

## 第 4 章 食品機動監視班（食品環境指導センター）による監視事業

概 略 .....	331
第 1 節 平成 4 年度 食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画 .....	332
第 2 節 有害食品等の監視結果 .....	337
1 発足以来の監視状況 .....	337
2 平成 4 年度の監視状況 .....	339
第 3 節 特別監視及び一斉監視の結果 .....	344
1 主として製造業を対象としたもの .....	344
(1) 食品の冷凍業の特別監視 .....	344
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視 .....	345
(3) 酒類製造業の特別監視 .....	347
(4) 氷雪製造業の特別監視 .....	348
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視 .....	349
(6) 食肉処理業の特別監視 .....	352
(7) かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、みそ製造業 及び調味料等製造業の特別監視 .....	354
(8) あん類製造業の特別監視 .....	358
(9) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の 特別監視 .....	359
(10) 粉末食品製造業の特別監視 .....	360
(11) 乳製品製造業の特別監視 .....	362
(12) 添加物製造業の特別監視 .....	363
(13) 輸入食肉の特別監視 .....	364
2 主として流通業を対象としたもの .....	365
(1) 冷凍食品の一斉監視 .....	365
(2) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の一斉監視 .....	366
(3) めん類の一斉監視 .....	367
(4) 魚介類加工品の一斉監視 .....	368
(5) 果実類の一斉監視 .....	369
(6) 乳製品の一斉監視 .....	370
(7) はちみつの一斉監視 .....	371
(8) そう菜、調味料の一斉監視 .....	372
(9) 菓子の一斉監視 .....	373
(10) つけ物の一斉監視 .....	374
(11) ナッツ、穀類の一斉監視 .....	375

(12) 清涼飲料水の一斉監視	376
(13) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	378
(14) 器具・容器包装の一斉監視	380
(15) おもちゃの一斉監視	381
(16) 食用油脂の一斉監視	381
(17) 野菜類の一斉監視	382
(18) 鶏卵の一斉監視	383
(19) 輸入食品の監視	384
3 その他	387
(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	387
(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	388
第4節 緊急監視	390
1 抗菌性物質の検出が疑われる輸入エビの緊急監視	390
2 メチルイソチオシアネートの検出が疑われるイタリア産ワインの緊急監視	392
3 リステリア・モノサイトゲネスの検出が疑われる乳製品製造業の緊急監視	393
4 フタル酸ジブチルの混入が疑われるロシア産ウオッカの緊急監視	394
5 サイクラミン酸及びサッカリンナトリウムの使用が疑われる台湾産「話梅（ホワメイ）」の緊急監視	395
第5節 先行調査	396
1 調査目的	396
2 調査事項	396
3 実施期間	396
4 実施内容及び結果	396
(1) 輸入農産物のくん蒸剤の残留実態調査	397
(2) 東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	402
(3) 各種食品中のリステリアの衛生学的実態調査	409
(4) アルコール飲料中のカルバミン酸エチル（ウレタン）の含有実態調査	417
(5) 食品の製造業における微生物学的制御手法としての危害分析・重要管理点の応用（食鳥肉の微生物学的品質保持のためのHACCPシステム応用調査）	423
(6) 食品中の重金属含有量調査	428
(7) 金属製器具・容器の衛生学的実態調査	434
(8) 鮮魚に対する鮮度保持剤の使用実態調査	441

(9) 鶏卵加工食品の細菌学的汚染源調査	446
(10) 新規開発食品等バイオテクノロジーを応用した食品の 衛生学的実態調査	455
(11) 畜肉中のホルモン剤の含有実態調査	461
(12) 化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的実態調査（香料製剤）	464
(13) 健康食品及び機能性食品の衛生学的実態調査（生薬類似食品）	469
(14) 国産野菜・果実の残留農薬実態調査	474
(15) 畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	478

## 第 4 章 食品機動監視班(食品環境指導センター)による監視事業

### 概 略

食品機動監視班は、昭和45年4月に都民の生命と健康を守るため、広域に流通する有害なまたは有毒な食品等を排除し、食生活の安全確保を図る目的で、衛生局公衆衛生部食品監視課の直轄機構として発足した。班の編成は、食品衛生監視員3名、運転手1名の計4名で、10個班がそれぞれ担当地域内の保健所に分駐し、年間事業計画に基づき業務を行ってきた。

昭和50年4月、自治権の拡大強化を目的に地方自治法の改正が行われ、食品衛生行政の一部が23特別区に移管されたのに伴い食品機動監視班の事業内容も有害食品等の排除を目的とするだけでなく、製造所における原料から製品に至るまでの全工程をチェックする「特別監視」、食品等の安全確認及び安全基準等の設定のための「先行調査」、夏季及び歳末等全都一斉に行う「一斉監視」、緊急に有害食品等の排除を要する「緊急監視」の4本柱が事業の主体となり、今日に至っている。

一方、わが国の経済の動向は高度成長から低成長時代を迎え、都財政再建を成し遂げるために、内部努力として職員の定数削減が行われ、昭和56年4月、食品機動監視班も10名の削減があり、班編成は、現在の食品衛生監視員2名、運転手1名となった。しかし、近年、国際化の進展による輸入食品の増大や、新開発食品の出現等により、食品の安全性に対する都民の関心は高まっている。そこで、平成2年4月から、輸入食品に対する安全対策の充実を図るため、食品衛生監視員3名からなる、輸入食品監視班を設置した。さらに、同年8月には、衛生監視機能の一層の強化を図るため、都内に分散していた食品機動監視班を牛乳検査室、ビル衛生検査班とともに、集中化し、食品環境指導センターを開設した。

平成4年度は前年に引き続き、輸入食品の安全確保を図るため、輸入食品対策に重点を置き、食品の収去検査及び輸入業の監視・指導を実施した。

その結果、メチルイソチオシアネートを検出したワイン、抗生物質を検出した冷凍エビが発見され、販売禁止等の措置を講じた。

### 過去5年間の実施状況

年度	収去品目数		執行率 (%)	表示検査数		執行率 (%)
	目標数	実施数		目標数	実施数	
昭和63年度	39,900	42,627	109.3	290,000	348,497	120.2
平成元年度	39,900	41,862	107.3	290,000	323,293	111.5
平成2年度	46,000	49,299	107.2	319,000	355,953	111.6
平成3年度	46,000	48,291	105.0	319,000	358,270	112.3
平成4年度	46,000	49,269	107.1	319,000	359,255	112.6

# 第1節 平成4年度 食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画

表1から表4のとおり。

表1 平成4年度 食品機動監視班年間事業計画（特別区内の7班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、食品衛生法施行令第8条製造業中知事が許可権限を有する業種、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業・倉庫業を対象とした特別監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象とした夏季及び歳末の一斉監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
事業		食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)		食肉処理業 (食鳥処理)		
特別監視	← 清涼飲料水製造業 →					← 食品の冷凍業 →		← 食肉処理業 →		← 酒類製造業 →		
	← 水雪製造業 →					← 乳製品製造業 →		← 食肉製品製造業 (小分け) →		← あん類製造業 →		
	← 食肉製品製造業 →					← かん詰又はびん詰 食品製造業 →				← 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業 →		
	← 魚肉ねり製品製造業 (魚肉ハム・ソーセージ) →					← みそ・醤油・ソース 類製造業 →				← 菓子製造業 →		
	← 酒類製造業(ビール) →									← 魚介類加工業 →		
								← 粉末食品製造業 →		← 食品添加物製造業 →		
							← 調味料等製造業 →					
	← 食品の輸入業・倉庫業 →											
	← 食品の冷蔵業 →											
一斉監視		食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、そう菜、漬物、冷凍食品、めん類、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具・容器包装、野菜及び果実類等						食肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、魚介類加工品、漬物、器具・容器包装、おもちゃ、酒類等				
先行調査	別表により実施する(全班合計15テーマ)											
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う											
輸入食品対策	残留農薬及び放射能検査について実施する(別途計画による)											

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間29,400品目の収去検査及び203,000品目の表示検査を実施する。

注3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月(夏季対策)、9月から10月、11月から12月(歳末一斉)及び1月から3月の各期ごとに作成する。

表2 平成4年度 食品機動監視班年間事業計画（多摩地区の3班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業の監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象に販売業の監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

月別 事業	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
製造業等の監視		食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)			食肉処理業 (食鳥処理)	
	← 清涼飲料水製造業 →					← 食品の冷凍業 →		← 食肉処理業 →		← 酒類製造業 →		
	← 氷雪製造業 →					← 乳製品製造業 →		← 食肉製品製造業 (小分け) →		← あん類製造業 →		
	← 食肉製品製造業 →					← かん詰又はびん詰 食品製造業 →				← 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業 →		
	← 魚肉ねり製品製造業 (魚肉ハム・ソーセージ) →					← みそ・醤油・ソース 類製造業 →				← 魚介類加工業 →		
	← 酒類製造業(ビール) →									← 漬物製造業 →		
						← 粉末食品製造業 →		← 食品添加物製造業 →				
						← 調味料等製造業 →						
					菓子製造業							
					食品の輸入業・倉庫業							
					食品の冷蔵業							
販売業の監視	← 適宜実施 →		食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、 乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、 ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、 そう菜、漬物、冷凍食品、めん類、は ちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具 ・容器包装、野菜及び果実類等			← 適宜実施 →		食肉製品、魚肉ねり製 品、そう菜、ナッツ及 び穀類、菓子及び製菓材 料、魚介類加工品、漬 物、器具・容器包装、 おもちゃ、酒類等		← 適宜実施 →		
先行調査	別表により実施する(全班合計15テーマ)											
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う											
輸入食品対策	残留農薬及び放射能検査について実施する(別途計画による)											

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間12,600品目の取去検査及び87,000品目の表示検査を実施する。

注3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月(夏季対策)、9月から10月、11月から12月(歳末一斉)及び1月から3月の各期ごとに作成する。

表3 平成4年度 輸入食品監視班年間事業計画

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、主に、食品の輸入業・倉庫業及び食品の冷蔵業を対象とした特別監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

事業 \ 月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
特別監視												
先行調査	別表により実施する（全班合計15テーマ）											
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う											
輸入食品対策	残留農薬及び放射能検査について実施する（別途計画による）											

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間 4,000品目の収去検査及び29,000品目の表示検査を実施する。

注3 具体的な執行計画は、4月から5月、6月から8月、9月から10月、11月から12月及び1月から3月の各期ごとに作成する。

表4 平成4年度 先行調査事業計画

新事業4テーマ・継続事業11テーマ 計15テーマ

No.	担当班	テーマ	調査内容	調査対象品	備考
1	輸入班	輸入農産物の輸入時におけるくん蒸剤等の残留実態調査	輸入農産物は植物防疫法に基づき、害虫防御のため、輸入時にくん蒸剤による殺虫・殺菌が行われるのが一般的である。くん蒸剤は揮発性であるが、その残存性については明らかでないため、残存実態調査を行う。	輸入野菜 果実 穀類等	平成3年 度から 継続
2	第1班	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査（アサリ中の有機塩素系化合物等の調査）	東京湾の沿岸に定着性のある「アサリ」を指標生物として、塩素系農薬、TBTO（トリブチルスズオキシド）、重金属等の汚染実態調査を行う。	アサリ 底質 海水	昭和50年 度から 継続
3	第1班	各種食品中のリステリア属菌の衛生学的実態調査	リステリア属菌は広く自然界に分布しており、食品を介して感染するといわれているため、各種食品を調査し、その実態把握を行う。	ソフトサー モン ナチュラル チーズ等	昭和63年 度から 継続
4	第2班	アルコール飲料中カルバミン酸エチル（ウレタン）の含有実態調査	発癌性の疑いのあるカルバミン酸エチルは、アルコール飲料のはっ酵工程中に生成されることがあると指摘されており、カナダでは規制されている。このため、各種アルコール飲料の含有の実態調査を行う。	アルコール 飲料	平成2年 度から 継続
5	第2班	食品の製造業における微生物学的制御手法としての危害分析・重要管理点（HACCP）の応用調査	HACCPシステムは新しい食品の微生物管理法であり、今後国際的に通用するものと思われるが、未だ検討がなされていない。そこで、新しく制度化される食鳥検査制度に対応して、食鳥肉の微生物管理への応用を検討する。	鶏肉	平成3年 度から 継続
6	第3班	食品中の重金属含有調査	食品中の重金属については、一部の食品以外は規格が定められていない。近年、アメリカで鉛の毒性が再評価され、規制が強化される動きがあることから、鉛を中心に加工食品中の重金属のバックグラウンド調査を実施する。	輸入缶詰食 品	新 規
7	第4班	金属製器具・容器の衛生学的実態調査	食品衛生上、金属缶以外の金属製器具・容器については溶出試験、材質試験が定められていない。そこで、比較的使用頻度が高い金属製器具・容器について、溶出試験、材質試験等の衛生学的検査を実施する。	鉄 ステンレス 製食器器具類	新 規



No.	担当班	テーマ	調査内容	調査対象品	備考
8	第4班	鮮魚に対する鮮度保持剤の使用実態調査	最近、鮮魚介類に鮮度保持剤を使用する例がみられるが、これは添加物本来の使用目的から逸脱したものと解釈がある。しかし、その実態については明らかでないため、鮮度保持剤を使用した鮮魚介類の実態調査を行う。	鮮魚介類	平成3年度から継続
9	第5班	鶏卵加工食品の細菌学的汚染源調査	近年、鶏卵加工食品等を原因とした食中毒の増加傾向がみられ、その汚染実態も明らかでないことから、サルモネラ、黄色ブドウ球菌を中心とした汚染実態調査を行う。	鶏卵 鶏卵加工食品	平成2年度から継続
10	第6班	新規開発食品等バイオテクノロジーを応用した食品の衛生的調査	バイオテクノロジーを応用した食品が研究開発され実用化されつつあるが、これら食品等の衛生面についての情報収集と実態調査を行う。	野菜 魚介類 糖類 アミノ酸類	平成元年度から継続
11	第7班	畜肉中のホルモン剤の含有実態調査	ホルモン剤は、牛肉の肉質改善の目的で、飼育中に使用されている。一方では、有害性も指摘されていることから、輸入を中心とした畜肉中のホルモン剤の含有調査を行う。	輸入牛肉	平成2年度から継続
12	第7班	化学的合成品以外の食品添加物の衛生的実態調査（香料製剤）	香料製剤に使用される各種溶剤には、工業用や粗悪品が使用された過去の経緯もあり、溶剤の種類及び配合割合等の検査を行う。併せて、香料抽出時の溶媒残存の実態調査を行う。	香料製剤	新規
13	第8班	健康食品及び機能性食品の衛生的調査（生薬類似食品）	健康食品の安全性に関する調査として、生薬類似食品の衛生的実態調査を行う。	アロエ加工食品 クマザサ加工食品等	新規
14	第9班	国産野菜・果実の残留農薬実態調査	食品衛生法の残留基準のある農薬の他、残留基準のない農薬や登録保留基準のある農薬を含め、国産野菜・果実の残留農薬実態調査を行う。	無農薬 低農薬野菜・果実等	昭和63年度から継続
15	第10班	畜水産食品における抗菌性物質の残留薬剤実態調査	畜水産物に対し、疾病を予防し生産効率を上げるため、動物医薬品及び飼料添加物の使用が広く行われている。その中でも、残留が問題となる抗菌性物質等について残留実態調査を行う。	養殖魚 食肉類 鶏卵 蜂蜜等	昭和55年度から継続

## 第2節 有害食品等の監視結果

### 1 発足以来の監視状況

表1から表3のとおり。

表1 収去状況

年度	45	46	47	48	49	50	51	52
収去検体数	44,312	60,833	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25

年度	53	54	55	56	57	58	59	60
収去検体数	50,492	59,903	52,659	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835
立入軒数	2,086	1,895	1,629	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489
違反検体数	172	89	147	75	112	114	138	189
違反率(%)	0.34	0.15	0.28	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46

年度	61	62	63	元	2	3	4	計
収去検体数	40,465	42,939	42,627	41,862	49,299	48,291	49,269	1,054,317
立入軒数	1,471	1,186	1,195	1,169	1,219	1,136	1,426	60,315
違反検体数	93	127	85	51	109	38	37	6,032
違反率(%)	0.23	0.30	0.20	0.12	0.22	0.08	0.08	0.55

表2 表示検査

年度	45	46	47	48	49	50	51	52
検査件数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,962	9,749	6,506	9,008	5,919
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98

年度	53	54	55	56	57	58	59	60
検査件数	465,906	405,585	388,269	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528
立入軒数	3,112	3,755	3,693	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946
違反検体数	6,716	3,365	2,369	1,172	1,371	817	1,266	636
違反率(%)	1.44	0.83	0.61	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20

年度	61	62	63	元	2	3	4	計
検査件数	312,274	310,663	348,497	323,293	355,952	358,270	359,255	10,175,963
立入軒数	2,943	3,200	3,234	2,802	3,963	2,839	3,136	121,009
違反検体数	731	1,135	870	689	450	576	894	103,791
違反率(%)	0.23	0.37	0.25	0.21	0.13	0.16	0.25	0.83

表3 23年間の違反食品等の種類とその内容

(平成4年度)

食品分類	収検 体 去 数	検査項目別違反件数										
		着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸防止剤	防腐剤	成規分格	発色剤	重金属	殺菌料	その他
総数	1,054,317	1,122	838	810	344	50	1,726	48	93	71	931	6,033
農産物及びその加工品	68,194	73	51	38	83	-	37	-	3	36	45	366
果実類・野菜及び豆類	49,222	-	-	-	2	-	73	-	-	-	27	102
そう菜類	54,079	9	48	44	6	-	64	-	-	-	3	174
弁当	238	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
豆腐及びその加工品	58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
めん類	17,260	1	-	-	-	-	3	-	-	20	16	40
漬物類	56,787	3	42	137	13	-	-	-	-	-	2	197
調味料	78,555	15	152	85	22	16	23	-	-	-	40	353
清涼飲料水	103,837	33	264	104	5	-	65	-	83	-	26	580
菓子類及びその材料	160,862	618	107	270	159	-	18	-	-	-	28	1,200
あん類及びジャム類	37,729	9	-	25	9	-	44	-	-	-	7	94
冷凍食品	12,338	-	-	-	-	3	32	-	-	-	-	35
魚介類及びその加工品	47,484	8	67	45	11	1	48	20	-	3	23	226
魚肉ねり製品	32,957	3	2	6	-	2	95	1	-	2	4	115
食肉製品	87,114	2	-	12	-	19	404	26	-	2	2	467
食肉	24,386	-	-	-	-	1	53	1	-	-	8	63
鯨肉製品	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
乳及び乳製品	38,677	1	1	23	-	2	150	-	-	-	16	193
器具容器包装及びおもちゃ	61,309	197	-	-	-	3	152	-	5	-	573	930
添加物	18,569	105	11	-	-	3	237	-	-	-	6	362
酒類	14,978	-	-	6	1	-	-	-	-	-	83	90
飲用氷	2,980	-	-	-	-	-	148	-	-	-	-	148
その他	86,680	45	93	15	33	-	80	-	2	8	22	298

※ 食品衛生法第11条違反は除く

## 2 平成4年度の監視状況

表1から表8のとおり。

表1 違反品の種類別処分内容

(平成4年度)

食品分類	収去検体数	検査項目別違反件数										行政処分件数					行政措置件数						
		着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸化防止剤	成分規格	発色剤	重金属	殺菌料	その他	違反総数	営業停止	廃棄	販売禁止	使用禁止	施設改善	計	自主廃棄	始末書	報告書	府県	通報区
総数	49,269				2	1	26				8	37	5		6		11	11	37	6	7		61
農産物及びその加工品	4,394																						
果実類・野菜及び豆類	4,881																						
そう菜類	1,601																						
弁当	0																						
豆腐及びその加工品	3																						
めん類	436																						
漬物類	1,149																						
調味料	3,727				2						2									2		2	4
清涼飲料水	4,378																						
菓子類及びその材料	1,573																						
あん類及びジャム類	1,279																						
冷凍食品	1,654						1				1									1		1	2
魚介類及びその加工品	3,768					1				3	4			2		2			4		1	5	
魚肉ねり製品	816						2				2								2	2		4	
食肉製品	4,093						23				23	5		4		9		11	23	3		37	
食肉	4,823																						
鯨肉製品	3																						
乳及び乳製品	2,586									1	1								1		1	2	
器具容器包装及びおもちゃ	1,179									2	2								2	1	1	4	
添加物	647																						
酒類	1,914									1	1								1		1	2	
飲用水	85																						
その他(食品以外も含む)	4,280									1	1								1			1	

※ 食品衛生法第11条違反は除く

表2 行政地域別検査実施件数

(平成4年度)

地域別	収去検体数			衛研送付検体数	保健所検査室送付検体数	収去違反件数	収去違反率(%)	表示検査件数			表示違反件数	表示違反率(%)	収去実施軒数	表示検査軒数	その他の検査件数	違反等処置従事回数
	目標数	実施数	執行率(%)					目標数	実施数	執行率(%)						
都区内	-	36,290	-	36,290	0	29	0.08	-	252,783	-	647	0.26	1,051	2,274	2,667	173
多摩	-	12,979	-	6,323	6,656	8	0.06	-	106,472	-	247	0.23	375	862	752	50
計	46,000	49,269	107.1	42,613	6,656	37	0.08	319,000	359,255	112.6	894	0.25	1,426	3,136	3,419	223

表3 広域監視実施要綱に基づく事業別収去検査実施状況(都区内7個班)

(平成4年度)

事業名	目標検体数	実施検体数
先行調査	6,370	8,551
特別監視	10,500	10,853
緊急監視	700	330 ※
一斉監視	11,830	11,982
計	29,400	31,716

※緊急監視事業に準ずるものを含む

表4 輸入食品監視班による事業別収去検査実施状況

(平成4年度)

事業名	目標検体数	実施検体数
先行調査	500	2,215
特別監視	3,400	2,317
緊急監視	100	42 ※
一斉監視	0	0
計	4,000	4,574

※緊急監視事業に準ずるものを含む

表5 対象業態別立入り、収去、表示検査軒数

(平成4年度)

	No.	立入り延軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
		計	計	計
合計		3,418	1,426	3,136
製造業	1	1,161	589	1,075
販売業	2	472	45	469
デパート	3	146	38	143
スーパー	4	683	379	676
輸入業	5	425	232	356
倉庫業	6	112	9	108
問屋・卸売	7	346	109	273
流通拠点	8	29	13	28
その他	9	44	12	8

表6 表示検査

(平成4年度)

食品分類		内 容	検 査 件 数	違 反 件 数	
合 計		No.	359,225	894	
マ ー ガ リ ン		1	3,378	0	
酒 精 飲 料		2	17,613	11	
清 涼 飲 料 水	冷 凍 果 汁 飲 料	3	542	0	
	原 料 用 果 汁	4	1,176	0	
	ミ ネ ラ ル ウ ォ ー タ ー 類	5	4,162	0	
	低 酸 性 飲 料	6	3,508	0	
	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	7	17,570	6	
食 製 肉 品	乾 燥 食 肉 製 品	8	2,197	4	
	非 加 熱 食 肉 製 品	9	1,745	3	
	そ の 他 の 食 肉 製 品	10	21,986	66	
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ		11	4,497	14	
鯨 ベ ー コ ン		12	525	0	
シ ア ン 化 合 物 を 含 有 す る 豆 類		13	573	0	
冷 食 凍 品	切 身 又 は む き 身 に し た 鮮 魚 介 類	14	6,807	0	
	そ の 他 の 冷 凍 食 品	15	17,286	1	
放 射 線 照 射 食 品		16	0	0	
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		17	7,831	0	
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (上 欄 に 掲 げ る も の を 除 く) で あ っ て 右 に 掲 げ る も の	イ	食 肉	18	14,258	183
		生 か き	19	1,062	4
		魚 肉 ね り 製 品	20	12,596	5
		即 席 め ん 類	21	6,327	0
		生 め ん (ゆ で め ん 類)	22	6,447	14
		弁 当 ・ 調 理 パ ン	23	7,935	41
		そ う 菜	24	15,885	107
		生 菓 子	25	7,107	10
	ロ	ゆ で だ こ	26	1,087	16
		そ の 他 の 加 工 品	27	106,775	289
	ハ	かんきつ類・バナナ	28	7,230	47
添 加 物		29	8,756	17	
乳 類		30	7,238	0	
乳 製 品		31	15,627	2	
乳 等 を 主 原 料 と す る 食 品		32	5,293	0	
ば ら 売 り の かんきつ類・バナナ		33	4,204	50	
ば ら 売 り の サ ッ カ リ ン 含 有 食 品		34	141	0	
野 菜 ・ 器 具 ・ 健 康 食 品 ・ 工 業 用 剤 等		35	19,891	4	

表7 品目別理化学検査及び細菌検査

(平成4年度)

区分 食品分類	収 去 検体数	輸入食品 検体数 〔再掲〕	保 健 所 送 付 検体数	衛 研 送 付 検体数	理化学検査		細菌検査	
					収 去 検体数	輸入食品 検体数 〔再掲〕	収 去 検体数	輸入食品 検体数 〔再掲〕
総 数	49,269	15,797	6,656	42,631	36,660	12,881	12,609	2,916
農産物及びその加工品	4,394	3,522	438	3,956	4,142	3,320	252	202
果実類・野菜及び豆類	4,881	2,696	248	4,633	4,461	2,420	420	276
そ う 菜 類	1,601	324	375	1,226	1,115	295	486	29
弁 当	—	—	—	—	—	—	—	—
豆腐及びその加工品	3	—	3	—	3	—	—	—
め ん 類	436	83	109	327	432	83	4	—
漬 物 類	1,149	175	578	571	1,147	175	2	—
調 味 料	3,727	834	967	2,760	2,972	635	755	199
清 涼 飲 料 水	4,378	715	1,258	3,120	3,393	593	985	122
菓子類及びその材料	1,573	524	374	1,199	1,307	524	266	—
あん類及びジャム類	1,279	198	266	1,013	1,117	183	162	15
冷 凍 食 品	1,654	580	246	1,408	937	351	717	229
魚介類及びその加工品	3,768	871	417	3,351	2,406	626	1,362	245
魚 肉 ね り 製 品	816	6	152	664	510	6	306	—
食 肉 製 品	4,093	372	575	3,518	2,678	297	1,415	75
食 肉	4,823	2,251	5	4,818	1,964	1,079	2,859	1,172
鯨 肉 製 品	3	—	—	3	3	—	—	—
乳 及 び 乳 製 品	2,586	488	277	2,309	2,454	446	132	42
器具容器包装及びおもちゃ	1,179	164	1	1,178	1,179	164	—	—
添 加 物	647	182	—	647	632	182	15	—
酒 類	1,914	1,202	303	1,611	1,898	1,201	16	1
飲 用 水	85	13	—	85	54	—	31	13
そ の 他	4,280	597	64	4,216	1,856	301	2,424	296

表8 有害食品の監視結果(過去5年間)

(食品機動監視班実施分)

年度	収去件数	違反件数	主 な 違 反 事 例		■：国産品 ●：輸入品
			条文	件数	
昭和63年度	42,627 国産品 34,041 輸入品 8,586	85 (0.2%) 国産品 33 (0.1%) 輸入品 52 (0.6%)	4	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アフラトキシンを検出したビスタチオナッツ、香辛料</li> <li>●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ</li> </ul>
			6	2	●許可外着色料(キノリンイエロー)を検出したキャンデー
			7	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>■成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品</li> <li>●ジフェニル(防ばい剤)を過量に残存したグレープフルーツ</li> <li>●ソルビン酸を過量に検出したビーフジャーキー(食肉製品)</li> <li>●抗生物質を検出した食肉、はちみつ</li> <li>●保存料(安息香酸、マルビ酸)を不正に使用したオリーブの塩漬</li> <li>■保存料を過量に使用したシロップ</li> </ul>
			10	6	●規格(鉛)に合致しない容器
平成元年度	41,862 国産品 31,028 輸入品 10,834	51 (0.1%) 国産品 33 (0.1%) 輸入品 18 (0.2%)	4	2	●暫定限度を超える放射能を検出したトナカイ肉
			6	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>●許可外着色料(キノリンイエロー)を検出したキャンデー</li> <li>●許可外着色料(アルラレッドAC)を検出したチョコレート粉末飲料</li> </ul>
			7	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>■成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品</li> <li>●保存料(安息香酸)を過量に使用したコーンシロップ</li> </ul>
			10	3	●規格(カドミウム)に合致しない器具(プラスチック)
平成2年度	49,299 国産品 34,615 輸入品 14,684	109 (0.2%) 国産品 61 (0.2%) 輸入品 48 (0.3%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類
			6	12	●許可外着色料(アルラレッドAC)を検出したチューインガム
			7	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>●成分規格(スズ)に合致しない清涼飲料水</li> <li>●合成抗菌剤を検出した豚肉・鶏肉</li> <li>●成分規格(シアン化水素)に合致しないバター豆</li> <li>■成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品</li> <li>■ダイアジノン(農薬)を基準以上に残留したパセリ</li> <li>■成分規格(フタル酸塩)に合致しない食品添加物</li> </ul>
			10	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>●規格(カドミウム)に合致しない合成樹脂製トレイ</li> <li>■規格(蒸発残留物)に合致しないラムネ瓶用ゴムパッキング</li> <li>■規格(鉛)に合致しない器具(陶磁器製)</li> </ul>
平成3年度	48,291 国産品 33,776 輸入品 14,515	38 国産品 27 (0.08%) 輸入品 11 (0.08%)	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アフラトキシンを検出した香辛料</li> <li>●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ</li> </ul>
			7	33	<ul style="list-style-type: none"> <li>■成分規格(大腸菌群)に合致しない粉末清涼飲料</li> <li>■成分規格(沈殿物)に合致しない清涼飲料水</li> <li>■成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品</li> <li>■発色剤(亜硝酸根)を過量に残存した食肉製品</li> <li>■成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品</li> <li>■保存料(ソルビン酸)を過量使用したみそ漬</li> <li>●成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品</li> <li>●漂白剤(二酸化硫黄)を過量残存したエビ</li> <li>●漂白剤(二酸化硫黄)を過量残存した菓子</li> </ul>
			10	2	■規格(鉛)に合致しない器具(陶磁器製ラーメン丼)
			4	1	●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
平成4年度	49,269 国産品 33,472 輸入品 15,797	37 国産品 30 (0.09%) 輸入品 7 (0.04%)	6	1	●メチルイソチオンシアネート(農薬)を検出したワイン
			7	33	<ul style="list-style-type: none"> <li>■成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品</li> <li>■成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品(弁当)</li> <li>■発色剤(亜硝酸根)を過量残存した食肉製品</li> <li>■漂白剤(二酸化硫黄)を過量残存した調味料(もみじおろし)</li> <li>■テトラサイクリン系抗生物質を検出したはちみつ</li> <li>●成分規格(大腸菌群)に合致しない食肉製品</li> <li>●漂白剤(二酸化硫黄)を過量残存のエビ</li> <li>●酸化防止剤(EDTA)を過量使用した缶詰(か・エ水煮)</li> <li>●テトラサイクリン系抗生物質を検出した冷凍エビ</li> </ul>
			10	2	■材質別規格(鉛)に合致しない器具(中華どんぶり、ワッパ)
			4	1	●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ



### 第3節 特別監視及び一斉監視の結果

#### 1 主として製造業を対象としたもの

##### (1) 食品の冷凍業の特別監視

ア 実施期間 平成4年9月

イ 実施対象 食品の冷凍業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり

エ 措置等 ミニメンチカツ1検体から細菌数 $28 \times 10^5$ /gを検出し、加熱後摂取冷凍食品凍結前加熱済の成分規格違反となった。

残品はなく、製造所を所管する区へ通報し、指導処置を依頼した。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

区分	項目	品目数	判定		保存料		着色料		甘味料		酸化防止剤(BHA)		酸化防止剤(BHT)		エリトリン酸		漂白剤(SO <sub>2</sub> )		アスコルビン酸		発色剤(NO <sub>2</sub> )		その他の検査項目
			適	不適	検体数(34)	検体数(13)	検体数(9)	検体数(28)	検体数(28)	検体数(17)	検体数(16)	検体数(0)	検体数(18)										
			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+									
合計		35	35	0	34	0	13	0	9	0	28	0	28	0	17	0	16	0	0	0	18	0	5
冷凍食品	無加熱摂取	2	2	-	1	-	1	-	1	-	2	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
	加熱後 凍結前未加熱	8	8	-	8	-	5	-	8	-	6	-	6	-	5	-	3	-	-	-	1	-	4
	摂取 凍結前加熱済	25	25	-	25	-	7	-	-	-	20	-	20	-	12	-	12	-	-	-	17	-	-

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

区分	項目	品目数	判定		細菌数(/g)				大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		
			適	不適	検体数(66)				検体数(66)		検体数(20)		検体数(66)		検体数(66)				
			-	+	≤300	≤5×10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤3×10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計		66	65	1	30	32	2	1	1	66	0	20	0	66	0	66	0	66	0
冷凍食品	無加熱摂取	2	2	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-
	加熱後 凍結前未加熱	20	20	-	6	13	-	1	-	20	-	20	-	20	-	20	-	20	-
	摂取 凍結前加熱済	40	39	1	21	16	2	-	1	40	-	-	-	40	-	40	-	40	-
凍結食品		4	4	-	1	3	-	-	-	4	-	-	-	4	-	4	-	4	-

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年4月～5月まで

イ 実施対象 清涼飲料水製造業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり、法に抵触したものはなかった。

表1 細菌検査結果

(平成4年度)

品名	項目 品目数	判定		大腸菌群		細菌数(/g)				
		適	否	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>
合計	193	193	0	193	0	188	5	0	0	0
果汁入り清涼飲料水 (希釈用)	19	19	-	19	-	19	-	-	-	-
果汁入り清涼飲料水 (ストレート)	4	4	-	4	-	4	-	-	-	-
無果汁清涼飲料水 (希釈用)	4	4	-	4	-	4	-	-	-	-
無果汁清涼飲料水 (ストレート)	2	2	-	2	-	2	-	-	-	-
炭酸飲料水	80	80	-	80	-	75	5	-	-	-
その他	84	84	-	84	-	84	-	-	-	-

表2 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品目数	判定			成分規格				保存料 ※1				甘味料 ※2		着色料		pH	
					混濁・沈澱物	ヒ素	重金属	・属	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)	検査 検体数	検査 検体数	検査 検体数				
		適	不適	否	適	否	適	否	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	-	+	検査 検体数	最小値～最大値 (平均値)
合計	198	198	0	0	198	0	197	0	197	[ 103 ] 0.02 ~ 0.43	198	[ 55 ] 0.01 ~ 0.03	184	[ 53 ] 0.03 ~ 0.41	149	16	194	1.4 ~ 7.5 ( - )
果汁入り 清涼飲料水 (希釈用)	19	19	-	-	19	-	19	-	19	[ 19 ] 0.02 ~ 0.29	19	[ 18 ] 0.01 ~ 0.03	19	[ 0 ]	15	4	19	1.9 ~ 3.6 ( 2.9 )
果汁入り 清涼飲料水 (ストレート)	4	4	-	-	4	-	4	-	4	[ 4 ] 0.13 ~ 0.40	4	[ 3 ] 0.01 ~ 0.02	2	[ 1 ] 0.03	3	1	4	2.2 ~ 3.0 ( 2.5 )
無果汁 清涼飲料水 (希釈用)	11	11	-	-	11	-	11	-	11	[ 7 ] 0.03 ~ 0.36	11	[ 5 ] 0.01 ~ 0.01	11	[ 0 ]	0	11	11	1.9 ~ 2.6 ( 2.3 )
無果汁 清涼飲料水 (ストレート)	2	2	-	-	2	-	2	-	2	[ 2 ] 0.16 ~ 0.16	2	[ 2 ] 0.02 ~ 0.02	2	[ 0 ]	2	0	2	3.0 ~ 3.0 ( 3.0 )
炭酸飲料水	78	78	-	-	78	-	78	-	78	[ 7 ] 0.08 ~ 0.28	78	[ 3 ] 0.01 ~ 0.01	68	[ 12 ] 0.04 ~ 0.21	47	0	75	2.4 ~ 4.3 ( 3.0 )
その他	84	84	-	-	84	-	83	-	83	[ 64 ] 0.13 ~ 0.43	84	[ 24 ] 0.01 ~ 0.02	82	[ 40 ] 0.03 ~ 0.41	82	0	83	1.4 ~ 7.5 ( 3.2 )

※1 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸の検査を実施した。

※2 甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(3) 酒類製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年5月～6月及び平成5年1月

イ 実施対象 酒類製造業

ウ 実施結果 表のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		保 存 料		甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤		アスコルビ酸		メタノール		アルコール分			pH			砒素・ 重金属	異物
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	検体数	最小(平均)	最大	検体数	最小(平均)	最大		
合計	7	7	0	7	0	6	0	3	0	7	0	3	0	7	0	3	4.9(5.2)	5.5	4	4.1(4.2)	4.4	7	7
ビール	4	4	-	4	-	3	-	3	-	4	-	3	-	4	-	3	4.9(5.2)	5.5	4	4.1(4.2)	4.4	4	4
日本酒	3	3	-	3	-	3	-	-	-	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3

アルコール分：％(V/W)

表1-2 理化学検査結果

(平成4年度)

項 目 品 目	品 目 数	判 定		総 臭 素 (ppm)			E D B		が 毒 ※1		臭 化 メ チ ル		漂 白 剤	
		適	否	検体数	最小(平均)	最大	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	23	23	0	21	2 ( 9.6)	20	20	0	21	0	21	0	10	6
ホップ(国産)	1	1	-	1	5 ( 5)	5	-	-	1	-	1	-	1	-
ホップ(輸入)	6	6	-	6	2 ( 9.6)	20	6	-	6	-	6	-	3	-
麦芽(国産)	1	1	-	1	0		1	-	1	-	1	-	1	-
麦芽(輸入)	9	9	-	7	2 ( 3.9)	8	7	-	9	-	7	-	3	4
コーンスターチ	2	2	-	2	0		2	-	1	-	2	-	-	2
コーングリッツ	2	2	-	2	3 ( 4)	5	2	-	2	-	2	-	2	-
醸 造 米	2	2	-	2	0		2	-	1	-	2	-	-	-

※1 アフラトキシン、トリコテセン系、ゼアラレノン、シトリニン、オクラトキシンについて実施した。

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

項 目 品 目	品 目 数	細 菌 検 査		真 菌 ※2	
		-	+	-	+
合 計	25	4	0	4	21
ビ ー ル	4	4	-	4	-
ホップ(国産)	1	-	-	-	1
ホップ(輸入)	6	-	-	-	6
麦芽(国産)	1	-	-	-	1
麦芽(輸入)	7	-	-	-	7
コーンスターチ	2	-	-	-	2
コーングリッツ	2	-	-	-	2
醸 造 米	2	-	-	-	2

※2 Aspergillus、Penicillium、Eurotium spp.、その他不完全菌類及びYeastを検出した。

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年4月

イ 実施対象 氷雪製造業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		硝酸性窒素及び 亜硝酸性窒素 mg / ℓ		クロルイオン mg / ℓ		過マンガン酸カリウム 消費量 mg / ℓ	
		適	否	範囲	平均	範囲	平均	範囲	平均
合計	38	38	0	0～3.1	0.2	0.2～42	8.6	1.0～4.3	1.8
氷雪	18	18	—	0～0.2	0.0	0.2～14	5.3	1.1～2.5	1.7
原水(水道直結)	4	4	—	0～0	0	12～14	13	1.4～1.9	1.8
原水(予冷槽)	1	1	—	0	0	4	4	1.4～1.4	1.4
原水(給水タンク)	15	15	—	0～3.1	0.41	3～42	11.8	1.0～4.3	1.9

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		大腸菌群		細菌数/ml	
		適	否	—	+	≤ 100	100 <
合計	37	37	0	37	0	37	0
氷雪	18	18	—	18	—	18	—
原水(水道直結)	4	4	—	4	—	4	—
原水(予冷槽)	1	1	—	1	—	1	—
原水(給水タンク)	14	14	—	14	—	14	—

(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年5月、及び11月～12月

イ 実施対象 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業

ウ 実施結果 表1～表2のとおり

エ 措置等 細菌検査の結果、14検体から大腸菌群を検出し、食肉製品の成分規格違反となった。共に残品はなく、指導の後再収去を行った結果、1検体は否となったため、営業停止処分を行った。化学検査では、4検体から亜硝酸根を過量に検出し、食肉製品の成分規格違反となった。残品の販売禁止処分を行うとともに、営業停止処分を行った。

表1 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品目 数	判定			細菌数 (1gあたり)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		クロストリジア (1gあたり)			
		適	否	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≤ 5×10 <sup>4</sup>	<	-	+	-	+	-	+	-	+	<10	<100
合計	303	285	14	2	262	19	14	6	4	291	14	299	0	299	0	288	8	6	1
ハム	97	94	3	-	85	6	3	2	1	94	3	93	-	93	-	93	-	-	-
ソーセージ *1	128	123	5	2	114	5	5	2	2	123	5	128	-	128	-	119	7	5	1
その他のソーセージ	43	42	1	-	33	2	6	2	-	42	1	43	-	43	-	43	-	-	-
ベーコン	25	23	2	-	21	4	-	-	-	24	2	25	-	25	-	23	1	1	-
非加熱食肉製品	2	-	2	-	-	-	-	-	1	-	2	1	-	1	-	1	-	-	-
乾燥食肉製品	1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-
その他の食肉製品	3	2	1	-	1	2	-	-	-	-	1	1	-	1	-	1	-	-	-
魚肉ねり製品	7	-	-	-	7	-	-	-	-	7	-	7	-	7	-	7	-	-	-

\*1 ソーセージ (ウィンナーソーセージ及びフランクフルトソーセージ)

表1-2 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品目 数	判定			細菌数 (1gあたり)					芽胞数 (製造基準) (1gあたり)				ポツリヌス菌		嫌気性芽胞菌		
		適	否	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≤ 5×10 <sup>4</sup>	-	+	<100	≤ 1000	<	-	+	-	+	
香辛料	57	57	-	-	43	2	8	-	4	54	3	2	-	1	50	-	-	-
原料肉	13	13	-	-	-	-	2	3	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表1-3 細菌検査結果

(平成4年度)

項目	クロストリジア (1gあたり)				大腸菌 群		黄色ブ リ球菌		サルモ ネラ		ウェル シュ菌		セレウス菌 (0.1gあたり)					リステ リア		エルシ ニア		
	-	+	<10	<100	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	-	+	-	+	
香辛料	57	-	-	-	11	0	57	-	57	-	-	-	50	5	5	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	-	-	-	-	5	9	13	-	12	1	12	1	-	-	-	-	-	7	5	-	-	-

表2 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品 目 数	判 定			発 色 剤 (ppm)										保 存 料 (ソルビン酸) (ppm)						
		適	否	不適	-	+	<10	<20	<30	<40	<50	<60	<70	≤	-	+	<0.5	<1.0	<1.5	<2.0	≤
合 計	251	247	4	0	17	233	84	61	46	28	9	0	1	4	173	74	9	34	29	2	0
ハ ム	83	80	3	-	4	79	30	22	10	11	3	-	-	3	64	17	2	8	7	-	-
ソーセージ	101	101	-	-	9	92	30	24	22	12	4	-	-	-	59	42	5	19	16	2	-
その他のソーセージ	35	35	-	-	1	34	11	9	8	3	2	-	1	-	22	13	2	5	6	-	-
ベーコン	25	24	1	-	-	25	11	6	5	2	-	-	-	1	22	1	-	1	-	-	-
非加熱食肉製品	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
その他の食肉製品	2	2	-	-	-	2	1	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	3	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-

※ ソーセージ(ウィンナーソーセージ及びフランクフルトソーセージ)  
保存料については、ソルビン酸以外に安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸の検査を行ったが、  
検出したものはなかった。

表2-2 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品名	酸 化 防 止 剤												甘 味 料		着 色 料		漂 白 剤			
	エリスルビン酸 (mg/100g)						L-アスコルビン酸 (mg/100g)				BHT・BHA		-	+	-	+	-	+		
	-	+	<10	<50	<100	<200	<300	-	+	<20	<30	30≤							-	+
合 計	217	24	1	13	4	3	3	4	16	7	9	0	8	0	194	0	185	23	1	0
ハ ム	70	11	-	5	3	3	-	-	9	3	6	-	-	-	66	-	64	5	-	-
ソーセージ	96	4	-	2	-	-	2	3	1	1	-	-	2	-	76	-	71	13	-	-
その他のソーセージ	30	3	-	3	-	-	-	1	6	3	3	-	6	-	22	-	28	3	-	-
ベーコン	16	4	-	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	17	-	17	-	-	-
非加熱食肉製品	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
乾燥食肉製品	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-
その他の食肉製品	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-
魚肉ねり製品	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	1	2	1	-

※ ソーセージ(ウィンナーソーセージ及びフランクフルトソーセージ)  
甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンについて検査を実施した。

表2-3 理化学検査結果（香辛料におけるカビ毒検査）

（平成4年度）

項目 品名	品目数	判定		アフラトキシン (ppm)						トリコテセン系		ゼアラレノン	
		適	否	-	+	<1.0	<5.0	<10.0≤	-	+	-	+	
合計	53	53	0	45	8	4	2	2	0	-	-	-	-
ナツメグ	7	7	-	3	4	1	1	2	-	-	-	-	-
黒胡椒	7	7	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
白胡椒	7	7	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミックスタイプ	3	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	29	29	-	25	4	3	1	-	-	-	-	-	-

表2-4 理化学検査結果（原料肉における抗菌性物質の検査）

（平成4年度）

項目 品名	品目数	判定		マクロライド系		ペニシリン系		テトラサイクリン系		アミノグリコシド系		サルファ剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	7	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0
豚肉	5	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-
鶏肉	1	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
その他	1	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-



(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成4年5月及び10月～11月

イ 実施対象 食肉処理業

ウ 実施結果 表1～表4のとおりで、法に抵触するものはなかった。

表1 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品目数	細菌数(1gあたり)								黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	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(+)	リステリア(+)	大腸菌群数					
		<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	<10 <sup>9</sup>	<10							<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	
合計	86	3	17	31	30	4	1	0	6	8	2	17	1	17	29	20	25	11	1	0	
豚	正肉	20	-	4	8	8	-	-	-	-	-	3	-	6	5	9	5	1	-	-	
	肝臓	8	-	1	2	4	1	-	-	1	-	-	-	-	2	2	4	-	-	-	
牛	正肉	17	1	7	3	5	-	1	-	-	-	3	-	2	11	3	1	1	1	-	
	肝臓	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
鶏	正肉	27	-	5	10	10	2	-	5	3	2	7	1	9	9	2	12	4	-	-	
	肝臓	12	-	-	8	3	1	-	1	4	-	4	-	-	-	4	3	5	-	-	
その他	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	

表2 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品目数	判定		ニコチン酸		コリン酸73F		検出状況 mg/100g		発色剤		73コリン酸		着色料	
		適法	否	+	-	+	-	最小(平均)	最大	+	-	+	-	+	-
合計	6	6	0	3	3	4	2	1 (2.2)	3.5	0	4	0	4	0	4
豚肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
牛肉	4	4	-	2	2	3	1	1 (1.7)	2.1	-	4	-	4	-	4
鶏肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	2	-	1	1	1	1	3.5	-	-	-	-	-	-	-

表3 抗生物質及び合成抗菌剤の検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		抗 生 物 質												合 成 抗 菌 剤								
				テトラサイクリン系		ペニシリン系		アミノグリコシド系		セフェム系		リファンマイシン		モキシシリン		ラジロド		サルファ剤		イリマチン		クロロド		
		適法	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
合 計	121	121	0	0	120	0	120	0	120	0	120	0	45	0	45	0	46	0	117	0	45	-	-	
豚	正肉	28	28	-	-	28	-	28	-	28	-	28	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	
	肝臓	13	13	-	-	13	-	13	-	13	-	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	
牛	正肉	23	23	-	-	23	-	23	-	23	-	23	-	-	-	-	-	-	22	-	-	-	-	
	肝臓	2	2	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	
鶏	正肉	38	38	-	-	38	-	38	-	38	-	38	-	29	-	29	-	29	-	37	-	29	-	-
	肝臓	17	17	-	-	16	-	16	-	16	-	16	-	16	-	16	-	17	-	16	-	16	-	-

表4 輸入食肉中の残留農薬検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		BHC		DDT		HCB		ディルドリン		ヘプタクロール		クロルピリス		クロルデン		粗脂肪		検 出 状 況		
				+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		適法	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	最小(平均)
合 計	57	57	0	0	57	1	56	0	57	0	57	0	57	0	57	0	57	-	-	---		
豚 正肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	---		
牛 正肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	---		
鶏 正肉	52	52	-	-	52	1	51	-	52	-	52	-	52	-	52	-	52	-	-	---		
そ の 他	5	5	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-	-	---		

(7) かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、みそ製造業及び調味料等製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年8月～11月

イ 実施対象 標記各製造業

ウ 実施結果 表1～表3のとおりである。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 種類	品 目 数	判定		保存料 (g/kg)				甘味料 (g/kg)		着色料		異物		塩分濃度		糖度		pH		漂白剤		酸度		酸化防止剤				7#J-濃度				
				検体数		安息香酸	パラオキシ安息香酸	検体数		サッカリン	検体数		検体数		検体	検出範囲	検体	検出範囲	検体	検出範囲	検体数	検出範囲	検体		検出範囲	検体	検出範囲	検体	検出範囲	検体	検出範囲	
		適	否	-	+	検出範囲	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	数	%	数	%	数	検出範囲	-	+	数	検出範囲	-	+	-	+	-	+	数	%
合計	217	217	0	189	8	0.04 ~ 0.21	0.08 ~ 0.12	188	4	0.13 ~ 0.15	142	2	127	6	—	17	45~70	77	2.4 ~ 10.3	111	0	7	1.8 ~ 5	42	0	39	12	0	0	0	0	—
ソース	57	57	-	51	6	0.07 ~ 0.21	0.08 ~ 0.12	53	4	0.13 ~ 0.15	24	-	55	2	—	-	—	21	2.9 ~ 4.2	31	-	-	—	11	-	11	-	-	-	-	-	—
たれ	4	4	-	4	-	—	—	4	-	—	4	-	4	-	—	-	—	-	—	2	-	-	—	2	-	2	-	-	-	-	—	
ドレッシング	19	19	-	16	-	—	—	16	-	—	13	-	16	-	—	-	—	10	3.6 ~ 4.3	5	-	-	—	-	-	-	-	-	-	-	—	
つゆ	25	25	-	24	1	0.04	—	25	-	—	23	-	11	-	—	-	—	6	4.1 ~ 5.6	10	-	-	—	-	-	-	-	-	-	-	—	
トマトケチャップ等	5	5	-	5	-	—	—	4	-	—	4	-	3	-	—	-	—	1	4.2	1	-	-	—	-	-	-	-	-	-	—		
みそ	17	17	-	17	-	—	—	17	-	—	15	-	9	4	—	-	—	-	—	10	-	-	—	-	-	-	-	-	-	—		
酢	9	9	-	6	-	—	—	9	-	—	6	-	-	-	—	-	—	5	2.4 ~ 3	6	-	6	4.2 ~ 5	-	-	-	-	-	-	-	—	
しょう油	1	1	-	1	-	—	—	1	-	—	1	-	-	-	—	-	—	-	—	1	-	-	—	-	-	-	-	-	-	—		
マヨネーズ	3	3	-	2	-	—	—	2	-	—	1	-	1	-	—	-	—	2	4.6 ~ 5.1	-	-	-	—	-	-	-	-	-	-	—		
ジャム・マレード	26	26	-	25	1	0.16	—	26	-	—	25	1	13	-	—	13	48~70	13	3.1 ~ 4.5	13	-	-	—	13	-	14	10	-	-	-	—	
その他	51	51	-	38	-	—	—	31	-	—	26	1	15	-	—	4	45~64	19	3 ~ 10.3	32	-	1	1.8	16	-	12	2	-	-	-	—	

保存料については、安息香酸、パラオキシ安息香酸の他にソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸について検査を実施したが、いずれも検出しなかった。  
甘味料については、サッカリンの他に、サイクラミン酸、ズルチンについて検査したが、いずれも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 種類	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		ボ ツ リ ヌ ス 菌		セレウス菌		嫌 気 性 芽 胞 菌		真 菌		
		適	不良	0	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	193	193	0	83	14	35	14	1	7	138	2	139	0	135	0	135	0	10	1	38	8	0	11	55	2
ソ ー ス	57	57	-	39	7	10	1	-	-	57	-	57	-	57	-	57	-	-	-	-	-	-	-	7	-
た れ	4	4	-	4	-	-	-	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-
ドレッシング	19	19	-	10	2	4	2	1	-	19	-	19	-	19	-	19	-	-	-	15	2	-	-	10	-
つ ゆ	25	25	-	4	3	6	2	-	-	11	-	11	-	7	-	7	-	-	-	-	-	-	-	2	-
酢	9	9	-	5	-	-	-	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	3	-
マヨネーズ	3	3	-	2	-	1	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-	-	-	-	-
食 用 油	2	2	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
はちみつ	13	13	-	1	-	9	2	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	10	1	10	1	-	11	-	-
み そ	17	17	-	-	-	1	6	-	1	8	-	8	-	8	-	8	-	-	-	-	-	-	-	4	-
ジャム類	12	12	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	12	-
そ の 他	22	22	-	14	2	3	1	-	1	21	1	21	-	21	-	21	-	-	-	5	2	-	-	16	-
香 辛 料	6	6	-	1	-	-	-	-	5	5	1	6	-	6	-	6	-	-	-	2	3	-	-	1	2
その他の原料	4	4	-	1	-	1	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3 カビ毒等の検査結果

(平成4年度)  
( )は平均値

品名	項目	品目数	判定		カビ毒 アフラトキシン (ppb)		
			適	否	-	+	検出範囲
合計		52	52	0	48	4	1.4 ~3(2.0)
大豆	大	0	-	-	-	-	-
小麦	小	0	-	-	-	-	-
香料	ナツメッグ	7	7	-	7	-	1.9 (1.9)
	胡椒	12	12	-	11	1	-
	タイム	2	2	-	2	-	-
	セージ	4	4	-	4	-	-
	ローレル	3	3	-	3	-	-
	クローブ	2	2	-	2	-	-
	その他	22	22	-	19	3	1.4 ~3(2.1)

アフラトキシンの検出範囲については、アフラトキシンB1についてのみ記載した。

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年10月及び平成5年1月～2月

イ 実施対象 あん類製造業

ウ 実施結果 表1～表3のとおり

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		成分規格 (シアン)		総 シ ア ン		二酸化硫黄 (g/kg)			ソルビン酸		着色料		過酸化 水 素		甘味料	
		適	否	適	否	-	+	-	+	検出値	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	97	93	0	13	0	2	0	61	8	—	77	3	54	0	28	0	-	-
製 品	白生あん	39	39	-	9	-	-	23	7	0.01~0.028	27	1	5	-	17	-	-	-
	赤生あん	29	29	-	4	-	-	22	-	—	21	2	24	-	6	-	-	-
	練 あん	29	25	-	-	-	2	16	1	0.026	29	-	25	-	5	-	-	-

保存料については、ソルビン酸の他に、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の検査を実施したが、いずれも検出しなかった。

甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンについて検査したが、いずれも検出しなかった。

表2 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		成分規格 (シアン)		アフラト キシ	オクラト キシ	シトリニ ン	トリコチ セン	ゼアラレ ノン
		適	否	適	否	検 体 数				
合 計	84	84	0	38	0	26	0	0	0	0
原 料 豆	バ タ ー 豆	26	26	-	6	-	20	-	-	-
	ベビーライマ豆	25	25	-	25	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 豆	33	33	-	7	-	6	-	-	-

表3 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 種類	品 目 数	判 定		細 菌 数 / g						大 腸 菌 群 / 0.1 g					セレウ ス菌		黄色ブ ドウ球 菌		大腸菌		サルモ ネラ			
		良	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	0	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	
練 あん	48	48	0	43	0	5	0	0	0	0	47	0	1	0	0	0	47	1	48	0	48	0	48	0

(9) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の特別監視

ア 実施期間 平成5年1月及び3月

イ 実施対象 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業

ウ 実施結果 表1のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品目 数	判定			酸化防止剤								保存料		酸価		過酸化作物価		ヒ素		重金属		着色料		その他の検査項目数
		適	不適	否	BHA		BHT		α-ト コリン		※1 その他		-	+	検 体 数	最小 ~ 最大	検 体 数	最小 ~ 最大	-	+	-	+	-	+	
					-	+	-	+	-	+	-	+													
合計	37	37	0	0	37	0	36	1	4	18	10	0	15	1	37	0.1未満 ~ 2.3	37	1未満 ~ 12	30	0	30	0	4	0	17
ラード	5	5	-	-	5	-	4	1	2	1	-	-	3	-	5	0.2 ~ 1.7	5	1~2	4	-	4	-	-	-	3
ヘット	1	1	-	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	0.2	1	1未満	1	-	1	-	-	-	1
マーガリン	6	6	-	-	6	-	6	-	-	4	3	-	1	1	6	0.1未満 ~ 0.9	6	1未満 ~ 2	5	-	5	-	3	-	2
ショートニング	3	3	-	-	3	-	3	-	-	2	-	-	1	-	3	0.1	3	1	1	-	1	-	-	-	1
ヤシ油・パーム油 (原油)	3	3	-	-	3	-	3	-	-	-	3	-	3	-	3	0.1 ~ 0.3	3	1~12	3	-	3	-	-	-	3
ヤシ油・パーム油以外の植物性油脂	6	6	-	-	6	-	6	-	1	5	3	-	-	-	6	0.1 ~ 2.3	6	1未満 ~ 3	4	-	4	-	-	-	-
上記以外の食用油脂	13	13	-	-	13	-	13	-	1	5	1	-	7	-	13	0.1 ~ 1.7	13	1未満 ~ 2	12	-	12	-	1	-	7

※1……酸化防止剤(その他)とは、TBHQ、クエン酸である。

※2……その他の検査項目とは、チオバルビツール酸試験、ヨウ素価、pHである。



(10) 粉末食品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年9月～10月、及び平成5年1月～2月

イ 実施対象 粉末食品製造業

ウ 実施結果 表1、表2のとおりで、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品 目 数	保存料		甘味料		着色料		漂白剤		エリソ ルビン 酸		BHA ・ BHT		総臭素		異 物				カビ毒		その他 検 査 項 目
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	動物性		鉱物性		-	+	
																-	+	-	+			
合 計	45	38	0	16	0	37	0	28	0	9	0	10	0	3	6	3	0	3	0	10	0	229
クロレラ 加工品	1	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
穀類加工品	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ス ー プ	5	5	-	5	-	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調 味 料	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
海 藻 類	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48
動物加工品	4	2	-	-	-	4	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
魚介加工品	5	4	-	-	-	1	-	5	-	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
野菜加工品	8	8	-	3	-	6	-	1	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
骨 粉	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	17	13	-	5	-	17	-	14	-	3	-	3	-	3	6	3	-	3	-	10	-	132

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品 目 数	細菌数 (1gあたり)					セレウス菌 (0.1gあたり)		大腸菌		黄色ブドウ 球菌		サルモネラ	
		<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<300	<10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+
合計	48	22	9	8	5	4	47	1	48	0	48	0	48	0
クロレラ 加工品	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
穀類加工品	2	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-
スープ	5	1	1	3	-	-	5	-	5	-	5	-	5	-
調味料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
海藻類	1	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-
動物加工品	2	2	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-
魚介加工品	5	1	2	1	-	1	5	-	5	-	5	-	5	-
野菜加工品	9	1	3	2	1	2	9	-	9	-	9	-	9	-
骨粉	1	-	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	1	-
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	22	16	1	2	2	1	22	-	22	-	22	-	22	-

(1) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年9月～10月及び平成5年3月

イ 実施対象 乳製品製造業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

品名	項目 品目数	判定		保存料		プロピオン酸		醗酵調整剤		着色料		酸化防止剤		その他の検査項目
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	22	22	0	22	0	16	1	0	0	15	0	21	0	10
ナチュラルチーズ	17	17	-	17	-	16	1	-	-	10	-	16	-	-
プロセスチーズ	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クリーム	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	5
その他の乳製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳等主要原料	4	4	-	4	-	-	-	-	-	4	-	4	-	5

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は化学的合成品タール系着色料のみを検査対象とした。

※ プロピオン酸を検出したものは、エメンタールから7g/kg、グリエールから1.3g/kgで、天然由来と思われる。他の1検体は、蛋白加工食品の1検体から0.4g/kg検出し、調査の結果着香料由来であった。

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

品名	項目 品目数	判定		細菌数 (/g)							大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌		リステリア菌	
		適	否	≤300	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	≤10 <sup>8</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	44	44	0	4	0	1	0	0	0	0	17	5	20	2	22	0	22	0	22	0	44	0
ナチュラルチーズ	39	39	-	-	-	-	-	-	-	-	12	5	15	2	17	-	17	-	17	-	39	-
プロセスチーズ	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クリーム	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
その他の乳製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳等主要原料	4	4	-	3	-	1	-	-	-	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-

## (12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年9月～10月及び平成5年1月～3月

イ 実施対象 食品添加物製造業

ウ 実施結果 表のとおり

表 理化学検査結果

(平成4年度)

分類	項目 品 目 数	判定			検査項目					
		適	不適	否	成分規格		成分分析		純度試験	
					適	否	適	否	適	否
合計	61	58	3	0	33	0	32	0	28	0
保存料	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
殺菌料	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
漂白剤	1	1	—	—	—	—	1	—	1	—
糊料	6	6	—	—	6	—	—	—	—	—
着色料	13	13	—	—	1	—	12	—	12	—
品質保持剤	1	1	—	—	—	—	1	—	1	—
着色料	7	5	2	—	1	—	6	—	6	—
酸味料	4	3	1	—	3	—	1	—	1	—
甘味料	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳化剤	1	1	—	—	—	—	1	—	1	—
膨張剤	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
強化剤	4	4	—	—	3	—	1	—	1	—
食品製造用	11	11	—	—	11	—	—	—	—	—
調味料	4	4	—	—	3	—	1	—	1	—
離型剤	3	3	—	—	1	—	2	—	2	—
かんすい	4	4	—	—	4	—	4	—	—	—
天然物	2	2	—	—	—	—	2	—	2	—

(13) 輸入食肉の特別監視

ア 実施期間 平成4年5月～6月及び11月

イ 実施対象 輸入業及び倉庫業

ウ 実施結果 表1～表3のとおり

表1 細菌検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品目数	細菌数(1gあたり)								黄色ブドウ球菌(+)	サルモネラ(+)	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(+)	リステリア(+)	大腸菌群(1gあたり)					
		<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	<10							<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	
合計	58	6	12	15	20	1	2	2	4	3	1	-	0	11	52	3	3	0	0	0	
豚肉	30	5	10	7	5	-	2	1	1	-	1	-	-	1	29	-	1	-	-	-	
牛肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
鶏肉	28	1	2	8	15	1	-	1	3	3	-	-	-	10	23	3	2	-	-	-	
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

表2 抗菌性物質検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品目数	判定		抗生物質										合成抗菌剤			
				マクロライド系		テトラサイクリン系		アミノグリコシド系		ペニシリン系		その他		カルバマゼパム		イミダゾリジン	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	60	60	0	60	0	60	0	60	0	60	0	-	-	60	0	28	0
豚肉	32	32	-	32	-	32	-	32	-	32	-	-	-	32	-	-	-
牛肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏肉	28	28	-	28	-	28	-	28	-	28	-	-	-	28	-	28	-

表3 残留農薬検査結果

(平成4年度)

項目 品目	品目数	判定		BHC		DDT		HCB		ディルドリン		ヘプタクロール		クロルピリホス		クロルデン	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	56	56	0	53	※1 3	48	※2 8	56	0	54	※3 2	56	0	56	0	56	0
豚肉	30	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-
牛肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏肉	26	26	-	23	3	18	8	26	-	24	2	26	-	26	-	26	-

残留農薬検出値 { ※1 0.064ppm～0.29ppm  
 ※2 0.069ppm～0.28ppm  
 ※3 いずれも0.02ppm

2 主として流通業を対象としたもの

(1) 冷凍食品の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

区分	項目	品目数	判定		保存料		着色料		甘味料		酸化防止剤(BHA)		酸化防止剤(BHT)		ソルビン酸		漂白剤(SO <sub>2</sub> )		アゾビンゴリコール		発色剤(NO <sub>2</sub> )		その他の検査項目	
			適	不適	検体数(55)		検体数(39)		検体数(4)		検体数(48)		検体数(48)		検体数(11)		検体数(39)		検体数(0)		検体数(2)			
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		-
合計		55	55	0	0	55	0	39	0	4	0	48	0	48	0	11	0	39	0	0	0	2	0	1
冷凍食品	無加熱摂取	1	1	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	加熱後 凍結前未加熱	31	31	-	-	31	-	20	-	1	-	28	-	28	-	7	-	22	-	-	-	-	-	-
	摂取 凍結前加熱済	22	22	-	-	22	-	17	-	2	-	18	-	18	-	3	-	16	-	-	-	2	-	1
凍結食品		1	1	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

区分	項目	品目数	判定		細菌数(/g)				大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		腸炎びん				
			適	不適	検体数				検体数(35)		検体数(59)		検体数(95)		検体数(74)		検体数(42)		検体数(21)				
					≤300	5×10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤3×10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		95	95	0	0	57	33	1	4	0	35	0	59	0	95	0	74	0	42	0	21	0	
冷凍食品	無加熱摂取	1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-
	加熱後 凍結前未加熱	59	59	-	-	23	31	1	4	-	-	-	59	-	59	-	45	-	22	-	14	-	
	摂取 凍結前加熱済	34	34	-	-	32	2	-	-	-	33	-	-	-	34	-	27	-	19	-	7	-	
凍結食品		1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	

(2) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の一斉監視

ア 実施期間 平成4年7月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり、法に抵触したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		保存料		着色料		甘味料		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		酸化防止剤 (エリトリン酸)		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (EDTA)		酸化防止剤 (トコフェロール)		発色剤 (No <sub>2</sub> )	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		レトルト食品	22	22	0	95	0	143	0	36	0	8	0	0	0	16	0	0	0	0	0

保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

表2 細菌検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		成分規格 (恒温試験)		成分規格 (細菌)	
		適	否	適	否	適	否
		レトルト食品	52	52	0	52	0

(3) めん類の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 分類	品 判 定				保存料		着色料		プロピレングリ コール			水分含有量		酸化防止剤 BHA/BHT		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		殺菌剤 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		その 他 の 検 査 項 目
	目 数	適 否	不 適	否	検体数		検体数		検体数	最小～ 最大 (平均値)	検体数	最小～ 最大 (平均値)	検体数		検体数		検体数			
					-	+	-	+					-	+	-	+	-	+		
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
合 計	49	49	0	0	6	0	43	0	30	4	-	36	-	5	0	26	0	8	0	40
生ラーメン	16	16	-	-	1	-	16	-	13	3	0.1～ 1.8 (1.2)	16	26～61 (34.4)	-	-	7	-	2	-	1
生うどん ・ そば	9	9	-	-	-	-	8	-	7	1	1.3 (1.3)	9	19～69 (33.3)	-	-	7	-	1	-	1
ゆでめん ・ むしめん	11	11	-	-	-	-	10	-	10	-	-	11	57～72 (64.4)	-	-	4	-	5	-	5
即席めん	8	8	-	-	3	-	8	-	-	-	-	-	-	5	-	4	-	-	-	32
乾めん・ その他のめん類	5	5	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	1

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸の検査を実施した。  
また、着色料の検査は、化学的合成品のタール系着色料のみを検査対象とした。



(4) 魚介類加工品の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 検査の結果、煮干しから、酸化防止剤 (BHA0.019g/kg) を検出したが、添加物使用の旨の表示がなく、始末書を徴し、指導を行った。

また、鮮魚介類「大正海老」2検体から漂白剤 (二酸化硫黄0.11g/kg及び0.22g/kgを検出) を過量に検出し、法第7条第2項違反として当該製品の販売禁止を行った。

表 魚介類加工品の検査結果

(平成4年度)

項目 区分	品判定		保存料		着色料					甘味料		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (BHT)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		殺菌剤 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		トコフェロール		その他の検査項目					
	目数	不通過	検体数 (28)		検体数 (15)		+ の内訳					検体数 (17)		検体数 (18)		検体数 (18)		検体数 (24)		検体数 (14)		検体数 (11)			検体数 (11)				
			-	+	-	+	赤色 3	赤色 102	赤色 106	黄色 4	黄色 5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		-	+			
																											-	+	-
合計	61	58	1	2	20	8	6	9	3	8	0	2	8	17	0	17	1	18	0	22	2	14	0	5	6	11	0	11	
煮干し	18	17	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	1	13	-	5	-	5	-	-	-	9	-	3	
しらす	5	5	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	5	-	5	-	-	-	-	-	-	1
たらこ	2	2	-	-	-	-	-	2	1	2	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1
いくら・すじこ	3	3	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	
魚介類漬物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
明太子	2	2	-	-	2	-	-	2	1	2	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1
その他	31	29	-	2	13	8	4	5	1	4	-	2	4	16	-	4	-	4	-	11	2	3	-	3	1	2	-	5	

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査をした。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(5) 果実類の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月

イ 実施対象 輸入果実を取扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおり

表 輸入果実類の検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品目 数	判定			ジフェニル								オルトフェニルフェノール						チアベンダゾール						エチレンジプロマイド (ppm)				
		適	不適	否	+の内訳 (ppm)								+の内訳 (ppm)						+の内訳 (ppm)						-	+			
					-	+	<5	<10	<20	<30	<40	<50	<70	-	+	<1	<2	<3	<10	-	+	<1	<2	<3			<10		
計	62	62	0	0	31	3	2	1	0	0	0	0	0	27	7	5	1	0	1	35	27	6	13	4	4	52	0		
レモン	6	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	4	1	-	-	1	5	1	2	1	1	6	-		
オレンジ	13	13	-	-	13	-	-	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	3	10	-	6	2	2	13	-		
グレープフルーツ	15	15	-	-	12	3	2	1	-	-	-	-	-	13	2	1	-	-	1	3	12	5	5	1	1	15	-		
バナナ	全果	28	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	-	18	-
	果肉																												
その他の果実類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

参考：食品衛生法における防ばい剤の使用基準

項目	使用基準		
	対象食品	使用限度 (最大残存量)	使用方法
OPP (Na)	かんきつ類	10 ppm以下	
DP	グレープフルーツ レモン オレンジ類	70 ppm未満	貯蔵又は運搬の用に供 する容器の中に入れる紙 片に浸潤させて使用する 場合以外に使用してはな らない
TBZ	かんきつ類 バナナ(全果) バナナ(果肉)	10 ppm以下 3 ppm以下 0.4 ppm以下	

(6) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおりである。

及び措置 輸入ナチュラルチーズ〔ミックステーズ〕（シュレッドは国内）からリステリアモノサイトゲネスを検出するものが1検体発見された。当該残品はなく、製造元を所轄する特別区に指導を依頼した。

表 乳製品等の一斉監視結果

(平成4年度)

項目 品名	品目 数	判定		細菌数 (/g・/ml)										大腸菌群		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		リステリア		保存料		着色料		甘味料		その他	
		適	否	<300	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計	160	159	1	19	3	0	0	0	1	1	63	157	3	40	0	72	0	72	0	69	0	39	1	95	2	71	6	61	0	46	
乳製品	醸酵乳	58	58	-	-	-	-	-	-	-	58	58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	14	-	34	-	2	
	乳酸菌飲料	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	2	-	3	-	-	
	乳酸菌飲料 (殺菌)	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	アイスクリーム類	アイスクリーム	3	3	-	1	2	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3	-	-
		ラクトアイス	7	7	-	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	2	7	-	-
		アイスミルク	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
		ナチュラルチーズ	40	39	1	-	-	-	-	-	-	-	37	3	40	-	40	-	40	-	37	-	39	1	26	2	18	1	1	-	27
	プロセスチーズ	32	32	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	32	-	32	-	32	-	-	-	22	-	20	-	-	-	-	17
	スキムミルク	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	バター	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の乳製品	6	6	-	6	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	5	-	5	-	-		
乳主原	乳酸菌飲料	4	4	-	-	-	-	-	1	1	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-	
	その他	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	
氷菓	4	4	-	3	1	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	4	-	-	

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみを検査対象とした。

(7) はちみつの一斉監視

ア 実施期間 平成4年12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入食品を取扱う販売業並びにはちみつの製造業

ウ 実施結果 表1、表2のとおりである。

及び措置 国産はちみつから、抗生物質クロルテトラサイクリン0.36 $\mu$ g/gを検出し、法第7条第2項違反として残品を販売禁止するとともに、製造元を所轄する特別区に営業者の指導を依頼した。

表1 細菌検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		細菌数 (1gあたり)				好気性芽胞菌 (1gあたり)				嫌気性芽胞菌 (1gあたり)				セレウス菌 (0.1gあたり)				ウェルシュ菌		ボツリヌス菌	
		適	否	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	-	<5	<10	<20	-	+	-	+
合計	17	17	0	0	2	13	2	1	2	13	1	1	4	12	0	13	0	0	4	17	0	17	0
輸入 はちみつ	6	6	-	-	-	4	2	-	1	4	1	-	1	5	-	4	-	-	2	6	-	6	-
国産 はちみつ	11	11	-	-	2	9	-	1	1	9	-	1	3	7	-	9	-	-	2	11	-	11	-

表2 理化学検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		テトラサイクリン		サルファ剤		漂白剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+
合計	18	17	1	17	1	17	0	18	0
輸入 はちみつ	6	6	-	6	-	6	-	6	-
国産 はちみつ	12	11	1	11	1	11	-	12	-

(8) そう菜、調味料の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置 調味料のおろしとうがらし(もみじおろし)2検体(製造年月日の違い)から漂白剤(二酸化硫黄0.37g/kg、0.43g/kg検出)を過量に検出し、法第7条第2項違反が判明した。当該残品はなく、製造元を所轄する県に営業者の指導を依頼した。

表 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 分類	品 目 数	判 定				保 存 料						着 色 料								甘 味 料		漂 白 剤 (SO <sub>2</sub> )	そ の 他 の 検 査 項 目	
		通	不 通	否	ソルビン酸		安息香酸		検 出 数 (120)		+ の 内 訳								サッカリン		検 出 数 (90)			
					検 体 数 (91)	最 小 値 ~ 最 大 値 (平均値) g/kg	検 体 数 (128)	検 出 値 (平均値) g/kg	検 出 数 (120)	赤 2	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	検 出 数 (115)		検 出 数 (90)					
																	-	+		-				+
合 計	158	156	0	2	70	21	0.02~0.65 (0.36)	123	5	0.03~0.88 (0.20)	106	14	0	1	0	4	10	5	6	115	0	83	7	198
煮 物 ・ 煮 豆	8	8	-	-	4	3	0.32~0.44 (0.40)	7	-	—	4	4	-	-	-	-	4	-	4	7	-	6	1	2
つくだ煮	9	9	-	-	3	6	0.29~0.65 (0.52)	9	-	—	6	3	-	1	-	2	3	2	1	7	-	7	-	1
その他の そう菜	48	48	-	-	12	7	0.02~0.55 (0.30)	35	3	0.03~0.88 (0.32)	26	5	-	-	-	-	3	2	1	31	-	24	4	40
ス ー プ	5	5	-	-	4	-	—	4	-	—	3	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	3	-	6
ソ ー ス	17	17	-	-	17	-	—	17	-	—	17	-	-	-	-	-	-	-	-	17	-	8	-	27
み そ	8	8	-	-	5	3	0.3 ~0.36 (0.33)	8	-	—	8	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	5	-	11
その他の 調 味 料	63	61	-	2	25	2	0.03~0.05 (0.04)	43	2	0.03~0.03 (0.03)	42	2	-	-	-	2	-	1	-	41	-	30	2	111

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(9) 菓子の一斉監視

- ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月～12月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業
- ウ 実施結果 表のとおり法に抵触するものはなかった。

表 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 分類	品 目 数	判 定				保 存 料				着 色 料								甘 味 料		漂 白 剤 (SO <sub>2</sub> )		酸 化 防 止 剤 BHA/BHT		酸 価 ・ 過 酸 化 物 価		そ の 他 の 検 査 項 目		
		通	不 通	否	ソルビン酸 検体数 (69)		安息香酸 検体数 (69)		検体数 (88)		+ の 内 訳								サッカ リンNa 検体数 (79)	検体数 (70)		検体数 (12)		検 体 数	最 小 値 ～ 最 大 値  (平均値)		最 小 値 ～ 最 大 値  (平均値)	
					-	+	-	+	-	+	赤 3	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	-		+	-	+	-					+
合 計	120	120	0	0	59	10	66	3	54	34	10	6	0	4	26	15	19	79	0	60	10	12	0	12	0.2～1.6 (0.7)	2～15 (5.4)	56	
和生菓子	6	6	-	-	3	-	6	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
和菓子	4	4	-	-	3	-	3	-	4	1	-	-	1	3	1	2	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	5	5	-	-	5	-	5	-	3	1	-	1	-	1	1	1	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キャン ディー	10	10	-	-	-	-	-	-	5	5	3	2	-	1	4	5	5	4	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
ゼリー 菓 子	9	9	-	-	6	-	6	-	8	1	1	-	-	1	-	1	6	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼菓子	4	4	-	-	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	1	-	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
油菓子	9	9	-	-	2	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	1	-	1	-	9	0.2～1.6 (0.7)	2～15 (6.3)	12	
スナック 菓 子	3	3	-	-	2	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	2	-	3	0.7～1 (0.8)	2～2 ( 2 )	3	
その他の 菓 子	67	67	-	-	38	10	42	3	29	20	4	2	-	2	17	6	10	48	-	37	9	9	-	-	-	-	-	37
製菓材料	3	3	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリンNa、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(10) つけ物の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

表 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 分類	品 目 数	判 定			保 存 料						着 色 料								甘 味 料		漂 白 剤 (SO <sub>2</sub> )		そ の 他 の 検 査 項 目	
		通	不 通	否	ソ ル ビ ン 酸		安 息 香 酸		検 体 数 (80)		+ の 内 訳								サ ッ カ リ ン Na 検 体 数 (71)	検 体 数 (59)				
					検 体 数 (89)	最 小 値 ~ 最 大 値 (平均値) g/kg	検 体 数 (89)	最 小 値 ~ 最 大 値 (平均値) g/kg	-	+	赤 2	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	-		+	-	+		
																								-
合 計	89	89	0	0	30	59	0.07~1 (0.47)	87	2	0.03~0.04 (0.04)	37	43	0	11	0	10	36	12	12	64	7	57	2	41
しょう油 漬	40	40	-	-	11	29	0.16~0.85 (0.49)	38	2	0.03~0.04 (0.04)	12	26	-	8	-	5	23	5	12	26	1	24	1	18
酢 漬	9	9	-	-	2	7	0.15~0.34 (0.27)	9	-	—	2	4	-	1	-	3	-	5	-	5	1	6	1	1
みそ 漬	2	2	-	-	-	2	0.58~0.58 (0.58)	2	-	—	-	2	-	2	-	2	2	2	-	1	-	2	-	1
たくあん 漬	22	22	-	-	5	17	0.07~1 (0.50)	22	-	—	10	11	-	-	-	-	11	-	-	18	5	14	-	12
その他の 漬 物	16	16	-	-	12	4	0.12~0.57 (0.42)	16	-	—	13	-	-	-	-	-	-	-	-	14	-	11	-	9

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリンNa、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(1) ナッツ、穀類の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

表 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 分類	品 目 数	判定		アフラト キシニン		トリコテ セン系		ゼアラン レノン		オクラト キシニン		シトリン		E D B		総臭素		臭化 メチル	
		適	否	検体数 (121)		検体数 (42)		検体数 (42)		検体数 (39)		検体数 (39)		検体数 (76)		検体数 (83)		検体数 (84)	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	147	147	0	110	11	41	1	42	0	37	2	32	7	76	0	36	47	84	0
そば・そば加工 品	9	9	-	5	-	6	-	6	-	4	2	3	3	7	-	3	4	7	-
麦・麦加工品	25	25	-	16	3	35	1	21	-	29	-	16	4	18	-	13	5	19	-
トウモロコシ・ トウモロコシ加 工品	14	14	-	12	-	/	/	9	-	2	-	7	-	5	-	3	3	6	-
ピーナッツ・ピ ーナッツ加工品	36	36	-	28	6	/	/	/	/	/	/	/	/	15	-	12	6	18	-
アーモンド	5	5	-	3	-	/	/	/	/	/	/	/	/	2	-	1	1	2	-
カシューナッツ	10	10	-	7	-	/	/	/	/	/	/	/	/	5	-	1	4	5	-
ピスタチオ	29	29	-	22	-	/	/	/	/	/	/	/	/	14	-	2	14	16	-
ブラジルナッツ	0	-	-	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
豆類・豆加工品	1	1	-	1	-	/	/	/	/	/	/	/	/	1	-	-	1	1	-
ゴマ・ゴマ加工 品	1	1	-	1	-	/	/	/	/	/	/	/	/	1	-	-	1	1	-
そ の 他	17	17	-	15	2	/	/	6	-	2	-	6	-	8	-	1	8	9	-



(12) 清涼飲料水の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～8月及び11月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり

表1 細菌検査結果

(平成4年度)

品名	項目	品目数	判定		大腸菌群		細菌数(／g)				
			適	否	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>
合計		122	122	0	122	0	116	0	3	3	0
果汁入り清涼飲料水		19	19	-	19	-	19	-	-	-	-
無果汁清涼飲料水		19	19	-	19	-	19	-	-	-	-
希釈用清涼飲料水		0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
炭酸飲料		12	12	-	12	-	12	-	-	-	-
果汁飲料		9	9	-	9	-	8	-	-	1	-
ミネラルウォーター		24	24	-	24	-	19	-	3	2	-
上記以外(原料果汁含む)		24	24	-	24	-	24	-	-	-	-
粉末清涼飲料		15	15	-	15	-	15	-	-	-	-

表2 理化学検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品目数	判定			成分規格				保存料				甘味料		着色料		pH		その他の検査項目
					混濁・物		砒素・属		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)				検査 樹数	最小値～最大値	
		適	不適	否	適	否	適	否	検査 樹数	〔検出検体数〕 最小値～最大値	検査 樹数	〔検出検体数〕 最小値～最大値	検査 樹数	〔検出検体数〕 最小値～最大値	-	+			
合計	144	144	0	0	138	0	138	0	121	〔 39 〕 ～ 0.49	120	〔 4 〕 0.01	109	〔 2 〕 0.09～0.13	105	3	25	2.5～8.2 〔 4.2 〕	552
果汁入り清涼飲料水	19	19	-	-	19	-	19	-	16	〔 1 〕 0.06	15	〔 0 〕	19	〔 0 〕	17	-	5	2.9～3.7 〔 3.4 〕	88
無果汁清涼飲料水	23	23	-	-	23	-	23	-	23	〔 13 〕 0.23～0.41	23	〔 1 〕 0.01	23	〔 0 〕	23	-	7	2.5～4.1 〔 3.6 〕	124
希釈用清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
炭酸飲料	12	12	-	-	9	-	9	-	12	〔 3 〕 0.11～0.14	12	〔 0 〕	6	〔 0 〕	4	-	1	2.8	-
果汁飲料	36	36	-	-	33	-	33	-	33	〔 14 〕 0.18～0.49	33	〔 1 〕 0.01	32	〔 0 〕	33	-	8	2.5～4 〔 3.6 〕	174
ミネラルウォーター	22	22	-	-	22	-	22	-	7	〔 0 〕	7	〔 0 〕	-	—	-	-	4	6.8～8.2 〔 7.6 〕	21
上記以外 (原料果汁含む)	17	17	-	-	17	-	17	-	17	〔 8 〕 0.11～0.36	17	〔 2 〕 0.01	14	〔 2 〕 0.09～0.13	14	3	-	—	84
粉末清涼飲料	15	15	-	-	15	-	15	-	13	〔 0 〕	13	〔 0 〕	15	〔 0 〕	14	-	-	—	61

※ 保存料については、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸、甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンの検査を実施した。  
なお、着色料については、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(13) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業

ウ 実施結果 表1～表2のとおり

エ 措 置 理化学検査の結果、ウィンナーソーセージから基準を超える亜硝酸根が検出(78ppm)され、法第7条第2項違反となったが、残品はなく、製造者を管轄する自治体に通報した。

また、細菌検査の結果、ハム2検体、ソーセージ、ベーコン、はんぺん、魚肉ねり製品各1検体から大腸菌群が検出され、同じく法第7条第2項違反となったが、いずれも残品はなく、製造者及び輸入者を管轄する自治体に通報した。

表1 理化学検査結果(食肉製品)

項目 品名	品 目 数	判 定			発 色 剤 (ppm) (亜硝酸根)							保 存 料 (g/kg) (ソルビン酸)				酸 化 防 止 剤 (mg/100g) (エリソルビン酸)			着 色 料		甘 味 料		そ の 他 の 検 査 項 目		
		通	不 通	否	-	≤10	≤20	≤30	≤40	≤50	70<	-	≤0.5	≤1.0	≤1.5	≤2.0	-	≤50	≤100	>100	-	+		-	+
合 計	86	84	1	1	9	41	13	11	5	3	1	49	0	10	22	6	62	15	1	1	70	0	55	0	27
ハ ム	14	14	-	-	1	6	4	2	-	1	-	12	-	2	-	-	7	5	1	-	9	-	8	-	-
ウィンナー ソーセージ	17	16	-	1	2	9	2	1	2	-	1	4	-	2	9	1	12	1	-	-	12	-	8	-	-
その他の ソーセージ	31	31	-	-	2	13	6	5	3	2	-	10	-	5	11	5	22	7	-	-	26	3	22	-	7
ベーコン	7	7	-	-	2	1	1	2	-	-	-	6	-	-	1	-	7	-	-	-	7	-	5	-	-
非加熱 食肉製品	2	2	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	5
乾 燥 食肉製品	2	1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	1	-	-	2	-	1	-	3
上記以外の 食肉製品	13	13	-	-	6	5	-	-	-	-	-	11	-	1	1	-	10	1	-	1	12	-	9	-	12

※ 保存料については、ソルビン酸以外に安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸の検査を行ったが、検出したものはなかった。  
甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンについて検査を実施した。

表1-2 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成4年度)

項目 品名	品 目 数	判定			保存料 (g/kg) (ソルビン酸)					着色料		甘味料		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		そ の 他 の 項 目
		適	不 適	否	-	≤0.5	≤1.0	≤1.5	≤2.0	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	64	64	64	0	26	2	9	22	13	40	9	62	0	19	0	31	0	54
かまぼこ	21	21	21	-	15	2	2	4	3	16	4	21	-	6	-	11	-	24
ちくわ	4	4	4	-	3	-	-	-	4	4	-	4	-	1	-	1	-	4
はんぺん	6	6	6	-	2	-	-	4	-	-	-	6	-	4	-	3	-	-
その他の 魚肉ねり製品	33	33	33	-	6	-	7	14	6	20	5	31	-	8	-	16	-	26

※ 保存料については、ソルビン酸以外に安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸の検査を行ったが、検出したものはなかった。甘味料については、サッカリン、サイクラミン酸、スルチンについて検査を実施した。

表2 細菌検査結果

項目 品名	品 目 数	判定			細菌数 (1gあたり)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌 (/0.1g)		サルモネラ		クロストリジア (1gあたり)			
		適	不 良	否	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≤5×10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+	-	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	
合計	215	205	4	6	178	11	7	8	11	209	6	215	0	215	0	204	6	0	0
ハム	19	17	-	2	14	1	1	2	1	17	2	19	-	19	-	18	1	-	-
ウィンナー ソーセージ	25	24	1	-	23	-	2	-	-	25	-	25	-	25	-	22	3	-	-
その他の ソーセージ	44	43	-	1	38	3	-	-	3	43	1	44	-	44	-	42	2	-	-
ベーコン	8	7	-	1	5	2	-	1	-	7	1	8	-	8	-	8	-	-	-
非加熱 食肉製品	2	2	-	-	1	-	-	-	1	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-
乾燥 食肉製品	3	2	1	-	1	-	-	-	2	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-
上記以外の 食肉製品	17	17	-	-	15	1	-	-	1	17	-	17	-	17	-	17	-	-	-
かまぼこ	39	39	-	-	34	1	3	-	1	39	-	39	-	39	-	38	-	-	-
ちくわ	6	6	-	-	6	-	-	-	-	6	-	6	-	6	-	6	-	-	-
はんぺん	8	7	-	1	8	-	-	-	-	7	1	8	-	8	-	7	-	-	-
その他の 魚肉ねり製品	44	41	2	1	33	3	1	5	2	43	1	44	-	44	-	41	-	-	-

(14) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 陶磁器製中華どんぶりから鉛4.7ppmを検出し、法第10条第2項違反となった。  
残品があり、販売社の本社を管轄する特別区へ通報した。

また、レンジパック（ポリプロピレン製）から鉛300ppmを検出し、同じく法第10条第2項違反となった。残品がなく、製造者を管轄する他府県に通報した。

表 理化学検査結果

(平成4年度)

分類	項目	品 目 数	判 定		一般規格		個別規格		溶出試験		着色料	
			適	否	適	否	適	否	適	否	適	否
合	計	220	218	2	140	1	194	1	81	0	109	0
	ポリエチレン	19	19	—	19	—	19	—	13	—	12	—
	ポリスチレン	38	38	—	38	—	36	—	17	—	20	—
	ポリエステル	1	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—
	ポリプロピレン	45	44	1	44	1	43	—	26	—	36	—
	ポリ塩化ビニル	2	2	—	2	—	2	—	2	—	1	—
	ポリエチレンテレフタレート	2	2	—	2	—	2	—	2	—	1	—
	ポリカーボネート	3	3	—	3	—	2	—	2	—	—	—
	メラミン	11	11	—	11	—	11	—	6	—	10	—
	アクリロニトリル・ブタジエン・スチレン	3	3	—	3	—	3	—	—	—	3	—
	ポリメタクリル酸メチル	2	2	—	2	—	2	—	1	—	—	—
	アクリロニトリル・スチレン樹脂	3	3	—	3	—	3	—	3	—	1	—
	ポリウレタン塗料	9	9	—	9	—	6	—	6	—	6	—
	フェノール樹脂	1	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
	ガラス	3	3	—	—	—	3	—	—	—	—	—
	陶磁器	59	58	1	—	—	58	1	—	—	—	—
	エポキシ塗料	1	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
	竹	2	2	—	—	—	—	—	—	—	2	—
	紙	8	8	—	—	—	—	—	—	—	8	—
	シリコン樹脂	2	2	—	—	—	2	—	—	—	—	—
	うるし塗料	1	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—
	その他	5	5	—	—	—	—	—	—	—	5	—

(15) おもちゃの一斉監視

ア 実施期間 平成4年11月、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表 おもちゃの検査結果

(平成4年度)

区分	品目数	判定		規格試験※		着色料		蛍光物質		ニトロソアミン		その他の検査	
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	材質鑑別	材質試験
合計	13	13	0	13	0	13	0	13	0	0	0	2	0
折り紙	8	8	-	8	-	8	-	8	-	-	-	-	-
風船	2	2	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-
乳首	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
おしゃぶり	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ねん土	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	2	-

※ 規格試験は、個別規格及び一般規格試験である。

(16) 食用油脂の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～7月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 理化学検査結果

(平成4年度)

分類	品目数	判定			検体数	酸価 最小値～最大値 (平均値)	検体数	過酸化値 最小値～最大値 (平均値)	酸化防止剤 BHA/BHT		トコフェロール		その他の検査項目
		適	不適	否					検体数		検体数		
									-	+	-	+	
合計	10	10	0	0	10	0.1未満～0.9 (0.4)	10	1～22 (5.6)	20	0	0	3	20
ゴマ油	1	1	-	-	1	～ (0.7)	1	～ (1未満)	2	-	-	-	2
上記以外の 植物性油脂	8	8	-	-	8	0.1未満～0.9 (0.4)	8	1～6 (3.5)	16	-	-	3	16
その他の油脂	1	1	-	-	1	0.1	1	22	2	-	-	-	2

## (17) 野菜類の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月及び11月

イ 実施対策 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 理化学検査結果

(平成4年度)

分類	項目 品 目 数	判定			漂白剤		着色料		リン		pHの範囲 最小～最大
		適	不適	否	検体数 (102)		検体数 (52)		検体数 (102)		
					-	+	-	+	-	+	
合計	111	111	0	0	100	2	52	0	36	66	4.3～7.1
洗いさといも	9	9	-	-	9	-	-	-	3	6	4.4～5.8
れんこん	7	7	-	-	7	-	13	-	2	4	5.8～6.2
根しょうが	9	9	-	-	9	-	-	-	9	-	5.3～7.1
さつまいも	3	3	-	-	1	-	39	-	3	-	5.9～6.7
もやし	36	36	-	-	33	-	-	-	-	34	4.7～6.4
切りごぼう	6	6	-	-	5	-	-	-	1	5	4.6～5.2
洗いごぼう	9	9	-	-	9	-	-	-	5	3	4.9～6.1
やまといも	6	6	-	-	6	-	-	-	4	2	4.8～5.8
ながいも	5	5	-	-	5	-	-	-	5	-	5.0～6.4
ミックス(切りごぼう、にんじん)	4	4	-	-	3	-	-	-	-	3	4.9～5.5
その他	17	17	-	-	15	2	-	-	4	9	4.3～6.6

※ リン酸の検査結果は、生鮮野菜から検出するリンのブランク値を超えたものを(+)、それ以外のものを(-)として記載した。

(18) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間 平成4年7月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 抗菌性物質の検査結果

(平成4年度)

項目 品名	品 目 数	判 定		抗 生 物 質								サルファ剤		ピリメタミン	
				P C系		A G系		T C系		M L系					
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏 卵	38	38	0	38	0	38	0	38	0	38	0	38	0	-	-

(参考) 動物用抗生物質の種類

系 別	一 般 名 ( 略 記 号 )
ペ ニ シ リ ン ( P C )	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 ( A G )	ストレプトマイシン (SM) ジヒドロストレプトマイシン (DSM) 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 B (HM-B) デストマイシン A (DM-A)
テトラサイクリン ( T C )	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 ( M L )	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)



(19) 輸入食品の監視

① 輸入食品の検査と違反の概要

ア 実施期間 平成4年4月～平成5年3月

イ 実施対策 輸入食品を取扱う製造業及び流通業

ウ 実施結果 表1及び表2のとおり(※各事業の再掲)

15,797検体の輸入食品を収去検査し、法第4条、6条、7条違反と判明したものが、7検体発見された。違反品については回収を指示し、残品が確認された場合は、販売禁止等の行政処分を行った。また、輸入者を管轄する自治体に通報し、指導、処置を行った。

表1 輸入食品の検査結果(総括)

(平成4年度)

食品分類	収検 体 去数	検査項目別違反件数										
		違総 反数 ※	着 色 料	甘 味 料	保 存 料	漂 白 剤	酸 防 止 化 剤	成分規格		細 菌 査	重 金 属	そ の 他
								理 化 学	細 菌			
総 数	15,797	7				2	1		1			3
農産物及びその加工品	3,522											
果実類・野菜及び豆類	2,696											
そ う 菜 類	324											
弁 当	0											
豆腐及びその加工品	0											
め ん 類	83											
漬 物 類	175											
調 味 料	834											
清 涼 飲 料 水	715											
菓子類及びその材料	524											
あん類及びジャム類	198											
冷 凍 食 品	580											
魚介類及びその加工品	871	4				2	1					1
魚 肉 ね り 製 品	6											
食 肉 製 品	372	1							1			
食 肉	2,251											
鯨 肉 製 品	0											
乳 及 び 乳 製 品	488	1										1
器具容器包装及びおもちゃ	164											
添 加 物	182											
酒 類	1,202	1										1
飲 用 水	13											
そ の 他	597											

※ 食品衛生法第11条違反は除く。

表2 輸入食品の違反内容

(平成4年度)

法違反条項	品名	違反内容	原産国	件数
第4条第3号	乳製品(ナチュラルチーズ)	リステリアモノサイトゲネス陽性	不明	1
第6条	ワイン	メチルイソチオシアネート検出	イタリア	1
第7条第2項	食肉製品(ハム、ソーセージ等)	成分規格違反(大腸菌群)	不明	1
	鮮魚介類(エビ)	二酸化硫黄過量残存	不明	2
	缶詰(カニ・エビ水煮)	酸化防止剤(EDTA)検出	タイ	1
	冷凍エビ	テトラサイクリン系抗生物質検出	インドネシア	1
合計		7		

(食品衛生法第11条違反を除く)

② 輸入食品の一斉監視

ア 実施期間 平成4年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置 2,652検体について検査した結果、「わたりがに・えび水煮(魚介缶詰)」からEDTAが365mg/kg検出され、法第7条第2項違反が判明した。  
当該違反残品については、販売禁止の措置をとる一方、輸入者を管轄する自治体へ通報し、指導、措置を依頼した。

表 平成4年度輸入食品の一斉監視結果

調査項目 食品分類	検 体 数	判 定		検 査 項 目																								
		適	否	成 分 規 格		そ の 他 細 菌	保 存 料	着 色 料	甘 味 料	酸 防 止 化 剤 BHA BHT	酸 防 止 化 剤 EDTA	酸 防 止 化 剤 その他	二 硫 酸 化 黄	発 色 剤	防 バ イ 剤	酸 価	過 酸 化 物 価	七 素 ・ 重 金 属	銅 ク ロ ロ	フ イ リ ン	エ ト キ シ ン	P C B	T B T	ポ リ ソ ル ト	ア セ ム ス ル K	そ の 他 ※		
				理 化 学	細 菌																							
総 計	2,652	2,651	1	121	41	93	364	686	290	80	216		287	19		20	20	9	18						38	14	336	
農産物及び加工品	1,034	1,034			3	35	147	266	127	17	108		144	1		1	1		2						8		174	
果実類・野菜及び豆類	5	5					1	2			1																1	
そ う 菜 類	137	137			1	7	17	40	16	7	17							4							2		15	
井 当																												
豆腐及びその加工品																												
め ん 類	11	11					2						6												3			
漬 物 類	81	81					16	22	10		9		12							1							11	
調 味 料	358	358				12	55	108	35	11	39		29					5	4						18	1	41	
清 涼 飲 料 水	347	347		121	37	33	34	60	28	1	6		10														4	
菓子類及びその材料	313	313					39	100	44	23	1		36			10	10		11						5		34	
あん類及びジャム類	64	64					11	22	11	2	4		10														4	
冷 凍 食 品																												
魚介類及びその加工品	78	77	1			2	13	22	2	5	19		7	3													5	
魚 肉 ね り 製 品	1	1												1														
食 肉 製 品	30	30					5	6	2	1				11													5	
食 肉																												
鯨 肉 製 品																												
乳 及 び 乳 製 品																												
器具・容器包装類																												
食 品 添 加 物																												
酒 類	40	40				1	8	8	7		1		8	1													6	
飲 用 水																												
そ の 他	153	153				3	16	30	8	13	11		14	2		9	9								2		36	

(注) ※

- ・アスバルテーム
- ・過酸化水素
- ・ベンゼン
- ・pH
- ・水分活性
- ・アルコール濃度
- ・粗脂肪
- ・グルコン酸第一鉄
- ・醗酵調整剤
- ・PG
- ・ホウ酸
- ・ミョウバン
- ・ヒスタミン
- ・VBN
- ・麻痺性貝毒
- ・下痢性貝毒

3 その他

(1) 食品の製造業及び販売業における食品添加物の検査結果

ア 実施期間 平成4年4月～平成5年3月

イ 実施対象 食品の製造業及び販売業で、使用または販売されている添加物

ウ 実施結果 表のとおり法に抵触するものはなかった。

表

(平成4年度)

分類	項目	品 目 数	判定			収 去 対 象 業 種										
			適	不適	否	食 肉 製 品 業	清 涼 飲 料 水 製 造 業	あ ん 類 業	マ ー ガ リ ン ・ シ ョ ー ト ・ ニ ン ゲ	食 用 油 類 製 造 業	酒 類 製 造 業	調 味 料 等 業	乳 製 造 品 業	漬 物 製 造 業	菓 子 製 造 業	そ の 他 の 製 造 業
合計		213	213	0	0	48	68	14	14	23	1	1	0	2	42	
化学的 合成品 (主成分とする製剤を含む)	酸化防止剤	3	3	0	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	酸 味 料	37	37	0	0	-	34	-	-	-	-	-	-	-	3	
	保 存 料	35	35	0	0	10	20	-	-	-	-	-	-	-	5	
	品質改良剤	5	5	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4	
	漂 白 剤	8	8	0	0	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	
	発 色 剤	20	20	0	0	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	濾過助剤	8	8	0	0	-	1	-	-	7	-	-	-	-	-	
	調 味 料	27	27	0	0	3	3	-	-	-	1	-	-	-	20	
	香 料	4	4	0	0	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
	乳 化 剤	12	12	0	0	-	-	-	9	-	-	1	-	-	2	
	製造用剤	42	42	0	0	3	4	6	5	16	-	-	-	-	8	
	膨 張 剤	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	
	甘 味 料	3	3	0	0	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
	結 着 剤	6	6	0	0	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
強 化 剤	1	1	0	0	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-		
凝 固 剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
天添 加物	甘 味 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

## (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

表 着色料の検出状況

(平成4年度)

区分 品名	検 体 数	検 出		検 出 着 色 料 の 内 訳														合 計				
		有	無	使 用 許 可 着 色 料																		
				赤色 2号	赤色 3号	赤色 40号	赤色 102号	赤色 104号	赤色 105号	赤色 106号	黄色 4号	黄色 5号	緑色 3号	青色 1号	青色 2号	二酸化 チタン	天然 着色料		法 定 外 料			
マーガリン	3		3																			
油 脂	3		3																			
酒 精 飲 料	41	2	39				1					1					1					3
清 涼 飲 料 水	362	152	210	34		2	18				3	99	29			79						264
粉 末 清 涼 飲 料	6	1	5									1				1						2
食 肉 製 品	380	35	345		7		23				7	6	8			4						55
魚 肉 ㊄/㊄-㊄	5	1	4								1											1
冷 凍 食 品	107	1	106				1															1
井 当																						
調 理 パ ン																						
そ う 菜	148	15	133		2		1			1	13	2				11						30
つ くだ 煮	19	8	11				2				2	5	7									16
魚 肉 ね り 製 品	73	18	55		10		1		1	8	1				1							22
魚 介 類 加 工 品	104	32	72		8		20	2		4	8	20			3							65
バ ン	11		11																			
和 生 菓 子	8		8																			
和 菓 子	74	24	50		6		5			7	12	4			7	1						42
洋 生 菓 子	27	1	26				1				1	1			1							4
洋 菓 子	74	16	58		2	10					9	8			11	1						41
キャンディー	22	6	16	1	3		2			1	4	4	3		5					1		24
その他の菓子	55	25	30		3	2	3				10	7			5	1						31
あん/ジャム	137	5	132					2			3				4							9
つ け 物	185	83	102				34			31	54	14			17							150
調 味 料	387	5	382		1	1				3	2	2	1	2								12
粉 末 食 品	4	1	3	1							1											2
農 産 物 加 工 品	334	14	320		3		4	1		2	6	5			2							23
乳 製 品	48	3	45				3				3	1			3							10
そ の 他	71	2	69								1				2							3
合 計	2,688	450	2,238	36	45	15	119	5	1	70	240	112	4	159	3				1			810
*1 検出率 (%)			A	1.3	1.7	0.6	4.4	0.2	0.0	2.6	8.9	4.2	0.1	5.9	0.1	-	0.0	-	-	-	-	
			B	8.0	10.0	3.3	26.4	1.1	0.2	15.6	53.3	24.9	0.9	35.3	0.7	-	0.2	-	-	-	-	

\*1 検出率A……各色素別検出検体数/総検体数(2,688) 検出率B……各色素別検出検体数/検出検体数(450)

表2 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

（平成4年度）

区 分	検査数	検 出		検出着色料の内訳	
		有	無	許可外着色料	許可着色料
器具容器包装	123	1	122	0	1
おもちゃ類	13	0	13	0	0
そ の 他	-	-	-	-	-
合 計	136	1	135	0	1