

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	207
第 1 節 平成 13 年度 食品機動監視班/輸入食品監視班/ハサップ指導係年間事業計画	208
第 2 節 有害食品の監視結果	211
第 1 発足以来の監視状況	211
第 2 平成 13 年度の監視状況	212
第 3 節 特別監視及び一斉監視の結果	219
1 主として製造業を対象としたもの	219
(1) 食品の冷凍業の特別監視	219
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	220
(3) 酒類製造業の特別監視	222
(4) 氷雪製造業の特別監視	223
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	224
(6) 食肉処理業の特別監視	226
(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、しょう油製造業及び調味料等製造業の特別監視	228
(8) あん類製造業の特別監視	230
(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	231
(10) 粉末食品製造業の特別監視	232
(11) 乳製品製造業及び乳処理業の特別監視	233
(12) 添加物製造業の特別監視	234
(13) 菓子製造業の特別監視	235
(14) そうざい製造業の特別監視	236
(15) 輸入業・倉庫業の特別監視	238
(16) HACCP そうざい製造業	240
2 主として流通業を対象としたもの	241
(1) 冷凍食品の一斉監視	241
(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	242
(3) めん類の一斉監視	243
(4) 魚介類加工品の一斉監視	244
(5) 乳製品の一斉監視	246
(6) はちみつの一斉監視	247

(7) そう菜・調味料の一斉監視	248
(8) 菓子及び製菓材料の一斉監視	249
(9) つけ物の一斉監視	251
(10) ナッツ、穀類等の一斉監視	252
(11) 清涼飲料水の一斉監視	253
(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	254
(13) 器具・容器包装の一斉監視	256
(14) おもちゃの一斉監視	257
(15) 食用油脂の一斉監視	258
(16) 野菜類の一斉監視	259
(17) 鶏卵の一斉監視	260
(18) 食肉の一斉監視	261
(19) 食品添加物の一斉監視	262
(20) 輸入果実の一斉監視	262
(21) ベビーフードの一斉監視	263
(22) 市販養殖魚の一斉監視	265
3 その他	266
(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	266
(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	267
第4節 緊急監視	269
第5節 先行調査	269
1 調査目的	269
2 調査事項	269
3 調査期間	269
4 調査内容及び結果	269
(1) オーガニック輸入食品の残留農薬実態調査（第3報）	270
(2) 新たに二類感染症に指定された食中毒菌等の汚染実態調査	274
(3) 生食用魚介類のA型肝炎ウイルス汚染実態調査	280
(4) 既存添加物等における有害物質の含有実態調査	288
(5) 合成樹脂製器具類の内分泌かく乱化学物質実態調査	296
(6) 生食用食品における寄生虫類実態調査	299

(7) 遺伝子組換え大豆の農薬の残留及び食品原料用大豆への 混入実態について.....	306
(8) パツリン汚染実態調査.....	308
(9) 食品中の微量有害化学物質に関する調査.....	311
(10) 加工食品のリステリア菌汚染に関する衛生学的実態調査.....	314
(11) 通信販売食品の衛生学的実態調査.....	321
(12) 市販牛乳における <i>Coxiella burnetii</i> の検出状況調査.....	325

## 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

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、機動力を持ち、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、サクラミン酸など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等食品に起因する事故発生や農薬、重金属等の食品への汚染が加ズアツプされた時代でもあった。

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、緊急監視及び先行調査の 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、23 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、令第 8 条により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

の令第 8 条に関する部分が削除された。

平成 13 年度は、前年度に引き続き広域流通食品の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及び調査研究事業を主な柱に実施した。

この結果、輸入品では数種の梅加工品から日本では使用が禁止されているサクラミン酸やドイツ産ナチュラルチーズから同様に禁止されているマクロライド系抗生物質ナタマイシンが検出され、食品衛生法違反品として販売禁止や回収等の措置がとられた。

国産品では、ソルビン酸を不正使用した食肉、発色剤を過量に検出した食肉製品、大腸菌を検出し成分規格に違反した牛乳等があり、販売禁止等の措置がとられた。

次に、調査研究事業としての先行調査では、「天然添加物から検出された総臭素とそのリスク評価」、「合成樹脂製ラップフィルムに含まれる内分泌かく乱化学物質に関する実態調査」などをまとめ、今後の監視指導業務を行う上で、必要な技術情報を得るとともに、情報誌などにより都民への情報提供に努めている。

このような状況の下、平成 14 年度に局組織の見直しが行われ、名称も「東京都食品指導センター」と改称され、従来にも増して都民の食の安全確保を図るため本庁、都・区保健所及び衛生研究所等との連携を今まで以上に充実させ、違反食品等の迅速な排除、遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含む食品等、新たな食品保健上の問題に対し、積極的に対応していく考えである。

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	収去検体数(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 9 年度	46,000	49,613	107.8%	319,000	344,357	107.9%
平成 10 年度	46,000	47,675	103.6%	319,000	318,896	100.0%
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 (6,286)	107.1%	319,000	361,313	113.3%

第1節 平成13年度 食品機動監視班/輸入食品監視班/ハサップ指導係 年間事業計画

広域的に流通する有害又は有毒な食品を排除するため、特別監視（広域に流通する食品等を製造する施設並びに食品の輸入業及び倉庫業の監視・指導）、一斉監視（輸入食品、都外製造食品を取り扱う流通業に対し、夏季・歳末等、全都一斉に行う食品等の監視・指導）のほか、緊急監視、先行調査等について、以下のとおり実施する。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別監視	← 氷雪製造業 → ← 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） → ← 食肉処理業（食鳥、支所） → ← とうもろこし製造業 → ← 液卵製造業 →		← 食肉処理業（食鳥、支所） →			← 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 → ← めん類製造業 → ← とうもろこし製造業 → ← 添加物製造業 → ← 菓子製造業（本所） → ← 総合衛生管理製造過程に係る検証業務等（ハサップ指導係） → ← 菓子製造業（支所） → ← 食品等の輸入業及び倉庫業（輸入食品監視班） → ← 乳処理業・乳製品製造業（ハサップ指導係） →			← 魚肉ねり製品製造業 → ← 食肉処理業 → ← 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（清酒製造業） → ← 食肉処理業（食鳥） → ← 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 →
一斉監視	ベビーフード ← 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、貝類、野菜加工品、果実加工品、米、乳首/乳	← 適宜実施（支所） →			食肉製品、魚肉ねり製品、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、おもちゃ、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				← 適宜実施（支所） →		
輸入食品監視班	別途計画により実施する。											
ハサップ指導係	別途計画により実施する。											
緊急監視	広域性があり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（13テーマ）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。											
食中毒予防対策	病原性大腸菌、腸炎ピブリオ、サルモネラ、ボツリヌス菌、ウイルス及び寄生虫等の検査を別途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。											

表 4-1-2 平成 13 年度食品機動監視班等の先行調査事業計画

12 テーマ（新規 4 テーマ、継続 8 テーマ）

No	担当班	テーマ	検査対象食品	調査内容
1	輸入班	オーガニック輸入食品の残留農薬実態調査（継続）	オーガニック輸入食品	オーガニック輸入食品（有機栽培農産物加工輸入食品40検体）のうち、穀類加工品を中心に農薬の残留実態と販売業における有機JASマークの表示状況について調査を行った。
2	第 1 班	新たに二類感染症に指定された食中毒菌等の汚染実態調査（新規）	輸入魚介類 輸入食肉 輸入野菜	衛生状態が疑われる国からの輸入食品（魚介類90検体、野菜類73検体、食肉11検体）を中心に、赤痢菌、チフス菌、パラチフス菌、コレラ菌等による細菌汚染実態について調査を実施した。
3	第 2 班	生食用魚介類のA型肝炎ウイルス汚染実態調査（継続）	生食用二枚貝	市販されている生食用二枚貝（140検体）のA型肝炎ウイルス及び小型球形ウイルス汚染実態を調査した。
4	第 3 班	既存添加物等における有害物質の含有実態調査（継続）	既存添加物 健康食品素材 健康食品	食品素材と併用される既存添加物（トコフェロール色素、ムスカテル色素等）や市販の健康食品（プロポリス抽出物、レシ抽出物等）について、残量農薬、重金属、ヒ素、残留溶媒等の汚染実態を調査した。
5	第 4 班	合成樹脂製器具類の内分秘かく乱化学物質含有実態調査（継続）	合成樹脂製器具類	合成樹脂製器具類 277 品目についてノニルフェノール等の含有実態調査を行った。
6	第 5 班	生食される食品における寄生虫実態調査（継続）	生食用生鮮魚介類 生食用生鮮果実 ミネラルウォーター類	未加熱で摂取する生鮮魚介類（サカナ類：148検体、シウオ：75検体）、生鮮果実（クランベリー、ブルーベリー等76検体）、ミネラルウォーター（224検体）についてアニサキス、クリプトスポリジウム等の寄生虫の汚染実態調査を行った。（検体数は12年度分を含む。）
7	第 6 班	バイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査（継続）	輸入不分別大豆 輸入IP大豆 国産大豆	輸入、国産大豆についてグリフォサート耐性大豆の混入率及び農薬グリフォサートの検出を行った。また、米国農家より購入したGM大豆の急性毒性試験及び栄養組成分析についてnonGM大豆と比較分析を実施した。

No	担当班	テーマ	検査対象食品	調査内容
8	第7班	パツリン汚染実態調査(新規)	リンゴ加工品	リンゴ加工品（果汁飲料・濃縮果汁飲料等132品目）について、Penicillium expansumにより産生されるカビ毒であるパツリンの汚染実態調査を行った。
9	第8班	食品中の微量有害化学物質に関する調査（農産物、畜産物における微量有害化学物質に関する調査）（継続）	米、小麦粉 ピーマン、リンゴ 鶏肉、豚肉	農産物（40検体）、畜産物（40検体）について、内分泌かく乱作用が疑われる有機塩素系農薬の残留農薬実態調査を行った。
10	第9班	加工食品のリストeria菌汚染に関する衛生学的実態調査(新規)	魚介類加工品	製造工程で比較的加熱工程が少なく、また、加熱調理しないで喫食される魚介類加工品（スモークサーモン、辛子明太子等85検体）のリストeria菌による汚染実態調査を行った。
11	第10班	通信販売食品の衛生学的実態調査(新規)	通信販売されている食品でそのまま又は簡単な調理のみで喫食する食品	インターネット等で通信販売され、通常、監視等では検査できない食品（食肉製品、餃子等53検体）について購入し、細菌検査、理化学検査を実施した。
12	ハザップ 指導係	市販牛乳におけるCoxiella burnetiiの検出状況調査(継続)	牛乳	市販牛乳（110検体）について、Coxiella burnetiiの汚染を確認するための実態調査を実施した。

## 第2節 有害食品の監視結果

### 第1 発足以来の監視状況

表4-2-1から表4-2-2のとおり

表4-2-1

年度	昭和45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
収去検体数	44,312	60,833	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611	50,492	59,903	52,659
立入軒数		6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317	2,086	1,895	1,629
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125	172	89	147
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25	0.34	0.15	0.28

年度	昭和56	57	58	59	60	61	62	63	63	元	2
収去検体数	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835	40,466	42,939	42,627	42,627	41,862	49,299
立入軒数	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489	1,471	1,186	1,195	1,195	1,169	1,219
違反検体数	75	112	114	138	189	93	127	85	85	51	109
違反率(%)	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46	0.23	0.30	0.20	0.20	0.12	0.22

年度	平成3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	計
収去検体数	48,291	49,269	50,249	50,193	49,520	46,837	49,613	54,228	54,355	50,390	55,124 (品目数: 9,461)	1557454
立入軒数	1,136	1,426	1,250	1,267	1,514	1,485	1,431	1,609	2,184	1,631	3,743	77606
違反検体数	38	37	26	34	63	73	83	36	34	38	96	6600
違反率(%)	0.08	0.08	0.05	0.07	0.13	0.16	0.17	0.07	0.06	0.08	0.17 (1.01)	0.423769

表4-2-2

年度	昭和45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
表示検体数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249	465,906	405,585	388,269
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920	3,122	3,755	3,693
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,962	9,749	6,506	9,008	5,919	6,716	3,365	2,369
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98	1.44	0.83	0.61

年度	昭和56	57	58	59	60	61	62	63	63	元	2
表示検体数	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528	312,274	310,663	348,497	348,497	323,293	355,952
立入軒数	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946	2,943	3,200	3,234	3,234	2,802	3,963
違反検体数	1,172	1,371	817	1,266	636	731	1,135	870	870	689	450
違反率(%)	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20	0.23	0.37	0.25	0.25	0.21	0.13

年度	平成3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	計
表示検体数	358,270	359,255	331,422	326,884	341,373	333,874	344,357	338,857	336,907	340,582	377,462	13596178
立入軒数	2,839	3,136	3,165	2,961	2,537	2,588	2,669	2,819	4,602	3,911	4,285	153790
違反検体数	576	894	598	763	720	920	1,141	570	604	508	746	111267
違反率(%)	0.16	0.25	0.18	0.23	0.21	0.28	0.33	0.17	0.18	0.15	0.20	0.008184



第2 平成13年度の監視状況

表4-2-3から表4-2-9のとおり

表4-2-3 違反品の種類別措置内容

(平成13年度)

食品分類	収去 検体数	違反 総数	検査項目別違反件数（表示違反を除く）											行政措置件数					
			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	表示違反	自主廃棄	始末書	報告書	通報	
									細菌	理化学								府県	区
総数	55,124	96	36	0	15	2	3		6	8	1	1	2	60	4			41	40
魚介類	2,234		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取冷凍食品	267	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	642	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	1,140	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	154			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介加工品	2,227	6	2	-	-	-	-		2	-	-	-	-	4	-	-	-	5	1
肉・卵類及びその加工品	8,707	11	4	-	-	1	-	-	1	2	1	-	-	7	-	-	-	4	6
牛乳・加工乳・その他の乳	2,450	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
乳製品	2,278	3	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	1	2
乳類加工品	78	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスクリーム類・氷菓	109	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品	2,122	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
野菜類・果物及びその加工品	10,410	42	20	-	15	-	2	-	-	3	-	-	-	22	4	-	-	15	13
菓子類	3,796	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	1	7
清涼飲料水	5,492	7	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	4	-	-	-	5	2
酒精飲料	687	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
氷雪	52	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	87	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	4,519	6	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	2	4
そうざい類及びその半製品	3,475	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	3
その他の食品	2,770	7	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	6	-	-	-	4	1
化学的合成品及びその製剤	90		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の添加物	128	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具及び容器包装	1,168			-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-
おもちゃ	42	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表4-2-4 行政地域別実施件数（収去）

（平成13年度）

地域別	収去 実施 軒数	収去検体数				衛研 送付 検体数	違反 件数	違反率 (対検体数) (%)	違反率 (対品目) (%)
		目標数	実施 検体数	実施 品目数	執行率 (%)				
食品機動監視班	1,168	—	44,891	5,956	—	43,494	77	0.17	1.29
輸入食品監視班	162	—	4,383	330	—	4,377	15	0.34	4.55
小計	1,330	46,000	49,274	6,286	107.1	47,871	92	0.19	1.46
ハサップ指導係	310	—	5,850	3,175	—	5,848	4	0.07	0.13
合計	1,640	46,000	55,124	9,461	119.8	53,719	96	0.17	1.01

表4-2-4 行政地域別実施件数（表示）

（平成13年度）

地域別	表示 検査 軒数	現場表示検査件数			表示 違反 件数	表示 違反率 (%)
		目標数	実施数	執行率 (%)		
食品機動監視班	2,730	—	325,290	—	310	0.10
輸入食品監視班	247	—	36,023	—	434	1.20
小計	2,977	319,000	361,313	113.3	744	0.21
ハサップ指導係	528	—	16,149	—	2	0.01
合計	3,505	319,000	377,462	118.3	508	0.13

表4-2-5 対象業態別立入り、収去、表示検査軒数

（平成13年度）

	立入り延べ軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
製造業	1518	699	1231
調理営業	533	24	454
販売業	1707	817	1566
その他（輸入業、 倉庫業等）	527	100	254
合計	0	0	0

表4-2-6 事業別収去検査実施状況

（平成13年度）

事業名	食品機動監視班 (都区内班)		食品機動監視班 (多摩班)		輸入食品監視班		ハサップ指導係		合計	
	検体数	品目数	検体数	品目数	検体数	品目数	検体数	品目数	検体数	品目数
先行調査	8917		3867		650		430		13864	
特別監視	10624		3681		3270		4237		21812	
緊急監視	42		18		0		0		60	
一斉監視	12425		5317		463		1183		19388	
合計	32008	4271	12883	1685	4383	330	5850	3175	55124	9461

表4-2-7 外部検証実施状況(平成13年度)

ハサップ指導係			
工程検査 (件数)	記録調査 (件数)	指導 (件数)	計
278	2082	91	2451

表4-2-8 表示取締り件数

(平成13年度)

食品分類	検査件数	現場で発見した表示違反品目数	違反内容						取去検査で発見された表示違反品目数
			無表示	名称	日付	所在地氏名	添加物	その他	
合計	377,462	746	464	13	20	56	142	63	29
マーガリン	3,049	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	10,355	10	7	1	0	0	2	0	0
清涼飲料水	20,556	9	3	0	0	2	2	2	0
食肉製品	16,299	55	28	3	0	4	12	11	1
魚肉ハム、ソーセージ	3,620	0	0	0	0	0	0	0	0
鯨ベーコン	382	1	0	0	0	0	0	1	0
シアン化合物を含有する豆類	345	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）	7,428	4	0	4	0	0	0	0
	その他	17,217	7	1	0	1	0	0	5
放射線照射食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	13,968	1	0	0	1	0	0	0	0
鶏の殻付き卵	3,494	1	0	0	0	1	0	0	0
鶏の液卵	49	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉	54,172	24	7	3	3	9	0	4	0
生かき	1,348	0	0	0	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品	10,871	4	0	0	2	2	0	0	1
即席めん類	11,691	1	0	0	0	1	0	0	0
生めん・ゆでめん（皮類を含む。）	7,207	4	0	0	0	3	0	1	0
弁当・調理パン	11,423	10	1	0	0	3	5	1	0
そうざい	18,115	39	2	1	5	10	14	12	3
生菓子	11,242	9	0	0	2	0	3	4	2
その他の菓子類	24,469	9	1	0	1	1	4	3	4
調味料類	22,434	6	3	0	0	3	0	0	1
ゆでだこ	1,684	17	0	0	0	0	17	0	0
その他加工食品	62,918	490	410	1	5	17	43	13	16
かんきつ類、バナナ	2,682	7	0	0	0	0	4	3	0
添加物	3,997	1	0	0	0	0	0	1	0
乳類	10,557	2	0	0	0	0	0	2	0
乳製品	16,152	0	0	0	0	0	1	0	1
乳又は乳製品を主原料とする食品	6,360	0	0	0	0	0	0	0	0
バラ売り食品	かんきつ類	2,519	28	1	0	0	28	0	0
	バナナ	859	7	0	0	0	7	0	0
	サッカリン含有食品	0	0	0	0	0	0	0	0

表4-2-9 理化学検査及び細菌検査

(平成13年度)

	理化学		細菌		総計	輸入食品の再掲	
	検体数	輸入(再掲)	検体数	輸入(再掲)		検体数	品目数
合計	38,544	13,742	15,057	4,364	53,601	18,106	2,504
魚介類	235	73	1,999	1,347	2,234	1,420	266
無加熱摂取冷凍食品	203	131	62	40	265	171	16
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	289	70	353	199	642	269	32
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	857	377	271	85	1,128	462	36
生食用冷凍鮮魚介類	45	45	106	71	151	116	10
魚介加工品	966	189	1,183	137	2,149	326	42
肉・卵類及びその加工品	5,172	1,709	3,518	1,004	8,690	2,713	225
牛乳・加工乳・その他の乳	1,656	0	792	0	2,448	0	0
乳製品	933	206	1,342	88	2,275	294	39
乳類加工品	0	0	78	0	78	0	0
アイスクリーム類・氷菓	49	6	60	6	109	12	2
穀類及びその加工品	2,009	816	70	7	2,079	823	112
野菜類・果物及びその加工品	8,370	5,285	1,132	574	9,502	5,859	839
菓子類	3,345	1,875	430	116	3,775	1,991	224
清涼飲料水	4,342	677	1,098	351	5,440	1,028	252
酒精飲料	645	245	42	0	687	245	26
氷雪	39	0	13	0	52	0	0
水	33	0	54	0	87	0	0
調味料	3,613	903	902	159	4,515	1,062	128
そうざい類及びその半製品	2,884	337	591	39	3,475	376	41
その他の食品	1,695	620	961	141	2,656	761	156
化学的合成品及びその製剤	90	9	0	0	90	9	7
その他の添加物	14	0	0	0	14	0	0
器具及び容器包装	1,022	169	0	0	1,022	169	51
おもちゃ	38	0	0	0	38	0	0

表4-2-10 有害食品の監視結果(過去10年)

年度	収去件数	違反件数	条文	件数	主な違反事例	
					■：国産品	●：輸入品
平成4年度	49,269	37	4	1	●	リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
		0.08%	6	1	●	メチルイソシアシアネート(農薬)を検出したワイン
	国産品 33,472	国産品 30	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
	輸入品 15,797	輸入品 7			■	成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品(弁当)
		0.09%			■	発色剤(亜硝酸根)を過量に残存した食肉製品
		0.04%			■	漂白剤(二酸化硫黄)を過量残存した調味料(もみじおろし)
					■	テトラサイクリン系抗生物質を検出したハチミツ
					●	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)を過量残存したエビ
					●	酸化防止剤(EDTA)を過量使用した缶詰(カニ・エビ・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	26	4	5	●	アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類
		0.05%			●	リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
	国産品 33,366	国産品 13	6	1	●	許可外着色料(キノリンイエロー)を検出したキャンデー
	輸入品 16,883	輸入品 13	7	20	■	成分規格(大腸菌群)に合致しない魚肉ねり製品
		0.04%			■	成分規格(細菌数)に合致しない氷雪
		0.08%			■	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
平成6年度	50,193	34	4	17	●	麻痺性貝毒を検出したスペイン産トコブシ
		0.07%			●	下痢性貝毒を検出したむき身アサリ
	国産品 32,163	国産品 11			●	アフラトキシンB1を検出した香辛料
	輸入品 18,030	輸入品 23	7	14	●	暫定限度を超える放射能を検出したこのこ
		0.03%			■	成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品
		0.12%			■	成分規格(沈殿物)に合致しない清涼飲料水
					■	成分規格(大腸菌群)に合致しないアイスクリーム
					■	保存料(ソルビン酸)を過量使用したぬか漬
					●	成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品
					●	発色剤(亜硝酸根)を過量に残存したすじこ
					●	成分規格(シアン化水素)に合致しないバター豆
			10	3	■	規格(鉛)に合致しない器具(容器)
					●	規格(カドミウム)に合致しない器具(ストロー)
平成7年度	49,520	63	4	20	●	ホウ酸を検出したウニ(原料用及び加工品)
		0.13%	6	7	●	許可外着色料(TBHQ)を検出したクッキー
	国産品 30,600	国産品 17	7	34	■	成分規格(沈殿物)に合致しないラムネ
	輸入品 18,920	輸入品 46			●	成分規格(沈殿物)に合致しないミネラルウォーター
		0.06%			●	製造基準違反(耐熱性芽胞数)の食肉製品用香辛料
		0.24%			●	成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品
					■●	抗生物質を検出した食肉
					■	二酸化硫黄を過量残存したしらす干し
					●	農薬(ジクロロホス)が残留基準値を超えて検出した食用菊
					■	プロピオン酸を過量に使用した洋菓子
			10	2	●	規格を超えたカドミウム及び鉛を検出したスープ皿

年度	収去件数	違反件数	条文	件数	主な違反事例		
					■：国産品	●：輸入品	
平成8年度	46,837	73 0.16%	4	6	●	エチレンクロロヒドリンを検出した粉末乾燥野菜（モロヘイヤ）	
					●	エチレンクロロヒドリンを検出した粉末乾燥野菜（オオバコ種子皮加工食品）	
		29,514 国産品	57 0.19%	6	2	●	指定外酸化防止剤（TBHQ）が検出
						●	大腸菌を検出した粉末清涼飲料、魚肉ねり製品、冷凍食品等
		17,323 輸入品	16 0.09%	7	18	■	浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水
						■	大腸菌を検出したアイスクリーム
		10	1	■	大腸菌を検出した食肉製品		
		11	46	●	基準を超えたイマザリル(防ばい剤)を検出したオレンジ		
				■	基準を超えて鉛を検出した陶磁器(皿)		
				●	イマザリル使用の表示無し（グレープフルーツ、オレンジ）		
				■	着色料使用表示なし（漬物、生菓子、清涼飲料水等）		
				●	アスコルビン酸使用表示なし（加熱食肉製品等）		
平成9年度	49,613	83 0.17%	4	4	●	ボツリヌスA型菌を検出（オイスターソース、チリソース）	
					●	一酸化炭素を検出した冷凍マグロ	
		30,146 国産品	40 0.13%	6	7	●	エチレンクロロヒドリンを検出したハーブ
						●	ポリソルベートを検出（粉末食品、調味料）
		19,467 輸入品	43 0.22%	7	31	■	浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水
						■	成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品
				■	大腸菌を検出した食肉製品		
				■	シアン水素を検出した生あん		
				●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ		
				■●	二氧化硫を検出（乾燥果実、はるさめ等）		
				●	ソルビン酸を検出した調味料		
				■	クロルブリンホス・イブプロジオンを検出した野菜		
			10	2	■	基準を超えて鉛を検出した陶磁器（皿）	
					■	基準を超えてビスフェノールAを検出した	
			11	39	■	アスコルビン酸使用表示なし（食肉製品、そうざい等）	
					■●	着色料使用表示なし（調味料、菓子等）	
					■●	安息香酸の表示なし（清涼飲料水、調味料）	
平成10年度	54,228	36 0.07%	4	2	●	アフラトキシンB1を検出したピスタチオナッツ	
					●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ	
		37,121 国産品	12 0.03%	6	6	■	成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品
						■	成分規格（大腸菌群）に合致しない牛乳
		17,107 輸入品	24 0.14%	7	13	■	成分規格（大腸菌群）に合致しない乳飲料
						●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
				●	成分規格(シアン化水素過量検出)違反のバター豆		
				●	フッ素過量検出のミネラルウォーター		
				●	ソルビン酸を過量検出した炭酸飲料		
				●	オキシテトラサイクリン過量検出のヒラメ		
				●	成分規格（臭素過量残存）違反のイチゴ		
				●	成分規格（カルバリル過量残存）違反のブドウ		
			11	15	■	ソルビン酸使用の表示の無い醤油漬け、米味噌	
					●	二氧化硫使用の表示の無いキャンデー	

第四章 食品機動監視班（食品環境指導センター）による監視事業

年度	収去件数	違反件数	条文	件数	主な違反事例		
					■：国産品	●：輸入品	
平成11年度	54,355	34	4	1	●	アフラトキシンB1を検出したビスタチオナッツ	
		0.06%	6	2	●	サイクラミン酸を検出した調味料（タマリ醤油）	
		39,599	20	7	10	■	成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品
		14,756	14	0.05%	0.09%	●	亜硝酸根過量使用の加熱後包装食肉製品 ■ ソルビン酸過量使用のつけ物 ● オキシテトラサイクリン検出のヒラメ ● 二酸化硫黄過量残存の酢漬け（ピクルス） ● 安息香酸過量使用の酢漬け ● ソルビン酸、二酸化硫黄過量使用の酒精飲料
			11	21	■	成分及び重量パーセント表示違反の香料製剤 ● 着色料表示の無いシロップ（製菓材料）	
平成12年度	50,390	38	4	1	●	リステリア・モノサイトゲネスを検出した食肉製品（ハム）	
		0.08%	6	3	●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ	
		34,640	20	7	10	■	BHAを検出した煮干 ■ 合成抗菌剤ピリメタミンを検出した鶏卵 ■ 安息香酸不正使用のソース ■ フェニトロチオン検出のナシ ■ 成分規格（細菌数）違反の生食用冷凍魚介類 ■ 固形の異物（微生物塊）を認めたミネラルウォーター ■ 二酸化硫黄を検出した佃煮 ■ ソルビン酸検出した食肉製品（ソフトジャーキー） ● 二酸化硫黄過量残存の果実シロップ漬け
		15,750	18	0.06%	0.11%	●	成分重量パーセント表示違反の調味料製剤 ■ 二酸化硫黄使用の表示のない乾燥果実 ■ 着色料表示の無いそう菜（茶碗蒸）及び漬物 ■ 着色料表示の無い野菜の魚介類加工品 ■ アスコルビン酸、亜硝酸根使用の表示のない食肉製品 ● エリソルビン酸使用の表示のない食肉製品 ● 着色料表示の無い野菜の加工品 ● 着色料表示の無い菓子
平成13年度	55,124	96	6	5	●	サイクラミン酸を検出した乾燥果実（話梅）	
		0.17%			●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ	
		34,640	20	7	31	■	亜硝酸根が過量残存した加熱食肉製品 ■ ソルビン酸を不正に使用した食肉 ■ ソルビン酸を不正に使用した調味料（コチジャン） ■ 大腸菌群を検出した魚肉ねり製品 ■ 大腸菌群を検出した牛乳 ■ 二酸化硫黄が過量残存した調味料（ソース） ■ 二酸化硫黄が過量残存したレンコン（水煮） ■ 農薬（シペルメトリン）が過量残存したスナックエンドウ ● 農薬（アセフェート）が過量残存したサヤエンドウ
		15,750	18	0.06%	0.11%	●	亜硝酸根使用の表示のない加熱食肉製品（スモークソーシ） ■ アセスルファミンK使用の表示のない漬物（たくあん漬け） ■ グリチルリチン酸使用の表示のない醤油（かき醤油） ■ 赤色40号使用の表示のない菓子（ガキョウテン） ■ ソルビン酸使用の表示のない酒精飲料（ワイン） ● 酸化防止剤（EDTA）使用の表示のない野菜加工品（カルパソール・ピーズ） ● アスコルビン酸使用の表示のない加熱食肉製品 ● エリソルビン酸使用の表示のない果実加工品（マンゴーシロップ漬け）

### 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13年9月から10月まで及び平成14年1月から2月まで

イ 実施対象：食品の冷凍業 36 軒

ウ 実施結果：表4-3-1及び表4-3-2のとおり

エ 措置等：冷凍食品1検体（加熱後摂取凍結前未加熱、ドリア）から $11 \times 10^4 / 0.1g$ のセレウス菌を検出（不良）したため、製造業者に改善指導した。

表4-3-1 理化学検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		プロピレングリコール		酸化防止剤						漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		亜硝酸根		規格試験		その他*4
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	
			エリソルビン酸	アスコルビン酸	BHA/BHT																				
合計		70	70	0	50	4	50	0	42	0	3	0	9	0	11	0	22	0	16	0	2	0	5	0	14
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	6	0	6	0	6	0	6	0	—	—	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—	—
	加熱後凍結前未加熱	19	19	0	12	0	11	0	10	0	—	—	2	0	3	0	5	0	2	0	—	—	—	—	2
	摂取凍結前加熱済	29	29	0	25	4	27	0	21	0	—	—	3	0	4	0	12	0	8	0	1	0	—	—	3
凍結食品		7	7	0	6	0	4	0	4	0	2	0	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	—	—	1
その他の食品		4	4	0	1	0	2	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	3
器具容器包装		5	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	5

注1 \*1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、サリチル酸を検査した。加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品から安息香酸を検出した。

2 \*2は タル系色素を検査した。

3 \*3は サッカリン、サイクリン酸、スルチンを検査した。更に品目によってアスパルテームを検査した。

4 \*4は 品目によって、α-トコフェロール、ニコチン酸、ニコチン酸アミド、ポリリン酸、pH、カルシウム、水分を検査した。器具容器包装については、材質

表4-3-2 細菌検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定			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		ウェルシュ菌		腸炎ビブリオ		セレウス菌		病原性大腸菌		その他*6	
			適	不良	否	適	否	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
			合計		64	63	1	0	54	0	40	8	8	5	3	47	0	28	0	61	0	44	0	50	2	5	0	49	1	17
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	6	0	0	6	0	5	0	1	0	0	6	0	—	—	6	0	6	0	6	0	—	—	4	0	—	—	—	—
	加熱後凍結前未加熱	19	18	1	0	19	0	7	3	4	2	3	5	0	19	0	18	0	1	0	15	1	3	0	16	1	14	0	—	—
	摂取凍結前加熱済	29	29	0	0	29	0	21	4	2	2	0	29	0	—	—	29	0	29	0	23	1	1	0	26	0	—	—	—	—
凍結食品		9	9	0	0	1*5	0	6	1	1	1	0	6	0	8	0	7	0	7	0	6	0	1	0	3	0	2	0	1	0
その他の食品		1	1	0	0	—	—	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—

注5 \*5は 食肉製品（凍結食品）の成分規格を検査した。

6 \*6は 食肉製品（凍結食品）について、エルシニア・エンテロリチカ、クロストリジウム属菌、カンピロバクターを検査した。



(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成13年4月から6月まで及び11月、平成14年1月及び3月

イ 実施対象：清涼飲料水製造業 46軒

ウ 実施結果：表4-3-3及び表4-3-4のとおり

エ 措置等：清涼飲料水1検体（炭酸飲料）が成分規格違反であったため（沈殿物を認める）、食品衛生法第7条第2項違反で処理した。

表4-3-3 細菌検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格 (大腸菌群)		細菌数 (/ml)			真菌		酵母		その他*
			適	否	適	不適	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+	
合計		170	170	0	163	0	166	2	2	120	9	121	8	12
果汁入り	清涼飲料水（希釈用）	10	10	0	10	0	10	0	0	8	0	8	0	—
	炭酸飲料	19	19	0	19	0	19	0	0	15	0	15	0	4
	天然果汁	21	21	0	21	0	21	0	0	19	0	19	0	—
	その他	38	38	0	38	0	38	0	0	31	0	31	0	—
その他	清涼飲料水（希釈用）	4	4	0	4	0	4	0	0	2	0	2	0	—
	炭酸飲料	26	26	0	26	0	26	0	0	15	7	16	6	1
	茶類	8	8	0	8	0	8	0	0	6	0	6	0	—
	コーヒー類	6	6	0	6	0	6	0	0	2	0	2	0	—
	ミネラルウォーター	6	6	0	6	0	5	0	1	1	0	1	0	—
	その他	25	25	0	25	0	22	2	1	21	2	21	2	—
原料水		7	7	0	—	—	7	0	0	—	—	—	—	7

注 \*は 品目によって、pH、大腸菌群、レジオネラ属菌を検査した。

表4-3-4 理化学検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		規格試験						着色料*1		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		保存料*2				甘味料*3		その他*4	
					混濁・沈殿		ヒ素・重金属		その他						安息香酸 (g/kg)		パラオキシ安息香酸 (g/kg)		サッカリン (g/kg)			
			適	否	適	否	適	否	適	否	-	+	-	+	検体数	検出検体数 (最小値~最大値)	検体数	検出検体数 (最小値~最大値)	検体数	検出検体数 (最小値~最大値)		
合計		190	189	1	162	1	163	0	18	0	95	37	78	1	159	40	159	23	121		108	
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	11	11	0	9	0	9	0	—	—	3	7	6	0	10	10 (0.03~0.48)	10	10 (0.01~0.05)	8	0	8	
	炭酸飲料	19	19	0	19	0	19	0	—	—	10	5	9	0	19	5 (0.06~0.11)	19	0	19	0	14	
	天然果汁	22	22	0	21	0	21	0	—	—	19	0	13	0	21	0	21	0	8	0	9	
	原料用果汁	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
	その他の果汁飲料	41	41	0	41	0	41	0	—	—	21	15	23	0	40	18 (0.06~0.46)	40	8 (0.01~0.04)	32	10 (0.05~0.18)	23	
その他	清涼飲料水(希釈用)	4	4	0	4	0	4	0	—	—	0	4	—	—	4	4 (0.06~0.43)	4	2 (0.01)	4	0	3	
	炭酸飲料	26	25	1	25	1	26	0	—	—	13	4	10	0	25	1 (0.14)	25	1 (0.01)	24	6 (0.01~0.15)	21	
	茶類	8	8	0	8	0	8	0	—	—	2	0	5	0	8	0	8	0	5	0	2	
	コーヒー類	6	6	0	6	0	6	0	—	—	6	0	1	0	6	0	6	0	5	0	2	
	ミネラルウォーター	6	6	0	6	0	6	0	—	—	—	—	—	—	3	0	3	0	1	0	—	
	その他	24	24	0	23	0	23	0	—	—	21	2	11	1	23	2 (0.09~0.11)	23	2 (0.01)	15	0	8	
器具容器包装		14	14	0	—	—	—	—	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14
食品添加物		7	7	0	—	—	—	—	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2

注1 \*1は タール系色素を検査した。

2 \*2は 安息香酸、パラオキシ安息香酸のほか、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査した。

3 \*3は サッカリンのほか、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

4 \*4は 品目によって、アスコルビン酸、エリソルビン酸、d1- $\alpha$ -トコフェロール、酸化防止剤(BHA/BHT)、アスパルテーム、アセシルアムK、スクラロース、ステビオサイド、パツリン(カビ毒)、pH、ガス圧、防ばい剤(OPP、DP、TBZ、イマザリル)、臭素を検査した。器具容器包装については、材質鑑別、着色料を、食品添加物については、成分分析、純度試験を行った。

(3) 酒類製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成13年4月から6月まで及び平成14年1月から3月まで
- イ 実施対象：酒類製造業 26 軒
- ウ 実施結果：表4-3-5及び表4-3-6のとおり
- エ 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

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		残留農薬*1		重金属(Cd, As, Pb, Cu, Zn)*2		二酸化硫黄		規格試験		保存料*3		カビ毒*4		甘味料*5		くん蒸剤(臭素)*6			その他*7
		適	否	-	+	0.1µg/g未満 (Zn1µg/g未満)	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	範囲 (ppm)	
合計	91	91	0	15	0	11	1	28	0	10	0	37	0	10	1	5	0	18	18	1~11	51
コーンリッツ	1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	0	1	—	—	0	1	1	—
コーンスターチ	1	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—
米粉	1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—
ホップ	16	16	0	—	—	—	—	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	14	1~11	—
精米類、玄米	2	2	0	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—
麦芽(輸入)	6	6	0	6	0	—	—	1	0	—	—	—	—	5	0	—	—	3	3	4	—
麦芽(国産)	4	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	4	0	—	—
みりん	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	—	1
ビール	15	15	0	3	0	2	0	14	0	—	—	5	0	—	—	2	0	3	0	—	14
清酒	32	32	0	—	—	8	0	—	—	—	—	29	0	—	—	—	—	3	0	—	32
その他の酒精飲料	2	2	0	—	—	—	—	2	0	—	—	2	0	—	—	2	0	—	—	—	2
食品添加物	8	8	0	—	—	—	—	—	—	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
器具容器包装	2	2	0	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2

- 注1 \*1はヒペロニドを検査した。  
 2 \*2は 規格試験で重金属の検査をしたものを除く。  
 3 \*3は 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。  
 4 \*4は アフラトキシン(B1, B2, G1, G2, M1, M2)、オクラトキシン(A, B)、シトリン、フェニシン(B1, B2)を検査した。陽性1検体は、コーンリッツのフェニシンB1であった。  
 5 \*5は サッカリン、サイクラミン酸、スルフィンのほか、品目によりアセルスルファムKを検査した。  
 6 \*6は 臭素のほか、品目により二臭化エチレンを検査した。  
 7 \*7は 品目によって、着色料、pH、タール、異物、酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エレンジアミン四酢酸：EDTA)、過酸化水素を検査した。器具容器包装については、材質鑑別を行った。

表4-3-6 細菌検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (/ml)		大腸菌群		真菌		酵母	
		適	否	<10	10≤	-	+	-	+	-	+
合計	25	25	0	9	5	14	0	4	15	8	11
ホップ	6	6	0	—	—	—	—	0	6	4	2
麦芽(輸入)	4	4	0	—	—	—	—	0	4	0	4
麦芽(国産)	1	1	0	—	—	—	—	0	1	0	1
ビール	14	14	0	9	5	14	0	4	4	4	4

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間：平成13年4月

イ 実施対象：氷雪製造業 12 軒

ウ 実施結果：表4-3-7のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-7 理化学及び細菌検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品 目 数	判定		硝酸性窒素(mg/l)			亜硝酸性窒素 (mg/l)			過マンガン酸カリウム消費量 (mg/l)			塩素イオン(mg/l)			細菌数		ゾウラク属菌		大腸菌群	
		適	否	-	+	範囲	-	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	<10	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+
合計	24	24	0	10	14	0.6~4.0	24	0	—	6	18	1~4	3	21	1~36	24	0	11	0	24	0
氷雪	13	13	0	7	6	0.6~2.3	13	0	—	4	9	1~4	3	10	1~36	13	0	—	—	13	0
原水	11	11	0	3	8	1.3~4.0	11	0	—	2	9	1~2	0	11	6~26	11	0	11	0	11	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13年5月及び11月

イ 実施対象：食肉製品製造業 80 軒 魚肉ねり製品製造業 1 軒

ウ 実施結果：表4-3-8から表4-3-12までのとおり

エ 措置等：加熱後包装食肉製品2検体(サシミン、ミンミン)から、亜硝酸塩をそれぞれ0.080, 0.074g/kg検出したため、食品衛生法第7条第2項違反で処理した。また、加熱後包装食肉製品1検体(ミンミン)に亜硝酸ナトリウム使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。さらに、包装後加熱食肉製品1検体(ミンミン)について、 $24 \times 10^3/g$ の細菌数を検出したため(不良)、製造業者に改善指導した。

表4-3-8 細菌検査結果

(平成13年度)

項目	品目数	判定			細菌数 (1g当たり)										大腸菌群	
		適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<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>8</sup> ≤	-	+	
合計	148	147	0	1	77	23	24	13	6	3	2	0	0	0	44	2
加熱食肉製品 (加熱後包装)	93	93	0	0	59	17	12	3	2	0	0	0	0	0	0	0
加熱食肉製品 (包装後加熱)	14	13	0	1	10	1	2	0	1	0	0	0	0	0	14	0
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
非加熱食肉製品	5	5	0	0	0	1	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0
乾燥食肉製品	3	3	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
原料肉	14	14	0	0	0	1	1	8	1	2	1	0	0	12	2	
香辛料	14	14	0	0	2	2	6	2	1	1	0	0	0	14	0	
魚肉ソーセージ	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	
その他の食品	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	

表4-3-9 細菌検査結果

(平成13年度)

項目	E. coli		クロストリウム属菌		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			
	-	+	-	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤	-	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ≤	-	+	-	+		
合計	106	0	126	7	1	148	0	0	148	0	5	0	124	0
加熱食肉製品 (加熱後包装)	93	0	86	6	1	93	0	0	93	0	0	0	93	0
加熱食肉製品 (包装後加熱)	5	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	0	5	0
特定加熱食肉製品	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0
非加熱食肉製品	5	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	5	0
乾燥食肉製品	3	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	0	3	0
原料肉	0	0	0	0	0	14	0	0	14	0	0	0	14	0
香辛料	0	0	13	1	0	14	0	0	14	0	0	0	14	0
魚肉ソーセージ	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3	0	3	0
その他の食品	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0

表4-3-10 その他の細菌検査結果

(平成13年度)

項目	品目数	判定			セレウス菌		ボツリス菌		リステリア・モノサイトゲネス		ウェルシュ菌		エンテロコッカ		カンピロバクター		芽胞	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	148	148	0	0	134	0	8	0	20	3	13	1	130	0	130	0	12	3
加熱食肉製品 (加熱後包装)	93	93	0	0	93	0	0	0	0	0	0	0	93	0	93	0	0	0
加熱食肉製品 (包装後加熱)	14	14	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	14	0	14	0	0	0
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
非加熱食肉製品	5	5	0	0	5	0	4	0	5	0	0	0	5	0	5	0	0	0
乾燥食肉製品	3	3	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0
原料肉	14	14	0	0	0	0	0	0	11	3	13	1	14	0	14	0	0	0
香辛料	14	14	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	3
魚肉ソーセージ	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0

注 \*は 原料肉、香辛料、魚肉ソーセージ、その他の食品についてはサルモネラの検査を行った。

(平成13年度)

表4-3-11 理化学検査結果（その1）

項目 品目	品目数	判定			発色剤（亜硝酸根）g/kg			保存料（ソルビン酸）g/kg			その他合成保存料*1		エリソルビン酸(mg/100g)			アスコルビン酸(mg/100g)		
		適	否	不適	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲
合計	159	156	3	0	18	98	0.0002~0.080	77	31	0.04~1.6	108	0	77	10	14~130	27	60	0.04~60
加熱食肉製品（加熱後包装）	93	90	3	0	9	84	0.001~0.080	60	26	0.04~1.6	86	0	67	8	14~130	24	51	0.07~22
加熱食肉製品（包装後加熱）	14	14	0	0	5	9	0.0002~0.067	7	5	0.40~1.3	12	0	6	2	25~110	2	6	0.04~26
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	—	5	0	—	5	0	—	—	—	—	—	—
非加熱食肉製品	5	5	0	0	1	4	0.002~0.034	2	0	—	2	0	1	0	—	1	0	—
乾燥食肉製品	3	3	0	0	2	1	0.001	3	0	—	3	0	3	0	—	0	3	21~60
原料肉	13	13	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
香辛料	10	10	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食品添加物	13	13	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
器具容器包装	7	7	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(平成13年度)

表4-3-12 理化学検査結果（その2）

項目 品目	甘味料*2		着色料		カビ毒（ppb）*3			抗生物質		合成抗菌剤		規格試験		二酸化硫黄		放射能		その他の検査項目*4
	-	+	-	+	-	+	検出範囲	-	+	-	+	適	不適	-	+	-	+	
合計	85	0	79	7	9	1	1.6	13	0	13	0	121	2	0	0	5	0	57
加熱食肉製品（加熱後包装）	70	0	64	7	—	—	—	—	—	—	—	91	2	—	—	—	—	25
加熱食肉製品（包装後加熱）	9	0	9	0	—	—	—	—	—	—	—	14	0	—	—	—	—	3
特定加熱食肉製品	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
非加熱食肉製品	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	5	0	—	—	—	—	5
乾燥食肉製品	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	3
原料肉	—	—	—	—	—	—	—	13	0	13	0	—	—	—	—	—	—	—
香辛料	—	—	—	—	9	1	1.6	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	1
食品添加物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	12
器具容器包装	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	0	—	—	—	—	7

注1 \*1は サリチル酸、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 \*2は サッカリン、サイクリン酸、スルフィンを検査した。

3 \*3は アフラトキシン(B1, B2, G1, G2)について検査した。検出されたのは、アフラトキシンB1である。

4 \*4は 品目によってアマルム、pH、水分活性、 $\alpha$ -トコフェロール、酸化防止剤(BHA, BHT)、二酸化エチレン、臭素、エキシンを検査した。器具容器包装については材質鑑別を、食品添加物については純度試験及び成分分析を行った。

(6) 食肉処理業の特別監視

- ア 実施期間：平成14年1月から3月まで
- イ 実施対象：食肉処理業 124 軒
- ウ 実施結果：表4-3-13から表4-3-16までのとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-13 細菌検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (1g当たり)							大腸菌群数 (1g当たり)			サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		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)		病原性大腸菌	
		適	否	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≧	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≧	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	109	109	0	6	2	32	37	21	11	63	18	28	101	8	104	5	84	25	102	7	103	6	89	20	30	0	109	0	
鶏肉	33	33	0	1	0	3	14	8	7	9	11	13	28	5	31	2	12	21	27	6	27	6	27	6	30	0	33	0	
牛肉	24	24	0	2	0	9	4	8	1	20	0	4	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	21	3	—	—	24	0	
牛肝臓	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	
牛舌	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	
豚肉	39	39	0	2	2	16	13	4	2	27	5	7	38	1	37	2	37	2	38	1	39	0	29	10	—	—	39	0	
豚内臓・舌	10	10	0	0	0	3	5	1	1	5	2	3	8	2	9	1	8	2	10	0	10	0	9	1	—	—	10	0	
そうざい半製品	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	

表4-3-14理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		亜硝酸根		アスコルビン酸		ニコチン酸		ニコチン酸アミド		二臭化エチレン		総臭素		着色料*1		カビ毒*2		その他*3		
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
牛肉	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
豚肉	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
牛豚合挽肉	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他の食品	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	
香辛料	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	
器具容器包装	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0

- 注1 \*1は タル系色素を検査した。  
 2 \*2は アフラトキシン (B1, B2, G1, G2)を検査した。  
 3 \*3は 一般規格及び個別規格試験、材質鑑別、材質試験(添加剤)、着色料を検査した。

表4-3-15 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

(平成13年度)

項目	品目数	判定		抗生物質*1												合成抗菌剤検出*2	ホルモン剤検出*3	内寄生虫用剤検出*4
		適	否	テトラサイクリン系			マクロライド系			アミノグリコシド系			ペニシリン系					
				-	+	範囲	-	+	範囲	-	+	範囲	-	+	範囲			
合計	78	78	0	78	0	—	78	0	—	77	0	—	78	0	—	0	0	0
鶏肉	24	24	0	24	0	—	24	0	—	24	0	—	24	0	—	0	—	0
牛肉	21	21	0	21	0	—	21	0	—	20	0	—	21	0	—	0	0	0
牛肝臓	2	2	0	2	0	—	2	0	—	2	0	—	2	0	—	0	0	0
牛舌	1	1	0	1	0	—	1	0	—	1	0	—	1	0	—	0	0	0
豚肉	26	26	0	26	0	—	26	0	—	26	0	—	26	0	—	0	—	0
豚内臓	4	4	0	4	0	—	4	0	—	4	0	—	4	0	—	0	—	0

- 注1 \*1は品目によって、オキシテトラサイクリン、カルテトラサイクリン、テトラサイクリン、スピラマイシン、ベンジルペニシリンを検査した。  
 2 \*2は品目によって、サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、オルメトロピム、テコキネート、トリメトロピム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、ナカルバジンを検査した。すべて検出されなかった。  
 3 \*3は品目によって、 $\alpha$ -トレンボロン、 $\beta$ -トレンボロン、エストラジオール、クレンプテロール、ジエチルスクラルベシロール、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、メレンゲストールアセテートを検査した。すべて検出されなかった。  
 4 \*4は品目によって5-プロピルホルモニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、ジクラスリル、イソメタジウム、トリクラヘンタゾール、フルヘンタゾール、チアヘンタゾール、モキシテクチン、イベルメクチン、クロサンテルを検査した。すべて検出されなかった。

表4-3-16 残留農薬検査結果

(平成13年度)

項目	品目数	判定		総BHC		総DDT		総クロルデン		HCB		クロルピリホス		ディルトリン*5		ヘプタクロル		エトキシキン	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	24	24	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	1	0
鶏肉	23	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	23	0	—	—
香辛料	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0

- 注5 \*5はアルトリンを含む。



(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、しょう油製造業及び調味料等製造業の特別監視

ア 実施期間：平成13年5月及び9月から10月まで及び平成14年2月

イ 実施対象：表記各製造業 86 軒

ウ 実施結果：表4-3-17及び表4-3-18のとおり

エ 措置等：違反となる食品等はなかった。

表4-3-17 理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品 目 数	判定			保存料*1						酸化防止剤				甘味料				着色料*3		漂白剤		異物		規格試験		その他*4	
		適	否	不適	安息香酸		パラオキシ安息香酸類		ソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン		その他*2		-	+	(SO <sub>2</sub> )		-	+	適	不適	適	不適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+										
合計	173	173	0	0	150	10	156	4	159	1	22	0	15	0	148	4	124	3	141	5	79	0	73	0	8	0	116	0
ケチャップ	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	1	0
ドレッシング	19	19	0	0	18	1	19	0	19	0	4	0	8	0	17	0	17	0	16	0	8	0	2	0	-	-	13	0
マヨネーズ	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0
みそ	21	21	0	0	21	0	21	0	20	1	-	-	-	-	17	0	16	0	20	0	13	0	12	0	-	-	12	0
しょうゆ	6	6	0	0	6	0	4	2	6	0	-	-	-	-	6	0	6	0	5	0	-	-	1	0	-	-	1	0
その他の食品	7	7	0	0	7	0	7	0	7	0	-	-	1	0	6	0	5	0	0	4	5	0	1	0	-	-	1	0
その他の調味料	16	16	0	0	14	0	14	0	14	0	-	-	4	0	14	0	12	0	13	0	9	0	7	0	-	-	13	0
たれ類	31	31	0	0	24	7	31	0	31	0	3	0	2	0	31	0	24	0	27	0	17	0	17	0	-	-	18	0
つゆ	9	9	0	0	9	0	9	0	9	0	3	0	-	-	9	0	9	0	8	0	2	0	4	0	-	-	7	0
ソース類	46	46	0	0	44	2	44	2	46	0	12	0	-	-	42	4	34	3	46	0	19	0	29	0	-	-	38	0
香辛料	3	3	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
酢	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	5	0	1	0	5	0	5	0	-	-	-	-	1	0
食品添加物	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
器具容器包装	7	7	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	7	0

注1 \*1は 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、ソルビン酸のほか、サリチル酸、デヒドロ酢酸を検査したが、いずれも検出しなかった。

2 \*2は 品目によって、アスパルテーム、アセシルアムK、グリチルリチン酸、ステビチトール、レバウチンイソチトールAを検査した。

3 \*3は タール系色素を検査した。

4 \*4は 品目によって、アルミニウム、エリソルビン酸、TBHQ、EDTA、dl-αトコフェロール、トキゲン、エタノール、塩分、pH、ポリリン酸、過酸化水素、酸度、糖度、水分活性、放射能（セシウム134、セシウム137）、器具容器包装の材質鑑別と着色料を検査した。

表4-3-18 細菌検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定			細菌数(1g当たり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌		芽胞菌				ボツリヌス菌		クロストリジウム属菌		真菌		かび毒*	
		適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	好気性		嫌気性		-	+	-	+	-	+	-	+
																				-	+	-	+								
合計	126	126	0	0	44	32	18	17	10	117	4	117	0	121	0	62	0	39	9	56	43	20	1	23	0	2	2	65	14	5	0
ケチャップ	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
ドレッシング	11	11	0	0	5	3	3	0	0	11	0	11	0	11	0	8	0	4	0	6	1	2	0	2	0	-	-	6	0	-	-
マヨネーズ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
みそ	19	19	0	0	0	0	3	10	6	18	1	19	0	19	0	-	-	-	-	0	16	2	1	-	-	-	-	0	8	-	-
しょうゆ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の食品	4	4	0	0	0	0	1	1	2	3	1	2	0	4	0	2	0	2	0	0	2	-	-	-	-	0	2	1	1	-	-
その他の調味料	12	12	0	0	5	3	1	1	2	12	0	10	0	12	0	9	0	7	0	6	3	1	0	1	0	2	0	7	0	-	-
たれ	28	28	0	0	12	6	6	4	0	26	2	28	0	28	0	22	0	13	9	16	9	3	0	3	0	-	-	18	3	-	-
だし類	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-	
つゆ	4	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	4	0	3	0	1	0	1	1	2	0	2	0	-	-	3	0	-	-
ソース	38	38	0	0	19	14	4	1	0	38	0	38	0	38	0	16	0	11	0	23	11	10	0	15	0	-	-	28	2	-	-
香辛料	5	5	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	
酢	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

注 \*は 777トキシ(B1, B2, G1, G2)を検査した。

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施時期：平成13年9月から10月まで

イ 実施対象：あん類製造業 40 軒

ウ 実施結果：表4-3-19及び表4-3-20のとおり

エ 措置等：ねりあん2検体からそれぞれ20/g、 $29 \times 10^2$ /gの大腸菌群を検出したため(不良)、製造業者に改善指導した。

表4-3-19 理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		成分規格 (シアン化合物)		規格試験 (その他)		二酸化硫黄 (g/kg)			保存料*1 (ソルビン酸)		着色料*2		殺菌料 (過酸化水素)		甘味料*3		その他 *4
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値g/kg	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	148	148	0	101	0	4	0	68	3	0.014~0.032	89	2	62	1	48	0	45	0	39
生あん	58	58	0	58	0	—	—	45	3	0.014~0.032	47	2	25	0	37	0	5	0	9
練りあん	42	42	0	—	—	—	—	23	0	—	42	0	37	1	11	0	40	0	26
シアン化合物含有豆類	41	41	0	41	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の豆類	2	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食品添加物	2	2	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
器具容器包装	3	3	0	—	—	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3

注1 \*1 は ソルビン酸のほか、安息香酸、サリチル酸、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が、いずれも検出しなかった。

2 \*2 は タル系色素を検査した。

3 \*3 は サッカリン、サイラミン酸、ズルチンを検査した。

4 \*4 は 品目によってアセムルファムK、アスパルテム、ステビア、グリチルチン酸、レバゲイサイトA、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、動物性異物、鉱物性異物、pH、水分、糖度を検査した。食品添加物については、成分分析と純度試験を、器具容器包装については、材質鑑別を行った。

表4-3-20 細菌検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		真菌		かび毒*5	
		良	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	65	63	2	8	17	14	8	5	45	2	47	0	47	0	35	17	2	0	13	0
生あん	1	1	0	0	0	0	0	1	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—
シアン化合物含有豆類	13	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	0
練りあん	48	46	2	8	15	14	7	4	45	2	47	0	47	0	31	17	2	0	—	—
その他の食品	3	3	0	0	2	0	1	0	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—

注5 \*5 は アフラトキシン(B1, B2, G1, G2)、オキサリトキシン(A, B)、シリニンを検査した。

(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 実施時期：平成13年1月から3月まで

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 21軒

ウ 実施結果：表4-3-21のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-21 検査結果

項目 品目	品 目 数	判定		酸化防止剤						酸価 (AV)		過酸化物価 (POV)		TBHQ		その他*
				BHA		BHT		α-トコフェロール		検体数	最小～最大	検体数	最小～最大	-	+	
		適	否	-	+	-	+	-	+							
合計	7	7	0	7	0	7	0	4	0	7	0.1未満～1.8	7	1未満～1	7	0	7
豚脂 (ロード)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0.2	1	1	1	0	1
牛脂 (ヘッド)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0.3	1	1	1	0	1
その他の植物性油脂	5	5	0	5	0	5	0	2	0	5	0.1未満～1.8	5	1未満～1	5	0	5

注 \*は品目によって、2,4,5-トリヒドロキシチロフェノン (THBP)、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール (HMBP)、β, γ, δ-トコフェロール、ヨウ素価 (IV) を検査した。

(10) 粉末食品製造業の特別監視

- ア 実施時期：平成13年4月及び9月から11月まで及び平成14年2月
- イ 実施対象：粉末食品製造業 39 軒
- ウ 実施結果：表4-3-22及び表4-3-23のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-22 理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		保存料*1		甘味料*2		着色料*3		漂白剤(SO <sub>2</sub> )		異物		カビ毒*4		規格試験		その他 *5
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適	
合 計	47	47	0	30	0	22	4	27	1	21	0	27	0	7	0	4	0	39
粉末清涼飲料	4	4	0	4	0	1	2	4	0	1	0	4	0	—	—	4	0	3
コーヒー豆類	7	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	5	0	—	—	7
クロレラ	3	3	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3
ふりかけ	3	3	0	3	0	3	0	3	0	2	0	1	0	—	—	—	—	1
野菜加工品	3	3	0	2	0	—	—	1	1	1	0	1	0	—	—	—	—	3
調味料	5	5	0	5	0	4	1	5	0	5	0	4	0	—	—	—	—	2
香辛料	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—
その他の食品	20	20	0	16	0	14	1	13	0	12	0	15	0	—	—	—	—	20

注1 \*1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、サリチル酸を検査した。

\*2は サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。さらに品目によってアセスルファムK、アスパルテム、ステビオサイト、グリチルリチン酸を検査した。

\*3は タール系色素を検査した。

\*4は 品目によって、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、オクフラトキシン(A,B)を検査した。

\*5は 品目によって、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、 $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ 、 $\delta$ -トコフェロール、過酸化水素、pH、臭素、水分活性、二臭化エチレン、酸化防止剤(BHA/BHT)、酸価、過酸化物価、粗脂肪、二酸化チタン、既存フェオフォルバイト、総フェオフォルバイト、重金属(カドミウム、ヒ素、鉛、銅、亜鉛)を検査した。

表4-3-23 細菌検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		細菌数(1g当たり)							大腸菌群		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		真菌		好気性芽胞菌	
		適	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup> ≧	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	50	50	0	6	25	11	8	0	0	0	47	3	46	0	46	0	47	0	34	10	20	16	9	24
粉末清涼飲料	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	—	—	—	—	1	0	1	0	1	3	—	—
コーヒー豆類	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
クロレラ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1
ふりかけ	5	5	0	0	1	3	1	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	2	3	4	1	1	4
野菜加工品	2	2	0	0	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—
調味料	5	5	0	0	3	1	1	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	4	1	2	3	0	5
その他の食品	31	31	0	4	16	6	5	0	0	0	28	3	31	0	31	0	31	0	25	5	10	9	6	14

(11) 乳製品製造業及び乳処理業の特別監視

ア 実施期間：平成13年4月から12月まで及び平成14年1月から3月まで

イ 実施対象：乳製品製造業及び乳処理業の特別監視 24 軒

ウ 実施結果：表4-3-24及び表4-3-25のとおり

エ 措置等：ナチュラルチーズ1検体からナマイシを4.1μg/g検出したため、食品衛生法第6条違反で処理した。また、ナチュラルチーズ1検体にソルビン酸使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。

表4-3-24 理化学検査結果 (平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		二氧化硫黄		甘味料*3		規格試験		その他*4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	312	310	2	93	2	90	0	4	0	14	0	25	0	298	1
牛乳	143	143	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	143	0
加工乳	12	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	0
部分脱脂乳	25	25	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	0
脱脂乳	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0
クリーム	21	21	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21	0
ナチュラルチーズ	81	79	2	79	2	76	0	—	—	—	—	—	—	77	1
清涼飲料水	10	10	0	10	0	10	0	—	—	10	0	10	0	4	0
洋生菓子	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—
器具容器包装	15	15	0	—	—	—	—	—	—	—	—	15	0	15	0

注1 \*1は ソルビン酸、安息香酸、パラキシ安息香酸エステル、デヒドロ酢酸、リチン酸を検査したナチュラルチーズからソルビン酸を検出した。

2 \*2は タール系色素を検査した。

3 \*3は カルシウム、サイチン酸、スルフィンを検査した。

4 \*4は 品目によって、酸度、抗生物質、乳脂肪分、比重、無脂乳固形分、パツンを検査した。器具容器包装については材質鑑別を、ナチュラルチーズについてはナマイシ、プロピオン酸を検査した。

表4-3-25 細菌検査結果 (平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		大腸菌		病原性大腸菌		黄色ブドウ球菌		黄色ブドウ球菌 エンテロトキシン		サルモネラ		セレウス菌		リステリア・ モノサイトゲネス		その他*5	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否
合計	458	458	0	320	0	444	14	109	0	109	0	109	0	20	0	109	0	108	1	109	0	63	0
牛乳	143	143	0	143	0	143	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
加工乳	12	12	0	12	0	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
部分脱脂乳	25	25	0	25	0	25	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
脱脂乳	1	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
調整粉乳	16	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	—	—
乳飲料	62	62	0	62	0	62	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
クリーム	21	21	0	21	0	21	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
発酵乳	42	42	0	—	—	42	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	42
乳酸菌飲料	7	7	0	—	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
ナチュラルチーズ	89	89	0	—	—	75	14	89	0	89	0	89	0	—	—	89	0	88	1	89	0	—	—
清涼飲料水	12	12	0	12	0	12	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
洋生菓子	4	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
その他の食品	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—
乳、乳製品を主要原料とする食品	22	22	0	22	0	22	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—

注5 \*5は 品目によって真菌を、発酵乳及び乳酸菌飲料については乳酸菌数を検査した。

(12) 添加物製造業の特別監視

- ア 実施時期：平成13年9月から10月まで及び平成14年1月から3月まで
- イ 実施対象：食品添加物製造業 57軒
- ウ 実施結果：表4-3-26のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-26 理化学検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格		成分分析		純度試験	
			適	否	適	否	適	否	適	否
合計		22	22	0	4	0	18	0	17	0
化学合成品	小計	19	19	0	4	0	15	0	14	0
	甘味料(製剤)	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	糊料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	酸化防止剤(製剤)	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	乳化剤(製剤)	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	漂白剤	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	膨脹剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	調味料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	調味料(製剤)	2	2	0	—	—	2	0	2	0
	香料(製剤)	3	3	0	—	—	3	0	3	0
	品質改良剤(製剤)	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	かんすい	1	1	0	1	0	1	0	—	—
	ゲル化剤(製剤)	2	2	0	—	—	2	0	2	0
	炭酸カルシウム製剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0
その他の食品添加物(製剤)	2	2	0	—	—	1	0	1	0	
天然物	小計	3	3	0	0	0	3	0	3	0
	甘味料(製剤)	2	2	0	—	—	2	0	2	0
	エタノール製剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0

(13) 菓子製造業の特別監視

ア 実施期間：平成13年4月から5月まで、9月及び11月から12月まで及び平成14年2月

イ 実施対象：菓子製造業 75軒

ウ 実施結果：表4-3-27及び表4-3-28のとおり

エ 措置等：その他の製菓材料1検体（栗甘露煮）にエリソルビン酸使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。洋生菓子1検体（スイートテアププル）  
40×10<sup>2</sup>/gの大腸菌群を検出（不良）したため、製造業者に改善指導した。

表4-3-27 理化学検査

(平成13年度)

項目 品目	品目数	判定		プロピオン酸		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤				漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		規格試験		かび毒*4		その他*5
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	
合計	111	110	1	25	0	68	9	77	0	71	0	20	0	6	2	21	1	13	0	4	0	43
洋生菓子	16	16	0	3	0	16	0	16	0	8	0	3	0	—	—	12	0	—	—	—	—	2
洋生菓子（スポンジ）	3	3	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
和生菓子	7	7	0	1	0	7	0	7	0	7	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	2
その他の生菓子	2	2	0	—	—	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の菓子類	35	35	0	3	0	24	0	28	0	28	0	10	0	—	—	1	0	—	—	—	—	9
パン類	18	18	0	16	0	10	8	14	0	17	0	7	0	3	1	1	0	—	—	—	—	7
その他の製菓材料	16	15	1	—	—	7	1	8	0	7	0	—	—	3	1	6	1	—	—	4	0	9
器具容器包装	14	14	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	0	—	—	14

注1 \*1は安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラキ安息香酸エステル類、サリチル酸を検査した。パン類及びその他の製菓材料（ねりあん）からソルビン酸を検出した。

2 \*2は タル系色素を検査した。

3 \*3は サッカリン、サイクリン酸、ズルチンを検査した。さらに品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、ステビア、グリチルチン酸、スクロースを検査した。

4 \*4は アフラトキシン(B1, B2, G1, G2)を検査した。

5 \*5は 品目によって、L-アスコルビン酸、亜硝酸根、EDTA、TBHQ、過酸化水素、α-トコフェロール、酸価、過酸化物質、粗脂肪、臭素酸、水分、異物を検査した。その他の製菓材料のうちコンクリット、大豆については、遺伝子組換え体定性、定量試験を行った。器具容器包装については、材質鑑別、蛍光物質の溶出検査を行った。

表4-3-28 細菌検査

(平成13年度)

項目 品目	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		セレウス菌		好気性芽胞菌		真菌	
		適	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	66	65	1	31	35	0	57	9	53	0	52	1	49	0	32	4	9	4	27	13
洋生菓子（スポンジ含む）	30	29	1	16	14	0	25	5	17	0	16	1	17	0	15	2	2	2	16	9
和生菓子	8	8	0	3	5	0	8	0	8	0	8	0	8	0	2	0	—	—	0	2
その他の生菓子	2	2	0	1	1	0	1	1	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0
その他の菓子類	6	6	0	2	4	0	6	0	6	0	6	0	6	0	5	0	1	0	3	2
パン類	14	14	0	5	9	0	12	2	14	0	14	0	13	0	5	2	5	2	7	0
その他の製菓材料	6	6	0	4	2	0	5	1	6	0	6	0	3	0	4	0	—	—	—	—



(14) そうざい製造業の特別監視

ア 実施期間：平成13年5月及び9月から12月まで

イ 実施対象：表記各製造業 57 軒

ウ 実施結果：表4-3-29及び表4-3-30のとおり

エ 措置等：煮物2検体（ふくさゆば、海老しんじょ）に食用赤色106号使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項で処理した。炒め物1検体（高菜油炒め）に食用黄色4号使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項で処理した。

表4-3-29 理化学検査結果

(平成13年度)

項目 品目	品 目 数	判定		保存料*1						酸化防止剤				甘味料*2		着色料*3		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		規格試験		その他*4	
				安息香酸		パラキシ安息香酸類		ソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT											
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適	適	不適		
合計	65	62	3	53	3	56	0	45	11	20	0	13	0	44	0	38	7	35	0	8	0	44	0
煮物	13	11	2	11	2	13	0	10	3	1	0	1	0	12	0	9	3	12	0	—	—	12	0
煮豆類（きんとんを含む。）	3	3	0	3	0	3	0	1	2	1	0	—	—	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0
焼き物	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1	0
蒸し物	2	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—
炒め物	4	3	1	3	1	4	0	4	0	1	0	1	0	4	0	3	1	2	0	—	—	1	0
和え物	2	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0	0	1	2	0	—	—	1	0
卵加工品	4	4	0	4	0	4	0	4	0	1	0	1	0	4	0	4	0	2	0	—	—	2	0
佃煮	5	5	0	5	0	5	0	1	4	5	0	—	—	5	0	4	1	5	0	—	—	5	0
そうざい半製品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	0	1	—	—	—	—	—	—
サラダ	6	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	4	0	6	0	6	0	6	0	—	—	6	0
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	8	8	0	8	0	8	0	8	0	—	—	4	0	7	0	7	0	—	—	—	—	—	—
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—
つけもの	2	2	0	2	0	2	0	0	2	2	0	—	—	2	0	2	0	2	0	—	—	2	0
その他の食品	4	4	0	4	0	4	0	4	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	—	—	4	0
食品添加物	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0
器具容器包装	8	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	0	8	0

注1 \*1は 安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類、ソルビン酸のほか、サリチル酸、デヒドロ酢酸を検査したが、いずれも検出しなかった。  
 2 \*2は サリチルナトリウム、サリチル酸、ズルチンを検査した。さらに品目によって、アセスルファムK、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビチトールを検査した。  
 3 \*3は タール系色素を検査した。  
 4 \*4は 品目によって、過酸価物価、酸価、水分、粗脂肪、プロピレングリコール、銅クロロフィルナトリウム・銅クロロフィル（総銅）、亜硝酸根、水分活性、pH、アスコルビン酸、異物を検査した。食品添加物については、成分分析、純度試験を、器具容器包装については、材質鑑別を行った。

表4-3-30 細菌検査結果

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定			細菌数(1g当たり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		病原大腸菌		セラクス菌		芽胞菌				ボツリス菌検査		ウェルシュ菌		真菌		成分規格		その他*	
			適	否	不良	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
			47	0	0	14	14	6	5	5	35	8	36	0	42	1	43	0	25	0	14	0	1	1	3	0	3	0	11	0	8	4	9	0	2	0
煮物		15	15	0	0	4	1	3	2	2	7	5	12	0	12	0	12	0	11	0	—	—	—	—	3	0	3	0	—	—	5	3	—	—	—	—
煮豆類(きんとんを含む。)		2	2	0	0	0	0	0	1	1	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
焼き物		1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
蒸し物		2	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
炒め物		2	2	0	0	0	1	1	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—
和え物		1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
卵加工品		4	4	0	0	3	0	0	1	0	3	1	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—
佃煮		4	4	0	0	3	0	1	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
そうざい半製品		2	2	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	2	0	2	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	—	
サラダ		1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品		8	8	0	0	—	8	0	0	0	8	0	—	—	8	0	8	0	5	0	8	0	—	—	—	—	—	—	8	0	—	—	8	0	—	—
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品		1	1	0	0	—	1	0	0	0	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	1	0	—
その他の食品		4	4	0	0	2	2	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1	0	—

注 \*は 加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品については腸炎ビブリオを、その他の食品(白すり胡麻)についてはカストリウム属菌を検査した。

(15) 輸入業・倉庫業の特別監視

ア 実施期間：平成13年6月から12月まで及び平成14年1月から2月まで

イ 実施対象：食品の輸入業及び倉庫業 1201 軒

ウ 実施結果：表4-3-31から表4-3-33までのとおり

エ 措置等：非加熱食肉製品1検体（サリソゼン）にアスコルビン酸使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。

表4-3-31 理化学検査

(平成13年度)

品目	項目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤				漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		抗菌性物質・抗生物質 *4		残留農薬*5		臭素		ホルモン剤*6		有機スズ*7		防かび剤*8		カビ毒*9		その他 *10		
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		-	+
合計		183	182	1	89	4	70	1	60	0	52	0	67	2	32	7	76	1	56	13	19	3	14	0	20	1	7	17	17	0	175		
食肉製品		11	10	1	8	3	11	0	11	0	11	0	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11		
食肉（冷蔵・冷凍）		53	53	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	0	36	2	-	-	14	0	-	-	-	-	-	-	50		
生鮮魚介類		3	3	0	3	0	-	-	-	-	3	0	3	0	3	0	-	-	2	1	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	3		
切り身、むき身の魚介類		2	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2		
魚介類・魚卵加工品（乾製品含む。）		10	10	0	9	1	8	1	9	0	10	0	10	0	7	0	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	10		
野菜加工品		6	6	0	6	0	6	0	5	0	5	0	6	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6		
農産物加工品		2	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2		
果実加工品		4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4		
豆類		5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5		
生鮮果実		26	26	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	19	3	-	-	-	-	5	17	-	-	22		
清涼飲料水		4	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	4		
酒精飲料		7	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	7	0	0	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7		
ナチュラルチーズ		15	15	0	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0	15		
調味料		8	8	0	6	0	6	0	6	0	6	0	8	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	1	0	8		
そうざい		1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1		
めん類		1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
冷凍食品		25	25	0	23	0	18	0	18	0	11	0	11	0	11	0	11	1	7	10	-	-	-	-	17	0	-	-	-	-	25		

注1 \*1は ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、サリチル酸を検査した。食肉製品3検体からソルビン酸を、魚介類加工品1検体から安息香酸を検出した。

2 \*2は タール系色素を検査した。

3 \*3は サッカリン、サイクリン酸、スチブンを検査した。更に品目によって、アセメフェナム、スクラロスを検査した。

4 \*4は 品目によって、オキシリン酸、オルトブタリン、カルバドックス、クロビドール、サリナミン、サリチル酸、チンフェニール、テコネート、トリメプリン、ナイロバジン、ナタマイン、ナジグス酸、パナソリン、ピリマリン、ピロミド酸、フラゾリドン、モネシン、ラポロドを検査した。抗生物質は、TC系、AG系、PC系、ML系について行った。

5 \*5は 残留基準及び原産国の使用実態等によって、総BHC、総DDT、HCB、クロルピリス、総クロルテン、デヒドロリン、ピペリチン、ヘプタクロルを検査した。鶏肉、豚肉、生鮮魚介類各1検体から総DDTをそれぞれ0.05、0.06、0.03 ppm、また冷凍食品（鱈加工品）10検体から総DDTを0.06～0.16ppm、そのうち1検体からは更にHCBを0.02ppm、別の1検体からは更に総BHCを0.13ppm 検出した。

注6 \*6は エストラジオール、クレブテロール、ジエチルホルモステロール、セトラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキサステロール、メソゲステロール、α及びβ-トロンボロンを検査した。牛肉4検体からプロゲステロンをそれぞれ 9, 10, 18, 65ppm 検出した。  
 7 \*7は トリフェニルス（TPT）、ビストリフェニルス（TPTO）を検査した。生鮮魚類1検体からTPTOを 0.01ppm 検出した。（-）は0.01ppm未満  
 8 \*8は 2, 4-D、イマザリル、ジフェニル（DP）、オルトフェニルフェノール（OPP）、チベンダゾール（TBZ）を検査した。検出した内容は表4-3-32のとおり

表4-3-32

品名	生鮮果実			
	項目	2, 4-D	イマザリル	OPP
検出数	4	12	3	12
最小値 (ppm)	0.03	0.1	0.6	0.4
最大値 (ppm)	0.49	4.1	1.3	2.4

注9 \*9は ナチュラルチーズについてはアフラトキシン(B1, B2, G1, M1, M2)を、清涼飲料水、調味料(リコ酢)についてはバツリンを検査した。  
 10 \*10は 品目によって、内寄生虫用剤(5-プロピルホルモニル-1H-ベンゾイミダゾール-2-アミン、イソキサリウム、トリクレンベンゾゾール、クロサンテル、チアベンダゾール、フルベンダゾール、イベルメクチン、モキシデクチン)、EDTA、TBHQ、アスコルビン酸、α-トコフェロール、PCB、シアノ、清涼飲料水の成分規格、二臭化エチレン(EDB)、ビペロニルトリキト、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、銅クロロフィルナトリウム・銅クロフィル(総銅)、カルバシ酸エチル、ポリソルベート、粗脂肪、過酸化油価(POV)、酸価(AV)、pH、水分活性を検査した。豆類については、遺伝子組換え体定量試験(タイズ)を行った。

表4-3-33 細菌検査

(平成13年度)

項目	品目数	判定			成分規格		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*1		セリウス菌		腸炎ビブリオ		ウェルシュ菌		リステリア・モノサイトゲネス		その他*2	
		適	不良	否	適	否	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	137	137	0	0	38	0	30	31	6	23	7	17	102	14	62	0	104	0	129	1	59	0	114	1	67	4	11	0	69	3	85	10	89	3
食肉製品	11	11	0	0	11	0	4	0	0	1	1	5	—	—	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	—	—	—	—	11	0	10	1		
食肉(冷蔵・冷凍)	48	48	0	0	—	—	—	14	2	16	5	11	34	14	—	—	48	0	47	1	48	0	47	1	—	—	—	—	45	3	39	9	46	2
生鮮魚介類	3	3	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	3	0	3	0	—	—	3	0	—	—	3	0	—	—	2	1	—	—
切り身、むき身の魚介類	2	2	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	2	0	—	—	2	0	—	—	2	0	2	0
魚介類・魚卵加工品(乾製品含む。)	9	9	0	0	—	—	8	0	0	1	0	0	9	0	8	0	2	0	9	0	—	—	9	0	8	0	1	0	1	0	—	—	7	0
野菜加工品	6	6	0	0	—	—	6	0	0	0	0	0	6	0	6	0	—	—	6	0	—	—	6	0	5	1	—	—	—	—	—	—	6	0
農産物加工品	2	2	0	0	—	—	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	—	—	2	0	—	—	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	2	0
果実加工品	4	4	0	0	—	—	3	1	0	0	0	0	4	0	4	0	—	—	4	0	—	—	4	0	4	0	—	—	—	—	—	—	4	0
清涼飲料水	4	4	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0
ナチュラルチーズ	15	15	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	15	0	15	0	15	0	15	0	—	—	—	—	14	1	—	—	—	—	15	0	—	—
調味料	6	6	0	0	—	—	2	1	3	0	0	0	6	0	6	0	—	—	6	0	—	—	6	0	6	0	—	—	—	—	—	—	6	0
そうざい	1	1	0	0	—	—	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	—	—	1	0	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0
冷凍食品	26	26	0	0	23	0	—	15	1	5	1	1	19	0	4	0	23	0	23	0	—	—	23	0	16	2	5	0	23	0	16	0	1	0

注 \*1は 食肉製品については、サルモネラ属菌を検査した。  
 \*2は 品目によってエンテロコッカ、エロモナス、クロストリジウム属菌、パソマイシン耐性腸球菌、非O1コレラ菌、ヒパリオ・パルニフィカス、ヒパリオ・ファウシイ、ヒパリオ・フルビリス、ヒパリオ・ミカス、プレジゲネリス、ボツリス菌、嫌気性及び好気性芽胞菌、真菌、寄生虫を検査した。食肉製品1検体からクロストリジウム属菌を、鶏肉1検体からエンテロコッカ、ターキー1検体からパソマイシン耐性腸球菌を検出した。

- (16) HACCP そうざい製造業  
 ア 実施期間：平成13年5月及び8月  
 イ 実施対象：そうざい製造業  
 ウ 実施結果：表4-3-34のとおり

表4-3-34 細菌及び理化学検査結果 (平成13年度)

項目 品目	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		カンピロバクター		クロストリジウム属菌		好気性芽胞菌		病原性大腸菌		低温細菌		真菌		水分活性	pH
		適	否	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	56	56	0	12	4	8	14	18	12	32	13	1	34	6	16	0	8	0	11	2	7	5	10	0	1	10	6	41	12	12
そうざい	11	11	0	1	1	1	5	3	4	7	11	0	7	4	11	0	8	0	11	0	7	4	8	0	1	10	0	3	11	11
食肉	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	—	—	0	1	1	0	—	—	0	1	—	—	1	0	—	—	0	1	—	—
調味料	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	0	1	0	1	—	—	—	—	0	1	—	—
中間製品	5	5	0	1	0	2	1	1	2	3	2	1	3	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2	1	1
ふきとり（器具等）	25	25	0	2	0	3	7	13	6	19	—	—	23	1	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	2	23	—	—
ふきとり（手指）	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	1	—	—
落下細菌等	12	12	0	8	3	1	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	10	—	—

- (17) HACCP 調味料等製造業  
 ア 実施期間：平成13年8月  
 イ 実施対象：調味料等製造業  
 ウ 実施結果：表4-3-35のとおり

表4-3-35 細菌及び理化学検査結果 (平成13年度)

項目 品目	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		真菌		水分活性	pH	
		適	否	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-			+
合計	47	47	0	47	34	6	3	1	3	28	1	28	1	29	0	1	5	2	12
ふきとり	13	13	0	13	9	1	3	0	0	12	1	12	1	13	0	—	—	—	—
調味料	2	2	0	2	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	—	—	2	2
その他	32	32	0	32	23	5	0	1	3	14	0	14	0	14	0	1	5	—	10