

第 4 章 食品機動監視班(食品指導センター)による監視事業

概 略	215
第 1 節 平成 14 年度 食品機動監視班／輸入食品監視班／ハサップ指導 年間事業計画	216
第 2 節 有害食品の監視結果	220
第 1 発足以来の監視状況	220
第 2 平成 14 年度の監視状況	222
第 3 節 特別監視及び一斉監視の結果	230
第 1 主として製造業を対象としたもの	230
1 食品の冷凍業の特別監視	230
2 清涼飲料水製造業の特別監視	231
3 酒類製造業の特別監視	233
4 氷雪製造業の特別監視	234
5 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	235
6 食肉処理業の特別監視	238
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 及び調味料製造業の特別監視	240
8 あん類製造業の特別監視	242
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	243
10 粉末食品製造業の特別監視	244
11 乳製品製造業及び乳処理業の特別監視	246
12 添加物製造業の特別監視	248
13 菓子製造業の特別監視	249
14 そうざい製造業の特別監視	251
15 輸入業・倉庫業の特別監視	253
第 2 主として流通業を対象としたもの	256
1 冷凍食品の一斉監視	256
2 容器包装詰加圧熱殺菌食品(レトルト食品)の一斉監視	257
3 めん類の一斉監視	258
4 魚介類加工品の一斉監視	259
5 乳製品の一斉監視	261
6 はちみつの一斉監視	262
7 そう菜・調味料の一斉監視	263
8 菓子及び製菓材料の一斉監視	264
9 つけ物の一斉監視	266
10 ナッツ、穀類等の一斉監視	267
11 清涼飲料水の一斉監視	268
12 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	270
13 器具・容器包装の一斉監視	273

14	おもちゃの一斉監視	274
15	乳首の一斉監視	274
16	食用油脂の一斉監視	275
17	野菜類の一斉監視	276
18	鶏卵の一斉監視	277
19	食肉の一斉監視	278
20	食品添加物の一斉監視	278
21	輸入果実の一斉監視	279
22	ベビーフードの一斉監視	280
23	市販養殖魚の一斉監視	282
第3	その他	283
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	283
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	284
第4節	緊急監視	286
第1	中国産二枚貝にかかわる緊急監視	286
第5節	先行調査	287
第1	調査目的	287
第2	調査事項	287
第3	調査期間	287
第4	調査内容及び結果	287
1	ハーブを主原料とする輸入健康食品の流通及び衛生学的実態調査	288
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	291
3	鶏肉の生産から流通におけるカンピロバクター汚染実態と経路の調査	295
4	既存添加物等における有害物質の含有実態調査（継続）	299
5	食品への放射線照射の探知調査	304
6	容器包装から菓子等に移行するノニルフェノールの実態調査について	309
7	生食用食品における寄生虫実態調査	312
8	食品中の微量有害化学物質に関する調査	316
9	加工食品のリステリア菌汚染に関する衛生学的気実態調査	320
10	通信販売食品の衛生学的実態調査	326

第4章 食品機動監視班（食品指導センター）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、機動力をもち、保健所の管轄区域を越えて緊急かつ広域的な監視を行う組織として、昭和45年4月、全国に先駆けて設置された。当時は、食品添加物の安全性が社会的に問題視され始めた時期であり、またカネミ油症事件や森永ヒ素ミルク中毒事件等、食品に起因する事故が多発した時代でもあった。

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

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

さらに、平成2年8月、有害食品等の効率的かつ迅速な排除、先行調査の充実、輸入食品の専門監視等を実施する拠点として、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8条業種に関する権限が平成9年4月1日から区長に移管されるのに伴い、「広域監視実施要綱」の特別監視事業の令8条部分が削除された。

平成14年4月1日、名称が「東京都食品指導センター」と改称され、食品機動監視班都区内班については1班減じ、6個班で担当することになったが、平成14年度も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と法未整備な食品衛生法上の課題についての先行調査研究を事業の主な柱とした。

この結果、輸入品ではフランス産生鮮キノコから暫定限度を超える放射能が、中国産冷凍ウチムラサキ（俗称、おおあさり）から規制値を超える麻ひ性貝毒が、スナック菓子や調味料から我が国では使用が禁止されている酸化防止剤TBHQが検出された。また、中国産冷凍ほうれんそうから有機リン系農薬クロルピリホスが残留農薬の基準を超えて検出された。これらに対しては、食品衛生法違反品としてそれぞれ販売禁止や回収等の措置がとられた。

国産品では、リステリア・モノサイトゲネスを検出した生ハム、基準値を超える有機塩素系農薬ディルドリン・エンドリンを検出した都内産きゅうりなどの違反があり、販売禁止等の措置がとられた。特に、都内産きゅうりについては、産業労働局と密接な連携の下、安全な農作物を確保するための対策を講じた。

また、調査研究事業としての先行調査では、「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」、「ベビーフード等への内分泌かく乱化学物質移行実態調査」などをまとめ、今後の監視指導業務を実行する上で必要な技術情報を得ると共に都民への情報提供に努めた。

表 食品機動監視班及び輸入食品監視班の過去5年間の実績

実施年度	収 去 品 目 数			表 示 検 査		
	規模数	実施数	執行率	規模数	実施数	執行率
平成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%
平成14年度	46,000	48,244 (6,508)	104.9%	319,000	335,577	105.2%

第1節 平成14年度 食品機動監視班／輸入食品監視班／ハサップ指導 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、表4-1-1のとおり実施する。

表4-1-1 平成14年度 食品機動監視班／輸入食品監視班／ハサップ指導 年間事業計画

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別監視	重点課題事業	← 遺伝子組換え食品・環境ホルモン・アレルギー食品・サルモネラ等の食中毒菌・輸入食品 →											
	重点監視業態	← 食肉処理業（食鳥、支所） →			← あん類製造業 →			← 食肉処理業 →			← 酒類製造業（清酒製造業） →		
		← 清涼飲料水製造業 →			← そうざい製造業 →			← 食肉処理業（食鳥） →			← 菓子製造業（本所） →		
		← 食肉製品製造業 →			← 菓子製造業（支所） →								
		← 酒類製造業（ビール製造業） →											
		← そうざい製造業 →											
		← 菓子製造業（支所） →											
	ハサップ関連業務	← 総合衛生管理製造過程に係る検証業務 →											
	表示検査事業	食肉等の表示検査											
	特定監視事業	輸入農産物の残留農薬検査及び輸入食品の放射能検査業務（輸入食品対策）											
	通常監視事業	← 液卵製造業 →			← かん詰又はびん詰製造業 →			← 魚肉ねり製品製造業 →			← 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 →		
		← 氷雪製造業 →			← みそ・醤油・ソース製造業 →			← 粉末食品製造業 →					
					← 調味料等製造業 →			← 食品の冷凍業 →					
								← 添加物製造業 →					
一斉監視	ベビーフード	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、容器包装加圧加熱殺菌食品、器具・容器包装、食品添加物、市販養殖魚、食肉、調味料、貝類、野菜加工品、果実加工品、米、乳首／乳製品（ハサップ指導係）			← 適宜実施（支所） →			食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、ナッツ類及び穀類、めん類、菓子及び製菓材料、つけ物、そう菜類、野菜類、輸入果実類、魚介類加工品、鶏卵、ハチミツ、器具・容器包装、おもちゃ、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／乳製品（ハサップ指導係）			← 適宜実施（支所） →		
	← 適宜実施（支所） →												
輸入食品監視班	別途計画により実施する。												
ハサップ指導係	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について、別途計画により実施する。												
輸入食品対策	輸入農産物の残留農薬検査及び輸入食品の放射能検査を別途計画により実施する。												
HACCP支援事業	HACCPの概念による支援事業を各班が独自計画により実施する。												
国産野菜類の残留農薬等検査	残留農薬、理化学検査等について支所が独自に実施する。												
情報提供業務	ホームページ、くらしの衛生、ウィークリーニュース等の作成												

表4-1-2 平成14年度食品機動班等の先行調査事業計画10テーマ（新規事業6テーマ・継続事業4テーマ）

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
1	輸入班	ハーブを主原料とする輸入健康食品の流通及び衛生学的実態調査 (新規)	ハーブ 原体（イチョウ葉、エキセ7、カモマイル、セントジョーンズワート、ネトル、ペパーミント、レモンバーム、ローズヒップ） ハーブエキス（イチョウ葉、セントジョーンズワート、カモマイル、レモンバーム、チャボクイウ、マカ、セイヨウカノコウ）	食経験の少ない植物に含まれる物質を明らかにし、過剰摂取、誤用等の健康被害を未然に防止するため、最近注目されているハーブについて、食品衛生上の危害を検証し、消費者及び営業者へのアンケート調査により、消費者ニーズ及び業界動向の把握に努めた。 1 衛生学的実態調査 39 品目について細菌検査、真菌検査、理化学及び農薬検査を実施した。 2 アンケート調査 消費者 510 名、ハーブ取扱業者 117 社に対し実施した。 芽胞菌をはじめ、食中毒起因菌等による汚染実態、臭素、農薬の残留実態、重金属等の含有量を把握することができた。
2	第1班	二類感染症に指定された食中毒菌等の汚染実態調査 (継続)	魚介類 野菜・果実 食肉類	平成 11 年末に食品衛生法が改正され、コレラ菌、チフス菌、パラチフス A 菌、赤痢菌が食中毒起因菌として追加された。これを受け、昨年度より輸入魚介類を中心に、これら二類感染症起因菌の汚染実態調査を行った。 輸入魚介類 212 品目、輸入野菜・果実 99 品目、輸入食肉類 19 品目の合計 330 品目について、細菌検査と接種・残留試験を実施した。 平成 13 年度から 2 年間に渡って二類感染症起因菌を中心に汚染実態調査を行ってきたが、これらの菌はまったく検出されなかった。
3	第2班	鶏肉の生産から流通におけるカンピロバクター汚染実態と経路の調査 (新規)	鶏肉	カンピロバクターによる食中毒は原因食品として汚染鶏肉の関与が疑われている事例が多い。また、食中毒症状の重症化や患者糞便からの分離菌にキノロン系薬剤耐性の増加が見られる。市販鶏肉を対象とした薬剤耐性菌の調査はほとんど行われていないため、スーパー等に流通する鶏肉について、薬剤耐性を含めた本菌の汚染実態とその経路等について調査を行った。 都内スーパーに納入された鶏肉 210 検体について、細菌検査、分離株血清型試験、薬剤耐性試験を実施した。 カンピロバクター・ジェジュニの検出率は 70%、そのうち症状の重篤化との関連が疑われている血清型 Penner19 型の検出率は 2%、キノロン系に耐性を示した株はすべて多剤耐性株であった。鶏肉のカンピロバクター・ジェジュニ汚染は、食鳥処理場における相互汚染が大きな要因となっていると推測され、低減するためにはと殺・解体工程の改善が必要と考えられる。
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)	ヒメマツタケ抽出物 カンカ抽出物 キダチアロエ抽出物 プロポリス抽出物 レイシ抽出物 海産物素材等	既存添加物と併用される 5 種の素材（ヒメマツタケ抽出物、ラカンカ抽出物、キダチアロエ抽出物、プロポリス抽出物、レイシ抽出物）を使用した市場流通健康食品の有害物質検出量等の確認調査及び海産物を原料とした健康食品素材等の実態調査を実施し、有害物質検出要因の分析・検討と安全性の評価を行った。 5 種の素材 19 検体と海産物素材等 43 検体について、重金属類、有機溶剤、農薬の検査を実施した。 安全性評価の結果、重金属は規制値等を超えるものではなく、エタノールは抽出、希釈等に用いられたものの残存、臭素は一部を除き素材由来と考えられた。

第4章 食品機動監視班（食品指導センター）による監視事業

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
5	第4班	食品への放射線照射の探知調査 (継続)	食肉 香辛料	我が国では、食品への放射線照射はばれいしょの発芽防止の目的のみに認められている。国際的には、殺菌等の目的で食肉、香辛料、冷凍魚介類、乾燥野菜、果実等の食品を対象に約30か国で実用照射が行われている。検査所では、放射線照射のチェックは書面審査だけで、照射の記載が無い場合はフリーパスになってしまうため、食品への放射線照射の有無について探知調査を開始した。 食肉 25 検体、香辛料・ハーブ 16 検体について細菌検査及び放射線照射の有無の検査を実施した。 放射線照射された検体を確認することはできなかった。
6	第5班	ベビーフード等への内分泌かく乱化学物質移行実態調査 (新規)	ベビーフード 菓子類容器	内分泌かく乱化学物質の影響を受けやすい乳幼児が喫食する食品を調査対象とし、ベビーフードの容器包装から溶出するビスフェノールAの食品への移行実態調査、及び菓子類容器中のノニルフェノールの含有実態調査を行った。菓子類容器については、ノニルフェノール検出頻度の高いポリスチレン製品を中心に行った。 ベビーフード 30 検体について、食品中のビスフェノールAの検査を、菓子類容器 31 検体について、材質中ノニルフェノールの検査及び溶出試験を実施した。 5 検体のベビーフードから低濃度のビスフェノールAの存在が確認され、そのうち 2 検体は容器包装の材質からもビスフェノールAが検出された。また、菓子類容器 1 検体からノニルフェノールが検出された。
7	第6班	生食用食品における寄生虫実態調査 (継続)	サケ・マス類 シラウオ 輸入キムチ アジ・イワシ 輸入カキ	食生活の多様化により、生食される食品が増える一方で、生食または加熱不十分が原因と思われる寄生虫感染の報告が散見されているため、生食による食品の安全確保の一助とすべく、寄生虫の感染実態調査を行った。 サケ・マス類 23 検体、シラウオ 34 検体、輸入キムチ 54 検体、アジ・イワシ 165 検体、輸入カキ 3 検体について、寄生虫検査を実施した。 サクラマスと時サケは、6 検体から裂頭条虫のプレロセルコイド、16 検体からアニサキス幼虫を、シラウオはすべてから横川吸虫メタセルカリアを検出した。
8	第7班	食品中の微量有害化学物質に関する調査 (継続)	じゃがいも いちご なし りんご 鶏卵	内分泌かく乱化学物質は非常に低濃度で生物に影響を及ぼすといわれており、微量レベルでの汚染実態調査が求められているため、子供がよく食べると思われる農畜産物を選定し、従来よりも検出感度を高めた農薬検査を行った。 じゃがいも 10 検体、いちご 10 検体、なし 20 検体、りんご 10 検体、鶏卵 30 検体について、有機塩素系農薬、カーバメイト系農薬、有機リン系農薬の検査を実施した。 農薬が検出された農産物 13 検体中 8 検体が従来の検査法の定量下限以下であった。農産物、畜産物ともに、現行の法規制及び国際基準に適合していた。

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
9	第8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 (継続)	農産物加工品 魚介類加工品	<p>国内の食品では汚染実態が不明である食中毒起因菌、リストeria・モノサイトゲネス (<i>L.m</i>) について、加熱工程が少なく未加熱で摂取する食品に関する汚染実態調査を行った。</p> <p>カット野菜 10 検体、つけ物 25 検体、魚介生珍味 30 検体、魚介乾製品 20 検体、魚肉ねり製品 15 検体について、リストeria属菌を含め細菌検査を実施した。</p> <p>きゅうりぬか漬 2 検体、魚介生珍味 4 検体から <i>L.m</i> が検出された。</p>
10	第9班	通信販売食品の衛生学的実態調査 (継続)	食肉製品 つけ物	<p>インターネットで販売されている食品について、ホームページ上における情報内容に、食品衛生法に規定する表示に該当する情報が存在するかを確認するとともに、一部の通信販売食品を実際に購入して衛生学的な検査を行った。</p> <p>食肉製品、つけ物等 15 種類 631 品目についてホームページ上の表示調査をするるとともに、食肉製品等 23 品目、つけ物 16 品目について細菌検査、理化学検査を実施した。</p> <p>ホームページ上では、食品衛生法に規定する表示の情報が十分でない実態が明らかになった。理化学検査の結果、食肉製品 7 品目が表示違反品であった。</p>

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 発足以来の監視状況（収去検体数）

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	平成元	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
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
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
違反検体数	38	37	26	34	63	73	83	36	34	38	96
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

年度	平成14										計
収去検体数	53,597										1,611,051
立入軒数	4,156										77,606
違反検体数	138										6,600
違反率（%）	0.26										0.41

表 4-2-2 発足以来の監視状況（表示検体数）

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	平成元	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
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
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
違反検体数	576	894	598	763	720	920	1,141	570	604	508	746
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

年度	平成 14										計
表示検体数	335,577										13,596,178
立入軒数	3,739										153,790
違反検体数	794										111,267
違反率（%）	0.24										0.82%

第4章 食品機動監視班（食品指導センター）による監視事業

第2 平成14年度の監視状況

表4-2-3 から表4-2-11 のとおり。

表4-2-3 違反品の種類別措置内容

(平成14年度)

食品分類	収去 検体数	*違反 総数	検査項目別違反件数										現場で 発見した 表示違反	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	自主廃棄	始末書	報告書	通報	
									細菌	理化学								府県	区
総 数	53,597	138	64	5	5	8	13	13	2	1	4	1	10	74				98	40
魚 介 類	3,446	2	2										2					2	
無加熱摂取 冷凍食品	420																		
加熱後摂取凍結前 未加熱冷凍食品	1,842	3	3										3						3
加熱後摂取凍結前 加熱冷凍食品	1,073																		
生 食 用 冷凍鮮魚介類	32																		
魚 介 加 工 品	2,579	9	2			1		1						7				8	1
肉・卵類及び その加工品	9,483	19	16					12			4			3				11	8
牛乳・加工乳・ その他の乳	2,134	1	1							1								1	
乳 製 品	2,492	2	2			1			1									1	1
乳 類 加 工 品	155																		
アイス・クリーム類・氷菓	70																		
穀 類 及 び その加工品	1,906	1												1				1	
野菜類・果物及び その加工品	6,653	32	15		6	4		2					3	17				24	8
菓 子 類	3,457	25	6	3				3						19				16	9
清 涼 飲 料 水	3,062	2	1	1										1				2	
酒 精 飲 料	1,388																		
水 雪	136																		
水	115	1												1				1	
調 味 料	3,491	15	6			1		3	1					9				11	4
そうざい類及び その半製品	2,488	6	4	1		3								2				5	1
その他の食品	5,597	17						4						13				10	7
化学的合成品 及びその製剤	398																		
その他の添加物	40	2	1										1	1				1	1
器具及び容器包装	642	1	1									1						1	
お も ち ゃ	498																		

表4-2-4 行政地域別実施件数（収去）

（平成14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	1,005	-	42,167	5,975	-	42,126	127	0.30	2.13
輸入食品監視班	108	-	6,077	533	-	6,077	8	0.13	1.50
小計	1,113	46,000	48,244	6,508	104.9	48,203	135	0.28	2.07
ハサップ指導係	171	-	5,353	2,324	-	5,353	3	0.06	0.13
合計	1,284	46,000	53,597	8,832	116.5	53,556	138	0.26	1.56

表4-2-5 行政地域別実施件数（表示）

（平成14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	3,542	-	286,632	-	482	0.17
輸入食品監視班	517	-	32,872	-	301	0.92
小計	4,059	319,000	319,504	100.2	783	0.25
ハサップ指導係	303	-	16,073	-	11	0.07
合計	4,362	319,000	335,577	105.2	794	0.24

表4-2-6 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

（平成14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	1,116	521	1,084
調理営業	667	2	596
販売業	1,767	753	1,710
その他（輸入業、倉庫業等）	606	98	349
合計	4,156	1,374	3,739

表4-2-7 事業別収去検査実施状況

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	7,261	1,266	3,592	495	2,155	225	248	10	13,256	1,996
特別監視	8,974	1,219	4,314	552	3,318	210	3,510	2,146	20,116	4,127
緊急監視	66	50	-	-	18	9	-	-	84	59
一斉監視	12,320	1,565	5,640	828	586	89	1,595	168	20,141	2,650
合計	28,621	4,100	13,546	1,875	6,077	533	5,353	2,324	53,597	8,832

表4-2-8 外部検証実施状況

（平成14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
257	1,858	117	1,132

表 4-2-9 表示取締り件数

(平成14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							収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	351,650	794	66	33	49	203	363	80	34	
マ ー ガ リ ン	4,766	0	-	-	-	-	-	-	-	
酒 精 飲 料	9,987	0	-	-	-	-	-	-	-	
清 涼 飲 料 水	21,173	14	2	-	-	10	2	-	1	
食 肉 製 品	17,705	47	-	20	2	3	18	4	11	
魚 肉 ハ ム , ソ ー セ ー ジ	4,701	0	-	-	-	-	-	-	-	
鯨 ベ ー コ ン	0	0	-	-	-	-	-	-	-	
シアン化合物を含有する豆類	579	0	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	6,335	2	1	-	1	-	-	-	
	そ の 他	20,574	10	2	2	-	4	1	1	
放 射 線 照 射 食 品	49	0	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	15,276	1	-	-	-	-	-	1	-	
鶏 の 殻 付 き 卵	4,313	0	-	-	-	-	-	-	-	
鶏 の 液 卵	125	0	-	-	-	-	-	-	-	
食 肉	21,959	43	12	6	4	13	-	8	-	
生 か き	1,365	0	-	-	-	-	-	-	-	
魚 肉 ね り 製 品	11,694	5	-	-	5	-	-	-	-	
即 席 め ん 類	12,065	4	-	-	4	-	-	-	1	
生めん・ゆでめん(皮類を含む)	9,439	4	2	-	-	2	-	-	-	
弁 当 ・ 調 理 パ ン	12,561	46	8	-	-	1	18	19	-	
そ う ざ い	19,948	89	3	-	4	22	37	23	1	
生 菓 子	13,658	10	-	-	-	6	4	-	1	
そ の 他 の 菓 子 類	10,615	6	-	-	-	6	-	-	3	
調 味 料 類	1,103	0	-	-	-	-	-	-	2	
ゆ で だ こ	1,647	0	-	-	-	-	-	-	-	
そ の 他 加 工 食 品	83,013	364	36	5	29	124	154	16	12	
か ん き つ 類 , パ ナ ナ	3,159	0	-	-	-	-	-	-	-	
添 加 物	5,814	20	-	-	-	12	4	4	1	
乳 ・ 乳 製 品	22,618	7	-	-	-	-	3	4	1	
乳又は乳製品を主原料とする食品	7,166	0	-	-	-	-	-	-	-	
ばら売りかんきつ類・バナナ	2876	122	-	-	-	-	122	-	-	
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	2,765	0	-	-	-	-	-	-	-	
と う も ろ こ し	1,235	0	-	-	-	-	-	-	-	
ば れ い し ょ	1,269	0	-	-	-	-	-	-	-	
菜 種	57	0	-	-	-	-	-	-	-	
綿 実	41	0	-	-	-	-	-	-	-	

表4-2-10 理化学検査及び細菌検査

(平成14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	39,860	13,976	13,737	4,307	53,597	19,447	2,526
魚介類	942	466	2,504	1,747	3,446	2,213	238
無加熱摂取冷凍食品	400	339	20	14	420	353	38
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	1,737	1,420	105	68	1,842	1,488	193
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	918	667	155	109	1,073	776	41
生食用冷凍鮮魚介類	22	19	10	10	32	29	5
魚介加工品	1,720	107	859	22	2,579	1,293	117
肉・卵類及びその加工品	5,565	1,169	3,918	775	9,483	1,944	186
牛乳・加工乳・その他の乳	1,420	0	714	0	2,134	0	0
乳製品	1,381	283	1,111	158	2,492	441	42
乳類加工品	49	10	106	0	155	10	2
アイスクリーム類・氷菓	50	54	20	0	70	54	9
穀類及びその加工品	1,845	864	61	29	2,518	893	109
野菜類・果物及びその加工品	5,980	2,808	673	350	6,181	3,158	483
菓子類	3,256	1,583	201	54	3,660	1,637	187
清涼飲料水	2,658	377	404	84	2,852	461	52
酒精飲料	1,194	188	194	0	1,229	188	20
氷雪	101	0	35	0	140	0	0
水	76	0	39	6	709	6	1
調味料	2,858	1,133	633	117	3,276	1,250	133
そうざい類及びその半製品	2,070	805	418	233	3,595	1,038	120
その他の食品	4,072	1,502	1,525	531	4,104	2,033	492
化学的合成品及びその製剤	366	0	32	0	366	0	0
その他の添加物	40	8	0	0	40	8	2
器具及び容器包装	642	168	0	0	642	168	54
おもちゃ	498	6	0	0	498	6	2

表 4-2-11 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5年度	50,249	26 0.05%	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
	国産品 33,366	国産品 13 0.04%	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
					■	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
輸入品 16,883	輸入品 13 0.08%	7	20	■	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 0.07%	4	17	●	麻ひ性貝毒を検出したスペイン産トコブシ
					●	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 0.03%	7	14	●	アフラトキシン B1 を検出した香辛料
					●	暫定限度を超える放射能を検出したこのこ
					■	成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品
	輸入品 18,030	輸入品 23 0.12%	7	14	■	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
平成7年度	49,520	63 0.13%	4	20	●	ホウ酸を検出したウニ(原料用及び加工品)
					●	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 0.06%	7	34	■	成分規格（沈殿物）に合致しないラムネ
					●	成分規格（沈殿物）に合致しないミネラルウォーター
	輸入品 18,920	輸入品 46 0.24%	7	34	●	製造基準違反（耐熱性芽胞数）の食肉製品用香辛料
					●	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（ジクロルホス）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

第4章 食品機動監視班（食品指導センター）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	57 0.19%	7	18	■	浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水
					■	大腸菌を検出した粉末清涼飲料、魚肉ねり製品、冷凍食品等
	17,323	16 0.09%			●	大腸菌を検出したアイスクリーム
					●	大腸菌を検出した食肉製品
				●	基準を超えたイマザリル(防ばい剤)を検出したオレンジ	
			10	1	■	基準を超えて鉛を検出した陶磁器(皿)
			11	46	●	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	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	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	
				■●	二酸化硫黄を検出（乾燥果実、はるさめ等）	
				●	ソルビン酸を検出した調味料	
				■	クロルブリス・イブ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	12 0.03%	6	6	●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
					■	成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品
	17,107	24 0.14%	7	13	■	成分規格（大腸菌群）に合致しない牛乳
					■	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
					●	二酸化硫黄使用の表示の無いキャンデー

第4章 食品機動監視班（食品指導センター）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を検出したピスタチオナッツ
		0.06%	6	2	●	サイクラミン酸を検出した調味料（タマリ醤油） ● ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ
	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 ■ 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
		0.05%			●	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
14,756	14	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
		0.06%			■	成分規格（細菌数）違反の生食用冷凍魚介類 ■ 固形の異物（微生物魂）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	11	23	■	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無い食肉製品 ● 着色料表示の無い野菜の加工品 ● 着色料表示の無い菓子	
0.11%	●					

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	
		0.06%			■	ソルビン酸を不正に使用した食肉	
15,750	18	0.11%	11	60	■	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	
平成14年度	53,597	138	4	7	■	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）	
	34,150	81	0.24%	6	11	■	二酸化硫黄が過量残存したレンコン（水煮）
						●	農薬（シベルメトリン）が過量残存したスナックエンドウ
19,447	57	0.29%	10	1	●	農薬（アセフェート）が過量残存したサヤエンドウ	
					■	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）	
			11	109	■	アセスルファム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（グミキャンデー）	
					■	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（カルパチーゼンス）	
					●	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（マンゴージュッジ漬け）	
					■	リステリア・モノサイトゲネスを検出した食肉製品（ハム）	
					●	麻毒性貝毒を検出した冷凍アサリ	
					●	基準を超えるセシウム134を検出したキノコ	
					●	TBHQを検出した菓子	
					●	サイクラミン酸を検出した漬物	
					●	農薬（クロルピリホス）が過量残存した冷凍ほうれんそう	
					●	安息香酸を検出した即席中華麺	
					●	安息香酸を検出した魚介類加工品	
					■	はっ酵乳の成分規格違反（乳酸菌数不足）	
					●	基準を超えるカドミウムを検出した合成樹脂製つまようじ	
					■	着色料表示の無い佃煮	
					●	二酸化硫黄使用の表示のない乾燥果実	
					●	チカラ表示のない漬物	
					●	エリソルビン酸表示のない野菜水煮	
					■	アスコルビン酸表示のない食肉製品（ウインナー）	
					●	ソルビン酸表示のないチーズ	