

# III 違 反 事 例

違  
反  
事  
例

事例 1

指定外添加物（TBHQ）を検出したクッキー

名称又は分類	クッキー（チョコクッキー、バニラクッキー） 輸入品		
形態	680g 合成樹脂袋詰		
違反条項	食品衛生法第6条違反；指定外添加物検出		
発見場所	新宿区内スーパー		
調査担当機関	新宿区、文京区、大阪市		
収去年月日	平成7年6月2日、19日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	TBHQ（ターシャルブチルヒドロキノン：酸化防止剤）検出		
行政措置	文京区は都内の第一販売者に対し販売禁止を命令		

違反の概要

1 違反発見の経緯

新宿区が管内のスーパーから収去したチョコクッキーを検査したところ、指定外添加物のTBHQが検出された。このため、スーパーに再度立ち入り、当該品と同一の製造者が製造したバニラクッキーについても収去し検査したところ、これからもTBHQが検出された。

2 違反の原因

当該品は、大阪市内の輸入者が米国から輸入したものであることから、大阪市内に調査を依頼したところ、以下のことが判明した。

輸入者によれば、米国の製造者は、当該品の製造工程においてTBHQを使用していないとのことであった。ただし、当該品のTBHQの検出量のばらつき（クリーム部分から全体の数倍のTBHQが検出された）から、製造者は原料のクリームにTBHQが添加されていたことを知らずにクッキーの製造に使用したものと推定された。

なお、輸入者は当該品の輸入時に自主検査は実施していなかった。

3 措置等

大阪市内は、輸入者に対し当該品の回収を命令した。また、都内の第一販売者を所管する文京区は販売者に対し販売禁止を命令した。

## 監視指導上のポイント

輸入の違反品を発見した場合には、輸入者を通じて、製造者に速やかに違反原因の特定を求める必要がある。それにより、検査の必要な違反品の範囲を速やかに決定することができる。

製造者の調査に日数を要する場合には、別ロット品や類似品等の広範囲な商品についても安全性確認のための検査を実施する必要があるが、これらについては基本的には輸入者による自主検査を指導すべきである。なお、行政機関は、部分的に収去検査等を行い十分な実効性を担保する必要がある。

また、輸入者は、輸入しようとする商品が過去と同じ製造方法で製造されたものであっても、製造所における原材料や使用添加物の変更等が考えられることから、製造者から製造方法等についての最新の情報を収集するとともに、定期的に自主検査を行う必要がある。

### <参考>

表 検疫所で発見された指定外添加物と食品の例

添加物名	用途	食品の例	主な原産国
ポリソルベート	乳 化 剤	ピクルス、調味料	米国、EU、韓国他
T B H Q	酸化防止剤	クッキー、冷凍ピザ	シンガポール、カナダ、米国他
キノリンイエロー	着色料 (黄)	菓子、リキュール	EU、シンガポール他
アゾルピン	〃 (赤)	清涼飲料水	EU、メキシコ、タイ他

EU；ヨーロッパ連合加盟国（フランス、ドイツ、イタリア、オランダ、ベルギー、ルクセンブルグ、イギリス、デンマーク、アイルランド、ギリシャ、スペイン、ポルトガル、フィンランド、スウェーデン、オーストリア）

事 例 2

成分規格に違反した牛乳

名称又は分類	牛乳 国産品		
形 態	500ml 紙パック詰		
違反条項	食品衛生法第7条第2項違反；牛乳の成分規格（無脂乳固形分、比重）違反		
発見場所	足立区内乳類販売店		
調査担当機関	足立区		
収去年月日	平成7年7月17日	検査機関	都立衛生研究所
検査結果	無脂乳固形分7.0%、比重1.026		
行政措置	千葉県は製造者に対し工場の改善等を指示した。都内に残品はなし。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

足立区が管内の乳類販売店から収去した牛乳を検査したところ、無脂乳固形分及び比重が牛乳の成分規格の値を下回っていた。

2 違反の原因

当該品は、千葉県において製造されていたことから、千葉県に調査を依頼したところ、以下のことが判明した。

違反の原因として、牛乳充填ラインにおいて、充填前の蒸気殺菌時に発生する凝縮水が、パイプ内や充填ノズル内に残留し、その水抜きが不完全であったことから、凝縮水が充填直後の牛乳に混入したものと考えられた。

通常、充填直後の製品は、一定数が廃棄されるが、今回の事例ではこの廃棄がなされず、成分規格に合わない製品が出荷されたものであった。

3 措置等

千葉県は製造者に対し、充填工程における凝縮水の抜き取り方法の改善並びに、充填後の製品の抜き取り検査の実施を指示した。なお、都内に残品はなかった。

## 監視指導上のポイント

今回の事故原因は、牛乳の充填ラインに限定されるものではなく、他の清涼飲料水の充填ラインにおいても発生する可能性がある。

製造ラインの始業時あるいは一時ラインを停止したのちの再開時においては、不良品発生の可能性が高くなると考えられることから、安全率を見越しての初期製品の排除や充填後の製品検査の実施等が必要である。

このため、各工場では製品検査等についての実施マニュアルを整備するとともに、検査記録をとり、安全性を確認することが必要である。

事 例 3

成分規格に違反したアイスクリーム

名称又は分類	アイスクリーム 輸入品		
形 態	145ml 合成樹脂製容器入り		
違 反 事 項	食品衛生法第7条第2項違反；アイスクリームの成分規格（大腸菌群）違反		
発 見 場 所	①大阪府内のスーパー ②立川市内にある輸入者の保管倉庫		
調査担当機関	大阪府、中央区、立川保健所		
収 去 年 月 日	①平成 7年 7月26日 ②平成 7年 9月27日	検査機関	①大阪府立公衆衛生研究所 ②都立衛生研究所多摩支所
検 査 結 果	大腸菌群陽性		
行 政 措 置	中央区は輸入者に対し当該品の販売禁止を命令した。		

違 反 の 概 要

1 違反発見の経緯

大阪府の保健所が管内のスーパーで収去したアイスクリームを検査したところ、大腸菌群陽性であった旨、東京都に通報があった。当該品の輸入者を所轄する中央区に調査を依頼したところ、当該品の保管倉庫が立川市内にあることが判明した。立川保健所が当該倉庫からアイスクリームを収去し検査したところ、大腸菌群陽性であった。

2 違反の原因

製造工場において、未殺菌の生乳が搬入される際、通常は専用の貯蔵用タンクに注入され保管されるが、誤って殺菌後の原料を貯蔵するタンクに注入したことが判明した。このため未殺菌の生乳がアイスクリームの原料として使用された。

3 措置等

中央区は、輸入者に対し当該品の販売禁止を命令した。行政処分後、輸入者は違反品7,177個を焼却処分した。

## 監視指導上のポイント

製造者は、当該製品にロット番号等を付しておらず、製造毎の衛生管理や検査結果の把握が不十分であった。万一の事故発生の場合、迅速な対応をとるためには、製造毎の衛生管理の徹底及びその記録の保存が必要である。なお、製品の安全性を確保する一つの手法として、食品衛生法第7条の3の「総合衛生管理製造過程」の導入があげられる。

輸入者は、製品の食品衛生上の安全を確保するために、製造者に対して製造毎の管理を徹底させるとともに、自らも、製造管理等の記録を取り寄せ、衛生面の確認をする必要がある。

事 例 4

サッカリンナトリウムを過量に使用したシロップ

名称又は分類	かき氷用シロップ (イチゴ) 国産品		
形 態	1.5ℓ ペットボトル詰		
違 反 条 項	食品衛生法第7条第2項違反；サッカリンナトリウムの使用基準（使用量）違反		
発 見 場 所	江戸川区内の食料品販売店		
調査担当機関	江戸川区、神奈川県		
収 去 年 月 日	平成7年12月4日	検査機関	江戸川区検査室
検 査 結 果	0.91g/kgのサッカリンナトリウムを検出		
措 置 等	残品143本及びサッカリンナトリウムが過量に使用されていた別アイテムの残品770本、合計913本について自主的に回収し、廃棄した。		

違 反 の 概 要

1 違反発見の経緯

平成7年12月4日に、江戸川区江戸川保健所が管内の販売店から収去した「かき氷用シロップ (イチゴ)」を同区検査室にて検査したところ、0.91g/kgのサッカリンナトリウムが検出された。

サッカリンナトリウムの使用基準は、「5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水」では1.5g/kg未満であるが、それ以外の清涼飲料水及びシロップでは0.30g/kg未満となっている。当該品には、「5倍以上に希釈して飲用に供する」旨の表示がなされておらず、サッカリンナトリウムの使用基準が0.30g/kg未満の清涼飲料水及びシロップに該当すると考えられることから、食品衛生法（以下、「法」）第7条第2項違反が疑われた。

製造者を管轄する神奈川県の調査により、当該品の使用方法やその形状等から、当該品は希釈せずにそのままかき氷にかけて使用するシロップであることが判明した。

このことから、当該品は法第7条第2項違反であることが確認された。

2 違反の原因

製造者は、当該品を「5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水」に該当するものとして、その使用基準に合わせてサッカリンナトリウムを使用していた。

しかし、製造者は、当該品がそのままかき氷にかけて使用する「シロップ」としても使用できるとして、「かき氷用」と表示して製造を行っていた。



### 3 措置等

神奈川県は製造者に対し、今後、当該品に「シロップ」と表示し製造するよう指導した。

なお、都内流通品については、製造者が当該残品143本及び同様にサッカリンナトリウムが過量で使用されていた別アイテムの残品770本の合計913本について自主的に回収し、廃棄した。

### 監視指導上のポイント

かき氷に使用されるシロップについては、その分類が曖昧であったことから、昭和43年3月29日付の厚生省通知により「清涼飲料水」として取り扱われるようになった。その後、昭和58年2月の法の改正にともない、「清涼飲料水」から区別されて「シロップ」として取り扱われることとなった。

以上の様な変遷をたどったことから、製造者によってはシロップを「清涼飲料水」と誤って分類している場合も考えられる。また、当該事例の様に、かき氷にかけて供するものは氷の融解とともにその濃度が薄まるため、「5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水」に該当すると考えられている場合もある。

食品の製造に当たっては、その食品が法上の分類では何に該当するか確認して適切な表示を行い、また、食品添加物を使用する場合には、その食品について定められた使用基準を厳守しなければならない。

なお、希釈して飲用に供する清涼飲料水であっても、希釈する倍率が5倍未満のものについては、サッカリンナトリウムの使用基準は0.30g/kgとなるので注意が必要である。

デヒドロ酢酸を不正に使用した菓子

名称又は分類	菓子（草大福、ごま大福、白大福、茶まんじゅう、アンドーナッツ） 国産品		
形態	セロハン個別包装		
違反条項	食品衛生法第7条第2項違反；デヒドロ酢酸の使用基準（対象食品）違反		
発見場所	市場内の卸売業者		
調査担当機関	東京都市場衛生検査所		
収去年月日	平成7年12月18日	検査機関	東京都市場衛生検査所
検査結果	草大福から0.65 g/kg、ごま大福から1.22 g/kg、大福パック（白大福と草大福）から0.72～0.92 g/kg、茶まんじゅうから0.12 g/kg、アンドーナッツから0.55 g/kgのデヒドロ酢酸を検出		
行政措置	東京都は当該品（大福パック11パック、茶まんじゅう26個、その他は残品なし）を販売禁止処分としたうえで、福島県内の製造者に返品した。 福島県は製造者に対し違反品の回収を命令した。なお、製造者は違反品を廃棄処分した。		

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成7年12月、東京都市場衛生検査所において中央卸売市場に入荷している大福等の菓子5品目を収去し検査したところ、草大福、ごま大福、白大福、茶まんじゅう、アンドーナッツより菓子への使用が認められていないデヒドロ酢酸が検出された。

2 違反の原因

今回、デヒドロ酢酸が検出された5品目はすべて福島県内の同一製造者の製品であったため、福島県に調査を依頼したところ、以下の事実が判明した。

製造者は、平成7年春先から自社製品の菓子にカビが発生するとの苦情を相次で受けたため、砂糖の含有量を高めて対処していた。しかし、今度は製品が甘すぎるという苦情が寄せられるようになったため、8月から12月までの4か月にわたって、製品の糖度を高める代わりに、カビの発生防止の効果があるデヒドロ酢酸を大福やドーナッツの生地添加到していた。なお、茶まんじゅうには直接デヒドロ酢酸を添加していなかったが、器具等を介して移行したものと考えられた。

違反に至った原因として、営業者が菓子に使用できる添加物を十分に認知していなかったことがあげられる。十分な知識のないままに、カビの発生防止に効果のあるデヒドロ酢酸を使用したものであった。

### 3 措置等

東京都は、販売者に対し都内に流通している当該違反品を回収させ、大福パック11パック、茶まんじゅう26個について販売禁止を命令した。

また、福島県では、製造者に対し違反品の回収を命令した。なお、回収された5,000個余りの菓子は、製造者において自主的に廃棄された。

### 監視指導上のポイント

営業者の食品衛生法に関する知識の欠如から、今回のような違反が発生する可能性が今後ともありえる。このため、保健所等では講習会などの機会に、製造者に対し、食品添加物の使用基準について周知徹底することが必要である。また、製造者においては、製造マニュアル等を作成し、自主的に製品の管理をすることも必要である。

なお、カビの発生に対する対処としては、カビ発生の原因を分析し、製造環境の改善といった根本的な対応をしなければならない。

異物が混入したミネラルウォーター（26銘柄）

名称又は分類	清涼飲料水 ミネラルウォーター 国産品、輸入品
形態	ペットボトル詰又はびん詰
違反条項	食品衛生法第7条第2項違反；清涼飲料水の成分規格（沈殿物又は固形の異物、緑膿菌）違反
検査機関	都立衛生研究所
検査結果	沈殿物又は固形の異物（カビ、細菌塊、プラスチック片等）を認める 緑膿菌検出
行政措置	輸入者、販売者を所轄する区が販売中止と回収を指示し、回収品及び在庫品17銘柄15,611本について販売禁止処分を行った。

違反の概要

1 違反発見の経緯

平成7年9月に都内の消費者から「ミネラルウォーターに異物が混入している」との苦情が武蔵野保健所に届けられた。同保健所が調査をしたところ、未開封のミネラルウォーターに異物が混入しており、食品衛生法第7条第2項、清涼飲料水の成分規格違反が疑われた。なお、異物は検査の結果カビであることが判明した。

このため、当該品の輸入者に対し当該品の販売中止と回収を指示すると共に、消費者に注意を喚起するために、報道機関への公表を行った。また、ミネラルウォーターは、広く流通し消費されていること、他の銘柄の商品についても異物が混入している恐れがあることなどから、食品環境指導センターの食品機動監視班により、デパート等への緊急監視が実施された。

その後、全国でカビ、細菌塊、プラスチック片等の異物が混入したミネラルウォーターが相次いで発見され、平成7年9月から12月にかけて都内で26銘柄、全国で45銘柄のミネラルウォーターの違反が発見された。また、本件に関しては消費者の関心も高く、消費者等からの届出によって発見された違反も少なくなかった。

2 違反の原因

異物混入の原因については、「Ⅱ違反 2違反内容」の違反事例一覧にまとめたとおりである。

また、平成7年10月に厚生省が設置した「ミネラルウォーターの衛生確保に関する研究班」において、ミネラルウォーター異物混入事件の原因について次のようにとりまとめられた。

## 異物混入の原因

### ○カビ、細菌塊などの生物由来異物の場合

- ・パイプなどの製造ラインの洗浄、殺菌の不足からカビや細菌による汚染があった。
- ・水と空気が接触する充填、打栓工程における環境中の微生物汚染の管理が十分でなかった
- ・ボトルの保管管理が不衛生であった。
- ・ボトル及びキャップの洗浄、殺菌不足があった。
- ・キャップ締め不良による空気の混入があった。

### ○プラスチック、テフロンなどの容器素材由来異物の場合

- ・注入用ノズルとボトルの接触によりボトルが削られた。
- ・注入装置の劣化により製造材質が剥離した。
- ・キャップの品質不良及び装着不良によりキャップの材質が削られてボトルに混入した。

## 3 措置等

異物が混入したミネラルウォーターについては、食品衛生法第7条第2項違反として、輸入者、販売者を所轄する区が販売の中止と回収を指示し、17銘柄15,611本について販売禁止処分を行った。

なお、異物として原水（鉱水）の成分に由来するカルシウム等の成分が析出した事例も数多くあったが、これらの異物については、○清涼飲料水 1 清涼飲料水の成分規格 (2)の沈殿物又は固形の異物には該当しないとの判断を厚生省より得た。

東京都衛生局では、平成7年9月13日、厚生省に対し、輸入時の検査の強化を依頼した。また、10月9日、厚生省生活衛生局食品保健課長あてに、輸入食品に対する輸入時の監視・検査の一層の強化と異物混入の原因究明、再発防止についての要望書を提出した。

厚生省では、平成7年9月26日、全国30カ所の検疫所に対しミネラルウォーターの全ロット検査を指示した。また、農林水産省、各自治体、関係業者等による各種連絡会議等を開催するとともに、10月30日、異物混入の原因究明及び再発防止のため、「ミネラルウォーターの衛生確保に関する研究班」を設置した（平成8年1月23日研究報告書提出）。

表1 ミネラルウォーター異物混入事件に係わる収去検査結果

平成7年9月～12月

実施機関	検査銘柄数			検査検体数			違反銘柄数			違反検体数		
	輸入品	国産品	合計	輸入品	国産品	合計	輸入品	国産品	合計	輸入品	国産品	合計
都・区保健所 食品保健課	29	20	49	119	43	162	16	5	21	43	18	61
食品環境指導センター	34	33	67	116	76	192	5	-	5	15	-	15
全 体	49	53	102	235	119	354	21	5	26	58	18	76

\* 「都・区保健所、食品保健課」と「食品環境指導センター」で重複して検査したものが14銘柄ある。

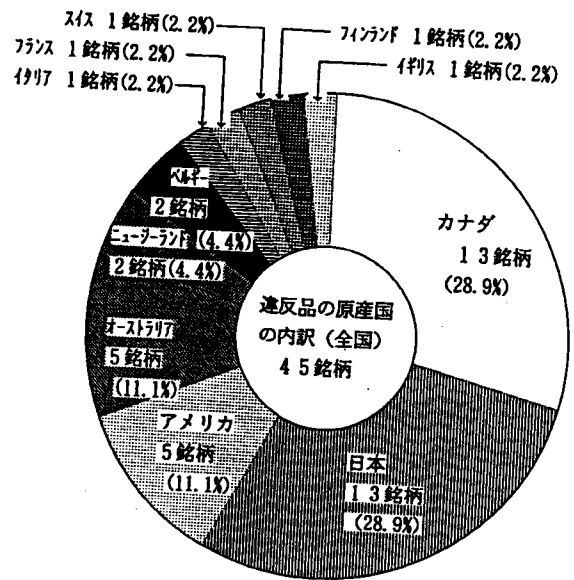
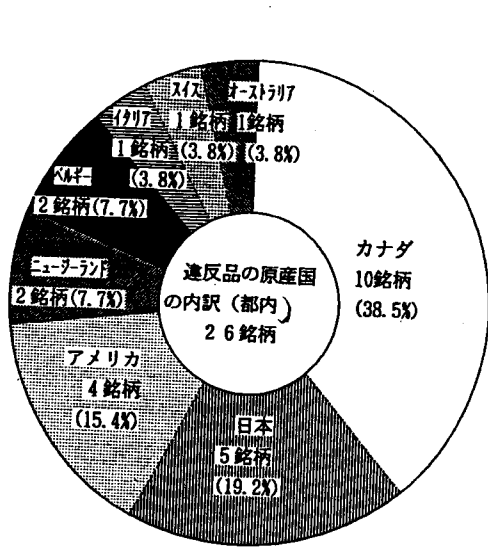


図1 違反品の原産国の内訳

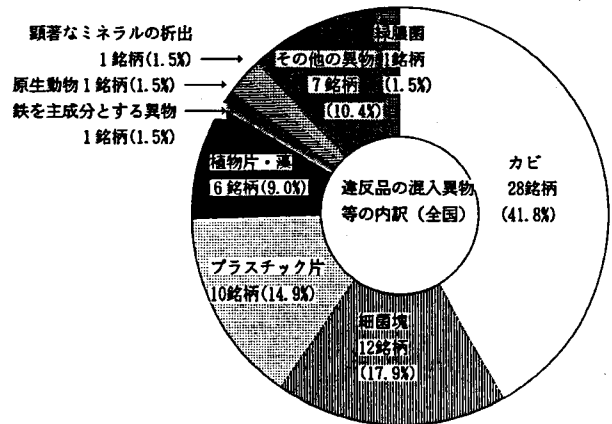
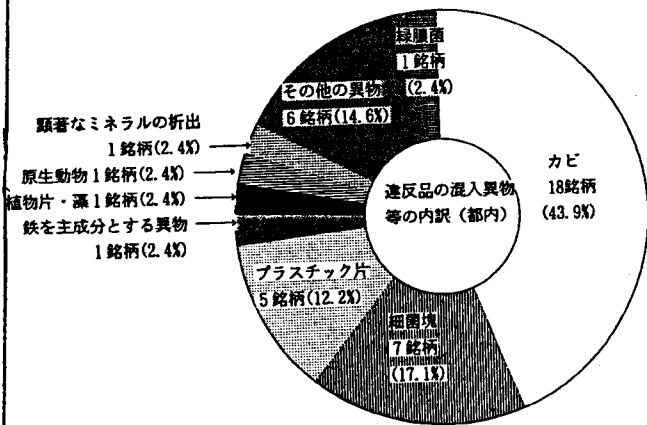


図2 違反品の混入異物等の内訳

## 監視指導上のポイント

「ミネラルウォーターの衛生確保に関する研究班」は、ミネラルウォーターの異物混入の防止策として、以下の事項を挙げている。

- 1 製造環境の微生物汚染あるいは塵埃汚染が高い施設で事故が起きていることから、製造環境を清潔に保つこと。
- 2 ポンプアップした原水は微生物の増殖を避けるため、停留させることなく迅速に殺菌・除菌すること。特に、活性炭タンク等を設置する場合、微生物を増殖させることがあるため、より厳重な微生物制御対策が必要である。
- 3 殺菌・除菌工程及び充填工程のパイプラインは、作業開始前に83℃30分間以上加熱殺菌することが望ましい。
- 4 殺菌・除菌工程、充填工程及びボトル等の次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌と、水の無加熱殺菌の組み合わせは微生物汚染事故が起きやすいので、徹底した微生物管理ができない施設では避けたほうがよい。
- 5 ろ過除菌方式は、目詰まりや異常水圧等によるろ過膜からの漏れがないよう、ろ過装置の点検・管理を徹底する。
- 6 UV殺菌方式は、UV透過率と流量の管理を徹底する。
- 7 無加熱殺菌や低加熱殺菌では、特に厳重なボトル殺菌が必要である。
- 8 ボトルは静電気を発生させ、周囲の塵埃や微生物を吸い付けるため、衛生的な取り扱い、保管・輸送が必要である。
- 9 注水ノズルによる容器の削れを防止するには、注水時の容器の位置あわせを適切に行い、ノズル側部の形状を角がない丸みを帯びた形状にすることが有効である。
- 10 品質チェックシステムを徹底し、全ての確認事項を記録として保管する。

「ミネラルウォーターの衛生確保に関する研究班」の報告書より抜粋

## 2. 食品衛生業務報告書の記載要領 IV収去試験検査 【表側】の抜粋

### (1) 「魚介類」

魚類、貝類、藻類及びその他の魚介類（たこ、かに等）を計上する。

### (2) 「魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く。）」

魚肉ねり製品（かまぼこ、ちくわ等）及びその他の魚介類加工品（乾物、塩辛、つくだ煮等）を計上する。

### (3) 「冷凍食品」

食品の規格基準に規定された、「製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品及び鯨肉製品、魚肉ねり製品並びにゆでだこを除く。以下同じ。）」及び「切身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下同じ。）」を凍結させたものであって容器包装に入れられたものについて、次の区分に従って計上する。

#### ① 「無加熱摂取冷凍食品」

冷凍食品のうち、製造し又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう（冷凍チーズケーキ等）。

#### ② 「凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品」

加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち、製造し又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。以下同じ。）であって、凍結させる直前に加熱されたものをいう。（冷凍蒲焼等）。

#### ③ 「凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品」

加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものをいう（冷凍フライ、冷凍コロッケ等）。

#### ④ 「生食用冷凍鮮魚介類」

切身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。

### (4) 「肉・卵類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く。）」

鳥獣類の肉及び内臓、卵類並びにこれらの加工品（ハム、ソーセージ、卵焼き等）を計上する。

### (5) 「牛乳・加工乳・その他の乳」

省令第2条各項に規定するものについて各区分に従って計上する。なお、「その他の乳」には「特別牛乳」、「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」、「生めん羊乳」、「脱脂乳」を計上する。

### (6) 「乳製品」

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（以下、省令という。）第2条第11項に規定するものを計上する。ただし、アイスクリーム類、乳酸菌飲料を除く。



- (7) 「乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。）」  
乳酸菌飲料及び乳を主要原料とするもの等を計上する。ただし、アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。
- (8) 「アイスクリーム類・氷菓」  
アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー、フローズンヨーグルト、シェイクその他液体食品及びこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を計上する。
- (9) 「穀類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く。）」  
穀類（豆類を除く。）及びこれに類する食品並びにその加工品である食パン、乾（生）スパゲッティ、そば、うどん等を計上する。ただし、かん詰、びん詰を除く。
- (10) 「野菜類・果物及びその加工品（かん詰・びん詰を除く。）」  
豆類及びその他の野菜類、果物並びにその加工品（豆腐、納豆等）を計上する。ただし、かん詰、びん詰を除く。
- (11) 「菓子類」  
いわゆる菓子を計上する。  
せんべい、あん、ジャム、ママレード、クリーム等及びそれらを用いた菓子（あんパン、クリームパン等）並びに粉末ジュース及び粉ラムネ等を含む。
- (12) 「清涼飲料水」  
炭酸又は有機酸を含有し、酸味を有するもの、果汁又は野菜汁を含有するもの及びし好の目的に供される飲料を計上する。ただし、粉末ジュース及び粉ラムネ等を除く。
- (13) 「酒精飲料」  
酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料を計上する。
- (14) 「水」  
列車、船舶等の使用水、飲食店等のビルのタンク水、豆腐の漬け水、並びに海産魚類、同加工場の洗浄等を目的とした海水の収去検査を行った場合に計上する。
- (15) 「かん詰・びん詰食品」  
「魚介類」から「水」及び「調味料」から「上記以外の食品」までの区分に該当しないかん詰・びん詰食品を計上する。

(16) 「その他の食品」

「魚介類」から「かん詰・びん詰食品」までの各区分に該当しない食品を、次の区分に従って計上する。

① 「調味料」

いわゆる調味料を計上する。

砂糖、塩、みそ、醤油、マヨネーズ、調味液、食酸等及び酒精飲料に該当しないみりん等を含む。

② 「そうざい類及びその半製品」

通常副食物としてそのまま供されるもの及びその中間製品を計上する。

③ 「上記以外の食品」

「魚介類」から「そうざい類及びその半製品」までの各区分に該当しない食品で、おにぎり、弁当、調理パン等を計上する。

(17) 「添加物」

① 「別表第2の添加物及びその製剤」

食品衛生法施行規則第3条に規定される別表第2に定められた添加物を計上する。

② 「その他の添加物」

添加物のうち、上記①「別表第2の添加物及びその製剤」以外の添加物を計上する。

(18) 「器具及び容器包装」

法第2条第4項に規定する飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理等に使用する器具及び第5項に規定する食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、授受の際そのまま引き渡す容器包装を計上する。ただし、器具の拭き取り検査（ガーゼで拭き取ったものを検体として検査する。）については、この表に計上しない。

(19) 「おもちゃ」

法第29条第1項の準用規定により、乳幼児が接触することにより健康をそこなう恐れがあるとして厚生大臣の指定するおもちゃを計上する。

無断転載を禁ず

平成 9 年 3 月 発行

平成 8 年 度  
登録 第 507 号

平成 7 年度 食品衛生関係違反処理集計表

編集・発行 東京都衛生局生活環境部食品保健課  
東京都新宿区西新宿 2-8-1  
電話 (5321) 1111 内線 34-641  
ダイヤルイン (5320) 4404

印刷 社会福祉法人 東京コロニー  
東京都大田福祉工場



古紙配合率70%再生紙を使用しています