

## 第 4 章 食品機動監視班(健康安全研究センター)による監視事業

概 略	223
第 1 節 平成 16 年度 健康安全研究センター食品衛生監視指導計画	224
第 2 節 有害食品の監視結果	226
第 1 平成 16 年度の監視状況	226
第 3 節 専門監視の結果	233
第 1 主として製造業を対象としたもの	233
第 2 主として流通業を対象としたもの	248
第 3 その他	273
第 4 節 先行調査	278
第 1 調査目的	278
第 2 調査事項	278
第 3 調査期間	278
第 4 調査内容及び結果	278

## 第4章 健康安全研究センター食品監視部門(食品機動監視班等)による監視事業

### 概 略

都の食品機動監視班は、都民の生命にかかわる食生活の安全確保を図るため、機動力をもち、保健所の管轄区域を越えて緊急かつ広域的な監視を行う組織として、昭和45年4月、全国に先駆けて設置された。当時は、食品添加物の安全性が社会的に問題視され始めた時期であり、またカネミ油症事件や森永ヒ素ミルク中毒事件等、食品に起因する事故が多発した時代でもあった。

昭和50年4月、特別区の自治権拡充強化に伴い、食品衛生行政の権限の一部が特別区に移管された。しかし、食品衛生行政は全都的に、また統一的に実施する必要があるとの考えから、運営に関して都区協定を結び、これに基づく「広域監視実施要綱」で定めた特別監視、一斉監視、緊急監視、先行調査の4事業を、区移管後も実施してきた。

平成2年4月、輸入食品を専門に監視、指導する「輸入食品監視班」が設置され、流通前の倉庫保管段階における輸入食品の根元チェック等、監視の効率化を図ってきた。

さらに、平成2年8月、有害食品等の効率的かつ迅速な排除、先行調査の充実、輸入食品の専門監視等を実施する拠点として、特別区内7個班と輸入食品監視、多摩地区3個班からなる「食品環境指導センター」を設置した。

平成8年11月に「地域保健対策強化のための関係法律の整備に関する政令」及び「食品衛生法施行令」（以下「令」という。）の一部が改正され、令8条業種に関する権限が平成9年4月1日から区長に移管されるのに伴い、「広域監

視実施要綱」の特別監視事業の令8条部分が削除された。

平成15年4月1日、食と薬に係る監視・検査・研究体制を統合した「健康安全研究センター」が設置され、特別区を担当する食品機動監視班6個班と輸入食品監視班2個班の計8個班が健康安全研究センター広域監視部に、また多摩地区を担当する食品機動監視班2個班、総合衛生管理製造過程承認施設等の高度な衛生管理を実施している施設を担当するハサップ指導班1個班及び市場食品監視班4個班が健康安全研究センター多摩支所に配置された。

健康安全研究センターは、広域流通食品の大規模な製造業や流通業及び輸入業等に対する法規制にかかわる監視指導取締りと法未整備な食品衛生法上の課題についての先行調査研究を事業の主な柱として事業を執行している。

平成16年度は、6条違反3件、10条違反2件、11条2項違反31件及び19条2項違反109件を発見し、販売禁止等の措置が行われた。主なものとしてナチュラルチーズや非加熱食肉製品からリステリア・モノサイトゲネスが検出されたものや春雨から過酸化ベンゾイルが、冷凍鶏肉からクロピドールが検出されたものがあつた。

また、調査研究事業としての先行調査では、「インターネット販売食品の衛生的実態調査」、「輸入食品中の有害物含有実態調査」などをまとめ、今後の監視指導業務を実行する上で必要な技術情報を得ると共に都民への情報提供に努めた。

表 食品機動監視班及び輸入食品監視班の過去5年間の実績

実施年度	収 去 品 目 数			表 示 検 査		
	規模数	実施数	執行率	規模数	実施数	執行率
平成11年度	46,000	48,146	104.7%	319,000	320,400	100.4%
平成12年度	46,000	45,297	98.5%	319,000	340,582	106.8%
平成13年度	46,000	49,274	107.1%	319,000	361,313	113.3%
平成14年度	46,000	48,244	104.9%	319,000	335,577	105.2%
平成15年度	52,100	46,443	89.1%	317,050	396,781	125.1%
平成16年度	52,100	49,845	95.7%	316,600	409,401	129.3%

第1節 平成16年度健康安全研究センター食品衛生監視指導計画

広域的に流通する有害又は有毒な食品を排除するため、外製造食品を取り扱う流通業に対し実施する食品等の監視・指導（広域に流通する食品等を製造する施設及び食品の輸入業及び倉庫業の監視・指導並びに輸入食品、都4-1-1のとおり実施した。

表4-1-1 平成16年度 年間事業計画

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
専門監視 (製造業等)	重点課題事業	← 遺伝子組換え食品・環境ホルモン・アレルギー食品・サルモネラ等の食中毒菌・輸入食品 →														
	重点監視業態	← 食肉処理業（食鳥、支所） →			← 清涼飲料水製造業 →			← 食肉製品製造業 →			← 酒類製造業（ビール製造業） →			← そうざい製造業 →		
	ハサップ関連業務	← 総合衛生管理製造過程に係る検証業務 →														
	表示検査事業	食肉等の表示検査														
	特定監視事業	輸入農産物の残留農薬検査及び輸入食品の放射能検査業務（輸入食品対策）														
	通常監視事業	← 液卵製造業 →						← かん詰又はびん詰製造業 →		← みそ・醤油・ソース製造業 →		← 粉末食品製造業 →		← 調味料等製造業 →		← 食品の冷凍業 →
専門監視 (流通業等)		← ベビーフード →		← 適宜実施(支所) →				← 適宜実施(支所) →		← 適宜実施(支所) →		← 適宜実施(支所) →		← 適宜実施(支所) →		
		← 適宜実施(支所) →		冷凍食品、食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、ナッツ類及び穀類、めん類、菓子及び製菓材料、つけ物、食用油脂、そう菜類、野菜類、魚介類加工品、鶏卵、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、器具・容器包装、食品添加物、市販養殖魚、食肉、調味料、貝類、野菜加工品、果実加工品、米、乳首/乳製品（ハサップ指導係）				← 適宜実施(支所) →		食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、ナッツ類及び穀類、めん類、菓子及び製菓材料、つけ物、そう菜類、野菜類、輸入果実類、魚介類加工品、鶏卵、ハチミツ、器具・容器包装、おもちや、調味料、食肉、貝類、野菜加工品、果実加工品、米、遺伝子組換え食品/乳製品（ハサップ指導係）		← 適宜実施(支所) →		← 適宜実施(支所) →		
輸入食品監視班	別途計画により実施する。															
ハサップ指導班	別途計画により実施する。															
市場監視班	別途計画により実施する。															
緊急監視	広域性があるかつ緊急に有害食品等の排除を要する場合に実施する。															
先行調査	食品等の安全確認及び安全基準設定等のための調査について、別途計画により実施する。															
輸入食品対策	輸入農産物の残留農薬検査及び輸入食品の放射能検査を別途計画により実施する。															
HACCP支援事業	HACCPの概念による支援事業を各班が独自計画により実施する。															
国産野菜類の残留農薬等検査	残留農薬、理化学検査等について支所が独自に実施する。															
情報提供業務	衛生講習会による情報提供及び衛生教育、くらしの健康等による情報提供															

また、先行調査事業のテーマは表4-1-2のとおりである。 なお、先行調査の実施結果については、第4節に記した。

表4-1-2 平成16年度食品機動班等の先行調査事業 10テーマ（新規事業3テーマ・継続事業7テーマ）

No.	実施課題	担当班
1	輸入食品中の有害物含有実態調査(食品中のクロロプロパノール類について) (新規)	輸入食品監視第1班
2	輸入養殖サケ・マス類の化学物質汚染実態調査（新規）	輸入食品監視第2班
3	インターネット販売食品の衛生的実態調査	食品機動監視第1班
4	都内流通食肉におけるE型肝炎ウイルス（HEV）保有状況調査	食品機動監視第2班
5	ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査	食品機動監視第3班
6	放射線照射食品の探知調査	食品機動監視第4班
7	容器包装から食品に移行する内分泌かく乱化学物質の実態調査	食品機動監視第5班
8	アレルギー物質の非意図的混入調査及び表示適正化の徹底	食品機動監視第6班
9	食品衛生法上の「器具」に関する表示の基準化に向けた検討について(新規)	食品機動監視第7班 食品機動監視第8班
10	多摩地域の青果地方卸売市場に入荷する野菜類の食中毒起因菌等の汚染及び流通実態調査	市場監視班

## 第2節 有害食品の監視結果

### 第1 平成16年度の監視状況

表4-2-1 から表4-2-5 のとおりである。

表4-2-1 総括表

区 分		平成16年度
有害食品等 監視指導	収去検査品目数 〔違反数／違反率〕	49,845 〔146/0.29%〕
食品等表示 監視指導	表示検査実施数 〔違反数／違反率〕	409,401 〔647/0.16%〕
牛乳等検査	収去検査品目数 〔違反数／違反率〕	2,918 〔3/0.10%〕
普及啓発	衛生講習会等	2,023人 (50回)
	職場内実務研修等	294人 (7回)

表4-2-2 食品別理化学検査及び細菌検査検体数

(平成16年度)

	収去検体数	輸入食品 検体数 (再掲)	理化学検査 検体数 (再掲)	細菌検査 検体数 (再掲)
総 計	49,845	18,642	37,014	12,831
魚介類	1,526	1,178	1,167	359
無加熱摂取冷凍食品	512	302	408	104
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	932	520	711	221
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	1,012	577	810	202
生食用冷凍鮮魚介類	68	63	40	28
魚介加工品	2,164	329	1,546	618
肉・卵類及びその加工品	8,660	3,304	5,008	3,652
牛乳・加工乳・その他の乳	1,591	0	1,248	343
乳製品	1,145	334	673	472
乳・乳類加工品	182	1	90	92
アイスクリーム類・氷菓子	245	14	193	52
穀類及びその加工品	1,882	797	1,701	181
野菜類・果物及びその加工品	11,008	5,989	8,978	2,030
菓子類	2,997	963	2,641	356
清涼飲料水	3,103	237	2,511	592
酒精飲料	490	333	475	15
氷雪	0	0	0	0
水	8	0	0	8
調味料	3,901	1,769	3,028	873
そうざい類及びその半製品	1,846	226	1,206	640
その他の食品	5,650	1,552	3,667	1,983
化学的合成品及びその製剤	69	19	65	4
その他の添加物	67	6	67	0
器具及び容器包装	763	126	757	6
おもちゃ	24	3	24	0

※ ハサップ指導班が実施した健康安全研究センター検査部門への送付検体を含む

表4-2-3 食品別違反項目及び違反事例

(平成16年度)

品名	違反項目	収去検体数	違反検体数	検査項目別違反件数											現場で発見した表示違反検体数	主な違反例
				小計	着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸化防止剤	成分規格		細菌検査	重金属	その他		
										理化学	細菌					
総計		49,845	146	65	5	4	13	25	7	4	1	4	0	2	87	
魚介類		1,526														
無加熱摂取 冷凍食品		512	1	1	1											オードブルから表示に記載のない食用黄色4号及び食用黄色5号検出
加熱後摂取凍結前 未加熱冷凍食品		932														
加熱後摂取凍結前 加熱冷凍食品		1,012	1											1	冷凍腸詰に加熱食品製品、加熱後包装・包装後加熱の別の表示なし	
生食用冷凍 鮮魚介類		68														
魚介加工品		2,164	16	6	1		2	1	2					10	いかくん製から表示に記載のないソルビン酸検出	
肉・卵類及び その加工品		8,660	19	11	1				3	2		3		2	10	冷凍鶏肉からクロピドール検出
牛乳・加工乳・ その他の乳		1,591														
乳製品		1,145														
乳・乳類加工品		182	3	2						1		1		1	1	ナチュラルチーズからリステリア・モノサイトゲネス検出
アイスクリーム 類・氷菓子		245														
穀類及び その加工品		1,882	30	22				22							10	はるさめから過酸化ベンゾイル検出
野菜類・果物及び その加工品		11,008	16	7	1	1	1	2	1	1					10	ライチからメタミドホス検出
菓子類		2,997	3	2	1		1							1	1	ポテトチップスから表示に記載のない食用黄色4号、食用黄色5号及び食用青色1号検出
清涼飲料水		3,103	4	2		1	1							3	3	炭酸飲料から表示に記載のない安息香酸、アセスルファムK及びアスパルテーム検出
酒精飲料		490														
氷雪																
水		8														
調味料		3,901	28	12		2	8		1		1				16	醤油からデヒドロ酢酸検出
そうざい類及び その半製品		1,846	9												9	たこ焼きに製造所固有記号なし
その他の食品		5,650	13												13	酵母加工食品に輸入者表示なし
化学的合成品及び その製剤		69														
その他の添加物		67	3												3	にがりの表示なし
器具及び容器包装		763														
おもちゃ		24														

※ ハサップ指導班が実施した健康安全研究センター検査部門への送付検体を含む

※ 現場で発見した表示違反は、違反通報した事案のみ計上

表 4-2-4 表示取締り件数

(平成 16 年度)

食品分類	検査件数	現場で発見した 表示違反件数	違反内容						収去検査で発見され た表示違反品目数
			無表示	名称	期限表示	所在地 氏名	添加物	その他	
合計	409,401	506	79	27	207	138	36	19	26
マーガリン	2,845								
酒精飲料	8,483								
清涼飲料水	15,935	3	1				2		1
食肉製品	13,428	10	4	1	4		1		6
魚肉ハム、ソーセージ	3,358								
シアン化合物を含有する豆類	25								
冷凍食品	切身、むき身にした 鮮魚介類（生かきを除く）	7,555	2		2				
	上記以外の冷凍食品	18,000	7			2	1	4	2
放射線照射食品	27								
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	12,010	3	1			2			1
鶏の殻付き卵	4,765	13				12		1	
鶏の液卵	153								
食肉	20,495	38	3		3	30		2	
生かき	1,343	1	1						
魚肉ねり製品	9,750	4	3		1				
即席めん類	7,897								
生めん・ゆでめん （皮類を含む）	6,643	6	6						
弁当・調理パン	7,577	17	1	6	1	1	2	6	
そうざい	20,624	74	3	9	39	22		1	
生菓子類	7,523	9		3	3	3			
生食用鮮魚介類	10,548	25	19		5		1		
ゆでがに	1,193								
ゆでだこ	1,417								
その他加工食品	113,321	284	35	8	149	66	22	4	16
かんきつ類、バナナ	2,919								
添加物	5,015	3	2					1	
乳・乳製品	13,218								
乳又は乳製品を 主原料とする食品	5,841								
ばら売りがんきつ類・バナナ	2,712	7					7		
大豆 （枝豆及び大豆もやしを含む）	1,938								
とうもろこし	543								
ばれいしょ	1,505								
菜種									
綿実									

表4-2-5 違反一覧（その1）

（平成16年度）

違反条項	品名	検査結果	輸入国 原産国
6条	ナチュラルチーズ	リステリア・モノサイトゲネス検出	フランス
	非加熱食肉製品 （生ハム）	リステリア・モノサイトゲネス検出	イタリア
	非加熱食肉製品 （ナポリサラミ）	リステリア・モノサイトゲネス検出	イタリア
	小計（ ）は輸入の再掲	3	(3)
10条	フライドポテト	TBHQ0.002g/kg 検出	アメリカ
	かつお（チャンク） カレー味	ポリソルベート0.25g/kg 検出	タイ
	小計（ ）は輸入の再掲	2	(2)
11条2項	冷凍果実（ライチ）	メタミドホス0.27ppm 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0021g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0048g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0022g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0004g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0070g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0049g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0053g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0032g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0005g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0042g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0045g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0018g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0011g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0009g/kg 検出、輸入者の住所氏名なし（19条2項）	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.011g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0044g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0037g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0027g/kg 検出	中国
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.009g/kg 検出	中国
	乾燥果実 （ドライココナッツ）	二酸化硫黄2.0g/kg 検出	フィリピン
	はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0013g/kg 検出、二酸化硫黄0.021g/kg 検出（19条2項）	中国
	冷凍鶏肉	クロピドール1.4μg/kg 検出	マレーシア
	冷凍鶏肉	クロピドール1.4μg/kg 検出	マレーシア
	しょうゆ漬	ソルビン酸1.2g/kg 検出	日本
	しょうゆ	デヒドロ酢酸0.16g/kg 検出	中国
	しょうゆ	安息香酸1.1g/kg 検出	中国
	スパイスミックス	芽胞数66×10 <sup>3</sup> 検出	日本
	緑豆はるさめ	過酸化ベンゾイル0.0007g/kg 検出、輸入者の記載なし（19条2項）	中国
	マジヨラム	芽胞数10×10 <sup>3</sup> 検出	日本
	プロセスチーズ	乳固形分38.7%	オーストリア
小計（ ）は輸入の再掲	31	(29)	



表 4-2-5 違反一覧（その2）

違反条項	品名	検査結果	輸入国 原産国		
19 条 2 項	検査の結果違反が判明したもの	はるさめ	二酸化硫黄 0.012g/kg 検出したが表示なし	中国	
		缶詰(マッシュルーム)	エリソルビン酸 0.13g/kg 検出したが表示なし	中国	
		加熱食肉製品	亜硝酸根 0.003g/kg 検出したが表示なし	フランス	
		加熱食肉製品	亜硝酸根 0.005g/kg 検出したが表示なし	フランス	
		食肉製品(ソーセージ)	エリソルビン酸 0.20g/kg 検出したが表示なし	中国	
		フクロタケ水煮	二酸化硫黄 0.029g/kg 検出したが表示なし	中国	
		調味料(醤油)	パラオキシ安息香酸エステル類 0.08g/kg 検出したが表示なし	韓国	
		調味料(醤油)	パラオキシ安息香酸エステル類 0.09g/kg 検出したが表示なし	韓国	
		フランクフルトソーセージ	エリソルビン酸 0.03g/kg 検出したが表示なし	ドイツ連邦	
		醤油	安息香酸 0.47g/kg 検出したが表示なし	インドネシア	
		醤油	アセスルファム K を 0.35g/kg 検出したが表示なし	台湾	
		調味料(フィッシュソース)	サッカリンナトリウム塩として 0.03g/kg 検出したが表示なし	タイ	
		非加熱食肉製品	邦文表示なし、食用赤色 102 号及びエリソルビン酸を検出したが表示なし	スペイン	
		魚介類加工品(チーズほたて)	ソルビン酸 0.44g/kg 検出したが表示なし	日本	
		魚介類加工品(いかくん製)	ソルビン酸 0.86g/kg 検出したが表示なし	中国	
		加熱食肉製品(田舎風パテ)	アスコルビン酸 0.04g/kg 検出したが表示なし	日本	
		調味料(豆板醤)	アスコルビン酸 1.5g/kg 検出したが表示なし	日本	
		冷凍食品(オードブル)	食用黄色 4 号及び食用黄色 5 号を検出したが表示なし	日本	
		調味梅干	食用赤色 102 号及びアセスルファム K を検出したが表示なし	日本	
		冷凍食品(焼きたらこ)	食用赤色 102 号検出したが表示なし	日本	
		クラム水煮	エリソルビン酸 0.17g/kg 検出したが表示なし	タイ	
		オイスターソース	パラオキシ安息香酸 0.11g/kg 検出したが表示なし	台湾	
		醤油ソース ピータンのたれ	パラオキシ安息香酸 0.14g/kg 検出したが表示なし	台湾	
		コーンチップス	食用黄色 4 号、食用黄色 5 号及び食用青色 1 号を検出したが表示なし	アメリカ	
		清涼飲料水(炭酸飲料)	安息香酸 0.15g/kg、アセスルファム K、アスパルテームを検出したが表示なし	アメリカ	
		パイ製品	ソルビン酸 0.16g/kg を検出したが表示なし	日本	
		現場で違反を発見したもの	食品添加物(食酢製造用添加物)	食品添加物である旨の記載、成分及びその重量パーセント、輸入者氏名、所在地の邦文記載なし	アメリカ
			バーベキューソース	邦文表示なし	台湾
			巻柿	製造所固有記号もしくは製造所住所、氏名の記載なし	日本
			鮭昆布煮	製造所、加工所の所在地、氏名の記載なし	日本
			筍水煮	製造所固有記号もしくは製造所住所、氏名の記載なし	中国
			なめこ	製造者氏名に法人格なし	日本
			干しうどん	製造者氏名に法人格なし	日本
清涼飲料水(5倍希釈用シロップ)	食品添加物の用途名記載なし		日本		
赤魚粕漬	期限表示記載なし		日本		
へム鉄含有食品	添加物の名称が不適正		日本		
清涼飲料水(グァバ茶)	製造所の住所氏名又は製造所固有記号なし		日本		
そうめん	製造所の住所氏名又は製造所固有記号なし、販売者に法人格なし		日本		
すずめ(輸入食肉・冷凍品)	輸入者の所在地、氏名、保存方法の記載なし		中国		
鮭茶漬	販売者住所に都道府県名なし		日本		
牛肉	賞味期限の誤記		オーストラリア		
豚肉	加工者の営業所所在地に都道府県名なし		日本		
ミネラル含有食品	輸入者の営業所所在地の表示なし		アメリカ		
缶詰(塩)	原材料の一部を化学式で表示		ギリシャ		
香辛料(天日干し唐がらし)	期限表示を「製造日より 18 ヶ月」と記載		中国		
加熱食肉製品	加熱後包装、包装後加熱の表示なし		中国		
冷凍食品(冷凍腸詰)	食肉製品の表示なし		日本		
調味料(シーズニングソース)	期限表示が不適正、添加物邦文表示がない		タイ		
調味料(ソイビーンソース)	期限表示が不適正、添加物の用途名なし		タイ		
調味料(ブラックソイソース)	期限表示が不適正		タイ		

表 4-2-5 違反一覧（その3）

違反条項	品名	検査結果	輸入国 原産国
19 条 2 項  現場 で 違 反 を 発 見 し た も の	調味料(ソイビーンペースト)	添加物の用途名なし	タイ
	調味料(ブラックスイートソイソース)	賞味期限表示が不適正	タイ
	かりんジャム	賞味期限表示が不適正	オーストラリア
	びん詰(黒オリーブ)	賞味期限表示が不適正	フランス
	非加熱食肉製品	邦文表示なし	イタリア
	非加熱食肉製品	邦文表示なし	イタリア
	ナチュラルチーズ	製造者住所氏名なし	日本
	ココア	邦文表示なし	オランダ
	人参加工食品	製造所固有記号なし	日本
	酵母加工食品	輸入者の記載なし	アメリカ
	小麦酵母加工食品	輸入者の記載なし	アメリカ
	ココア	製造所固有記号なし	オランダ
	ココア	製造所固有記号なし	オランダ
	寿司詰め	添加物及び特定原材料を含む旨の表示なし	日本
	たこやき	製造所固有記号なし	中国
	合鴨鍋セット	製造所固有記号なし	日本
	穀類加工品(包装もち)	販売者の表示なし	日本
	果実加工品 (デーツピューレ)	製造者の氏名なし	日本
	皮ムキ・塩数の子	加工者あるいは輸入者の表示がなし	ロシア
	あまざけ	製造者の法人格が不明	日本
	ボイルあぶらがに	製造所固有記号なし、製造者氏名住所の表示なし	日本
	乾燥果実品(ドライフルーツミックス)	添加物の用途名なし	日本
	乾燥果実品 (マンゴースライス)	添加物の用途名なし	日本
	乾燥果実品 (パイヤスティック)	添加物の用途名なし	日本
	ナムル4種セット	製造者の法人格が不明	日本
	梅甘露煮	固有記号の記載が不適正	日本
	野菜のうま煮(水煮)	賞味期限の表示なし	中国
	調理すり身	製造所所在地、氏名、もしくは製造所固有記号なし	日本
	味付貝柱	邦文表示なし	中国
	粉末清涼飲料	原文表示に小麦を含む旨の表示なし	アメリカ
	うなぎ肝蒲焼き	消費期限、保存温度及び加工者の表示なし、箱と中身の表示不一致	日本
	にがり	表示なし	日本
	調味料(つゆ)	添加物の用途名表示なし、添加物名の誤記、原産国表示なし	—
	醤油	英文表示に WHEAT とあり使用も確認されたが、邦文表示に小麦の表示なし	フィリピン
	魚醤	賞味期限の表示なし	フィリピン
	しょうゆ	添加物の用途名及び賞味期限の表示なし、添加物名の誤記	フィリピン
	冷凍若鶏 焼きとり	輸入者所在地の表示なし	中国
	醤油ラーメンの素 ラーメンスープ	製造所固有記号の表示なし	日本
	乾燥果実(あんぼ柿)	賞味期限の表示が年月日になっていない	日本
	スモークハラス	邦文表示なし	チリ
	食品添加物(オレンジ香料)	製剤である旨の表示なし	フランス
冷凍食品(えびの調理品)	製造所所在地、氏名、もしくは製造所固有記号なし	ベトナム	
蔘味噌つぶ貝	漂白剤の物質名併記なし、ビタミンB2の表示が不適正	日本	
干し柿	製造所所在地、氏名、もしくは製造所固有記号なし	日本	
そうざい半製品	製造所所在地、氏名、もしくは製造所固有記号がなし	日本	
干瓢	「合成保存料使用」の物質名表記なし	日本	
子持白カレイ切身	製造所所在地、氏名、もしくは製造所固有記号なし	日本	

表4-2-5 違反一覧（その4）

違反条項	品名	検査結果	輸入国 原産国	
19 条 2 項	現場で違反を発見したもの	ノニエキス	製造所固有記号の表示なし	日本
		魚介乾製品（さきいか）	表示なし	日本
		飴	製造所固有記号の表示なし	日本
		真いか姿造り・ポイルやりいか（生食用）	添加物の用途名併記なし、冷凍食品か否か不明、消費期限表示なし	日本
		豆菓子	製造者の表示なし	日本
		たまご	生食用であるかないかの別、保存方法等の表示なし	日本
		綿菓子用砂糖	着色料の記載方法が不適正	日本
		冷凍食品 イカ飯	冷凍食品である旨の表示なし	中国
		冷凍食品 豚角煮	冷凍食品である旨の表示なし	中国
		マーマレード	原文表示には、クエン酸使用の記載があったが邦文表示にはなし	オーストラリア
		ジャム	原文表示には、クエン酸使用の記載があったが邦文表示にはなし	オーストラリア
		ジャム	原文表示には、クエン酸使用の記載があったが邦文表示にはなし	オーストラリア
		ポークレバー調理品	加熱食肉製品である旨の表示なし	ノルウェー
小計		( ) は輸入の再掲	110 (57)	

### 第3節 専門監視の結果

#### 第1 主として製造業を対象としたもの

##### 1 食品の冷凍業の専門監視

(1) 実施期間:平成 16 年 4 月から 6 月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、プロピレングリコール、漂白剤(二酸化硫黄)、亜硝酸根、その他\*5

細菌:成分規格、細菌数(1gあたり)、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ、

セレウス菌、病原大腸菌、エルシニア・エンテロコリチカ、クロストリジウム属菌

(3) 実施結果:表 4-3-1 及び表 4-3-2 のとおり

(4) 措置等:加熱食肉製品(加熱後包装)1 検体から表示にないL-アスコルビン酸を検出し、無加熱摂取冷凍食品 1 検体から表示にない食用黄色 4 号及び食用黄色 5 号を検出したため、食品衛生法第 19 条第 2 項違反として処理した。

表 4-3-1 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		47	45	2
ソース類		1	1	0
菓子類		1	1	0
調味料		1	1	0
ゆで麺		1	1	0
冷凍食品	加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	11	11	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	8	8	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(その他)	8	8	0
	無加熱摂取	6	5	1
加熱食肉製品(加熱後包装)		2	1	1
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
合成樹脂製器具容器包装		2	2	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
皮類		1	1	0
卵加工品		1	1	0
炒め物		2	2	0

表 4-3-2 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		56	56	0	0
ソース類		1	1	0	0
菓子類		1	1	0	0
貝類(生食用)		1	1	0	0
調味料		1	1	0	0
ゆで麺		1	1	0	0
冷凍食品	加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	11	11	0	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	17	17	0	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(その他)	8	8	0	0
	無加熱摂取(生食用魚類)	1	1	0	0
	無加熱摂取(その他)	7	7	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		2	2	0	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0	0
卵加工品		1	1	0	0
炒め物		2	2	0	0

\*1 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムKを検査した。更に品目によって、アスパルテームを検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査した。

\*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、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ン(BHT)、 $\alpha$ -トコフェロールを検査した。

\*5 品目によって、過酸化水素、水分等を検査した。

2 清涼飲料水製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年4月から6月まで

(2) 検査項目

理化学:成分規格(混濁・沈殿、ヒ素・重金属)、甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、漂白剤(二酸化硫黄)、その他\*4

細菌:成分規格(大腸菌群)、細菌数、真菌、その他\*5

(3) 実施結果:表4-3-3及び表4-3-4のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-3 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	68	68	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌したもの)	1	1	0
果汁入り清涼飲料水	12	12	0
原料用果汁	2	2	0
炭酸飲料	18	18	0
天然果汁	4	4	0
その他の清涼飲料水	30	30	0
合成樹脂製器具容器包装	1	1	0

表4-3-4 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	71	71	0
水	3	3	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌したもの)	1	1	0
果汁入り清涼飲料水	12	12	0
原料用果汁	1	1	0
炭酸飲料	18	18	0
天然果汁	4	4	0
その他の清涼飲料水	30	30	0
豆腐(充填豆腐を除く)	2	2	0

\*1 サッカリン、ズルチン、ステビオサイド等を検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査した。

\*4 品目によって、酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン4酢酸(EDTA)、pH、ガス圧を検査した。

\*5 品目によってセレウス菌を検査した。

### 3 酒類製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年4月から6月まで及び平成17年1月から2月まで

(2) 検査項目

理化学:二酸化硫黄、添加物の規格試験、保存料\*1、カビ毒\*2、くん蒸剤(臭素)、その他\*3

細菌:細菌数、大腸菌群、真菌

(3) 実施結果:表4-3-5及び表4-3-6のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-5 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		40	40	0
ビール		6	6	0
清酒		11	11	0
その他の酒精飲料		2	2	0
ホップ(粉末ペレットを含む)		4	4	0
ろ過剤(合成)		2	2	0
玄米		2	2	0
醸造用剤(合成)		1	1	0
精米類		2	2	0
麦芽		10	10	0

表4-3-6 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		17	17	0
水		1	1	0
ビール		6	6	0
その他の酒精飲料		1	1	0
ホップ(粉末ペレットを含む)		4	4	0
麦芽		5	5	0

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

\*2 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、オクラトキシン(A, B)、シトリニンを検査した。

\*3 品目によって、有機リン系農薬、pH、メタノール、EDTA等を検査した。

4 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年9月から11月まで

(2) 検査項目

理化学:規格試験、発色剤(亜硝酸根)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤\*1、カビ毒\*2、その他\*3

細菌:細菌数(1g当たり)、大腸菌群、大腸菌、クロストリジウム属菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、セレウス菌、ボツリヌス菌、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ、カンピロバクター、芽胞

(3) 実施結果:表4-3-7及び表4-3-8のとおり

(4) 措置等:その他の香辛料2検体について、芽胞数が基準値を超えて検出されたため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

表4-3-7 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不適
合計		130	130	0	0
こしょう		2	2	0	0
さつま揚げ		2	2	0	0
その他の化学的合成品及びその製剤		2	2	0	0
その他の魚肉ねり製品		11	11	0	0
その他の香辛料		10	10	0	0
ちくわ		5	5	0	0
とうがらし類		4	4	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		51	51	0	0
加熱食肉製品(包装後加熱)		2	2	0	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0	0
魚肉ハム・ソーセージ		9	9	0	0
鶏肉(脂肪を含む)		1	1	0	0
結着剤(合成)		2	2	0	0
合成樹脂製器具容器包装		8	8	0	0
酸化防止剤(合成)		2	2	0	0
着色料(天然)		2	2	0	0
調味料(合成)		2	2	0	0
特定加熱食肉製品		1	1	0	0
豚肉(脂肪を含む)		3	3	0	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0	0
発色剤(合成)		1	1	0	0
非加熱食肉製品		5	5	0	0
粉末鶏卵		1	1	0	0

表4-3-8 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不良
合計		150	146	2	2
こしょう		3	3	0	0
さつま揚げ		2	2	0	0
そう菜半製品		3	2	0	1
その他の化学的合成品及びその製剤		1	1	0	0
その他の魚肉ねり製品		7	7	0	0
その他の香辛料		14	12	2	0
ちくわ		5	5	0	0
でん粉加工品		2	2	0	0
とうがらし類		4	4	0	0
ふきとり(その他)		29	29	0	0
ふきとり(器具類)		1	1	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)		1	1	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		52	51	0	1
加熱食肉製品(包装後加熱)		2	2	0	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0	0
魚肉ハム・ソーセージ		9	9	0	0
鶏肉(脂肪を含む)		1	1	0	0
特定加熱食肉製品		1	1	0	0
豚肉(脂肪を含む)		3	3	0	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0	0
非加熱食肉製品		5	5	0	0
粉末鶏卵		1	1	0	0

\*1 エリソルビン酸、アスコルビン酸を検査した。品目によってBHA及びBHTを検査した。

\*2 品目によって、アフラトキシン類、オクラトキシン等を検査した。

\*3 品目によって、ステビオサイド、法定外着色料等を検査した。

5 食肉処理業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年10月から12月まで

(2) 検査項目

理化学:抗生物質\*1、抗菌性物質\*2、ホルモン剤\*3、残留農薬\*4、その他\*5

細菌:細菌数(1gあたり)、大腸菌群数(1gあたり)、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、E. coli、病原性大腸菌

(3) 実施結果:表4-3-9から表4-3-11までのとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-9 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		21	21	0
牛内臓(冷凍)		1	1	0
牛肉(脂肪を含む)		5	5	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0
鶏肉(脂肪を含む)		1	1	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		2	2	0
豚内臓		2	2	0
豚肉(脂肪を含む)		4	4	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0

表4-3-10 残留農薬検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		6	6	0
牛肉(脂肪を含む)		1	1	0
豚内臓		2	2	0
鶏肉(脂肪を含む)		1	1	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		2	2	0

表4-3-11 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		50	50	0
その他の食鳥肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
その他の食肉(脂肪を含む)		1	1	0
牛内臓(冷凍)		1	1	0
牛肉(脂肪を含む)		9	9	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0
鶏肉(脂肪を含む)		8	8	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		2	2	0
煮物		1	1	0
豚内臓		6	6	0
豚肉(脂肪を含む)		14	14	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0
炒め物		1	1	0

\*1 テトラサイクリン系、マクロライド系、ペニシリン系を検査した。

\*2 品目によって、サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、トリメトプリム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、ナルカルバジンを検査した。

\*3 品目によって、 $\alpha$ -トレンボロン、 $\beta$ -トレンボロン、エストラジオール、ジエチルスチルベストロール、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキセストール、メレンゲステロールを検査した。

\*4 総BHC、総DDT、総クロルデン、HCB、クロルピリホス、ディルドリン、アルドリン、ヘプタクロル等を検査した。

\*5 品目によって、寄生虫駆除剤(フルベンダゾール、チアベンダゾール、イバルメクチン、クロサンテル、トリクラベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミノ)を検査した。

[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)、ジクロキサシリン(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)



6 かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、みそ製造業、しょう油製造業、及び調味料等製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年9月から10月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、重金属\*5、溶出試験、材質鑑別、カビ毒\*6、漂白剤(二酸化硫黄)、異物、ポリソルベート、亜硝酸根、pH、エトキシキン、アジピン酸、エタノール、セシウム134及び137の合計、ペクチン、酸度、酢酸Na(無水)

細菌:細菌数(1gあたり)、ウエルシュ菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌、大腸菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ、病原大腸菌

(3) 実施結果:表4-3-12及び表4-3-13までのとおり

(4) 措置等:違反となる食品等はなかった。

表4-3-12 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不適
合計		59	59	0	0
ジャム		4	4	0	0
フルーツペースト		1	1	0	0
マーマレード		1	1	0	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮		2	2	0	0
ソース類		16	16	0	0
たれ類		5	5	0	0
ドレッシング		10	10	0	0
マヨネーズ		1	1	0	0
みそ		6	6	0	0
酢		1	1	0	0
調味料(合成)		1	1	0	0
とうがらし類		3	3	0	0
その他の香辛料		4	4	0	0
増粘安定剤(天然)		1	1	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品(ビン詰・缶詰食品を含む)		1	1	0	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		2	2	0	0
合成樹脂製器具容器包装		6	6	0	0
その他の農産物の加工品		1	1	0	0
その他の化学的合成品及びその製剤		1	1	0	0
その他の食品		1	1	0	0

表4-3-13 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不適
合計		55	55	0	0
ジャム		4	4	0	0
マーマレード		1	1	0	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮		2	2	0	0
ソース類		16	16	0	0
たれ類		7	7	0	0
ドレッシング		11	11	0	0
マヨネーズ		1	1	0	0
みそ		6	6	0	0
酢		1	1	0	0
その他の香辛料		2	2	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品(ビン詰・缶詰食品を含む)		1	1	0	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		2	2	0	0
その他の農産物の加工品		1	1	0	0

\*1 レバウディオサイド A、ズルチン、サッカリン、サイクラミン酸、グリチルリチン酸、アセルフアムKについて検査した。

\*2 タール系色素、スダン I について検査した。

\*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。

\*4 α-トコフェロール、アスコルビン酸、EDTA、エリソルビン酸、BHA、BHT について検査した。

\*5 カドミウム、ヒ素、鉛を検査した。

\*6 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)、パツリンについて検査した。

7 あん類製造業の専門監視

(1) 実施時期：平成16年10月

(2) 検査項目

理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、漂白剤(二酸化硫黄)、成分規格(シアン化合物)、重金属\*4、溶出試験、カビ毒\*5、材質鑑別、材質試験

細菌：細菌数(1gあたり)、ウエルシュ菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌、大腸菌、大腸菌群

(3) 実施結果：表4-3-14及び表4-3-15までのとおり

(4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-14 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		22	22	0
生あん		2	2	0
練りあん		9	9	0
シアン豆		3	3	0
煮豆類(きんとんを含む)		1	1	0
洋生菓子		1	1	0
合成樹脂製容器包装		4	4	0
清涼飲料水		1	1	0
その他の豆類の加工品		1	1	0

表4-3-15 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			良	不良
合計		11	11	0
生あん		1	1	0
練りあん		9	9	0
その他の豆類の加工品		1	1	0

- \*1 アスパルテーム、アセルフアム K、レバウディオサイド A、グリチルリチン酸、サッカリン、ステビオサイドについて検査した。
- \*2 タール系色素を検査した。
- \*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。
- \*4 カドミウム、鉛を検査した。
- \*5 アフラトキシン(B1、B2、G1、G2)、オクラトキシンA、オクラトキシンB、シトリニンについて検査した。

8 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の専門監視

(1) 実施時期:平成17年1月から2月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、漂白剤(二酸化硫黄)、過酸化物質(POV)、酸価(AV)、ポリ塩化ビフェニール(PCB)

細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、リステリア、黄色ブドウ球菌、真菌、大腸菌、大腸菌群

(3) 実施結果:表4-3-16及び表4-3-17のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-16 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		6	6	0
牛脂(ヘッド)		1	1	0
豚脂(ヘッド)		1	1	0
マーガリン		1	1	0
その他の植物性油脂		2	2	0
その他の食品		1	1	0

表4-3-17 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		2	2	0
マーガリン		1	1	0
その他の食品		1	1	0

\*1 サッカリン、アセルフアムKについて検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 サリチル酸、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について検査した。

\*4  $\alpha$ -トコフェロール、BHA、BHT、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン(THBP)、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール(HMBP)について検査した。

9 粉末食品製造業の専門監視

(1) 実施時期:平成16年11月から平成17年1月

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、漂白剤(二氧化硫黄)、重金属\*5、溶出試験、材質鑑別、カビ毒\*6

細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、真菌、大腸菌、大腸菌群、酵母

(3) 実施結果:表4-3-18及び表4-3-19のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-18 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		45	45	0
しょうゆ		1	1	0
みそ		2	2	0
その他の調味料		5	5	0
粉末清涼飲料		2	2	0
その他の清涼飲料		3	3	0
オリーブ油		1	1	0
クロレラ		2	2	0
調味料(合成)		1	1	0
酢漬		1	1	0
種実類加工品		1	1	0
着色料(天然)		1	1	0
香辛料		2	2	0
菓子類		1	1	0
魚介類塩蔵品		1	1	0
豆類の加工品		2	2	0
野菜加工品		1	1	0
合成樹脂製器具容器包装		3	3	0
その他の食品		15	15	0

表4-3-19 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		30	30	0
しょうゆ		1	1	0
みそ		1	1	0
その他の調味料		2	2	0
粉末清涼飲料		2	2	0
その他の清涼飲料		3	3	0
クロレラ		2	2	0
酢漬		1	1	0
種実類加工品		1	1	0
魚介類塩蔵品		1	1	0
豆類加工品		2	2	0
野菜加工品		1	1	0
その他の食品		13	13	0

\*1 レバウディオサイドA、サッカリン、サイクラミン酸、アセルファムK、スクラロース、アスパルテーム、ズルチンについて検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。

\*4 α-トコフェロール、アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQ、THBP、HMBPについて検査した。

\*5 カドミウム、ヒ素、鉛を検査した。

\*6 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)について検査した。

10 乳製品製造業及び乳処理業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年4月から12月まで及び平成17年1月から3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、乳脂肪分、比重、無脂乳固形分、酸度、水分、残留農薬\*6、抗生物質\*6、成分規格(IDF)、スルファジミジン、チアベンダゾール、パツリン

細菌:細菌数(1gあたり)、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、乳酸菌数、真菌、サルモネラ、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス

(3) 実施結果:表4-3-20及び表4-3-21のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-20 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		355	355	0
牛乳		126	126	0
生乳		32	32	0
部分脱脂乳		32	32	0
クリーム		23	23	0
調製粉乳		6	6	0
乳飲料		26	26	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上)		2	2	0
妊産婦、各種代謝疾患 治療用等の粉乳		2	2	0
発酵乳		13	13	0
その他の乳又は乳製品を 主要原料とする食品		2	2	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)		4	4	0
アイスマルク		1	1	0
ラクトアイス		2	2	0
洋生菓子		10	10	0
天然果汁		29	29	0
果汁入り清涼飲料水		23	23	0
その他の清涼飲料水		22	22	0

表4-3-21 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		413	413	0
牛乳		126	126	0
部分脱脂乳		32	32	0
クリーム		23	23	0
調整粉乳		6	6	0
乳飲料		59	59	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上)		3	3	0
妊産婦、各種代謝疾患 治療用等の粉乳		2	2	0
発酵乳		45	45	0
その他の乳又は乳製品を 主要原料とする食品		24	24	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)		4	4	0
アイスクリーム		1	1	0
アイスマルク		1	1	0
ラクトアイス		3	3	0
洋生菓子		10	10	0
天然果汁		29	29	0
果汁入り清涼飲料水		23	23	0
その他の清涼飲料水		22	22	0

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

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセルフアムKについて検査した。

\*4 アスコルビン酸、エリソルビン酸について検査した。

\*5 HCB、op'-DDT、pp'-DDD、pp'-DDE、pp'-DDT、α-BHC、β-BHC、γ-BHC、δ-BHC、アルドリン、エンドリン、ディルドリン、ヘプタクロル・エポキサイド、シロマジンについて検査した。

\*6 ML系、PC系、TC系について検査した。

11 添加物製造業の専門監視

- (1) 実施時期:平成16年9月から平成17年1月まで
- (2) 検査項目  
 添加物:成分規格、成分分析、純度試験  
 器具容器包装:一般規格、個別規格、材質鑑別、材質試験、着色料
- (3) 実施結果:表4-3-22のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品添加物等はなかった。

表4-3-22 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		23	23	0
化学合成品	小計	12	12	0
	甘味料(合成)	1	1	0
	強化剤(合成)	1	1	0
	殺菌料(合成)	1	1	0
	酸味料(合成)	3	3	0
	着香料(合成)	2	2	0
	調味料(合成)	2	2	0
	乳化剤(合成)	1	1	0
	漂白剤(合成)	1	1	0
その他の添加物	小計	9	9	0
	増粘安定剤	2	2	0
	着色料	3	3	0
	乳化剤	1	1	0
	その他の添加物	3	3	0
器具容器包装		2	2	0

12 菓子製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年7月から平成17年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、カビ毒\*5、その他\*6

細菌: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、ウェルシュ菌、リステリア・モノサイトゲネス、真菌、その他\*7

(3) 実施結果:表4-3-23及び表4-3-24のとおり

(4) 措置等:違反となった食品はなかった。

表4-3-23 理化学検査

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		114	114	0
洋生菓子		22	22	0
和生菓子		12	12	0
その他の菓子類		35	35	0
その他の生菓子		1	1	0
フルーツペースト		1	1	0
マーマレード		1	1	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮		9	9	0
乾燥すもも(干しすもも)		1	1	0
乾燥ぶどう		1	1	0
アーモンド(生)		2	2	0
アーモンド加工品		2	2	0
その他のナッツ類(生)		3	3	0
パン		1	1	0
菓子パン		2	1	0
その他の豆類の加工品		3	3	0
ねりあん		1	1	0
ココア製品		1	1	0
煮物		1	1	0
はちみつ		1	1	0
でん粉(穀類)		1	1	0
とうがらし類		1	1	0
穀類加工品		1	1	0
菓子類の装飾に使用するもの		2	2	0
その他の野菜加工品		4	4	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		2	2	0
無加熱摂取冷凍食品		1	1	0
合成樹脂製器具容器包装		2	2	0

表4-3-24 細菌検査

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		118	115	3
洋生菓子		39	37	2
和生菓子		24	24	0
寄せ物、ようかん		1	1	0
その他の生菓子		1	1	0
その他の菓子類		10	10	0
マーマレード		1	1	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮		1	1	0
アーモンド(生)		1	1	0
アーモンド加工品		1	1	0
パン		2	2	0
菓子パン		2	2	0
ふきとり(その他)		7	7	0
ふきとり(器具類)		12	12	0
ふきとり(手指類)		2	2	0
煮物		1	1	0
はちみつ		1	1	0
小麦粉		1	1	0
液鶏卵		1	1	0
いちご		2	2	0
菓子類の装飾に使用するもの		3	2	1
糖類		1	1	0
ねりあん		1	1	0
その他の乳主原		1	1	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1	1	0
無加熱摂取冷凍食品		1	1	0

\*1 品目により、安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

\*2 品目により、タール系色素、二酸化チタン、スダンⅠ、Ⅱ、Ⅲを検査した。

\*3 品目により、安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

\*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリスロルビン酸、BHA、BHT、EDTA、TBHQ、THBP、HMBP、α-トコフェロールを検査した。

\*5 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)、パツリンを検査した。

\*6 品目により、酸価、過酸化物価、粗脂肪、ポリソルベート、サルファ剤、抗生物質(ML系、TL系)、プロピオン酸、過酸化ベンゾイル、二酸化硫黄、規格試験を検査した。

\*7 その他品目によっては、水分活性、pHを検査した。

13 そうざい製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年5月から平成17年2月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、その他\*5

細菌:細菌数(1gあたり)、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、ボツリヌス属菌、リステリア・モノサイトゲネス、腸炎ビブリオ、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、恒温試験、pH、水分活性

(3) 実施結果:表4-3-25及び表4-3-26のとおり

(4) 措置等:はるさめ3検体から過酸化ベンゾイルを検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

また、加熱食肉製品(加熱後包装)から大腸菌群を検出したもの、及びその他の魚介類くん製品から細菌数10万以上及び大腸菌群を検出したものを「東京都食品、容器具等の細菌検査成績の不適基準」違反として処理した。

表4-3-25 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		101	98	3
サラダ		2	2	0
煮物		16	16	0
佃煮		2	2	0
卵加工品		3	3	0
和え物		7	7	0
炒め物		3	3	0
そう菜半製品		3	3	0
醤油漬		4	4	0
酢漬		2	2	0
しょうゆ		2	2	0
ソース類		1	1	0
ドレッシング		1	1	0
酢		1	1	0
こしょう		1	1	0
その他の香辛料		1	1	0
とうがらし類		4	4	0
その他の豆類の加工品		5	2	3
豆腐加工品		1	1	0
その他の野菜加工品		4	4	0
野菜の水煮		2	2	0
魚介類くん製品		1	1	0
魚介類水煮		1	1	0
その他の食品		1	1	0
その他の農産物の加工品		1	1	0
でん粉加工品		1	1	0
生麺		2	2	0
その他の生菓子		4	4	0
海藻類加工品		1	1	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		3	3	0
その他の乳主原		1	1	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)		11	11	0
その他の化学的合成品及びその製剤		2	2	0
食品製造用剤(合成)		1	1	0
品質保持剤(合成)		2	2	0
合成樹脂製器具容器包装		4	4	0

表4-3-26 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不良
合計		141	139	0	2
サラダ		8	8	0	0
そう菜半製品		3	3	0	0
煮物		24	24	0	0
蒸し物		2	2	0	0
佃煮		2	2	0	0
卵加工品		5	5	0	0
和え物		7	7	0	0
炒め物		8	8	0	0
その他の野菜加工品		3	3	0	0
野菜の水煮		1	1	0	0
海藻類(生鮮)		1	1	0	0
海藻類加工品		1	1	0	0
その他の魚介類くん製品		3	2	0	1
醤油漬		2	2	0	0
ゆで麺		2	2	0	0
その他の鶏卵加工品		1	1	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		2	1	0	1
ドレッシング		1	1	0	0
糖類		1	1	0	0
豆腐(充填豆腐を除く)		2	2	0	0
調理パン		1	1	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		16	16	0	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)		11	11	0	0
ふきとり(その他)		25	25	0	0
ふきとり(器具類)		9	9	0	0
その他の食品		2	2	0	0
その他		8	8	0	0

\*1 品目により、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、グリチルリチン酸、スクラロース、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

\*2 品目により、タール系色素、スダンIを検査した。

\*3 品目により、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、ソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、EDTA、TBHQ、α-トコフェロールを検査した。

\*5 品目により、エトキシキン、カビ毒(アフラトキシン類、オクラトキシン等)、グルコン酸第一鉄、プロピレングリコール、水分、ポリソルベート、亜硝酸根、過酸化ベンゾイル、過酸化水素を検査した。

食品添加物については、成分分析、純度試験を行った。

容器包装については、一般規格、個別規格、材質鑑別、添加剤、着色料を検査した。



#### 14 輸入業・倉庫業の専門監視

(1) 実施期間:平成16年5月から平成17年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、抗菌性物質\*5・抗生物質、内寄生虫用剤\*6、残留農薬\*7、カビ毒\*8、有機スズ\*9、防かび剤\*10、その他\*11

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、サルモネラ、セレウス菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、リステリア・モノサイトゲネス、ボツリヌス菌、嫌気性及び好気性芽胞菌、その他\*12

(3) 実施結果:表4-3-27及び表4-3-28のとおり

(4) 措置等:非加熱食肉製品1検体からリステリア・モノサイトゲネスを検出したため、食品衛生法第6条違反として処理した。

プロセスチーズ1検体の乳固形分が成分規格を下回っていたため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

乾麺(はるさめ)6検体から過酸化ベンゾイルを検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理し、うち1検体から表示にない二酸化硫黄を検出したため、第19条第2項違反として処理した。

冷凍鶏肉2検体からクロピド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。

その他乾燥果実(乾燥梅)1検体から表示にないグリチルリチン酸、加熱食肉製品2検体から表示にない亜硝酸根、加熱食肉製品1検体から表示に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。

\*1 品目により、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファミンK、スクラロース、アスパルテーム、グリチルリチン、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

\*2 品目により、タール系色素、スダンIを検査した。

\*3 品目により、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、サリチル酸を検査した。

\*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQ、EDTAを検査した。

\*5 品目により、オキシリン酸、オルメトプリム、カルバドックス、クロピドール、サリノマイシン、サルファ剤、チアンフェニコール、デコキネート、トリメトプリム、ナイカルバジン、ナリジクス酸、パナゾン、ピリメタミン、ピロミド酸、フラゾリドン、モネンシン、ラサロシド、チルミコシン、ジクラズリル、セフチオフル、エンロフロキサシンを検査した。

\*6 品目により、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、トリクラベンダゾール、クロサンテル、チアベンダゾール、フルベンダゾール、イペルメクチン、モキシデクチン、エプリメクチン、レバミゾールを検査した。

\*7 残留基準及び原産国の使用実態等により、含窒素系農薬、有機リン系農薬、有機塩素系農薬、カーバメイト系農薬、総BHC、総DDT、HCB、クロルピリホス、総クロルデン、ディルドリン、ビテルタノール、ヘプタクロル、2,4-D、ピペロニルブトキシドを検査した。

\*8 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、デオキシニレバノール、パツリン、エトキシキンを検査した。

\*9 品目により、トリフェニルスズ(TPT)、ビストリブチルスズオキシド(TBTO)を検査した。

\*10 品目により、イマザリル、ジフェニル(DP)、オルトフェニルフェノール(OPP)、チアベンダゾール(TBZ)を検査した。

\*11 品目により、PCB、シアン、清涼飲料水の成分規格、プロピオン酸、亜硝酸根、過酸化水素、ヒ素及び重金属、メチル水銀、ホウ酸、クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、ポリソルベート、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、過酸化物質(POV)、酸価(AV)、クロマンインデン樹脂、臭素、ナタマイシン、過酸化ベンゾイル、二酸化硫黄、乳固形分、天然型ホルモン剤、合成型ホルモン剤、容器包装の規格試験を検査した。

\*12 品目により、エルシニア・エンテロコリチカ、エロモナス、クロストリジウム属菌、バンコマイシン耐性腸球菌、ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・フルビリアス、ビブリオ・ミカス、NAGビブリオ、プレジオモナス、抗生物質、恒温試験、水分活性を検査した。

表 4-3-27 理化学検査

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		295	282	13
そう菜半製品		4	4	0
煮物		2	2	0
魚介類水煮及びポイル(ゆでだこを除く)		1	1	0
魚介類油煮		1	1	0
その他の魚介類加工品		6	6	0
はちみつ		1	1	0
ナチュラルチーズ		11	11	0
プロセスチーズ		1	0	1
酢漬		1	1	0
その他のつけ物		2	2	0
その他の貝類(加工用)		2	2	0
乾麺		16	10	6
ジャム		7	7	0
マーマレード		3	3	0
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮		3	3	0
その他の菓子類		41	41	0
乾燥あんず		1	1	0
乾燥すもも(干しすもも)		1	1	0
乾燥ぶどう		1	1	0
その他の乾燥果実		3	2	1
合成樹脂製器具容器包装		1	1	0
穀類加工品		1	1	0
酒精飲料		2	2	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		10	7	3
加熱食肉製品(包装後加熱)		3	3	0
非加熱食肉製品		7	7	0
果汁入り清涼飲料水		2	2	0
キウイ(果肉)		2	2	0
グレープフルーツ(果肉)		3	3	0
グレープフルーツ(全果)		3	3	0
その他のかんきつ類		2	2	0
パイナップル(全果)		1	1	0
バナナ(果肉)		2	2	0
バナナ(全果)		2	2	0
レモン(全果)		2	2	0
生鮮イカ		1	1	0
生鮮エビ類		15	15	0
生鮮タコ		1	1	0
その他の生鮮魚介類		5	5	0
生鮮海産魚類		5	5	0
牛肉(脂肪を含む)		3	3	0
豚肉(脂肪を含む)		3	3	0
その他の食鳥肉(脂肪を含む)		2	2	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		9	9	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		16	14	2
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		12	12	0
羊肉、山羊肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
その他の食鳥肉(脂肪を含む・冷凍)		8	8	0
その他の食肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0
むき身のウニ		1	1	0
むき身のエビ類		3	3	0
むき身のカニ類		1	1	0
ソース類		1	1	0
その他の調味料		4	4	0
だし類		1	1	0
ドレッシング		1	1	0
マヨネーズ		2	2	0
その他の野菜加工品		1	1	0
加熱後摂取凍結前加熱(その他)		1	1	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)		20	20	0
加熱後摂取凍結前未加熱(その他)		1	1	0
加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)		6	6	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		8	8	0
無加熱摂取冷凍食品(生食用貝類)		2	2	0
無加熱摂取冷凍食品(生食用魚類)		4	4	0
その他の食品		3	3	0

表 4-3-28 細菌検査

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		200	199	0	1
そう菜半製品		4	4	0	0
煮物		2	2	0	0
魚介類水煮及びポイル (ゆでだこを除く)		1	1	0	0
魚介類油煮		1	1	0	0
その他の魚介類加工品		6	6	0	0
はちみつ		1	1	0	0
ナチュラルチーズ		11	11	0	0
プロセスチーズ		1	1	0	0
酢漬		1	1	0	0
その他のつけ物		1	1	0	0
その他の貝類(加工用)		2	2	0	0
乾麺		1	1	0	0
ジャム		5	5	0	0
マーマレード		2	2	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		10	10	0	0
加熱食肉製品(包装後加熱)		3	3	0	0
非加熱食肉製品		8	7	0	1
果汁入り清涼飲料水		2	2	0	0
生鮮イカ		1	1	0	0
生鮮エビ類		15	15	0	0
生鮮タコ		1	1	0	0
生鮮海産魚類		5	5	0	0
その他の生鮮魚介類		5	5	0	0
牛肉(脂肪を含む)		3	3	0	0
豚肉(脂肪を含む)		3	3	0	0
その他の食鳥肉(脂肪を含む)		2	2	0	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		10	10	0	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		14	14	0	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		12	12	0	0
羊肉、山羊肉 (脂肪を含む・冷凍)		1	1	0	0
その他の食鳥肉 (脂肪を含む・冷凍)		8	8	0	0
その他の食肉 (脂肪を含む・冷凍)		3	3	0	0
むき身のウニ		1	1	0	0
むき身のエビ類		3	3	0	0
むき身のカニ類		1	1	0	0
ソース類		1	1	0	0
ドレッシング		1	1	0	0
マヨネーズ		2	2	0	0
その他の調味料		4	4	0	0
その他の野菜加工品		1	1	0	0
加熱後摂取凍結前加熱 (調理品)		20	20	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱 (その他)		1	1	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱 (調理品)		6	6	0	0
加熱後摂取凍結前加熱(その他)		1	1	0	0
無加熱摂取冷凍食品 (生食用貝類)		2	2	0	0
無加熱摂取冷凍食品 (生食用魚類)		3	3	0	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		8	8	0	0

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16年6月から9月まで及び11月
- (2) 検査項目
  - 理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、その他\*5
  - 細菌：細菌数(1gあたり)、大腸菌群、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウス菌、ウエルシュ菌、クロストリジウム属菌、好気性芽胞菌、真菌
- (3) 実施結果：表4-3-29及び表4-3-30のとおり
- (4) 措置等：無加熱摂取冷凍食品1検体から表示にない赤色102号を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-29 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	不良
合計		56	55	1
加熱後摂取凍結前加熱（調理品）		9	9	0
加熱後摂取凍結前未加熱（加工用魚介類）		4	4	0
加熱後摂取凍結前未加熱（その他）		14	14	0
加熱後摂取凍結前未加熱（調理品）		11	11	0
無加熱摂取冷凍食品（その他）		9	8	1
イクラ		2	2	0
そう菜半製品		3	3	0
たれ類		1	1	0
冷凍果実		2	2	0
冷凍野菜（その他）		1	1	0

表4-3-30 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数		
			適	不良	否
合計		57	57	0	0
加熱後摂取凍結前加熱（調理品）		10	10	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱（その他）		13	13	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱（加工用魚介類）		2	2	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱（調理品）		12	12	0	0
無加熱摂取冷凍食品（その他）		12	12	0	0
イクラ		2	2	0	0
そう菜半製品		3	3	0	0
冷凍果実		2	2	0	0
冷凍野菜（その他）		1	1	0	0

\*1 品目により、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、サリチル酸、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。  
 \*2 品目により、タール系色素、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィルを検査した。  
 \*3 品目により、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。  
 \*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQ、EDTAを検査した。  
 \*5 品目により、ポリソルベート、プロピオン酸、亜硝酸根、二酸化硫黄、過酸化水素、プロピレングリコール、水分、残留農薬、総臭素、ヒ素、重金属、PCB、メチル水銀を検査した。

2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の専門監視

(1) 実施期間:平成16年6月から9月まで

(2) 検査項目

理化学: 甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、pH、水分活性、二酸化硫黄、ポリソルベート、亜硝酸根

細菌: 成分規格、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、病原大腸菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌

(3) 実施結果:表4-3-31及び表4-3-32のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-31 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		37	37	0
容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰め・缶詰食品を含む)		37	37	-

表4-3-32 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		38	38	0
容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰め・缶詰食品を含む)		38	38	-

\*1 サイクラミン酸、ズルチン、サッカリン、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を検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 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、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

\*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、EDTA、TBHQを検査した。

3 めん類の専門監視

(1) 実施期間:平成16年6月から12月まで

(2) 検査項目

理化学: 甘味料<sup>\*1</sup>、着色料<sup>\*2</sup>、保存料<sup>\*3</sup>、酸化防止剤<sup>\*4</sup>、品質保持剤(プロピレングリコール)、水分含有量、殺菌料(過酸化水素)、漂白剤(二酸化硫黄)、酸価、過酸化物価

細菌: 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、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、エルシニア・エンテロコリチカ、真菌

(3) 実施結果:表4-3-33及び表4-3-34のとおり

(4) 措置等: はるさめ12検体から過酸化ベンゾイルを検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

また、はるさめ1検体から表示にない二酸化硫黄を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-33 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	44	31	13
乾めん	35	22	13
生めん	5	5	-
皮類	2	2	-
油処理即席めん	2	2	-

表4-3-34 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	9	9	0
ゆでめん	1	1	-
生めん	5	5	-
皮類	2	2	-
油処理即席めん	1	1	-

\*1 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、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。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 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メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

\*4 BHA、BHT、TBHQを検査した。

4 魚介類加工品の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年5月から8月まで及び11月から平成17年3月まで
- (2) 理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、漂白剤(二酸化硫黄)、殺菌料(過酸化水素)、発色剤(NO<sub>2</sub>)、有機スズ\*5、残留農薬\*6、pH、水分活性、ポリ塩化ビフェニール(PCB)、酸価、過酸化値、粗脂肪、ヒ素、重金属、メタノール、メチル水銀、総水銀、ポリソルベート、ニコチン酸アミド
- 細菌：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、リステリア・モノサイトゲネス、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、ボツリヌス菌、真菌
- (3) 実施結果：表4-3-35及び表4-3-36のとおり
- (4) 措置等：魚介類水煮及びボイル1検体からポリソルベートを検出したため、食品衛生法第10条違反として処理した。  
調味乾製魚介類、その他の魚介類加工品各1検体から表示にない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4-3-35 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		63	60	3
イカ・タコくん製品		1	1	-
しらす		2	2	-
たらこ		4	4	-
塩干魚介類		1	1	-
魚介類塩辛		4	4	-
魚介類水煮及びボイル (ゆでだこを除く)		3	2	1
魚介類漬物		6	6	-
魚介類油煮		1	1	-
魚卵類(生鮮)		1	1	-
煮干魚介類		7	7	-
調味乾製魚介類		10	9	1
その他の魚介類塩蔵品		1	1	-
その他の魚介類加工品		22	21	1

表4-3-36 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		42	42	0
イカ・タコくん製品		1	1	-
しらす		1	1	-
すじこ		1	1	-
たらこ		4	4	-
塩干魚介類		1	1	-
魚介類塩辛		3	3	-
魚介類漬物		3	3	-
魚介類油煮		1	1	-
魚卵類(生鮮)		1	1	-
素干し魚介類		1	1	-
調味乾製魚介類		10	10	-
その他の魚介類塩蔵品		1	1	-
その他の魚介類加工品		14	14	-

- \*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸、スクラロースを検査した。
- \*2 タール系色素、銅クロロフィリンナトリウムを検査した。
- \*3 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。
- \*4 BHA、BHT、 $\alpha$ -トコフェロール、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA、ホウ酸、TBHQを検査した。
- \*5 TBTO、TPTについて検査した。
- \*6 総BHC、総DDT、HCB、総クロルデン、ディルドリン(アルドリンを含む)、ヘプタクロル(ヘプタクロル・エポキシサイドを含む)について検査した。

5 乳製品の専門監視

(1) 実施期間：平成16年5月から7月まで及び11月から12月まで

(2) 検査項目

理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、カビ毒\*5、無脂乳固形分、乳脂肪分、酸度、比重、硝酸根、二酸化硫黄、過酸化水素、アルコール

細菌：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、リステリア・モノサイトゲネス、ウエルシュ菌、クロストリジウム属菌、腸炎ビブリオ、好気性芽胞菌、酵母、真菌

(3) 実施結果：表4-3-37及び表4-3-38のとおり

(4) 措置等：ナチュラルチーズ1検体からリステリア・モノサイトゲネスを検出したため、食品衛生法第6条違反として処理した。

表4-3-37 理化学検査結果

品目		項目	品目数	判定	
				適	否
合計			37	37	0
乳	牛乳		12	12	-
	加工乳		1	1	-
乳製品	発酵乳		1	1	-
	アイスクリーム類	アイスクリーム	1	1	-
		ラクトアイス	1	1	-
	ナチュラルチーズ		9	9	-
	プロセスチーズ		1	1	-
	クリーム		3	3	-
	乳飲料		1	1	-
乳主原	その他		7	7	-

表4-3-38 細菌検査結果

品目		項目	品目数	判定	
				適	否
合計			51	50	1
乳	牛乳		12	12	-
	加工乳		1	1	-
乳製品	発酵乳		8	8	-
	アイスクリーム類	アイスクリーム	1	1	-
		ラクトアイス	1	1	-
	ナチュラルチーズ		14	13	1
	プロセスチーズ		1	1	-
	クリーム		3	3	-
	乳飲料		2	2	-
乳主原	その他		8	8	-

\*1 サッカリン、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、スクラロースを検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 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、プロピオン酸、ナタマイシンを検査した。

\*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、EDTA、TBHQを検査した。

\*5 アフラトキシン（B・G・M群）を検査した。

6 はちみつの専門監視

(1) 実施期間:平成16年12月

(2) 検査項目

理化学: 抗生物質\*、合成抗菌剤（サルファ剤）、漂白剤（二酸化硫黄）

細菌: 細菌数、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、ウエルシュ菌、セレウス菌、ボツリヌス菌

(3) 実施結果: 表4-3-39及び表4-3-40のとおり

(4) 措置等: 違反となる食品はなかった。

表4-3-39 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		19	19	0
はちみつ	輸入品	5	5	-
	国産品	14	14	-

表4-3-40 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		19	19	0
はちみつ	輸入品	5	5	-
	国産品	14	14	-

\* TC系、ML系を検査した。



7 そう菜の専門監視

(1) 実施期間:平成16年5月から平成17年3月まで

(2) 検査項目

理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、重金属\*5、漂白剤(二酸化硫黄)、亜硝酸根、PCB、TBTO、pH、水分活性

細菌：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、クロストリジウム属菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、エルシニア・エンテロコリチカ、ボツリヌス菌、真菌

(3) 実施結果：表4-3-41及び表4-3-42のとおり

(4) 措置等：和え物、蒸し物、煮物各1検体から大腸菌群を検出したため、都指導基準違反として処理した。

煮物1検体から黄色ブドウ球菌を検出したため、都指導基準違反として処理した。

表4-3-41 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		52	52	0
炒め物		1	1	-
和え物		6	6	-
卵加工品		5	5	-
揚げ物		1	1	-
佃煮		8	8	-
酢の物		1	1	-
煮物		16	16	-
煮豆類(きんとんを含む)		10	10	-
サラダ		1	1	-
その他		3	3	-

表4-3-42 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		81	77	4	0
炒め物		4	4	-	-
和え物		10	9	1	-
卵加工品		11	11	-	-
揚げ物		7	7	-	-
佃煮		6	6	-	-
酢の物		1	1	-	-
蒸し物		2	1	1	-
焼物		4	4	-	-
煮物		20	18	2	-
煮豆類(きんとんを含む)		6	6	-	-
サラダ		8	8	-	-
その他		2	2	-	-

- \*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、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。
- \*2 銅クロロフィルン・銅クロロフィルを検査した。
- \*3 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、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。
- \*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA、TBHQ、BHA、BHTを検査した。
- \*5 水銀、銅を検査した。

## 8 調味料の専門監視

(1) 実施期間：平成16年5月から平成17年3月まで

(2) 検査項目

理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、重金属\*5、カビ毒\*6、漂白剤（二酸化硫黄）、pH、亜硝酸根、ポリソルベート、カルシウム、エトキシキン、1・3ジクロロプロパノール等

細菌：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、腸炎ビブリオ、その他のビブリオ、ステリア・モノサイトゲネスおよび真菌

(3) 実施結果：表4-3-43のとおり

(4) 措置等：豆板醬から、表示のない酸化防止剤（アスコルビン酸）1.5g/kgを検出したため、食品衛生法19条第2項違反として処理した。

表4-3-43 検査結果

品目	項目 品目数	理化学検査		細菌検査	
		検体数 85		検体数 50	
		適	否	適	不良
合計	86	84	1	50	0
ソース	23	23	0	11	0
ドレッシング	6	6	0	4	0
だし	4	4	0	4	0
たれ	8	7	0	8	0
つゆ	4	4	0	2	0
みそ	6	5	1	4	0
酢	1	1	0	0	0
その他	34	34	0	17	0

\*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、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。

\*2 タール系色素（法定外着色料を含む）、スダンIを検査した。

\*3 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。

\*4 α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA、TBHQ、BHA、BHTについて検査した。

\*5 クロム、コバルト、ヒ素、亜鉛、総水銀、銅を検査した。

\*6 アフラトキシン(B1, B2, G1, G2)を検査した。

9 酒類の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年8月から平成17年3月まで
- (2) 検査項目：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、漂白剤（二酸化硫黄）、エタノール、メタノール、ジエチレングリコール、ジエチレングリコールモノエチルエーテル
- (3) 実施結果：表4-3-44のとおり
- (4) 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	品目数	判定	
		適	否
合計	24	24	0
ワイン	15	15	0
その他	9	9	0

- \*1 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、アスパルテーム、グリチルリチン酸を検査した。
- \*2 タール系色素を検査した。
- \*3 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。
- \*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTAを検査した。

10 菓子及び製菓材料の専門監視

(1) 実施期間：平成16年4月から平成17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) 検査項目

理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、カビ毒\*5、その他\*6

細菌：細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、その他\*7

(4) 措置等：フライドポテトから、TBHQ 0.002g/kgを検出したため、食品衛生法第10条違反で処理した。

コーンチップス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、パイ製品から表示にないソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反で処理した。

表4-3-45 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	否
合計		112	109	3
パン類		3	3	0
フラワーペースト		7	7	0
洋生菓子		21	21	0
和生菓子		18	18	0
寄せ物、ようかん		0	0	0
その他の生菓子		3	3	0
その他の菓子類		57	55	2
その他の製菓材料		3	2	1

表4-3-46 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	否
合計		51	51	0
パン類		2	2	0
フラワーペースト		4	4	0
洋生菓子		10	10	0
和生菓子		18	18	0
寄せ物、ようかん		1	1	0
その他の生菓子		1	1	0
その他の菓子類		13	13	0
その他の製菓材料		2	2	0

\*1 サッカリン、アスパルテーム、アセスルファムK、サイクラミン酸塩、ズルチン、スクラロース、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。

\*2 タール系色素を検査した。品目によって、二酸化チタンを検査した。

\*3 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。

\*4 EDTA、エリソルビン酸、アスコルビン酸、TBHQ、 $\alpha$ -トコフェロール、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン（THBP）を検査した。

\*5 アフラトキシン（B1、B2、G1、G2）を検査した。

\*6 品目によって漂白剤（二酸化硫黄）、粗脂肪、過酸化物質、酸価を検査した。

\*7 品目によってサルモネラ、セレウス菌、病原性大腸菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、酵母、真菌を検査した。

11 つけ物の専門監視

- (1) 実施期間：平成16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) 検査項目
  - 理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、酸化防止剤\*4、その他\*5
  - 細菌：細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、その他\*6
- (4) 措置等：しょうゆ漬1検体について、ソルビン酸を1.2g/kg検出したため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。  
調味梅干1検体について、表示にない食用赤色102号およびアセスルファムKを検出したため、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

品目	項目	品目数	判定 検体数		
			適	不適	否
合計		112	110	0	2
醤油漬		41	40	0	1
こうじ漬		1	1	0	0
たくあん漬		5	5	0	0
酢漬		28	28	0	0
粕漬		3	3	0	0
塩漬		28	27	0	1
味噌漬		4	4	0	0
その他		2	2	0	0

表4-3-48 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	不良
合計		53	53	0
醤油漬		18	18	0
こうじ漬		1	1	0
たくあん漬		1	1	0
酢漬		15	15	0
塩漬		17	17	0
その他		1	1	0

- \*1 サッカリンの他、品目によってアスパルテーム、アセスルファム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。品目によって、スクラロースを検査した。
- \*2 タール系色素を検査した。品目によって、銅クロロフィンナトリウムを検査した。
- \*3 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。
- \*4 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、 $\alpha$ -トコフェロールを検査した。
- \*5 品目によって、pH、漂白剤（二酸化硫黄）を検査した。
- \*6 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16年6月から9月まで及び12月から平成17年1月まで

(2) 実施結果：表4-3-49のとおり

(3) 検査項目

理化学：カビ毒<sup>\*1</sup>、保存料<sup>\*2</sup>、酸化防止剤<sup>\*3</sup>、総臭素、その他<sup>\*4</sup>

細菌：サルモネラ、セレウス、クロストリジウム属

(4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-49 検査結果

品目	項目	品目数	理化学検査			細菌検査		
			判定 検体数			判定 検体数		
			適	不適	否	適	不適	否
合計		40	40	0	0	29	0	0
アーモンド(生)		1	1	0	0	1	0	0
アーモンド・加工品		4	4	0	0	2	0	0
クルミ(生)		3	3	0	0	0	0	0
ピスタチオ加工品		4	4	0	0	4	0	0
その他のナッツ類 (生)		3	3	0	0	2	0	0
こしょう		2	2	0	0	2	0	0
その他の香辛料		6	6	0	0	6	0	0
とうがらし類		4	4	0	0	4	0	0
そば		1	1	0	0	1	0	0
とうもろこし		2	2	0	0	1	0	0
穀類加工品		2	2	0	0	2	0	0
種実類		1	1	0	0	1	0	0
落花生		2	2	0	0	0	0	0
豆類加工品		5	5	0	0	3	0	0

\*1 アフラトキシン（B群、G群、M群）、オクラトキシン（A、B）、シトリニン、フモニシン（B群）を検査した。

\*2 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。

\*3 品目によって、BHA、BHT、TBHQ、アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTAを検査した。

\*4 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、ステビオサイド、アセスルファムK）を検査した。

13 清涼飲料水の専門監視

(1) 実施期間：平成16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) 検査項目

理化学：成分規格（混濁、沈殿物、固形異物、重金属）、甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、漂白剤（二氧化硫黄）、その他\*4

細菌：細菌数、大腸菌群、大腸菌、真菌、その他\*5

(4) 措置等：炭酸飲料1検体から表示にない安息香酸、アセスルファムK、アスパルテームを検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-50 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数		
			適	不適	否
合計		55	54	0	1
天然果汁		4	4	0	0
果汁入り清涼飲料水		15	15	0	0
炭酸飲料		4	3	0	1
粉末清涼飲料		6	6	0	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌した)		2	2	0	0
その他の清涼飲料水		24	24	0	0

表4-3-51 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数		
			適	不良	否
合計		53	53	0	0
天然果汁		4	4	0	0
果汁入り清涼飲料水		14	14	0	0
炭酸飲料		1	1	0	0
粉末清涼飲料		9	9	0	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌した)		2	2	0	0
その他の清涼飲料水		23	23	0	0

\*1 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。品目によって、グリチルリチン酸を検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 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。

\*4 品目によって酸化防止剤（L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA）、防ばい剤（TBZ、OPP、DP）、残留農薬（カーバメイト系、有機リン系）、pH、パツリンを検査した。

\*5 品目によってサルモネラ、セレウス、黄色ブドウ球菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、水分活性を検査した。

14 食肉製品・魚肉ねり製品の専門監視

(1) 実施期間：平成16年6月から平成17年2月まで

(2) 検査項目

理化学：甘味料<sup>\*1</sup>、着色料<sup>\*2</sup>、保存料<sup>\*3</sup>、酸化防止剤<sup>\*4</sup>、発色剤（亜硝酸Na）、漂白剤（二酸化硫黄）

細菌：細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、E. coli、病原性大腸菌、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ、クロストリジウム属菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、水分活性、pH

(3) 実施結果：表4-3-52から表4-3-55までのとおり

(4) 措置等：加熱食肉製品（包装後加熱）1検体から表示にないエリソルビン酸を検出したため、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)

品目	品目数	判定 検体数	
		適	否
合計	117	116	1
加熱食肉製品（加熱後包装）	84	84	0
加熱食肉製品（包装後加熱）	15	14	1
乾燥食肉製品	9	9	0
非加熱食肉製品	9	9	0

表4-3-53 細菌検査結果(食肉製品)

品目	品目数	判定 検体数	
		適	否
合計	117	117	0
加熱食肉製品（加熱後包装）	85	85	0
加熱食肉製品（包装後加熱）	13	13	0
乾燥食肉製品	9	9	0
非加熱食肉製品	10	10	0

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

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アセスルファムK、アスパルテームを検査した。

\*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、TBHQ、BHA、BHT、EDTAを検査した。

\*5 成分規格（水分活性）を検査した。

表4-3-54 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

品目	品目数	判定 検体数	
		適	否
合計	47	47	0
かまぼこ	7	7	0
特殊包装かまぼこ	3	3	0
さつまあげ	3	3	0
ちくわ	10	10	0
はんぺん	1	1	0
つみれ	2	2	0
だてまき	1	1	0
その他の魚肉ねり製品	3	3	0
魚肉ハム・ソーセージ	17	17	0

表4-3-55 細菌検査結果(魚肉ねり製品)

品目	品目数	判定 検体数	
		適	否
合計	41	41	0
かまぼこ	8	8	0
特殊包装かまぼこ	2	2	0
さつまあげ	3	3	0
ちくわ	8	8	0
はんぺん	1	1	0
つみれ	2	2	0
だてまき	1	1	0
その他の魚肉ねり製品	3	3	0
魚肉ハム・ソーセージ	13	13	0

\*1 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、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸を検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 ソルビン酸、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。

\*4 EDTA、BHA、BHT、TBHQ、 $\alpha$ -トコフェロール、を検査した。



15 器具・容器包装の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年6月から平成17年2月
- (2) 検査項目：一般規格<sup>\*1</sup>、材質鑑別<sup>\*2</sup>、防ばい剤<sup>\*3</sup>、着色料、漂白剤、蛍光物質
- (3) 実施結果：表4-3-56のとおり
- (4) 措置等：違反となるものはなかった。

表4-3-56 器具・容器包装の検査結果

品名	品目数	判定	
		適	否
合計	119	119	0
ガラス製、陶磁器製器具容器包装	6	6	0
合成樹脂製器具容器包装	97	97	0
木製、竹製、紙製の器具容器包装	16	16	0

- \*1 材質試験、鉛 Pb、カドミウム Cd、溶出試験、重金属、過マンガン酸カリウム消費量を検査した。
- \*2 ガラス、陶磁器、ホウロウ、合成樹脂、ゴム、セロファン、紙、布等を検査した。
- \*3 イマザリル、OPP、TBZ、DPを検査した。

16 おもちゃの専門監視

- (1) 実施期間：平成16年10月から12月
- (2) 検査項目：規格試験、重金属（Pbとして）、ヒ素 As、蛍光物質、着色料\*
- (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 おもちゃの検査結果

分類	品目数	判定	
		適	否
おもちゃ	7	7	0

- \* タール系色素を検査した

### 17 乳首の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年9月
- (2) 検査項目：規格試験（ほ乳器具）\*1、材質鑑別（玩具）、ニトロソアミン（乳首等）\*2
- (3) 実施結果：表4-3-58のとおり
- (4) 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

分類	品目数	判定	
		適	否
合計	19	19	0
ゴム製器具容器包装	17	17	0
合成樹脂製器具容器包装	2	2	0

\*1 カドミウム、鉛、亜鉛、フェノール、ホルムアルデヒド、重金属（Pbとして）、蒸発残留物を検査した。

\*2 中性：N-ニトロソジメチルアミン、中性：N-ニトロソジエチルアミン、中性：N-ニトロソジプロピルアミン、中性：N-ニトロソピペリジン、中性：N-ニトロソジブチルアミン、中性：N-ニトロソモルホリン、酸性：N-ニトロソジメチルアミン、酸性：N-ニトロソジエチルアミン、酸性：N-ニトロソジプロピルアミン、酸性：N-ニトロソピペリジン、酸性：N-ニトロソジブチルアミン、酸性：N-ニトロソモルホリンを検査した。

### 18 食用油脂の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年7月から10月まで
- (2) 検査項目：酸化防止剤\*
- (3) 実施結果：表4-3-59のとおり
- (4) 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

品目	品目数	判定検体数		
		適	不適	否
合計	2	2	0	0
その他の植物性油脂	1	1	0	0
ごま油	1	1	0	0

\* BHA、BHT、THBP、HMBPを検査した。

19 野菜類の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年6月から11月まで
- (2) 検査項目：残留農薬（有機塩素系\*1、有機リン系\*2、カーバメイト系\*3、含窒素系\*4、その他\*5）
- (3) 実施結果：表4-3-60のとおり
- (4) 措置等：違反になる食品はなかった。

表4-3-60 理化学検査結果

品目	品目数	判定 検体数	
		適	否
総計	35	35	0
かき	1	1	0
かぶ類の根	1	1	0
かぶ類の葉	1	1	0
かんしょ	2	2	0
キャベツ	2	2	0
きゅうり	3	3	0
さといも	1	1	0
しょうが	2	2	0
その他のかんきつ類	1	1	0
だいこん類の根	2	2	0
トマト	1	1	0
なす	3	3	0
にんじん	2	2	0
ねぎ	1	1	0
ばれいしょ	3	3	0
ピーマン	1	1	0
みかん	1	1	0
りんご	1	1	0
レタス	1	1	0
未発酵茶	5	5	0

- \*1 総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、カプタホール、クロルベンジレート、ヘプタクロル、ヘプタクロルエポキシサイド、トランス-ノナクロル、トランス-クロルデン、シス-クロルデン、メトキシクロル、キャプタン、ジコホール、イプロジオン、アルドリン、アラクロール、ニトロフェン、ヘキサクロロベンゼン、クロロタロニル、プロシミドン、ピンクロゾリン、キントゼン、エンドスルファンI・II、クロルニトロフェン、エンドスルファンスルフェートを検査した。
- \*2 パラチオン、パラチオンメチル、カズサホス、EPN、フェニトロチオン、フェンチオン、クロルピリホス、総クロルフェンピンプホス、ジクロルボス、マラチオン、プロチオホス、チオメトン、ピリミホスメチル、エディフェンホス、トルクロホスメチル、イソフェンホス、ジメトエート、ダイアジノン、フェントエート、ホサロン、ブタミホス、テルブホス、メチダチオン、エチオン、シアノホス、クロルピリホスメチル、エチルチオメトン、ジクロフェンチオン、メタミドホス、アセフェート、サリチオン、シアノフェンホスを検査した。
- \*3 カルバリル、イソプロカルブ、チオベンカルブ、フェノカルブ、クロルプロファミン、ピリミカーブ、エチオフェンカルブ、ジエトフェンカルブ、ベンダイオカルブ、メチオカルブ、オキサミル、カルボフラン、メソミル、アルジカルブ、チオカルブを検査した。
- \*4 メプロニル、ジクロフルアニド、プレチラクロール、メフェナセット、フルトラニル、ペンディメタリン、フェナリモル、エスプロカルブ、オキサジアゾンを検査した。
- \*5 アトラジン、トリフルラリン、ペルメトリン、シペルメトリン、フェンバレートを検査した。

20 鶏卵の専門監視

(1) 実施期間：平成16年7月及び11月

(2) 検査項目

理化学：抗生物質<sup>\*1</sup>、合成抗菌剤<sup>\*2</sup>、内寄生虫用剤<sup>\*3</sup>

細菌：細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ

(3) 実施結果：表4-3-61及び表4-3-62のとおり

(4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-61 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

品名	品目数	判定 検体数	
		適	否
その他の食鳥卵の加工品	1	1	0
鶏卵	24	24	0

表4-3-62 細菌検査結果

品名	品目数	判定 検体数	
		適	否
鶏卵	147	147	0
その他の鶏卵	4	4	0

\*1 AG系・PC系・TC系・ML系を検査した。

\*2 サルファ剤（細菌学的試験）、オキシリン酸、チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、ナイカルバジンを検査した。

\*3 フルベンダゾール、レバミゾールを検査した。

21 食肉の専門監視

(1) 実施期間：平成16年6月から平成17年1月まで

(2) 検査項目

理化学：抗生物質\*1、合成抗菌剤\*2、内部寄生虫用剤\*3、抗菌性物質（簡易検査法）、残留農薬\*4

細菌：細菌数（1gあたり）、大腸菌群数（1gあたり）、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

(3) 実施結果：表4-3-63から表4-3-65までのとおり

(4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表 4-3-64 抗生・抗菌性物質検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	41	41	0
鶏肉	18	18	0
牛肉	9	9	0
豚肉	14	14	0

表 4-3-63 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	72	72	0
鶏肉	29	29	0
牛肉	15	15	0
豚肉	28	28	0

表 4-3-65 残留農薬検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	24	24	0
鶏肉	15	15	0
牛肉	6	6	0
豚肉	3	3	0

\*1 TC系、ML系、AG系、PC系を検査した。

\*2 品目によって、サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、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、フラゾリドン、クロピドール、デコキネート、ナイカルバジンを検査した。

\*3 品目によって、フルベンダゾール、チアベンダゾール、イベルメクチン、トリクラベンタゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、イソメタミジウム、クロサンテル、モキシデクチンを検査した。

\*4 総BHC、総DDT、総クロルデン、HCB、クロルピリホス、ディルドリン、ヘプタクロルを検査した。

22 食品添加物の専門監視

(1) 実施期間：平成16年10月から平成17年1月まで

(2) 検査項目：成分分析、純度試験

(3) 実施結果：表4-3-66のとおり

(4) 措置等：違反となる添加物はなかった。

表 4-3-66 検査結果

分類	項目 品目数	判定	
		適	否
合計	6	6	0
食品製造用剤（合成）	1	1	0
その他の添加物	5	5	0

23 ベビーフードの専門監視

(1) 実施期間：平成16年5月

(2) 検査項目

理化学：保存料\*1、甘味料\*2、二酸化硫黄、着色料\*3、酸化防止剤\*4、着香料\*5、成分規格\*6、パツリン、残留農薬（有機塩素系\*7、有機リン系\*8、カーバメイト系\*9、ピレスロイド系\*10、その他\*11）、防ばい剤\*12、2,4-D、PCB  
 細菌：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

(3) 実施結果：表4-3-67及び表4-3-68のとおり

(4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-67 理化学検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		36	36	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品 （缶詰、瓶詰の製品をのぞく）		13	13	0
果汁入り清涼飲料水		6	6	0
粉末清涼飲料		6	6	0
煮物		4	4	0
穀類加工品		4	4	0
卵加工品		2	2	0
そうざい半製品		1	1	0

表4-3-68 細菌検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		36	36	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品 （缶詰、瓶詰の製品をのぞく）		13	13	0
果汁入り清涼飲料水		6	6	0
粉末清涼飲料		6	6	0
煮物		4	4	0
穀類加工品		4	4	0
卵加工品		2	2	0
そうざい半製品		1	1	0

- \*1 ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸メチル、パラオキシ安息香酸エステル類を検査した。
- \*2 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
- \*3 タール系色素を検査した。
- \*4 アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHT、BHA、EDTAを検査した。
- \*5 サリチル酸を検査した。
- \*6 容器包装詰加圧加熱殺菌食品、果汁入り清涼飲料水、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 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)、エンドスルファンサルフェート、エンドリン、カプタホール、キャプタン、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、ピンクロゾリン、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。
- \*8 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、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)、総クロルフェンビンホス(CVP)、EPNを検査した。
- \*9 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(CIPC)、フェノブカルブ(BPMC)、プロボキスル(PHC)、ベンダイオカルブ、メソミル、メチオカルブを検査した。
- \*10 シペルメトリン、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。
- \*11 イソプロチオラン、オキサジアゾン、クロメトキシニル、クロルニトロフェン(CNP)、クロルフルアズロン、チオベンカルブ、メプロニルを検査した。
- \*12 TBZ、イマザリル、OPPを検査した。

24 市販養殖魚の専門監視

(1) 実施期間：平成16年7月

(2) 検査項目

理化学：抗生物質\*1、合成抗菌剤\*2

細菌：大腸菌群、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・ファーニシイ、ビブリオ・バルニフィカス、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

(3) 実施結果：表4-3-69及び表4-3-70のとおり

(4) 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

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	否
合計		4	4	0
生鮮淡水魚類（うなぎ）		1	1	0
切り身の海産魚類（加工用）		3	3	0

表4-3-70 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	否
合計		4	4	0
生鮮淡水魚類（うなぎ）		1	1	0
切り身の海産魚類（加工用）		3	3	0

\*1 ML系、PC系、TC系を検査した。

\*2 サルファ剤、エンロフロキサシン、オルメトプリム、オキシリン酸、チアンフェニコールを検査した。

25 貝類の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年6月
- (2) 検査項目：大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、その他ビブリオ属菌\*、リステリア・モノサイトゲネス、プレジオモナス、エロモナス、非O1コレラ菌
- (3) 実施結果：表4-3-71のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-71 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	否
合計		6	6	0
その他の貝類（生食用）		4	4	0
その他の殻付き生鮮貝類		2	2	0

\* ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・ファーニシイ、ビブリオ・フルビアリス、ビブリオ・ミミカスを検査した。



26 野菜加工品・果実加工品の専門監視

(1) 実施期間：平成16年6月から平成17年3月まで

(2) 検査項目

理化学：甘味料\*1、着色料\*2、保存料\*3、その他\*4

細菌：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、ボツリヌス菌、その他\*5

(3) 実施結果：表4-3-72及び表4-3-73のとおり

(4) 措置等：フクロタケ水煮から、表示にない二酸化硫黄を0.029g/kg検出、マッシュルーム水煮から表示にないエリソ  
ルビン酸を0.13g/kg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。

乾燥果実（ドライココナッツ）から、二酸化硫黄を2.0g/kg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4-3-72 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定 検体数	
			適	否
合計		74	71	3
その他の豆類の加工品		1	1	0
その他の農産物の加工品		5	4	1
その他の野菜加工品		7	7	0
野菜の水煮		20	19	1
フルーツペースト		3	3	0
マーマレード		1	1	0
ジャム		3	3	0
乾燥あんず		2	2	0
乾燥すもも（干しすもも）		5	5	0
乾燥ぶどう		1	1	0
乾燥バナナ		1	1	0
乾燥りんご		1	1	0
その他の乾燥果実		4	3	1
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮		20	20	0

表4-3-73 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		30	30	0
野菜の水煮		13	13	0
フルーツペースト		2	2	0
ジャム		4	4	0
乾燥すもも（干しすもも）		1	1	0
乾燥ぶどう		1	1	0
乾燥りんご		1	1	0
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮		5	5	0
その他の農産物の加工品		1	1	0
その他の野菜加工品		1	1	0
その他の乾燥果実		1	1	0

\*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アセスルファムKを検査した。品目によってステビオサイド、レバウデ  
イオサイド、スクラロースを検査した。

\*2 タール系色素を検査した。

\*3 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。

\*4 品目によってパツリン、ポリソルベート、酸化防止剤（BHA、BHT）、二酸化硫黄、などを検査した。

\*5 品目によって嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌、水分活性、pHなどを検査した。

27 米のカドミウム・残留農薬検査

- (1) 実施時期：平成16年6、7月及び10月から12月
- (2) 検査項目：カドミウム、残留農薬（有機塩素系<sup>\*1</sup>、有機リン系<sup>\*2</sup>、カーバメイト系<sup>\*3</sup>、ピレスロイド系<sup>\*4</sup>、含窒素系<sup>\*5</sup>、その他<sup>\*6</sup>）
- (3) 実施結果：表4-3-74のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-74 米のカドミウム・残留農薬検査結果

品目	項目 品目数	判定	
		適	否
玄米	192	192	0

- \*1 総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、アルドリンを検査した。
- \*2 クロルピリホスメチル、チオメトン、EPN、クロルピリホス、総クロルフェンビンホス（CVP）、ジメトエート、ダイアジノン、パラチオン、フェントロチオン、フェンチオン、フェントエート、マラチオン、ピリミホスメチル、パラチオンメチル、エトプロホス、エトリムホス、キナルホス、テルブホス、ホキシム、ジクロルボス、トリクロルホン、バミドチオン、イプロベンホス、エディフェンホスを検査した。
- \*3 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（BPM C）、イソプロカルブ、ピリミカーブ、メチオカルブ、チオベンカルブを検査した。
- \*4 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。
- \*5 フルトラニル、プレチラクロール、ペンディメタリン、メフェナセット、メプロニルを検査した。
- \*6 イソプロチオラン、キノメチオネート、総臭素を検査した。

28 遺伝子組換え食品の専門監視

(1) 実施期間：平成16年4月から17年2月まで

(2) 検査項目

定性：食品に応じて、遺伝子組換え体定性試験（T25 トウモロコシJAS）、遺伝子組換え体定性試験（スターリンク）、遺伝子組換え体定性試験（ラウンドアップレディダイズJAS）

定量：遺伝子組換え体定量試験（Bt11 トウモロコシJAS）、遺伝子組換え体定量試験（Event176 トウモロコシJAS）、遺伝子組換え体定量試験（GA21 トウモロコシJAS）、遺伝子組換え体定量試験（MON810 トウモロコシJAS）、遺伝子組換え体定量試験（トウモロコシ）、遺伝子組換え体定量試験（ラウンドアップレディダイズ）、遺伝子組換え体定量試験（ラウンドアップレディダイズJAS）

(3) 実施結果：表4-3-75及び表4-3-76のとおり

(4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-75 遺伝子組換え食品定性検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		108	108	0
その他の菓子類		28	28	0
その他の食品		1	1	0
その他の清涼飲料水		1	1	0
その他の豆類の加工品		13	13	0
とうもろこし		4	4	0
とうもろこしの粉		8	8	0
みそ		1	1	0
加熱後摂取凍結前未加熱（その他）		1	1	0
穀類加工品		19	19	0
煮豆類（きんとんを含む）		2	2	0
充填豆腐		2	2	0
大豆		1	1	0
豆腐（充填豆腐を除く）		7	7	0
豆腐加工品		8	8	0
納豆		5	5	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		7	7	0

表4-3-76 遺伝子組換え食品定量検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		89	89	0
その他の菓子類		2	2	0
その他の豆類の加工品		3	3	0
とうもろこし		5	5	0
とうもろこしの粉		6	6	0
みそ		1	1	0
穀類加工品		1	1	0
大豆		63	63	0
豆腐（充填豆腐を除く）		4	4	0
豆腐加工品		4	4	0
納豆		1	1	0

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16年4月から平成17年3月まで
- (2) 検査項目：表4-3-77のとおり
- (3) 実施結果：表4-3-77のとおり
- (4) 措置等：違反となる添加物はなかった。

表4-3-77 食品添加物検査結果

	品目数	判定		収去業種										
		適	否	びん詰製造業 かん詰又は びん詰製造業	そう菜製造業	つげ物製造業	酒類製造業 (ビール)	酒類製造業 (清酒)	食肉製品	食肉製品製造業	食品添加物	調味料等製造業	添加物製造業	粉末食品製造業
合計	57	52	0	2	5	1	2	1	1	11	5	1	21	2
化学合成品	ろ過剤	2	2	0			2							
	甘味料	2	2	0		1							1	
	強化剤	1	1	0									1	
	結着剤	2	2	0						2				
	殺菌料	1	1	0									1	
	酸化防止剤	2	2	0						2				
	酸味料	3	3	0									3	
	醸造用剤	1	1	0				1						
	食品製造用剤	2	2	0		1			1					
	着色料	2	2	0									2	
	調味料	6	6	0	1					2			2	1
	乳化剤	1	1	0									1	
	発色剤	1	1	0						1				
	漂白剤	1	1	0									1	
	品質保持剤	2	2	0		2								
その他	10	5	0		2				2		1			
化学合成品 以外	増粘安定剤	3	3	0	1								2	
	着色料	6	6	0						2			3	1
	乳化剤	1	1	0									1	
	その他	8	8	0							5		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15年4月から平成16年3月まで
- (2) 検査項目：下記のとおり
- (3) 実施結果：表4-3-78から表4-3-80までのとおり
- (4) 措置等：すべて使用の旨の表示がないもので、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-78 着色料の検出状況（食品）（その1）

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	1,464	81	41	41	1	52	2	1	33	2	4	0	0
小計	355	44	21	10	0	31	0	1	18	1	0	0	0
アイスクリーム	7			1									
アイスマルク	3												
ラクトアイス	3												
イカ・タコくん製品	1												
その他の魚介類くん製品	1												
ココア製品	2												
サラダ	3												
そう菜半製品	9												
煮豆類（きんとんを含む）	4												
煮物	23								1				
酢の物	1												
佃煮	10	1		1									
揚げ物	1												
卵加工品	8												
和え物	10												
炒め物	4												
その他の魚介類加工品	23		2										
魚介類塩辛	3												
魚介類水煮及びボイル(ゆでだこを除く)	2												
魚介類漬物	6	1	1			1			1				
魚介類油煮	2												
クロレラ	2												
その他の食品	55	2	4							1			
ふりかけ	2												
はちみつ	7												
その他の農産物の加工品	7					2							
ナチュラルチーズ	8												
プロセスチーズ	2												
その他のつけ物	9	3	2			4			3				
たくあん漬	7	5	1										
塩漬（一夜漬を含む）	15	1				2							
醤油漬	45	24	8	8		6			4				
酢漬	31	3				13		1	6				
粕漬	3	1											
味噌漬	5	3	3			3			3				
アーモンド加工品	2												
ピスタチオ加工品	1												
パン	2												
菓子パン	2												
その他のフラワーペースト	3												
ピーナッツバター	4												
その他の貝類（加工用）	1												
ゆで麺	2												
乾麺	4												
生麺	6												
油処理即席麺	2												
その他の魚介類塩蔵品	2												

表 4-3-78 着色料の検出状況（食品）（その2）

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
小 計	550	25	15	19	1	16	2	0	12	0	3	0	0
食塩	1												
調味料（合成）	1												
ジャム	19												
フルーツピューレ	1												
フルーツペースト	8												
マーマレード	6												
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮	35	1		1			1				1		
その他の菓子類	106	14	10	13	1	3					1		
その他の生菓子	8	1		1									
洋生菓子	46	1	2				1		2				
和生菓子	25												
海藻類加工品	1												
その他の乾燥果実	5												
乾燥あんず	3												
乾燥すもも（干しすもも）	4												
乾燥ぶどう	2												
乾燥りんご	1												
塩干魚介類	1	1	1			1							
煮干し魚介類	2												
調味乾製魚介類	8	1				1							
かまぼこ	5												
さつま揚げ	1												
その他の魚肉ねり製品	6												
だてまき	1												
ちくわ	5												
つみれ	1												
魚肉ハム・ソーセージ	22	1							10				
特殊包装かまぼこ	2												
イクラ	3												
たらこ	2		1			1							
その他の香辛料	8	1		1									
とうがらし類	8												
穀類加工品	4												
種実類加工品	1												
その他の酒精飲料	17	3		3		1							
ワイン	8	1	1										
オリーブ油	1												
その他の植物性油脂	2												
マーガリン	1												
その他の鶏卵加工品	2												
加熱食肉製品（加熱後包装）	123					6					1		
加熱食肉製品（包装後加熱）	17					1							
乾燥食肉製品	8					1							
特定加熱食肉製品	1												
非加熱食肉製品	18					1							

表4-3-78 着色料の検出状況（食品）（その3）

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
小計	559	12	5	12	0	5	0	0	3	1	1	0	0
その他の清涼飲料水	51	3	2	5		2			2	1			
果汁入り清涼飲料水	37	3	1	2									
原料用果汁	1												
炭酸飲料	12	1		1									
天然果汁	28												
粉末清涼飲料	3												
その他の生鮮魚介類	2												
鶏肉（脂肪を含む・冷凍）	1												
豚肉（脂肪を含む・冷凍）	1												
菓子類の装飾に使用するもの	3			1					1				
むき身のウニ	1												
発酵茶	5												
しょうゆ	21												
ソース類	53					1							
その他の調味料	43												
だし類	6												
たれ類	9												
つゆ	4												
ドレッシング	12												
マヨネーズ	2												
みそ	8												
酢	3												
その他の豆類の加工品	9												
ねりあん	13	1		1									
豆腐加工品	2												
その他の乳主原	2												
乳飲料	24												
氷菓	6												
その他の野菜加工品	25	1		1									
野菜の水煮	18	1		1									
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	66												
冷凍食品	加熱後摂取凍結前加熱（調理品）	37											
	加熱後摂取凍結前未加熱（その他）	14											
	加熱後摂取凍結前未加熱（加工用魚介類）	1											
	加熱後摂取凍結前未加熱（調理品）	14											
	無加熱摂取冷凍食品（その他）	19	2	2			2				1		
	無加熱摂取冷凍食品（生食用魚類）	2											
冷凍野菜（その他）	1												

表 4-3-79 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	4	2	2	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0
塩漬（一夜漬を含む）	1					1							
その他の菓子類	1	1	1	1									
無加熱摂取冷凍食品（その他）	2	1	1			1							

表 4-3-80 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

分類名	検体数	検出状況	
		-	+
合計	43	43	0
おもちゃ	7	7	0
合成樹脂製器具容器包装	33	33	0
木製、竹製、紙製の器具容器包装	3	3	0