

第2 主として流通業を対象としたもの

1 冷凍食品の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から7月まで及び12月
- (2) 実施結果：表4-3-32及び表4-3-33のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-32 理化学検査結果

(平成15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 <sub>2</sub> )		漂白剤 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		その他 *4 検体数	
			適	不適	否	検体数 57		検体数 48		検体数 31		検体数 20		検体数 20		検体数 37		検体数 44		検体数 0			
						-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		79	79	0	0	55	2	48	0	31	0	20	0	20	0	37	0	44	0	0	0	62	
冷凍食品	無加熱摂取	17	17	0	0	11	1	10	-	7	-	7	-	7	-	11	-	12	-	...	...	15	
	加熱後 摂取	凍結前未加熱	38	38	0	0	23	-	26	-	11	-	4	-	4	-	19	-	22	-	...	...	31
		凍結前加熱済	20	20	0	0	19	1	10	-	11	-	9	-	9	-	5	-	8	-	...	...	12
凍結食品		4	4	0	0	2	-	2	-	2	-	...	...	2	-	2	-	2	-	...	...	4	

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。

注2 \*2はタール系の合成着色料を検査した。

注3 \*3はサッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。また、検体によってはアスパルテーム、グリチルリチン酸、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

注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、ナタマイシン、残留農薬、下痢性・麻痺性貝毒、総臭素を検査した。

表4-3-33 細菌検査結果

(平成15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 はサルモネラ 属菌	腸炎 ビブリオ	セレウス 菌	病原 大腸菌	ウエル シ菌	その他*	
		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> ≧
合計	78	78	0	0	74	51	12	6	4	1	43	33	77	75	6	71	38	70	0
冷凍食品	無加熟採取	17	0	0	17	14	3	-	-	-	17	...	16	-	2	16	9	15	...
	凍結前 未加熟	36	0	0	32	17	5	6	3	1	2	30	36	-	3	34	24	32	...
	凍結前 加熟済	23	0	0	23	19	3	-	1	-	22	3	23	-	1	19	3	21	...
凍結食品	2	2	0	0	2	1	1	-	-	2	...	2	-	-	2	2	2	2	...

注 \*は検体によって、カンピロバクター、エルシニア、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 容器包装結加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月から9月まで
- (2) 実施結果：表4-3-34及び表4-3-35のとおり
- (3) 措置等：食鳥卵及びその調整品（うずら卵水煮）から表示のないエリソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-34 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤*4		その他*5
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	
	合計	56	55	1	53	2	47	1	51	1	38	4	38
容器包装結加圧加熱食品 (ピン詰め・缶詰食品を含む)	カレー、スープ類	19	19	-	19	-	19	-	19	-	16	-	17
	そうざい類	6	6	-	6	-	6	-	5	-	5	1	6
	果実加工品	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	1	1
	調味料	8	8	-	7	-	3	-	7	-	2	-	2
	豆類の加工品	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	1	1
	そうざい類	4	4	-	4	-	2	-	2	-	4	-	3
	つげ物	2	2	-	-	2	1	1	2	1	2	-	2
	果実加工品	6	6	-	6	-	6	-	5	-	5	-	2
	魚介類加工品	2	2	-	2	-	1	-	2	-	2	-	2
	食鳥卵及びその調製品	1	-	1	1	-	1	-	1	-	-	1	1
調味料	6	6	-	6	-	6	-	6	-	6	-	1	

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

注2 \*2着色料は、タール系の合成着色料及び指定外着色料を検査した。

注3 \*3甘味料は、サイクラミン酸、ズルチン、サッカリンを検査した。また品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、スクラロース、グリチルリチン酸を検査した。

注4 \*4酸化防止剤は品目によって、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA/BHT、2,4,5-トリヒドロキシブチルフェノン（THBP）、エチレンジアミン四酢酸（EDTA）、TBHQを検査した。

注5 \*5その他は品目によって、二酸化硫黄、ポリソルベート、亜硝酸根を検査した。

(平成15年度)

表4-3-35 細菌検査結果

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		82	82	0	60	0	60	0	82
容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰・缶詰食品を含む)	カレー、スープ類	36	36	-	36	-	36	-	36
	そうざい類	9	9	-	9	-	9	-	9
	果実加工品	1	1	-	1	-	1	-	1
	食鳥卵及びその調製品	1	1	-	1	-	1	-	1
	調味料	11	11	-	11	-	11	-	11
	豆類の加工品	2	2	-	2	-	2	-	2
	そうざい類	5	5	-	-	-	-	-	5
	つけ物	2	2	-	-	-	-	-	2
	果実加工品	6	6	-	-	-	-	-	6
	魚介類加工品	2	2	-	-	-	-	-	2
	食鳥卵及びび その調製品	1	1	-	-	-	-	-	1
当該種類似品 (ビン詰・缶詰食品を含む)	調味料	6	6	-	-	-	-	-	6

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、セラウス菌、病原大腸菌、pH、水分活性、ポツリノス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌を検査した。

3 めん類の専門監視

- (1) 実施期間：平成 15 年 6 月から 12 月まで  
 (2) 実施結果：表 4-3-36 のとおり  
 (3) 措置等：生うどん 1 検体から表示にない品質保持剤を検出したため、食品衛生法第 19 条 2 項違反として処理した。

表 4-3-36 理化学検査結果

項目	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 <sub>2</sub> )	殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )	甘味料 *3	酸			過酸化物質			その他 項目 *5								
		適	不適				検体数	最小 値 %	最大 値 %	BHA/BHT	δ-トコ フェー ロール	その他 *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	最小 値	最大 値				
合計	22	21	0	1	14	0	1	16	27	65	4	0	1	0	2	0	8	0	15	0	2	0	4	0.2	0.5	4	5	16	6	
生ラーメン	2	2	0	0	1	-	1	2	28	31	...	...	...	1	-	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	
生うどん・生そば	7	6	0	1	5	-	...	6	1	27	...	...	...	2	-	7	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	
ゆでうどん・ ゆでそば	1	1	0	0	1	-	...	1	-	69	...	...	...	1	-	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	
即席めん	4	4	0	0	3	-	1	...	...	...	4	-	1	-	2	-	1	-	...	...	...	...	4	0.2	0.5	4	5	16	3	
乾めん	2	2	0	0	1	-	1	1	0	37	...	...	...	1	-	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	1
パスタ類	2	2	0	0	2	-	...	2	0	65	...	...	...	2	-	2	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	2
皮類	3	3	0	0	...	1	-	3	0	32	...	...	...	-	3	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
つゆ・スープ類	1	1	0	0	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

注1 \*1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、パラオキシ安息香酸ホルム、デヒドロ酢酸を検査した。

注2 \*2はタール系着色料を検査した。

注3 \*3は品目によって、サクカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、アセスルフアム K、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイド A を検査した。

注4 \*4 tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ) を検査した。

注5 \*5は品目によって、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、粗脂肪、総フェオフォルバイド、既存フェオフォルバイド、グリチルリチン酸、総臭素、pH を検査した。

4 魚介類加工品の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から8月まで及び11月から3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-37及び表4-3-38のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-37 理化学検査結果

(平成15年度)

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		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*4							
		適	不適		検体数	+の内訳						検体数	BHA/BHT			α-トコロール エロール	検体数	検体数		検体数	検体数	検体数	検体数	検体数		
						赤	赤	赤	黄	黄															青	検体数
品目	53	0	0	32	6	3	0	0	0	0	0	0	7	0	3	2	12	0	6	0	7	8	0.0005	0.002	20	
合計	53	0	0	32	6	3	0	0	0	0	0	0	7	0	3	2	12	0	6	0	7	8	0.0005	0.002	20	
いくら・すじこ	7	0	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	...	...	...	...	...	...	7	5	0.0005	0.002	3	
かずのこ	1	0	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	1	-	...	...	...	
たちこ・明太子	3	0	0	2	0	3	0	-	-	-	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	0	3	0.0006	0.0017	2
しらす干し	5	0	0	...	...	2	0	-	-	-	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	5	-	...	...	...	
煮干し	3	0	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	3	-	3	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	
魚介乾製品	12	0	0	6	5	8	0	-	-	-	-	-	...	...	...	...	5	-	...	...	...	...	...	...	4	
そうざい類	10	0	0	9	1	8	0	-	-	-	-	-	2	3	-	2	4	-	...	...	...	...	...	...	4	
その他の魚介類加工品等	12	0	0	12	0	9	0	-	-	-	-	-	...	...	...	...	3	-	...	...	...	...	...	...	7	

注1 \*1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。

注2 \*2はタール系合成着色料を検査した。

注3 \*3はサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。また品目によってアスパルテーム、アセスルフアムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

注4 \*4は品目によって、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、塩分(塩化ナトリウム)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、ホウ酸を検査した。

表 4-3-38 細菌検査結果

(平成15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	否	検 体 数	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≧							検 体 数	検 体 数	検 体 数
合計	32	31	1	0	32	14	6	7	2	3	26	3	29	0	32	0	19	13
いくら・すじこ	8	7	1	0	8	5	1	1	-	1	7	1	8	-	8	0	8	0
かずのこ	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
たらく・明太子	3	3	0	0	3	-	1	2	-	-	1	2	3	-	3	0	3	0
しらす干し	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
煮干し	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
魚介製品	11	11	0	0	11	3	3	2	1	2	11	-	11	-	11	0	6	0
そうざい類	4	4	0	0	4	3	-	1	-	-	3	-	3	-	4	0	1	0
その他の魚介類 加工品等	6	6	0	0	6	3	1	1	1	-	4	-	4	-	6	0	1	0

5 乳製品の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から7月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施結果：表4-3-39のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-39 検査結果

(平成15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	病原 大腸菌	保存料 #1	着色料 #2	甘味料 #3	その他 #4		抗生 物質 #5											
			適	否	検 体 数	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>4</sup>											検 体 数	検 体 数		検 体 数	検 体 数	検 体 数	検 体 数	適	否					
乳	牛乳 *6	29	29	0	20	1	12	6	0	1	29	0	6	0	10	0	9	1	6	0	6	0	15	2	7	0	3	1	17	0	0	0		
	加工乳 *6	3	3	0	3	-	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	発酵乳	1	1	0	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上)	3	3	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)	1	1	0	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	アイスクリーム	2	2	0	2	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	アイスマルク	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	ラクタアイス	3	3	0	3	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ナチュラルチーズ	6	6	0	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	プロセスチーズ	4	4	0	4	0	3	1	0	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	脱脂粉乳	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	バター	1	1	0	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クリーム	2	2	0	2	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳飲料	3	3	0	3	-	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳酸菌飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳主原	水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。  
 2 \*2はタール系の合成着色料を検査した。  
 3 \*3はサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。また、品目によってアスパルテーム、アセスルフアムK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、ナタマイシン、硝酸根、二酸化硫黄、乳固形分、dl-α-トコフェロール、水分、成分規格(DF)等検査した。  
 5 \*5はAG系、ML系、PC系、TC系、オキシテトラサイクリン等を検査した。  
 6 \*6の細菌数の検査単位は/mlである。





7 そうざいの専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から平成16年3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-42のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-42 検査結果

(平成15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(SO <sub>2</sub> )		細菌検査		その他*5			
			(ソルビン酸)		(安息香酸)		検体数	十の内訳				検体数	検体数	検体数	検体数		検体数		
			検体数	最小値 g/kg	検体数	最小値 g/kg		赤	赤	黄								適	不適
			48	0.37	48	0.01		102	104	4								79	0
品目	90	0	42	0.37	0.70	1	0.01	0.01	32	1	1	1	37	0	25	0	79	0	30
サラダ	13	0	7	-	-	7	-	-	4	-	-	-	6	-	...	-	13	-	3
煮豆	3	0	2	1	0.26	3	-	-	3	-	-	-	3	-	2	-	1	-	1
煮物	18	0	9	-	-	8	1	0.01	3	-	-	-	7	-	6	-	16	-	5
蒸し物	1	0	1	-	-	1	-	-	...	-	-	-	...	-	...	-	1	-	-
佃煮	9	0	5	3	0.37	0.70	8	-	7	-	-	-	5	-	5	-	4	-	5
焼物	2	0	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	1	-	2	-	2
和え物	6	0	2	1	0.04	3	-	-	3	1	1	1	3	-	1	-	6	-	3
卵加工品	7	0	3	-	-	3	-	-	2	-	-	-	1	-	1	-	7	-	1
炒め物	4	0	2	-	-	2	-	-	1	-	-	-	2	-	1	-	3	-	1
その他	27	0	10	1	-	11	-	-	8	-	-	-	8	-	8	-	26	-	9

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。

注2 \*2はタール系の合成着色料(法定外着色料を含む)を検査した。

注3 \*3はサツカリン、アセスルファミンK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ズルチン、D-マンニトール、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビオサイドを検査した。

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、セレウス菌、ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、リステリア モノサイトゲネ

ス、嫌気性芽胞菌、エルシニア エンテロコリチカおよび真菌を検査した。

注5 \*5はpH、α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、亜硝酸根、水銀、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、サルファ剤、

エンフロキサシン、抗生物質(ペニシリン系、マクロライド系、アミノグリコシド系)、ブチルヒドロキシアニール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、ポリ

塩化ビフェニール(PCB)、ビストリブチルルルスズオキシド(TBTO)、トリフェニルスズ(TPT)、銅、銅クロロフィル、カドミウム、ヒ素、亜鉛、クロム、

コバルト、鉛、真菌を検査した。

8 調味料の専門監視

(1) 実施期間：平成15年5月から平成16年3月まで

(2) 実施結果：表4-3-43のとおり

(3) 措置等：中国産赤酢（ビン詰）から、法定外着色料アゾルビン、レッド2Gを検出したため、食品衛生法第10条違反として処理し、また、本品から表示にない着色料を検出したため、同法19条第2項違反として処理した。カレーフレークから、表示にないグリチルリチン酸を検出したため、同法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-43 検査結果

(平成15年度)

項目 品目	判定 検体数	保存料*1						着色料*2		甘味料*3 検体数	漂白剤 (SO <sub>2</sub> ) 検体数	細菌検査		その他 *5 検体数							
		(ソルビン酸)			(安息香酸)			検体数	+の内訳 (重複データを含む)			検体数	検体数								
		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		赤						黄	青	法定外				
																		-	+	-	+
	46	44	2	42	1	0.34	0.34	0.51	0.51	31	3	1	2	1	37	1	18	0	29	0	8
ソース	18	18	0	15	1	0.34	0.34	-	-	13	1	-	1	-	15	-	6	-	14	-	3
ドレッシング	4	4	0	4	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	2	-	2	-	3	-	1
たれ	4	4	0	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4	-	3	-	3	-	1
つゆ	2	2	0	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	2	-	1	-	1	-	-
しょうゆ	5	5	0	5	-	-	-	0.51	0.51	3	-	-	-	-	5	-	1	-	1	-	-
その他	13	11	2	12	-	-	-	-	-	7	2	1	1	2	9	1	5	-	7	-	3

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。

注2 \*2はターナル系の合成着色料（法定外着色料を含む）およびスダネIを検査した。

注3 \*3はサツカリン、アセルフアムK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ズルチン、D-マンニトール、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビオサイドおよびレバウディオサイドAを検査した。

注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、セレウス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌検査および真菌を検査した。

注5 \*5はpH、α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、亜硝酸根、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ポリソルベート、カルシウム、アフラトキシンB1、アフラトキシンB2、アフラトキシンG1、アフラトキシンG2、エトキシキン、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)を検査した。

9 酒類の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年8月から平成16年3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-44のとおり
- (3) 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

項目	品目数	判定		保存料*1	酸化防止剤*2	二酸化硫黄*3		着色料*4	甘味料*5	サリチル酸	メタノール	カルバミン酸エチル*6		ジエチレングリコール		ジエチレングリコールエステル										
		適	否			-	+					検出値(最小値~最大値)	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-			
合計	21	21	0	20	1	18	2	8	7	16	0	19	0	21	0	14	0	5	2	11	0	4	0	4	0	
リキュール	6	6	0	5	1	5	1	5	-	4	-	6	-	6	-	3	-	-	1	3	-	2	-	2	-	
ワイン	12	12	0	12	-	11	1	-	7	10	-	11	-	12	-	9	-	4	-	8	-	2	-	2	-	
清酒	1	1	0	1	-	...	1	-	-	0	-	...	1	-	1	-	1	-	1	-	...	...	...	...	...	...
その他	2	2	0	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	

注1 \*1はソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類を検査した。リキュールからソルビン酸を0.01g/kg検出した。

注2 \*2はL-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸:EDTAを検査した。リキュールからL-アスコルビン酸を0.08g/kg、ワインからL-アスコルビン酸を0.03g/kg検出した。

注3 \*3 ワインから二酸化硫黄を検出した。

注4 \*4 はタール系色素及び法定外着色料を検査した。

注5 \*5 はサツカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファミンK、アスパルテーム、グリチルリチン酸を検査した。

注6 \*6 はリキュールから21ppb、その他(紹興酒)から130ppb検出した。

10 菓子及び製菓材料の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年4月から平成16年2月まで
- (2) 実施結果：表4-3-45及び表4-3-46のとおり
- (3) 措置等：洋生菓子から、表示にない着色料を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反で処理した。また、同品のスポンジケーキヘタール系着色料を使用していたため同法11条違反として処理した。油菓子1検体から大腸菌群を検出したため、都指導基準違反で処理した。

表4-3-45 理化学検査結果(その1)

項目 品目	判定 検体数	品目数	保存料*1						着色料*2 検体数	甘味料*3			漂白剤 (二酸化硫黄)					
			(ソルビン酸)			(安息香酸)				サクカリン 検体数	アセスル ファムK 検体数	アスパル テーム 検体数	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	最小 値 g/kg	最大 値 g/kg								82		
																-	+	-
合計	131	1	100	7	0.02	0.35	102	5	0.01	0.03	116	119	112	86	75	7	0.014	0.38
キャンデー	14	0	7	-	-	-	7	-	-	-	8	14	14	13	7	-	-	-
チューインガム	2	0	2	-	-	-	2	-	-	-	2	2	1	2	2	-	-	-
チョコレート類	13	0	11	-	-	-	11	-	-	-	12	13	12	11	7	-	-	-
焼菓子	15	1	14	-	-	-	14	-	-	-	12	15	14	6	7	-	-	-
油菓子	20	0	13	-	-	-	13	-	-	-	14	18	16	11	10	-	-	-
洋生菓子	18	0	9	1	0.59	-	10	-	-	-	6	10	10	6	9	-	-	-
和生菓子	19	0	18	1	0.49	-	19	-	-	-	14	18	17	12	16	-	-	-
その他の菓子類	15	0	13	1	0.55	-	13	1	0.08	-	9	14	12	9	9	1	0.16	-
ジャム	5	0	4	1	0.23	-	5	-	-	-	4	5	4	4	4	-	-	-
乾燥果実	6	0	4	2	0.02	0.35	3	3	0.01	0.03	3	4	4	4	1	5	0.06	1.7
その他の製菓材料	6	5	5	1	0.09	-	5	1	0.22	-	5	6	6	6	3	1	0.02	-

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、デヒドロ酢酸を検査した。

注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。

注3 \*3はサクカリン、アセスルファムK、アスパルテームの他、品目によりサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドA、D-マニンニトール、スクラロースを検査した(昆布加工品からレバウディオサイドA、ステビオサイド、D-マニンニトール、キャンディーからスクラロース、油菓子3検体からステビオサイド、レバウディオサイド、また、その内1検体からグリチルリチン酸を検出)。

表 4-3-46 理化学検査結果(その2)

項目	酸化防止剤*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 46	検体数 9	検体数 32	検体数 13	検体数 40	検体数 40	検体数 7											
品目	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	46	0	2	7	32	0	12	1	30	10	40	0	6	1				
キャンディー	1	-	...	...	1	-	1	-	2	2	4	-	...	...	...	...	...	...
チューインガム	1	-	...	...	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
チョコレート類	11	-	...	1	11	-	4	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
焼菓子	11	-	1	2	5	-	1	-	3	-	3	-	...	...	...	...	...	...
油菓子	19	-	1	4	11	-	...	...	4	1	5	-	6	1	6	1	...	...
洋生菓子	...	...	...	...	...	...	...	1	5	-	5	-	...	...	...	...	...	...
和生菓子	...	...	...	...	...	...	...	2	2	1	3	-	...	...	...	...	...	...
その他の菓子類	1	-	...	...	1	-	...	...	6	2	8	-	...	...	...	...	...	...
ジャム	...	...	...	...	...	...	2	-	1	2	3	-	...	...	...	...	...	...
乾燥果実	...	...	...	...	...	...	...	...	4	1	5	-	...	...	...	...	...	...
その他の製菓材料	2	-	...	...	2	-	1	1	3	1	4	-	...	...	...	...	...	...

注 4 \*4は品目によっては2,4,5-トリヒドロキシプロキノン (THBP) を検査した。

5 \*5は品目によってポリソルベート、プロピオン酸、N-エチル-4-メンタン-3-カルボキサミド、pH、カビ毒 (アフラトキシンB1、アフラトキシンB2、アフラトキシンG1、アフラトキシンG2、オクラトキシンA、オクラトキシンB、シトリニン、フモニシンB1、フモニシンB2)、過酸化物質、酸価、粗脂肪を検査し、油菓子1検体からフモニシンB1を検出した。

11 つげ物の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から12月まで
- (2) 実施結果：表4-3-47及び表4-3-48のとおり
- (3) 措置等：酢漬1検体について、ソルビン酸使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法19条第2項違反で処理した。たくあん漬1検体について、グリチルリチン酸使用の旨の表示がなかったため、同法第19条第2項違反で処理した。

表4-3-47 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数		保存料*1				甘味料*2 (サッカリン)	漂白剤 (SO <sub>2</sub> )	着色料*3	酸化防止剤*4			その他*5											
		適	不適	ソルビン酸		安息香酸					EDTA	エリソルビン酸	アスコルビン酸												
				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	検体数	検体数						
合計	76	74	0	2	48	30	0.02	0.72	74	4	0.01	0.06	61	10	50	0	43	28	6	0	29	0	26	10	7
醤油漬	25	25	0	0	14	13	0.27	0.72	25	2	0.05	0.06	20	2	14	-	18	8	5	-	7	-	9	2	2
たくあん漬	14	13	0	1	5	9	0.10	0.71	14	-	-	-	8	6	9	-	3	9	1	-	6	-	2	5	2
酢漬	18	17	0	1	12	6	0.02	0.29	18	-	-	-	16	2	16	-	6	10	-	-	7	-	8	1	2
塩漬	17	17	0	0	16	1	0.61	-	15	2	0.01	-	15	-	9	-	14	1	-	-	9	-	7	2	1
その他	2	2	0	0	1	1	0.22	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-

- 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、デヒドロ酢酸を検査した。
- 注2 \*2はサッカリンの他、品目によってアセサルナムK、サイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
- 注3 \*3はターナル系の合成着色料(法定外着色料を含む)を検査した。
- 注4 \*4はEDTA、エリソルビン酸、アスコルビン酸の他、品目によってTBHQ、BHA、BHT、a-トコフェロールを検査した。
- 注5 \*5は品目によってスクラロース、pH及び銅クロロフィインナトリウムを検査した。

表4-3-48 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数		細菌数 (/g)						黄色ブドウ 球菌		大腸菌群		病原大腸菌		黄色ブドウ 球菌		その他*6		
		適	不良	検体数	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</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	検体数	検体数	
																				検体数
合計	42	42	0	0	26	16	1	4	2	3	40	0	35	7	42	0	42	0	39	3
その他	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
たくあん漬	6	6	0	0	4	2	1	-	1	-	6	-	6	-	6	-	6	-	6	-
塩漬	15	15	0	0	9	6	-	1	2	-	14	-	11	4	15	-	15	-	15	-
醤油漬	12	12	0	0	6	3	-	2	1	-	12	-	9	3	12	-	12	-	11	1
酢漬	8	8	0	0	7	5	-	2	-	-	7	-	8	-	8	-	8	-	6	2

- 注6 \*6は品目によって大腸菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、リステリア・モノサイトゲネス、酵母、真菌を検査した。

12 ナッツ、穀類等の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月から9月まで及び12月から1月まで
- (2) 実施結果：表4-3-49のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-49 理化学検査結果

(平成15年度)

項目	品目数	判定 検体数		カビ毒							保存料*4			酸化 防止剤*5		総臭素			その他 *6			
		適	不適	アフラトキシン*1 検体数 31	オクラト キシン*2 検体数 7	シトリニン 検体数 7	フモニシン*3		検体数 4	検体数 8	検体数 22	最小値 ppm	最大値 ppm	検体数 22	検体数 8	検体数 4	検体数 +	検体数 +				
							+	-												検出範囲 (ppm)	+	-
合計	32	32	0	30	1	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	16	6	1	17	18		
カシューナッツ・加工品	2	2	0	2	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	1	
ピーナッツ・加工品	3	3	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	
ピスタチオ・加工品	7	7	0	6	1	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	2	3	3	17	4		
アーモンド・加工品	3	3	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
その他のナッツ類・加工品	5	5	0	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	2	15	16	4		
種実類及び種実類加工品	3	3	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	1	
そば・加工品	3	3	0	3	-	-	-	3	-	3	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	
トウモロコシ・加工品	3	3	0	3	-	-	-	3	-	3	-	-	3	0	0	0	1	2	-	-	1	
小麦・加工品	1	1	0	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
その他の穀類・加工品	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	
糖類	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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は品目によって、BHA、BHT、4tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ) を検査した。

6 \*6は品目によって、甘味料(サイクラミン酸、サッカリン、ズルチン、アスパルテーム、アセスルファムK)、二酸化硫黄、タール系着色料、エトキシキン、THBP、HMBP、 $\alpha$ -トコフェロール、粗脂肪、酸化(AV)、過酸化物質(POV)、ピペロニルブトキシド、デオキシニバレノール、総フェオフォルバノール、総フェオフォルバノールを検査した。



13 清涼飲料水の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年4月から12月まで
- (2) 実施結果：表4-3-50及び表4-3-51のとおり
- (3) 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15年度)

項目	品目数	判定 検体数		成分規格				保存料*1						着色料*2		甘味料*3		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		その他*4				
		適	不適	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		安息香酸		パラオキシ安息香酸		着色料*2		甘味料*3		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		その他*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	検体数	検体数	検体数
				適	否	適	否	適	否	最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	-	+	-	+	-	+	-
合計	82	82	0	0	75	0	74	0	75	0	0	0	68	5	0.01	0.02	68	0	61	8	23	0	50	0
果汁飲料	11	11	0	0	11	-	11	-	11	-	-	-	11	-	-	-	10	-	11	-	3	-	6	-
果汁入り清涼飲料水	13	13	0	0	13	-	13	-	13	-	0.05	0.11	13	-	-	-	13	-	13	-	3	-	13	-
炭酸飲料	3	3	0	0	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	1	-	2	-
果汁入り炭酸飲料	2	2	0	0	1	-	1	-	1	-	0.3	0.58	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌したもの)	6	6	0	0	6	-	6	-	6	-	-	-	2	-	-	-	...	...	1	-	1	-	1	-
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌しないもの)	3	3	0	0	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...
ミネラルウォーター (炭酸)	1	1	0	0	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...
その他の清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)	42	42	0	0	36	-	36	-	36	-	0.1	0.45	35	5	0.01	0.02	41	-	32	8	14	-	26	-
粉末清涼飲料	1	1	0	0	1	-	...	-	1	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-

注1 \*1は安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類以外に品目によって、パラオキシ安息香酸メチル、サリチル酸、デヒドロ酢酸、ソルビン酸を検査した。

注2 \*2はタール系の合成着色料を検査した。

注3 \*3はサッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。品目によってアスパルテーム、アセスルフアムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

注4 \*4は品目によってレスコルビン酸、エリソルビン酸、イマザリル、チアベンダゾール、オルトフェニルフェノール、ジフェニル、カーバメイト系農薬、ピレスロイド系農薬、有機リン系農薬、pH、エタノール、EDTA、パツリン、グリチルリチン酸を検査した。

(平成15年度)

表4-3-51 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数		細菌数 (/g・/ml)						大腸菌群 検体数	腸球菌 検体数	緑膿菌 検体数	低温細菌 検体数	真菌 検体数
		適	不良 否	検体数	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≧					
合計	76	76	0	70	69	0	1	0	0	75	26	4	0	38
果汁飲料	11	11	0	9	-	-	-	-	-	11	...	...	...	2
果汁入り清涼飲料水	13	13	0	13	13	-	-	-	-	13	...	...	...	10
炭酸飲料	3	3	0	3	3	-	-	-	-	3	...	...	...	3
果汁入り炭酸飲料	1	1	0	1	1	-	-	-	-	1	...	...	...	...
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌したもの)	7	7	0	6	5	-	1	-	-	6	...	...	...	...
ミネラルウォーター (殺菌又は除菌しないもの)	3	3	0	3	3	-	-	-	-	3	3	3	...	...
ミネラルウォーター (発泡)	1	1	0	1	1	-	-	-	-	1	1	1	...	...
その他の清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)	36	36	0	33	33	-	-	-	-	36	22	...	...	22
粉末清涼飲料	1	1	0	1	1	-	-	-	-	1	...	...	...	1

14 食肉製品・魚肉ねり製品の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から12月まで
- (2) 実施結果：表4-3-52から表4-3-55までのとおり
- (3) 措置等：加熱食肉製品（包装後加熱）1検体から表示にない酸化防止剤を検出したため、食品衛生法第19条2項違反で処理した。

表4-3-52 理化学検査結果(食肉製品)

項目	品目数	判定 検体数	発色剤 (亜硝酸根)		保存料*1 (ソルビン酸)		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤 (アスコルビン酸)		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		酸化防止剤 (BHA, BAT)		その他*4 検体数							
			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	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数								
合計	87	86	1	16	71	0.0012	0.035	53	28	0.21	1.5	63	4	61	0	10	57	0.01	1.1	50	7	34	0	24
加熱後包装食肉製品	69	69	0	6	63	0.0014	0.060	39	26	0.21	1.5	55	4	49	-	5	49	0.09	1.0	42	2	30	-	16
包装後加熱食肉製品	6	5	1	1	5	0.002	0.035	5	1	1.0		3	-	4	-	1	3	0.01	0.07	3	1	1	-	3
乾燥食肉製品	8	8	0	7	1	0.0039		6	1	0.77		3	-	6	-	4	2	0.21	1.1	2	4	1	-	3
非加熱食肉製品	4	4	0	2	2	0.0012	0.002	3	-	-		2	-	2	-	3	0.23	0.91		3	-	2	-	2

表4-3-53 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

項目	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)	殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )	酸化防止剤 (エリソルビン酸)	酸化防止剤 (エリソルビン酸)	亜硝酸根	二酸化硫黄	その他*5 検体数											
			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	検体数			
合計	70	70	0	51	18	0.08	1.5	50	0	57	0	36	4	40	1	1	0	17	6	36	0	34		
かまぼこ	8	8	0	8	1	0.88		6	-	6	-	5	-	5	-	...	...	...	...	5	-	5	5	
特殊包装かまぼこ	7	7	0	3	4	1.1	1.5	7	-	7	-	4	-	4	-	...	...	...	...	1	1	3	-	1
さつまあげ	12	12	0	8	4	0.61	1.4	4	-	12	-	2	-	2	-	...	...	...	...	...	...	4	-	4
ちくわ	6	6	0	5	1	0.08		1	-	6	-	4	-	4	-	...	...	...	...	...	...	4	-	4
はんぺん	5	5	0	5	-			2	-	4	-	3	-	3	-	...	...	...	...	...	...	5	-	3
その他の魚肉ねり製品	11	11	0	6	5	0.46	1.4	9	-	8	-	6	1	7	-	...	...	...	...	2	-	5	-	6
魚肉ハム・ソーセージ	21	21	0	16	3	0.66	1.4	21	-	14	-	12	3	15	1	...	...	...	...	14	5	10	-	11

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エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。  
 注2 \*2はタール系の合成着色料を検査した。  
 注3 \*3はサツカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。また、品目によってアスパルターム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。  
 注4 \*4はエチレンジアミン四酢酸(EDTA)、二酸化硫黄、グリチルリチン酸を検査した。  
 注5 \*5はBHA、BHT、TBHQ、dl- $\alpha$ -トコフェロール、pH、水分活性を検査した。

(平成15年度)

表4-3-54 細菌検査結果（食肉製品）

項目	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	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	検体数	< 10	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>											< 10 <sup>5</sup> ≤								
合計	84	84	0	0	68	6	6	0	0	3	4	0	78	0	83	0	83	0	79	4	73	0	78	0	9	1	74	0
加熱後包装食肉製品	68	68	0	0	68	57	6	5	-	-	68	-	67	-	68	-	68	-	65	3	62	-	63	-	...	...	63	-
包装後加熱食肉製品	4	4	0	0	4	4	-	-	-	-	4	-	...	-	4	-	4	-	3	1	4	-	4	-	...	...	...	-
乾燥食肉製品	7	7	0	0	7	7	-	-	-	-	...	-	7	-	7	-	7	-	7	-	3	-	7	-	7	-	7	-
非加熱食肉製品	5	5	0	0	4	-	-	1	-	3	...	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	2	1	4	-

表4-3-55 細菌検査結果（魚肉ねり製品）

(平成15年度)

項目	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	セレウス菌	ボツリ ヌス	腸炎 ビブリオ											
		適	不良	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> ≤										
合計	76	76	0	0	76	0	72	59	11	2	0	0	0	69	0	72	0	72	0	69	0	69	0	69	0	69	0	69	0
かまぼこ	8	8	0	0	8	0	8	5	3	-	-	-	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-
特殊包装かまぼこ	10	10	0	0	10	0	8	7	1	-	-	-	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8	-
さつまあげ	13	13	0	0	13	0	12	8	3	1	-	-	-	10	-	12	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-
ちくわ	8	8	0	0	8	0	8	5	2	1	-	-	-	7	-	8	-	7	-	7	-	7	-	7	-	7	-	7	-
はんぺん	5	5	0	0	5	0	5	5	-	-	-	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-
その他の魚肉ねり製品	11	11	0	0	11	0	10	9	1	-	-	-	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-	10	-
魚肉ハム・ソーセージ	21	21	0	0	21	0	21	20	1	-	-	-	-	21	-	21	-	21	-	21	-	21	-	21	-	21	-	21	-

15 器具・容器包装の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から9月まで、12月及び平成16年2月
- (2) 実施結果：表4-3-56のとおり
- (3) 措置等：合成樹脂製器具・容器包装2機体からローダミンB及び鉛170ppmを検出したため、食品衛生法第18条第2項違反として処理した。

表4-3-56 器具・容器包装の検査結果

(平成15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		漂白剤		防ばい剤	
			適	否		適	否	一般規格	否	個別規格	否	適	否	適	否	適	否
合計		87	85	2	79	62	0	58	1	19	0	38	1	13	0	9	0
ガラス	製	1	1	0	1	1	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
陶器	磁器	2	2	0	2	2	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
合成樹脂製 (単体) 主成分とする 製造原料	ポリエチレン	6	5	1	6	6	0	6	-	...	...	3	1	...	...	...	...
	ポリスチレン	16	16	0	16	16	0	16	-	13	-	9	-	...	...	...	...
	ポリプロピレン	26	25	1	26	26	0	25	1	...	...	17	-	...	...	...	...
	ポリメチルテルペン	1	1	0	1	1	0	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...
	ポリ塩化ビニル	3	3	0	3	3	0	3	-	3	-	...	...	...	...	...	...
合成樹脂製 (複合)	メラミン樹脂	2	2	0	2	2	0	2	-	...	...	1	-	...	...	...	...
	ポリウレタン	1	1	0	1	1	0	1	-	...	...	1	-	...	...	...	...
	ポリカーボネート	1	1	0	1	1	0	1	-	1	-	...	...	...	...	...	...
	メタクリル酸メチル・ スチレン共重合物	3	3	0	2	2	0	2	-	2	-	2	-	...	...	...	...
	属製	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
木製	製	3	3	0	3	...	...	...	...	...	...	...	2	-	3	-	...
竹製	製	11	11	0	4	...	...	...	...	...	...	...	11	-	6	-	...
紙製(合成樹脂製コーティングを含む)		11	11	0	11	1	0	1	0	...	...	5	-	...	...	...	...

16 おもちゃの専門監視

- (1) 実施期間：平成15年12月
- (2) 実施結果：表4-3-57のとおり
- (3) 措置等：違反となるものはなかった。

表4-3-57 おもちゃの検査結果

(平成15年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料*		蛍光物質		ニトロソアミン		その他の検査	
			適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	材質鑑別	
合計		32	32	0	32	0	32	0	32	0	0	0	-	
その他（合成樹脂玩具）		0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
折り紙		22	22	0	22	0	22	-	22	-	...	...	...	...
粘土		0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
紙粘土		0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
風船		10	10	0	10	0	10	-	10	-	...	...	...	...

注 \*はタール系の合成着色料を検査した。

17 乳首の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年8月
- (2) 実施結果：表4-3-58のとおり
- (3) 措置等：違反となるものはなかった。

表4-3-58 乳首検査結果 (平成15年度)

項目 分類	品目数	判定		規格試験		ニトロソアミン	
		適	否	適	否	-	+
合計	21	21	0	21	0	21	0
乳首	14	14	0	14	0	14	-
おしゃぶり	3	3	0	3	0	3	-
歯がため	2	2	0	2	0	2	-
その他*	2	2	0	2	0	2	-

注 \*はくちびるトレーニング、乳頭保護器を検査した。

18 食用油脂の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年7月から平成16年1月まで
- (2) 実施結果：表4-3-59のとおり
- (3) 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15年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		酸化防止剤				その他*1		その他*2
		適	不適	否	(BHA/BHT)	トコフェロール	TBHQ	検体数		検体数
					検体数	検体数	検体数	検体数		
合計	9	9	0	0	9	4	9	9	6	6
オリーブ油	6	6	0	0	6	-	3	6	-	3
ごま油	1	1	0	0	1	1	1	-	1	1
パーム油	1	1	0	0	1	...	1	-	1	1
その他の植物性油脂	1	1	0	0	1	...	1	-	1	1

\*1 酸化防止剤（その他）は、2,4,5-トリヒドロキシプロフェノン、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノールを検査した。  
 \*2 その他はソルビン酸、サリチル酸、安息香酸、安息香酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、タール系色素及び法定外着色料を検査した。



19 野菜類の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から12月まで
- (2) 実施結果：表4-3-60のとおり
- (3) 措置等：法違反に相当する食品はなかった。

表4-3-60 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数		リン酸塩 <sup>*2</sup>		pH		残留農薬				その他 <sup>*7</sup> 検体数
		適	不良	検体数	検出値 μg/g	検体数	検出値 μg/g	有機塩素系 <sup>*3</sup> 検体数	有機リン系 <sup>*4</sup> 検体数	含窒素系 <sup>*5</sup> 検体数	カーバマート系 <sup>*6</sup> 検体数	
総計	32	32	0	1	5.7	1	4.8	31	31	31	31	31
カボチャ	2	2	0	...	...	...	...	-	+	-	+	-
キヤベツ	2	2	0	...	...	...	...	1	1	2	-	1
キュウリ	5	5	0	...	...	...	...	2	3	4	1	4
コマツナ	1	1	0	...	...	...	...	1	-	1	-	-
ゴボウ	1	1	0	...	...	...	...	-	1	1	-	1
サツマイモ	1	1	0	...	...	...	...	1	-	1	-	1
ダイコン	2	2	0	...	...	...	...	2	-	2	-	2
トマト	2	2	0	...	...	...	...	2	-	2	-	2
ニンジン	6	6	0	...	...	...	...	6	-	6	-	6
ホウレンソウ	4	4	0	...	...	...	...	4	3	4	-	4
パレイシヨ	4	4	0	...	...	...	...	4	4	4	-	4
レンコン	1	1	0	1	5.7	1	4.8	...	...	...	...	...
サントウナ	1	1	0	...	...	...	...	1	-	1	-	1

注1 \*1はター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はアルクロール、アルドリン、イプロジオン、エンドスルファンI(α-ペンゾエピン)、エンドスルファンII(β-ペンゾエピン)、エンドスルファンスルフェート、エンドスルファン(アルドリルを含む)、ニトロフェン、ベンクロゾリン、プロシミド、プロシミド、ヘキサクロロベンゼン、ヘキサクロロベンゼン、プロシミド、総BHC(α, β, γ, δの総和)、総DDT(DDD, DDEを含む)のうちから使用実態等に応じて適宜検査した。  
 4 \*4はEPN、アセフェート、アセフェート、イソフェンホス、エチオン、エチルチオメトン、エディフェンホス(BDDF)、カズサホス、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、サリチオン、シアノフェンホス(CYP)、シアノホス(CYAP)、ジクロロフェンチオン(ECP)、ジクロロホス、ジメトエート、ダイアジノン、チオメトン、テルホス、トルクロホスメチル、パラチオン、パラチオンメチル、ピリホスメチル、フェニトロチオン、フェニトロチオン、フェニチオン、フェントエート、ブタミホス、プロチオホス、ホサロン、ホスメット、マラチオン、メタミドホス、メチダチオン、総クロルフェンホス(8体と2体の総和)のうちから使用実態等に応じて適宜検査した。  
 5 \*5はエスプロカルブ、オキサジアゾン、ジクロワラルニド、フェナリモル、フルトラニル、ブレチラクロール、ペンディメタリン、メフェナセト、メプロニルのうちから使用実態等に応じて適宜検査した。  
 6 \*6はアルジカルブ、イソプロカルブ、エチオフェンカルブ、カルバリル、カルボフラン(カルボスルファンの代謝物)、クロルプロファミ(CIPC)、ジェトフアンカルブ、チオジカルブ、チオベンカルブ、ピリミカルブ、フェノブカルブ、ベンダイオカルブ、メソミル、メソミル、メチオカルブのうちから使用実態等に応じて適宜検査した。  
 7 \*7はアトラジン、シペルメトリン、シペルメトリン、トリフルラリン、フェンバレート、フェンバレート、フェンバレートのうちから使用実態等に応じて適宜検査した。

20 鶏卵の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月、7月及び11月
- (2) 実施結果：表4-3-61及び表4-3-62のとおり。
- (3) 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

項目 品名	判定 検体数	抗生物質						合成抗菌剤																				
		P C系		A G系		T C系		M L系		サルファ剤		ピリメタミン		チアムフェ ニコール		トリメトプ リム		オルメトプ リム		オキシリン 酸		フルベンダ ゾール		ナイカルバ ジン		レバミゾール		
		適	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
鶏卵	22	0	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-	22	-
液鶏卵	1	1	0	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-

(平成15年度)

[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)、クロキサシリン(MCI-PC)、ジクロキサリシン(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)、フラジオマイシン(FM)、カスガマイシン(KSM)、ハイグロマイシン(HM-B)、デストマイシン(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)、オンアンドマイシン(OM)、タイロシン(TS)

表4-3-62 細菌検査結果

項目 品名	判定 検体数	品目 数	細菌数						大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ			
			判別 検体数		細菌数										
			適	否	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>					10 <sup>4</sup> ≦		
合計	105	105	105	0	55	0	0	0	0	55	0	55	0	105	0
鶏卵	50	50	50	0	50	-	-	-	-	50	-	50	-	50	-
鶏卵(殻)	50	50	50	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	50	-
液鶏卵	4	4	4	0	4	-	-	-	-	4	-	4	-	4	-
その他の鶏卵加工品	1	1	1	0	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-

(平成15年度)

21 食肉の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月から平成16年2月まで
- (2) 実施結果：表4-3-63から表4-3-65までのとおり
- (3) 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15年度)

項目	品目数	判定		細菌数 (/g)										大腸菌群数 (/g)	サルモネラ		黄色ブドウ球菌	ウエルシュ菌	エルシニア・エンテロコリチカ	カンピロバクター	リステリア・モノサイトゲネス	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 <sup>6</sup>	< 10	< 10 <sup>2</sup>		≤ 10 <sup>2</sup>	2							9	-		+	-	+	-	+					
合計	112	112	0	0	5	4	14	21	4	2	2	2	-	14	7	3	27	9	6	1	6	1	20	4	21	3	19	5	12	12	24	-	2	36	-
鶏肉	36	36	0	-	1	-	8	13	2	-	-	-	-	14	7	3	27	9	6	1	6	1	20	4	21	3	19	5	12	12	24	-	2	36	-
鶏内臓	1	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	1	-	1	-	-	1	-
牛肉	23	23	0	-	3	-	1	1	1	-	-	-	-	7	-	-	21	-	-	-	-	6	1	6	1	6	1	7	-	6	1	-	-	21	-
牛内臓	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	1	-	1	-	1	1	-	1	-	-	-	2	-	
豚肉	44	44	0	-	1	3	5	6	1	1	1	1	14	2	2	43	-	-	-	-	-	18	-	14	4	18	-	15	3	-	-	-	43	-	
豚内臓	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	
その他の食肉	2	2	0	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	1	-	-	2	-		

(平成15年度)

表 4-3-64 抗生・抗菌性物質検査結果

品目数	判定		抗生物質												合成抗菌剤 <sup>*2</sup>		内部寄生虫用剤 <sup>*3</sup>		抗菌性物質(簡易検査法)					
	適	否	テトラサイクリン系 <sup>*1</sup> (ppm)				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	39	0	38	1			39	0			39	0			39	0			39	0	37	0	34	0
鶏肉	19	0	18	1	0.014		19	-			19	-			19	-			19	-	19	-	14	-
牛肉	6	0	6				6	-			6	-			6	-			6	-	6	-	6	-
牛内臓	1	0	1				1	-			1	-			1	-			1	-	1	-	1	-
豚肉	12	0	12				12	-			12	-			12	-			12	-	10	-	12	-
その他の食肉	1	0	1				1	-			1	-			1	-			1	-	1	-	1	-

\*1 鶏肉からクロルテトラサイクリンを0.014ppm検出した。

\*2 合成抗菌剤は、品目によって、サルファ剤、オキシリン酸、チアフェニコロール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フランゾリドン、クロピドール、デコキネート、ナイカルバジン、ラサオシドを検査した。

\*3 寄生虫駆除剤は、品目によってフルベンダゾール、シアベンダゾール、イベルメクチン、ジクラズリル、トリクラベンタゾール、モネンシン、レバミゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミンを検査した。

表 4-3-65 残留農薬検査結果

(平成15年度)

品目数	判定		総BHC		総DDT*		総クロルデレン		HCB		クロルピリホス		デイルドリン		ヘプタクロル	
	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	37	0	5	0	35	1	5	0	5	0	5	0	37	0	37	0
鶏肉	19	0	5	-	19	-	5	-	5	-	5	-	19	-	19	-
牛肉	6	0			5	1							6	-	6	-
牛内臓	1	0			1	-							1	-	1	-
豚肉	10	0			10	-							10	-	10	-
その他の食肉	1	0											1	-	1	-

\* 牛肉から総DDTを0.03ppm検出した。

22 食品添加物の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月から7月
- (2) 実施結果：表4-3-66のとおり
- (3) 措置等：違反はなかった。

表4-3-66 検査結果 (平成15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
乳化剤 (合成)		1	1	0	...	...	...	1	0	
着色料 (合成)		2	2	0	2	0	2	0	...	
小麦粉改良剤 (合成)		1	1	0	1	0	1	0	...	

23 輸入果実の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月から8月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施結果：表4-3-67及び表4-3-68のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-67 検査結果 (平成15年度)

項目 品目	品目数	判定		オルトフェニルフェノール (OPP)		イマザリル			
		適	否	-	+	-	+	最小値 (ppm)	最大値 (ppm)
合計	5	5	0	5	0	-	+	0.46	1.0
アメリカンチェリー	2	2	0	2	-	-	-	-	-
オレシンジ	1	1	0	1	-	-	1	0.46	-
レモン	1	1	0	1	-	-	1	1.0	-
アボカド	1	1	0	1	-	-	1	-	-

表4-3-68 検査結果 (平成15年度)

項目 品目	品目数	判定		チアベンダゾール (TBZ)		2,4-D			
		適	否	-	+	-	+	検出値 (ppm)	検出値 (ppm)
合計	5	5	0	4	1	0.0024	4	0	0.1
アメリカンチェリー	2	2	0	2	-	-	2	-	-
オレシンジ	1	1	0	-	1	0.0024	1	-	-
レモン	1	1	0	1	-	-	-	1	0.10
アボカド	1	1	0	1	-	-	1	-	-

24 ベビーフードの専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月
- (2) 実施結果：表4-3-69及び表4-3-72のとおり
- (3) 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（その1）

（平成15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		着色料*5		成分規格検査*6		パツリン		
			適	否		-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+			
合計		50	50	0	43	0	35	0	33	0	33	0	25	5	25	0	32	0	12	0
そうざい類（瓶詰）		13	13	0	12	-	11	-	11	-	11	-	11	-	3	-	13	0	...	...
そうざい類（レトルトパウチ）		2	2	0	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	2	-	2	0	...	...
米飯類（瓶詰）		5	5	0	5	-	2	-	2	-	2	-	2	-	5	-	5	0	...	...
米飯類（乾燥）		1	1	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
乾燥ベビーフード		1	1	0	1	-	1	-	1	-	1	-	-	1*7	1	-	...	...	...	...
麺類（瓶詰）		1	1	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
果実ペーστή（瓶詰）		7	7	0	7	-	7	-	7	-	7	-	7	-	-	-	1	0	4	-
野菜加工品（乾燥）		1	1	0	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	1	-	...	...	...	...
野菜加工品（粉末）		3	3	0	3	-	1	-	1	-	1	-	...	...	3	-	...	...	...	...
菓子類		5	5	0	2	-	2	-	2	-	2	-	1	1*8	2	-	...	...	...	...
菓子類（瓶詰）		2	2	0	2	-	1	-	...	...	1	-	...	...	2	-	...	...	...	...
清涼飲料水		6	6	0	5	-	5	-	4	-	3	-	3	1*9	3	-	6	0	4	-
粉末清涼飲料		3	3	0	3	-	3	-	3	-	3	-	1	2*10	3	-	3	0	3	-

注1 \*1はソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸メチル、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、サイクラミン酸、ズルチン、グリチルリチン酸、アセスルファミンK、アスバルテーム、スクラロースを検査した。  
 3 \*3はタール系の合成着色料、法定外着色料を検査した。  
 4 \*4はアスコルビン酸、エリソルビン酸、α-トコフェロール、ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）、ブチルヒドロキシアニソール（BHA）を検査した。  
 5 \*5はサリチル酸を検査した。  
 6 \*6は容器包装詰加圧加熱殺菌食品、清涼飲料水、粉末清涼飲料についてそれぞれの成分規格検査を実施した。  
 7 \*7は乾燥ベビーフードからα-トコフェロールを0.01g/kg検出した。  
 8 \*8は菓子類からアスコルビン酸を0.58g/kg検出した。  
 9 \*9は清涼飲料水からアスコルビン酸を0.48g/kg検出した。  
 10 \*10は粉末清涼飲料からアスコルビン酸を1.6g/kg、7.3g/kg検出した。

(平成15年度)

表4-3-70 理化学検査結果（その2）

品目	項目	農薬検査									
		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		その他の農薬*5	
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		47	1	46	1	48	0	47	1	27	0
そうざい類（瓶詰）		13	-	13	-	13	-	12	1*6	7	-
そうざい類（レトルトパウチ）		2	-	2	-	2	-	2	-	2	-
米飯類（瓶詰）		5	-	5	-	5	-	5	-	5	-
米飯類（乾燥）		1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
乾燥ベビーフード		1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
麺類（瓶詰）		1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
果実ペースト（瓶詰）		7	-	7	-	7	-	7	-	5	-
野菜加工品（乾燥）		1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
野菜加工品（粉末）		3	-	3	-	3	-	3	-	-	-
菓子類		3	-	2	1*7	3	-	3	-	3	-
菓子類（瓶詰）		2	-	2	-	2	-	2	-	1	-
清涼飲料水		6	-	6	-	6	-	6	-	...	...
粉末清涼飲料		2	1*8	2	-	3	-	3	-	...	...

注1 \*1 はアルドリン、イプロジオン、エンドスルファン(I)、エンドスルファン(II)、エンドリリン、カブタホール、キャブタン、クロルベンジレート、クロロタロニル (TPN)、ジクロラン (CNA)、ディルドリン、ペンクロゾリン、プロシミドン、ヘプタクロル、ヘプタクロルエポキシサイド、総 BHC、総 DDT を検査した。  
 \*2 はアジンホスメチル、アセフェート、イソキサチオン、エチオン、エチルチオメトン、オメトエート、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、シアノホス (CYAP)、ジクロルボス (DDVP)、ジメトエート、ダイアジノン、チオメトン、トリクロルホン (DEP)、パラチオン、パラチオンメチル、ピリミホスメチル、フェニトロチオン (MEP)、フェンチオン (MPP)、フェントエート (PAP)、プロチオホス、ホサロン、ホスメット (PMP)、マラチオン、メタミドホス、メチダチオン (DMTP)、総クロルフェンピンホス (CVP)、EPN を検査した。  
 \*3 \*3 はアルジカルブ、イソプロカルブ (MIPC)、オキサミル、カルバリル (NAC)、カルボフラン、クロルプロファミン (CIPC)、フェノプロカルブ (BPMC)、プロボキスル (PHC)、ペンダイオカルブ、メソミル、メチオカルブを検査した。  
 \*4 \*4 はジペルメトリン、ペルメトリン、ピペロニルブトキシド、フェンバレレートを検査した。  
 \*5 \*5 はイソプロチオラン、オキサジアゾン、クロメトキシニル (GNP)、クロルニトロフェン、クロルフルアズロン、チオベンカルブ、ピテルタノール、メプロニルを検査した。  
 \*6 \*6 はそうざい（瓶詰）からペルメトリンを0.01ppm 検出した。  
 \*7 \*7 は菓子類からクロルピリホスメチルを0.02ppm 検出した。  
 \*8 \*8 は粉末清涼飲料から、イプロジオン0.02ppm、プロシミドン0.01ppm 検出した。



(平成15年度)

表4-3-71 理化学検査結果（その3）

項目 品目	チアベンダゾール		イマザリル		OPP		2,4-D		カドミウム		ひ素		鉛		PCB		TBHQ	
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
そうざい類（瓶詰）	47	1	4	0	4	0	4	0	16	0	16	0	16	0	15	0	7	0
そうざい類（レトルトパウチ）	13	-	...	...	...	...	...	...	9	-	9	-	9	-	6	-	1	-
米飯類（瓶詰）	2	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	2	-	2	-
米飯類（乾燥）	5	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	5	-	2	-
乾燥ベビード	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
麺類（乾燥）	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	1	-	...	...
果実ペースト（瓶詰）	7	-	3	-	3	-	3	-	7	-	7	-	7	-	...	...	...	...
野菜加工品（乾燥）	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
野菜加工品（粉末）	3	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	1	-
菓子類	3	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	1	-	...	...
菓子類（瓶詰）	2	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
清涼飲料水	6	-	1	-	1	-	1	-	...	...	...	...	...	...	...	...	1	-
粉末清涼飲料	2	1*9	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

9 \*9は粉末清涼飲料から、チアベンダゾールを0.0001g/kg検出した。

(平成15年度)

表4-3-72 細菌検査結果

分類	項目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		真菌		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		嫌気性芽胞菌		ボツリヌス菌	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
	合計	50	50	0	15	7	16	0	36	0	16	0	16	0	16	0	30	0	30	0
そうざい類	(瓶詰)	13	13	0	...	...	...	...	13	-	...	...	...	...	...	13	-	13	-	...
そうざい類	(レトルトパウチ)	2	2	0	...	...	...	...	2	-	...	...	...	...	...	2	-	2	-	...
米飯類	(瓶詰)	5	5	0	...	...	...	...	2	-	...	...	...	...	...	5	-	5	-	...
米飯類	(乾燥)	1	1	0	-	1	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	...	...	...	...
乾燥	ペビーフード	1	1	0	-	1	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	...	...	...	...
麺類	(瓶詰)	1	1	0	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
果実	ペースト(瓶詰)	7	7	0	6	-	6	-	7	-	6	-	6	-	6	-	7	-	7	-
野菜	加工品(乾燥)	1	1	0	-	1	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	...	...	...	...
野菜	加工品(粉末)	3	3	0	-	3	3	-	1	-	3	-	3	-	3	-	...	...	...	...
菓子	菓子類	5	5	0	2	1	3	-	2	-	3	-	3	-	3	-	...	...	...	...
菓子	菓子類(瓶詰)	2	2	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	2	-	2	-
清涼	清涼飲料水	6	6	0	6	-	...	...	4	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
粉末	清涼飲料	3	3	0	...	...	...	...	3	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

25 市販養殖魚の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年7月
- (2) 実施結果：表4-3-73及び表4-3-74のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-73 理化学検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質 (簡易検査法) 検体数	抗生物質* 検体数	オルメトプリム 検体数	オキシリン酸 検体数	合成抗菌剤 (サルファ剤) 検体数	チアソフェニコール 検体数
		適	否						
合計	7	7	0	7	7	1	7	7	3
生鮮海産魚類 (マダイ)	2	2	0	2	2	...	2	2	2
生鮮淡水魚類 (うなぎ、銀鮭)	3	3	0	3	3	1	3	3	...
切り身の海産魚類 (加工用)	1	1	0	1	1	...	1	1	...
切り身の海産魚類 (生食用)	1	1	0	1	1	...	1	1	1

注 \*は、TCC系を行った。切り身の海産魚類(加工用)からオキシテトラサイクリンを0.15µg/g検出した。

表4-3-74 細菌検査結果

(平成15年度)

項目	品目数	判定 検体数		大腸菌 群数*	大腸菌	黄色 ブドウ 球菌	サルモ ネラ	病原 大腸菌	腸炎 ビブリオ	NAG ビブリオ	ビブリオ ミミカス	ビブリオ フルビア リス/アフ ーニツシ	ビブリオ バルニフ イカス	エロモナス	ブレジオ モナス	リステリア モノサイト ゲナス
		適	否													
品目	7	7	0	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
合計	7	7	0	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
生鮮海産魚類 (マダイ)	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
生鮮淡水魚類 (うなぎ、銀鮭)	3	3	0	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
切り身の海産魚類 (加工用)	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
切り身の海産魚類 (生食用)	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

26 貝類の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月
- (2) 実施結果：表4-3-75のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-75 細菌検査結果

項目	品目数	判定 検体数		大腸菌 群数	大腸菌	黄色 ブドウ 球菌	サルモ ネラ	腸炎 ビブリオ	腸炎 ビブリオ 最確数	ビブリオ ミミカス	ビブリオ フルヒア リス/フア ーニツシ	ビブリオ バルニフ イカス	エロモナス	プレジオ モナス	リステリア モノサイト ゲネス	非O2 コレラ菌	
		適	否														検体数 19
品目	19	8	11	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	19	19	0	16	3	16	3	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0
むき身の貝類	12	12	0	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-
生鮮貝類	7	7	0	4	3	4	3	4	3	7	-	7	-	7	-	7	-

(平成15年度)

27 野菜加工品・果実加工品の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年5月から9月及び12月及び平成16年1月まで
- (2) 実施結果：表4-3-76及び表4-3-77のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-76 理化学検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		保存料*1		着色料*2										漂白剤 (SO <sub>2</sub> )	酸化防止剤			その他 *4											
		適	不適	ソルビン酸		安息香酸	検体数	赤	赤	赤	黄	黄	黄	青	青		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	検体数		
合計	24	24	0	0	20	0	19	1	20	0	+	102	105	106	4	4	5	1	2	16	0	16	0	14	1	11	0	6	5	11	11
そうざい	4	4	0	0	4	-	3	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	2	-	3	-	2	-	2	-	4	4
果実加工品	2	2	0	0	2	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2	-	1	-	1	-	1	1	1
その他の野菜加工品	4	4	0	0	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	1	-	1	-	1	-	1	2	2
野菜の水煮	14	14	0	0	12	-	12	-	7	2	-	-	-	-	1	1	-	1	-	4	-	11	-	8	1	7	-	2	5	4	4

注1 \*1はソルビン酸、安息香酸のほかサリチル酸、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はタール系の合成着色料(法定外着色料を含む)を検査した。

3 \*3はサツカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4は品目によってpH、水活性、グリチルリチン酸、ステロイドを検査した。

表 4-3-77 細菌検査結果

項目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群	大腸菌	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	セレウス菌		ボツリヌス菌		芽胞菌		その他*		真菌			
		適	否	<10	<10 <sup>2</sup>					-	+	-	+	好気性	嫌気性	-	+		-	+	
品目	18	18	0	13	2	16	0	16	0	15	0	12	0	13	1	15	0	2	0	4	0
そうざい	2	2	0	1	1	2	2	2	-	2	-	1	-	1	1	2	-	...	...	...	...
果実加工品	1	1	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
その他の野菜加工品	3	3	0	2	1	3	3	-	3	-	3	-	1	2	-	3	-	1	-	1	-
野菜の水煮	12	12	0	10	-	11	11	-	11	-	10	-	10	-	10	-	10	-	1	-	2

注 \*は病原大腸菌、リステリア、酵母などを検査した。

28 米の残留農薬検査

- (1) 実施時期：平成15年8月及び11月
- (2) 実施結果：表4-3-78のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-78 米の残留農薬検査結果

項目 品目	判定		農薬検査										カビ毒*7		真菌			
	品目数	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		含窒素系*5		その他の農薬*6		-	+	-	+
			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+				
合計	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	1	0	7	3
精米類	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	1	0	7	2
玄米	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	...	...	...	1

注1 \*1は総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、アルドリリン、アロドリリンを検査した。

注2 \*2はクロルピリホスメチル、チオメトロン、EPN、クロルピリホス、総クロロフェンホス(CVP)、ジメトエート、ダイアジノン、パラチオン、フェニトロチオン、フェンチオン、フェントエート、マラチオン、マラチオンメチル、パラチオンメチル、エトプロホス、エトプロホス、キナルホス、テルブホス、ホキシム、ジクロロホス、トリクロロホス、バミドチオン、イプロベンホス、エディフェンホス、ベンダイオカルブ、フェノブカルブ、ペンダイオカルブ、メチオカルブ、チオカルブを検査した。

注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、イソプロカルブ、ピリミカルブ、メチオカルブ、チオカルブを検査した。

注4 \*4はシペルメトリン、ペルメトリン、デルタメトリンを検査した。

注5 \*5はフルトラニル、プレチラクロール、ペンデイメタリン、メフェナセト、メプロニルを検査した。

注6 \*6はイソプロチオラン、キノメチオネート、総臭素を検査した。

注7 \*7はアフラトキシンB1, B2, G1, G2, M1, M2を検査した。



29 遺伝子組換え食品の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年7月から16年3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-79及び表4-3-80のとおり
- (3) 措置等：違反となるものはなかった。

表4-3-79 遺伝子組換え食品定性検査結果

分類	項目	品目数	判定		定性		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤			二酸化硫黄	
			適	否	-	+	検査不能	-	+	BHA/BHT	TBHQ	その他*4					
	合計	56	56	0	54	0	2	3	0	3	0	3	0	2	1	3	0
	とうもろこし	5	5	0	5	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	コーングリッツ	1	1	0	1	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	コーンスーブ	2	2	0	2	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	コーンスターチ	5	5	0	5	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	コーンフラワー	1	1	0	1	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	スイートコーン	8	8	0	8	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	菓子	17	17	0	16	-	1	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	冷凍食品	5	5	0	5	-	0	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	シリアル	1	1	0	-	-	1	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	その他の食品	3	3	0	3	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	菓子	6	6	0	6	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	0
	菓子	6	6	0	6	-	-	1	-	1	-	1	-	0	1(0.03)	1	0
	冷凍食品	2	2	0	2	-	-	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

(平成15年度)

表4-3-80 遺伝子組換え食品定量検査結果

分類	項目	品目数	判定		定量			
			適	否	5%未満検出	5%以上検出	検査不能	
	合計	86	86	0	67	19	0	0
	大豆	75	75	0	57	18	-	-
	とうもろこし	7	7	0	7	-	-	-
	コーングリッツ	2	2	0	2	-	-	-
	コーンスターチ	1	1	0	1	-	-	-
	コーンフラワー	1	1	0	-	1	-	-

(平成15年度)

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

\*2はタール系色素及び法廷外着色料を検査した。

\*3はサッカリンナトリウム、サイクラミン酸塩、ズルチン、アセスルファミンK、アスパルテームを検査した。

\*4はアスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

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15年4月から平成16年3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-81のとおり
- (3) 措置等：調味料（添加物製剤）2検体で、成分重量パーセントが成分分析値と異なったため、食品衛生法第19条2項として処理した。

表4-3-81 食品添加物検査結果

(平成15年度)

	品目数	判定		収去業種											
		適	非	びかん詰又は詰製造業	そう菜製造業	つけ物製造業	めん類製造業	菓子製造業	魚肉ねり製品製造業	酒類製造業	食肉製品製造業	食品添加物	清涼飲料水製造業	調味料等製造業	添加物製造業
合 計	60	58	2	2	8	4	1	2	4	1	20	7	5	1	5
化学合成品	ろ過剤	1								1					
	強氧化剤	2							2						
	結着剤	2									2				
	酸味料	1											1		
	小麦粉改良剤	2										2			
	消ほう剤	1						1							
	食品製造用剤	8									8				
	着香料	4											2		2
	着色料	4											4		
	調味料	6													
	乳化剤	1													1
	発色剤	2													2
	漂白剤	2												2	
	品質改良剤	6													2
	品質保持剤	4													4
	保存料	4													
その他	8										4			1	
強氧化剤	2										4			2	

## 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) 実施機関：平成15年4月から平成16年3月まで  
 (2) 実施結果：表4-3-82から表4-3-84までのとおり  
 (3) 措置等：違反は、法定外着色料を使用した1検体について食品衛生法第10条違反として処理した他は、すべて使用の旨の表示がないもので、食品衛生法第19条2項違反として処理した。

表4-3-82

(平成15年度)

分類名	検体数	食用 黄色 4号	食用 黄色 5号	食用 青色 1号	食用 青色 2号	食用 赤色 102号	食用 赤色 104号	食用 赤色 105号	食用 赤色 106号	食用 赤色 2号	食用 赤色 3号	食用 赤色 40号	法定 外着 色料
合計	1929	59	27	42	3	32	3	2	28	7	19	0	1
アイスクリーム類	15												
く ん 製 品	1												
コ ー ヒ ー 豆 類	1												
そ う ざ い	108	2		1		1			1				
そ の 他	1												
その他の魚介類加工品	36	2	1			2			1		1		
そ の 他 の 食 品	54												
その他の動物性食品	10												
その他の農産物の加工品	7												
チ ー ズ	23												
つ け 物	130	18	5	3		13		2	7		1		
で ん 粉	1												
ナッツ及びナッツの加工品	3												
パ ン 類	7												
フラワーペースト	8												
め ん 類	9												
塩 類	1												
果 実 加 工 品	86	2	1	2		3	2				1		
菓 子 類	241	18	9	21	3	3	1		1	2	12		
乾 燥 果 実	13	1	1										
魚 介 乾 製 品	8												
魚 肉 ね り 製 品	73		1						16		1		
魚 卵 類	13		2			2			1				
香 辛 料	12	2		2									
穀 類 加 工 品	7												
酒 精 飲 料	35												
植 物 性 油 脂	6												
食鳥卵及びその調製品	3												
食 肉 製 品	177								1	4	2		
清 涼 飲 料 水	276	10	3	7		4							
生鮮魚介類(冷凍品)	9												
生鮮魚類(冷凍品を含む)	5												
生鮮肉類(冷凍)	3												
製 菓 材 料	5												
切り身、むき身の魚	2												
切り身の鮮魚類 (冷凍品含む)	7												
茶	1												
調 味 料	201	2	2	3		1				1	1		1
糖 類	3					1							
豆 類 の 加 工 品	16												
乳 製 品	29												
水 菓	9			1									
野 菜 加 工 品	63	2		2									
容器包装詰加圧加熱食品	70												
冷 凍 果 実	1												
冷 凍 食 品	139		2										
冷 凍 野 菜	1												

(平成15年度)

表 4-3-83 違反品一覧

分類名	検体数	食用黄色4号	食用黄色5号	食用青色1号	食用青色2号	食用赤色102号	食用赤色104号	食用赤色105号	食用赤色106号	食用赤色2号	食用赤色3号	食用赤色40号	法定外着色料
合計	7	1	2	1	0	2	0	0	1	1	0	0	1
魚介加工品	2		2										
菓子類	2					1			1				
調味料	2			1						1			1
その他の食品	1	1				1							

表 4-3-84 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）（平成15年度）

分類名	検体数	検出状況		許可着色料	許可外着色料
		-	+		
合計	236	235	1	0	1
器具・容器包装	108	107	1		1
おもちゃ	128	128			