合計	29	29	0	0	29	0	29	27	1	1	0	0	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0
かまぼこ	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
特殊包装かまぼこ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さつまあげ	10	10	0	0	10	0	10	9	1	0	0	0	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
ちくわ	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
はんぺん	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	7	7	0	0	7	0	7	6	0	1	0	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0
魚肉ハム・ソーセージ	3	3	0	0	3	0	3	3	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0

13 器具・容器包装の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-55のとおり
- (4) 措置等：合成樹脂製器具2検体から、一般規格試験において基準値を上回るカドミウムを検出したため、食品衛生法第10条第2項違反として処理した。

表4-3-55 器具・容器包装の検査結果

(平成14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		114	112	2	114	100	0	101	2	87	0	71	0
ガラス製		3	3	0	3	3	0	3	0	-	-	-	-
陶磁器		6	6	0	6	6	0	6	0	-	-	-	-
合成樹脂製 (単体) 主成分とする 製造原料	ポリエチレン	16	16	0	16	16	0	16	0	16	0	16	0
	ポリプロピレン	35	35	0	35	35	0	35	0	35	0	21	0
	ポリスチレン	30	28	2	30	30	0	28	2	26	0	12	0
	メラミン樹脂	2	2	0	2	2	0	2	0	2	0	2	0
	ポリメチルペンテン	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	-	-
	ナイロン66	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)	エポキシ樹脂塗料	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	5	0
	ポリウレタン塗料	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0
	ポリエステル塗料	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	5	0
	ポリウレタン塗料	2	2	0	2	2	0	2	0	2	0	-	-
金属製		3	3	0	3	-	-	3	0	-	-	-	-
紙製(合成樹脂製コーティングを含む。)		11	11	0	11	-	-	-	-	-	-	9	0

AS:アクリロトリル・スチレン共重合物

14 おもちゃの一斉監視

- (1) 実施時期：平成14年11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-56のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-56 おもちゃの検査結果

(平成14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 材質鑑別
		適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	
合計	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1
その他(合成樹脂玩具)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
折り紙	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
粘土	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
紙粘土	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
風船	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1

注 \*はタール系の合成着色料を検査した。

15 乳首の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年8月から9月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-57のとおり
- (4) 措置等：違反となるものはなかった。

表4-3-57 乳首検査結果

(平成14年度)

分類 \ 項目	品目数	判定		規格試験		ニトロアミン	
		適	否	適	否	-	+
合計	18	18	0	18	0	18	-
乳首	15	15	0	15	0	15	0
おしゃぶり	3	3	0	3	0	3	0

16 食用油脂の一斉監視

- (1) 実施時期：平成14年6月から8月まで
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う流通業 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-58のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-58 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			酸価 (AV)				過酸化物価 (POV)				酸化防止剤					
													(BHA/BHT)		トコフェロール		その他*	
		適	不適	否	検体数 6		最小値	最大値	検体数 6		最小値	最大値	検体数 21		検体数 8		検体数 19	
			0.1未満	+	g/kg	g/kg	1未満	+	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+		
合計	21	21	0	0	1	5	0.4	1	1	5	9	14	21	0	1	7	19	0
オリーブ油	9	9	0	0	0	5	0.4	1	0	5	9	14	9	0	0	5	8	0
ごま油	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0
パーム油	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	2	0
菜種油	2	2	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	2	0	1	0	1	0
その他の植物性油脂	7	7	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	0	2	7	0

注 \* 酸化防止剤（その他）は、2,4,5-トリヒドロキシチロフェノン、4-ヒドロキシフェル-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。



18 鶏卵の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年7月及び12月
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-60及び表4-3-61のとおり。
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-60 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

(平成14年度)

項目 品名	品目数	判定 検体数		抗生物質								合成抗菌剤													
				PC系		AG系		TC系		ML系		サルファ剤		ピリミジン		チアゾリドン		トリメトプリム		オルメトプリム		オキサリ酸		フルベナムゾール	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏卵	29	29	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	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)、クロキサリリン(MCI-PC)、ジクロキサリリン(MDI-PC)、ナフシリン(NF-PC)
アミノグリコシド系（AG）	ストレptomycin(SM)、ジヒドロstreptomycin(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)、ハイクロマイシン(HM-B)、デスモマイシン(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)、クロラムテトラサイクリン(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)、キナロマイシン(KT)、スピラマイシン(SP)、オキサニドマイシン(OM)、タイロシン(TS)

表4-3-61 細菌検査結果

(平成14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	66	66	0	33	0	0	0	0	33	0	33	0	33	0	66	0	
鶏卵	33	33	0	33	0	0	0	0	33	0	33	0	33	0	33	0	
鶏卵（殻）	33	33	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33	0	

19 食肉の一斉監視

- (1) 実施時期：平成14年6月から7月まで及び11月
- (2) 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-62のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-62 細菌検査結果 (平成14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		81	81	0	70	11	81	0
牛	肉	29	29	0	29	0	29	0
牛	内臓	4	4	0	4	0	4	0
鶏	肉	22	22	0	16	6	22	0
鶏	肉（内臓）	6	6	0	2	4	6	0
豚	肉	37	37	0	37	0	37	0
豚	内臓	11	11	0	10	1	11	0
合鴨肉、鴨肉		1	1	0	1	0	1	0
その他の食肉（ハバ・グ）		1	1	0	1	0	1	0

20 食品添加物の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年12月
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-63のとおり
- (4) 措置等：違反はなかった。

表4-3-63 検査結果 (平成14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
ベクチン		1	1	0	1	0	1	0	-	-
品質改良剤（合成）		1	1	0	1	0	1	0	-	-
膨張剤（ベキグハウグ）		4	4	0	4	0	-	-	4	0
その他化学的合成品		1	1	0	1	0	1	0	-	-

21 輸入果実の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 1995 軒
- (3) 実施結果：表4-3-64及び表4-3-65のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-64 検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		オトフェニルフェノール (OPP)				イマザリル				クマロンベンゼン樹脂	
			適	否	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+
合計		8	8	0	4	1	0.003		6	2	0.0005	0.0011	1	0
グレープフルーツ		2	2	0	1	1	0.003		0	2	0.0005	0.0011	-	-
レモン		2	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	1	0
バナナ		3	3	0	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-
スイーティー		1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-

表4-3-65 検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		チベンダゾール (TBZ)				ジフェニル (DP)	
			適	否	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+
合計		8	8	0	5	4	0.0008	0.0039	5	0
グレープフルーツ		2	2	0	1	1	0.026		2	0
レモン		2	2	0	0	2	0.0008	0.0013	2	0
バナナ		3	3	0	3	0	-	-	-	-
スイーティー		1	1	0	0	1	0.0039		1	0



22 ベビーフードの一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年4月から5月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通魚 859軒
- (3) 実施結果：表4-3-66及び表4-3-67のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-66 ベビーフードの検査結果 (平成14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		酸化防止剤*4		エタノール		成分規格検査*5		細菌数		大腸菌群		真菌		パツリン	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		44	44	0	41	0	42	0	14	0	39	0	5	8	3	0	35	0	32	1	13	0	21	0	5	1
そうざい類(瓶詰)		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-
そうざい類(レトルトパウチ)		5	5	0	5	0	5	0	4	0	5	0	3	0	1	0	5	0	-	-	-	-	2	0	-	-
米飯類(レトルトパウチ)		5	5	0	5	0	5	0	2	0	3	0	1	0	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜ペースト(瓶詰)		7	7	0	7	0	7	0	0	0	7	0	-	-	-	-	7	0	7	0	-	-	7	0	-	-
果実ペースト(瓶詰)		7	7	0	7	0	7	0	1	0	7	0	0	1**6	-	-	7	0	7	0	1	0	6	0	1	0
スープ・シチュー(乾燥品)		4	4	0	4	0	4	0	1	0	4	0	-	-	-	-	-	-	3	1**7	-	-	-	-	-	-
菓子類		3	3	0	2	0	2	0	-	-	2	0	1	0	-	-	-	-	2	0	-	-	1	0	-	-
清涼飲料水		9	9	0	7	0	8	0	3	0	8	0	0	5**8	1	0	9	0	9	0	9	0	3	0	3	1**9
粉末清涼飲料		3	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0	0	2**10	-	-	3	0	3	0	3	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、安息香酸及びバ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、サイクラミン酸及びズルチンを検査した。
- 3 ※3はタール系の合成着色料を検査した。
- 4 ※4はアスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。エリソルビン酸は検出せず、アスコルビン酸を0.04から4.0g/kg検出した。
- 5 ※5は容器包装詰加圧加熱殺菌食品及び清涼飲料水についてそれぞれの成分規格検査を実施した。
- 6 ※6はうらごししたリングゴからアスコルビン酸を0.65g/kg検出した。
- 7 ※7は乾燥野菜スープから1g当たり20個を検出した。
- 8 ※8は果汁入り飲料からアスコルビン酸を0.04～0.75g/kg検出した。
- 9 ※9はリング果汁入り飲料から6.2ppbを検出した。
- 10 ※10は果汁入り粉末清涼飲料からアスコルビン酸を2.9～4.0g/kg検出した。

表4-3-67 ベビーフードの検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		農薬検査								77ベンダゾール		イマザリル		OPP		2,4-D		カドミウム		ひ素		鉛	
		適	否	有機塩素系*1		有機リン系*2		カーバメイト系*3		ピレスロイド系*4		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
				-	+	-	+	-	+	-	+														
合計	46	46	0	46	0	46	0	46	0	43	3	45	1	3	0	3	0	3	0	14	1	15	0	15	0
そうざい類(瓶詰)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0
そうざい類(レトルトパウチ)	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米飯類(レトルトパウチ)	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜ペースト(レトルトパウチ)	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜ペースト(瓶詰)	7	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	-	-	6	1*5	7	0	7	0
果実ペースト(瓶詰)	7	7	0	7	0	7	0	7	0	6	1*6	7	0	1	0	1	0	1	0	6	0	6	0	6	0
スープ・シチュー(乾燥品)	4	4	0	4	0	4	0	4	0	3	1*7	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子類	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0
清涼飲料水	9	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-
粉末清涼飲料	3	3	0	3	0	3	0	3	0	2	1*8	2	1*9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注1 \*1はヘプタクロルエポキサイト、総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、アルドリン、ヘプタクロルクロルベンジレート、エンドスルファン(I)、エンドスルファン(II)、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(CAN)、クロロタロニル(TPN)を検査した。  
 2 \*2はイソキサチオン、エチルチオメトン、クロルピリホスメチル、チオメトンシアノホス(CYAP)、EPN、クロルピリホス、総クロルフェンピンホス(CVP)、ダイアジノンフェントエート(PAP)、ホサロン、マラチオン、ピリミホスメチル、メチダチオン(DMTP)、アジンホスメチル、ホスメット(PMP)、プロチオホス、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、アセフェートメタミドホスを検査した。  
 3 \*3はカルバリル(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、フェノブカルブ(BPMC)、メソミルイソプロカルブ、メチオカルブプロボキシル(PHC)を検査した。  
 4 \*4はシペルメトリン、ペルメトリン、ピペロニルブトキッドを検査した。  
 5 \*5はうらごししたハウレンソウからカドミウムを0.2μg/g検出した。  
 6 \*6はうらごししたモモからペルメトリンを0.01ppm検出した。  
 7 \*7はレバーと野菜のスープの素からジベルメトリンを0.02ppm検出した。  
 8 \*8はブドウの粉末清涼飲料水からペルメトリンを0.01ppm検出した。  
 9 \*9はリンゴ果汁入り粉末清涼飲料水からチアベンダゾールを0.15ppm検出した。

23 市販養殖魚の一斉監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から8月まで
- (2) 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う販売業 859 軒
- (3) 実施結果：表4-3-68のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-68 理化学検査結果

(平成14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		ホルメプリーム		チアソフェニコール	
		適	否	検体数 19		検体数 17		検体数 17		検体数 16		検体数 3		検体数 6	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	19	19	0	19	0	17	0	17	0	16	0	3	0	6	0
生鮮海産魚類 (タイ、マグイ、ブリ)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0
生鮮淡水魚類 (アユ、ニジマス)	11	11	0	11	0	9	0	9	0	8	0	3	0	1	0
切り身の海産魚類 (加工用)	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	3	0
切り身の淡水魚類 (加工用)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
切り身の海産魚類 (生食用)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0

注 \*は、TC系を行った。

第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

- (1) 実施時期：平成14年4月から平成15年3月まで
- (2) 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1,618軒
- (3) 実施結果：表4-3-69のとおり。
- (4) 措置等：違反となる添加物はなかった。

表4-3-69 食品添加物検査結果

(平成14年度)

	品目数	判定		収去業種																						
		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	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														9	2				
	酸味料	12	12	0			1					1			3					3		7				
	食品製造用剤	13	13	0											2						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										6						
品質保持剤	2	2	0																	1	1					
保存料	6	6	0			1				1				1						2						
膨張剤	12	12	0								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																						
	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																	5					
	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

- (1) 実施期間：平成14年4月から平成15年3月まで
- (2) 実施対象：食品の製造業及び販売業 1,618軒
- (3) 実施結果：表4-3-70から表4-3-72までのとおり
- (4) 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第11条第2項違反で処理された。

表4-3-70 着色料の検出状況（％は検出率）

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
アイスクリーム類	13											1		
ジャム・マーメイド・ピューレ	64		1	1		1								
フラワーペースト	1													
ベビーフード	44													
あん類	63								1					
パン類	14													
そうざい	55				1				2	1		2		
つけ物	95				11			9	26	4		5		
めん類	31													
ちいず	30													
菓子類	154	1	2	19	6			6	34	12		21	2	
製菓材料	7		1	1					5	3		2	1	
果実シロップ液	31		1	1		1								
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		8			5	1	9				
魚肉ねり製品	19		1		6			7		7				
生鮮生肉														
食肉製品	150		1		6									
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・キノコ等の水煮	50													
その他の農産物の加工品	7			1										
植物性油脂	6													
動物性油脂														
清涼飲料水	199	11		2	8				39	6		38		
酒類	17													
生鮮及び乾燥野菜	2													
調味料	182		1					1	1	1				
香料	1													
乳製品及び乳、乳製品を主原料とする食品														
氷菓	7								1			2		
レトルト	3													
冷凍食品	88							1						
その他の食品	20			1	1					1				
合計	1380	12	10	26	47	2		29	110	44		71	3	

表4-3-71 違反品一覧

(平成14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		2	5	2	0
そうざい	3				2	1		
つけ物	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4-3-72 着色料の検出状況(器具・容器包装、おもちゃ)

(平成14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	62	62	0	0	0
おもちゃ	10	3	0	0	0
合計	72	65	0	0	0