

第3節 専門監視の結果

専門監視の結果について、第1主として製造業を対象としたもの、第2主として流通業を対象としたもの、第3その他に分けて集計した。

集計にあたり、「実施期間」は、年間の主たる実施時期を記載した。「検査項目」は、理化学検査と細菌検査に分けて記載し、品目によって検査項目が異なる場合等は、注釈に具体的な検査項目名を記載した。

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18年4月から6月まで

(2) 立入延べ許可数:93

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌: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、腸炎ピブリオ、セウス菌、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等

(4) 実施結果:表4-3-1及び表4-3-2のとおり

(5) 措置等:ピザ(冷凍食品)1検体から表示にないソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。

表4-3-1 理化学検査結果

| 品目 | | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|------------------|----|-----|----|---|
| | | | | 適 | 否 |
| 合計 | | | 36 | 35 | 1 |
| ソース類 | | | 3 | 3 | 0 |
| 冷凍食品 | 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 11 | 11 | 0 |
| | 加熱後摂取凍結前未加熱(調理品) | | 16 | 15 | 1 |
| | 無加熱摂取(その他) | | 3 | 3 | 0 |
| 食品製造用剤(合成) | | | 1 | 1 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | | | 2 | 2 | 0 |

表4-3-2 細菌検査結果

| 品目 | | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|------|------------------|----|-----|----|----|---|
| | | | | 適 | 不良 | 否 |
| 合計 | | | 33 | 33 | 0 | 0 |
| ソース類 | | | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 冷凍食品 | 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 11 | 11 | 0 | 0 |
| | 加熱後摂取凍結前未加熱(調理品) | | 16 | 16 | 0 | 0 |
| | 無加熱摂取(その他) | | 3 | 3 | 0 | 0 |

- *1 サッカリン、アセスルファムKを検査した。更に品目によって、ズルチン、サイクラミン酸、ステビオサイド、レバウディオサイド A、グリチルリチン酸を検査した。
- *2 タール系色素を検査した。
- *3 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。更に品目によって、プロピオン酸を検査した。
- *4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。更に品目によってα-トコフェロールを検査した。
- *5 品目によって、pH、水分、二酸化硫黄、亜硝酸根、プロピレングリコール等を検査した。また、添加物は成分規格を検査した。

第4章 健康安全研究センター食品監視部門（食品機動監視班等）による監視事業

2 清涼飲料水製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成18年4月から6月まで

(2) 立入延べ許可数:116

(3) 検査項目

理化学:成分規格(混濁、沈殿物・異物、ヒ素・重金属)、甘味料*1、着色料*2、保存料*3、その他*4

細菌:成分規格(大腸菌群)、細菌数、真菌、その他*5

(4) 実施結果:表4-3-3及び表4-3-4のとおり

(5) 措置等:ラムネ飲料1検体から固形の異物を検出したため、食品衛生法第11条違反として処理した。

表4-3-3 理化学検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------------------------|-----|-----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 139 | 138 | 1 |
| ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌したもの) | 1 | 1 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | 62 | 62 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | 47 | 47 | 0 |
| 炭酸飲料 | 18 | 17 | 1 |
| 天然果汁 | 6 | 6 | 0 |
| 原料用果汁 | 4 | 4 | 0 |

表4-3-4 細菌検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------------------------|-----|-----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 137 | 137 | 0 |
| ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌したもの) | 1 | 1 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | 62 | 62 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | 47 | 47 | 0 |
| 炭酸飲料 | 18 | 18 | 0 |
| 天然果汁 | 6 | 6 | 0 |
| 原料用果汁 | 3 | 3 | 0 |

- *1 サッカリン、アセスルファムKを検査した。更に品目によってはスクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アスパルテームを検査した。
- *2 タール系色素を検査した。更に品目によっては、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィルを検査した。
- *3 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。
- *4 品目によっては、酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリソルビン酸)、pH、ガス圧、カビ毒(パツリン)、プロピレングリコール、二酸化硫黄を検査した。また、容器包装については規格試験を、添加物については純度試験等を実施した。
- *5 品目によっては、好気性芽胞菌、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌を検査した。

3 酒類製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成18年4月から6月まで及び平成19年1月から2月まで

(2) 立入延べ許可数:18

(3) 検査項目

理化学:メタノール、二酸化硫黄、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、添加物の規格試験、保存料*1、甘味料*2、カビ毒*3、くん蒸剤(臭素)、その他*4

細菌:細菌数、大腸菌群

(4) 実施結果:表4-3-5及び表4-3-6のとおり

(5) 措置等:違反となる食品等はなかった。

表4-3-5 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 45 | 45 | 0 |
| ビール | | 5 | 5 | 0 |
| 清酒 | | 10 | 10 | 0 |
| その他の酒精飲料 | | 2 | 2 | 0 |
| 玄米 | | 3 | 3 | 0 |
| 精米類 | | 3 | 3 | 0 |
| ホップ(粉末ペレットを含む) | | 5 | 5 | 0 |
| 麦芽 | | 12 | 12 | 0 |
| ろ過剤 | | 2 | 2 | 0 |
| 醸造用剤(天然) | | 1 | 1 | 0 |
| 製造用剤(合成) | | 2 | 2 | 0 |

表4-3-6 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 9 | 9 | 0 |
| ビール | | 5 | 5 | 0 |
| その他の酒精飲料 | | 2 | 2 | 0 |
| 精米類 | | 2 | 2 | 0 |

*1 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。

*2 品目によってサッカリン、アセスルファムKを検査した。

*3 品目によって(主に原料)、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、オクラトキシン(A, B)、シトリニンを検査した。

*4 品目によって、有機リン系農薬、カーバメイト系農薬、ピレスロイド系農薬、含窒素系農薬、放射能、カドミウム等を検査した。また、容器包装については規格試験を、添加物については純度試験等を行った。

第4章 健康安全研究センター食品監視部門（食品機動監視班等）による監視事業

4 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成 18 年 9 月から 11 月まで

(2) 立入延べ許可数: 139

(3) 検査項目

理化学:成分規格、発色剤(亜硝酸根)、二酸化硫黄、保存料*1、酸化防止剤*2、甘味料*3、着色料*4、カビ毒*5、その他*6

細菌:成分規格、製造基準(芽胞)、細菌数、クロストリジウム属菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、ボツリヌス菌、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ、カンピロバクター、その他*7

(4) 実施結果:表 4-3-7 及び表 4-3-8 のとおり

(5) 措置等:違反となる食品等はなかった。

表 4-3-7 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|----------------------|----|-----|-----|---|----|
| | | | 適 | 否 | 不適 |
| 合計 | | 141 | 141 | 0 | 0 |
| 非加熱食肉製品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 特定加熱食肉製品 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | | 57 | 57 | 0 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 魚肉ハム・ソーセージ | | 18 | 18 | 0 | 0 |
| ちくわ | | 17 | 17 | 0 | 0 |
| さつま揚げ | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| その他の魚肉ねり製品 | | 18 | 18 | 0 | 0 |
| そうざい | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む) | | 9 | 9 | 0 | 0 |
| とうがらし類 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| こしょう | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| その他の香辛料 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 結着剤(合成) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 発色剤(合成) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 酸化防止剤(合成) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| その他の化学的合成品 及びその製剤 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | | 2 | 2 | 0 | 0 |

表 4-3-8 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|---------------|----|-----|-----|---|----|
| | | | 適 | 否 | 不良 |
| 合計 | | 183 | 183 | 0 | 0 |
| 非加熱食肉製品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 特定加熱食肉製品 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | | 62 | 62 | 0 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 魚肉ハム・ソーセージ | | 19 | 19 | 0 | 0 |
| ちくわ | | 17 | 17 | 0 | 0 |
| さつま揚げ | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| その他の魚肉ねり製品 | | 18 | 18 | 0 | 0 |
| そうざい | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む) | | 8 | 8 | 0 | 0 |
| とうがらし類 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| こしょう | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| その他の香辛料 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 中間製品 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 拭取り等 | | 44 | 44 | 0 | 0 |

*1 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。

*2 エリソルビン酸、アスコルビン酸を検査した。品目によってBHA、BHT、TBHQを検査した。

*3 サッカリン、アセスルファムKを検査した。品目によって、ステビオサイド、レバウディオサイド A、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

*4 タール系色素を検査した。更に品目によっては、スダン I～IV、パラレッドを検査した。

*5 品目によって、アフラトキシン(B1、B2、G1、G2)を検査した。

*6 品目によって、過酸化水素、サルファ剤、オキシリン酸、オルメトプリム、チアンフェニコール、トリメトプリム、ピリメタン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、クロピドール、デコキネート、ナイカルバジン、フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、総 DDT、総 BHC、総クロルデン、クロルピリホス、ディルドリン、ヘプタクロル、抗生物質(AG系)、アレルギー物質スクリーニング検査(卵)を検査した。

*7 品目によって、大腸菌、病原大腸菌、腸炎ビブリオ、腸球菌、pH、水分活性、真菌等を検査した。

5 食肉処理業の専門監視

(1) 実施期間：平成18年10月から12月まで

(2) 立入延べ許可数：109

(3) 検査項目

理化学：抗生物質*1、抗菌性物質*2、ホルモン剤*3、残留農薬*4、その他*5

細菌：細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、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

(4) 実施結果：表4-3-9から表4-3-11までのとおり

(5) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-9 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

| 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 16 | 16 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む) | 5 | 5 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む・冷凍) | 2 | 2 | 0 |
| 豚内臓(冷凍) | 1 | 1 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む) | 3 | 3 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む・冷凍) | 5 | 5 | 0 |

表4-3-11 細菌検査結果

| 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 35 | 35 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む) | 9 | 9 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む・冷凍) | 2 | 2 | 0 |
| 鶏肉(脂肪を含む) | 5 | 5 | 0 |
| 鶏肉(脂肪を含む・冷凍) | 5 | 5 | 0 |
| 豚内臓(冷凍) | 1 | 1 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む) | 8 | 8 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む・冷凍) | 3 | 3 | 0 |
| そうざい | 1 | 1 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱食品 | 1 | 1 | 0 |

表4-3-10 その他の理化学検査結果

| 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 3 | 3 | 0 |
| 豚ひき肉 | 1 | 1 | 0 |
| そうざい | 1 | 1 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱食品 | 1 | 1 | 0 |

*1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系、ペニシリン系の抗生物質を検査した。

*2 サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、トリメプリーム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、オルメプリームを検査した。

*3 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、ジエチルスチルベストール、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、メレンゲステロールを検査した。

*4 品目によって、総BHC、総DDT、総クロルデン、HCB、クロルピリホス、ディルドリン、アルドリン、ヘプタクロル等を検査した。

*5 品目によって、寄生虫駆除剤(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、トリクラベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、モキシデクチン、レバミゾール)を検査した。また、挽肉等については、アスコルビン酸、ニコチン酸、ニコチン酸アミド、亜硝酸根、エリソルビン酸等を検査した。

[参考] 動物用抗生物質の種類

| 系別 | 一般名(略記号) |
|-------------------|--|
| ペニシリン系 (PC) | ベンジルペニシリン(PC-G)、アンピシリン(AB-PC)、クロキサシリン(MCI-PC)、ジクロキサシリン(MDI-PC)、ナフシリン(NF-PC) |
| アミノグリコシド系 (AG) | ストレプトマイシン(SM)、ジヒドロストレプトマイシン(DMS)、カナマイシン(KM)、フラジオマイシン(FM)、カスガマイシン(KSM)、ハイグロマイシン(HM-B)、デストマイシン(DM-A) |
| テトラサイクリン系 (TC) | テトラサイクリン(TC)、オキシテトラサイクリン(OTC)、クロルテトラサイクリン(CTC)、ドキシサイクリン(DOXY) |
| マクロライド系 (ML) | エリスロマイシン(EM)、キクサマイシン(KT)、スピラマイシン(SP)、オンアンドマイシン(OM)、タイロシン(TS) |

第4章 健康安全研究センター食品監視部門（食品機動監視班等）による監視事業

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18年9月から10月まで

(2) 立入延べ許可数:173

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、漂白剤(二酸化硫黄)、亜硝酸根、エトキシキン、器具容器包装の材質鑑別・一般規格・溶出試験、添加物の成分規格、添加物製剤の成分分析・純度試験、異物

細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌、大腸菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ

(4) 実施結果:表4-3-12及び表4-3-13までのとおり

(5) 措置等:違反となる食品等はなかった。

表4-3-12 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|---------------------|----|-----|----|---|----|
| | | | 適 | 否 | 不適 |
| 合計 | | 50 | 50 | 0 | 0 |
| ジャム | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| フルーツペースト | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| チョコレートペースト | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| ソース類 | | 5 | 5 | 0 | 0 |
| たれ類 | | 9 | 9 | 0 | 0 |
| つゆ | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| ドレッシング | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| みそ | | 5 | 5 | 0 | 0 |
| 酢 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| その他の香辛料 | | 3 | 3 | 0 | 0 |
| その他の調味料 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | | 4 | 4 | 0 | 0 |

表4-3-13 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|---------------------|----|-----|----|---|----|
| | | | 適 | 否 | 不適 |
| 合計 | | 44 | 44 | 0 | 0 |
| ジャム | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| フルーツペースト | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| チョコレートペースト | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| ソース類 | | 5 | 5 | 0 | 0 |
| たれ類 | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| つゆ | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| ドレッシング | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| みそ | | 5 | 5 | 0 | 0 |
| 酢 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| その他の香辛料 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| その他の調味料 | | 1 | 1 | 0 | 0 |

*1 ステビオサイド、レバウディオサイドA、ズルチン、サッカリン、サイクラミン酸、グリチルリチン酸、アセスルファムKについて検査した。

*2 タール系色素について検査した。更に品目によって、スダンI、スダンII、スダンIII、スダンIVについて検査した。

*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸メチルについて検査した。

*4 α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)等について検査した。

*5 品目によって、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)、パツリンについて検査した。

7 あん類製造業

(1) 実施時期：平成18年9月から10月まで

(2) 立入延べ許可数：6

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、漂白剤(二酸化硫黄)、成分規格(シアン化合物)

細菌：細菌数(1gあたり)、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、真菌、大腸菌、大腸菌群

(4) 実施結果：表4-3-14及び表4-3-15までのとおり

(5) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-14 理化学検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 14 | 14 | 0 |
| 練りあん | 2 | 2 | 0 |
| 和生菓子 | 1 | 1 | 0 |
| シアン豆 | 2 | 2 | 0 |
| その他のあん | 4 | 4 | 0 |
| 調味料 | 3 | 3 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | 2 | 2 | 0 |

表4-3-15 細菌検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|----|----|
| | | 良 | 不良 |
| 合計 | 8 | 8 | 0 |
| 練りあん | 2 | 2 | 0 |
| 和生菓子 | 1 | 1 | 0 |
| その他のあん | 3 | 3 | 0 |
| 調味料 | 2 | 2 | 0 |

*1 アスパルテーム、アセスルファムK、レバウディオサイドA、スクラロース、サッカリン、ステビオサイドについて検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリスルビン酸について検査した。

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 18 年 1 月から 2 月まで
- (2) 立入延べ許可数:19
- (3) 検査項目
 理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、過酸化物価(POV)、酸価(AV)
 細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、真菌、大腸菌、大腸菌群
- (4) 実施結果:表 4-3-16 及び表 4-3-17 のとおり
- (5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表 4-3-16 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------|----|-----|----|----|
| | | | 良 | 不良 |
| 合計 | | 3 | 3 | 0 |
| 豚油(ラード) | | 1 | 1 | 0 |
| ショートニング | | 1 | 1 | 0 |
| その他の動物性油脂 | | 1 | 1 | 0 |

表 4-3-17 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------|----|-----|----|----|
| | | | 良 | 不良 |
| 合計 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の動物性油脂 | | 1 | 1 | 0 |

- *1 サッカリン、アセスルファム K について検査した。
- *2 タール系色素を検査した。
- *3 ソルビン酸、安息香酸について検査した。
- *4 ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、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)について検査した。

9 粉末食品製造業の専門監視

(1) 実施時期:平成 18 年 9 月から平成 19 年 3 月

(2) 立入延べ許可数: 46

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、漂白剤(二酸化硫黄)、重金属*5、カビ毒*6、器具容器包装の材質鑑別・一般規格・溶出試験、成分規格、その他*7

細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌、大腸菌、大腸菌群

(4) 実施結果:表 4-3-18 及び表 4-3-19 のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表 4-3-18 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 30 | 30 | 0 |
| 粉末清涼飲料 | | 4 | 4 | 0 |
| クロレラ | | 1 | 1 | 0 |
| 糖類 | | 1 | 1 | 0 |
| 酢漬 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の調味料 | | 13 | 13 | 0 |
| その他の農産物の加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の香辛料 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の食品 | | 6 | 6 | 0 |

表 4-3-19 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 43 | 43 | 0 |
| ふりかけ | | 1 | 1 | 0 |
| 粉末清涼飲料 | | 4 | 4 | 0 |
| クロレラ | | 2 | 2 | 0 |
| 糖類 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の調味料 | | 11 | 11 | 0 |
| その他の農産物の加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の食品 | | 7 | 7 | 0 |
| ナチュラルチーズ | | 1 | 1 | 0 |
| 酢漬 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 1 | 1 | 0 |
| 落下細菌 | | 12 | 12 | 0 |

*1 ステビオサイド、レバウディオサイドA、サッカリン、サイクラミン酸、アセスルファミンK、スクラロース、ズルチン、グリチルリチン酸について検査した。

*2 タール系色素を検査した。品目によって、総銅、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣについて検査した。

*3 パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリスロリン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)について検査した。

*5 カドミウム、ヒ素、鉛を検査した。

*6 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)について検査した。

*7 品目によって、pH、エトキシキン、ポリソルベート、総フェオフォルバド*等について検査した。

第4章 健康安全研究センター食品監視部門（食品機動監視班等）による監視事業

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18年4月から平成19年3月まで

(2) 立入延べ許可数：203

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、乳脂肪分、比重、無脂乳固形分、酸度、水分、残留農薬*5、抗生物質*6、成分規格、カビ毒*7

細菌：細菌数(1gあたり)、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、乳酸菌数、真菌、サルモネラ、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス

(4) 実施結果：表4-3-20及び表4-3-21のとおり

(5) 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

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------------|----|-----|-----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 252 | 252 | 0 |
| 牛乳 | | 69 | 69 | 0 |
| 低脂肪牛乳 | | 8 | 8 | 0 |
| 生乳 | | 20 | 20 | 0 |
| クリーム | | 11 | 11 | 0 |
| 乳飲料 | | 27 | 27 | 0 |
| 乳酸菌飲料 | | 2 | 2 | 0 |
| (無脂乳固形分 3.0%以上) | | | | |
| 乳酸菌飲料 | | 2 | 2 | 0 |
| (無脂乳固形分 3.0%未満) | | | | |
| ナチュラルチーズ | | 11 | 11 | 0 |
| プロセスチーズ | | 3 | 3 | 0 |
| 発酵乳 | | 31 | 31 | 0 |
| その他の乳主原 | | 6 | 6 | 0 |
| アイスマルク | | 2 | 2 | 0 |
| ラクトアイス | | 3 | 3 | 0 |
| 天然果汁 | | 13 | 13 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 16 | 16 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | | 19 | 19 | 0 |
| 氷菓 | | 3 | 3 | 0 |
| 無加熱摂取冷凍食品 | | 1 | 1 | 0 |
| 洋生菓子 | | 5 | 5 | 0 |

表4-3-21 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------------|----|-----|-----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 285 | 285 | 0 |
| 牛乳 | | 72 | 72 | 0 |
| 加工乳 | | 2 | 2 | 0 |
| 成分調整牛乳 | | 1 | 1 | 0 |
| 低脂肪牛乳 | | 8 | 8 | 0 |
| クリーム | | 11 | 11 | 0 |
| バター | | 1 | 1 | 0 |
| 乳飲料 | | 49 | 49 | 0 |
| 乳酸菌飲料 | | 2 | 2 | 0 |
| (無脂乳固形分 3.0%以上) | | | | |
| 乳酸菌飲料 | | 2 | 2 | 0 |
| (無脂乳固形分 3.0%未満) | | | | |
| 乳等を主要原料とする食品 | | 6 | 6 | 0 |
| ナチュラルチーズ | | 11 | 11 | 0 |
| プロセスチーズ | | 3 | 3 | 0 |
| 発酵乳 | | 40 | 40 | 0 |
| その他の乳主原 | | 13 | 13 | 0 |
| アイスマルク | | 2 | 2 | 0 |
| ラクトアイス | | 3 | 3 | 0 |
| 天然果汁 | | 13 | 13 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 16 | 16 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | | 19 | 19 | 0 |
| 氷菓 | | 3 | 3 | 0 |
| 無加熱摂取冷凍食品 | | 1 | 1 | 0 |
| 洋生菓子 | | 7 | 7 | 0 |

*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテームについて検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 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。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸について検査した。

*5 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・エポキシサイド、チアベンダゾールについて検査した。

*6 ML系、PC系、TC系、スルファジミジン、ナタマイシンについて検査した。

*7 品目によってアフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M)、パツリンについて検査した。

11 添加物製造業の専門監視

- (1) 実施時期:平成18年10月及び平成19年1月、2月
- (2) 立入延べ許可数:39
- (3) 検査項目

理化学:添加物の成分規格、添加物製剤の成分分析・純度試験、エトキシキン、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、パラレッド

- (4) 実施結果:表4-3-22のとおり
- (5) 措置等:違反となる食品添加物等はなかった。

表4-3-22 理化学検査結果

| 品目 | | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------------------------|----|------------------|-----|----|---|
| | | | | 適 | 否 |
| 合計 | | | 13 | 13 | 0 |
| 化学 合成 品 | 小計 | | 7 | 7 | 0 |
| | | 漂白剤(合成) | 1 | 1 | 0 |
| | | 調味料(合成) | 3 | 3 | 0 |
| | | 着色料(合成) | 2 | 2 | 0 |
| | | その他の化学的合成品及びその製剤 | 1 | 1 | 0 |
| 添 加 物 其 他 の | 小計 | | 4 | 4 | 0 |
| | | 増粘多糖類(合成以外) | 1 | 1 | 0 |
| | | 増粘安定剤(合成以外) | 1 | 1 | 0 |
| | | その他の化学的合成品及びその製剤 | 2 | 2 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装器具容器包装 | | | 2 | 2 | 0 |

第4章 健康安全研究センター食品監視部門（食品機動監視班等）による監視事業

12 菓子製造業

(1) 実施期間:平成18年4月から平成19年3月まで

(2) 立入延べ許可数:545

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、その他*6

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、恒温試験、細菌試験、コアグラージェ型別試験、真菌、その他*7

(4) 実施結果:表4-3-23及び表4-3-24のとおり

(5) 措置等:菓子1検体から表示にないステビオサイド、レバウディオサイドAを、食肉製品(パン用食材)1検体から表示にないエリソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。また、洋生菓子2検体から大腸菌群を検出したため、洋生菓子の衛生規範不適合として処理した。

表4-3-23 理化学検査

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------------|----|-----|-----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 167 | 165 | 2 |
| 洋生菓子 | | 28 | 28 | 0 |
| 和生菓子 | | 28 | 28 | 0 |
| その他の菓子類 | | 80 | 79 | 1 |
| 乾燥あんず | | 1 | 1 | 0 |
| 乾燥すもも(干しすもも) | | 1 | 1 | 0 |
| 落花生 | | 1 | 1 | 0 |
| アーモンド加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| ピスタチオ加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| パン | | 1 | 1 | 0 |
| 菓子パン | | 2 | 2 | 0 |
| しょうゆ | | 1 | 1 | 0 |
| ドレッシング | | 1 | 1 | 0 |
| ケチャップ | | 1 | 1 | 0 |
| その他の調味料 | | 1 | 1 | 0 |
| 練りあん | | 1 | 1 | 0 |
| 製菓材料 | | 4 | 4 | 0 |
| 菓子類の装飾に使用するもの | | 3 | 3 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 1 | 1 | 0 |
| とうもろこしの粉 | | 1 | 1 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | | 2 | 1 | 1 |
| 膨ちょう剤(合成) | | 1 | 1 | 0 |
| その他の化学的合成品及びその製剤 | | 1 | 1 | 0 |
| ガラス製、陶磁器製器具容器包装 | | 1 | 1 | 0 |
| 木製、竹製、紙製の器具容器包装 | | 1 | 1 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-24 細菌検査

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|---------------|----|-----|-----|---|----|
| | | | 適 | 否 | 不良 |
| 合計 | | 158 | 156 | 0 | 2 |
| 洋生菓子 | | 47 | 45 | 0 | 2 |
| 和生菓子 | | 31 | 31 | 0 | 0 |
| その他の菓子類 | | 56 | 56 | 0 | 0 |
| 乾燥あんず | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 乾燥すもも(干しすもも) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| アーモンド加工品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| ピスタチオ加工品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| パン | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 菓子パン | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 蒸し物 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| ドレッシング | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 加糖練乳 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 練りあん | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 製菓材料 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 菓子類の装飾に使用するもの | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 乳等を主原料とする食品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | | 2 | 2 | 0 | 0 |

*1 品目により、サッカリン、アセスルファム K、ステビオサイド、レバウディオサイド A、アスパルテーム、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、スクラロース、ズルチンを検査した。

*2 品目により、タール系色素、二酸化チタン、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、パラレッドを検査した。

*3 品目により、安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシン安息香酸エステル類、サリチル酸、パラオキシン安息香酸メチル、プロピオン酸を検査した。

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、EDTA、TBHQ、 α -トコフェロールを検査した。

*5 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)を検査した。

*6 品目により、酸価、過酸化価、粗脂肪、ポリソルベート、清涼飲料水の成分規格、プロピオン酸、アレルギー物質スクリーニング検査(小麦、乳、卵)、器具容器包装の材質鑑別・一般規格・個別規格・材質鑑別を検査した。

*7 品目によっては、水分活性、pH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18年5月から平成19年2月まで

(2) 立入延べ許可数:531

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、病原大腸菌 O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、
リステリア・モノサイトゲネス、腸炎ビブリオ、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、恒温試験、細菌試験、真菌、水分活性、
pH

(4) 実施結果:表4-3-25及び表4-3-26のとおり

(5) 措置等:煮豆1検体から表示にない着色料(黄4)を、また、かんぴょう1検体から表示にない二酸化硫黄を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。また、煮物1検体から基準値を超える細菌数を検出したため、そうざいの衛生規範不適合として処理した。

表4-3-25 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 96 | 94 | 2 |
| サラダ | | 13 | 13 | 0 |
| 煮物 | | 18 | 18 | 0 |
| 佃煮 | | 7 | 7 | 0 |
| 卵加工品 | | 5 | 5 | 0 |
| 和え物 | | 1 | 1 | 0 |
| 炒め物 | | 5 | 5 | 0 |
| 焼物 | | 2 | 2 | 0 |
| 蒸し物 | | 3 | 3 | 0 |
| 揚げ物 | | 3 | 3 | 0 |
| 煮豆類(きんとんを含む) | | 7 | 6 | 1 |
| そう菜半製品 | | 2 | 2 | 0 |
| 醤油漬 | | 1 | 1 | 0 |
| 酢漬 | | 1 | 1 | 0 |
| しょうゆ | | 2 | 2 | 0 |
| ソース類 | | 3 | 3 | 0 |
| だし類 | | 1 | 1 | 0 |
| たれ類 | | 7 | 7 | 0 |
| その他の調味料 | | 3 | 3 | 0 |
| ふりかけ | | 1 | 1 | 0 |
| 明太子 | | 1 | 1 | 0 |
| マヨネーズ | | 1 | 1 | 0 |
| 酢 | | 1 | 1 | 0 |
| かんぴょう | | 1 | 0 | 1 |
| その他の野菜加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| 加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱・調理品) | | 1 | 1 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | | 4 | 4 | 0 |

表4-3-26 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|--------------------------|----|-----|----|---|----|
| | | | 適 | 否 | 不良 |
| 合計 | | 95 | 94 | 0 | 1 |
| サラダ | | 16 | 16 | 0 | 0 |
| 煮物 | | 23 | 22 | 0 | 1 |
| 佃煮 | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| 卵加工品 | | 5 | 5 | 0 | 0 |
| 和え物 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 炒め物 | | 9 | 9 | 0 | 0 |
| 焼物 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 蒸し物 | | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 揚げ物 | | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 煮豆類(きんとんを含む) | | 8 | 8 | 0 | 0 |
| そう菜半製品 | | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 醤油漬 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 酢漬 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| たれ類 | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| その他の野菜加工品 | | 7 | 7 | 0 | 0 |
| 明太子 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| マヨネーズ | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱・調理品) | | 1 | 1 | 0 | 0 |

- *1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、サイクラミン酸、ズルチン、グリチルリチン酸、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドA、D-マンニトール、サイクラミン酸を検査した。
- *2 品目により、タール系色素、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、バラレッド、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)を検査した。
- *3 品目により、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、ソルビン酸、デヒドロ酢酸を検査した。
- *4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、α-トコフェロールを検査した。
- *5 品目により、亜硝酸根、二酸化硫黄、過酸化物質(POV)、酸価(AV)、粗脂肪を検査した。
容器包装については、一般規格、個別規格、材質鑑別、材質試験、着色料を検査した。

14 つけもの製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成 18 年 4 月から 5 月まで

(2) 立入延べ許可数:79

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス

(4) 実施結果:表 4-3-27 及び表 4-3-28 のとおり

(5) 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

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 17 | 17 | 0 |
| 塩漬(一夜漬を含む) | | 10 | 10 | 0 |
| 醤油漬 | | 6 | 6 | 0 |
| 酢漬 | | 1 | 1 | 0 |

表 4-3-28 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 18 | 18 | 0 |
| 塩漬(一夜漬を含む) | | 12 | 12 | 0 |
| 醤油漬 | | 5 | 5 | 0 |
| 酢漬 | | 1 | 1 | 0 |

*1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイド A を検査した。

*2 品目により、タール系色素、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)を検査した。

*3 品目により、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類を検査した。

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

*5 品目により、二酸化硫黄を検査した。

15 魚介類加工業及び都内内水面養殖業の専門監視

(1) 実施期間:平成18年6月及び平成19年1月、2月

(2) 立入延べ許可数:220

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、抗菌性物質*5・抗生物質、その他*6

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌 O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、その他*7

(4) 実施結果:表4-3-29及び表4-3-30のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-29 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 6 | 6 | 0 |
| 生鮮淡水魚類 | | 5 | 5 | 0 |
| その他の魚介類加工品 | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-30 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 6 | 6 | 0 |
| 生鮮淡水魚類 | | 5 | 5 | 0 |
| その他の魚介類加工品 | | 1 | 1 | 0 |

*1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 品目により、タール系色素を検査した。

*3 品目により、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類を検査した。

*4 品目により、エリソルビン酸を検査した。

*5 品目により、オキシソリン酸、フロルフェニコールを検査した。

*6 品目により、二酸化硫黄を検査した。

*7 品目により、エロモナス、ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・フルビアリス/ファーニシイ、ビブリオ・ミカス、NAGビブリオ、プレジオモナス、横川吸虫、肝吸虫、裂頭条虫(プレロセルコイド)を検査した。

16 液卵製造業の専門監視

- (1) 実施期間：平成18年9月
- (2) 立入延べ許可数：10
- (3) 検査項目

理化学：抗菌性物質*1・抗生物質、内寄生虫用剤*2、残留農薬*3

細菌：細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、サルモネラ属菌

- (4) 実施結果：表4-3-31及び表4-3-32のとおり
- (5) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-31 理化学検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|----|----|
| | | 適 | 不良 |
| 合計 | 8 | 8 | 0 |
| 液鶏卵 | 6 | 6 | 0 |
| 鶏卵 | 2 | 2 | 0 |

表4-3-32 細菌検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|----|----|
| | | 適 | 不良 |
| 合計 | 14 | 14 | 0 |
| 液鶏卵 | 6 | 6 | 0 |
| 鶏卵 | 8 | 8 | 0 |

- *1 品目により、オキシリン酸、オルメトプリム、サルファ剤、トリメトプリム、ナイカルバジン、ピリメタミンを検査した。
- *2 品目により、フルベンダゾール、レバミゾールを検査した。
- *3 品目により、リンデン(γ-BHC)、総DDT、HCB、クロルピリホス、総クロルデン、ディルドリン(アルドリン含む)、ヘプタクロル(エポキサイド体含む)、エンドリンを検査した。

17 豆腐製造業の専門監視

- (1) 実施期間：平成18年4月から10月まで
- (2) 立入延べ許可数：97
- (3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌：細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、病原大腸菌 O157

- (4) 実施結果：表4-3-33及び表4-3-34のとおり
- (5) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-33 理化学検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|-----|----|----|
| | | 適 | 不良 |
| 合計 | 7 | 7 | 0 |
| 豆腐(充填豆腐を除く) | 1 | 1 | 0 |
| 酢 | 3 | 3 | 0 |
| たれ類 | 3 | 3 | 0 |

表4-3-34 細菌検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------|-----|----|----|
| | | 適 | 不良 |
| 合計 | 12 | 12 | 0 |
| 豆腐(充填豆腐を除く) | 8 | 8 | 0 |
| サラダ | 1 | 1 | 0 |
| 酢の物 | 2 | 2 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | 1 | 1 | 0 |

- *1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
- *2 品目により、タール系色素を検査した。
- *3 品目により、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類を検査した。
- *4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。
- *5 品目により、二酸化硫黄を検査した。

18 めん類製造業の専門監視

- (1) 実施期間:平成 18 年 7 月から 11 月まで
- (2) 立入延べ許可数: 27
- (3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、その他*4

細菌: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、腸炎ビブリオ、好気性芽胞菌数、病原

大腸菌 O157

- (4) 実施結果:表 4-3-35 及び表 4-3-36 のとおり
- (5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表 4-3-35 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 13 | 13 | 0 |
| 生麺 | | 5 | 5 | 0 |
| たれ類 | | 3 | 3 | 0 |
| 弁当 | | 2 | 2 | 0 |
| とうもろこしの粉 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の麦類の粉 | | 1 | 1 | 0 |
| 穀類加工品 | | 1 | 1 | 0 |

表 4-3-36 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 13 | 13 | 0 |
| ゆで麺 | | 3 | 3 | 0 |
| 生麺 | | 3 | 3 | 0 |
| そうざい半製品 | | 2 | 2 | 0 |
| たれ類 | | 3 | 3 | 0 |
| 弁当 | | 2 | 2 | 0 |

- *1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、グリチルリチン酸を検査した。
- *2 品目により、タール系色素を検査した。
- *3 品目により、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類を検査した。
- *4 品目により、過酸化水素、プロピレングリコール(PG)、二酸化硫黄、水分を検査した。

19 輸入業・倉庫業の専門監視

(1) 実施期間：平成18年4月から平成19年3月まで

(2) 立入延べ軒数：442

(3) 検査項目

理化学：甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、抗菌性物質^{*5}・抗生物質、内寄生虫用剤^{*6}、残留農薬^{*7}、カビ毒^{*8}、有機スズ^{*9}、その他^{*10}

細菌：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、セレウス菌、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、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、その他^{*11}

(4) 実施結果：表4-3-37及び表4-3-38のとおり

(5) 措置等：たれ類容器のキャップ2検体から鉛を検出したため、食品衛生法第18条違反として処理したほか、エビ類（冷凍）1検体から表示にない二酸化硫黄を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。また、その他の菓子類1検体の油脂の酸価が基準値を超えたため、菓子指導要領不適合として処理した。

- *1 品目により、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、スクラロース、アスパルテーム、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドA、D-マンニトールを検査した。
- *2 品目により、タール系色素、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、二酸化チタン、パラレッドを検査した。
- *3 品目により、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類、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。
- *4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQ、EDTA、THBP、HMBPを検査した。
- *5 品目により、オキソリン酸、オルトプリム、クロピドール、サリノマイシン、サルファ剤、デコキネート、トリメプリーム、ナイカルバジン、ナリジクス酸、ピリメタミン、モネンシン、ラサロシド、チルミコシン、エンロフロキサシン、ナタマイシン、ダノフロキサシン、ジクラズリル、フロルフエニコールを検査した。
- *6 品目により、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、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、エプリノメクチン、レバミゾール、フェンベンダゾール、オクスフェンダゾールを検査した。
- *7 残留基準及び原産国の使用実態等により、総BHC、総DDT、HCB、クロルピリホス、総クロルデン、ディルドリン、ヘプタクロル、リンデン(γ-BHC)、エンドリンを検査した。
- *8 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、パツリンを検査した。
- *9 品目により、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。
- *10 品目により、PCB、清涼飲料水の成分規格、プロピオン酸、亜硝酸根、過酸化水素、ヒ素及び重金属、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、ポリソルベート、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、過酸化物価(POV)、酸価(AV)、ナタマイシン、過酸化ベンゾイル、二酸化硫黄、カルボニル価(COV)、プロピレングリコール(PG)、水分、ジエチレングリコール、1,3-ジクロロプロパノール、2,3-ジクロロプロパノール、3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール、容器包装の規格試験を検査した。
- *11 品目により、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/ファーニシイ、ビブリオ・ミカス、NAGビブリオ、プレジオモナス、コレラ菌、真菌、抗生物質、恒温試験、細菌試験、寄生虫卵、pH、水分活性を検査した。

表 4-3-37 理化学検査

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------|----|-----|-----|----|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 214 | 210 | 4 |
| ナチュラルチーズ | | 11 | 11 | 0 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | | 13 | 13 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | | 3 | 3 | 0 |
| 非加熱食肉製品 | | 1 | 1 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 4 | 4 | 0 |
| 人工果汁飲料 | | 1 | 1 | 0 |
| ワイン | | 2 | 2 | 0 |
| その他の酒精飲料 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 46 | 45 | 1* |
| その他の乾燥果実 | | 1 | 1 | 0 |
| 茶 | | 1 | 1 | 0 |
| フルーツブレッド | | 5 | 5 | 0 |
| 乾麺 | | 1 | 1 | 0 |
| たれ類 | | 2 | 0 | 2 |
| 貝類(冷凍) | | 6 | 6 | 0 |
| エビ類(冷凍) | | 10 | 9 | 1 |
| 生鮮海産魚類(冷凍) | | 4 | 4 | 0 |
| その他の生鮮魚介類(冷凍) | | 5 | 5 | 0 |
| その他の切り身、むき身の魚介類(冷凍) | | 12 | 12 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む) | | 3 | 3 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む) | | 11 | 11 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む・冷凍) | | 9 | 9 | 0 |
| 鶏肉(脂肪を含む・冷凍) | | 7 | 7 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む・冷凍) | | 9 | 9 | 0 |
| その他の食鳥肉(脂肪を含む・冷凍) | | 11 | 11 | 0 |
| その他の食肉(脂肪を含む・冷凍) | | 7 | 7 | 0 |
| ソース類 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の調味料 | | 3 | 3 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 12 | 12 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(調理品) | | 3 | 3 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類) | | 3 | 3 | 0 |
| 無加熱摂取冷凍食品(その他) | | 2 | 2 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 2 | 2 | 0 |
| 乳・乳製品を主原料とする食品 | | 1 | 1 | 0 |

*その他の菓子類の判定は「不良」

表 4-3-38 細菌検査

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------|----|-----|-----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 160 | 160 | 0 |
| ナチュラルチーズ | | 11 | 11 | 0 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | | 13 | 13 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | | 3 | 3 | 0 |
| 非加熱食肉製品 | | 1 | 1 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 4 | 4 | 0 |
| 人工果汁飲料 | | 1 | 1 | 0 |
| 茶 | | 1 | 1 | 0 |
| フルーツブレッド | | 5 | 5 | 0 |
| たれ類 | | 1 | 1 | 0 |
| 貝類(冷凍) | | 6 | 6 | 0 |
| エビ類(冷凍) | | 10 | 10 | 0 |
| 生鮮海産魚類(冷凍) | | 4 | 4 | 0 |
| その他の生鮮魚介類(冷凍) | | 5 | 5 | 0 |
| その他の切り身、むき身の魚介類(冷凍) | | 12 | 12 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む) | | 3 | 3 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む) | | 10 | 10 | 0 |
| 牛肉(脂肪を含む・冷凍) | | 9 | 9 | 0 |
| 鶏肉(脂肪を含む・冷凍) | | 7 | 7 | 0 |
| 豚肉(脂肪を含む・冷凍) | | 9 | 9 | 0 |
| その他の食鳥肉(脂肪を含む・冷凍) | | 11 | 11 | 0 |
| その他の食肉(脂肪を含む・冷凍) | | 7 | 7 | 0 |
| ソース類 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の調味料 | | 2 | 2 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 12 | 12 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(調理品) | | 3 | 3 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類) | | 3 | 3 | 0 |
| 無加熱摂取冷凍食品(その他) | | 2 | 2 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 2 | 2 | 0 |
| 乳・乳製品を主原料とする食品 | | 1 | 1 | 0 |

第2 主として流通業を対象としたもの

1 冷凍食品の専門監視

(1) 実施期間:平成18年7月から平成19年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌:成分規格、細菌数、大腸菌、大腸菌群、病原大腸菌O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウス菌、クロストリジウム属菌

(3) 実施結果:表4-3-39及び表4-3-40のとおり

(4) 措置等:和え物1検体から基準値を超える細菌数を検出したため、そうざいの衛生規範及び都指導基準違反として処理した。

表4-3-39 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 62 | 62 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 22 | 22 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類) | | 1 | 1 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(その他) | | 4 | 4 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(調理品) | | 16 | 16 | 0 |
| 無加熱摂取冷凍食品(その他) | | 17 | 17 | 0 |
| 洋生菓子 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の調味料 | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-40 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|---------------------|----|-----|----|----|---|
| | | | 適 | 不良 | 否 |
| 合計 | | 68 | 67 | 1 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 23 | 23 | 0 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(その他) | | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(調理品) | | 16 | 16 | 0 | 0 |
| 無加熱摂取冷凍食品(その他) | | 18 | 18 | 0 | 0 |
| そう菜半製品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 和え物 | | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 魚介類水煮及びボイル(ゆでだこを除く) | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| その他の魚介類加工品 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 洋生菓子 | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| その他の菓子類 | | 1 | 1 | 0 | 0 |

*1 品目により、サイクラミン酸、ズルチン、ステビオサイド、レバウディオサイドA、サッカリン、アセスルファムK、グリチルリチン酸を検査した。

*2 品目により、タール系色素、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、スダンI、スダンII、スダンIII、スダンIVを検査した。

*3 品目により、サリチル酸、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、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQ、EDTA、THBP、HMBP、α-トコフェロールを検査した。

*5 品目により、TPT、TBTO、二酸化硫黄、下痢性貝毒、麻痺性貝毒、ヒ素および重金属、PCBを検査した。

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

- (1) 実施期間:平成18年6月から9月まで
- (2) 検査項目
 理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、pH、水分活性、二氧化硫黄、ポリソルベート
 細菌:成分規格、細菌数、セレウス菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、真菌
- (3) 実施結果:表4-3-41及び表4-3-42のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-41 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 34 | 34 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰め・缶詰食品を含む) | | 20 | 20 | 0 |
| 煮物 | | 9 | 9 | 0 |
| 焼物 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の魚介加工品 | | 1 | 1 | 0 |
| 野菜加工品 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の果実加工品 | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-42 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 34 | 34 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰め・缶詰食品を含む) | | 21 | 21 | 0 |
| 煮物 | | 9 | 9 | 0 |
| 焼物 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の魚介加工品 | | 1 | 1 | 0 |
| 野菜加工品 | | 1 | 1 | 0 |

- *1 サイクラミン酸、ズルチン、サッカリン、アスパルテーム、アセスルファムK、スクラロース、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドA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 ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。
- *4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

3 めん類の専門監視

(1) 実施期間:平成 18 年 6 月から 12 月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、品質保持剤(プロピレングリコール)、殺菌料(H₂O₂)、漂白剤(SO₂)、酸価、過酸化物質価、過酸化ベンゾイル

細菌:細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、嫌気性芽胞菌、真菌、ボツリヌス菌、pH、水分活性

(3) 実施結果:表 4-3-43 及び表 4-3-44 のとおり

(4) 措置等:乾めん（粉末調味料）1 検体から表示にない着色料（黄 4、黄 5）を検出したため、食品衛生法第 19 条違反として処理した。

表 4-3-43 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 13 | 12 | 1 |
| 乾めん | | 2 | 2 | 0 |
| 生めん | | 6 | 6 | 0 |
| 油処理即席めん | | 1 | 1 | 0 |
| 乾めん（調理油） | | 2 | 2 | 0 |
| 乾めん（粉末調味料） | | 2 | 1 | 1 |

表 4-3-44 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-----|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 6 | 6 | 0 |
| 生めん | | 6 | 6 | 0 |

*1 サッカリン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA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 ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

4 魚介類加工品の専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月から8月まで及び11月から平成19年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、漂白剤(SO₂)、殺菌料(H₂O₂)、発色剤(NO₂)、過酸化物価、酸価

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌 O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、腸炎ビブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、好気性芽胞菌、クリストリジウム属菌、真菌

(3) 実施結果:表 4-3-45 及び表 4-3-46 のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表 4-3-45 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 40 | 40 | 0 |
| いくら | | 2 | 2 | 0 |
| すじこ | | 2 | 2 | 0 |
| たらこ | | 2 | 2 | 0 |
| かずのこ | | 2 | 2 | 0 |
| 明太子 | | 1 | 1 | 0 |
| 魚介類塩辛 | | 6 | 6 | 0 |
| 魚介類水煮及びボイル (ゆでだこを除く) | | 1 | 1 | 0 |
| 魚介類漬物 | | 2 | 2 | 0 |
| 素干し魚介類 | | 1 | 1 | 0 |
| 調味乾製魚介類 | | 4 | 4 | 0 |
| その他の魚介類加工品 | | 11 | 11 | 0 |
| しらす | | 1 | 1 | 0 |
| その他の魚介類塩蔵品 | | 3 | 3 | 0 |
| 魚肉加工品 | | 2 | 2 | 0 |

表 4-3-46 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 33 | 33 | 0 |
| いくら | | 2 | 2 | 0 |
| たらこ | | 3 | 3 | 0 |
| かずのこ | | 2 | 2 | 0 |
| 明太子 | | 1 | 1 | 0 |
| 魚介類塩辛 | | 4 | 4 | 0 |
| 魚介類漬物 | | 2 | 2 | 0 |
| 調味乾製魚介類 | | 6 | 6 | 0 |
| その他の魚介類加工品 | | 9 | 9 | 0 |
| しらす | | 1 | 1 | 0 |
| その他の魚介類塩蔵品 | | 2 | 2 | 0 |
| 魚肉加工品 | | 1 | 1 | 0 |

- *1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸、スクラロースを検査した。
- *2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。
- *3 ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。
- *4 ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、 α -トコフェロール、L-アスコルビン酸、エリスルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

5 乳製品の専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月から7月まで及び11月から12月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、無脂乳固形分、乳脂肪分、乳固形分、酸度、比重、硝酸根、
二酸化硫黄、ポリソルベート

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス、乳酸
菌数

(3) 実施結果:表4-3-47及び表4-3-48のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-47 理化学検査結果

| 品目 | | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------|----------------|--------|-----|----|---|
| | | | | 適 | 否 |
| 合計 | | | 29 | 29 | 0 |
| 乳 | 牛乳 | | 4 | 4 | 0 |
| | 低脂肪牛乳 | | 1 | 1 | 0 |
| 乳製品 | 発酵乳 | | 4 | 4 | 0 |
| | アイスクリーム類 | アイスマルク | 1 | 1 | 0 |
| | ナチュラルチーズ | | 11 | 11 | 0 |
| | プロセスチーズ | | 3 | 3 | 0 |
| | クリーム | | 1 | 1 | 0 |
| | 乳酸菌飲料(殺菌) | | 1 | 1 | 0 |
| 氷菓 | 氷菓 | | 2 | 2 | 0 |
| 冷凍食品 | 無加熱摂取冷凍食品(その他) | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-48 細菌検査結果

| 品目 | | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------|----------------|--------|-----|----|---|
| | | | | 適 | 否 |
| 合計 | | | 38 | 38 | 0 |
| 乳 | 牛乳 | | 7 | 7 | 0 |
| | 加工乳 | | 2 | 2 | 0 |
| | 成分調整牛乳 | | 1 | 1 | 0 |
| | 低脂肪牛乳 | | 1 | 1 | 0 |
| 乳製品 | 発酵乳 | | 6 | 6 | 0 |
| | アイスクリーム類 | アイスマルク | 1 | 1 | 0 |
| | ナチュラルチーズ | | 11 | 11 | 0 |
| | プロセスチーズ | | 3 | 3 | 0 |
| | クリーム | | 1 | 1 | 0 |
| | バター | | 1 | 1 | 0 |
| 乳酸菌飲料(殺菌) | | 1 | 1 | 0 | |
| 氷菓 | 氷菓 | | 2 | 2 | 0 |
| 冷凍食品 | 無加熱摂取冷凍食品(その他) | | 1 | 1 | 0 |

*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、アセスルファムK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 サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸、プロピオン酸、ナタマイシンを検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、 α -トコフェロールを検査した。

*5 アフラトキシン(B・G・M群)を検査した。

6 はちみつの専門監視

(1) 実施期間:平成19年1月

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、抗生物質^{*4}、合成抗菌剤、漂白剤(SO₂)

細菌:細菌数、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、ウエルシュ菌、セレウス菌、ボツリヌス菌

(3) 実施結果:表4-3-49及び表4-3-50のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-49 理化学検査結果

| 項目 品目 | | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 25 | 25 | 0 |
| はちみつ | 輸入品 | 4 | 4 | 0 |
| | 国産品 | 19 | 19 | 0 |
| はちみつ加工品 | | 2 | 2 | 0 |

表4-3-50 細菌検査結果

| 項目 品目 | | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 24 | 24 | 0 |
| はちみつ | 輸入品 | 4 | 4 | 0 |
| | 国産品 | 20 | 20 | 0 |

*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディサイドA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 サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 TC系、ML系、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、ジドロストレプトマイシンを検査した。

7 そう菜の専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月から平成19年1月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、重金属(銅)、漂白剤(SO₂)、pH、水分活性

細菌: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、サルモネラ、セレウス菌、ウェルシュ菌、腸炎ビ

ブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、真菌、酵母

(3) 実施結果:表4-3-51及び表4-3-52のとおり

(4) 措置等:卵加工品1検体から指定外着色料(フクシン)を検出したため、食品衛生法第10条違反として処理した。

表4-3-51 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 26 | 25 | 1 |
| 炒め物 | | 1 | 1 | 0 |
| 和え物 | | 3 | 3 | 0 |
| 卵加工品 | | 2 | 1 | 1 |
| 佃煮 | | 2 | 2 | 0 |
| 煮物 | | 2 | 2 | 0 |
| 煮豆類(きんとんを含む) | | 4 | 4 | 0 |
| サラダ | | 2 | 2 | 0 |
| そう菜半製品 | | 2 | 2 | 0 |
| パン | | 2 | 2 | 0 |
| 魚介類加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| その他のそうざい | | 4 | 4 | 0 |

表4-3-52 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 42 | 42 | 0 |
| 炒め物 | | 2 | 2 | 0 |
| 和え物 | | 3 | 3 | 0 |
| 卵加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| 揚げ物 | | 1 | 1 | 0 |
| 佃煮 | | 4 | 4 | 0 |
| 蒸し物 | | 1 | 1 | 0 |
| 煮物 | | 2 | 2 | 0 |
| 煮豆類(きんとんを含む) | | 2 | 2 | 0 |
| サラダ | | 4 | 4 | 0 |
| そう菜半製品 | | 2 | 2 | 0 |
| パン | | 2 | 2 | 0 |
| 魚介類加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| その他のそうざい | | 15 | 15 | 0 |

*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドA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 ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリスルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、 α -トコフェロールを検査した。

8 調味料の専門監視

(1) 実施期間:平成 18 年 5 月から平成 19 年 2 月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、漂白剤(SO₂)、亜硝酸根、ポリソルベート、エトキシキン、1,3-ジクロロプロパノール等

細菌: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、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、リステリア・モノサイトゲネス、真菌、pH

(3) 実施結果:表 4-3-53 及び表 4-3-54 のとおり

(4) 措置等:中華調味料 1 検体から表示に記載のない着色料(赤 102)を検出したため、食品衛生法第 19 条違反として処理した。

表 4-3-53 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 53 | 52 | 1 |
| ソース | | 13 | 13 | 0 |
| ドレッシング | | 3 | 3 | 0 |
| しょうゆ | | 2 | 2 | 0 |
| たれ | | 5 | 5 | 0 |
| つゆ | | 5 | 5 | 0 |
| みそ | | 3 | 3 | 0 |
| 酢 | | 2 | 2 | 0 |
| 香辛料 | | 2 | 2 | 0 |
| その他 | | 18 | 17 | 1 |

表 4-3-54 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|--------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 51 | 51 | 0 |
| ソース | | 13 | 13 | 0 |
| ドレッシング | | 3 | 3 | 0 |
| しょうゆ | | 2 | 2 | 0 |
| たれ | | 5 | 5 | 0 |
| つゆ | | 5 | 5 | 0 |
| みそ | | 3 | 3 | 0 |
| 酢 | | 1 | 1 | 0 |
| 香辛料 | | 2 | 2 | 0 |
| その他 | | 17 | 17 | 0 |

*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 タール系色素、スダンI、スダンII、スダンIII、スダンIVを検査した。

*3 ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 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)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)について検査した。

*5 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)を検査した。

9 酒類の専門監視

(1) 実施期間:平成18年7月

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、漂白剤(SO₂)、エタノール、メタノール、ジエチレングリコール、ジエチレングリコールモノエチルエーテル

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、病原大腸菌 0157、真菌

(3) 実施結果:表4-3-55及び表4-3-56のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-55 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 3 | 3 | 0 |
| その他の酒精飲料 | | 3 | 3 | 0 |

表4-3-56 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 3 | 3 | 0 |
| その他の酒精飲料 | | 3 | 3 | 0 |

*1 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、アスパルテーム、グリチルリチン酸を検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 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)を検査した。

10 菓子及び製菓材料の専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月から平成19年2月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、カビ毒^{*5}、その他^{*6}

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、その他^{*7}

(3) 実施結果:表4-3-57及び表4-3-58のとおり

(4) 措置等:ゼリー菓子1検体から表示にない着色料(赤3、赤106)を、コーンチップス1検体から表示にない着色料(黄4、黄5)を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。またポテトチップ1検体の油脂の酸価が基準値を超えたため、菓子指導要領不適合として処理した。

表4-3-57 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 80 | 77 | 3 |
| パン類 | | 6 | 6 | 0 |
| フラワーペースト | | 4 | 4 | 0 |
| 洋生菓子 | | 5 | 5 | 0 |
| 和生菓子 | | 6 | 6 | 0 |
| ようかん | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 39 | 36 | 3* |
| その他の製菓材料 | | 19 | 19 | 0 |

表4-3-58 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 64 | 64 | 0 |
| パン類 | | 6 | 6 | 0 |
| フラワーペースト | | 4 | 4 | 0 |
| 洋生菓子 | | 7 | 7 | 0 |
| 和生菓子 | | 7 | 7 | 0 |
| ようかん | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 23 | 23 | 0 |
| その他の製菓材料 | | 16 | 16 | 0 |

* 3検体のうち1検体(ポテトチップ)の判定は不良

*1 サッカリン、アスパルテーム、アセスルファムK、サイクラミン酸塩、ズルチン、スクラロース、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レボウデオサイドAを検査した。

*2 タール系色素、法定外着色料を検査した。品目によって、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣを検査した。

*3 ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、エリソルビン酸、L-アスコルビン酸、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、α-トコフェロール、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン(THBP)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)を検査した。

*5 アフラトキシン(B1、B2、G1、G2)を検査した。

*6 品目によって漂白剤(SO₂)、ポリソルベート、粗脂肪、過酸化物質、酸価、イマザリルを検査した。

*7 品目によってサルモネラ、セレウス菌、病原性大腸菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、酵母、真菌を検査した。

11 つけ物の専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月から平成19年2月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、その他^{*5}

細菌:細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、その他^{*6}

(3) 実施結果:表4-3-59及び表4-3-60のとおり

(4) 措置等:酢漬から、表示にないステビオサイド0.05g/kg、レバウディオサイドA0.02g/kgを検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。

表4-3-59 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 68 | 67 | 1 |
| 醤油漬 | | 19 | 19 | 0 |
| こうじ漬 | | 1 | 1 | 0 |
| たくあん漬 | | 12 | 12 | 0 |
| 酢漬 | | 14 | 13 | 1 |
| 塩漬 | | 3 | 3 | 0 |
| 味噌漬 | | 4 | 4 | 0 |
| その他 | | 15 | 15 | 0 |

表4-3-60 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|-------|----|-----|----|----|
| | | | 適 | 不良 |
| 合計 | | 44 | 44 | 0 |
| 醤油漬 | | 13 | 13 | 0 |
| たくあん漬 | | 2 | 2 | 0 |
| 酢漬 | | 10 | 10 | 0 |
| 塩漬 | | 3 | 3 | 0 |
| 味噌漬 | | 1 | 1 | 0 |
| その他 | | 15 | 15 | 0 |

*1 サッカリンの他、品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、サイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドA、スクラロースを検査した。

*2 タール系色素、法定外着色料を検査した。品目によって、銅クロロフィリンナトリウムを検査した。

*3 品目によって、ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、エリソルビン酸、アスコルビン酸の他、品目によってtert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、α-トコフェロールを検査した。

*5 品目によって、pH、漂白剤(SO₂)を検査した。

*6 品目によって、大腸菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、リステリア・モノサイトゲネス、酵母、真菌を検査した。

12 ナッツ、穀類等の専門監視

- (1) 実施期間:平成18年7月から12月まで
- (2) 検査項目
 理化学:カビ毒*1、保存料*2、酸化防止剤*3、総臭素、その他*4
 細菌:細菌数、大腸菌、大腸菌群、真菌、好気性芽胞菌
- (3) 実施結果:表4-3-61及び表4-3-62のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-61 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 18 | 18 | 0 |
| ナッツ類(生) | | 5 | 5 | 0 |
| ナッツ類加工品 | | 3 | 3 | 0 |
| とうもろこし | | 3 | 3 | 0 |
| 大豆 | | 1 | 1 | 0 |
| 穀類加工品 | | 1 | 1 | 0 |
| 豆類加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| その他 | | 3 | 3 | 0 |

表4-3-62 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 16 | 16 | 0 |
| ナッツ類(生) | | 5 | 5 | 0 |
| ナッツ類加工品 | | 3 | 3 | 0 |
| とうもろこし | | 3 | 3 | 0 |
| 大豆 | | 1 | 1 | 0 |
| 穀類加工品 | | 1 | 1 | 0 |
| 豆類加工品 | | 2 | 2 | 0 |
| その他 | | 1 | 1 | 0 |

- *1 アフラトキシン(B群、G群、M群)、オクラトキシン(A、B)、シトリニン、フモニシン(B群)を検査した。
- *2 ソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、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。
- *3 品目によって、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、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)を検査した。
- *4 品目によって、甘味料(サイクラミン酸、サッカリン、ズルチン、アスパルテーム、ステビオサイド、アセスルファムK)を検査した。

13 清涼飲料水の専門監視

(1) 実施期間:平成18年6月から12月まで

(2) 検査項目

理化学:成分規格(混濁、沈殿物、固形異物、重金属)、甘味料*1、着色料*2、保存料*3、漂白剤(SO₂)、その他*4

細菌:細菌数、大腸菌群、真菌、その他*5

(3) 実施結果:表4-3-63及び表4-3-64のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-63 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|-----------|----|-----|----|----|---|
| | | | 適 | 不適 | 否 |
| 合計 | | 15 | 15 | 0 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 9 | 9 | 0 | 0 |
| 炭酸飲料 | | 3 | 3 | 0 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | | 3 | 3 | 0 | 0 |

表4-3-64 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | | |
|-----------|----|-----|----|----|---|
| | | | 適 | 不良 | 否 |
| 合計 | | 15 | 15 | 0 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 9 | 9 | 0 | 0 |
| 炭酸飲料 | | 3 | 3 | 0 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | | 3 | 3 | 0 | 0 |

*1 品目によってサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。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、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸を検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類のほか品目によって、パラオキシ安息香酸メチル、サリチル酸、デヒドロ酢酸、ソルビン酸を検査した。

*4 品目によって酸化防止剤(レ-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))、pH、パツリンを検査した。

*5 品目によって成分規格(腸球菌、緑膿菌)を検査した。

14 食肉製品・魚肉ねり製品の専門監視

(1) 実施期間:平成18年6月から平成19年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、発色剤(亜硝酸Na)、漂白剤(SO₂)

細菌:細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、E. coli、病原大腸菌、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ、クロストリジウム属菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、水分活性*5、pH

(3) 実施結果:表4-3-65から表4-3-68までのとおり

(4) 措置等:加熱食肉製品(包装後加熱)2検体から表示にないエリソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。また、蒲鉾1検体から基準値を超える細菌数を検出したため、都指導基準違反として処理した。

表4-3-65 理化学検査結果(食肉製品)

| 品目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 85 | 83 | 2 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | 60 | 60 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | 17 | 15 | 2 |
| 乾燥食肉製品 | 3 | 3 | 0 |
| 非加熱食肉製品 | 5 | 5 | 0 |

表4-3-66 細菌検査結果(食肉製品)

| 品目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 86 | 86 | 0 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | 61 | 61 | 0 |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | 17 | 17 | 0 |
| 乾燥食肉製品 | 3 | 3 | 0 |
| 非加熱食肉製品 | 5 | 5 | 0 |

*1 ソルビン酸、サリチル酸、安息香酸、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。

*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、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アセスルファムK、アスパルテームを検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)を検査した。

*5 成分規格(水分活性)を検査した。

表4-3-67 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

| 品目 | 品目数 | 判定 | |
|------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 39 | 39 | 0 |
| かまぼこ | 11 | 11 | 0 |
| さつまあげ | 2 | 2 | 0 |
| ちくわ | 2 | 2 | 0 |
| はんぺん | 2 | 2 | 0 |
| その他の魚肉ねり製品 | 14 | 14 | 0 |
| 魚肉ハム・ソーセージ | 7 | 7 | 0 |
| だてまき | 1 | 1 | 0 |

表4-3-68 細菌検査結果(魚肉ねり製品)

| 品目 | 品目数 | 判定 | | |
|------------|-----|----|----|---|
| | | 適 | 不良 | 否 |
| 合計 | 41 | 40 | 1 | 0 |
| かまぼこ | 11 | 10 | 1 | 0 |
| さつまあげ | 3 | 3 | 0 | 0 |
| ちくわ | 3 | 3 | 0 | 0 |
| はんぺん | 2 | 2 | 0 | 0 |
| その他の魚肉ねり製品 | 14 | 14 | 0 | 0 |
| 魚肉ハム・ソーセージ | 7 | 7 | 0 | 0 |
| だてまき | 1 | 1 | 0 | 0 |

*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。また、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、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸を検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 ソルビン酸、サリチル酸、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。

*4 エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、dl- α -トコフェロールを検査した。

15 器具・容器包装の専門監視

- (1) 実施期間:平成18年7月から平成19年3月
- (2) 検査項目:一般規格*1、材質鑑別*2、防ばい剤*3、着色料、漂白剤、蛍光物質
- (3) 実施結果:表4-3-69のとおり
- (4) 措置等:違反となる器具・容器包装はなかった。

表4-3-69 器具・容器包装の検査結果

| 品目 | 品目数 | 判定 | |
|-----------------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 40 | 40 | 0 |
| 合成樹脂製器具容器包装 | 35 | 35 | 0 |
| 木製、竹製、紙製の器具容器包装 | 5 | 5 | 0 |

*1 材質試験、鉛 Pb、カドミウム Cd、溶出試験、重金属、過マンガン酸カリウム消費量を検査した。

*2 ガラス、陶磁器、ホウロウ、合成樹脂、ゴム、セロファン、紙、布等を検査した。

*3 イマザリル、オルトフェニルフェノール(OPP)、チアベンダゾール(TBZ)、ジフェニル(DP)を検査した。

16 おもちゃの専門監視

- (1) 実施期間:平成18年10月から12月
- (2) 実施結果:表4-3-70のとおり
- (3) 措置等:18年度は収去実績がなかった。

表4-3-70 おもちゃの検査結果

| 分類 | 品目数 | 判定 | |
|------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| おもちゃ | 0 | 0 | 0 |

17 乳首の専門監視

- (1) 実施期間:平成18年8月
- (2) 検査項目:規格試験(ほ乳器具)*1、材質鑑別(玩具)、ニトロソアミン(乳首等)*2
- (3) 実施結果:表4-3-71のとおり
- (4) 措置等:違反となるものはなかった。

表4-3-71 乳首検査結果

| 分類 | 品目数 | 判定 | |
|-----------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 16 | 16 | 0 |
| ゴム製器具容器包装 | 16 | 16 | 0 |

*1 カドミウム、鉛、亜鉛、フェノール、ホルムアルデヒド、重金属(Pbとして)、蒸発残留物を検査した。

*2 中性:N-ニトロソジメチルアミン、中性:N-ニトロソジメチルアミン、中性:N-ニトロソジプロピルアミン、中性:N-ニトロソピペリジン、中性:N-ニトロソジブチルアミン、中性:N-ニトロソモルホリン、酸性:N-ニトロソジメチルアミン、酸性:N-ニトロソジエチルアミン、酸性:N-ニトロソジプロピルアミン、酸性:N-ニトロソピペリジン、酸性:N-ニトロソジブチルアミン、酸性:N-ニトロソモルホリンを検査した。

18 食用油脂の専門監視

- (1) 実施期間:平成18年8月から平成19年1月まで
- (2) 検査項目
理化学:酸化防止剤*
細菌:細菌数、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
- (3) 実施結果:表4-3-72及び表4-3-73のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-72 理化学検査結果

| 品目 | 品目数 | 判定 | | |
|-----------|-----|----|----|---|
| | | 適 | 不適 | 否 |
| 合計 | 9 | 9 | 0 | 0 |
| フラワーペースト | 3 | 3 | 0 | 0 |
| オリーブ油 | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 綿実油 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| その他の植物性油脂 | 1 | 1 | 0 | 0 |

表4-3-73 細菌検査結果

| 品目 | 品目数 | 判定 | | |
|-----------|-----|----|----|---|
| | | 適 | 不適 | 否 |
| 合計 | 4 | 4 | 0 | 0 |
| フラワーペースト | 3 | 3 | 0 | 0 |
| その他の植物性油脂 | 1 | 1 | 0 | 0 |

* ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、THBP(2,4,5-トリヒドロキシブチロフェン)、HMBP(4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール)を検査した。

19 野菜類の専門監視

- (1) 実施期間:平成18年5月から6月まで
- (2) 検査項目:残留農薬(有機塩素系*1、有機リン系*2、カーバメイト系*3、含窒素系*4、その他*5)、放射能
- (3) 実施結果:表4-3-74のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-74 理化学検査結果

| 品目 | 品 目 数 | 判定 | |
|--------|-------------|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合 計 | 58 | 58 | 0 |
| きゅうり | 7 | 7 | 0 |
| トマト | 5 | 5 | 0 |
| にんじん | 3 | 3 | 0 |
| レタス | 3 | 3 | 0 |
| かぼちゃ | 1 | 1 | 0 |
| キャベツ | 6 | 6 | 0 |
| だいこん | 2 | 2 | 0 |
| なす | 8 | 8 | 0 |
| はくさい | 2 | 2 | 0 |
| ピーマン | 4 | 4 | 0 |
| ほうれん草 | 3 | 3 | 0 |
| いんげん | 1 | 1 | 0 |
| エン葉 | 1 | 1 | 0 |
| カリフラワー | 1 | 1 | 0 |
| クウジンサイ | 1 | 1 | 0 |
| 小松菜 | 3 | 3 | 0 |
| さつまいも | 1 | 1 | 0 |
| チンゲンサイ | 1 | 1 | 0 |
| にがうり | 1 | 1 | 0 |
| ブロッコリー | 2 | 2 | 0 |
| ミズナ | 2 | 2 | 0 |

- *1 総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、カブタホール、クロルベンジレート、ヘプタクロル、ヘプタクロルエポキシサイド、トランス-ノナクロル、トランス-クロルデン、シス-クロルデン、メキシクロル、キャプタン、ジコホール、イプロジオン、アルドリ、アラクロール、ニトロフェン、ヘキサクロロベンゼン、クロロタロニル、プロシミド、ピンクロゾリン、キントゼン、エンドスルファン I・II、クロルニトロフェン、エンドスルファンスルフェートを検査した。
- *2 パラチオン、パラチオンメチル、カズサホス、EPN、フェニトロチオン、フェンチオン、クロルピリホス、総クロルフェンビンフォス、ジクロルボス、マラチオン、プロチオホス、チオメチン、ピリミホスメチル、エディフェンホス、トルクロホスメチル、インフェンフォス、ジメトエート、ダイアジノン、フェントエート、ホサロン、プタミホス、テルブホス、メチダチオン、エチオン、シアノホス、クロルピリホスメチル、エチルチオメチン、ジクロフェンチオン、メタミドホス、アセフェート、サリチオン、シアノフェンホスを検査した。
- *3 カルバリル、イソプロカルブ、チオベンカルブ、フェノカルブ、クロルプロファミン、ピリミカーブ、エチオフェンカルブ、ジエトフェンカルブ、ベンダイオカルブ、メチオカルブ、オキサミル、カルボフラン、メソミル、アルジカルブ、チオカルブを検査した。
- *4 メプロニル、ジクロフルアニド、プレチラクロール、メフェナセツ、フルトラニル、ペンディメタリン、フェナリモル、エスプロカルブ、オキサジアゾンを検査した。
- *5 アトラジン、トリフルラリン、ペルメトリン、シペルメトリン、フェンバレートを検査した。

20 鶏卵の専門監視

(1) 実施期間:平成18年7月及び11月

(2) 検査項目

理化学:抗生物質*1、合成抗菌剤*2、内寄生虫用剤*3

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ

(3) 実施結果:表4-3-75及び表4-3-76のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-75 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

| 品名 | 品目数 | 判定 | |
|----|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 22 | 22 | 0 |
| 鶏卵 | 22 | 22 | 0 |

表4-3-76 細菌検査結果

| 品名 | 品目数 | 判定 | |
|--------|-----|-----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 164 | 164 | 0 |
| 鶏卵 | 162 | 162 | 0 |
| その他の鶏卵 | 2 | 2 | 0 |

*1 AG系・PC系・TC系・ML系を検査した。

*2 サルファ剤(細菌学的試験)、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、ナイカルバジンを検査した。

*3 フルベンダゾール、レバミゾールを検査した。

21 食肉の専門監視

(1) 実施期間:平成18年6月から平成19年2月まで

(2) 検査項目

理化学:抗生物質*1、合成抗菌剤*2、内寄生虫用剤*3、抗菌性物質(簡易検査法)、残留農薬*4

細菌: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、カンピロバクター、リステリア、バンコマイシン耐性腸球菌(VRE)、病原大腸菌、真菌

(3) 実施結果:表4-3-77から表4-3-79までのとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-77 抗生・抗菌性物質検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 34 | 34 | 0 |
| 鶏肉 | 23 | 23 | 0 |
| 牛肉 | 6 | 6 | 0 |
| 豚肉 | 5 | 5 | 0 |

* 鶏肉の内1件は鶏内臓を含む。

表4-3-78 細菌検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|-----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 106 | 106 | 0 |
| 鶏肉 | 38 | 38 | 0 |
| 牛肉 | 19 | 19 | 0 |
| 豚肉 | 37 | 37 | 0 |
| その他の食肉 | 0 | 0 | 0 |

* 豚肉の内5件は豚内臓を含む。

* 鶏肉の内1件は鶏内臓を含む。

表4-3-79 残留農薬検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 36 | 36 | 0 |
| 鶏肉 | 22 | 22 | 0 |
| 牛肉 | 9 | 9 | 0 |
| 豚肉 | 5 | 5 | 0 |

* 鶏肉の内1件は鶏内臓を含む。

*1 TC系、ML系、AG系、PC系を検査した。

*2 品目によって、サルファ剤、オキシリン酸、フロルフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、サリノマイシン、モネンシン、ラサロシド、クロピドール、デコキネート、ナイカルバジン、エンロフロキサシン、ダノフロキサシン、ナリジクス酸を検査した。

*3 品目によって、フルベンダゾール、チアベンダゾール、5-ヒドロキシチアベンダゾール、オクスフェンダゾール、フェンベンダゾール、レバミゾール、ジクラズリル、イベルメクチン、エプリノメクチン、トリクラベンタゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、クロサンテル、モキシデクチンを検査した。

*4 総DDT、クロルデン(trans-体、cis-体、オキシクロルデン)、HCB、クロルピリホス、エンドリン、ディルドリン(アルドリン含む)、ヘプタクロル(エポキサイド含む)、リンデン(γ -BHC)を検査した。

22 食品添加物の専門監視

(1) 実施期間:平成18年6月から7月

(2) 実施結果:表4-3-80のとおり

(3) 措置等:18年度は収去実績がなかった。

表4-3-80 検査結果

| 項目 品目 | 品目数 | 判定 | |
|----------|-----|----|---|
| | | 適 | 否 |
| 合計 | 0 | 0 | 0 |
| 食品添加物 | 0 | 0 | 0 |

23 ベビーフードの専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月

(2) 検査項目

理化学:保存料*1、甘味料*2、二酸化硫黄、着色料*3、酸化防止剤*4、成分規格*5、パツリン、残留農薬(有機塩素系*6、有機リン系*7、カーバメイト系*8、ピレスロイド系*9、その他*10)、防ばい剤*11

細菌:細菌数、真菌、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌

(3) 実施結果:表4-3-81及び表4-3-82のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-81 理化学検査結果

| 分類 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 33 | 33 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (缶詰、瓶詰の製品をのぞく) | | 21 | 21 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 5 | 5 | 0 |
| 粉末清涼飲料 | | 3 | 3 | 0 |
| 煮物 | | 2 | 2 | 0 |
| 洋生菓子 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-82 細菌検査結果

| 分類 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 29 | 29 | 0 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (缶詰、瓶詰の製品をのぞく) | | 17 | 17 | 0 |
| 果汁入り清涼飲料水 | | 5 | 5 | 0 |
| 粉末清涼飲料 | | 3 | 3 | 0 |
| 煮物 | | 2 | 2 | 0 |
| 洋生菓子 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の菓子類 | | 1 | 1 | 0 |

- *1 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類を検査した。
- *2 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸を検査した。
- *3 タール系色素、法定外着色料を検査した。
- *4 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)を検査した。
- *5 容器包装詰加圧加熱殺菌食品、果汁入り清涼飲料水、粉末清涼飲料についてそれぞれの成分規格検査を実施した。
- *6 ジクロラン(CNA)、ピンクロゾリン、プロシミドン、総BHC、総DDTを検査した。
- *7 アジンホスメチル、アセフェート、イソキサチオン、エチオン、エチルチオメトン、オメエート、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、シアノホス(CYAP)、ジクロロボス(DDVP)、ジメトエート、ダイアジノン、トリクロロホン(DEP)、パラチオンメチル、ピリミホスメチル、フェントロチオン(MEP)、フェンチオン(MPP)、フェントエート(PAP)、プロチオホス、ホサロン、ホスメット(PMP)、マラチオン、メタミドホス、メチダチオン(DMTP)、総クロルフェンビンホス(CVP)、EPNを検査した。
- *8 アルジカルブ、イソプロカルブ(MIPC)、オキサミル、カルバリル(NAC)、カルボフラン、クロルプロファム(CIPC)、フェノブカルブ(BPMC)、プロポキスル(PHC)、ベンダイオカルブ、チオジカルブ及びメソミル、メチオカルブを検査した。
- *9 シペルメトリン、ペルメトリン、ピペロニルブトキッド、フェンパレレートを検査した。
- *10 オキサジアゾン、クロメキシニル、クロルニトロフェン(CNP)、クロルフルアズロン、チオベンカルブ、メプロニル、ピテルタノールを検査した。
- *11 チアベンダゾール(TBZ)、イマザリル、オルトフェニルフェノール(OPP)を検査した。

24 市販養殖魚の専門監視

(1) 実施期間:平成 18 年 7 月

(2) 検査項目

理化学:抗生物質^{*1}、合成抗菌剤^{*2}

細菌:大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、病原大腸菌 O157、腸炎ビブリオ、NAGビブリオ、ビブリオ・ミミカス、ビブリオ・フルビアリス/ファーニシイ、ビブリオ・バルニフィカス、コレラ菌、エロモナス、プレジオモナス、リステリア・モノサイトゲネス

(3) 実施結果:表 4-3-83 及び表 4-3-84 のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表 4-3-83 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 10 | 10 | 0 |
| 生鮮淡水魚類(鮎) | | 1 | 1 | 0 |
| 生鮮海産魚類(カンパチ) | | 1 | 1 | 0 |
| 切り身の淡水魚類(加工用) | | 1 | 1 | 0 |
| 切り身の海産魚類(加工用) | | 6 | 6 | 0 |
| 魚介類の内臓 | | 1 | 1 | 0 |

表 4-3-84 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 10 | 10 | 0 |
| 生鮮淡水魚類(鮎) | | 1 | 1 | 0 |
| 生鮮海産魚類(カンパチ) | | 1 | 1 | 0 |
| 切り身の淡水魚類(加工用) | | 1 | 1 | 0 |
| 切り身の海産魚類(加工用) | | 6 | 6 | 0 |
| 魚介類の内臓 | | 1 | 1 | 0 |

*1 ML系、PC系、TC系を検査した。

*2 サルファ剤、オルメトプリム、オキシリン酸、フロルフェニコールを検査した。

25 貝類の専門監視

(1) 実施期間:平成18年6月から7月まで

(2) 検査項目:

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、その他*4

細菌:大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、その他ビブリオ属菌*5、リステリア・モノサイトゲネス、ブレジオモナス、エロモナス、コレラ菌、その他*6

(3) 実施結果:表4-3-85及び表4-3-86のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-85 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 検体数 | |
|-------------|----|-----|-----------|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の貝類(加工用) | | 1 | 1 | 0 |

表4-3-86 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 検体数 | |
|-------------|----|-----|-----------|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 20 | 20 | 0 |
| その他の貝類(生食用) | | 1 | 1 | 0 |
| その他の貝類(加工用) | | 1 | 1 | 0 |
| その他の殻付き生鮮貝類 | | 18 | 18 | 0 |

- *1 サッカリン、サイクラミン酸、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイド A、グリチルリチン酸を検査した。
- *2 タール系色素、法定外着色料を検査した。
- *3 ソルビン酸、安息香酸のほかにパラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。
- *4 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)、二酸化硫黄、下痢性貝毒、麻痺性貝毒を検査した。
- *5 ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・ファーニシイ、ビブリオ・フルビアリス、ビブリオ・ミミカスを検査した。
- *6 品目によって、細菌数、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、水分活性、pH、NAG ビブリオを検査した。

26 野菜加工品・果実加工品の専門監視

(1) 実施期間:平成18年5月、7月及び9月から平成19年1月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、その他*4

細菌: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、ボツリヌス菌、その他*5

(3) 実施結果:表4-3-87及び表4-3-88のとおり

(4) 措置等:ぶどうのシラップづけ1検体から表示にないエリソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条違反として処理した。

表4-3-87 理化学検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 50 | 49 | 1 |
| 野菜の水煮 | | 8 | 8 | 0 |
| ジャム | | 3 | 3 | 0 |
| フルーツペースト | | 2 | 2 | 0 |
| 砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮 | | 9 | 8 | 1 |
| 乾燥あんず | | 1 | 1 | 0 |
| 乾燥ぶどう | | 1 | 1 | 0 |
| 乾燥いちじく | | 1 | 1 | 0 |
| その他の乾燥果実 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の豆類の加工品 | | 9 | 9 | 0 |
| その他の野菜加工品 | | 8 | 8 | 0 |
| その他の農産物の加工品 | | 6 | 6 | 0 |

表4-3-88 細菌検査結果

| 品目 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|---------------------|----|-----|----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 40 | 40 | 0 |
| 野菜の水煮 | | 6 | 6 | 0 |
| ジャム | | 2 | 2 | 0 |
| フルーツペースト | | 2 | 2 | 0 |
| 砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮 | | 5 | 5 | 0 |
| 乾燥あんず | | 1 | 1 | 0 |
| 乾燥ぶどう | | 1 | 1 | 0 |
| 乾燥いちじく | | 1 | 1 | 0 |
| その他の乾燥果実 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の豆類の加工品 | | 7 | 7 | 0 |
| その他の野菜加工品 | | 5 | 5 | 0 |
| その他の農産物の加工品 | | 8 | 8 | 0 |

*1 品目によってサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイド、スクラロース、アスパルテーム、グリチルリチン酸を検査した。

*2 品目によってタール系色素、法定外着色料を検査した。

*3 ソルビン酸、安息香酸のほか、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 品目によってパツリン、ポリソルベート、酸化防止剤(BHA・BHT)、SO₂などを検査した。

*5 品目によって嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌、水分活性、pHなどを検査した。

27 米のカドミウム・残留農薬検査

- (1) 実施期間:平成18年6、9、11、12月及び平成19年2月
- (2) 検査項目:カドミウム、残留農薬(有機塩素系*1、有機リン系*2、カーバメイト系*3、ピレスロイド系*4、含窒素系*5、その他*6)
- (3) 実施結果:表4-3-89のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-89 米のカドミウム・残留農薬検査結果

| 品目 | 項目 品目数 | 判定 | |
|----|-----------|-----|---|
| | | 適 | 否 |
| 玄米 | 187 | 187 | 0 |

- *1 総BHC、総DDT、フサライドを検査した。
- *2 クロルピリホスメチル、EPN、クロルピリホス、総クロルフェンビンホス(CVP)、ジメトエート、ダイアジノン、フェニトロチオン、フェンチオン、フェントエート、マラチオン、ピリミホスメチル、パラチオンメチル、エトプロホス、エトリムホス、キナルホス、テルブホス、ジクロルボス、トリクロルホソ、イプロベンホス、エディフェンホス、エチオン、プロフェノホス、ホサロン、ホスメット(PMP)、メチダチオン(DMTP)を検査した。
- *3 カルバリル(NAC)、アルジカルブ、カルボフラン、オキサミル、ベンダイオカルブ、フェノブカルブ(BPMC)、イソプロカルブ、ピリミカーブ、メチオカルブ、チオベンカルブを検査した。
- *4 シペルメトリン、ペルメトリン、フェンバレレートを検査した。
- *5 エスプロカルブ、フルトラニル、プレチラクロール、ペンディメタリン、メフェナセト、メプロニルを検査した。
- *6 イソプロチオラン、パクロプロラゾール、臭素を検査した。

28 遺伝子組換え食品の専門監視

(1) 実施期間:平成 18 年 5 月から 19 年 2 月まで

(2) 検査項目

定性:食品に応じて、遺伝子組換え体定性試験(トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定性試験(スターリンク)、遺伝子組換え体定性試験(ラウンドアップレディダイズJAS)

定量:遺伝子組換え体定量試験(Bt11トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(GA21トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(MON810トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(T25トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(Event176トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(トウモロコシ)、遺伝子組換え体定量試験(ラウンドアップレディダイズ)、遺伝子組換え体定量試験(ラウンドアップレディダイズJAS)

(3) 実施結果:表 4-3-90 及び表 4-3-91 のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表 4-3-90 遺伝子組換え食品定性検査結果

| 分類 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------------|----|-----|-----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 110 | 110 | 0 |
| その他の菓子類 | | 13 | 13 | 0 |
| その他の清涼飲料水 | | 1 | 1 | 0 |
| その他の豆類の加工品 | | 10 | 10 | 0 |
| その他の野菜加工品 | | 7 | 7 | 0 |
| その他の食品 | | 1 | 1 | 0 |
| とうもろこし | | 6 | 6 | 0 |
| とうもろこしの粉 | | 13 | 13 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(その他) | | 8 | 8 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 2 | 2 | 0 |
| 穀類加工品 | | 18 | 18 | 0 |
| 煮豆類(きんとんを含む) | | 1 | 1 | 0 |
| 充填豆腐 | | 8 | 8 | 0 |
| 豆腐(充填豆腐を除く) | | 11 | 11 | 0 |
| 豆腐加工品 | | 10 | 10 | 0 |
| そうざい | | 1 | 1 | 0 |

表 4-3-91 遺伝子組換え食品定量検査結果

| 分類 | 項目 | 品目数 | 判定 | |
|------------------|----|-----|-----|---|
| | | | 適 | 否 |
| 合計 | | 108 | 108 | 0 |
| その他の菓子類 | | 2 | 2 | 0 |
| その他の豆類の加工品 | | 1 | 1 | 0 |
| とうもろこし | | 6 | 6 | 0 |
| とうもろこしの粉 | | 13 | 13 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前未加熱(その他) | | 6 | 6 | 0 |
| 加熱後摂取凍結前加熱(調理品) | | 1 | 1 | 0 |
| 穀類加工品 | | 11 | 11 | 0 |
| 大豆 | | 51 | 51 | 0 |
| 充填豆腐 | | 6 | 6 | 0 |
| 豆腐(充填豆腐を除く) | | 3 | 3 | 0 |
| 豆腐加工品 | | 8 | 8 | 0 |

第3 その他

1 食品の製造業及び販売業における食品添加物の検査結果

- (1) 実施期間:平成18年4月から平成19年3月まで
- (2) 検査項目:表4-3-92のとおり
- (3) 実施結果:表4-3-92のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品添加物はなかった。

表4-3-92 食品添加物検査結果

| | 品目数 | 判定 | | 収去業種 | | | | | |
|---------|--------|----|---|---------------|---------|--------|--------|-------|---|
| | | 適 | 否 | 酒類製造業 (清酒) | 食肉製品製造業 | 食品の冷凍業 | 添加物製造業 | 菓子製造業 | |
| 合計 | 25 | 25 | 0 | 4 | 7 | 1 | 11 | 2 | |
| 化学合成品 | ろ過剤 | 3 | 3 | 0 | 3 | | | | |
| | 結着剤 | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | |
| | 醸造用剤 | 1 | 1 | 0 | 1 | | | | |
| | 食品製造用剤 | 4 | 4 | 0 | | 3 | 1 | | |
| | 着香料 | 2 | 2 | 0 | | | | 2 | |
| | 調味料 | 3 | 3 | 0 | | | | 3 | |
| | 発色剤 | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | |
| | 漂白剤 | 1 | 1 | 0 | | | | 1 | |
| | 膨脹剤 | 1 | 1 | 0 | | | | | 1 |
| | 着色料 | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | |
| | pH調整剤 | 1 | 1 | 0 | | | | 1 | |
| | 酸化防止剤 | 1 | 1 | 0 | | 1 | | | |
| その他 | 1 | 1 | 0 | | | | | 1 | |
| 化学合成品以外 | 増粘安定剤 | 4 | 4 | 0 | | | 4 | | |

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

- (1) 実施期間:平成18年4月から平成19年3月まで
- (2) 検査項目:下記のとおり
- (3) 実施結果:表4-3-93から表4-3-95までのとおり
- (4) 措置等:使用の旨の表示がないものは、食品衛生法第19条違反として、法定外着色料を検出したものについては、食品衛生法第10条違反として処理した。

表4-3-93 着色料の検出状況（食品）（その1）

| 分類名 | 検体数 | 食用黄色4号 | 食用黄色5号 | 食用青色1号 | 食用青色2号 | 食用赤色102号 | 食用赤色104号 | 食用赤色105号 | 食用赤色106号 | 食用赤色2号 | 食用赤色3号 | 食用赤色40号 | 食用緑色3号 | 法定外着色料 |
|--------------|-------|--------|--------|--------|--------|----------|----------|----------|----------|--------|--------|---------|--------|--------|
| 合計 | 1,291 | 74 | 30 | 33 | 0 | 43 | 2 | 1 | 23 | 5 | 7 | 5 | 0 | 1 |
| 小計 | 246 | 22 | 7 | 3 | 0 | 11 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| アイスクリーム | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| アイスマルク | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| ラクトアイス | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| サラダ | 9 | | | | | | | | | | | | | |
| そう菜半製品 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 煮豆類(きんとんを含む) | 7 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | |
| 煮物 | 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 佃煮 | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 揚げ物 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 焼物 | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| 卵加工品 | 3 | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 蒸し物 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 和え物 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 炒め物 | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| 弁当 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 素干し魚介類 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 調味乾製魚介類 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の魚介類加工品 | 14 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | |
| すじこ | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| イクラ | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| たらこ | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 明太子 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の魚卵加工品 | 3 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | |
| 魚介類塩辛 | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| 魚介類漬物 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| ふりかけ | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の貝類(加工用) | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の農産物の加工品 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| ナチュラルチーズ | 17 | | | | | | | | | | | | | |
| プロセスチーズ | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の鶏卵加工品 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他のつけ物 | 4 | | | | | 1 | | | | | | | | |
| たくあん漬 | 12 | 8 | 2 | | | 1 | | | | | | | | |
| 塩漬(一夜漬を含む) | 14 | 3 | | 1 | | 1 | | | | | | | | |
| しょうゆ漬 | 35 | 6 | 2 | | | 4 | | | 2 | | | | | |
| 酢漬 | 21 | | | 1 | | 1 | | | 1 | | | 1 | | |
| 味噌漬 | 7 | 2 | 2 | | | 1 | | | 2 | | | | | |
| その他のナッツ類(生) | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| アーモンド加工品 | 3 | 1 | | | | | | | | | | | | |

表 4-3-93 着色料の検出状況（食品）（その2）

| 分類名 | 検体数 | 食用黄色 4号 | 食用黄色 5号 | 食用青色 1号 | 食用青色 2号 | 食用赤色 102号 | 食用赤色 104号 | 食用赤色 105号 | 食用赤色 106号 | 食用赤色 2号 | 食用赤色 3号 | 食用赤色 40号 | 食用緑色 3号 | 法定外着色料 |
|----------------------|-----|------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------|------------|-------------|------------|--------|
| 小 計 | 454 | 16 | 8 | 12 | 0 | 7 | 1 | 1 | 8 | 0 | 6 | 4 | 0 | 0 |
| くり加工品 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の炒ったナッツ類 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| パン | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 菓子パン | 4 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | |
| 調理パン | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| その他のフラワーペースト | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| ピーナッツバター | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥あんず | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥バナナ | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥ぶどう | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥マンゴー | 2 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥すもも(干しすもも) | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 生麺 | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 油処理即席麺 | 2 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | |
| その他の塩類 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| ジャム | 19 | | | | | 1 | | | | | | | | |
| フルーツピューレ | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| フルーツペースト | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| マーマレード | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 砂糖またはシラップで調整した果実及び果皮 | 13 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| その他の菓子類 | 159 | 5 | 3 | 5 | | 3 | | | 3 | | 1 | 4 | | |
| その他の生菓子 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 洋生菓子 | 36 | 1 | 1 | | | 2 | | | | | | | | |
| 和生菓子 | 33 | 2 | 1 | 2 | | | | | 1 | | 3 | | | |
| 寄せ物、ようかん | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 菓子類の装飾に使用するもの | 3 | | | | | | | | 1 | | | | | |
| その他の乾燥果実 | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の魚介塩蔵品 | 1 | | | | | | | 1 | | | | | | |
| かまぼこ | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| 特殊包装かまぼこ | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| ちくわ | 21 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | |
| さつま揚げ | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| だてまき | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | |
| その他の魚肉ねり製品 | 25 | 2 | 1 | 2 | | 1 | 1 | | 2 | | 2 | | | |
| 魚介類水煮及びボイル(ゆでだこを除く) | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 魚肉ハム・ソーセージ | 25 | | | | | | | | 1 | | | | | |
| その他の香辛料 | 15 | | | | | | | | | | | | | |
| とうがらし類 | 9 | | | | | | | | | | | | | |
| 穀類加工品 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 種実類加工品 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の酒精飲料 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| ごま油 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 菜種油 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 大豆油 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| オリーブオイル | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の植物性油脂 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の食鳥卵の加工品 | 1 | | | | | | | | | | | | | |

表 4-3-93 着色料の検出状況（食品）（その3）

| 分類名 | 検体数 | 食用黄色 4号 | 食用黄色 5号 | 食用青色 1号 | 食用青色 2号 | 食用赤色 102号 | 食用赤色 104号 | 食用赤色 105号 | 食用赤色 106号 | 食用赤色 2号 | 食用赤色 3号 | 食用赤色 40号 | 食用緑色 3号 | 法定外着色料 |
|---------------|----------------------|------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------|------------|-------------|------------|--------|
| 小計 | 591 | 36 | 15 | 18 | 0 | 25 | 1 | 0 | 10 | 5 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 加熱食肉製品(加熱後包装) | 96 | 1 | 1 | | | 3 | | | | | | | | |
| 加熱食肉製品(包装後加熱) | 20 | | | | | 2 | | | | | | | | |
| 乾燥食肉製品 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 特定加熱食肉製品 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 非加熱食肉製品 | 5 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | |
| その他の清涼飲料水 | 56 | 10 | 5 | 7 | | 6 | | | 3 | 2 | | | | |
| 果汁入り清涼飲料水 | 42 | 7 | 3 | 4 | | 1 | | | 1 | 2 | | | | |
| 人工果汁飲料 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 炭酸飲料 | 8 | 4 | | 4 | | | | | | 1 | | | | |
| 天然果汁 | 25 | 5 | 3 | | | 3 | | | 1 | | | | | |
| 粉末清涼飲料 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| ソース類 | 28 | 1 | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | |
| その他の調味料 | 29 | | | | | 1 | | | | | 1 | | | |
| こしょう | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| だし類 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| たれ類 | 42 | 2 | | 1 | | 2 | | | 2 | | | | | |
| つゆ | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| ドレッシング | 9 | | | | | | | | | | | | | |
| マヨネーズ | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| みそ | 12 | 1 | | | | 1 | 1 | | | | | | | |
| 酢 | 13 | | | | | | | | | | | | | |
| ケチャップ | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| アーモンド生 | 2 | 2 | 1 | | | 2 | | | 1 | | | | | |
| 落花生 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の豆類の加工品 | 3 | | | 1 | | | | | | | | | | |
| ねりあん | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| その他のあん | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 発酵乳 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 乳飲料 | 24 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の乳主原 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 氷菓 | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| その他の野菜加工品 | 11 | 1 | | | | 2 | | | 1 | | | | | |
| 野菜の水煮 | 7 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 冷凍食品 | 加熱後摂取凍結前加熱 (調理品) | 34 | | | | | | | | | | | | |
| | 加熱後摂取凍結前未加熱 (その他) | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 加熱後摂取凍結前未加熱 (調理品) | 32 | | | | 1 | | | | | | | | |
| | 無加熱摂取冷凍食品 (その他) | 13 | | | | | | | | | | | | |

※ 法定外着色料の試験では、スダン I～IV、パラレッドを実施したものもある。

表 4-3-94 違反品一覧

| 分類名 | 検体数 | 食用黄色 4号 | 食用黄色 5号 | 食用青色 1号 | 食用青色 2号 | 食用赤色 102号 | 食用赤色 104号 | 食用赤色 105号 | 食用赤色 106号 | 食用赤色 2号 | 食用赤色 3号 | 食用赤色 40号 | 法定外着色料 |
|---------|-----|------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------|------------|-------------|--------|
| 合計 | 6 | 3 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 卵加工品 | 1 | | | | | | | | | | | | 1 |
| その他の菓子類 | 2 | 1 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | |
| 即席麺 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | |
| 調味料 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | |
| 煮豆 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | |

(注) 1つの検体から複数の着色料を検出したものがある。

表 4-3-95 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

| 分類名 | 検体数 | 検出状況 | |
|-----------------|-----|------|---|
| | | - | + |
| 合計 | 27 | 27 | 0 |
| おもちゃ | 0 | | |
| 合成樹脂製器具容器包装 | 25 | 25 | |
| 木製、竹製、紙製の器具容器包装 | 2 | 2 | |

3 国等からの依頼に基づく監視指導

当センター食品監視部門では、年間監視指導計画に基づく収去等監視指導のほか、厚生労働省や他の自治体が発見した当センター管轄内事業者の違反等に係る監視指導も行っている。

平成18年度に、緊急的に行った監視指導は以下のとおりであった。

(1) 菓子製造業に対する監視指導等について（調査）

ア 概要

平成19年1月10日、大手菓子メーカーが消費期限切れの牛乳などを使って洋菓子を製造していた問題が発覚した。その後の調査で当該メーカーの工場では、7年間にわたり期限切れの原材料等を組織的に不正使用していたことも判明した。そこで、食品監視課では菓子製造業に対し、衛生管理マニュアルの遵守、原材料及び製品の適正な取り扱いの周知徹底など、監視指導を強化することとした。

これをうけ、当センター食品監視部門では、関係特別区、都保健所と調整の上、菓子製造業に対する監視指導を実施した。

イ 調査期間

平成19年1月17日から同年1月26日まで

ウ 調査内容

菓子製造業54軒に対し立入調査を行い、原材料の期限表示の確認、自主管理の取り組み状況等について、チェックリストを用いた確認を実施した。

エ 調査結果

立入調査を実施した54軒中12軒に対し、原材料検収記録の保存、事故発生時の体制整備等について口頭により指導を実施したが、賞味期限切れの原材料を使用するなどの問題は確認できなかった。