

第 4 章 食品機動監視班(健康安全研究センター)による監視事業

概 略	227
第 1 節 平成 15 年度 食品機動監視班／輸入食品監視班／ハサップ指導班／市場監視班 年間事業計画	228
第 2 節 有害食品の監視結果	233
第 1 発足以来の監視状況	233
第 2 平成 15 年度の監視状況	235
第 3 節 専門監視の結果	243
第 1 主として製造業を対象としたもの	243
1 食品の冷凍業の専門監視	243
2 清涼飲料水製造業の専門監視	244
3 酒類製造業の専門監視	246
4 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の専門監視	247
5 食肉処理業の専門監視	249
6 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専門監視	251
7 あん類製造業の専門監視	253
8 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専門監視	254
9 粉末食品製造業の専門監視	255
10 乳製品製造業及び乳処理業の専門監視	256
11 添加物製造業の専門監視	258
12 菓子製造業の専門監視	259
13 そうざい製造業の専門監視	260
14 輸入業・倉庫業の専門監視	262
第 2 主として流通業を対象としたもの	265
1 冷凍食品の専門監視	265
2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の専門監視	267
3 めん類の専門監視	269
4 魚介類加工品の専門監視	270
5 乳製品の専門監視	272
6 はちみつの専門監視	273
7 そうざいの専門監視	274
8 調味料の専門監視	275
9 酒類の専門監視	276
10 菓子及び製菓材料の専門監視	277
11 つけ物の専門監視	279
12 ナッツ、穀類等の専門監視	280
13 清涼飲料水の専門監視	281
14 食肉製品・魚肉ねり製品の専門監視	283

15	器具・容器包装の専門監視	285
16	おもちゃの専門監視	286
17	乳首の専門監視	287
18	食用油脂の専門監視	288
19	野菜類の専門監視	289
20	鶏卵の専門監視	290
21	食肉の専門監視	291
22	食品添加物の専門監視	293
23	輸入果実の専門監視	294
24	ベビーフードの専門監視	295
25	市販養殖魚の専門監視	299
26	貝類の専門監視	301
27	野菜加工品・果実加工品の専門監視	302
28	米の残留農薬検査	304
29	遺伝子組換え食品の専門監視	305
第3	その他	306
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	306
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	307
第4節	先行調査	309
第1	調査目的	309
第2	調査事項	309
第3	調査期間	309
第4	調査内容及び結果	309
1	輸入ハーブ等の衛生学的及び流通実態調査	310
2	市販の輸入食品に使用されている器具・容器包装の衛生学的実態調査	314
3	通信販売食品の衛生学的実態調査	318
4	業務用食材の農薬及びカドミウムの汚染実態調査	322
5	都内流通食肉におけるE型肝炎ウイルス保有状況調査	326
6	ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査	330
7	食品への放射線照射の探知調査	334
8	容器・包装から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	339
9	アレルギー物質の非意図的混入調査及び適正化調査	343
10	食品中の内分泌かく乱化学物質に関する調査	347
11	加工食品のリストeria菌汚染に関する衛生学的実態調査	351
12	市場に入荷する野菜類の食中毒起因菌等の汚染実態調査	356
13	市場に入荷する魚介類の浸漬液中における鮮度保持剤及び ビブリオ属汚染実態調査	359

第4章 食品機動監視班（健康安全研究センター）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的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15年4月1日、食と薬に係る監視・検査・研究体制を統合した「健康安全研究センター」が設置され、特別区を担当する食品機動監視班6個班と輸入食品監視班2個班の計8個班が健康安全研究センター広域監視部に、また多摩地区を担当する食品機動監視班2個班及び市場食品監視班4個班が健康安全研究センター多摩支所に配置された。平成15年度は広域流通食品の大規模な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、輸入品では酢から我が国では使用が禁止されているアゾルビン、レッド2Gが、ポテトフライ（菓子）から我が国では使用が禁止されている酸化防止剤TBHQが、またハチミツの容器から材質試験で基準を超える鉛が検出された。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、赤色102号及び赤色106号をスポンジケーキに使用したロールケーキや、溶出試験でローダミンを検出した合成樹脂製のさび皿などを発見し、これらについては販売禁止等の措置がとられた。

また、調査研究事業としての先行調査では、「都内流通食肉におけるE型肝炎ウイルス保有状況調査」、「食品への放射線照射の探知調査」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	107.1%	319,000	361,313	113.3%
平成14年度	46,000	48,244	104.9%	319,000	335,577	105.2%
平成15年度	52,100	46,443	89.1%	317,050	396,781	125.1%

第1節 平成15年度 食品機動監視班／輸入食品監視班／ハサップ指導班／市場監視班
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、専門監視（広域に流通する食品等を製造する施設及び食品の輸入業及び倉庫業の監視・指導並びに輸入食品、都外製造食品を取り扱う流通業に対し実施する食品等の監視・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15年度 食品機動監視班／輸入食品機動監視班／ハサップ指導班／市場監視班 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		
専門監視 (製造業等)	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 →				
								← みそ・醤油・ソース製造業 →			← 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 →				
								← 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 →													
専門監視 (流通業等)		← 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、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、おもちや、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。													
	ハサップ指導班	別途計画により実施する。													
	市場監視班	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	衛生講習会による情報提供及び衛生教育、くらしの健康等による情報提供													

表4-1-2 平成15年度食品機動班等の先行調査事業計画 13テーマ（新規事業7テーマ・継続事業6テーマ）

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
1	輸入 1班	輸入ハーブ等の 衛生学的及び 流通実態調査 (継続)	輸入ハーブ	<p>消費者ニーズの高い欧州産ハーブ、近年注目されている中南米産ハーブについて、食品衛生学的及び流通実態調査に加え、薬事部門と協働して医薬品様成分等の調査を実施し、輸入ハーブ等の実態把握に努めた。</p> <p>1 衛生学的実態調査 57品目について細菌、真菌、添加物、重金属、農薬及び医薬品様成分等の検査を実施した。</p> <p>2 流通実態調査 輸入業8社を対象に聞き取り調査を実施した。</p> <p>食品衛生学的調査では特に問題となるものは無かったが、医薬品様成分の調査により薬効の発現が懸念された。</p>
2	輸入 2班	市販の輸入食品に 使用されている器具・ 容器包装の衛生学的 実態調査 (新規)	輸入菓子・調味料・ 清涼飲料水・その他 食品の容器類	<p>輸入食品に対する検査は、検疫所をはじめ各自治体がさまざまな流通段階において行っている。しかし、実際に食品が入っている容器類に対する検査は殆ど行われていないことから、スーパー等で販売されている輸入食品の容器類の調査を行った。</p> <p>1 衛生学的実態調査 鉛、カドミウム系顔料を使用し、違反の可能性がある黄、赤系の輸入食品容器50品目について規格試験等を実施した。</p> <p>2 輸入者における容器類の安全性確保に関する実態調査 輸入業者21社に質問表を送付し回答を得た(回答率81%)。</p> <p>3 海外における容器類の規制状況調査 文献等により調査を実施した。</p> <p>今回の調査では、50品目中3品目から基準値を超える鉛が検出された。また、4割の輸入者が食品の入っている容器類の規格検査を実施していないことが判明した。</p>
3	第1班	通信販売食品の 衛生学的実態調査 (継続)	健康食品 (清涼飲料水、 粉末食品、茶類)	<p>インターネットで販売されているいわゆる「健康食品」について、画面上に表示された情報を検索し、薬事法上の適否及び食品衛生法等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衛生学的な検査を行った。</p> <p>いわゆる「健康食品」のうち清涼飲料水、粉末食品、茶類124品目について画面上の表示調査を実施するとともに、清涼飲料水11品目、粉末食品9品目、茶類21品目について細菌検査、理化学検査を実施した。</p> <p>インターネットで販売されている食品は、消費者が画面上で食品を選択する際に得ることのできる情報が不十分であることが判明した。</p>

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
4	第2班	業務用食材の農薬及びカドミウムの汚染実態調査 (新規)	野菜加工品 果実加工品 大豆 味噌用破砕米	<p>現在、業務用として多種多様な食材が輸入されているが、これらの多くは流通上の特性や包装単位が大きいなどの理由から、行政検査の対象になりにくかった。そこで、このような業務用食材の安全性の確認を行った。</p> <p>輸入野菜加工品 46 検体（キノコ類 15 検体を含む）、果実加工品 66 検体について残留農薬検査を、大豆 42 検体、味噌用破砕米 2 検体についてカドミウム検査を実施した。</p> <p>野菜加工品及び果実加工品から検出された農薬は許容量の範囲であり、農薬が加工により濃縮され高濃度で検出されるような問題はみられなかった。</p> <p>カドミウムについては国産大豆 8 検体が CODEX の基準値案の 0.2ppm を超えていた。</p>
5	第2班	都内流通食肉におけるE型肝炎ウイルス保有状況調査 (新規)	豚レバー	<p>平成 15 年 8 月、食肉を介した人へのHEV感染が国内で初めて明らかになった。特に豚については、欧米や台湾など広く海外において、HEV感染の蔓延が報告されていることから、都内に流通している豚レバーを対象にHEVの保有実態を調査した。</p> <p>とちく場が確認できた市販豚レバー217 検体についてHEV抗体及びHEV遺伝子検査を実施したところ、全体の 3 割にHEVの感染履歴があることが判明したが、HEV遺伝子は検出されなかった。</p>
6	第3班	ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査 (新規)	ミネラル補給用健康食品 乳児用調整粉乳 乾燥ビール酵母 乾燥酵母原体	<p>海外で健康被害報告があるクロム、セレン並びに味覚異常との関連がしてきされている亜鉛について、ミネラル補給用健康食品等の含有量調査を行うとともに、関係業者への安全意識調査等を行った。</p> <ol style="list-style-type: none"> 市販食品中のミネラル含有量調査 29 品目について亜鉛、クロム、セレンの含有量測定等を実施した。 ミネラル高濃度含有酵母原体調査 大部分のミネラル含有食品は、ミネラルを含ませた酵母を原料としている。この酵母原体 8 品目について含有量測定と製造工程等の情報収集を実施した。 健康食品関係業者へのアンケート調査 278社に対してアンケート調査を実施した（回答率 42.4%）。 <p>ミネラル補給用健康食品は、健康食品関係業者へのアンケートからもひろく利用販売されている実態が把握された。含有量調査で 2 品目が一日摂取量で亜鉛及びクロムの許容摂取量を大きく超え、2 品目が法定外着色料を検出した。</p>
7	第4班	食品への放射線照射の探知調査 (継続)	冷凍果実 野菜 食肉 食肉製品 冷凍エビ、カニ 香辛料 健康食品 生菓類似食品	<p>わが国における放射線照射食品の検査法の確立と、その方法を用いて照射食品の輸入実態を把握するため、海外での放射線照射に関する情報を収集するとともに、照射許可国から輸入された食品を対象に照射の有無について確認検査を行った。</p> <p>57 品目について放射線照射の有無及び細菌検査を実施した。</p> <p>11 品目の健康食品から放射線を照射したと推定される結果が得られた。また、照射効果を確認するため、あわせて細菌検査を実施したところ、照射が推定された健康食品については照射効果が伺える内容であった。なお、照射が推定された健康食品の使用原材料はいずれも海外のものであった。</p>

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
8	第5班	容器・包装から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 (継続)	ベビーフード 菓子等の加工食品	<p>内分泌かく乱化学物質は発達中の脳と神経系に対する作用が危惧されることから、ベビーフード及び乳幼児の嗜好性が高い菓子等の加工食品を対象として、容器・包装からビスフェノールA及びノニルフェノールの移行実態調査を行った。</p> <p>ベビーフード 30 品目についてビスフェノールA及びノニルフェノールの検査を、菓子等の加工食品 30 品目についてノニルフェノールの検査を実施した。</p> <p>ベビーフード 1 検体からビスフェノールAが検出されたが、ノニルフェノールは検出されなかった。ビスフェノールAが検出されたベビーフードの製造者は、その原因を原材料の容器由来と確認したため、原材料を転換し、再検査では検出されなかった。</p> <p>加工食品（ラクトアイス） 1 品目からノニルフェノールが検出され、製造者は容器の添加剤を変更することとなった。</p>
9	第6班	アレルギー物質の非意図的混入調査及び適正化調査 (新規)	めん類 食肉製品 魚肉ねり製品	<p>アレルギー物質を含む食品の適正表示に向け、そば、卵について検査を実施し、併せて厚生労働省通知に基づき製造所の調査を行い、「判断樹」の問題点を検証し、今後アレルギー表示検査を実施していく上での具体的な留意点を検討した。</p> <p>めん類 15 検体についてアレルギー物質(そば)の検査を、食肉製品・魚肉ねり製品 15 検体についてアレルギー物質(卵)の検査を実施した。</p> <p>そばと卵の検査結果に基づき、製造所において製造記録等の確認及び製造現場の実地調査を行ったところ、保管されている製造記録は記載内容が十分でないものが多かった。</p>
10	第7班	食品中の内分泌かく乱化学物質に関する調査 (継続)	もも ぶどう バナナ みかん 牛乳 チーズ	<p>平成 10 年度から、農畜産物を対象に、内分泌かく乱作用が疑われる農薬の残留農薬検査を、従来よりも検出感度を高めた ppb レベルで実施しており、今までに検査実績がなく子供がよく摂取する農畜産物について調査を行った。</p> <p>もも 10 検体、ぶどう 10 検体、バナナ 20 検体、みかん 10 検体、牛乳 15 検体、チーズ 15 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。</p> <p>もも、ぶどう、バナナ、みかんからは対象物質は検出されなかった。</p> <p>牛乳 14 検体から p,p'-DDE が、チーズ 14 検体から p,p'-DDE と 1 検体からヘプタクロルエポキシサイドが検出された。</p>

No	担当班	テーマ	検査対象	調査内容
11	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>食品中のリストeria・モノサイトゲネス (<i>L.m</i>) に関する規格の設定の可能性を探るべく、一般流通食品における <i>L.m</i> の汚染実態調査及び汚染源調査を行うとともに、<i>L.m</i> の消長実験を行った。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 汚染源調査 漬物製造施設1軒から採取した拭取り30検体、中間製品等23検体について、リストeria属菌を含め細菌検査を実施した。 2 汚染実態調査 漬物27検体、地場産野菜15検体、ぬか19検体、土壌13検体、堆肥8検体、カットフルーツ9検体について、リストeria属菌を含め細菌検査を実施した。 3 魚介類加工品における <i>L.m</i> の消長実験 辛子明太子及びたらこ各1種類に、<i>L.m</i>4b株及び <i>L.m</i>1/2a株を接種して4℃、10℃、25℃で保存し、<i>L.m</i>菌数、細菌数、低温細菌を測定した。 <p><i>L.m</i> は、漬物製造施設の調査及び漬物、カットフルーツ、地場産野菜等からは検出されなかった。また、辛子明太子とたらこの消長実験から、他の細菌と同様の推移を示すことが判明した。</p>
12	市場 1,3班	市場に入荷する野菜類の食中毒菌等の汚染実態調査 (新規)	野菜 畑の土壌 堆肥	<p>都内産を中心とした、生食をする機会の多い野菜に焦点をあてて食中毒起因菌及び原虫等の汚染実態調査を行うとともに、低農薬・有機農法によって多く使われる堆肥に注目し、土壌、堆肥もあわせて調査を行った。</p> <p>野菜41検体、畑の土壌19検体、堆肥15検体について細菌、寄生虫卵及び原虫類の検査を実施した。</p> <p>調査した野菜の2.4%から大腸菌を検出したが、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、寄生虫卵、原虫類は検出されず、土付野菜のウェルシュ菌、セレウス菌陽性率は高い傾向にあった。</p>
13	市場 2,4班	市場に入荷する魚介類の浸漬液中における鮮度保持剤及びビブリオ属汚染実態調査 (新規)	魚介類の浸漬液	<p>多摩地域の市場に入荷する魚介類の浸漬液について、鮮度保持剤使用実態調査とビブリオ属汚染実態調査を行った。</p> <p>魚介類の浸漬液80検体について亜塩素酸、ミョウバン等の検査を、159検体について病原ビブリオ等の検査を実施した。</p> <p>調査した浸漬液3検体から亜塩素酸を、40検体からビブリオ属を検出した。</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

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
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	平成15	計
収去検体数	53,597	46,443	1,106,534
立入軒数	4,156	33,209	70,940
違反検体数	138	92	1,966
違反率(%)	0.26	0.20	0.18

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
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	15	計
表示検体数	335,577	396,781	14,328,536
立入軒数	3,739	30,552	188,081
違反検体数	794	694	112,755
違反率 (%)	0.24	0.17	0.79

第2 平成15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15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	46,443	92	38	8	4	4		13	1			4	4	54					
魚介類	1,278																		
無加熱摂取冷凍食品	409																		
加熱後摂取凍結前 未加熱冷凍食品	823																		
加熱後摂取凍結前 加熱冷凍食品	657																		
生食用冷凍鮮魚介類	76	4												4				1	3
魚介加工品	2,563	6	3	2			1							3				1	5
肉・卵類及び その加工品	7,356	9	4			1		3						5				6	3
牛乳・加工乳・ その他の乳	1,687																		
乳製品	757																		
乳類加工品	487																		
アイスクリーム類・ 氷菓	120																		
穀類及びその加工品	1,298	2	1					1						1				1	1
野菜類・果物及び その加工品	9,518	21	9		2	1		5	1					12				16	5
菓子類	2,866	10	3	2				1						7				7	3
清涼飲料水	4,289	6	2			1		1						4				2	4
酒精飲料	438																		
氷雪	0																		
水	11																		
調味料	2,801	6	5	2	2			1						1				3	3
そうざい類及び その半製品	1,430	8												8				5	3
その他の食品	6,575	10	3	1		1								7				8	1
化学的合成品及び その製剤	62	4	2											2	2			2	2
その他の添加物	8																		
器具及び容器包装	806	6	6	1									4	1				5	1
おもちゃ	128																		

表 4-2-4 担当班別実施件数（収去） （平成 15 年度）

	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	776	32,000	28,553	3,897	89.2	3,897	41	0.14	1.05
輸入食品監視班	219	8,800	8,226	765	93.5	765	13	0.16	1.70
市場監視班	234	5,700	5,140	923	90.2	923	38	0.74	4.12
小計	1,229	46,500	41,919	5,585	90.1	5,585	92	0.22	1.65
ハサップ指導係	66	5,600	4,524	617	80.8	617	0	0.00	0.00
合計	1,295	52,100	46,443	6,202	89.1	6,202	92	0.20	1.48

表 4-2-5 担当班別実施件数（表示） （平成 15 年度）

	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	3,827	174,300	234,419	134.5	296	0.13
輸入食品監視班	820	58,040	54,440	93.8	3	0.01
市場監視班	24,361	116,030	100,248	86.4	426	0.42
小計	29,008	319,000	389,107	122.0	725	0.19
ハサップ指導係	255	15,010	11,880	79.1	0	0.00
合計	29,263	319,000	400,987	125.7	725	74.00

表 4-2-6 対象業態別立入、収去、表示検査軒数 （平成 15 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	2,329	283	1,572
調理営業	3,953	25	1,239
販売業	24,593	483	24,546
その他（輸入業、倉庫業等）	2,303	504	1,906
合計	33,178	1,295	29,263

表 4-2-7 事業別収去検査実施状況 （平成 15 年度）

	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		市場監視班		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	検体数	品目数
先行調査	5,234	1,234	2,498	476	3,233	516	1,732	425	0	0	12,697	2,651
専門監視	16,001	1,586	4,820	601	4,993	249	3,408	498	4,524	617	33,746	3,551
緊急監視	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	21,235	2,820	7,318	1,077	8,226	765	5,140	923	4,524	617	46,443	6,202

表 4-2-8 外部検証実施状況（平成 15 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
118	1,592	169	1,879

表 4-2-9 表示取締り件数

(平成15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	396,781	694	221	47	82	124	151	56	13
マ ガ リ ン	3,296	0							
酒 精 飲 料	10,093	1	1						
清 涼 飲 料 水	23,485	9	2		2	1	4		
食 肉 製 品	18,996	55	0	7	2	1	26	18	1
魚 肉 ハ ム , ソ ー セ ー ジ	5,398	1							1
鯨 ベ ー コ ン	26	0							
シアン化合物を含有する豆類	20	0							
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	8,466	7	1			6		
	そ の 他	23,776	13	3	1	1	5	1	1
放 射 線 照 射 食 品	25	0							
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	16,921	2							2
鶏 の 殻 付 き 卵	3,754	1	1						
鶏 の 液 卵	150	0							
食 肉	25,954	47	14	2	10	20	0	1	
生 か き	1,640	5						5	
魚 肉 ね り 製 品	13,410	1	1						
即 席 め ん 類	10,082	4		1		3			
生めん・ゆでめん(皮類を含む)	7,694	1							1
弁 当 ・ 調 理 パ ン	9,851	45	11	1	9	5	18	1	
そ う ざ い	23,375	112	32	20	30	15	6	9	
生 菓 子 類	7,256	3	1	0	0	1	1	0	
生 食 用 鮮 魚 介 類	14,632	146	108	5	3	13	2	15	
ゆ で が に	1,244	0							
ゆ で だ こ	1,904	10	1			3	6	0	
そ の 他 加 工 食 品	122,589	150	43	10	25	47	13	5	7
かんきつ類、バナナ	3,041	18					18		
添 加 物	5,250	9	2			4	2	1	
乳 ・ 乳 製 品	18,516	0							
乳又は乳製品を主原料とする食品	6,533	0							
ばら売りかんきつ類・バナナ	3837	54					54		
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	2,645	0							
と う も ろ こ し	1,047	0							
ば れ い し ょ	1,850	0							
菜 種	17	0							
綿 実	8	0							

表4-2-10 理化学検査及び細菌検査

	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	33,558	13,778	12,885	3,774	46,443	17,552	2,124
魚介類	778	643	500	315	1,278	958	65
無加熱摂取冷凍食品	325	192	84	42	409	234	16
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	645	428	178	94	823	522	48
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	490	305	167	80	657	385	28
生食用冷凍鮮魚介類	60	60	16	16	76	76	4
魚介加工品	1,801	375	762	94	2,563	469	42
肉・卵類及びその加工品	3,984	1,983	3,372	1,264	7,356	3,247	274
牛乳・加工乳・その他の乳	1,314	-	373	-	1,687	0	-
乳製品	329	-	428	-	757	0	-
乳類加工品	283	170	204	69	487	239	43
アイスクリーム類・氷菓	86	-	34	2	120	2	1
穀類及びその加工品	1,194	641	104	22	1,298	663	156
野菜類・果物及びその加工品	7,911	4,433	1,607	544	9,518	4,977	550
菓子類	2,586	676	280	25	2,866	701	86
清涼飲料水	3,598	514	691	62	4,289	576	49
酒精飲料	423	263	15	-	438	263	27
氷雪	-	-	-	-	0	0	-
水	-	-	11	-	11	0	-
調味料	1,978	820	823	321	2,801	1,141	104
そうざい類及びその半製品	1,076	159	354	64	1,430	223	17
その他の食品	3,693	1,725	2,882	760	6,575	2,485	504
化学的合成品及びその製剤	62	2	-	-	62	2	1
その他の添加物	8	-	-	-	8	0	-
器具及び容器包装	806	389	-	-	806	389	109
おもちゃ	128	-	-	-	128	0	-

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6年度	50,193 国産品 32,163	34 0.07% 国産品 11	4	17	●	麻痺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
	18,030 輸入品	23 0.12% 輸入品	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キノコ
			10	3	■	成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品
					●	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 国産品 30,600	63 0.13% 国産品 17	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
	18,920 輸入品	46 0.24% 輸入品	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
				●	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
平成8年度	46,837 国産品 29,514	73 0.16% 国産品 57	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(オオパコ種子皮加工食品)
	17,323 輸入品	16 0.09% 輸入品	7	18	●	指定外酸化防止剤(TBHQ)が検出
					■	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
				■	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なし(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)

第4章 食品機動監視班（健康安全研究センター）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9年度	49,613	83	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)					
					0.17%	6	7	●	一酸化炭素を検出した冷凍マグロ		
								●	エチレンクロロヒドリンを検出したハーブ		
					30,146	40	0.13%	7	31	●	ポリソルベートを検出(粉末食品、調味料)
										●	ポリソルベートを検出(粉末食品、調味料)
19,467	43	0.22%	10	2	■	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					
19,467	43	0.22%	11	39	■	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)					
平成10年度	54,228	36	4	2	●	アフラトキシンB1を検出したピスタチオナッツ					
					0.07%	6	6	●	ナタマイシンを検出したナチュラルチーズ		
								7	13	■	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					
					■	成分規格(大腸菌群)に合致しない乳飲料					
37,121	12	0.03%	7	13	●	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					
17,107	24	0.14%	7	13	●	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					
17,107	24	0.14%	11	15	●	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					
					■	ソルビン酸使用の表示のない醤油漬け、米味噌					
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	0.05%	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
14,756	14	0.09%	7	10	■	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)					
14,756	14	0.09%	11	21	●	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					
					■	成分及び重量パーセント表示違反の香料製剤					
14,756	14	0.09%	11	21	●	着色料表示のないシロップ(製菓材料)					
					●	着色料表示のないシロップ(製菓材料)					

第4章 食品機動監視班（健康安全研究センター）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
		国産品 34,640 0.06%	国産品 20	7	10	■
輸入品 15,750 0.11%	輸入品 18	7	10	■	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
			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
					■	着色料表示のないそう菜(茶碗蒸)及び漬物
					■	着色料表示のな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
					●	着色料表示のない野菜の加工品
					●	着色料表示のない菓子
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
		国産品 34,640 0.06%	国産品 20	7	31	■
輸入品 15,750 0.11%	輸入品 18	7	31	■	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
			11	60	■	亜硝酸根使用の表示のない加熱食肉製品(スモークチョリソ)
					■	アセスルファミンK使用の表示のない漬物(たくあん漬)
					■	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(グミキャンディー)
					■	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(ガルバンゾービーンズ)
					●	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)

第4章 食品機動監視班（健康安全研究センター）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14年度	53,597	138	4	7	■	リステリア・モノサイトゲネスを検出した食肉製品（ハム）
					●	麻痺性貝毒を検出した冷凍アサリ
		0.26%	6	11	●	TBHQを検出した菓子
					●	サイクラミン酸を検出した漬物
					●	農薬を検出した冷凍ほうれんそう
国産品 34,150	国産品 81	0.24%	7	10	●	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
輸入品 19,447	輸入品 57	0.29%	10	1	■	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
					11	109
平成15年度	46,443	92	10	3	●	TBHQを検出した菓子
					●	酢酸トコフェロールを検出した果汁入り清涼飲料水
		0.20%	11	1	■	スポンジケーキへの食用赤色102号及び食用赤色106号の使用
					●	材質試験で鉛を310ppm検出したハチミツ容器
					●	材質試験で鉛を1,040ppm検出した菓子容器
国産品 28,891	国産品 52	0.18%	18	6	●	材質試験で鉛を170ppm検出したストロー
					■	ローダミンBが溶出した合成樹脂製器具
輸入品 17,552	輸入品 40	0.23%	19	82	●	表示にない食用赤色2号、食用青色1号を検出した調味料(酢)
					■	表示にないソルビン酸を検出した漬物
					●	表示にないL-アスコルビン酸を検出した漬物
					●	表示にないエリソルビン酸を検出したソーセージ
					●	表示にないL-アスコルビン酸を検出した缶詰
					●	邦文表示のないシロップ

第3節 専門監視の結果

第1 主として製造業を対象としたもの

1 食品の冷凍業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年4月から6月まで
- (2) 実施結果：表4-3-1及び表4-3-2のとおり
- (3) 措置等：加熱食肉製品1検体から、表示にないソルビン酸、L-アスコルビン酸、エリスロビン酸を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-1 理化学検査結果

(平成15年度)

項目 品目		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 ₂)		亜硝酸根		その他*4	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	エリスロビン酸		L-アスコルビン酸		BHA/BHT		-	+	-	+		
													-	+	-	+	-	+						-
合計		31	30	1	24	1	18	0	8	0	2	0	1	1	1	1	4	0	5	0	3	1	5	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	8	8	0	8	-	8	-	2	-	3	-		
	加熱後摂取	凍結前未加熱	6	6	0	4	-	2	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	2
		凍結前加熱済	7	7	0	7	-	4	-	2	-	1	-	1	-	1	
凍結食品		1	1	0	1	-	
その他の食品		8	7	1	4	1	4	-	3	-	1	-	-	1	-	1	2	0	...	2	1	1		
器具容器包装		1	1	0	1	

*1 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 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK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 品目によって、α-トコフェロール、過酸化水素、水分を検査した。容器包装については、一般規格〔材質試験（カドミウム、鉛）、溶出試験（重金属、過マンガン酸カリウム消費量）〕、個別規格〔溶出試験（蒸発残留物）〕、材質鑑別を検査した。

表4-3-2 細菌検査結果

(平成15年度)

項目 品目		品目数	判定			成分規格		細菌数(1gあたり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		腸炎ビブリオ		セレウス菌		病原大腸菌		エルシニア・エンテロコリチカ		クロストリジウム属菌	
			適	不良	否	適	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≧10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		38	37	1	0	35	0	26	4	6	2	0	23	2	15	1	34	0	37	0	23	0	7	0	14	0	7	0	3	1	4	0
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	8	8	0	0	8	0	8	-	-	-	-	8	0	8	-	8	0	7	0	5	0	6	-	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	9	9	0	0	9	0	2	1	4	2	-	...	9	0	9	-	8	0	5	0	2	0	5	-	1	-
		凍結前加熱済	10	10	0	0	10	0	9	1	-	-	-	10	-	10	-	10	0	8	0	...	3	-
凍結食品		1	1	0	0	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	0	1	0	
その他の食品		10	9	1	0	8*	0	6	2	2	-	-	4	2	5	1	6	-	10	0	2	0	6	-	3	1	4	0		

* 食肉製品、液卵について、成分規格を検査した。

2 清涼飲料水製造業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年4月から6月まで
- (2) 実施結果：表4-3-3及び表4-3-4のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-3 細菌検査結果

(平成15年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格 (大腸菌群)		細菌数			真菌		酵母		その他*
			適	否	適	不適	<10	<10 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	
合計		90	74	0	74	0	87	0	4	52	4	55	2	90
果汁入り	清涼飲料水（希釈用）	4	4	-	4	-	4	-	-	2	1	2	1	4
	炭酸飲料	12	12	-	12	-	12	-	-	8	-	8	-	12
	原料用果汁	1	1	-	1	-	1	-	-	1	-	1	-	1
	天然果汁	5	5	-	5	-	5	-	-	5	-	5	-	5
	その他	14	14	-	14	-	14	-	-	12	-	12	-	14
その他	清涼飲料水（希釈用）	5	5	-	5	-	6	-	-	2	-	2	-	5
	炭酸飲料	6	6	-	6	-	6	-	-	4	1	6	-	6
	茶類	6	6	-	6	-	6	-	-	6	-	6	-	6
	コーヒークラス	3	3	-	3	-	3	-	-	1	-	1	-	3
	ミネラルウォーター	3	3	-	3	-	3	-	-	1	-	1	-	3
	その他	11	11	-	11	-	9	-	4	8	2	9	1	11
原料水	4	4	-	4	-	2	-	-	2	-	2	-	4	
菓子類	15	…		…		15	-	-	…		…		15	
その他の食品	1	…		…		1	-	-	…		…		1	

* サッカリンナトリウム、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。更に品目によって、ステビオサイドを検査した。

表4-3-4 理化学検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定		成分規格						着色料*1		漂白剤 (SO ₂)		保 存 料*2				甘味料*3		その他*4
		適	否	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)		サッカリンナトリウム (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)	
合計	89	89	0	78	0	78	0	10	0	47	5	29	0	73	0.09~0.41	63	0.01~0.04	73	-	89
果汁入り	清涼飲料水 (希釈用)	4	4	0	2	0	2	-	...	2	0	2	0.09、0.23	2	0.01、0.03	2	-	4
	炭酸飲料	12	12	0	5	0	5	-	...	3	2	5	0.13~0.16	5	-	5	-	12
	原料用果汁	1	1	0	1	0	0	0	1	-	1	-	1	-	1
	その他の果汁飲料	15	15	0	28	0	28	-	...	21	0	23	-	28	0.09~0.23	28	0.01~0.03	28	-	15
その他	炭酸飲料	14	14	0	14	0	14	-	...	4	1	8	-	8	-	14	-	14
	茶類	5	5	0	12	0	12	-	...	6	0	2	-	11	-	1	-	6	-	5
	コーヒー類	6	6	0	5	0	5	-	2	-	5	-	5	-	5	-	6
	ミネラルウォーター	12	12	0	1	0	1	-	1	-	1	-	12
	その他	3	3	0	11	0	11	-	...	10	1	2	-	11	0.41	11	0.04	11	-	3
その他の食品	3	3	0	0	1	1	-	1	-	1	-	3
器具容器包装	11	11	0	7	-	11
食品添加物	3	3	0	3	-	3

*1 タール系色素(法定外着色料を含む)について検査した。

*2 サッカリンナトリウム、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。更に品目によって、ステビオサイドを検査した。

*3 甘味料は、サッカリンナトリウムのほか、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

*4 その他は品目によって、アスコルビン酸、エリソルビン酸、EDTA、pH、ガス圧、防ばい剤(OPP、DP、TBZ、イマザリル)、放射能(セシウム134、セシウム137)を検査した。
器具容器包装については、材質鑑別(一般規格、個別規格)を、食品添加物については、成分分析、純度試験を検査した。

3 酒類製造業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年4月から6月まで及び平成16年1月から3月まで
 (2) 実施結果：表4-3-5及び表4-3-6のとおり
 (3) 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15年度)

項目 品目	品目数	判定		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	26	26	0	4	0	8	0	2	0	0	0	4	0	2	0	4	6	1~15	0
ホップ	3	3	0	-	-	0	3	2~15	...
精米類、玄米	3	3	0	3	-	-	-	3	-	-	...
麦芽	4	4	0	-	-	4	-	1	3	1~4	...
ビール	6	6	0	6	0	6
清酒	8	8	0	2	0	2	-	8
添加物	1	1	0	1	-
器具容器包装	1	1	0	1	-	1	-	1

- 注1 *1は ピペロニルブトキシドを検査した。
 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)、シトリニン、フモニシン(B1, B2)を検査した。
 5 *5は サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンのほか、品目によりアセスルファム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、メタノール、異物、酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチ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15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	12	12	0	3	3	6	0	3	6	0	4
ホップ	3	3	0	-	3	-	1
麦芽(輸入)	3	3	0	-	3	-	3
ビール	6	6	0	3	3	6	0	3	0

表 4-3-10 理化学検査結果（その1）

（平成 15 年度）

品目	項目	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		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		92	91	1	0	4	42	0.001~0.057	40	6	0.31~0.98	0	0	41	5	25~170	27	19	
加熱食肉製品（加熱後包装）		40	39	1	0	3	37	0.001~0.057	34	6	0.31~0.98	35	5	19~170	21	19	0.06~9
加熱食肉製品（包装後加熱）		1	1	0	0	0	1	0.008	1	-	-	1	-	-	1	-	0.01~11
特定加熱食肉製品		1	1	0	0	1	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-
非加熱食肉製品		4	4	0	0	-	4	0.006~0.011	4	-	-	4	-	-	4	-	-
原料肉		7	7	0	0		
香辛料		12	12	0	0		
魚肉ねり製品		12	12	0	0		
魚肉ハム・ソーセージ		15	15	0	0		
特殊包装かまぼこ			

表 4-3-11 理化学検査結果（その2）

（平成 15 年度）

品目	項目	合成甘味料		着色料		カビ毒（アフラトキシン B ₁ ）ppb			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
		-	+	-	+	-	+	検出範囲	-	+	-	適	不適	-	+	-	+	
合計		61	0	61	3	7	0	-	7	0	7	69	0	2	0	0	0	19
加熱食肉製品（加熱後包装）		40	0	38	2	40	-	2	0	15
加熱食肉製品（包装後加熱）		1	0	1	1	1	-	3
特定加熱食肉製品		1	0	1	-	1
非加熱食肉製品	
原料肉				7	0	7
香辛料		7	-	-
魚肉ねり製品		5	-	9	-	12	0
魚肉ハム・ソーセージ		15	-	12	-	15	0
特殊包装かまぼこ	

*その他の検査項目は、品目によって pH、水分活性、 α -トコフェロール、BHA 及び BHT、塩分、ステビオサイド、法定外着色料、内部寄生虫用剤を検査した。
また、添加物は、純度試験を行った。

5 食肉処理業の専門監視

- (1) 実施期間：平成16年1月から3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-12から表4-3-14までのとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-12 細菌検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (1gあたり)							大腸菌群数 (1gあたり)			サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウエルシュ菌		エルシニア・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)		E. coli		病原性大腸菌	
		適	否	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	10 ⁶ ≤	< 10	< 10 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	32	32	0	0	0	5	12	7	7	1	14	8	10	42	3	28	4	31	1	32	0	31	1	25	7	32	0	0	0	32	0
鶏肉	13	13	0	-	-	2	4	3	3	1	2	5	6	11	2	11	2	12	1	13	-	12	1	8	5	13	-	...	13	-	
牛肉	9	9	0	-	-	2	3	2	2	-	7	-	2	9	-	8	1	9	-	9	-	9	-	8	1	9	-	...	9	-	
牛内蔵	1	1	0	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	...	1	-			
豚肉	5	5	0	-	-	1	2	1	1	-	3	2	-	18	-	5	-	5	-	5	-	5	-	4	1	5	-	...	5	-	
豚内臓	4	4	0	-	-	-	2	1	1	-	2	-	2	3	1	3	1	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	...	4	-	

(平成15年度)

表4-3-13 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

	品目数	判定		抗生物質												合成抗菌剤 検出	ホルモン剤 検出	内部寄生虫 用剤検出
		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	21	21	0	21	0	—	21	0	—	21	0	—	21	0	—	0	0	0
鶏肉	9	9	0	9	-	-	9	-	-	9	-	-	9	-	-
牛肉	8	8	0	8	-	-	8	-	-	8	-	-	8	-	-
豚肉	2	2	0	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-
豚内臓	2	2	0	2	-	-	2	-	-	2	-	-	2	-	-

- * 合成抗菌剤は、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、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、ナルカルバジンを検査した。すべて検出されなかった。
- * ホルモン剤は、品目によって、 α -トレンボロン、 β -トレンボロン、エストラジオール、クレンブテロール、ジエチルスチルベストロール、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキサストロール、メレンゲステロールを検査した。牛肉6検体から6~24ppbのプロゲステロンを検出した。
- * 寄生虫駆除剤は、品目によって、アルベンダゾール、フルベンダゾール、チアベンダゾール、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。

(平成15年度)

表4-3-14 残留農薬検査結果

	品目数	判定		総BHC		総DDT		総クロルデン		HCB		クロルピリホス		ディルドリン*1		ヘプタクロル		その他 *2	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	9	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-
鶏肉	9	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

- *1 アルドリンを含む。
- *2 その他は、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミノ、イソメタジウム、イベルメクチン、クロサンテル、チアベンダゾール、トリクラベンダゾール、フルベンダゾール、キモシデクシンを実施した。

6 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専門監視

- (1) 実施期間：平成15年9月から10月まで
- (2) 実施結果：表4-3-15及び表4-3-16までのとおり
- (3) 措置等：違反となる食品等はなかった。

表4-3-15 理化学検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定			保存料						酸化防止剤				甘味料				着色料*2		漂白剤 (SO ₂)		異物		重金属		規格試験*3		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*1		-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適	適	不適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+												
合計	74	74	0	0	64	0	64	0	61	3	6	0	2	0	64	0	60	0	63	0	18	0	5	0	3	0	3	0	25	0
ジャム・マーマレード	7	7	0	0	7	-	7	-	7	-	7	-	6	-	6	-
ドレッシング	13	13	0	0	13	-	13	-	12	1	8	-	9	-	11	-	8	-	7	0	
マヨネーズ	4	4	0	0	4	-	4	-	4	-	3	-	4	-	4	-	4	-
みそ	2	2	0	0	2	-	2	-	0	2	2	-	2	-	2	-	2	-	3	6	-	
しょうゆ	3	3	0	0	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	1	-	1	-	
そうざい・漬物	1	1	0	0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
その他の食品	4	4	0	0	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	3	-	1	-
その他の調味料	5	5	0	0	5	-	5	-	5	-	2	-	3	-	5	-	5	-	1	1	-	
たれ類	2	2	0	0	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	
つゆ	5	5	0	0	5	-	5	-	5	-	1	-	5	-	5	-	5	-	1	-	4	-	
ソース	6	6	0	0	6	-	6	-	6	-	2	-	6	-	-	-	3	-	2	-
香辛料	6	6	0	0	6	-	6	-	6	-	5	-	6	-	2	-	3	-	
酢	13	13	0	0	3	-	3	-	3	-	11	-	10	-	13	-	2	-	1	-	
器具容器包装	3	3	0	0	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-	3	-

*1 グリチルリチン酸、ポリソルベート、ステビオサイド、レバウディオサイドA、について検査した。

*2 タール系色素について検査した。

*3 品目によって、清涼飲料水、缶詰食品、食品添加物、器具容器包装の規格試験を行った。

*4 品目によって、エリソルビン酸、TBHQ、EDTA、αトコフェロール、エトキシキン、エタノール、塩分、過酸価物価、酸化、酸度、水分活性、臭素、二臭化エチレンについて検査した。

（平成15年度）

表4-3-16 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定			細菌数(1gあたり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌		芽胞菌				ボツリヌス菌検査		真菌		かび毒*	
		適	否	不良	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	10 ⁴ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	好気性		嫌気性		-	+	-	+	-	+
																				-	+	-	+						
合計	58	58	0	0	29	6	5	2	3	44	0	44	0	43	1	41	0	18	4	25	15	8	2	10	0	16	2	2	1
ジャム・マーマレード	7	7	0	0	2	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	-	-	1	1	-	1	-	2	-	...	
ドレッシング	13	13	0	0	10	2	-	-	-	12	-	12	-	12	-	10	-	5	-	7	5		3	-	...	
マヨネーズ	4	4	0	0			
みそ	2	2	0	0	-	-	1	-	1	2	-	2	-	2	-	2	-	...		-	2		-	1	...	
しょうゆ	3	3	0	0	2	1	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	...		2	1	
そうざい・つけもの	1	1	0	0	-	-	-	-	1	
その他の食品	4	4	0	0	-	1	1	1	1	4	-	4	-	4	-	4	-	...		-	3	
その他の調味料	5	5	0	0	2	2	1	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	3	-	2	3		2	-	...	
たれ	2	2	0	0	1	-	1	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	1	2	-	1	-	1	-	1	-	...	
だし類	3	3	0	0	3	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	...		3	-	
つゆ	5	5	0	0	5	-	-	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	4	1	3	-	1	1	2	-	4	-	...	
ソース	6	6	0	0	4	-	1	1	-	6	-	6	-	5	1	5	-	4	2	6	-	5	1	6	-	4	1	...	
香辛料	3	3	0	0		2	1		

* アフラトキシンB1 B2 G1 G2、オクラトキシンA、オクラトキシンBについて検査した。

7 あん類製造業の専門監視

- (1) 実施時期：平成15年10月
- (2) 実施結果：表4-3-17及び表4-3-18までのとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-17 理化学検査結果

(平成15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	6	6	0	2	0	2	0	4	0	-	4	0	4	0	0	0	4	0	4
生あん	1	1	0	1	0	1	0
練りあん	4	4	0		4	-	-	4	-	4	-	...		4	-	3
シアン化合物 含有豆類	1	1	0	1	0	1	0		1

- 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はタール系色素を検査した。
- 3 *3はサッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。
- 4 *4は品目によってアセルスルファムK、アスパルテーム、スクラロース、グリチルリチン酸、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

表4-3-18 細菌検査結果

(平成15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 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	5	5	0	3	-	1	-	-	4	0	4	0	4	0	3	1	1	0	1	0
シアン化合物 含有豆類	1	1	0		1	-
生あん	0	
練りあん	4	4	0	3	-	1	-	-	4	-	4	-	4	-	3	1	1	-	...	
その他の食品	0	

- 注5 *5はアフラトキシン(B1, B2, G1, G2)、オクラトキシン(A, B)、シトリニンを検査した。

8 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専門監視

- (1) 実施時期：平成16年1月から2月まで
- (2) 実施結果：表4-3-19のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-19 検査結果

(平成15年度)

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	3	3	0	3	0	3	0	0	0	2	0.1未満～0.4	2	1未満～3	1	0	3
植物性油脂	3	3	0	3	0	3	0	…		2	0.1未満～0.4	2	1未満～3	1	0	3

* 品目によって、タール系色素、法定外着色料、エチレンジアミン四酢酸 (EDTA)、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン (THBP)、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール (HMBP)、ヨウ素価 (IV)、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。

9 粉末食品製造業の専門監視

- (1) 実施時期：平成15年11月から平成16年1月
- (2) 実施結果：表4-3-20及び表4-3-21のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-20 理化学検査結果

(平成15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 ₂)		異物		カビ毒		規格試験		その他*4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適		
合計	17	17	0	13	0	13	1	15	2	5	0	0	0	0	0	0	6	0	15
粉末清涼飲料	5	5	0	5	-	4	1	5	-	5	-	5		
穀類加工品	1	1	0	1	-	1	0	1	-	1		
農産物加工品	1	1	0	1	-	1	0	1	-	1		
調味料	1	1	0	1	-	1	0	1	-	1		
香辛料	2	2	0	1	-	-	2	2	-	2		
その他の食品	7	7	0	4	-	6	-	7	-	3	-	1	-	5		

- *1 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。更に品目によって、サリチル酸を検査した。
- *2 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムKを検査した。更に品目によって、アスパルテーム、ステビオサイド、グリチルリチン酸、レバウディオサイドAを検査した。
- *3 タール系色素、法定外着色料を検査した。
- *4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。更に品目によって、エトキシキン、重金属（カドミウム、ヒ素、鉛）を検査した。

表4-3-21 細菌検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数(1gあたり)							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		腸炎ビブリオ	
		適	不良	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	≧ 10 ⁶	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	17	17	0	7	5	3	1	0	1	0	16	1	16	0	16	0	16	0	15	1	0	0	14	2	1	0
粉末清涼飲料	5	5	0	4	1	-	-	-	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	4	1
穀類加工品	1	1	0	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
農産物加工品	1	1	0	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
調味料	1	1	0	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
香辛料	2	2	0	-	-	1	1	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-
その他の食品	7	7	0	3	1	2	-	-	1	-	6	1	6	-	6	-	6	-	5	1	5	1	1	-

10 乳製品製造業及び乳処理業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年4月から12月まで及び平成16年1月から3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-22及び表4-3-23のとおり
- (3) 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15年度)

項目 品目	品目数	判定		保存料*2		着色料*3		甘味料*4		規格試験		その他*5	
		適	否	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	369	369	0	85	7	98	1	100	0	290	0	100	0
牛乳	148	148	0	148	-
生乳	32	32	0	16	-	16	-
部分脱脂乳	22	22	0	22	-	22	-
脱脂乳	3	3	0	3	-	3	-
クリーム	37	37	0	37	-
ナチュラルチーズ	7	7	0	1	6	7	-
プロセスチーズ	1	1	0	-	1	1	-
アイスクリーム類	6	6	0	2	-	6	-	6	-
調製粉乳	8	8	0	8	-
乳飲料	15	15	0	15	-	11	-	15	-	7	-
乳酸菌飲料*1	6	6	0	1	-	2	-	5	-	2	-
発酵乳	4	4	0	2	-	4	-	2	-
乳又は乳製品を主要原料とする食品	2	2	0	2	-
清涼飲料水	56	56	0	49	-	51	-	50	-	55	0	26	-
洋生菓子	15	15	0	14	-	14	-	15	-	7	-
氷菓	4	4	0	2	-	3	1	4	-	4	-
その他の食品	2	2	0	1	-	1	-	1	-	2	-
器具容器包装	1	1	0	1	-	1	-

- *1 無脂乳固形分3.0%以上のもの
- *2 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。更に、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズについては、プロピオン酸を検査した。
- *3 タール系色素、法定外着色料を検査した。
- *4 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムKを検査した。
- *5 品目によって、乳脂肪分、比重、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）、ブチルヒドロキシアニソール（BHA）、エチレンジアミン四酢酸（EDTA）、パツリン、水分を検査した。生乳については、HCB、op⁻-DDT、pp⁻-DDD、pp⁻-DDE、pp⁻-DDT、α-BHC、β-BHC、γ-BHC、δ-BHC、アルドリン、エンドリン、ディルドリン、ヘプタクロル・エポキサイドを検査した。器具容器包装については、材質鑑別を実施した。

表4-3-23 細菌検査結果

(平成15年度)

品目	項目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		大腸菌		病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		黄色ブドウ球菌 エントロトキシン		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*2	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否
合計		473	473	0	388	7	473	0	18	0	18	0	21	0	11	0	19	0	19	2	18	0	141	0
牛乳		148	148	0	148	-	148	-
部分脱脂乳		22	22	0	22	-	22	-
脱脂乳		4	4	0	4	-	4	-
調整粉乳		10	10	0	10	-	10	-	8	-	8	-	10	-	8	-	8	-	9	1	8	-
乳飲料		54	54	0	54	-	54	-
クリーム		37	37	0	37	-	37	-
発酵乳		60	60	0	60	-	60	-
乳酸菌飲料*1		10	10	0	10	-	10	-
ナチュラルチーズ		7	7	0	7	-	7	-	7	-	7	-	-	-	7	-	6	1	7	-
プロセスチーズ		1	1	0	-	1	1	-	1	-	1	-	1	-
アイスクリーム類		7	7	0	7	-	7	-
乳又は乳製品を主要原料とする食品		37	37	0	36	-	37	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	-
清涼飲料水		55	55	0	50	5	55	-	55	-
洋生菓子		15	15	0	14	1	15	-	15	-
氷菓		5	5	0	5	-	5	-
その他の食品		1	1	0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-

*1 無脂乳固形分3.0%以上のもの

*2 清涼飲料水及び洋生菓子について真菌を、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳又は乳製品を主要原料とする食品については乳酸菌数を検査した。

11 添加物製造業の専門監視

- (1) 実施時期：平成15年9月から平成16年2月まで
- (2) 実施結果：表4-3-24のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品添加物等はなかった。

表4-3-24 理化学検査結果

(平成15年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格		成分分析		純度試験		その他*
			適	否	適	否	適	否	適	否	
合計		12	12	0	5	0	4	0	4	0	5
化学合成品	小計	6	6	0	5	0	1	0	1	0	0
	食品製造用剤	2	2	0	2	0	…		…		…
	酸味料	1	1	0	1	0	…		…		…
	膨脹剤	1	1	0	1	0	…		…		…
	調味料	1	1	0	1	0	…		…		…
	香料(製剤)	1	1	0	…		1	0	1	0	…
天然物	小計	3	3	0	0	0	3	0	3	0	2
	着色料(製剤)	2	2	0	…		2	0	2	0	2
	強化剤(製剤)	1	1	0	…		1	0	1	0	—
その他の食品		3	3	0	…		…		…		3

* 着色料(製剤)については、エトキシキンを検査した。その他の食品については、品目によって、二酸化チタン、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファミンK、アスパルテーム、二酸化硫黄、L-アスコルビン酸、エリスルビン酸、アフラトキシン(B1, B2, G1, G2)、真菌、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、好気性芽胞菌を検査した。

12 菓子製造業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年7月から平成16年3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-25及び表4-3-26のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-25 理化学検査

(平成15年度)

品目	項目	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 ₂)		規格試験		かび毒*4		その他 *5
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	BHA/BHT		エリソルビン酸		-	+	適	否	-	+	
													-	+	-	+							
合計		108	108	0	3	0	80	5	79	6	81	2	3	0	35	1	56	0	2	0	1	1	67
洋生菓子		8	8	0	1	-	8	-	6	-	4	-	...		3	-	1	-		3
洋生菓子(スポンジ)		5	5	0	1	-	5	0	4	-
和生菓子		11	11	0	10	0	6	3	10	0	8	0	7
その他の生菓子		3	3	0	3	0	2	-
その他の菓子類		35	35	0	19	0	25	0	25	2	2	0	6	-	15	-	14
パン類		6	6	0	1	-	5	1	6	0	6	0	-	-	1	-	5	-	6
その他の製菓材料		38	38	0	30	4	32	3	34	0	1	0	25	1	27	-	1	-	1	1	36
器具容器包装		1	1	0
食品添加物		1	1	0	1

注1 *1は安息香酸、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、サリチル酸を検査した。
 2 *2はタール系色素を検査した。
 3 *3はサッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。更に品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、グリチルリチン酸、スクラロースを検査した。
 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、過酸化物価、粗脂肪、臭素酸、水分、ポリソルベート、メタノール、総臭素、ジエチレングリコール、銅クロロフィリン、成分分析、純度試験を検査した。

表4-3-26 細菌検査

(平成15年度)

品目	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		セレウス菌		好気性芽胞菌		真菌	
			適	不良	<10	<10 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		55	53	2	17	13	25	52	3	53	1	54	0	54	0	14	0	0	0	2	0
洋生菓子		22	22	0	6	5	11	21	1	22	-	22	-	22	-	12	-
和生菓子		5	4	1	1	1	3	4	1	5	-	5	-	5	-
その他の生菓子		2	2	0	1	-	1	2	-	2	-	2	-	2	-
パン類		1	1	0	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
ふきとり		14	14	0	5	4	5	13	1	13	1	14	-	14	-
その他の製菓材料		3	3	0	2	-	1	3	-	2	-	2	-	2	-
その他の菓子類		8	7	1	2	2	4	8	-	8	-	8	-	8	-	2	0	2	-

その他品目によっては、ウェルシュ菌、リステリアモノサイトゲネス、カンピロバクターを検査した。

13 そうざい製造業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月及び8月から11月、平成16年1月から3月まで
- (2) 実施結果：表4-3-27及び表4-3-28のとおり
- (3) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-27 理化学検査結果

(平成15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 ₂)		規格試験		その他*4	
				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											
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適	適	不適		
合計	40	38	2	29	4	32	0	32	0	12	4	15	0	28	0	27	1	9	0	0	0	29	0
煮物	12	12	0	12	-	12	-	12	-	4	2	5	-	12	-	9	1	7	-	7	-
揚げ物	1	1	0	2	-	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-
蒸し物	3	3	0	3	-	3	-	3	-	2	0	1	-	3	-	2	-	2	-
炒め物	5	5	0	2	3	5	-	5	-	4	1	4	-	5	-	5	-	5	-
焼き物	2	2	0	1	1	2	-	2	-	1	-	2	-	1	-
サラダ	3	3	0	3	-	3	-	3	-	1	0	1	-	1	-
漬物	2	1	1	2	-	2	-	2	-	-	1	2	-	2	-	2	0	1	-
その他の食品	8	8	0	4	-	4	-	4	-	1	-	4	-	3	-	6	-	7	-
食品添加物	4	3	1	4	-

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はサッカリンナトリウム、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。更に品目によって、アセスルファムK、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビオサイドを検査した。
 3 *3はタール系色素を検査した。
 4 *4は品目によって、α-トコフェロール、各種アミノ酸、グルコノデルタラクトン、重金属、ヒ素、pH、エリソルビン酸、TBHQを検査した。食品添加物については、成分分析、純度試験を行った。

表4-3-28 細菌検査結果

(平成15年度)

項目 品目	品目数	判定			細菌数(1gあたり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		病原大腸菌		セレウス菌		真菌		その他*
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	59	58	0	1	31	5	8	4	9	47	11	58	1	59	0	59	0	9	0	5	0	4	1	29
サラダ	7	6	0	1	-	-	3	-	4	4	3	7	-	7	-	7	-	4	-
その他の食品	23	23	0	0	18	2	-	-	3	20	3	22	1	23	-	23	-	1	-	18
ふきとり	6	6	0	0	2	1	2	-	1	6	-	6	-	6	-	6	-
煮物	12	12	0	0	7	1	-	3	-	8	4	12	-	12	-	12	-	4	-	4
焼物	4	4	0	0	1	-	2	1	-	3	1	4	-	4	-	4	-	1	-	-	1	1
蒸し物	3	3	0	0	-	1	-	-	1	2	-	3	-	3	-	3	-	2	-	2	-	4
揚げ物	1	1	0	0	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1
卵加工品	2	2	0	0	2	-	1	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-
炒め物	1	1	0	0	...					1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1

注 *はウェルシュ菌、エルシニア・エンテロコリチカ、カンピロバクター、クロストリジウム属、ボツリヌス属菌、リステリア・モノサイトゲネス、好気性・嫌気性芽胞菌、恒温試験、pH、水分活性について検査した。

14 輸入業・倉庫業の専門監視

- (1) 実施期間：平成15年6月から平成16年3月まで
 (2) 実施結果：表4-3-29から表4-3-31までのとおり
 (3) 措置等：冷凍うなぎ蒲焼から表示にない食用黄色4号を、オレンジから表示にないTBZを検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-29 理化学検査

項目 品目	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 ₂)		抗菌性物質・抗生物質*4		残留農業*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	-	+	-	+	-	+	BHA/BHT		エリソルビン酸		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
										-	+	-	+																	
合計	246	244	2	153	0	135	5	85	0	117	0	72	4	116	2	94	2	104	16	7	6	5	3	23	39	5	11	15	0	194
食肉製品	14	14	0	14	-	14	-	13	-	13	-	12	2	4	-	14	
生鮮肉類 (冷蔵・冷凍)	54	54	0	53	1	48	-	5	3	53	
生鮮魚介類	27	27	0	10	-	14	-	26	-	11	-	22	-	16	-	24	3	8	16	27	
切り身・むき身の魚 (冷凍含む)	13	13	0	12	-	8	-	2	-	13	-	11	-	9	-	8	-	13	-	-	13	13	
魚介類・魚卵加工品 (乾製品含む)	12	11	1	11	-	10	1	6	-	6	-	5	1	4	-	5	1	1	4	7	2	11	
農産物加工品	9	9	0	9	-	9	-	9	-	3	-	6	-	8	1	9	
果実加工品	3	3	0	3	-	3	-	1	-	-	-	3	-	3	-	1	-	3	
生鮮果実	16	15	1	9	3	7	6	5	11	14	
菓子類	14	10	0	14	-	11	3	9	-	9	-	2	-	13	1	2	-	5	
容器包装詰加圧加熱	5	5	0	5	-	5	-	5	-	5	-	-	-	5	-	-
ナチュラルチーズ	12	12	0	12	-	2	-	-	-	-	-	1	-	12	-	1	
調味料	20	20	0	20	-	20	-	17	-	9	-	20	-	13
そうざい	2	2	0	2	-	2	-	-	-	2	-	1	-	2	-	2
めん類	1	1	0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1
冷凍食品	32	32	0	28	-	26	-	21	-	22	-	18	-	21	-	11	-	9	6	8	8	25	
その他	12	12	0	12	-	11	-	1	-	8	-	3	-	4	-	1	-	3

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。
 2 *2は タール系色素を検査した。
 3 *3は サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。更に品目によって、アセスルファムK、スクラロース、アスパルテーム、グリチルリチン、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
 4 *4は 品目によって、オキシソリン酸、オルメトプリム、カルバドックス、クロピドール、サリノマイシン、サルファ剤、チアンフェニコール、デコキネート、トリメトプリム、ナイカルバジン、ナリジクス酸、パナゾン、ピリメタミン、ピロミド酸、フラゾリドン、モネンシン、ラサロシドを検査した。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、クロルピリホス、総クロルデン、ディルドリン、ビテルタノール、ヘプタクロル、2,4-Dを検査した。生鮮果実3検体から2,4-Dを、魚介類加工品4検体、鮮魚介類3検体また、冷凍食品（鰻加工品）6検体から総DDTを0.02ppm～0.07ppm、総BHCを0.03ppm～0.07ppm、HCBを0.02ppm検出した。

- 注6 *6はエストラジオール、クレンプテロール、ジエチルスチルベストロール、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキセストロール、メレンゲストロールアセテート、 α 及び β -トレンボロンを検査した。
- 7 *7はトリフェニルスズ(TPT)、ビストリブチルスズオキシド(TBTO)を検査した。生鮮魚類から16検体、切り身・むき身の魚介類から13検体、魚介類加工品2検体からTBTOを0.01ppm~0.03ppm 検出した。
- 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)、チアベンダゾール(TBZ)を検査した。検出した内容は表4-3-30のとおり
- 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, G2, M1, M2)を検査した。
- 10 *10は 品目によって、内寄生虫用剤(5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、イソメタミジウム、トリクラベンダゾール、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、シアン、清涼飲料水の成分規格、二臭化エチレン(EDB)、ピペロニルブトキシド、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、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、カルバミン酸エチル、ポリソルベート、粗脂肪、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、ヒスタミン、メタノール、過酸化物価(POV)、酸価(AV)、pH、水分活性を検査した。

表4-3-30

品 名	生 鮮 果 実			
	2,4-D	イマザリル	OPP	TBZ
項 目				
検 出 数	3	7	0	4
最 小 値 (ppm)	0.06	0.2	—	0.4
最 大 値 (ppm)	0.16	1.2	—	1.7

表4-3-31 細菌検査

項目 品目	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		セレウス菌		腸炎ビブリオ		ウエルシュ菌		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 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	10 ⁵ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	208	208	0	0	63	0	55	67	22	8	6	7	156	8	117	0	138	0	189	3	126	0	185	1	62	7	55	4	77	3	131	9	111	54
食肉製品	14	14	0	0	14	0	12	1	-	-	1	5	-	9	-	9	-	14	-	14	-	14	-	14	-	14	-	11	3			
生鮮肉類 (冷蔵・冷凍)	53	53	0	0	0	0	-	20	15	4	5	4	43	5	...	48	-	45	3	48	-	47	1	45	3	40	8	47	6			
生鮮魚介類	28	28	0	0	1	0	7	3	4	1	-	1	18	1	26	-	27	-	27	-	...	27	-	...	23	4	...	26	1	27	1			
切り身・ むき身の魚 (冷凍含む)	13	13	0	0	0	0	4	6	1	-	-	11	-	13	-	13	-	13	-	...	13	-	...	13	-	...	13	-	12	1				
魚介魚卵 加工品	11	11	0	0	0	0	5	4	-	1	-	1	11	-	5	-	10	-	11	-	...	11	-	2	-	5	-	6	-	10	-	9	2	
農産物 加工品	9	9	0	0	3	0	7	1	-	-	-	8	-	8	-	...	8	-	...	4	-	1	-	1	8				
果実加工品	1	1	0	0	0	0	1	-	-	-	-	1	-	1	-	...	1	-		
菓子類	2	2	0	0	0	0	1	-	-	-	-	2	-	2	-	...	2	-	...	2	-	...	2	-	1	1			
容器包装 加圧加熱	5	5	0	0	5	0	5	-	-	-	-	5	-	5	-	...	5	-	...	5	-	3	-		
ナチュラル チーズ	12	12	0	0	0	0	...						10	2	12	-	12	-	12	-	...	12	-	11	1	12	-	...				
調味料	18	18	0	0	0	0	11	5	-	1	1	-	18	-	18	-	...	18	-	...	17	-	10	3	1	17			
そうざい	2	2	0	0	2	0	1	-	-	-	-	1	-	1	-	...	1	-	63	-	1	-	1	-	1	1				
冷凍食品	30	30	0	0	30	0	-	27	2	1	-	21	-	16	-	18	-	30	-	1	-	30	-	19	3	13	-	25	-	16	-	...		
その他	10	10	0	0	8	0	1	-	-	-	-	2	-	1	-	1	-	2	-	...	2	-	1	-	1	-	1	-	...	1	9			

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 品目によってエルシニア・エンテロコリチカ、エロモナス、クロストリジウム属菌、バンコマイシン耐性腸球菌、ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・フルビアリス、ビブリオ・ミミカス、NAGビブリオ、プレジオモナス、ボツリヌス菌、嫌気性及び好気性芽胞菌、真菌、抗生物質、恒温試験を検査した。