

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	351
第1節 平成6年度 食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画	352
第2節 有害食品の監視結果	357
1 発足以来の監視状況	357
2 平成6年度の監視状況	359
第3節 特別監視及び一斉監視の結果	365
1 主として製造業を対象としたもの	365
(1) 食品の冷凍業の特別監視	365
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	366
(3) 酒類製造業の特別監視	368
(4) 氷雪製造業の特別監視	369
(5) 食品製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	370
(6) 食肉処理業の特別監視	373
(7) 缶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	375
(8) あん類製造業の特別監視	378
(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	379
(10) 粉末食品製造業の特別監視	380
(11) 乳製品製造業の特別監視	381
(12) 添加物製造業の特別監視	382
2 主として流通業を対象としたもの	383
(1) 冷凍食品の一斉監視	383
(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	384
(3) めん類の一斉監視	385
(4) 魚介類加工品の一斉監視	386
(5) 乳製品の一斉監視	387
(6) はちみつの一斉監視	388
(7) そう菜、調味料の一斉監視	389
(8) 菓子の一斉監視	390
(9) つけ物の一斉監視	391
(10) ナッツ、穀類の一斉監視	392
(11) 清涼飲料水の一斉監視	393
(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	394
(13) 器具・容器包装の一斉監視	396
(14) おもちゃの一斉監視	397
(15) 食用油脂の一斉監視	398
(16) 野菜の一斉監視	399
(17) 鶏卵の一斉監視	401

(18) 輸入食品の監視	402
3 その他	404
(1) 食品の製造業における食品添加物の検査結果	404
(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	405
4 緊急輸入米の検査	407
第4節 緊急監視	410
1 クロルフルアズロンが残留している豪州産牛肉に対する緊急監視	410
2 麻痺性貝毒を検出したスペイン産トコブシに対する緊急監視	410
第5節 先行調査	413
1 調査目的	413
2 調査事項	413
3 実施期間	413
4 実施内容及び結果	413
(1) 輸入魚介類の病原ビブリオ汚染実態調査	413
(2) 東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	420
(3) 市販発酵食品中の有害アミン類の衛生学的実態調査	425
(4) 畜産食品中の寄生虫駆除剤の残留実態調査	429
(5) フッ素樹脂製調理器具類の衛生学的実態調査	432
(6) 食品の品質保持に関する衛生学的実態調査	435
(7) ドレッシング類の細菌学的実態調査	439
(8) バイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査	446
(9) 畜肉中のホルモン剤の含有実態調査	451
(10) Vero細胞毒素産生性大腸菌の汚染実態調査	454
(11) 健康食品の衛生学的実態調査	458
(12) 国産野菜・果実の残留農薬実態調査	463
(13) 畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	467
(14) 国内産加工食品中の残留農薬実態調査	470
(15) 輸入農産物加工品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査	472

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6年度には前年にひき続き、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、有機塩素系農薬であるクロルフルアズロンが残留していた輸入牛肉、麻痺性貝毒を検出した輸入アワビ等の違反食品が発見され、販売禁止等の処置を講じた。

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	
平成2年度	46,000	49,299	107.2	319,000	355,953	117.6
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
平成5年度	46,000	50,249	109.2	319,000	331,442	103.9
平成6年度	46,000	50,193	109.1	319,000	326,884	102.5

第 1 節 平成 6 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 6 年度食品機動監視班年間事業計画（本所 7 個班）

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 事業	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
特 別 監 視	← 清涼飲料水製造業 →						← 食肉処理業 →				食肉処理業 (食鳥肉)	
	← 氷雪製造業 →						← 乳製品製造業 →	← 菓子製造業 →				
一 斉 監 視	← 食肉製品製造業 →						← 食品の冷凍業 →	← 食肉製品製造業 →		← 酒類製造業 (日本酒) →		
	← 魚肉ねり製品製造業 (魚肉ハム・ソーセージ)						← かん詰又はびん詰 食品製造業			← あん類製造業 →		
一 斉 監 視	← 酒類製造業 (ビール) →						← 卵・醤油・ソース類製造業 →	← 調味料等製造業 →		← 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業		
							← 粉末食品製造業 →			← 魚介類加工業 →		
							← 食品添加物製造業 →					
							← 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、つけ物、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、食品添加物等					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、つけ物、器具・ 容器包装、おもちゃ、柑 橘類、酒類等				
先行調査	別途計画により実施する（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 品目の取去検査及び 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6年度食品機動監視班年間事業計画（多摩支所3個班）

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通り実施する。

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 (食鳥肉) ↔			食肉処理業 (食鳥肉) ↔	←食肉処理業→ ←乳製品製造業→		食肉処理業 (食鳥肉) ↔			食肉処理業 (食鳥肉) ↔	
	←清涼飲料水製造業→					←食品の冷凍業→		←食肉製品製造業→		←酒類製造業(日本酒)→		
	←氷雪製造業→					←かん詰又はびん詰 食品製造業				←あん類製造業→		
	←食肉製品製造業→					←みそ・醤油・ソース類製造業→				←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)					←調味料等製造業→					←魚介類加工業→	
	←酒類製造業(ビール)→					←粉末食品製造業→						
							←食品添加物製造業→					
							←つけ物製造業→					
							←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、つけ物、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、食品添加物等				←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、つけ物、器具・ 容器包装、おもちゃ、柑 橘類、酒類等				←適宜実施→	
先行調査	別途計画により実施する（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品目の収去検査及び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6年度食品機動監視班年間事業計画（輸入食品監視班）

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、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。

月別 事業	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
特別監視												
先行調査	別途計画により実施する（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（夏季対策）、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6年度先行調査事業計画

新規事業5テーマ・継続事業10テーマの計15テーマ

No.	担当班	テーマ	調査内容	検査対象品	備考
1	輸入班	輸入農産物加工品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査	農産物は、収穫後にカビや害虫等の発生を防止する目的で、殺虫剤や殺菌剤が使用されることがある。しかし、収穫後の使用は、加工食品中にこれら農薬が、残留する恐れがあることから農産物加工食品中の残留実態を調査する。	野菜加工品、果実加工品及び穀類加工品等	新規
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	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、T B T O、重金属等の汚染実態調査を行う。	アサリ、底質及び海水	昭和50年度より継続
3	第1班	輸入魚介類の病原ビブリオ汚染実態調査	魚介類の輸入急増にともない、昭和57年に食中毒菌として指定された病原ビブリオによる食中毒の危険性が憂慮されることから、輸入魚介類の汚染状況を把握し、食中毒防止の資とする。	南方産輸入エビ及び生鮮魚介類	平成5年度より継続
4	第2班	市販発酵食品中の有害アミン類含有実態調査	味噌や酒類等の発酵食品には、アミン類の存在が知られているが、そのうち、ヒスタミンやチラミン等は疾病の原因物質ともなっており、微生物の働きにより生成される可能性があることから、発酵食品中の含有実態を調査する。	味噌、醤油、納豆及び酒類の発酵食品	新規
5	第3班	畜産食品における寄生虫駆除剤の残留実態調査	我が国で使用される寄生虫駆除剤は抗生物質に属するものを除き、大部分は規制を受けない薬剤である。これらは、不適正な使用方法をとると、畜産物中に残存する可能性があるため、その残留実態を調査する。	牛肉、レバー及び牛乳	新規
6	第4班	フッ素樹脂製調理器具類の衛生学的実態調査	フッ素樹脂は他の合成樹脂と比較して耐熱性及び耐薬品性に優れているが過度の加熱で有毒なガスの発生や金属ナトリウム等に侵されやすいとの報告があるので、現在の規格だけで問題がないか調査を行う。	フッ素樹脂コーティングフライパン	新規
7	第4班	食品の品質保持に関する衛生学的実態調査	食品に関する苦情の原因や予防策について、的確な手法が確立されていない現状から、苦情究明の一助とするため、細菌、真菌の面から、食品の臭い色調、味等の品質に対する影響力の調査を行う。	菓子類	平成5年度より継続
8	第5班	ドレッシング類の細菌学的実態調査	今日、ドレッシング類も多様化し、色々な原料が使用されているが、製品から芽胞菌や酵母が多数検出されるものがある。しかし、これらのものが製品にどのように影響するのか不明であるため、実態究明と保存テストを実施する。	ドレッシング類	平成5年度より継続

No.	担当班	テ ー マ	調 査 内 容	検査対象品	備 考
9	第6班	バイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査	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ことから、入手可能な食品について安全性の調査を行う。	野菜、魚類及びアレルギー米等	平成元年度より継続
10	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、有害性も指摘されていることから、畜肉中のホルモン剤の含有調査を行う。	輸入牛肉、輸入豚肉及び輸入鶏肉	平成2年度より継続
11	第7班	Vero細胞毒素産生性大腸菌の汚染実態調査	近年、Vero細胞毒素産生性大腸菌による食中毒が問題となっているが、その実態は明らかでないため、汚染実態を調査し、食中毒防止の資とする。	輸入牛肉	新 規
12	第8班	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)	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学的実態調査を行う。	ギムネマ加工食品及びルイボスティ加工食品	平成4年度より継続
13	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む、国産野菜・果実の残留農薬実態調査を行う。	慣行栽培及び無農薬・低農薬野菜果実等	昭和63年度より継続
14	第10班	畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	畜水産物に対し、疾病を予防し、生産効果をあげるため、多くの動物医薬品及び飼料添加物が使用されている。その中で、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、鶏卵及び蜂蜜等	昭和55年度より継続
15	多摩3個班	国内産加工食品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査	現在、農産物を原料とした加工食品に対する残留農薬基準はない。しかし、これら加工食品に農薬が残留することが考えられることから、国内産農産物を原料とした加工食品に残留する農薬の実態調査を行う。	農産物を原料にした清涼飲料水、冷凍食品及び漬物等	平成5年度より継続

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	53
収去検体数	44,312	60,833	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611	50,492
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317	2,086
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125	172
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25	0.34

年 度	54	55	56	57	56	59	60	61	62
収去検体数	59,903	52,659	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835	40,466	42,939
立入軒数	1,895	1,629	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489	1,471	1,186
違反検体数	89	147	75	112	114	138	189	93	127
違反率(%)	0.15	0.28	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46	0.23	0.30

年 度	63	元	2	3	4	5	6	計
収去検体数	42,627	41,862	49,299	48,291	49,269	50,249	50,193	1,154,759
立入軒数	1,195	1,169	1,219	1,136	1,426	1,250	1,267	62,832
違反検体数	85	51	109	38	37	26	34	6,092
違反率(%)	0.20	0.12	0.22	0.08	0.08	0.05	0.10	0.50

表2 表示検査

年 度	45	46	47	48	49	50	51	52	53
表示検査数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249	465,906
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920	3,122
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,962	9,749	6,506	9,008	5,919	6,716
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98	1.44

年 度	54	55	56	57	58	59	60	61	62
表示検査数	405,585	388,269	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528	312,274	310,663
立入軒数	3,755	3,693	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946	2,943	3,200
違反検体数	3,365	2,369	1,172	1,371	817	1,266	636	731	1,135
違反率(%)	0.83	0.61	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20	0.23	0.37

年 度	63	元	2	3	4	5	6	計
表示検査数	348,497	323,293	355,952	358,270	359,255	331,422	326,884	10,834,269
立入軒数	3,234	2,802	3,963	2,839	3,136	3,165	2,961	127,135
違反検体数	870	689	450	576	894	598	763	105,188
違反率(%)	0.25	0.21	0.13	0.16	0.25	0.18	0.20	1.00

表3 26年間の違反食品等の種類とその内容

(平成6年度)

食品分類	収去検体数	検査項目別違反件数										
		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	殺菌剤	その他	違反総数
総計	1,154,759	1,123	838	814	348	50	1,752	48	93	71	956	6,093
農作物及び品	78,204	73	51	38	83	-	37	-	3	36	49	370
果実類、野菜類 及び豆類	59,186	-	-	2	2	-	74	-	-	-	28	106
そうざい類(煮豆 つくだ煮を含む)	56,864	9	48	44	6	-	64	-	-	-	3	174
弁当	253	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐及びその加工品	97	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	18,406	1	-	-	-	-	3	-	-	20	16	40
つけ物	58,367	3	42	139	13	-	-	-	-	-	2	199
調味料	87,968	15	152	85	22	16	23	-	-	-	42	355
清涼飲料水	113,183	33	264	104	5	-	67	-	83	-	26	582
菓子類及び品 その加工品	166,153	619	107	270	159	-	18	-	-	-	28	1,201
あん類及びジャム類	40,003	9	-	25	10	-	44	-	-	-	7	95
冷凍食品	15,739	-	-	-	-	3	35	-	-	-	-	38
魚介類及び品 その加工品	55,364	8	67	45	12	1	49	20	-	3	39	244
魚肉ねり製品	34,736	3	2	6	-	2	100	1	-	2	4	120
食肉製品	95,310	2	-	12	-	19	406	26	-	2	2	469
食肉	34,392	-	-	-	-	1	56	1	-	-	8	66
鯨肉製品	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
乳及び乳製品	43,891	1	1	23	-	2	153	-	-	-	18	198
器具容器包装及び おもちゃ	64,258	197	-	-	-	3	155	-	5	-	573	933
添加物	19,821	105	11	-	-	3	239	-	-	-	6	364
酒類	16,864	-	-	6	1	-	-	-	-	-	83	90
飲用水	3,133	-	-	-	-	-	149	-	-	-	-	149
その他の (食品以外も含む)	92,539	45	93	15	35	-	80	-	2	8	22	300

※ 食品衛生法第11条違反は除く

2 平成6年度の監視状況

表1から表7のとおり

表1 違反品の種類別措置内容

(平成6年度)

食品分類	収去検体数	検査項目別違反件数											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	殺菌剤	その他	違反総数	自主廃棄	始末書	報告書	通報	
																府県	区
総計	50,193	-	-	1	-	-	14	-	-	-	19	34	0	0	18	5	26
農作物及び加工品	5,386	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	2	-	2
果実類・野菜類 及び豆類	5,210	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	1	-	1
そうざい類(煮豆 つくだ煮を含む)	1,329	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐及びその加工品	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	558	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
つけ物	745	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-
調味料	4,743	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	4,379	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1
菓子の類及び材料	2,913	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
あん類及びジャム類	1,227	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	1,693	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
魚介の類及び加工品	3,571	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	16	-	-	2	-	16
魚肉ねり製品	901	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	2	2	-
食肉製品	3,990	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-
食肉	5,093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鯨肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳及び乳製品	2,501	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	3	3	-
器具容器包装及び おもちゃ	1,625	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3	-	-	3	-	3
添加物	662	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1
酒類	1,008	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
飲用氷	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の (食品以外も含む)	2,566	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 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6年度)

地域別	収去検体数			衛 送 検 体 数	研 付 数	保 健 所 送 付 数	収 去 違 件 数	去 反 率 (%)	収 去 違 反 率 (%)	表示検査件数			表 示 違 件 数	表 示 反 率 (%)	収 去 実 施 数	表 示 査 数
	目 標 数	実 施 数	執 行 率 (%)							目 標 数	実 施 数	執 行 率 (%)				
食品機動班	-	45,577	-	39,361	6,216	19	0.04	-	296,859	-	757	0.26	1,147	2,302		
輸入監視班	-	4,616	-	4,616	-	15	0.32	-	30,025	-	6	0.02	120	659		
計	46,000	50,193	109	43,977	6,216	34	0.07	319,000	326,884	102	763	0.23	1,267	2,961		

表3 事業別収去検査実施状況

事業名	食品機動監視班 (都区内班)	食品機動監視班 (多摩班)	輸入食品監視班	合 計
先行調査	10,176	3,813	1,600	15,589
特別監視	11,965	4,684	2,943	19,592
緊急監視	74	5	73	152
一斉監視	10,095	4,765	0	14,860
合計	32,310	13,267	4,616	50,193

表4 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

	立入り延べ軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
合計	3,204	1,267	2,961
製造業	1,512	658	1,351
調理営業	131	5	125
販売業	960	378	984
その他 (輸入業、倉庫業等)	601	226	501

表5 表示検査

(平成6年度)

食品分類		内 容	検 査 件 数	違 反 件 数														
合	計	No.	326,884	763														
マ	ガ	リ	ン	1	3,137													
酒	精	飲	料	2	8,761	5												
清涼飲料水	冷	凍	果	汁	3	104												
	原	料	用	果	汁	4	682											
	ミ	ネ	ラ	ル	ウ	ォ	ー	タ	ー	類	5	5,584						
	低	酸	性	飲	料	6	5,048											
	そ	の	他	の	清	涼	飲	料	水	7	76,890	4						
食肉製品	乾	燥	食	肉	製	品	8	2,701										
	非	加	熱	食	肉	製	品	9	1,661	1								
	そ	の	他	の	食	肉	製	品	10	26,277	300							
魚	肉	ハ	ム	・	魚	肉	ソ	ー	セ	ー	ジ	11	4,070					
鯨	ベ	ー	コ	ン	12	187												
シ	ア	ン	化	合	物	を	含	有	す	る	豆	類	13	401				
冷凍食品	切	身	又	は	む	き	身	に	し	た	鮮	魚	介	類	14	13,025		
	そ	の	他	の	冷	凍	食	品	15	18,428	12							
放	射	線	照	射	食	品	16	0										
容	器	包	装	詰	加	圧	加	熱	殺	菌	食	品	17	9,707				
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	19,989	40												
		生	か	き	19	1,899	2											
		魚	肉	ね	り	製	品	20	13,522	9								
		即	席	め	ん	類	21	6,633										
		生	めん	(ゆ	で	めん	類)	22	7,216	4								
		弁	当	・	調	理	パ	ン	23	11,584	28							
		そ	う	菜	24	16,719	79											
		生	菓	子	25	8,041	2											
	ロ	ゆ	で	だ	こ	26	2,043											
		そ	の	他	の	加	工	品	27	62,709	204							
ハ	かん	き	つ	類	・	バ	ナ	ナ	28	3,964	7							
添	加	物	29	6,489	9													
乳	類	30	6,979															
乳	製	品	31	11,567	6													
乳	等	を	主	原	料	と	す	る	食	品	32	5,765	2					
ば	ら	売	り	の	かん	き	つ	類	・	バ	ナ	ナ	33	3,419	47			
ば	ら	売	り	の	サ	ッカ	リ	ン	含	有	食	品	34	27				
野	菜	・	器	具	・	健	康	食	品	・	工	業	用	剤	等	35	21,656	2

表6 品目別理化学検査及び細菌検査

(平成6年度)

区分 食品分類	収去 検体数	輸入 食品 〔再掲〕	保健所 送付 検体数	衛生研究 所送付 検体数	理化学検査		細菌検査	
					検体数	輸入食品 〔再掲〕	検体数	輸入食品 〔再掲〕
総数	50,193	18,030	6,216	43,977	37,389	14,240	12,804	3,790
農産物及びその加工品	5,386	3,672	546	4,810	5,111	3,478	275	194
果実類・野菜及び豆類	5,210	3,609	-	5,210	4,562	3,221	648	388
そう菜類 (煮豆つくだ煮を含む)	1,329	213	320	1,009	981	209	348	4
弁当	5	-	5	-	5	-	-	-
豆腐及びその加工品	8	5	3	5	8	5	-	-
めん類	558	175	123	435	557	174	1	1
つけ物類	745	118	179	566	736	114	9	4
調味料	4,743	464	612	4,131	3,227	390	1,516	74
清涼飲料水	4,379	1,289	1,468	2,911	3,391	1,079	988	210
菓子類及びその材料	2,913	789	646	2,267	2,093	785	820	4
あん類及びジャム類	1,227	323	287	940	1,082	323	145	-
冷凍食品	1,693	690	278	1,415	1,070	477	623	213
魚介類及びその加工品	3,571	1,807	239	3,332	1,573	568	1,998	1,239
魚肉ねり製品	901	-	258	643	553	-	348	-
食肉製品	3,990	248	690	3,300	2,540	148	1,450	100
食肉	5,093	2,265	-	5,093	2,388	1,175	2,705	1,090
鯨肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-
乳及び乳製品	2,501	885	267	2,234	2,336	826	165	59
器具容器包装 及びおもちゃ	1,625	352	22	1,603	1,625	352	-	-
添加物	662	51	-	662	625	51	37	-
酒類	1,008	685	156	852	986	684	22	1
飲用氷	80	-	-	80	60	-	20	-
その他 (食品以外も含む)	2,566	390	117	2,449	1,880	181	686	209

表7 有害食品の監視結果（過去6年間）

（食品環境指導センター実施分）

年 度	収去件数	違反件数	主 な 違 反 事 例		
			条文	件数	
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	●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンディー ●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
			7	40	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ●保存料（安息香酸）を過量に使用したコーンシロップ
			10	3	●規格（カドミウム）に合致しない器具（プラスチックマドラー）
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	●成分規格（スズ）に合致しない清涼飲料水 ●合成抗菌剤を検出した豚肉・鳥肉 ●成分規格（シアン化水素）に合致しないバター豆 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ■ダイアジノン（農薬）を基準以上に残留したパセリ ■成分規格（フタル酸塩）に合致しない食品添加物
			10	24	●規格（カドミウム）に合致しない合成樹脂製トレイ ■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 ■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製）
平成3年度	48,291 国産品 33,776 輸入品 14,515	38 (0.08%) 国産品 27 (0.08%) 輸入品 11 (0.08%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			7	33	■成分規格（大腸菌群）に合致しない粉末清涼飲料 ■成分規格（沈殿物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■発色剤（亜硝酸根）を過量に残存した食肉製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したみそ漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したエビ ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存した菓子
			10	2	■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製ラーメン丼）
			7	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 (0.08%) 国産品 30 (0.09%) 輸入品 7 (0.04%)	6	1	●メチルイソチオシアネート（農薬）を検出したワイン
			7	33	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品（弁当） ■発色剤（亜硝酸根）を過量残存の食肉製品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の調味料（もみじおろし） ■テトラサイクリン系抗生物質を検出したはちみつ ●成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存のエビ ●酸化防止剤（EDTA）を過量使用した缶詰（カニ・エビ 水煮） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出したエビ
			10	2	■材質別規格（鉛）に合致しない器具（中華どんぶり・レンジパック）
			4	5	●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
平成5年度	50,249 国産品 33,366 輸入品 16,883	26 (0.05%) 国産品 13 (0.04%) 輸入品 13 (0.08%)	6	1	●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンデー
			7	20	■成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない氷雪 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の白生あん ●保存料（ソルビン酸）を不正に使用した乾燥果実（マンゴ） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出した豚肉
			4	5	●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ

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	
平成6年度	50,193 国産品 32,163 輸入品 18,030	34 (0.07%) 国産品	4	17	●麻痺性貝毒を検出したスペイン産トコブシ ●下痢性貝毒を検出したむき身あさり ●アフラトキシンB1を検出した香辛料 ●暫定限度を超える放射能を検出したきのこ
		11 (0.03%) 輸入品	7	14	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ■成分規格（沈殿物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しないアイスクリーム ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したぬか漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●発色剤（亜硝酸根）を過量に残存したすじこ ●成分規格（シアン化水素）に合致しないバター豆
		23 (0.12%)	10	3	■規格（鉛）に合致しない器具（容器） ●規格（カドミウム）に合致しない器具（ストロー）

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6年9月～10月

イ 実施対象：食品の冷蔵業

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：①加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）のミックスベジタブルから細菌数 $3.2 \times 10^5/g$ 検出し成分規格違反となった。

②加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）の中華そう菜から大腸菌が検出され成分規格違反となった。

③加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）のエビ2検体から黄色ブドウ球菌が検出され東京都の指導基準違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成6年度)

	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)		酸化防止剤 (ソルビン酸)		漂白剤 (SO ₂)		成 分 規 格		その他の 検査項目
		適	不適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適合する	適合しない	
合 計	83	83	0	0	52	0	26	0	28	0	10	0	10	0	19	0	33	0	6	0	45
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	1	1		1		1		1		1		1		1		1				
	加熱後 摂取 凍結前未加熱	13	13		10		7		6		1		1		4		7				
	凍結前加熱済	26	26		26		9		15		5		5		11		10				10
凍 結 食 品	4	4		4		4		1						1		3					
合 成 添 加 物	8	8																			8
天 然 添 加 物	8	8																			8
器 具 ・ 容 器 放 送	7	7																	6		7
そ の 他 の 食 品	16	16			11		5		5		3		3		2		12				12

※保存料の内訳：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸

甘味料の内訳：サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチン

着色料は、タール系着色料のみ

表2 細菌検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定			成分規格		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		腸炎ビブリオ		セレウス菌		その他細菌		
		適	不良	否	適	不適	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合 計	78	74	2	2	62	2	29	16	21	4	6	14	2	7	0	74	2	75	0	41	2	6	0	31	2	3	0	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	2	2		2		1	1				2				2		2		1				1				
	加熱後 摂取 凍結前未加熱	22	18	2	20	2	3	3	10	2	4					20	2	22		8		3		10	2			
	凍結前加熱済	40	40		40		20	11	8	1						40		39		26	1	1		17				
凍 結 食 品	7	7					2		3	1	1	6	1	3		7		7		4		2		1				
そ の 他 の 食 品	7	7					3	1			1	6	1	4		5		5		2	1			2		3		

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成6年4月～6月

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

エ 違反等：①ラムネ（炭酸飲料）に混濁・沈殿が認められ成分規格（混濁及び沈殿）違反となった。

②無糖レモン（無果汁）から食用黄色4号及び青色1号を検出したが、その旨の表示がなく、表示違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定			成分規格 (大腸菌群)		細菌数 (／g)			真 菌	
		適	不良	否	適	不適	<10	<10 ²	≤10 ³	-	+
合 計	102	102	0	0	102	0	98	3	1	85	8
果汁入り清涼飲料水	4	4			4		4			4	
果汁入り清涼飲料水 (希釈用)	15	15			15		15			13	
果汁入り炭酸飲料	9	9			9		8		1	9	
その他の炭酸飲料	38	38			38		37	1		28	8
その他の清涼飲料	24	24			24		22	2		19	
その他の清涼飲料 (希釈用)	12	12			12		12			12	

表2 理化学検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定			成 分 規 格						保 存 料				甘 味 料		着色料		漂白剤 (SO ₂)		その 他の 検 査 項 目
		適	不適	否	混濁・沈殿		ヒ素・重金		その他		安息香酸 (g/kg)		パラオキシ安息香酸 (g/kg)		サッカリンナトリウム (g/kg)		-	+	-	+	
					適	不適	適	不適	適	不適	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)					
合 計	132	130	1	1	102	0	102	0	21	0	103	51(0.02~0.45)	103	26(0.01~0.22)	97	18(0.05~0.22)	36	50	2	1	28
果汁入り清涼飲料水	4	4			4		4				4	3(0.23~0.36)	4	1(0.22)	4		2	2			
果汁入り清涼飲料水(希釈用)	15	15			15		15				15	14(0.02~0.45)	15	12(0.01~0.05)	15		5	10	1		
果汁入り炭酸飲料	9	9			9		9				9		9		9		4	5			
その他の炭酸飲料	38	37		1	38		38				38	4(0.07~0.14)	38	1(0.01)	33	7(0.05~0.14)	11	10			
その他の清涼飲料	24	23	1		24		24				24	19(0.11~0.43)	24	6(0.01~0.02)	23	11(0.1~0.22)	10	14			
その他の清涼飲料(希釈用)	12	12			12		12				12	11(0.02~0.43)	12	8(0.01~0.02)	12		3	9			
その他の食品	2	2									1		1		1		1		1	1	
器具・容器包装	21	21							21												21
食品添加物	7	7																			7

※保存料の内訳：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸

甘味料の内訳：サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチン

着色料は、タール系着色料のみ

(3) 酒類製造業の特別監視

- ア 実施期間：平成6年4月～6月及び7年1月～3月
- イ 実施対象：酒類製造業
- ウ 実施結果：表のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定		残留農薬		重金属		二酸化硫黄		規格試験		保存料		着色料		カビ毒		放射能		くん蒸剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	65	65	0	39	2	12	1	23	1	5	0	9	0	3	0	13	0	25	0	23	0
ビ ー ル	6	6		6		6		6				6		3							
清 酒	3	3										3									
ホ ッ プ (輸 入)	20	20		9				6									11		9		
麦 芽 (輸 入)	16	16		12	2			7								7		9		7	
麦 芽 (国 産)	1	1		1				1								1		1		1	
コ ー ン グ リ ッ ツ	4	4		4				2								2		2		2	
コ ー ン ス タ ー チ	3	3		3				1	1							1		2		2	
米	4	4		2		3	1									1				2	
ビ ー ル 用 缶	3	3								3											
ビ ー ル 用 缶 蓋	1	1								1											
そ の 他	4	4		2		3				1						1					

残留農薬検査項目：51種類について実施。検出した農薬は、ピペロニルブトキシド0.0007g/kg、フェニトロチオン0.09g/kg

重金属検査項目：カドミウム、亜鉛、鉛、銅。検出したのは、カドミウム0.1μg/g

保存料検査項目：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

着色料検査項目：タール系着色料12種及び法定外着色料

カビ毒検査項目：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

くん蒸剤検査項目：臭化メチル、二臭化エチレン

表2 細菌検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定		細菌数		大腸菌群		好気性芽胞菌		真菌	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	29	29	0	6	0	6	0	3	0	6	23
ビ ー ル	6	6		6		6		3		6	
ホ ッ プ (輸 入)	9	9									9
麦 芽 (輸 入)	7	7									7
麦 芽 (国 産)	1	1									1
コ ー ン グ リ ッ ツ	2	2									2
コ ー ン ス タ ー チ	2	2									2
米	2	2									2

真菌は、Aspergillus, Penicillium, Eurotium、その他不完全菌類、Yeastを検出した。

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間 平成6年4月～6月

イ 実施対象 氷雪製造業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触するものはなかった。

(平成6年度)

	品 目 数	判 定		硝酸性窒素 (mg/l)		亜硝酸性 窒 素 (mg/l)		過マンガン酸 カリウム消費量 (mg/l)		塩素イオン (mg/l)		細菌数		大腸菌群	
		適	否	範 囲	平均	-	+	範 囲	平均	範 囲	平均	< 10 ²	≥ 10 ²	-	+
合 計	40	40	0	1.1～9.7	2.3	40	0	0.3～7	1.8	1～84	14.3	40	0	40	0
氷 雪	20	20		1.3～1.8	1.5	20		0.5～3.6	1.8	1～14	7.5	20		20	
原 水 (給水タンク)	18	18		1.1～9.7	2.6	18		0.3～7	1.9	8～84	20.7	18		18	
原 水 (水道直結水)	2	2		1.2～2.5	1.9	2		1.6～2.1	1.9	9～20	14.5	2		2	

(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6年4月～6月

イ 実施対象 食品製品製造業及び魚肉ねり製品製造業

ウ 実施結果 表1～3のとおり

- エ 違反等 ①原材料のレッドペッパー末からアフラトキシンB₁が17.5ppm検出され、食品衛生法第4条違反となった。
- ②加熱食肉製品（加熱後包装）1検体から黄色ブドウ球菌が4,800/g検出され、食品衛生法第7条違反となった。
- ③加熱食肉製品（包装後加熱）1検体から大腸菌群が検出され、食品衛生法第7条違反となった。
- ④ハム2検体から10万/gを超える細菌が検出され、食肉製品の微生物基準に違反した。
- ⑤12検体の食肉製品から表示されていない食品添加物が検出され、食品衛生法第11条違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定			細菌数 (/g 当たり)										大腸菌群	
		適	否	不良	<10 ¹	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	≥10 ⁸	-	+	
合 計	369	365	2	2	270	50	28	9	5	2	1	1	1	99	6	
ソ ー セ ー ジ	146	145	1		115	17	12	3						15	1	
ハ ム	83	80	1	2	63	12	4	1	2				1	12		
ベ ー コ ン	19	19			14	2	3									
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	38	38			35	3	2							7		
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	2	2												2		
乾燥食肉製品	4	4			3	1										
特定加熱食肉製品	4	4			3	1										
非加熱食肉製品	2	2									1	1				
原 料 肉	9	9					2	3	2	2				4	5	
香 辛 料	52	52			29	14	4	2	1					50		
そ の 他 の 原 料	3	3			1		1							2		
魚 肉 ね り 製 品	7	7			7									7		

表1-2 細菌検査結果

(平成6年度)

	E. coli		カストリジウム属菌			黄色ブドウ球菌			サルモネラ	
	-	+	-	<10 ³	≥10 ³	-	<10 ³	≥10 ³	-	+
合 計	262	0	339	17	0	366	0	1	367	0
ソ ー セ ー ジ	131		137	11		147			147	
ハ ム	71		80	3		82		1	83	
ベ ー コ ン	19		19			19			19	
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	31		37	1		38			38	
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)			2			2			2	
乾燥食肉製品	4					4			4	
特定加熱食肉製品	4		4			4			4	
非加熱食肉製品	2		2			2			2	
原 料 肉						9			9	
香 辛 料			49	2		50			50	
そ の 他 の 原 料			2			2			2	
魚 肉 ね り 製 品			7			7			7	

表2 その他の細菌検査結果

(平成6年度)

	品目数	判 定			セレウス菌		ボツリヌス菌		リステリア・モノサイタゲネス		ウェルシュ菌	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	90	90	0	0	52	1	53	0	19	0	9	0
乾 燥 食 肉 製 品	4	4							4			
特 定 加 熱 食 肉 製 品	4	4					4		4			
非 加 熱 食 肉 製 品	2	2					2		2			
原 料 肉	12	12							9		9	
香 辛 料	61	61			50	1	45					
そ の 他 の 原 料	7	7			2		2					

表2-2 その他の細菌検査結果

(平成6年度)

	エルシニア・インテロコリカ		カンピロバクター		芽胞	
	-	+	-	+	-	+
合 計	5	4	9	0	45	10
乾 燥 食 肉 製 品						
特 定 加 熱 食 肉 製 品						
非 加 熱 食 肉 製 品						
原 料 肉	5	4	9			
香 辛 料					42	10
そ の 他 の 原 料					3	

表3 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	判 定			発色剤 (亜硝酸根)				保存料 (ソルビン酸)				その他の合成保存料		酸化防止剤 (エリソルビン酸)				酸化防止剤 (アスコルビン酸)			
		適	否	不適	-	+	検出範囲	平均値	-	+	検出範囲	平均値	-	+	-	+	検出範囲	平均値	-	+	検出範囲	平均値
合 計	339	326	1	12	35	193	0.001~0.51	0.015	155	76	0.24~1.37	0.81	231	0	180	29	0.04~1.61	0.57	80	63	0.03~1.47	0.29
ソ - セ - ジ	104	98		6	6	99	0.001~0.05	0.015	55	50	0.24~1.37	0.91	105		85	10	0.04~1.25	0.47	43	19	0.03~1.24	0.36
ハ ム	63	61		2	5	58	0.002~0.046	0.013	44	19	0.48~1.24	0.72	63		45	10	0.18~0.92	0.53	14	32	0.08~1.47	0.39
ベ - コ ン	16	16			2	14	0.002~0.039	0.016	15	1	1.24		16		13	3	0.20~1.26	0.56	7	4	0.03~0.56	0.23
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	31	29		2	12	19	0.002~0.055	0.015	25	6	0.32~1.34	0.81	31		27	4	0.27~1.61	0.73	12	8	0.04~0.36	0.16
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	2	2			1	1	0.01		2				2		2				2			
乾 燥 食 肉 製 品	1	1				1	0.001		1				1		1				1			
特 定 加 熱 食 肉 製 品	4	3		1	4				4				4		4				1			
非 加 熱 食 肉 製 品	2	1		1	2				2				2			2	0.53~0.59	0.56				
原 料 肉	12	12																				
香 辛 料	57	56	1																			
そ の 他 の 原 料	4	4			1	1	0.51		4				4									
食 品 添 加 物	35	35																				
器 具 ・ 容 器 包 装	5	5																				
魚 肉 ね り 製 品	3	3			2				3				3		3							

表3-2 理化学検査結果

(平成6年度)

	合成甘味料		着色料		カビ毒 (アフラトキシンB) ppb				抗生物質		合成抗菌剤		規格試験		重金属		その他の検査項目
	-	+	-	+	-	+	検出範囲	平均値	-	+	-	+	適合	適合しな	-	+	
合 計	175	0	205	1	40	14	0.5~17.5	3.25	12	0	12	0	4	0	4	0	36
ソ - セ - ジ	75		94														
ハ ム	48		55														
ベ - コ ン	12		14														
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	28		30														
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	1		2														
乾・燥 食 肉 製 品	1		1														
特 定 加 熱 食 肉 製 品	3		4														
非 加 熱 食 肉 製 品	2		2														
原 料 肉									12		12						
香 辛 料					40	14	0.5~17.5	3.25									
そ の 他 の 原 料	2		1														
食 品 添 加 物																	35
器 具 ・ 容 器 包 装													4		4		
魚 肉 ね り 製 品	3		2	1													1

(6) 食肉処理業の特別監視

- ア 実施期間 平成6年9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、法に違反するものはなかった。

表1 細菌検査結果

(平成6年度)

	品目数	細菌数 (／g)							大腸菌群数 (／g)			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
		<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	≥10 ⁶	<10	<10 ²	≤10 ³	+	+	+	+	+	+
合計	132	3	4	21	38	45	19	2	77	40	15	15	9	2	18	2	20
鶏肉	69	1	2	5	19	30	11	1	35	20	14	12	5	2	5	2	10
鶏肝臓	7	1		1	4	1			3	4		1	1		1		2
合鴨肉	4			2	1	1			4								
牛肉	20	1	1	4	5	4	4	1	16	4			1		5		1
豚肉	23		1	8	6	6	2		15	7	1	2	1		6		5
豚肝臓	9			1	3	3	2		4	5			1		1		2

表2 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		ニコチン酸 (mg/100g)				ニコチン酸アミド (mg/100g)				アスコルビン酸		亜硝酸根		タール系着色料	
		適	否	-	+	範囲	平均	-	+	範囲	平均	-	+	-	+	-	+
合計	12	12	0	10	2	1～3	2	0	12	3～9	5.6	12	0	12	0	11	0
牛肉	9	9		9					9	3～9	5.6	9		9		8	
牛豚の合挽き	3	3		1	2	1～3	2		3	3～7	5.7	3		3		3	

表3 抗生・抗菌性物質検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		抗生物質				合成抗菌剤								
		適	否	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	サルファ剤	オキソリン酸	チアゾフェニコール	ホルモプリム	トリメプリム	ピリメタミン	カルバドックス	パナソ(ジフラノン)	フラジリドン
合計	167	167	0	163	163	163	163	163	89	112	113	113	113	30	30	30
鶏肉	78	78		75	75	75	75	75	57	78	78	78	78			
鶏肝臓	11	11		11	11	11	11	11								
合鴨肉	5	5		4	4	4	4	4	2	5	5	5	5			
牛肉	28	28		28	28	28	28	28								
牛肝臓	2	2		2	2	2	2	2								
豚肉	31	31		31	31	31	31	31	30	29	30	30	30	30	30	30
豚肝臓	12	12		12	12	12	12	12								

※抗生・抗菌性物質はすべて検出されなかった。

表4 残留農薬検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		総BHC		総DDT		総クロルデン		HCB		クロルピホス		ディルドリン(アルドリンを含む)		ヘプタクロル	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	57	57	0	57	0	57	0	57	0	57	0	57	0	57	0	57	0
鶏肉	53	53		53		53		53		53		53		53		53	
合鴨肉	4	4		4		4		4		4		4		4		4	

(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6年9月～10月

イ 実施対象 表記各製造業

ウ 実施結果 表1～表3のとおり

エ 措置 ① 安息香酸を検出した「たれ」2検体、「つゆ」1検体に使用した旨の表示がなく表示違反となった。

② アスコルビン酸を検出したジャム1検体に使用した旨の表示がなく、表示違反となった。

表3 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定			保存料 (g/kg)									酸化防止剤						甘味料		着色料		漂白剤		放射能		異物		重金属		規格試験			
		適	否	不適	安息香酸			パラオキシ安息香酸類			ソルビン酸			エソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		サッカリン		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適
					-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	-	+	-	+														
合計	314	310	0	4	195	19	0.01~0.49	208	6	0.06~0.15	211	3	0.05~0.46	45	9	45	9	45	9	190	2	184	6	96	0	10	0	103	0	46	8	71	0		
ソース	45	45			45			39	6	0.06~0.15	45			2		2		2		43	2	40		6				23		2					
たれ	27	25		2	18	9	0.04~0.23	27			27			1		1		1		25		25		16				20		1					
ジャム類	23	22		1	23			23			22	1	0.34	14	9	14	9	14	9	23		23		10				10		9		9			
みそ	20	20			20			20			18	2	0.05~0.46							20		14		13				13							
ドレッシング	11	11			9	2	0.07~0.13	11			11			5		5		5		10		9		3											
食酢	10	10			9	1	0.11	10			10									10		9													
その他のソース類	10	10			10			10			10			2		2		2		10		9		7				7							
あん類	9	9			6			6			6									5		6						1			3	3			
つゆ	8	7		1	7	1	0.2	8			8									7		7		1				1							
スープレ類	5	5			2	3	0.03~0.18	5			5			1		1		1		5		5		5				4							
菓子類	4	4			4			4			4			4		4		4		4		3		4				3		2		2			
香辛料	37	37			11			11			11			4		4		4				11		4		10		7							
ソース原料	19	19			9	2	0.01~0.49	11			11									8		9		12				5							
穀類及びその加工品	9	9			3			3			3			3		3		3		3		3						3							
調味料	8	8			7	1	0.31	8			8			2		2		2		8		7	1	8				3		2		2			
製菓材料	4	4			4			4			4			1		1		1		4		1	3	2				1							
その他の食品	11	11			8			8			8			6		6		6		5		3	2	5				2		1	1	1			
器具・容器包装	34	34																												29	4	34			
食品添加物	20	20																																20	

表2 カビ毒検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定		アフラトキシン (ppb)									オクラトキシン		シトリニン	
				B ₁			B ₂			G ₁						
		適	否	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+
合 計	49	49	0	35	14	0.7~3.4	46	3	0.1~0.1	47	2	0.3~1.1	1	0	1	0
唐 辛 子	14	14		6	8	0.7~3.4	11	3	0.1~0.1	12	2	0.3~1.1				
コ シ ョ ウ	8	8		8			8			8						
ナ ツ メ グ	6	6		2	4	1.1~2	6			6						
パ プ リ カ	2	2		0	2	0.8~0.9	2			2						
カ レ ー 粉	1	1		1			1			1						
カ イ エ ソ バ ッ パ ー	1	1		1			1			1						
ク ロ ー ブ	1	1		1			1			1						
シ ナ モ ン	1	1		1			1			1						
タ イ ム	1	1		1			1			1						
ミ ッ ク ス ス バ イ ス	1	1		1			1			1						
メ ー ス	1	1		1			1			1						
ソ ー ス 原 料	5	5		5			5			5						
大 豆	3	3		3			3			3						
コ ー ヒ ー	1	1		1			1			1			1		1	
小 麦	1	1		1			1			1						
製 菓 材 料	1	1		1			1			1						
そ の 他 の 食 品	1	1		1			1			1						

表3 細菌検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		細菌数(1g当たり)								大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		カンジダ		レウス菌		嫌気性芽胞菌		好気性芽胞菌		真菌	
		適	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	≥10 ⁶	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
合計	260	260	0	64	42	27	30	11	4	3	172	10	182	0	182	0	182	0	132	10	1	0	101	63	13	52	
ソース	45	45		14	24	3	2				44		44		44		44		31				40	4	3		
その他のソース類	10	10		1	4	2			1		9		9		9		9		7	1			7	2	1		
ソース原料	19	19		1	1	1	2	1			6	1	7		7		7		6	1	1		2	4	1	2	
たれ	27	27		6	4	4	4	2	1		22		22		22		22		18	2			10	10	1		
ジャム類	23	23		18	2	2					23		23		23		23		23				21	2			
みそ	20	20					8	3	1		12	1	13		13		13		5	1			13	1	25		
ドレッシング	11	11		2	2	2	2				8	1	9		9		9		2	1			3	2		2	
食酢	10	10		3							3		3		3		3		2				2				
あん類	9	9		3	1		5				6		6		6		6		6				5	1			
つゆ	8	8			1	3	2				7		7		7		7		1					7			
スープ類	5	5				1		3			5		5		5		5		4	1			1	4	3		
菓子類	4	4		2	1						4		4		4		4		3				3	1			
香辛料	37	37			1	1	4	1	1	3	8	4	12		12		12		8	2			1	7		8	
穀類及びその加工品	9	9				2	1					3	3		3		3		2	1						15	
調味料	8	8		13		2					6		6		6		6		6				2	3	2		
製菓材料	4	4				2		1			4		4		4		4		3				2	2	1		
その他の食品	11	11		1	1	2					5		5		5		5		5				2	1			

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施時期：平成6年1月～3月

イ 実施対象：あん類製造業

ウ 実施結果：表1から3のとおり

エ 措置：ミャンマー産バター豆からシアンを過量に検出し（523ppm）、成分規格違反となった。残品が50kg入り麻袋で113袋あったため、その措置について輸入者を管轄する自治体に措置を依頼した。
また、小倉あん1検体から大腸菌群を検出したため、都の指導基準違反として措置した。

表3 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		成分規格 (シアン)		規格試験 (その他)		二酸化硫黄 (g/kg)			保存料 (ソルビン酸)		着色料		殺菌料 (過酸化水素)		甘味料	
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	138	137	1	86	1	9	0	54	10	0.01~0.027	73	2	45	0	23	0	21	0
生あん	62	62		51				41	10	0.01~0.027	50	2	26		16		5	
練りあん	31	31						13			23		19		7		16	
シアン化合物含有豆類	30	29	1	29	1													
豆類	6	6		6														
器具・容器包装	5	5				5												
食品添加物	4	4				4												

※保存料は、ソルビン酸の他、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。

表2 カビ毒検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		カビ毒 (77トキシソ)	
		適	否	-	+
合計	8	8	0	8	0
バター豆	6	6		6	
サルタニ豆	1	1		1	
サルタニ豆とサルタピア豆の混合物	1	1		1	

表3 細菌検査結果

(平成6年度)

	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	
		良	不良	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	93	93	0	18	2	3	4	0	26	1	27	0	27	0	27	0	27	0
生あん	62	62		2					2		2		2		2		2	
練りあん	31	31		16	2	3	4		24	1	25		25		25		25	

(9) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業の特別監視

ア 実施時期：平成6年1月～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、法に抵触したものはなかった。

表3 理化学検査結果

(平成6年度)

	品 目 数	判 定		酸化防止剤						酸 価		過酸化物価		保存料		重金属		着色料	
				BHA		BHT		α-トコフェロール		検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	-	+	-	+	-	+
		-	+	-	+	-	+												
合 計	41	41	0	35	0	33	2	15	3	38	0.1未満～2.5	34	1～8	15	1	11	1	39	0
マ ー ガ リ ン	5	5		5		5		1		5	0.1未満～0.3	5	1	2	1	2		13	
シ ョ ー ト ニ ン グ	4	4		4		4		1		4	0.1未満～0.3	4	1	3		1			
豚 脂	4	4		4		2	2	2		4	0.2～2.1	4	1～2	2		1			
牛 脂	2	2		2		2		2		2	0.2～2.5	2	1			1			
パーム油、パーム核油	2	2		2		2				2	0.1未満～0.3	2	1～8						
その他の調整油脂	11	11		11		11		9	3	11	0.1未満～1	11	1	2		4		26	
その他の植物性油脂	6	6		6		6				6	0.2～0.4	6	1未満～4	6					
そ の 他	7	7		1		1				4	0.1未満～0.7					2	1		

(10) 粉末食品製造業の特別監視

ア 実施時期：平成6年9月～10月

イ 実施対象：粉末食品製造業

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：カルシウムを使用したものの、その旨の記載がなく、表示違反として措置されたものが1品目。基準以上の細菌数が検出されたもの又は大腸菌群が検出されたものが3品目あり、都の指導基準違反品として措置された。

表1 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	適	不適	保存料		甘味料		着色料		漂白剤		酸化防止剤		くん蒸剤		異物		カビ毒		ヒ素・重金属	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	72	71	1	39	1	36	0	53	1	42	1	8	0	6	0	18	2	11	0	22	5
ふりかけ食品	6	6		6		2		6		6		1									
スープレ具	6	6		2		3		6		3											
コーヒ豆	6	6												6		6		6			
粉末スープレ具	6	6		6		5		6		6		2									
調味料	3	3		3		2		3		2		1				1					
乾燥野菜	3	3		1		2		3		2								1			
穀類の粉	2	2		2				2		2											
穀類加工品	3	3										1							2		
骨粉	3	3		1		1				2		1				1					3
粉末清涼飲料水	3	3		3		3		3													
クロレラ	2	2		1		1		2		2						1				1	2
花糖	2	2		1	1			2		2							2		2		
糖類	2	2		2		2		2		2						2		2			
魚介加工品	1	1		1		1		1				1									
その他の食品	19	18	1	10		14		17	1	13		1				7					13
合成樹脂製容器包装	3	3																			3
食品添加物	2	2									1										2

表2 細菌検査結果

(平成6年度)

	品目数	適	不良	細菌数 (／g)							大腸菌群		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌	
				<10	<10 ¹	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁶	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	57	54	3	13	9	20	10	4	0	1	51	6	54	0	50	0	50	0	43	6
ふりかけ食品	7	6	1		1	4	2				5	2	7		7		7		7	
スープレ具	3	3			1	1	1				2	1	3		3		3		3	
粉末スープレ具	6	6			3	1	1	1			6		6		6		6		6	
調味料	4	4		1		3					4		4		4		4		1	2
乾燥野菜	3	3		3							3		3		1		1		3	
穀類の粉	3	2	1			2	1				2	1	3		3		3		2	1
穀類加工品	3	3				2	1				3		3		2		2			1
骨粉	3	3		1	1			1			3		3		3		3		3	
粉末清涼飲料水	3	3		2		1					3									
クロレラ	1	1				1					1		1		1		1		1	
花糖	1	1					1				1		1		1		1			
糖類	2	2			1		1				2		2		2		2		2	
魚介加工品	1	1						1				1	1		1		1			1
その他の食品	17	16	1	6	2	5	2	1		1	16	1	17		16		16		15	1

(11) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施時期：平成6年9月～10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、法令に違反したものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		保存料（プロピオン酸）			その他の保存料		酸化防止剤		着色料		甘味料		その他の検査項目
		適	否	-	+	検出範囲	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	114	114	0	82	10	0.1～5.4	94	0	93	0	65	0	20	0	10
ナチュラルチーズ	87	87		67	8	0.1～5.4	75		75		56		9		
プロセスチーズ	1	1		1			1		1		1				
乳等を主要原料とする食品	15	15		12	2	0.6～0.7	14		14		5		8		2
クリーム	1	1		1			1		1				1		1
脱脂粉乳	1	1		1			1				1				
製菓材料	3	3					2		2		2		2		1
合成樹脂製容器包装	2	2													2
食品添加物	4	4													4

※保存料は、プロピオン酸の他、ソルビン酸、安息香酸、サルチル酸、デヒドロ酢酸、パラチオン安息香酸エステル類を検査したが、いずれも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		細菌数（/g）		大腸菌群		大腸菌		リステリア・モノサイトゲネス		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌	
		良	不良	<300	≥300	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	105	105	0	9	0	86	19	101	4	97	0	105	0	105	0	102	1
ナチュラルチーズ	87	87				68	19	83	4	87		87		87		86	1
プロセスチーズ	1	1				1		1				1		1		1	
乳等を主要原料とする食品	15	15		7		15		15		9		15		15		13	
クリーム	1	1		1		1		1		1		1		1		1	
脱脂粉乳	1	1		1		1		1				1		1		1	

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施時期：平成6年9月～7年3月

イ 実施対象：食品添加物製造業

ウ 実施結果：表1のとおり

エ 措置等：合成の調味料製剤、甘味料製剤及び膨張剤製剤並びに天然の香料製剤の成分表示が実際とは異なっていたため、表示違反として措置を行った。

表1 理化学検査結果

(平成6年度)

	品目数	判定		成分規格		成分分析		その他		
		適	不適	適	不適	適	不適	適	不適	
合計	77	73	4	56		67	4	44	2	
小計	52	49	3	31		47	3	23	2	
合成品	香料製剤	6	6		6		6		2	
	ゲル化剤・安定剤・糊料	5	5		5		3		5	
	製造用剤	9	9		3		9		3	
	かんすい	7	7				7			
	甘味料製剤	5	4	1	5		4	1	4	1
	保存向上剤	1	1		1		1		1	
	強化剤	3	3		3		3		2	
	漂白剤製剤	3	3		3		3			
	離型剤	3	3				3			
	着色料製剤	2	2				2		2	
	品質改良剤	2	2		2		2		2	
	膨張剤	2	1	1			1	1		
	酵素									
	香辛料抽出物									
	酸化防止剤	1	1		1		1		1	
	酸味料	1		1			1			1
	調味料製剤	1	1		1			1		
	保存料製剤	1	1		1		1		1	
小計	25	24	1	25		20	1	21		
天然物	香料製剤	10	9	1	10		9	1	7	
	ゲル化剤・安定剤・糊料	9	9		9		5		9	
	製造用剤									
	かんすい									
	甘味料製剤	1	1		1		1		1	
	保存向上剤	3	3		3		3		3	
	強化剤									
	漂白剤製剤									
	離型剤									
	着色料製剤									
	品質改良剤									
	膨張剤									
	酵素	1	1		1		1			
	香辛料抽出物	1	1		1		1		1	
	酸化防止剤									
酸味料										
調味料製剤										
保存料製剤										