

## 第 4 章 食品機動監視班（食品環境指導センター）による監視事業

概 略 .....	351
第 1 節 平成 5 年度 食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画 .....	352
第 2 節 有害食品等の監視結果 .....	357
1 発足以来の監視状況 .....	357
2 平成 5 年度の監視状況 .....	359
第 3 節 特別監視及び特別監視の結果 .....	364
1 主として製造業を対象としたもの .....	364
(1) 食品の冷凍業の特別監視 .....	364
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視 .....	365
(3) 酒類製造業の特別監視 .....	367
(4) 冰雪製造業の特別監視 .....	368
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視 .....	369
(6) 食肉処理業の特別監視 .....	372
(7) かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、 みそ製造業及び調味料等製造業の特別監視 .....	374
(8) あん類製造業の特別監視 .....	378
(9) 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特別監視 .....	379
(10) 粉末食品製造業の特別監視 .....	380
(11) 乳製品製造業の特別監視 .....	381
(12) 添加物製造業の特別監視 .....	382
2 主として流通業を対象としたもの .....	383
(1) 冷凍食品の一斉監視 .....	383
(2) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト食品)の一斉監視 .....	384
(3) めん類の一斉監視 .....	385
(4) 魚介類加工品の一斉監視 .....	386
(5) 乳製品の一斉監視 .....	387
(6) はちみつの一斉監視 .....	388
(7) そう菜、調味料の一斉監視 .....	389
(8) 菓子の一斉監視 .....	390
(9) つけ物の一斉監視 .....	391
(10) ナッツ、穀類の一斉監視 .....	392
(11) 清涼飲料水の一斉監視 .....	393
(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視 .....	395
(13) 器具・容器包装の一斉監視 .....	397
(14) おもちゃの一斉監視 .....	398
(15) 食用油脂の一斉監視 .....	398
(16) 野菜類の一斉監視 .....	399

(17) 鶏卵の一斉監視 .....	401
(18) 輸入食品の監視 .....	402
3 その他 .....	406
(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 .....	406
(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 .....	407
第4節 緊急監視 .....	409
第5節 先行調査 .....	410
1 調査目的 .....	410
2 調査事項 .....	410
3 実施期間 .....	410
4 実施内容及び結果 .....	410
(1) 輸入農産物のくん蒸剤の衛生学的実態調査 .....	410
(2) 東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査 .....	415
(3) 輸入魚介類の病原ビブリオ汚染実態調査 .....	420
(4) アルコール飲料中のカルバミン酸エチル(ウレタン)の含有実態調査 .....	423
(5) 食品中の重金属含有量調査 .....	431
(6) 新素材調理器具類の衛生学的実態調査 .....	436
(7) 食品の品質保持に関する衛生学的実態調査 .....	439
(8) ドレッシング類の細菌学的実態調査 .....	445
(9) 新規開発食品などバイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査 .....	452
(10) 畜肉中のホルモン剤の含有実態調査 .....	455
(11) 化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的実態調査(香料製剤) .....	458
(12) 健康食品及び機能性食品の衛生学的調査(生薬類似食品) .....	462
(13) 国産野菜・果実の残留農薬実態調査 .....	466
(14) 畜水産食品におけ抗菌性物質の残留実態調査 .....	470
(15) 国内産加工食品中の残留農薬実態調査 .....	474
◎ 果実加工食品中の防ばい剤の残留実態調査(予備調査) .....	477

## 第 4 章 食品機動監視班（食品環境指導センター）による監視事業

### 概 略

食品機動監視班は、昭和45年4月に都民の生命と健康を守るため、広域に流通する有害なまたは有毒な食品等を排除し、食生活の安全確保を図る目的で、衛生局公衆衛生部食品監視課の直轄機構として発足した。班の編成は、食品衛生監視員3名、運転手1名の計4名で、10個班がそれぞれ担当地域内の保健所に分駐し、年間専門計画に基づき業務を行ってきた。

昭和50年4月、自治権の拡大強化を目的に地方自治法の改正が行われ、食品衛生行政の一部が23特別区に移管されたのに伴い食品機動監視班の事業内容も有害食品等の排除を目的とするだけではなく、製造所における原料から製品に至るまでの全工程をチェックする「特別監視」、食品等の安全確認及び安全基準等の設定のための「先行調査」、夏季及び歳末等全部一斉に行う「一斉監視」、緊急に有害食品等の排除を要する「緊急監視」の4本柱が事業の主体となり、今日に至っている。

一方、わが国の経済の動向は高度成長から低成長時代を迎え、都財政再建を成し遂げるために、内部努力として職員の定数削減が行われ、昭和56年4月、食品機動監視班も10名の削減があり、班編成は、現在の食品衛生監視員2名、運転手1名となった。しかし、近年、国際化の進展による輸入食品の増大や、新開発食品の出現等により、食品の安全性に対する都民の関心は高まっている。そこで、平成2年4月から、輸入食品に対する安全対策の充実を図るため、食品衛生監視員3名からなる、輸入食品監視班を設置した。さらに、同年8月には、衛生監視機能の一層の強化を図るため、都内に分散していた食品機動監視班を牛乳検査室、ビル衛生検査班とともに、集中化し、食品環境指導センターを開設した。

平成5年度は前年に引き続き、輸入食品の安全確保を図るため、輸入食品対策に重点を置き、食品の収去検査及び輸入業の監督・指導を実施した。

その結果、法定外着色料キノリンエローを検出したキャンディー、抗生物質を検出した豚肉等の違反食品が発見され、販売禁止等の処置を講じた。

### 過去5年間の実施状況

区分 年度	収去品目数		執行率 (%)	表示検査数		執行率 (%)
	目標数	実施数		目標数	実施数	
平成元年度	39,900	41,862	107.3	290,000	323,293	111.5
平成2年度	46,000	49,299	107.2	319,000	355,953	111.6
平成3年度	46,000	48,291	105.0	319,000	358,270	112.3
平成4年度	46,000	49,269	107.1	319,000	359,255	112.6
平成5年度	46,000	50,249	109.2	319,000	331,442	103.9

第 1 節 平成 5 年度食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画

表 1 から表 4 のとおり。

表 1 平成 5 年度食品機動監視班年間事業計画（本所の 7 班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、食品衛生法施行令第 8 条製造業中知事が許可権限を有する業種、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業・倉庫業を対象とした特別監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象とした夏季及び歳末の一斉監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

月別 事業	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
特 別 監 視	← 清涼飲料水製造業 →						← 食肉処理業 →	← 食肉製品製造業 → (小分け)			食肉処理業 (食鳥処理)	
	← 氷雪製造業 →						← 乳製品製造業 →			← 酒類製造業 (日本酒) →		
	← 食肉製品製造業 →						← 食品の冷凍業 →			← あん類製造業 →		
	← 食肉ねり製品製造業 → (魚肉ハム・ソーセージ)						← かん詰又はびん詰食 品製造業			← 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業		
	← 酒類製造業 (ビール) →						← みそ・醤油・ソース → 類製造業			← 菓子製造業 →		
							← 粉末食品製造業 →			← 魚介類加工業 →		
							← 食品添加物製造業 →					
							← 調味料等製造業 →					
							← 食品の輸入業・倉庫業 →					
							← 食品の冷蔵業 →					
一 斉 監 視			食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、冷凍食品、めん類、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具・容器包装、野菜等					魚肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、魚介類加工品、つけ物、器具・容器包装、おもちゃ、酒類等				
先行調査	別途計画により実施する (全班合計 15 テーマ)											
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う											
輸入食品 対策	残留農薬及び放射能検査について実施する (別途計画による)											

注 1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注 2 上記事業で、年間 29, 400 品目の収去検査及び 203, 000 品目の表示検査を実施する。

注 3 具体的な執行計画は、4 月から 5 月、6 月から 8 月 (夏季対策)、9 月から 10 月、11 月から 12 月 (歳末一斉) 及び 1 月から 3 月の各期ごとに作成する。

表2 平成5年度食品機動監視班年間事業計画（多摩支所3班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業の監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象に販売業の監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

月別 事業	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
製 造 業 等 の 監 視		食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)		
	← 清涼飲料水製造業 →					← 食肉処理業 →				← 酒類製造業(日本酒) →			
	← 氷雪製造業 →					← 乳製品製造業 →		← 食肉製品製造業 → (小分け)		← あん類製造業 →			
	← 食肉製品製造業 →					← 食品の冷凍業 →				← 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業 →			
	← 食肉ねり製品製造業 → (魚肉ハム・ソーセージ)					← かん詰又はびん詰食 品製造業 →				← 魚介類加工業 →			
	← 酒類製造業(ビール) →					← みそ・醤油・ソース → 類製造業							
							← つけ物製造業 →						
							← 粉末食品製造業 →						
							← 食品添加物製造業 →						
							← 調味料等製造業 →						
						菓子製造業							
						食品の輸入業・倉庫業							
						食品の冷蔵業							
販 売 業 の 監 視	← 適宜実施 →	食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、冷凍食品、めん類、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具・容器包装、野菜等				← 適宜実施 →	魚肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、魚介類加工品、つけ物、器具・容器包装、おもちゃ、酒類等			← 適宜実施 →			
先行調査	別途計画により実施する(全班合計15テーマ)												
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う												
輸入食品 対策	残留農薬及び放射能検査について実施する(別途計画による)												

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間12,600品目の収去検査及び87,000品目の表示検査を実施する。

注3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月(夏季対策)、9月から10月、11月から12月(歳末一斉)及び1月から3月の各期ごとに作成する。



表4 平成5年度 先行調査事業計画

新規事業5テーマ・継続事業10テーマ 計15テーマ（他に予備調査1件）

No	担当班	テーマ	調査内容	検査対象品	備考
1	輸入班	輸入農産物のくん蒸剤の衛生学的実態調査	輸入農産物は植物防疫法に基づき、輸入時に害虫防御のため、くん蒸剤による殺虫・殺菌がおこなわれるのが一般的である。くん蒸剤は揮発性であるが、その残存性については明らかでないため、残留実態調査を行う。	輸入野菜、果実及び穀類等	平成3年度より継続
2	第1班	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	東京湾の沿岸に定着性のある「アサリ」を指標生物として、塩素系農薬、T B T O、重金属等の汚染実態調査を行う。	アサリ、底質及び海水	昭和50年度より継続
3	第1班	輸入魚介類の病原ビブリオ汚染実態調査	魚介類の輸入急増に伴い、昭和57年に食中毒菌として指定された病原ビブリオによる食中毒の危険性が憂慮されることから、輸入魚介類の汚染状況を把握し、事故防止の資料とする。	南方産輸入エビ	新規
4	第2班	アルコール飲料中のカルバミン酸エチル（ウレタン）の含有実態調査	発癌性の疑いのあるカルバミン酸エチルは、アルコール飲料の醗酵工程中に生成されることがあると指摘されており、カナダでは規制がとられている。このため、各種アルコール飲料の含有実態調査を行う。	アルコール飲料	平成2年度より継続
5	第3班	食品中の重金属含有量調査	食品中の重金属については、一部の食品以外は規格が定められていない。近年、アメリカで鉛の毒性が再評価され、規制が強化される動きがあることから、鉛を主体に、加工食品中の重金属のバックグラウンド調査を実施する。	輸入缶詰食品及び国産缶詰食品	平成4年度より継続
6	第4班	新素材調理器具類の衛生学的実態調査	テフロンやシルバーストーン等の新素材製器具容器については、器具及び容器包装の規格基準が適用されるが、新素材製品としての包括的規格基準はないことから、新素材製調理器具の安全性を確保するための検査を行う。	新素材製調理器具	新規
7	第4班	食品の品質保持に関する衛生学的実態調査	食品に関する苦情の原因や予防策について、的確な手法は確率されていない。そこで、苦情の原因究明の一助とするため、細菌、真菌の面から、食品の臭い、味、色調等の品質に対する影響力を調査する。	菓子類	新規
8	第5班	ドレッシング類の細菌学的実態調査	今日、ドレッシング類も多様化し、色々な原料が使用されているが、製品から芽胞菌や酵母が多数検出されるものがある。しかし、これらのものが製品にどの様に影響するのか不明であるので、実態究明と保存テストを実施する。	ドレッシング類	新規

No	担当班	テーマ	調査内容	検査対象品	備考
9	第6班	新規開発食品などバイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査	バイオテクノロジーを応用した食品が研究開発され実用化されつつあるが、これらの衛生面についての情報収集と実態調査を行う。	野菜、魚介類及びアミノ酸類	平成元年度より継続
10	第7班	畜肉中のホルモン剤の含有実態調査	ホルモン剤は、牛肉の肉質改善の目的で、飼育中に使用されている。一方、有害性も指摘されていることから、畜肉中のホルモン剤の含有調査を行う。	輸入牛肉、輸入豚肉及び輸入鶏肉	平成2年度より継続
11	第7班	化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的実態調査[香料製剤]	香料製剤に使用される各種溶剤の種類及び配合割合等の検査を行うとともに、香料抽出時の溶媒残存の実態調査を行う。	香料製剤	平成4年度より継続
12	第8班	健康食品及び機能性食品の衛生学的調査[生薬類似食品]	健康食品の安全性に関する調査として、生薬類似食品の衛生学的実態調査を行う。	杜仲加工食品、グアバ加工食品等	平成4年度より継続
13	第9班	国産野菜・果実の残留農薬実態調査	食品衛生法の残留基準のある農薬の他、残留基準のない農薬や登録保留基準のある農薬を含め、国産野菜・果実の残留農薬実態調査を行う。	慣行栽培及び無農薬・低農薬野菜果実等	昭和63年度より継続
14	第10班	畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	畜水産物に対し、疫病を予防し、生産効果をあげるため、広く動物医薬品及び飼料添加物が使用されている。その中で、残留が問題となる抗菌性物質等について残留実態調査を行う。	養殖魚、食肉類、鶏卵及び蜂蜜等	昭和55年度より継続
15	多摩3個班	国内産加工食品中の残留農薬実態調査	現在、農産物を原料とした加工食品に対する残留農薬基準はない。しかし、これら加工食品に農薬が残留することが考えられることから、国内産農産物を原料とした加工食品に残留する農薬実態調査を実施する。	果実類を使用した清涼飲料水	新規
	多摩3個班	果実加工食品中の防ばい剤の残留実態調査	平成4年、イマザリルが防ばい剤として認められたが、OPP等防ばい剤の加工食品中の残留について消費者の関心が高いことから、その実態を調査する。	果実類を使用した清涼飲料水	予備調査

## 第 2 節 有害食品等の監視結果

### 1 発足以来の監視状況

表1から表3のとおり。

表1 収去状況

年 度	45	46	47	48	49	50	51	52
収去検体数	44,312	60,833	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25

年 度	53	54	55	56	57	58	59	60
収去検体数	50,492	59,903	52,659	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835
立入軒数	2,086	1,895	1,629	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489
違反検体数	172	89	147	75	112	114	138	189
違反率(%)	0.34	0.15	0.28	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46

年 度	61	62	63	元	2	3	4	5	計
収去検体数	40,465	42,939	42,627	41,862	49,299	48,291	49,269	50,249	1,104,566
立入軒数	1,471	1,186	1,195	1,169	1,219	1,136	1,426	1,250	61,565
違反検体数	93	127	85	51	109	38	37	26	6,058
違反率(%)	0.23	0.30	0.20	0.12	0.22	0.08	0.08	0.05	0.55

表2 表示検査

年 度	45	46	47	48	49	50	51	52
収去検体数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,962	9,749	6,506	9,008	5,919
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98

年 度	53	54	55	56	57	58	59	60
収去検体数	465,906	405,585	388,269	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528
立入軒数	3,112	3,755	3,693	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946
違反検体数	6,716	3,365	2,369	1,172	1,371	817	1,266	636
違反率(%)	1.44	0.83	0.61	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20

年 度	61	62	63	元	2	3	4	5	計
収去検体数	312,274	310,663	348,497	323,293	355,952	358,270	359,255	331,422	10,507,385
立入軒数	2,943	3,200	3,234	2,802	3,963	2,839	3,136	3,165	124,174
違反検体数	731	1,135	870	689	450	576	894	598	104,425
違反率(%)	0.23	0.37	0.25	0.21	0.13	0.16	0.25	0.18	0.99

表3 24年間の違反食品等の種類とその内容

(平成5年度)

食品分類	収検 体 去数	検査項目別違反件数										
		着色 料	甘 味 料	保 存 料	漂 白 剤	酸 防 止 化 剤	成 規 分 格	発 色 剤	重 金 属	殺 菌 料	そ の 他	違 反 数
総数	1,104,566	1,123	838	813	348	50	1,738	48	93	71	937	6,059
農産物及びその加工品	72,818	73	51	38	83	-	37	-	3	36	47	368
果実類・野菜及び豆類	53,976	-	-	2	2	-	74	-	-	-	27	105
そ　　う　　菜　　類	55,535	9	48	44	6	-	64	-	-	-	3	174
弁　　当	248	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
豆腐及びその加工品	89	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
め　　ん　　類	17,848	1	-	-	-	-	3	-	-	20	16	40
漬　　物	57,622	3	42	138	13	-	-	-	-	-	2	198
調　　味　　料	83,225	15	152	85	22	16	23	-	-	-	42	355
清　涼　飲　料　水	108,804	33	264	104	5	-	66	-	83	-	26	581
菓子類及びその材料	163,240	619	107	270	159	-	18	-	-	-	28	1,201
あん類及びジャム類	38,776	9	-	25	10	-	44	-	-	-	7	95
冷　凍　食　品	14,046	-	-	-	-	3	33	-	-	-	-	36
魚介類及び その加工品	51,793	8	67	45	12	1	49	20	-	3	23	228
魚肉ねり製品	33,835	3	2	6	-	2	98	1	-	2	4	118
食　肉　製　品	91,320	2	-	12	-	19	404	26	-	2	2	467
食　　肉	29,299	-	-	-	-	1	56	1	-	-	8	66
鯨　肉　製　品	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
乳及び乳製品	41,390	1	1	23	-	2	150	-	-	-	18	195
器具容器包装 及びおもちゃ	62,633	197	-	-	-	3	152	-	5	-	573	930
添　加　物	19,159	105	11	-	-	3	238	-	-	-	6	363
酒　　類	15,856	-	-	6	1	-	-	-	-	-	83	90
飲　用　水	3,053	-	-	-	-	-	149	-	-	-	-	149
そ　　の　　他	89,973	45	93	15	35	-	80	-	2	8	22	300

※ 食品衛生法第11条違反は除く

2 平成5年度の監視状況

表1から表8のとおり。

表1 違反品の種類別措置内容

(平成5年度)

食品分類	収去検体数	検査項目別違反件数										行政措置件数					
		着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸化防止剤	成分規格	発色剤	重金属	殺菌料	その他	違反総数	自主廃棄	始末書	報告書	通報府県	通報区
総数	50,249	1		3	4		12				6	26			26	4	22
農産物及びその加工品	4,624										2	2			2		2
果実類・野菜及び豆類	4,754			2		1						3			3		3
そう菜類	1,456																
弁当	10																
豆腐及びその加工品	31																
めん類	588																
漬物	835			1								1			1		1
調味料	4,670										2	2			2		2
清涼飲料水	4,967						1					1			1		1
菓子類及びその材料	2,378	1										1			1		1
あん類及びジャム類	1,047				1							1			1		1
冷凍食品	1,708						1					1			1		1
魚介類及びその加工品	4,309				1		1					2			2	1	1
魚肉ねり製品	878						3					3			3		3
食肉製品	4,206																
食肉	4,913						3					3			3		3
鯨肉製品	4																
乳及び乳製品	2,713										2	2			2		2
器具容器包装及びおもちゃ	1,324																
添加物	590						1					1			1		1
酒類	878																
飲用氷	73						1					1			1		1
その他	3,293				2							2			2		2

※ 食品衛生法第11条違反は除く

表2 行政地域別検査実施件数

(平成5年度)

地域別	収去検体数			衛研送付検体数	保健所検査室送付検体数	収去違反件数	収去違反率(%)	表示検査件数			表示違反件数	表示違反率(%)	収去実施軒数	表示検査軒数	その他の検査件数	違反等処置回数
	目標数	実施数	執行率(%)					目標数	実施数	執行率(%)						
都区内		36,157	-	36,157	0	20	0.06	-	225,673	-	400	0.18	909	2,260	1,406	348
多摩		14,092	-	7,339	6,753	6	0.04	-	105,769	-	198	0.19	341	905	550	144
計	46,000	50,249	109	43,496	6,753	26	0.05	319,000	331,442	104	598	0.18	1,250	3,165	1,956	492

表3 広域監視実施要綱に基づく事業別収去検査実施状況(都区内7個班)

(平成5年度)

事業名	目標検体数	実施検体数
先行調査	6,370	8,574
特別監視	10,500	11,454
緊急監視	700	0
一斉監視	11,830	11,445
計	29,400	31,473

表4 輸入食品監視班による事業別収去検査実施状況

(平成5年度)

事業名	目標検体数	実施検体数
先行調査	500	2,430
特別監視	3,400	2,254
緊急監視	100	0
一斉監視	0	0
計	4,000	4,684

表5 対象業態別立入り、収去、表示検査軒数

(平成5年度)

	No.	立入り延軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
		計	計	計
合計		3,438	1,250	3,165
製造業	1	1,451	642	1,334
販売業	2	535	41	523
デパート	3	129	37	129
スーパー	4	570	329	567
輸入業	5	466	146	369
倉庫業	6	90	0	90
問屋・卸売	7	125	33	120
流通拠点	8	25	16	24
その他	9	47	6	9

表6 表示検査

(平成5年度)

食品分類		内 容	検 査 件 数	違 反 件 数	
合 計		No.	331,442	598	
マ ー ガ リ ン		1	3,724		
酒 精 飲 料		2	7,449	1	
清 涼 飲 料 水	冷 凍 果 汁	3	319		
	原 料 用 果 汁	4	830	2	
	ミネラルウォーター類	5	5,044		
	低 酸 性 飲 料	6	5,019		
	その他の清涼飲料水	7	17,381	4	
食 製 肉 品	乾 燥 食 肉 製 品	8	3,163	1	
	非 加 熱 食 肉 製 品	9	2,054		
	その他の食肉製品	10	25,397	88	
魚 肉 ハム・魚 肉 ソーセージ		11	5,366		
鯨 ベ ー コ ン		12	346	1	
シアン化合物を含有する豆類		13	481		
冷食	切身又はむき身にした鮮魚介類	14	10,348		
凍品	その他の冷凍食品	15	17,246	2	
放 射 線 照 射 食 品		16	0		
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		17	7,779	1	
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (上 欄 に 掲 げ る も の を 除 く) であ っ て 右 に 掲 げ る も の	イ	食 肉	18	18,503	11
		生 か き	19	1,790	1
		魚 肉 ね り 製 品	20	13,225	10
		即 席 め ん 類	21	6,930	
		生めん(ゆでめん類)	22	7,423	9
		弁 当 ・ 調 理 パ ン	23	9,828	10
		そ う 菜	24	13,755	82
	ロ	生 菓 子	25	8,610	1
		ゆ で だ こ	26	2,043	11
		その他の加工品	27	69,943	278
ハ	かんきつ類・バナナ	28	5,524	28	
添 加 物		29	11,882	9	
乳 類		30	6,570		
乳 製 品		31	13,474	6	
乳等を主原料とする食品		32	5,652	1	
ばら売りのかんきつ類・バナナ		33	2,691	34	
ばら売りのサッカリン含有食品		34	117		
野菜・器具・健康食品・工業用剤等		35	21,536	7	

表7 品目別理化学検査及び細菌検査

(平成5年度)

区分 食品分類	収去 検体数	輸入食品 検体数 〔再掲〕	保健所 送付 検体数	衛研 送付 検体数	理化学検査		細菌検査	
					収去 検体数	輸入食品 検体数 〔再掲〕	収去 検体数	輸入食品 検体数 〔再掲〕
総数	50,249	16,883	6,753	43,496	36,432	12,986	13,817	3,897
農産物及びその加工品	4,624	3,524	493	4,131	4,456	3,429	168	95
果実類・野菜及び豆類	4,754	2,689	57	4,697	4,306	2,433	448	256
そう菜類	1,456	523	365	1,091	1,256	490	200	33
弁当	10	0	10	0	10	0	0	0
豆腐及びその加工品	31	17	8	23	25	17	6	0
めん類	588	160	126	462	588	160	0	0
漬物類	835	179	288	547	830	174	5	5
調味料	4,670	544	717	3,953	2,628	429	2,042	115
清涼飲料水	4,967	798	2,078	2,889	3,916	645	1,051	153
菓子類及びその材料	2,378	850	570	1,808	1,640	846	738	4
あん類及びジャム類	1,047	227	125	922	896	217	151	10
冷凍食品	1,708	676	251	1,457	1,111	487	597	189
魚介類及びその加工品	4,309	1,811	277	4,032	2,025	558	2,284	1,253
魚肉ねり製品	878	0	235	643	526	0	352	0
食肉製品	4,206	260	584	3,622	2,641	137	1,565	123
食肉	4,913	2,328	4	4,909	1,911	925	3,002	1,403
鯨肉製品	4	0	3	1	4	0	0	0
乳及び乳製品	2,713	1,097	341	2,372	2,564	1,041	149	56
器具容器包装 及びおもちゃ	1,324	162	0	1,324	1,324	162	0	0
添加物	590	147	0	590	576	138	14	9
酒類	878	355	171	707	851	355	27	0
飲用氷	73	0	0	73	54	0	19	0
その他	3,293	536	50	3,243	2,294	343	999	193

表8 有害食品の監視結果（過去5年間）

（食品機動監視班実施分）

年度	収去件数	違反件数	主 な 違 反 事 例		
			条文	件数	
平成元年度	41,862 国産品 31,028 輸入品 10,834	51 (0.1%) 国産品 33 (0.1%) 輸入品 18 (0.2%)	4	2	●暫定限度を超える放射能を検出したトナカイ肉
			6	6	●許可外着色料（キノリンエロー）を検出したキャンデー ●許可外着色料（アルラレッドAC）を検出したチョコレート粉末飲料
			7	40	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ●保存料（安息香酸）を過量を使用したコーンシロップ
			10	3	●規格（カドミウム）に合致しない器具（プラスチックトレー）
平成2年度	49,299 国産品 34,615 輸入品 14,684	109 (0.2%) 国産品 61 (0.2%) 輸入品 48 (0.3%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類
			6	12	●許可外着色料（アルラレッドAC）を検出したチューインガム
			7	70	●成分規格（スズ）に合致しない清涼飲料水 ●合成抗菌剤を検出した豚肉・鳥肉 ●成分規格（シアン化水素）に合致しないバター豆 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ■ダイアジノン（農薬）を基準以上に残留したパセリ ■成分規格（フタル酸塩）に合致しない食品添加物
			10	24	●規格（カドミウム）に合致しない合成樹脂製トレイ ■規格（蒸発残留物）に合致しないラムネ瓶用ゴムのキャップ ■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製）
平成3年度	48,291 国産品 33,776 輸入品 14,515	38 国産品 27 (0.08%) 輸入品 11 (0.08%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			7	33	■成分規格（大腸菌群）に合致しない粉末清涼飲料 ■成分規格（沈澱物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■発色剤（亜硝酸根）を過量に残存した食肉製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したみそ漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したエビ ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存した菓子
			10	2	■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製ラーメン丼）
平成4年度	49,269 国産品 33,472 輸入品 15,797	37 国産品 30 (0.09%) 輸入品 7 (0.04%)	4	1	●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			6	1	●メチルイソチオシアネート（農薬）を検出したワイン
			7	33	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品（弁当） ■発色剤（亜硝酸根）を過量残存の食肉製品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の調味料（もみじおろし） ■テトラサイクリン系抗生物質を検出したはちみつ ●成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存のエビ ●酸化防止剤（EDTA）を過量使用した缶詰（か・いび 水煮） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出したエビ
			10	2	■材質別規格（鉛）に合致しない器具（中華どんぶり・レンジパック）
平成5年度	50,249 国産品 33,366 輸入品 16,883	26 国産品 13 (0.04%) 輸入品 13 (0.08%)	4	5	●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			6	1	●許可外着色料（キノリンエロー）を検出したキャンデー
			7	20	■成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない氷雪 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の白生あん ●保存料（ソルビン酸）を不正に使用した乾燥果実（マンゴ） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出した豚肉

第 3 節 特別監視及び一斉監視の結果

1 主として製造業を対象としたもの

(1) 食品の冷凍業の特別監視

ア 実施期間 平成5年9月

イ 実施対象 食品の冷凍業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり

エ 措置等 ごもちだんご1検体から細菌数 $64 \times 10^5 / g$ 検出し、加熱後摂取冷凍食品凍結前未加熱の成分規格違反となった。残品はなく、再収去検査の結果は適であったため、製造所を所管する区へ指導処置を依頼した。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

区分	項目	品目数	判定		保存料		着色料		甘味料		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (BHT)		エルソルビン酸		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		アスコルビン酸		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		その他の検査項目
			適	不適	検体数 (66)		検体数 (66)		検体数 (66)		検体数 (0)		検体数 (16)		検体数 (34)		検体数 (29)		検体数 (0)		検体数 (4)		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		66	66	0	0	66	66	66			16	34	29					4				0	
冷凍食品	無加熱摂取	4	4			4	4	4				4	4										
	加熱後摂取	凍結前未加熱	24	24			24	24	24		4	3	6										
		凍結前加熱済	38	38			38	38	38		12	27	19									4	

※保存料については、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、甘味料については、サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

表2 細菌検査結果

(平成5年度)

区分	項目	品目数	判定		細菌数 ( / g )				大腸菌群		黄色ブドウ球菌	サルモネラ	ウェルシュ菌	腸炎ビブリオ		
			適	不適	検体数 (67)				検体数 (43)		検体数 (24)	検体数 (64)	検体数 (62)	検体数 (53)	検体数 (2)	
					≤300	≤5×10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤3×10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		69	68	1	42	22	1	1	1	43	24	64	62	51	2	2
冷凍食品	無加熱摂取	4	4		4					4		4	4	4		
	加熱後摂取	凍結前未加熱	24	23	1	12	9	1	1	1	24	19	18	7	1	
		凍結前加熱済	38	38		25	13			38		38	38	38		
凍結食品		3	3		1				1		3	2	2	1	2	

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年4月から7月まで

イ 実施対象 清涼飲料水製造業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり、法に抵触したものはなかった。

エ 措 置 炭酸飲料（人工果汁飲料）1検体に白色沈澱物を認め、成分規格違反となった。  
残品はなく、製造所を所管する区へ通報し、指導処置を依頼した。

表1 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品 目 数	判 定		大腸菌群		細菌数(／g)					真 菌	
		適	否	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+
合 計	105	105	0	105	0	97	2	3	3		88	11
果汁入り清涼飲料水 (ストレート)	10	10	0	10	0	10					10	0
果汁入り清涼飲料水 (き 積 用)	17	17	0	17	0	17					17	0
人工果汁飲料 (ストレート)	37	37	0	37	0	33	1		3		33	4
人工果汁飲料 (き 積 用)	22	22	0	22	0	18	1		3		15	4
炭 酸 飲 料 水	13	13	0	13	0	13					10	3
そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	6	6	0	6	0	6					3	0

表2 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品目数	判定				成分規格				保存料 ※1				甘味料 ※2		着色料		pH		二酸化硫黄	
		混濁・沈澱物		ヒ素・重金属		安息香酸 (g/kg)		パラオキシ安息香酸 (g/kg)		サッカリン (g/kg)		-	+	検査検体数	最小値～最大値 (平均値)	検査検体数	〔検出数〕 最小値～最大値				
		適	不適	否	否	適	否	適	否	適	否							適	否		
合計	105	104	0	1	91	1	92	0	92	〔70〕 0.01～0.46	92	〔52〕 0.01～0.03	90	〔17〕 0.04～0.42	30	64	91	2.1～5.3 (2.26)	25	〔0〕	
果汁入り清涼飲料水	10	10			10	0	10	0	10	〔3〕 0.16～0.33	10	〔2〕 0.01	10	〔0〕	7	3	10	2.1～3.8 (2.0)	6	〔0〕	
果汁入り清涼飲料水(き釈用)	17	17			17	0	17	0	17	〔17〕 0.11～0.46	17	〔16〕 0.01～0.03	17	〔0〕	4	13	17	2.1～3.3 (2.94)	9	〔0〕	
人工果汁飲料(ストレート)	37	36		1	30	1	31	0	31	〔31〕 0.12～0.38	31	〔18〕 0.01～0.03	31	〔15〕 0.09～0.42	4	27	31	2.2～3.6 (2.87)	8	〔0〕	
人工果汁飲料(き釈用)	22	22			16	0	16	0	16	〔16〕 0.11～0.43	16	〔13〕 0.01～0.02	16	〔0〕	6	16	16	2.2～3.5 (2.0)	0		
炭酸飲料水	13	13			12	0	12	0	12	〔0〕	12	〔0〕	10	〔2〕 0.04～0.07	6	2	11	2.5～4.4 (2.9)	0		
その他の清涼飲料水	6	6			6	0	6	0	6	〔3〕 0.10～0.14	6	〔3〕 0.01	6	〔0〕	3	3	6	2.4～5.3 (4.15)	2	〔0〕	

※1 保存料については、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、サリチル酸の検査を実施した。

※2 甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。

なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(3) 酒類製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年5月～6月及び平成6年1月～2月

イ 実施対象 酒類製造業

ウ 実施結果 表のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品目 数	判定 適否	保存料		甘味料		着色料		漂白剤		アロピ <sup>1</sup> 酸		アルコール	アルコール分 %			pH			砒素・重金属 基準未満	異物 認めない	発酵抑制剤	
			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		-	+	検体数	最小	平均	最大			検体数	最小
合計	66	0	6	0	3	0	-	-	3	0	0	0	6	0	-	-	3	4.2	3	3	2	30	
ビール	33	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	3	4.2	3	3	-	-		
日本酒	32	0	32	0	10	0	-	-	5	0	-	-	32	0	32	15.3(15.5)	15.7	-	-	-	2	30	

アルコール分: % (V/W)

表1-2 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品目 数	判定 適否	総臭素 (ppm)			EDB		カビ毒 ※1		臭化メチル		漂白剤		放射能		
			検体数	最小	平均	最大	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	46	0	24	1以上	(3.3)	23	30	0	18	0	28	0	25	0	22	0
ホップ (国産)	1	0	1		9		1	0	-	-	1	0	1	0	1	0
ホップ (輸入)	11	0	8	4	(6.4)	23	11	0	-	-	11	0	11	0	9	0
麦芽 (国産)	1	0	1		1		1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
麦芽 (輸入)	18	0	7	1	(2.6)	6	9	0	9	0	9	0	7	0	7	0
コーンスターチ	2	0	2	検出しない			2	0	1	0	2	0	1	1	0	0
コーングリッツ	10	0	2	1	(5.5)	10	4	0	5	0	4	0	2	0	4	0
醸造米	3	0	3		0.5		2	0	2	0	2	0	2	0	-	-

※1 アフラトキシン、トリコテセン系、ゼアラレノン、シトリニン、オクラトキシンについて実施した。

表2 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品目 数	細菌検査		真菌 ※2	
		-	+	-	+
合計	23	-	-	0	23
ビール	-	-	-	-	-
ホップ (国産)	1	-	-	0	1
ホップ (輸入)	9	-	-	0	9
麦芽 (国産)	-	-	-	-	-
麦芽 (輸入)	7	-	-	0	7
コーンスターチ	1	-	-	0	1
コーングリッツ	3	-	-	0	3
醸造米	2	-	-	0	2

※2 Aspergillus、Penicillium、Eurotium spp、その他不完全菌類及びYeastを検出した。

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年4月

イ 実施対象 氷雪製造業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおりであった。

エ 措置等 氷雪1検体から細菌数 $25 \times 10 / \text{ml}$ 検出し、成分規格違反となった。残品は無く、再収去検査の結果は適であったため、製造所を所管する区へ指導処置を依頼した。

表1 理化学検査

(平成5年度)

区 分	品 目		判定		硝酸性窒素及び 亜硝酸性窒素 mg/ℓ		クロルイオン mg/ℓ		過マンガン酸カリウム 消費量 mg/ℓ	
	数	適否	範囲	平均	範囲	平均	範囲	平均		
									範囲	平均
合 計	36	36	0	0~5.4	1.5	0.3~67	14.3	0.1~7.1	1.7	
氷 雪	19	19	0	0~1.7	0.69	0.3~19	6.4	0.2~2.9	1.3	
原水(水道直結)	13	13	0	0~5.4	2.0	7.2~29	19.1	0.1~2.5	1.6	
原水(予冷槽)	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
原水(給水タンク)	4	4	0	0~5.4	2.6	12~67	30.4	1.6~7.1	3.1	

表2 細菌検査結果

(平成5年度)

区 分	品目数	判定		大腸菌群		細菌数/ml	
		適	否	-	+	≤100	100<
合 計	38	18	1	38	0	37	1
氷 雪	19	18	1	19	0	18	1
原水(水道直結)	14	14	0	14	0	14	0
原水(予冷槽)	0	-	-	-	-	-	-
原水(給水タンク)	5	5	0	5	0	5	0

(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年5月、及び11月～12月

イ 実施対象 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業

ウ 実施結果 表1～表2のとおり

エ 措置等 原料のアメリカ産輸入豚肉3検体から抗生物質(CTC)  $0.2\mu\text{g/g} \sim 0.3\mu\text{g/g}$  検出し、食品一般の成分規格違反となった。輸入者を所管する区へ通報し、残品について販売禁止の処分がなされた。

表1 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品目 数	判定			細菌数 (1gあたり)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		クロストリジア (1gあたり)				大腸菌	
		適	否	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≦5×10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	<10	<100	-	+	
合計	317	313	0	4	205	16	13	2	10	111	2	297	1	289	0	275	12	6	6	236	0
ハム	88	86		2	16	3	5		6	86	2	87	1	88	0	87	0			52	0
ソーセージ *1	113	113			100	4	4			2	0	108	0	108	0	99	9	5	4	106	0
その他のソーセージ	48	48			44	4				15	0	46	0	45	0	41	3	1	2	30	0
ベーコン	31	30		1	24	2	2	1	2	1	0	28	0	28	0	28	0			27	0
非加熱食肉製品	2	1		1	1				1	-	-	2	0	2	0	2	0			2	0
乾燥食肉製品	8	8			4	1	1	1	1	-	-	8	0	-	-	-	-			8	0
その他の食肉製品	21	21			10	2	1			1	0	12	0	12	0	12	0			11	0
魚肉ねり製品	6	6			6					6	0	6	0	6	0	6	0			-	0

\*1 ソーセージ (ウィンナーソーセージ及びフランクフルトソーセージ)

表1-2 細菌検査結果

項目 品名	品目 数	判定			細菌数 (1gあたり)					芽胞数 (製造基準) (1gあたり)				ボツリヌス菌		嫌気性芽胞菌		
		適	否	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≦5×10 <sup>4</sup>	-	+	<100	≦1000	-	+	-	+		
香辛料	55	55	0	0	35	2	4	6	3	46	4	3	1	0	48	0	-	-
原料肉	21	21	0	0		2	2		1	-	-				-	-	-	-

表1-3 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 品名	クロストリジア (1gあたり)			大腸菌 群		黄色ブドウ 球菌		サルモ ネラ		ウェル シュ菌		セレウス菌 (0.1gあたり)				リステ リア		エルシ ニア			
	-	+	<10	<100	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+
香辛料	50	0			50	0	49	0	49	0	-	-	49	1			1	-	-	-	-
原料肉	-	-			5	0	5	0	5	0	0	5	-	-				2	3	-	-

表2 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品 目 数	判 定			発 色 剤 (ppm)										保 存 料 (ソルビン酸) (ppm)						
		適	否	不適	-	+	<10	<20	<30	<40	<50	<60	<70	≤	-	+	<0.5	<1.0	<1.5	<2.0	≤
合 計	308	302	0	6	24	231	77	64	35	30	15	7	3	-	171	84	15	39	30		
ハ ム	88	87	0	1	-	88	40	23	12	10	2	1	-	-	71	23	4	14	5		
ソーセージ ※	113	111	0	2	8	78	18	24	16	14	4	2	-	-	44	43	7	19	17		
その他のソーセージ	48	47	0	1	2	28	9	8	4	4	2	1	-	-	15	15	3	5	7		
ベ ー コ ン	31	29	0	2	4	21	7	7	3	2	2	-	-	-	24	2	1		1		
非加熱食肉製品	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0					
乾燥食肉製品	2	2	0	0	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	0					
その他の食肉製品	21	21	0	0	7	13	1	2	-	-	5	2	3	-	11	1		1			
魚肉ねり製品	3	3	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0					

※ ソーセージ（ウィンナーソーセージ及びフランクフルトソーセージ）

保存料については、ソルビン酸以外に安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸の検査を行ったが、検出したものはなかった。

表2-2 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品名	酸 化 防 止 剤														甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤	
	エリソルビン酸 (mg/100g)						L-アスコルビン酸(mg/100g)				BHT・BHA		-	+	-	+	-	+		
	-	+	<10	<50	<100	<200	<300	-	+	<20	<30	30≤	-	+	-	+	-	+		
合 計	197	32	6	11	6	9	0	23	45	25	6	14	6	0	236	0	183	33	-	-
ハ ム	69	14		7	4	3		9	30	12	4	14	2	0	77	0	73	12	-	-
ソーセージ ※	69	6	2	1	0	3		9	9	8	1		4	0	77	0	56	16	-	-
その他のソーセージ	29	1				1		2	2	2			-	-	27	0	22	2	-	-
ベ ー コ ン	19	6	3		1	2		1	2	2			-	-	24	0	19	0	-	-
非加熱食肉製品	0	1			1			-	-				-	-	1	0	1	0	-	-
乾燥食肉製品	0	1		1				0	1	1			-	-	3	0	1	0	-	-
その他の食肉製品	8	3	1	2				2	1		1		-	-	24	0	11	0	-	-
魚肉ねり製品	3	0						-	-				-	-	3	0	0	3	-	-

※ ソーセージ（ウィンナーソーセージ及びフランクフルトソーセージ）

甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンについて検査を実施した。

表 2 - 3 理化学検査結果（香辛料におけるカビ毒検査）

（平成 5 年度）

項目 品名	品 目 数	判 定		アフラトキシン（ppb）				
		適	否	-	+	<1.0	<5.0	<10.0≤
合 計	52	52	0	46	6	1	5	
ナツメグ	9	9		3	6	1	5	
黒 胡 椒	4	4		4	0			
白 胡 椒	13	13		13	0			
ミックスタイプ	8	8		8	0			
そ の 他	18	18		18	0			

表 2 - 4 理化学検査結果（原料肉における抗菌性物質の検査）

（平成 5 年度）

項目 品名	品 目 数	判 定		マクロライ ド系		ペニシリン 系		テトラサイ クリン系		アミノグリ コシド系		サルファ剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	21	18	3	21	0	21	0	18	3	21	0	21	0
豚 肉	19	16	3	19	0	19	0	16	3	19	0	19	0
鶏 肉	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
そ の 他	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成5年10月

イ 実施対象 食肉処理業

ウ 実施結果 表1～表4のとおりで、法に抵触するものはなかった。

表1 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品 目 数	細菌数 (1gあたり)							黄色ブドウ 球菌 (+)	カビ 類 (+)	ウエル シュ菌 (+)	コレリ ア・ エンテ ロコ リ (+)	カビ バク テ リ (+)	リ フ ト リ (+)	大腸菌群数					
		<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	<10 <sup>9</sup>							<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>
合計	72	0	14	21	28	9		2	10	3	6	4	9	37	11	21	3			
豚	正肉	22		5	10	5	2		0	0	0	9	0	1	13	5	4			
	肝臓	1			1				0	0	0	0	0	0	1					
牛	正肉	13		2	5	3	3		0	0	0	5	0	3	9	3	1			
	肝臓	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
鶏	正肉	31		7	3	17	4		2	8	3	4	4	4	13	3	13	2		
	肝臓	5			2	3			0	2	0	2	0	1	1		3	1		

表2 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品 目 数	判定		ニコチン酸		ニコチン酸アミド		検出状況mg/100g		発色剤		アスコルビン酸		着色料		
		適	否	+	-	+	-	最小(平均)	最大	+	-	+	-	+	-	
合計	26	26	0	0	7	7	0	1	(1.3)	2	0	6	0	7	0	6
豚肉	23	23	0	0	4	4	0	1	(1.5)	2	0	3	0	4	0	3
牛肉	3	3	0	0	3	3	0	1	(1)	1	0	3	0	3	0	3
鶏肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3 抗生物質及び合成抗菌剤の検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		抗 生 物 質								合 成 抗 菌 剤						
				マクロライド系		テトラサイクリン系		アミノグリコシド系		ペニシリン系		サルファ剤		ピリメタミン		そ の 他		
		適	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
合 計	101	101	0	0	101	0	101	0	101	0	101	0	101	0	60	0	73	
豚	正肉	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	22	0	17
	肝臓	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
牛	正肉	18	18	0	0	18	0	18	0	18	0	18	0	18	0	-	0	18
	肝臓	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏	正肉	37	37	0	0	37	0	35	0	37	0	37	0	37	0	37	0	37
	肝臓	20	20	0	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	-	-	-	-

表4 輸入食肉中の残留農薬検査結果

(平成5年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		BHC		DDT		HCB		ディルドリン		ヘプタクロール		クロルピリホス		クロルデソ		粗脂肪		検出状況 最小(平均)最大
				+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-			
		適	否																	
合 計	61	61	0	0	61	0	61	0	61	0	61	0	61	0	61	0	61	-	-	-
豚正肉	0			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
牛正肉	0			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏正肉	61	61	0	0	61	0	61	0	61	0	61	0	61	0	61	0	61	-	-	-

(7) かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、みそ製造業及び調味料等製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年8月～10月

イ 実施対象 標記各製造業

ウ 実施結果 表1～表3のとおりである。

エ 措 置 アメリカ産赤唐辛子（香辛料）2検体からアフラトキシンB1が20.1ppb, 27.7ppb  
検出し、不衛生食品として違反となった。残品について輸入業者を所管する区へ通  
報し、販売禁止の処分が行われた。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 種類	品 目 数	判定 通 否		保存料 (g/kg)				甘味料 (g/kg)		着色料		異 物		塩分濃度		糖 度		pH		漂白剤		酸 度			酸化防止剤			アルコール濃度				
				検体数		安息香酸	パラオキシ安息香酸	検体数		サッカリン	検体数		検体数		検 体 数	検 出 範 囲	検 体 数	検 出 範 囲	検 体 数	検 出 範 囲	検 体 数		検 体 数	検 出 範 囲		エリソ ルビン 酸	アスコ ルビン 酸	BHA / BHT	検 体 数	検 出 範 囲		
				-	+	検出範囲	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	-	+	数	%	数	%	数	範囲	-	+	数	範囲	-	+	-	+	-	+
合計	206	206	0	182	24	0.01 ~ 0.12	0.01 ~ 0.13	201	4	0.01 ~ 0.14	185	0	150	6	13	4.4 ~ 15.6	18	40 ~ 70	53	2.8 ~ 9.5	114	0	7	1.8 ~ 5.1	17	1	22	7	8	0	9	0.3 ~ 4.2
ソース	59	59	0	51	8	0.01 ~ 0.02	0.09 ~ 0.13	55	4	0.01 ~ 0.14	43	0	53	0	10	4.4 ~ 14.6	-	-	13	3.3 ~ 4.9	18	0	-	-	1	0	2	0	2	0	-	-
たれ	19	19	0	14	5	0.1 ~ 0.12	0.01	19	0	-	19	0	16	0	1	8.5	-	-	2	4.1 ~ 4.8	12	0	-	-	0	1	-	-	2	-	-	-
ドレッシング	9	9	0	7	2	0.01 ~ 0.08	-	9	0	-	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-
つゆ	15	15	0	15	0	-	-	15	0	-	13	0	5	0	1	13.1	-	-	9	4.7 ~ 4.8	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トマトケチャップ等	4	4	0	4	0	-	-	4	0	-	4	0	3	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
みそ	26	26	0	23	3	0.02	-	26	0	-	26	0	18	6	-	-	-	-	-	-	18	0	-	-	-	-	-	-	-	6	0.3 ~ 4.2	
酢	8	8	0	7	0	-	-	7	0	-	7	0	-	-	-	-	-	-	3	2.8 ~ 3.7	4	0	7	1.8 ~ 5.1	-	-	-	-	-	-	1	0
しょう油	4	4	0	3	1	-	0.02	4	0	-	4	0	4	0	1	15.6	-	-	1	4.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	
マヨネーズ	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-	
シyam・マーレト	26	26	0	22	4	-	-	26	0	-	24	0	15	-	-	-	15	40 ~ 68	15	2.8 ~ 3.9	15	0	-	-	15	0	19	7	-	-	-	-
その他	35	35	0	35	1	-	-	35	0	-	35	0	35	0	-	-	3	45 ~ 70	10	3.1 ~ 9.5	35	0	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-

保存料については、安息香酸、パラオキシ安息香酸の他にソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸について検査を実施したが、いずれも検出しなかった。  
甘味料については、サッカリンの他に、サイクラミン酸、ズルチンについて検査したが、いずれも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		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		ボツリ ヌス菌		セレウス菌		好気性 芽胞菌		真 菌	
		適	不良	0	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	173	173	0	91	13	25	21	12	11	164	4	165	0	165	0	165	0	-	-	15	17	102	60	26	38
ソ ー ス	54	54	0	42	8	4	0	0	0	54	0	54	0	54	0	54	0	-	-	-	-	49	1	1	0
た れ	15	15	0	8	1	2	3	1	0	15	0	15	0	15	0	15	0	-	-	1	8	7	8	-	-
ドレッシング	11	11	0	3	2	1	2	2	1	11	0	11	0	11	0	11	0	-	-	4	0	10	1	4	4
つ ゆ	13	13	0	4	0	6	3	0	0	13	0	13	0	13	0	13	0	-	-	-	-	4	9	-	-
酢	3	3	0	3	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	2	0	-	-
マヨネーズ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食 用 油	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
は ち み つ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
み そ	20	20	0	0	0	3	11	3	3	17	3	20	0	20	0	20	0	-	-	-	-	0	20	2	4
ジャム類	26	26	0	23	1	1	0	1	0	26	0	26	0	26	0	26	0	-	-	-	-	25	1	14	1
そ の 他	5	5	0	2	1	1	0	1	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	2	2	0	3	1	2
香 辛 料	16	16	0	3	0	5	0	2	6	15	1	16	0	16	0	16	0	-	-	3	6	2	14	2	14
その他の原料	10	10	0	3	0	2	2	2	1	5	0	2	0	2	0	2	0	-	-	5	1	3	3	2	3

表3 カビ毒等の検査結果

(平成5年度)

( )は平均値

項目 品名	品目 数	判定		カビ毒 アフラトキシン (ppb)			
		適	否	-	+	検出範囲	
合計	52	50	2	43	9	0.2~27.7(6.6)	
大豆	2	2	0	2	0		
小麦	-	-	-	-	-		
香料	ナツメグ	8	8	0	3	5	0.2~3.3(1.3)
	胡椒	8	8	0	8	0	
	タイム	2	2	0	2	0	
	セージ	1	1	0	1	0	
	ローレル	1	1	0	1	0	
	クローブ	2	2	0	2	0	
	その他	28	26	2	24	4	0.5~27.7(12.6)

アフラトキシンの検出範囲については、アルラトキシンB1についてのみ記載した。

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年9月

イ 実施対象 あん類製造業

ウ 実施結果 表1～3のとおり

エ 措 置 白生あん1検体から二酸化硫黄を過量に検出し(0.039g/kg)、成分規格違反となった。残品がなかったため、製造所を所管する区へ通報し、指導処置を依頼した。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品 目 数	判 定		成分規格 (シアン)		二酸化硫黄 (g/kg)			ソルビン酸		着色料		過酸化 水 素		甘 味 料		
		適	否	適	否	+	-	検 出 値	-	+	-	+	-	+	-	+	
合 計	75	74	1	53	0	38	9	0.011~0.039	63	0	31	0	31	0	24	0	
製 品	白生あん	37	36	1	37	0	22	8	0.011~0.039	30	0	3	0	26	0	-	-
	赤生あん	16	16	0	16	0	8	0	-	15	0	14	0	4	0	3	0
	練 あん	22	22	0	-	-	8	1	0.028	18	0	14	0	1	0	21	0

保存料については、ソルビン酸の他に、安息香酸、サルチル酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エルテル類の検査を実施したが、いずれも検出しなかった。

甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンについて検査したが、いずれも検出しなかった。

表2 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		成分規格 (シアン)		カ ビ 毒					
		適	否	適	否	アフラト キシ	オクラト キシ	シトリニ ン	トリコテ セン	ゼアラレ ノン	
		検 体 数									
合 計	31	31	0	26	0	8	-	-	-	-	
原 材 豆	バ タ ー 豆	10	10	0	5	0	6	-	-	-	-
	ベ ビ ー ラ イ 豆	20	20	0	20	0	1	-	-	-	-
	そ の 他 の 豆	1	1	0	1	0	1	-	-	-	-

表3 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		細 菌 数 / g							大 腸 菌 群 / 0.1 g					セレウス 菌		黄色ブド ウ球菌		大 腸 菌		サルモネ ラ		
		良	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	0	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+
練 あん	21	21	0	19		1	1					21					21	0	21	0	21	0	21	0
乾 燥 あん	1	1	0			1						1					0	1	1	0	1	0	1	0

(9) 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特別監視

ア 実施期間 平成5年9月及び6年1月

イ 実施対象 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

ウ 実施結果 表1のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品目	判定		酸化防止剤								保存料		酸価		過酸化 物価		ヒ素		重金 属		着色 料		ヨウ素価		
		適	不適	BHA		BHT		α-T フェノール		※1 その他		-	+	検 体 数	最小 ～ 最大	検 体 数	最小 ～ 最大	-	+	-	+	-	+	検 体 数	最小 ～ 最大	
		数	数	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	30	30	0	0	26	0	24	2	8	10	3	0	14	0	24	0.1 未満 ～ 1.5	30	1 未満 ～ 17	2	0	5	0	3	0	5	56 ～ 68
ラード	6	6	0	0	4	0	2	2	5	1	-	-	4	0	-	-	6	1 未満 ～ 2	-	-	1	0	-	-	-	-
ヘッド	1	1	0	0	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	1	0.3	1	1 未満	1	0	1	0	-	-	-	-
マーガリン	2	2	0	0	2	0	2	0	0	2	-	-	2	0	2	0.5 ～ 0.6	2	1 未満	-	-	-	-	2	0	-	-
ショートニング	2	2	0	0	2	0	2	0	0	2	-	-	2	0	2	0.1 未満 ～ 0.6	2	1 未満	-	-	-	-	-	-	-	-
ヤシ油・パーム油 (原油)	2	2	0	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0.1 未満 ～ 0.3	2	17	-	-	-	-	-	-	2	56 ～ 59
ヤシ油・パーム油以外の植物性油脂	8	8	0	0	7	0	7	0	2	1	3	0	3	0	8	0.1 未満 ～ 1.5	8	1 未満 ～ 3	-	-	-	-	-	-	-	-
上記以外の食用油脂	9	9	0	0	9	0	9	0	1	3	-	-	3	0	9	0.1 未満 ～ 1.1	9	1 未満 ～ 2	1	0	3	0	1	0	3	62 ～ 68

※1……酸化防止剤(その他)とは、TBHQ、クエン酸である。

(10) 粉末食品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年9月～10月、及び平成6年3月

イ 実施対象 粉末食品製造業

ウ 実施結果 表1、表2のとおりで、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品 目 数	保存料		甘味料		着色料		漂白剤		エリ ン ル ピ ン 酸		BHA ・ BHT		総臭素		異 物				カビ毒		重金属 ヒ素		
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	動物性		鉱物性		-	+	-	+	
																-	+	-	+					
合計	46	28	0	8	0	16	0	22	0	5	0	17	0	7	7	11	0	11	0	14	3	23	0	
クロレラ 加工品	1	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
穀類加工品	7	5	0	2	0	3	0	3	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
スー プ	10	10	0	2	0	10	0	7	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	12	4	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	1	6	7	0	7	0	7	3	2	0	
海藻類	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
動物加工品	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
魚介加工品	1	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
野菜加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
骨粉	3	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	9	5	0	2	0	-	-	8	0	5	0	6	0	6	1	4	0	4	0	7	0	9	0	

表2 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品 目 数	細菌数 (1gあたり)					セレウス菌 (0.1gあたり)		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		大腸菌群	
		<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<300	<10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+
		合計	48	27	3	5	11	2	37	1	46	0	46	0	47	0
クロレラ 加工品	1	1	-	-	-	-	1	-	1	0	1	0	1	0	-	-
穀類加工品	7	2	-	2	3	-	3	1	7	0	7	0	7	0	3	4
スー プ	10	7	1	1	1	-	4	-	10	0	10	0	10	0	9	1
調味料	3	3	-	-	-	-	2	0	3	0	3	0	3	0	3	0
海藻類	2	-	-	1	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
動物加工品	3	3	-	-	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
魚介加工品	1	1	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0
野菜加工品	5	2	-	1	2	-	5	0	4	0	4	0	4	0	3	2
骨粉	3	3	-	-	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	13	5	1	-	5	2	13	0	13	0	13	0	13	0	9	4

(11) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年10月

イ 実施対象 乳製品製造業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり。

エ 措 置 カットチーズの原材料であるフランス産ナチュラルチーズ（ソフトタイプ・ブリードモー）2検体からリステリアが検出し、不衛生食品として食品衛生法第4条第3号違反となった。残品について違反品の輸入業者を所管する区へ通報し、販売禁止の処分がなされた。

表1 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 品名	品 目 数	判 定		保 存 料		プロピオ ン酸		はっ酵 調整剤		着 色 料		酸 化 防 止 剤		その 他 の 検 査 項 目
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合 計	135	135	0	134	1	106	5	-	-	94	0	100	0	1
ナチュラルチーズ*	116	116	0	115	1	87	5	-	-	75	0	81	0	-
フ°ロセスチーズ*	3	3	0	3	0	3	0	-	-	3	0	3	0	-
ク リ ー ム	1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1
その他の乳製品	8	8	0	8	0	8	0	-	-	8	0	8	0	-
乳等主要原料	7	7	0	7	0	7	0	-	-	7	0	7	0	-

※ 保存料については、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、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は化学的合成品タール系着色料のみを検査対象とした。

表2 細菌検査結果

(平成5年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		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 リア菌	
		適	否	≤300	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	≤10 <sup>8</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	124	122	2	16	0	0	0	0	0	0	86	37	106	15	124	0	124	0	117	7	122	2
ナチュラルチーズ*	105	103	2	-	-	-	-	-	-	-	68	37	90	15	105	0	105	0	98	7	103	2
フ°ロセスチーズ*	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0
ク リ ー ム	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
そ の 他 の 乳 製 品	8	8	0	8	0	0	0	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
乳等主要原料	7	7	0	7	0	0	0	0	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年9月～10月及び平成6年1月～3月

イ 実施対象 食品添加物製造業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置 液状かんすい（食品添加物）1検体が澄明な水溶液でなく、液状かんすいの成分規格に適合せず違反となった。

残品について製造所を所管する区へ通報し、廃棄処分が行われた。

表 理化学検査結果

(平成5年度)

項目 分類	品 目 数	判 定			検 査 項 目					
		適	不適	否	成分規格		成分分析		純度試験	
					適	否	適	否	適	否
合 計	101	98	6	1	50	1	61	1	50	0
保 存 料	4	4			2		2		2	
殺 菌 料	4	4			4					
漂 白 剤	3	3					3		3	
糊 料	9	9			5		4		4	
着 色 料	18	18			2		16		16	
品質保持剤	2		2				2		2	
着 色 料	8	8					8		8	
酸 味 料	8	8			8					
甘 味 料	2	2			1		1		1	
乳 化 剤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
膨 張 剤	8	7	1		8					
強 化 剤	10	10			5		5		5	
食品製造用	4	4			4					
調 味 料	1	1					1		1	
離 型 剤	3	3					3		3	
かんすい	12	12	3	1	11	1	11	1		
天 然 物	5	5					5		5	