

2 主として流通業を対象としたもの

(1) 冷凍食品の一斉監視

ア 実施期間：平成10年6月～8月

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業及び冷蔵業

794 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：違反となった食品は無かった

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

項目	品目数	判定検体数			保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤 (BHT)		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (リソルビン酸)		漂白剤 (SO ₂)		漂白剤 (H ₂ O ₂)		その他*4 検体数
		適	不適	否	検体数 66		検体数 43		検体数 41		検体数 12		検体数 12		検体数 14		検体数 20		検体数 2		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	68	68	0	0	66	0	43	0	41	0	12	0	12	0	14	0	20	0	2	0	22
冷凍食品	無加熱摂取	6	6	0	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	2
	加熱後摂取	凍結前未加熱	36	36	0	0	36	0	27	0	16	0	7	0	5	0	16	0	1	0	9
		凍結前加熱済	26	26	0	0	26	0	14	0	25	0	5	0	8	0	2	0	1	0	11
凍結食品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*1 保存料は、リソルビン酸、ソルビン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

*2 着色料は、タル系の合成着色料を検査した。

*3 甘味料は、サッカリン、サイクリン酸塩、アスパルチンを検査した。

*4 その他は検体によって、水分、7-ヒドロキシクマリン、亜硝酸根、法定外着色料を検査した。いずれも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成10年度)

項目	品目数	判定検体数			細菌数(/g)						大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		カネシタ菌		ウエルシュ菌		腸炎ビブリア		レウス菌		病原大腸菌			
		適	不良	否	検体数	<10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数					
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	93	93	0	0	93	50	16	19	7	1	41	0	52	0	93	0	88	0	79	2	5	0	73	2	33	0		
冷凍食品	無加熱摂取	6	6	0	0	6	3	1	1	1	0	6	0	0	0	6	0	6	0	6	0	0	0	6	0	4	0	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	54	54	0	0	54	22	8	17	6	1	2	0	52	0	54	0	53	0	44	2	1	0	47	2	19	0
		凍結前加熱済	33	33	0	0	33	25	7	1	0	0	33	0	0	0	33	0	29	0	29	0	4	0	20	0	10	0
凍結食品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

(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

ア 実施期間：平成10年6月から8月

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業

ウ 実施結果：表のとおり

エ 措置等：アスコルビン酸を検出したが表示の無い果実のシロップ漬けを確認し、食品衛生法第11条第2項違反で処理した

794 軒

表1 理化学検査結果 (平成10年度)

品目	項目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		二酸化硫黄		甘味料*3		酸化防止剤 (エリカドニン酸)		その他*4
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計		63	62	0	42	0	24	2	11	1	27	0	7	0	62
容器包装詰加 圧加熱殺菌食 品(缶詰、びん 詰食品を除く)	カレー、スーフ類	13	13	0	9	0	7	0	0	0	5	0	1	0	13
	そうざい類	28	28	0	18	0	10	0	3	0	10	0	2	0	28
	調味料	4	4	0	3	0	1	0	1	0	2	0	1	0	4
	米飯類	7	7	0	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	7
	その他	11	10	1	10	0	5	2	7	1	9	0	3	0	10

*1 保存料は、判別酸、カビ菌酸、安息香酸、パラチ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した

*2 着色料は、タル系の合成着色料及び指定外着色料を検査した

*3 甘味料は、サッカリン、サクラシ酸塩、スルフィンを検査した

*4 その他は検体によって、水分活性、アスコルビン酸、EDTA、TBHQ、 α -トコフェロール、アセソルフアム、BHA、 α -ピリハート、亜硝酸根を検査した

表2 細菌検査結果 (平成10年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格 (恒温試験)		成分規格 (細菌)		*その他
			適	否	適	否	適	否	
合計		52	52	0	52	0	52	0	62
容器包装詰加 圧加熱殺菌食 品(缶詰、びん 詰食品を除く)	カレー、スーフ類	13	13	0	13	0	13	0	12
	そうざい類	26	26	0	26	0	26	0	28
	調味料	2	2	0	2	0	2	0	5
	米飯類	6	6	0	6	0	6	0	8
	その他	5	5	0	5	0	5	0	9

* その他は、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、pH、 α -ピリハート、嫌気性芽胞菌を検査した

(3) めん類の一斉監視

- ア 実施期間：平成10年6月～8月及び11月～12月
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒
- ウ 実施結果：表のとおり
- エ 措置等：違反となる食品は無かった

表 理化学検査結果

項目	品目数	判定		保存料 ^{*1} (ソルビン酸)	着色料 ^{*2}	品質保持剤 (7-ヒドロキシナフタール)	水分含有量		酸化防止 剤 ^{*3} (BHA/BHT)	漂白剤 (S ₂ O ₂)	殺菌料 (H ₂ O ₂)	甘味料 ^{*4} (サッカリン)	酸		過酸化物質										
		検体数	不適				検体数	検体数					検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数		
																								適	否
合計	66	66	0	49	1	35	0	58	0	58	0	24	74	14	0	16	0	42	0	3	0	8	0.2~0.7	8	8~19
生ラーメン	23	23	0	14	0	20	0	23	0	23	0	29	34	-	-	4	0	15	0	2	0	0	-	-	-
生うどん・生そば	12	12	0	9	0	1	0	12	0	12	0	24	33	-	-	2	0	9	0	0	0	0	-	-	-
ゆでめん・むしめん	16	16	0	16	0	2	0	15	0	15	0	50	74	-	-	3	0	15	0	0	0	0	-	-	-
即席めん	6	6	0	6	0	7	0	0	0	0	0	-	-	14	0	4	0	0	0	0	0	8	0.2~1.3	8	8~19
乾めん	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	1	0	0	0	0	0	0	-	-	-
パスタ類	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	27	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-
その他	7	7	0	3	1	4	0	7	0	7	0	37	62	-	-	2	0	3	0	1	0	0	-	-	-

*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、ブチ酸、パラチ安息香酸、ソルビン酸を検査した

*2 着色料は、ケル系の合成着色料及び法定外着色料を検査した

*3 酸化防止剤は、品目によってTBHQ、アスコルビン酸、EDTA、ソルビン酸を検査した

*4 甘味料は、サッカリン以外にチカラミン酸塩、ズルチンを検査した

(4) 魚介類の一斉監視

ア 実施期間:平成10年11月~12月

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:二酸化硫黄を検出したが、その旨の表示の無いむきエビがあり、担当県に通報した

表 理化学検査結果

(平成10年度)

項目	品目数	判定		保存料*1 (ソルビン酸) 検体数 33	着色料*2				甘味料*3 (ウッカリン) 検体数 14	酸化防止剤*4		漂白剤 (SO ₂) 検体数 28	殺菌料 (H ₂ O ₂) 検体数 10	発色剤 (NO ₂) 検体数 12		最小値~最大値 g/kg										
		検体数	否		赤	赤	赤	赤		黄	黄			検体数	検体数		検体数	検体数	検体数							
																				通	不	3	102	106	4	5
合計	74	73	1	0	33	0	21	8	0	3	0	0	27	1	10	0	6	0.0001~0.0014								
いくら・すじこ	2	2	0	0	1	0	2	0	-	-	-	0	0	0	0	0	1	1	0.0001~0.0001							
かすのこ	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	-							
しらす干し	7	7	0	0	1	0	0	0	-	-	-	0	3	0	1	0	3	0	0	-						
そうざい類	1	1	0	0	1	0	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	-						
その他	9	8	1	0	9	0	9	0	-	-	-	7	0	12	0	3	0	14	1	4	0	0				
その他の魚介乾製品	10	10	0	0	10	0	4	0	-	-	-	3	0	9	0	7	0	3	0	0	0	0	0			
たらこ	7	7	0	0	4	0	1	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
煮干し	33	33	0	0	4	0	4	0	-	-	-	0	0	33	0	32	0	6	0	1	0	0	0	0		
明太子	5	5	0	0	3	0	1	4	0	3	0	4	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	2	1	0.0005~0.0005	

*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、判別酸、ナゾリン安息香酸、デヒド酢酸、品目によってエリルビン酸を検査した

*2 着色料は、カキ系の合成着色料及び法定外着色料を検査した

*3 甘味料は、ウッカリン以外にサクラミ酸塩、アミノ糖、グリシリン酸を検査した

*4 酸化防止剤は、BHA、トコフェロール(α)以外に品目によってBHT、アスコルビン酸EDTAを検査した

(6) はちみつの一斉監視

- ア 実施期間:平成10年6月～8月
- イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業及びはちみつ製造業 794軒
- ウ 実施結果:表1及び表2のとおり
- エ 措置等: 法違反となる食品は無かったが、国産はちみつ1検体からボツリヌス菌が検出された

表1 理化学検査結果 (平成10年度)

項目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質 検体数	抗生物質 (ML系、TC系) 検体数	合成抗菌剤 (カブツ系) 検体数	漂白剤 (SO ₂) 検体数
		通	不 適				
合計	27	27	0	0	27	0	24
はちみつ	輸入品	19	0	0	19	0	17
	国産品	8	0	0	8	0	7

表2 細菌検査結果 (平成10年度)

項目	品目数	判定 検体数		細菌数 (/g)			好気性芽胞菌 (/g)					嫌気性芽胞菌 (/g)			カビ菌		酵母菌									
		通	不 良	検体数 <30	30 ≤ 検体数 ≤10 ³	10 ³ ≤ 検体数 ≤10 ⁵	10 ⁵ ≤ 検体数 ≤10 ⁷	検体数 <30	30 ≤ 検体数 ≤10 ³	10 ³ ≤ 検体数 ≤10 ⁵	10 ⁵ ≤ 検体数 ≤10 ⁷	検体数 <30	30 ≤ 検体数 ≤10 ³	10 ³ ≤ 検体数 ≤10 ⁵	検体数	検体数	検体数	検体数								
																			27	4	6	10	6	1	27	17
合計	27	27	1	0	27	4	6	10	6	1	27	17	4	4	2	27	4	14	7	2	27	0	26	1	26	1
はちみつ	輸入品	19	0	0	19	2	4	8	4	1	19	12	3	3	1	19	2	10	5	2	19	0	18	1	19	0
	国産品	8	1	0	8	2	2	2	2	0	8	5	1	1	1	8	2	4	2	0	8	0	8	0	7	1

(8) 菓子の一斉監視

ア 実施期間：平成10年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒

ウ 実施結果：表1のとおり

エ 措置等：二酸化硫黄を検出したが表示のないキャンデー、着色料の表示が無いゼリー、金平糖があった。各々は食品衛生法第11条第2項違反で処理した

表1-1 検査結果

(平成10年度)

項目	品目数	判定		保存料*1				着色料*2										甘味料*3		漂白剤								
		検体数		(ソルビン酸)		(安息香酸)		+の内訳										(カカリン)		(SO ₂)								
		適	不適	検体数	最小値	最大値	検体数	最小値	最大値	赤	赤	赤	赤	黄	黄	黄	青	青	検体数	検体数	最小値	最大値						
		193	3	0	162	8	0.05	0.54	167	3	0.01	0.26	138	17	5	8	6	0	13	8	11	1	163	0	99	10	0.01	1.9
キャンデー	9	1	0	6	0	-	6	0	-	6	0	-	6	2	1	-	-	1	1	1	1	1	9	0	5	2	0.01	0.02
ゼリー	4	3	1	0	1	0	1	0	-	1	0	-	3	0	1	-	-	1	-	-	-	1	0	1	0	-	-	
チューインガム	6	6	0	0	1	0	1	0	-	1	0	-	0	6	2	6	4	0	6	1	6	0	1	0	-	-	-	
チョコレート類	5	5	0	0	3	0	3	0	-	3	0	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	
その他	18	17	1	0	12	1	0.05	0.05	13	0	-	-	7	5	1	1	0	3	3	3	0	18	0	7	0	-	-	
シロップ漬け	22	22	0	0	20	0	-	20	0	-	-	15	0	0	-	-	-	-	-	-	-	19	0	22	0	-	-	
ジャム類	16	16	0	0	15	1	0.6	0.6	16	0	-	16	0	-	-	-	-	-	-	-	-	16	0	12	0	-	-	
乾燥果実	15	15	0	0	11	4	0.14	0.24	12	3	0.01	0.26	12	1	0	0	0	1	1	0	0	13	0	13	5	0.12	1.9	
焼菓子	37	37	0	0	37	0	-	-	37	0	-	29	0	0	-	-	-	-	-	-	-	31	0	15	0	-	-	
製菓材料	20	20	0	0	19	1	0.2	0.2	20	0	-	16	1	0	0	1	0	0	0	0	0	17	0	8	3	0.01	0.01	
油菓子	8	8	0	0	4	0	-	-	4	0	-	4	2	0	1	0	2	1	1	0	1	5	0	1	0	-	-	
洋生菓子	25	25	0	0	24	1	0.54	0.54	25	0	-	23	0	0	-	-	-	-	-	-	-	19	0	8	0	-	-	
和菓子	3	3	0	0	2	0	-	-	2	0	-	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	3	0	2	0	-	-	
和生菓子	7	7	0	0	7	0	-	-	7	0	-	5	0	0	-	-	-	-	-	-	-	7	0	5	0	-	-	

表1-2 検査結果

項目	酸化防止剤*						酸価 (AV)			過酸化物質 (POV)			細菌検査*		その他*						
	(BHA)		(BHT)		(TBHQ)		(EDTA)		(イソブチン酸)		検体数	最小値	最大値	検体数	最小値	最大値	検体数	検体数			
	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数									検体数	検体数	
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計	76	0	66	0	37	0	34	0	33	0	6	0.2	1.4	6	1未満	17	63	0	52	0	
チューインガム	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコレート類	3	0	3	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	0
その他	7	0	7	0	6	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	7	0	0
シロップ漬け	2	0	2	0	1	0	15	0	12	0	-	-	-	-	-	-	6	0	-	-	-
ジャム類	10	0	-	-	-	-	10	0	5	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-
乾燥果実	3	0	3	0	1	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	0
焼菓子	21	0	21	0	12	0	-	-	3	0	1	0.8	0.8	1	1未満	-	-	-	17	0	0
製菓材料	15	0	15	0	12	0	6	0	4	0	1	0.5	0.5	1	17	-	3	0	17	0	0
油菓子	8	0	8	0	3	0	-	-	-	-	4	0.2	1.4	4	7	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	5	0	5	0	-	-	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-	46	0	4	0	0
和生菓子	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	4	0	1	0	0

*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外に判別酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

*2 着色料は、タル系の合成着色料、銅化合物(銅加ワザ等)を検査した。

*3 甘味料は、カカオン以外にサクラシ酸塩、ズルフィン、グリシリン酸、アスパルテームを検査した。

*4 酸化防止剤は、BHA、BHT、TBHQ、イソブチン酸以外にアスコルビン酸を検査した。

*5 細菌検査は、缶詰食品または容器包装詰加圧加熱殺菌食品について嫌気性芽胞菌、大腸菌群、大腸菌、ボツリヌス、黄色ブドウ球菌等を検査した。

*6 その他は、品目によってボツリヌス、タリノール、アセトフェン、アミノ酸、イソブチン酸、TBZ、OPP、Zn、Sn、等を検査した。

(+) については700ppmから7000ppmが0.0002g/kg検出した。

(10) ナッツ、穀類の一斉監視

ア 実施期間:平成10年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象:都外製品及び輸入品を取扱う流通業 794 軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:違反となる食品は無かった

表 理化学検査結果

(平成10年度)

項目	品目数	判定		カビ毒						保存料*4		二酸化エチル		総臭素													
		検体数	不適	アフラトキシン*1	ゼアハリン	オクトキシン*2		シリニン	フエンシ*3	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	最小値 ppm	最大値 ppm										
						検体数	検体数											検体数	検体数	検体数	検体数						
合計	86	86	0	85	1	ppb	0	0	41	0	41	0	40	1	7	1	ppm	1	0	52	0	28	23	0.18	0.83		
その他のナッツ類・加工品	9	9	0	9	0	—	—	—	1	0	1	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	0	1	3	3	
その他の穀類・加工品	18	18	0	17	1	1.4(B1), 10.2(B2), 0.5(G1)	—	—	14	0	13	1	2	0	—	—	—	—	—	—	17	0	7	8	1	12	12
そば・加工品	14	14	0	14	0	—	—	—	13	0	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	12	0	10	2	1	5	5
カシューナッツ・加工品	2	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	—	—	—
トウモロコシ・加工品	6	6	0	6	0	—	—	—	3	0	3	0	5	1	0.08 (B1)	—	—	—	—	—	4	0	2	3	4	31	31
ピーナッツ・加工品	15	15	0	15	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0	1	6	6	
ビスチオ・加工品	12	12	0	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	0	2	4	9	21	
小麦・加工品	8	8	0	8	0	—	—	—	8	0	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	8	0	5	3	1	6	6
大麦・加工品	2	2	0	2	0	—	—	—	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0	1	2	2	2

*1 アフラトキシンは、B群,G群,,M群を検査した。

*2 オクトキシンは、A,Bを検査した。

*3 フエンシは、B群を検査した。

*4 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にカチン酸、パラソル安息香酸エチル類、デヒド酢酸を検査した。

- (11) 清涼飲料水の一斉監視
 ア 実施期間:平成10年6月~8月
 イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒
 ウ 実施結果:表1及び2のとおり
 エ 措置等:ソルビン酸を0.01g/kg検出した炭酸飲料を確認し、食品衛生法第7条違反で処理した

表1 理化学検査結果

項目	品目数	判定		成分規格				保存料*1				着色料*2	甘味料*3	漂白剤 (SO ₂)	その他*4											
		検体数	不適	混濁	沈殿物・固形異物	重金属	安息香酸		パラオキシ安息香酸		検体数					検体数	検体数	検体数								
							検体数	値	検体数	値									検体数	最大値	検体数	最大値				
																							通過	否	通過	否
合計	136	135	0	1	131	0	123	0	130	0	73	12	0.16	0.33	80	5	0.01	0.02	56	11	74	0	21	0	136	0
果汁飲料	17	17	0	0	17	0	17	0	17	0	17	0	-	-	17	0	-	-	11	0	11	0	10	0	17	-
果汁入り清涼飲料水	17	17	0	0	14	0	14	0	14	0	13	0	-	-	13	0	-	-	13	1	13	0	4	0	17	-
炭酸飲料	23	22	0	1	23	0	23	0	23	0	16	4	0.02	0.15	20	0	-	-	8	0	20	0	-	-	23	-
果汁入り炭酸飲料	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	2	0	3	0	-	-	3	-
シソルコクター (殺菌又は除菌したもの)	26	26	0	0	26	0	26	0	26	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	26	-
シソルコクター (殺菌又は除菌しないもの)	8	8	0	0	8	0	8	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-
シソルコクター (発泡)	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
その他の清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)	32	32	0	0	30	0	30	0	30	0	20	8	0.14	0.18	23	5	0.01	0.02	14	10	21	0	7	0	32	-
粉末清涼飲料	9	9	0	0	9	0	1	0	9	0	3	0	-	-	3	0	-	-	8	0	6	0	-	-	9	-

- *1 保存料は、安息香酸、パラキシ安息香酸以外にブチ酸、デヒド酢酸、ソルビン酸を検査した
 *2 着色料は、カル系の色素及び法定外着色料を検査した
 *3 甘味料は、糖質以外にサクリン酸塩、ステビア、アスパルテームを検査した
 *4 その他は、品目によってpH、アクリルアミド、アクリル酸を検査した

表2 細菌検査結果

項目	品目数	判定		細菌数 (/g・/ml)				大腸菌群	腸球菌	緑膿菌	低温細菌	真菌											
		検体数	不良	検体数	<10 ⁴	≤10 ³	≤10 ²						≤10 ¹	検体数	検体数	検体数	検体数						
																		通過	通過	通過	通過	通過	通過
合計	129	129	0	0	129	118	5	3	0	0	128	0	9	0	0	34	0						
果汁飲料	17	17	0	0	17	17	0	0	0	0	17	0	-	-	-	9	0						
果汁入り清涼飲料水	15	15	0	0	15	14	1	0	0	0	15	0	-	-	-	1	0						
炭酸飲料	23	23	0	0	23	23	0	0	0	23	0	-	-	-	2	0							
果汁入り炭酸飲料	3	3	0	0	3	0	0	0	0	3	0	-	-	-	-	-							
シソルコクター (殺菌又は除菌したもの)	25	25	0	0	25	22	0	3	0	25	0	-	-	-	0	10	0						
シソルコクター (殺菌又は除菌しないもの)	8	8	0	0	8	8	0	0	0	8	0	-	-	-	1	0							
シソルコクター (発泡)	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-							
その他の清涼飲料水 (果汁10%未満を含む)	28	28	0	0	28	28	0	0	0	28	0	-	-	-	10	0							
粉末清涼飲料	9	9	0	0	9	5	4	0	0	9	0	-	-	-	1	0							

(12) 食肉製品、魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間：平成10年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 794軒

ウ 実施結果：表1～2のとおり

エ 措置等：魚肉ねり製品（はんべん）について成分規格（大腸菌群）合致しないものがあった。また、包装後食肉製品について、アスコルビン酸の表示が無いものがあった。いずれも、適切に処置した。

項目	品目数	判定検体数		着色剤 (亜硝酸塩)			保存料*1 (ソルビン酸)			着色料*2			甘味料*3			酸化防止剤 (アソルビン酸)			酸化防止剤 (アソルビン酸)			その他*4		
		通	否	検体数	最小値 ppm	最大値 ppm	検体数	最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-
合計	62	0	62	6	56	0.002	0.031	24	36	0.026	1.6	50	2	41	0	7	33	0.02	24	38	2	3		
加熱後包装食肉製品	48	0	48	5	43	0.002	0.022	21	26	0.026	1.6	37	2	33	0	5	28	0.02	7	32	1	—		
包装後加熱食肉製品	10	0	10	1	9	0.004	0.031	2	8	0.4	1.4	9	0	6	0	1	5	0.13	24	6	0	—		
乾燥食肉製品	3	0	3	0	3	0.003	0.005	0	2	0.33	0.4	3	0	2	0	1	0	—	—	0	1	2		
非加熱食肉製品	1	0	1	0	1	0.005	—	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1		

表1-2 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

項目	品目数	判定検体数		保存料*1 (ソルビン酸)			着色料*2			甘味料*3			酸化防止剤 (アソルビン酸)			殺菌料 (H ₂ O ₂)			亜硝酸塩			二酸化硫黄		
		通	否	検体数	最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-	検体数	+	-
合計	50	0	50	38	12	0.8	1.6	0	0	45	0	21	0	0	0	8	2	25	0	0	0	0		
かまぼこ	15	0	15	13	2	1.0	1.3	—	15	0	6	0	—	—	2	0	7	0	0	0	0			
特殊包装かまぼこ	3	0	3	1	2	0.8	1.4	—	2	0	—	—	—	—	0	1	1	0	0	0				
さつまあげ	11	0	11	7	4	1.0	1.24	—	10	0	3	0	—	—	—	—	7	0	0	0				
ちくわ	8	0	8	4	4	1.1	1.6	—	6	0	4	0	—	—	—	—	5	0	0	0				
はんべん	2	0	2	0	2	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	2	0	0	0				
その他の魚肉ねり製品	4	0	4	0	4	—	—	—	4	0	3	0	—	—	—	—	3	0	0	0				
魚肉ハム・ソーセージ	7	0	7	0	7	—	—	—	7	0	5	0	—	—	6	1	—	—	—	—				

*1 保存料は、ソルビン酸以外にリチウム安息香酸、安息香酸、ナトリウム安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した

*2 着色料は、カル系の色素及び法定外着色料を検査した

*3 甘味料は、物知り、サクリン酸塩、アスパルチン酸塩を検査した

*4 その他は、pH、水分活性、を検査した

表2 細菌検査結果(食肉製品)

(平成10年度)

品目	項目	判定検体数		細菌数 (/g)				大腸菌群	大腸菌	病原大腸菌	黄色ブドウ球菌	カビ		カスジカビ (/g)	サルモネラ		リステリア							
		品目数	不良	検体数	$<10^3 \leq 10^4 \leq 10^5 \leq 10^6$	$<10^3 \leq 10^4 \leq 10^5 \leq 10^6$	検体数					検体数	検体数		検体数	検体数		検体数	検体数	検体数	検体数	検体数		
																							検体数	検体数
合計	62	0	0	62	53	7	2	0	0	0	10	0	52	0	52	0	62	46	2	3	0	4	0	
加熱後包装食肉製品	48	0	0	48	41	6	1	0	0	0	—	—	48	0	48	0	48	46	2	—	—	—	—	
包装後加熱食肉製品	10	0	0	10	8	1	1	0	0	10	0	—	—	—	10	0	10	0	0	—	—	—	—	
乾燥食肉製品	3	0	0	3	3	0	0	0	0	—	—	3	0	3	0	3	0	3	0	0	2	0	3	0
非加熱食肉製品	1	1	0	1	1	0	0	0	0	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0

表2-2 細菌検査結果(魚肉ねり製品)

(平成10年度)

品目	項目	品目数	判定検体数		成分規格 検体数	細菌数 (/g)				病原大腸菌	黄色ブドウ球菌	カビ	カスジカビ (/g)								
			検体数	不良		検体数	検体数	検体数	検体数					検体数	検体数						
																検体数	検体数	検体数	検体数	検体数	検体数
合計	52	51	1	0	50	1	52	41	6	4	0	1	0	52	0	51	1	52	0	52	0
かまぼこ	16	15	1	0	15	0	16	14	2	0	0	0	0	16	0	15	1	16	0	16	0
特殊包装かまぼこ	3	3	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0
さつまあげ	11	11	0	0	11	0	11	5	3	2	0	1	0	11	0	11	0	11	0	11	0
ちくわ	8	8	0	0	8	0	8	7	0	1	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0
はんぺん	2	2	0	0	1	1	2	1	0	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0
その他の魚肉ねり製品	5	5	0	0	5	0	5	5	0	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0
魚肉ハム・ソーセージ	7	7	0	0	7	0	7	6	1	0	0	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0

(13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間:平成10年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:違反となる食品は無かった

表 器具・容器包装の検査結果

(平成10年度)

品名	項目	品目数	判定		材質鑑別・形態	溶出試験		合成樹脂の規格試験				材質試験(添加剤)	着色料の溶出		蛍光物質の溶出	
			適	否		適	否	一般規格		個別規格			適	否	適	否
								適	否	適	否					
合計		39	39	0	39	21	0	39	0	39	0	39	0	0	0	0
ガラス製	陶磁器	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ホウロウ引き	ホルムアルデヒド	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合成樹脂製(単体)主成分とする製造原料 製造原料	ポリ塩化ビニル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリエチレン	3	3	0	3	—	—	3	0	3	0	3	—	—	—	—
	ポリプロピレン	15	15	0	15	—	—	15	0	15	0	15	—	—	—	—
	ポリスチレン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリ塩化ビニリデン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリエチレンテレフタレート	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリメタクリル酸メチル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ナイロン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリメチルペンテン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリカーボネート	19	19	0	19	19	0	19	0	19	0	19	—	—	—	—
	ポリビニルアルコール	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリエステル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリアセタール	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	シリコーン樹脂	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	—	—	—	—
フッ素樹脂	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
合成樹脂製(複合)	A S	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	—	—	—	—
	A B S	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	E V A	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ポリウレタン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合成ゴム製	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
金属缶	アルミニウム	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
紙製(合成樹脂製コーティングを含む)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
竹製	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
セラフアン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

(14) おもちゃの一斉監視

- ア 実施期間:平成10年11月~12月
- イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒
- ウ 実施結果:表のとおり
- エ 措置等:違反となる食品は無かった

表 おもちゃの検査結果 (平成10年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料*		蛍光物質		ニトロアミン		その他の検査 材質鑑別
			適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	
合計		47	47	0	45	0	37	0	37	0	18	0	20
その他(合成樹脂玩具)		7	7	0	7	-	7	0	7	0	-	-	6
折り紙	紙	13	13	0	13	0	13	0	13	0	-	-	-
粘土	土	1	1	0	1	-	1	0	1	0	-	-	-
紙粘土	土	2	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	-
風船	船	6	6	0	6	-	6	0	6	0	-	-	-
乳首	首	10	10	0	10	-	-	-	-	-	10	0	10
歯がため		4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-
おしゃぶり		4	4	0	4	-	4	0	4	0	4	0	4

* 着色料は、タール系の合成着色料を検査した

(15) 食用油脂の一斉監視

- ア 実施期間:平成10年6月~8月
- イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取扱う流通業 794軒
- ウ 実施結果:表のとおり
- エ 措置等:違反となる食品は無かった

表 理化学検査結果

(平成10年度)

品目	項目	品目数	判定 検体数			酸化 (AV)				過酸化物質 (POV)				酸化防止剤					
			適	不適	否	検体数 9		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	検体数 0		最小 値 g/kg	最大 値 g/kg	(BHA/BHT) 検体数 22		トコフェロール 検体数 6		その他* 検体数 17	
						0.1未満	+			1未満	+			-	+	-	+	-	+
合計		22	22	0	0	3	6	0.1	2.2	0	9	4	14	22	0	1	5	17	0
オリーブ油		6	6	0	0	2	0.7	2.2	0	2	5	6	6	0	0	2	3	0	
バーム油、バーム核油		1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	0	0	1	0	
豚脂(ラード)		3	3	0	0	2	0	-	-	0	2	11	14	3	0	1	1	1	0
その他の植物性油脂		12	12	0	0	1	4	0.1	0.3	0	5	4	11	12	0	0	2	12	0

* 酸化防止剤(その他)は、2,4,5-トリヒドロキシフェノール、4-ヒドロキシフェノール、2,6-ジ-tert-ブチルフェノール、tert-ブチルヒドロキノン、クエン酸を検査した。

(16) 野菜類の一斉監視

ア 実施期間:平成10年6月~8月及び11月~12月
 イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取扱う流通業
 ウ 実施結果:表のとおり
 エ 措置等 :違反となる食品は無かった

794軒

表 理化学検査結果

(平成10年度)

項目	品目数	判定検体数		漂白剤(SO ₂)		着色料*1		リン酸塩*2				残留農薬*3		大腸菌		大腸菌群		細菌数				その他の細菌*4		その他*5	
		適	不良	検体数		検体数		検体数		最小値	最大値	検体数		検体数		検体数		検体数				検体数		検体数	
		113	28	147		48		1	1	1				1		1				1		154			
品目				-	+	-	+	-	+	μg/g	μg/g	検出した	検出しない	-	+	-	+	合計	<10/g	<10 ⁷	<10 ⁸	<10 ⁹	-	+	154
総計	201			113	0	28	0	95	52	0.5	87	41	7	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	154
カキ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コマツナ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キュウリ	8	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
セロリ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トマト	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハクサイ	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピーマン	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かぼちゃ	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
だいこん	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さつまいも	23	23	0	8	0	23	0	20	3	1.2	3.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23
さといも	4	4	0	3	0	-	-	2	2	0.6	0.9	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
しょうが	25	25	0	18	0	2	0	18	7	0.6	9.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
ながいも	9	9	0	3	0	-	-	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
ほうれんそう	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
なす	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
もやし	29	29	0	28	0	-	-	6	23	0.5	8.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29
やまいも	21	21	0	16	0	-	-	19	2	0.5	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21
れんこん	15	15	0	13	0	-	-	4	11	0.5	87	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
キャベツ	9	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	6	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ニンジン	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レタス	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
切りごぼう	2	2	0	2	0	-	-	1	1	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
洗いごぼう	19	19	0	16	0	-	-	16	3	0.6	5.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19
野菜水煮類	3	3	0	3	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	3
その他	4	4	0	3	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4

*1 着色料は、タル系の合成着色料を検査した。

*2 リン酸塩は、生鮮野菜から検出されるリンが0.5 μg/g未満の場合(-)、超えた場合(+)と記載した。

*3 残留農薬検査は、有機塩素系農薬、有機リン系農薬、カーバメイト系農薬を行った。

*4 その他の細菌は、黄色ブドウ球菌、セリシ菌、好気性芽胞菌、真菌の検査を行った。

*5 その他は、pH、アスコルビン酸、エリソルビン酸、サカリン、サイクلامي酸、スルチン、アセチルアミン、EDTA、BHA、BHT、ソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、の検査を行った。

(17) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間:平成10年6月～8月

イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取扱う販売業

794 軒

ウ 実施結果:表1、表2のとおり

エ 措置等:違反となる食品は無かった

表1 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

品名	項目	品目数	判定		抗生物質								合成抗菌剤											
			検体数		P C系		A G系		T C系		M L系		βラクターム		ピリマジン		チアゾフェニコール		トリメプリーム		オキサリドニウム		フルヘンタゾール	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏卵		21	21	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	21	0	21	0	21	0	21	0	21	0

参考 動物用抗生物質の種類

系別	一般名(略記号)
ペニシリン系 (PC)	ベンジルペニシリン(PC-G)、アンピシリン(AB-PC)、クロキサシリン(MCI-PC)、ジクロキサリシリン(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)

表2 細菌検査結果

品名	項目	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ	
			検体数		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+
			適	否													
鶏卵		42	42	0	42	0	0	0	0	42	0	42	0	42	0	42	0
鶏卵(般)		42	42	0	42	0	0	0	0	42	0	42	0	20	0	41	1

(18) 食肉一斉監視

ア 実施期間:平成10年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 794軒

ウ 実施結果:表のとおり

エ 措置等:違反となる食品は無かった

表 細菌検査結果 (平成10年度)

品目	項目	品目数	判定		サルモネラ		病原性大腸菌	
			適	否	-	+	-	+
合計		147	57	0	143	0	147	0
牛内臓		6	6	0	6	0	6	0
牛肉		51	51	0	51	0	51	0
鶏肉		33	33	0	31	2	33	0
鶏肉(内臓)		11	11	0	9	2	11	0
豚内臓		13	13	0	13	0	13	0
豚肉		30	30	0	30	0	30	0
羊肉、山羊肉		2	2	0	2	0	2	0
その他の食肉		1	1	0	1	0	1	0

(19) 食品添加物の一斉監視

- ア 実施期間：平成10年6月～8月
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒
- ウ 実施結果：表のとおり
- エ 措置等：違反となる食品は無かった

表 検査結果 (平成10年度)

分類	項目	品目数	判定		成分分析		純度試験*1		成分規格	
			適	否	適	否	適	否	適	否
合計		2	0	0	14	0	2	0	1	
香料(バニラエッセンス)		1	-	-	1(*2)	-	1	-	-	-
膨張剤(ベーキングパウダー)		1	-	-	1(*3)	-	-	-	1	0

*1 純度試験は、重金属、ヒ素を検査した。

*2 水分、ジエリソグリコールモノエチル、1,3-ブチンジオール、グリセリン、PG、エタノール、トリアセリンを検査した。

*3 酒石酸水素カリウム、塩化ナトリウム、デソソ、炭酸水素ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル、リン酸二水素カリウム、硫酸アルミニウム(乾燥)を検査した。

(20) 輸入果実の一斉監視

- ア 実施期間：平成10年6月～8月及び11月～12月
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 1995軒
- ウ 実施結果：表1および2のとおり。
- エ 措置等：バナナ(エクアドル産)1検体から全果、果肉ともそれぞれチアベンダゾールを0.0004g/kg、0.00007g/kg検出し、イマザリルを0.0004g/kg検出したがその旨の表示がないため、11条2項違反となった

表1 検査結果 (平成10年度)

品目	項目	品目数	判定		オルトフェニルフェノール (OPP)				イマザリル				二臭化エチレン (EDB)		クマロンインデン樹脂	
			適	否	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	-	+	-	+
合計		23	23	0	14	1	0.001	0.001	17	6	0.0002	0.0045	23	0	9	0
オレンジ		4	4	-	4	-	-	-	1	3	0.0009	0.0045	4	-	2	-
グレープフルーツ		4	4	-	4	-	-	-	1	3	0.0002	0.0014	4	-	4	-
スイーティー		5	5	-	5	-	-	-	5	-	-	-	5	-	3	-
バナナ		8	8	-	-	-	-	-	8	-	-	-	8	-	-	-
レモン		2	2	-	1	1	0.001	0.001	2	-	-	-	2	-	-	-
ライム		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表2 検査結果 (平成10年度)

品目	項目	品目数	判定		チアベンダゾール (TBZ)				チアベンダゾール (TBZ)				ジフェニル(DP)	
			適	否	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	全果		果肉		-	+
合計		23	23	0	1	14	0.0008	0.0029	8	0	8	0	15	0
オレンジ		4	4	-	1	3	0.0008	0.0022	-	-	-	-	4	-
グレープフルーツ		4	4	-	-	4	0.0012	0.0029	-	-	-	-	4	-
スイーティー		5	5	-	-	5	0.0028	0.004	-	-	-	-	5	-
バナナ		8	8	-	-	-	-	-	8	-	8	-	-	-
レモン		2	2	-	-	2	0.0011	0.002	-	-	-	-	2	-
ライム		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(21) ベビーフードの一齐監視

ア 実施期間：平成10年4月～8月

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 794軒

ウ 実施結果：表1-1および表1-2のとおり、法に抵触するものはなかった

エ 措置等：違反となる食品はなかった

表1-1 ベビーフードの検査結果

(平成10年度)

分類	項目	品目数	判定		保存料*1		甘味料*2		二酸化硫黄		着色料*3		成分規格検査*4		酸化防止剤*5		その他*6
			適	否	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+			
合計		29	29	0	28	0	24	0	16	0	25	0	7	0	16	7	13
ペースト類	野菜類	3	3	-	3	0	2	0	3	0	3	0	-	-	1	0	-
	そうざい類	8	8	-	7	0	6	0	6	0	8	0	-	-	3	0	1
レトルトパウチ	そうざい類	7	7	-	7	0	7	0	5	0	5	0	-	-	4	1	4
	雑炊・かゆ類	3	3	-	3	0	2	0	-	-	1	0	-	-	2	0	1
器具容器包装		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		7	7	-	7	0	6	0	2	0	7	0	7	0	6	6	6
粉末食品	野菜類	1	1	-	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	1
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

*2 甘味料は、サッカリン、サイクリン酸及びアスパルチンを検査した

*3 着色料は、タル系の合成着色料を検査した

*4 清涼飲料水のみ、成分規格の検査をした

*5 酸化防止剤は、アスコルビン酸、エリソルビン酸及びEDTAを検査した

*6 その他は、品目によってpH、水分活性及び異物を検査した

表1-2 ベビーフードの検査結果

(平成10年度)

分類	項目	品目数	判定		農薬検査*1										TBZ		OPP イマザリル		DP		2,4-D		PCB*2	
			適	否	有機塩素系		有機リン系		カーバメト系		ピレストロイド系		その他		-	+	-	+	-	+	-	+		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+										
合計		31	31	0	30	0	29	1	30	0	30	0	20	0	31	0	5	0	1	0	4	0	18	0
ペースト類	野菜類	3	3	-	3	0	3	0	3	0	3	0	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-	1	0
	そうざい類	9	9	-	9	0	8	1	9	0	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-	-	-	8	0
レトルトパウチ	そうざい類	7	7	-	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	-	-	6	0
	雑炊・かゆ類	3	3	-	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	3	0
器具容器包装		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		8	8	-	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	8	0	5	0	1	0	4	0	-	-
粉末食品	野菜類	1	1	-	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*1 1検体から、有機リン系農薬(EPN)を0.07ppm検出した

*2 食品中のホリ塩化ビフェル(PCB)について検査した(検出限界0.01ppm)

*1 農薬検査は以下の農薬を検査した

有機塩素系	ヘブタクロルエポキサイド、総BHC総 クロルベンジレンレート エンドスルファン エンドスルファン ピンクロンソン ジクロラン (クロロタロニル (TPN) 総DDT デイルドリン エンドリン アルドリン ヘブタクロル キャプタン カプタホール イブロジオ、プロシミドン
有機リン系	パラチオン フェニトロチオン フェニチオン (MIFフェントエート (1イソキサチオン エチルオメド チオメトン シアノホス (CYAP) EPN クロルピリホス 総クロルフェンピダイアジノ;ホサロン マラチオン クロルピリホスメチル ピリミホスメチル メチダチオン (1アジンホスメチルホメット (1プロチオホス パラチオンメタル ジクロルホス (DDVP) トリクロルホン ジメトエート オメトエート アセフェート メタミドホス
カーバメト系	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、フェノブカル、メソミル イソプロカルブ メチオカルブ プロボキスル (PHC)
ピレストロイド系	ビペロニルブトキシド
その他の農薬	チアベンダゾール (TBZ)

(22) 市販養殖魚の一斉監視

ア 実施期間:平成10年6月～8月

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う販売業 794軒

ウ 実施結果:表のとおり、法に抵触するものはなかった

エ 措置等:違反となる食品はなかった

表1 理化学検査結果

(平成10年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質		抗生物質*		合成抗菌剤 (サルファ剤)		オキシリン酸		オルメトプリム		チアンフェニコール	
		適	否	検体数 18		検体数 18		検体数 17		検体数 16		検体数 3		検体数 10	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	18	18	0	18	0	18	0	17	0	16	0	3	0	10	0
生鮮海産魚類(マダイ、ブリ)	4	4	0	4	0	4	0	4	0	2	0	-	-	2	0
生鮮淡水魚類(アユ)	3	3	0	3	0	3	0	2	0	3	0	2	0	-	-
切り身、むき身の魚介類 (マダイ、ハマチ、カンパチ、ブリ等)	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	-	-	8	0
うなぎ蒲焼	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-

*抗生物質はAG系,ML系,PC系,TC系を行った。

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

ア 実施時期：平成10年4月～平成10年3月

イ 実施対象：食品の製造業及び販売業（使用または販売）

1690軒

ウ 実施結果：下表のとおり

エ 措置等：違反となる食品添加物は無かった

(平成10年度)

項目 品目	品目数	判定		業 種																	
		適	否	食品の販	造あん類製	品ビかん詰食、	造ソース製	造ニンキョート	マシヨ又はガリ	業みそ製造	業菓子製造	業酒類製造	品魚ねり製	製食肉製品	凍食品の冷	製食用油脂	工業魚介類加	水清涼飲料	製調味料等	造添加物製	造乳製品製
合計	102	102	0	4	2	2	10	0	0	13	7	0	16	1	0	1	10	1	35	0	0
化学合成品（製剤を含む）	PH調整剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	かんすい	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ろ過剤	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	甘味料	4	4	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
	吸着剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	強化剤	2	2	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—
	結着剤	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—
	糊料	3	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—
	香料	12	12	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	2	—	8	—
	殺菌剤	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—
	酸化防止剤	7	7	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	2	—	—	1	1	—	2	—
	酸味料	8	8	—	—	1	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	3	—	2	—
	食品製造用剤	8	8	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	5	—
	着色料	2	2	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	調味料	11	11	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	1	2	—
	乳化剤	3	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—
	消泡剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	発色剤	7	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—
	漂白剤	1	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	品質改良剤	2	2	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	品質保持剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
保存料	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	2	—	—	—	
膨張剤	7	7	—	—	3	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	
溶剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
離型剤	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	
その他	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	2	—	
化学合成品以外	ろ過剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	甘味料	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	強化剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	酵素	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	製造用剤	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	
	増粘安定剤	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
着色剤	2	2	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
着色料	1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—		

(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

ア 実施期間：平成10年4月～平成11年3月

イ 実施対象：食品の製造業及び販売業 1690軒

ウ 実施結果：表1-1及び表2のとおり

エ 措置等：着色料が検出した検体のうち、食品に着色料を使用した旨の表示がなく表示違反となったものは表1-2違反一覧のとおり。違反品については適切に処理した

表1-1 着色料の検出状況(食品)

%は検出率

(平成10年度)

分類名	検査 検体数	赤色2号	赤色3号	赤色40号	赤色102号	赤色104号	赤色105号	赤色106号	黄色4号	黄色5号	緑色3号	青色1号	青色2号	法定外着 色料
アイスクリーム類	14													
ジャム・マーマレード	43				1 2.3%									
フラワーペースト	9													
ベビーフード	12													
あん類	69													
そうざい	83				3 3.6%					1 1.2%				
つけ物	49				6 12.2%			3 6.1%	9 18.4%	3 6.1%		3 6.1%		
めん類	35													
チーズ	48													
菓子類	151		4 2.6%	9 6.0%	5 3.3%				16 10.6%	7 4.6%		12 7.9%	1 0.7%	
製菓材料	12				1 8.3%				1 8.3%			1 8.3%		
パン類	1													
果実シロップ漬	23		1 4.3%											
冷凍果実	3													
乾燥果実	29								5 17.2%	5 17.2%				
魚介類及び魚卵の加工品	36				7 19.4%			3 8.3%		8 22.2%				
魚肉ねり製品	43		6 14.0%				1 2.3%	12 27.9%						
食肉製品	140		4 2.9%		4 2.9%			2 1.4%		1 0.7%				
穀類及び豆類の加工品	3		2 66.7%											
ナッツ及びナッツの加工品	3													
野菜・キノコ等の水煮	4													
その他の農産物の加工品	13													
植物性油脂	11													
清涼飲料水	213	9 4.2%			12 5.6%			1 0.5%	39 18.3%	11 5.2%		33 15.5%		
生鮮及び乾燥野菜	31													
茶	1													
調味料	263								3 1.1%			3 1.1%		
香辛料	15								1 6.7%			1 6.7%		
乳製品及び乳、乳製品を主原料とする食品	3													
氷菓	6													
冷凍食品	99				2 2.0%									
その他の食品	19													
合計	1484	9 0.6%	17 1.1%	9 0.6%	41 2.8%	0 0	1 0.1%	21 1.4%	74 5.0%	36 2.4%	0 0	53 3.6%	1 0.1%	0 0

表1-2 違反品一覧

(平成10年度)

分類名	検体数	赤色3号	黄色4号	黄色5号
合計	3	2	1	1
菓子類(金平糖)	1	1	0	0
菓子類(フルーツゼリー)	1	1	0	1
菓子(ビスケット)	1	0	1	0

表2 着色料の検出状況(器具・容器包装、おもちゃ)

(平成10年度)

分類名	検体数	検出状況		検出状況	
		-	+	許可着色料	許可外着色料
器具・容器包装	31	31	-	-	-
おもちゃ	36	36	-	-	-
合計	67	67	-	-	-