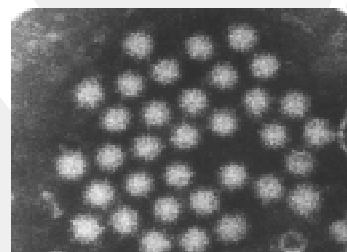
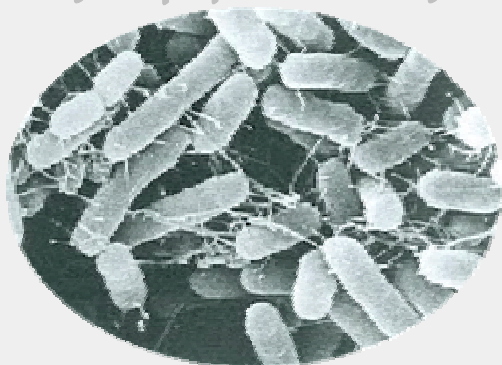




# 事件・事故報告リポート



## CONTENTS

I	中野区内の中等教育学校における食中毒	・ ・ ・	1
II	品川区内の日本料理店で発生した食中毒	・ ・ ・	2
III	三鷹市内の仕出し弁当屋における食中毒	・ ・ ・	3
IV	ホモシルデナフィルを含有するいわゆる健康食品の発見	・ ・	4
V	食品衛生歳末一斉監視実施結果（速報）	・ ・ ・	5
VI	平成15年東京都食中毒発生状況（速報値）	・ ・ ・	12
VII	輸入食品等の食品衛生法不適格事例（厚生労働省）	・ ・ ・	14



## 中野区内の中等教育学校における食中毒

平成 15 年 11 月 26 日  
健 康 局

### 食中毒の発生について

平成 15 年 11 月 21 日、午後 1 時 30 分、中野区内の学校の副校長から中野区保健所に「11 月 18 日に鶏の解剖実習終了後に解剖に用いた鶏を焼いて食べた生徒のうち、5 名が腹痛、下痢等の症状で欠席し、1 名が早退した。」旨の連絡がありました。

中野区保健所が調査したところ、同校では 11 月 18 日、午後 1 時 10 分から 9 名が生物教室で比較解剖実習で鶏の解剖を実施し、終了後に解剖に用いた鶏肉をホットプレートで焼いて食べていました。また、同日午後 3 時 30 分から生物部の 6 名が生物教室で鶏の解剖を実施し、担当教師及び解剖終了後に参加した部員を含め 14 名が、鶏肉をホットプレートで焼いて食べていました。患者は比較解剖実習の 8 名及び生物部の 6 名の計 14 名で、11 月 18 日午後 9 時から 21 日にかけて下痢、腹痛、発熱、吐き気等の症状を呈していたことが判明しました。

保健所では、患者は解剖後の鶏肉を調理して食べていること、患者のふん便からカンピロバクターが検出されたこと、また、本日医師から食中毒の届出があったことから、学校内で解剖に使用した鶏肉を料理して食べたことによる食中毒と断定しました。

担当保健所	中野区保健所	
患者関係	発症日時	11月18日午後9時頃から21日午後1時頃まで
	患者症状	下痢、腹痛、発熱、吐き気等
	発症場所	患者自宅他
		患者総数 14名 (内訳) 男:11名(患者の年令:12歳から18歳) 女: 3名(患者の年令:12歳から15歳)
	入院者数	なし
	診療医療機関数等	8ヶ所 8名(男:7名、女:1名)
原因食品	解剖後ホットプレートで焼いた鶏肉	
病因物質	カンピロバクター	
原因施設	中・高一貫教育校	
措置	中野区保健所では、当該学校に対して、解剖に用いた鶏では腸内容物に含まれる食中毒菌による汚染の危険性があるため、解剖終了後に調理喫食しないよう指導した。	

#### [ 備考 ]

鶏肉の喫食方法	生物教室で解剖終了後、鶏肉をぶつ切りにして、ホットプレートで塩焼きにして食べた。	
検査関係	検査実施機関:健康安全研究センター(11月26日現在)	
	細菌検査	ふき取り検体 5検体 (生物教室)食中毒菌検出せず 使用水 1検体 (タンク水)食中毒菌検出せず 患者ふん便 13検体 7検体からカンピロバクター検出 健康者ふん便 8検体 検査中

## 品川区内の日本料理店で発生した食中毒

平成 15 年 12 月 12 日  
健 康 局

### 食中毒の発生について

平成 15 年 12 月 9 日午後 5 時頃、中野区保健所に「12 月 6 日午後 4 時より、品川区内のホテルにおいて行われた披露宴の出席者のうち、複数が 12 月 7 日から 8 日にかけて腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨、出席者から届出がありました。

当該ホテルを管轄する品川区保健センターが調査したところ、当該披露宴の食事は同ホテル内の飲食店が調理していたことが判明しました。品川区保健センターでは、各自治体を通じて出席者の調査を行ってきたところですが、これまでに、36 名の患者が発生していることを確認しました。

また、本日、患者のふん便からサルモネラが検出され、患者を診断した医師から食中毒の届出がありました。

以上から、品川区保健センターでは、当該飲食店が提供した披露宴の食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	品川区保健センター	
患者関係	発症日時	12月7日午前0時30分ごろから9日午後6時ごろまで
	患者症状	腹痛、下痢、発熱等
	発症場所	患者自宅他
	患者数	患者総数 36名 (内訳) 男:15名(患者の年齢:22歳から89歳) 女:21名(患者の年齢:23歳から82歳)
	入院者数	3名
	診療医療機関数等	21ヶ所 22名(男:9名、女:13名)
原因食品	披露宴の食事	
病因物質	調査中(サルモネラの疑い)	
原因施設	品川区内の飲食店	
措置	上記施設では本日より営業を自粛しており、品川区では営業停止等の行政処分を予定している。	

#### [ 備考 ]

献立	(1)祝肴(シルク豆腐、キャビア、烏賊黄金焼き、子持昆布、博多サーモン、結びのし梅、お多福豆、八幡巻)			
	(2)御椀(蟹真丈、紅白青菜(ダイコン・ニンジン)、白木耳、つる菜、柚子)			
献立	(3)御凌(赤飯)			
	(4)造里(鯛、鮪、烏賊、あしらい)			
	(5)家喜物(大海老雲丹焼、はじかみ)			
	(6)蒸物(フカヒレ茶碗蒸(百合根、銀杏、餅、三つ葉、くこの実)			
	(7)強肴(和牛フィレステーキ、木の子の香り)			
	(8)食事(握り寿司白身、握り寿司海老、握り寿司穴子、巻物)			
	(9)留椀(寿湯葉)			
	(10)甘味(季の実ゼリー寄せフランボワーズバニラソース)			
	(11)引き菓子(バームクーヘン、チョコレート)			
	検査関係	検査実施機関:健康安全研究センター(12月12日現在)		
		細菌検査	食品	27検体 検査中
ふき取り検体			14検体 検査中	
従業者ふん便			29検体 検査中	
患者ふん便			10検体 1検体からサルモネラ検出	

## 三鷹市内の仕出し弁当屋における食中毒

平成 15 年 12 月 22 日  
健 康 局

### 食中毒の発生について

平成 15 年 12 月 15 日、三鷹市内の仕出し弁当店の営業者から、「弁当の配達先で 10 数名が食中毒様症状を呈している。」旨の連絡が三鷹武蔵野保健所にありました。

三鷹武蔵野保健所が調査したところ、患者は港区内の工事事務所の従事者で、同事務所には毎日約 90 食の弁当が配達されており、その内 17 名が 12 月 12 日午前 0 時から 14 日午後 2 時にかけて下痢、吐き気、おう吐、発熱等の症状を呈していることが判明しました。当該仕出し弁当店では都内の約 100 箇所の事業所の昼食用として 1 日約 500 食を配達していました。各配達先について所在地を管轄する保健所を通じて調査したところ、他の配達先 4 箇所からも患者が発生していることが判明し、これまでに 38 名の患者を確認しました。

本日、三鷹武蔵野保健所は、患者の共通食は各事業所の昼食に配達されていた当該仕出し弁当以外に無いこと、患者及び当該仕出し弁当店の調理従事者のふん便からノロウイルスを検出したこと及び患者を診断した医師から食中毒の届出があったことから、本件について当該施設が調製した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	三鷹武蔵野保健所	
患者関係	発症日時	12月12日午前0時から12月14日午後2時まで
	患者症状	下痢、吐き気、おう吐、発熱など
	発症場所	患者自宅他
	患者数	患者総数 38名 (内訳) 男:36名(患者の年令:19歳から66歳) 女:2名(患者の年令:48歳、1名調査中)
	入院者数	なし
	診療医療機関数等	9ヶ所 10名(男:10名)
原因食品	仕出し弁当	
病因物質	調査中(ノロウイルスの疑い)	
原因施設	三鷹市内の仕出し屋(飲食店営業)	
措置	上記営業施設は、12月21日から営業を自粛しており、都では営業停止等の行政処分を行う予定である。	

#### [ 備考 ]

メニュー	日替わり弁当	12月10日(水曜日)	12月11日(木曜日)	12月12日(金曜日)
		あじフライ	春巻き	ハムエッグフライ
カキフライ	チーズチキンカツ	ニラニクマン		
キャベツ	キャベツ	キャベツ		
豚汁風煮付け	五目豆の煮付	酢豚		
焼き魚(サワラ7味漬)	インゲン胡麻和え	ポテトサラダ		
ブロッコリー	焼き魚(ニシンの味噌漬)	肉詰めいなり		
山菜	アスパラのソティ	芽カブ		
シューマイ	ギョーザ			
定番弁当	サンドイッチ、カツ丼、うな丼、すき焼きセット、カツ煮セット、鍋焼きうどんセット、肉うどんセット、カレーうどんセット			
検査関係	細菌検査	患者ふん便 19検体 8名からノロウイルスを検出 従業者ふん便 10検体 3名からノロウイルスを検出 食品 12検体 3検体から黄色ブドウ球菌を検出 ふき取り検体 19検体 1検体から黄色ブドウ球菌を検出		

## IV ホモシルデナフィルを含有するいわゆる健康食品の発見

平成 15 年 12 月 22 日  
健 康 局

### ホモシルデナフィル（シルデナフィル類似物質）を含有する いわゆる健康食品（無承認無許可医薬品）の発見について

今般、新聞広告やインターネットを用いて、いわゆる健康食品として通信販売されていた「男根宝」及び「宝力」について、健康安全研究センターで検査したところ、『ホモシルデナフィル』という成分を検出しました。この成分は、医薬品成分である『シルデナフィル』と類似の化学構造を有し、健康食品から発見されたのは国内では初めてです。ホモシルデナフィルを含有する物は、無承認無許可医薬品に該当します。

都では、都民に対してこれらの危険性について周知するとともに、今後、ホモシルデナフィルを含有する製品を販売することのないよう、販売業者に対し注意喚起するものです。

#### 1 製品の概要

製品名		男根宝(ナンゲンバオ)	宝力(ほうりき)
原材料・ 内容量等	原材料	羅漢果(らかんか)、枸杞子(くこし)、よく苡仁(よくいじん)、蓮子(れんし)、牡蠣貝売粉、菊花、澱粉、着色料(青色 2 号・赤色 102 号)	朝鮮人参(ちょうせんにんじん)、羊鞭(ようべん)、牛鞭(ぎゅうべん)、馬鞭(ばべん)、海馬鞭(かいばべん)、など
	内容量	1箱 16g(2g×8粒入)	1箱 16g(2g×8粒入)
	性状	青いひし形錠剤	青いひし形錠剤
医薬品成分		ホモシルデナフィルを含有	ホモシルデナフィルを含有
原産国名		中国	中国
主な違反表示		添付文書に「性機能不全の方」、植物性精力増強剤」等と記載。	添付文書に「精力を復活」、「即効性精力強壯剤」等と記載。

※ 製品名、原材料は製品表示による。

#### 2 都の対応

##### (1) 販売業者等に対する指導

発売元に対しては立入調査を行い、当該製品の発売中止及び速やかな回収を指示した。輸入元については、所管する自治体に通報した。

##### (2) 都民への対応

健康局ホームページに違反製品名等を掲載し、当該製品の使用中止、摂取すること危険性等を周知する。

URL : <http://www.kenkou.metro.tokyo.jp/anzen/supply/index.html>

##### (3) 関係団体等への対応

当該製品は、新聞やインターネット等を通じて広告・販売されていたことから、広告関係団体あて情報提供し、注意喚起することにより再発防止を図る。

#### 参考

##### ・ 予想される健康被害について

現在のところ、ホモシルデナフィルを含有する製品による健康被害事例は報告されていないが、シルデナフィルと類似の化学構造を有しており、副作用として頭痛、視覚障害等の健康被害が発生するおそれが否定できない。

##### ・ シルデナフィルについて

国内では、シルデナフィルのクエン酸塩（クエン酸シルデナフィル）が医薬品として承認されている。本剤は、医師の処方せんにより使用することが必要である。承認されているクエン酸シルデナフィルの適応と主な副作用は、次のとおり。

適 応 : 勃起不全（満足な性行為を行うに十分な勃起とその維持ができない患者）

副作用 : 頭痛、ほてり、視覚障害等

## 食品衛生歳末一斉監視実施結果（速報）

平成 15 年 12 月 26 日  
健 康 局

### 食品衛生歳末一斉監視実施結果（速報）について

東京都と特別区は、歳末の短期間に大量流通する食品の安全を確保するため、12月1日から食品衛生歳末一斉監視事業を実施しているところです。

本日、12月25日までの実施結果がまとまりましたのでお知らせします。

#### 実施概要と主な違反事例

##### 実施概要

飲食店等の食品関係施設 4 万 8 千軒に立ち入り、全都一斉の監視指導を実施。  
食品等 1 万検体を検査し法違反 10 検体を摘発。  
18 万品目の表示を検査し、1 千品目の不適正表示の改善を指導。

##### 主な違反事例

###### 国産食品

- 「魚肉ねり製品」  
大腸菌群が検出され、成分規格違反となった。
- 「生食用かき」  
基準以上の大腸菌群が検出され、成分規格違反となった。
- 「すじこ」  
表示にない着色料（食用黄色 5 号）が検出され、表示違反となった。

###### 輸入食品

- 「シロップ」  
表示にない保存料（ソルビン酸）が検出され、表示違反となった。

###### ふぐ取扱施設

ふぐ取扱所の認証を受けずにふぐを取り扱った施設など 73 軒に対して指導した。

#### 実施結果の詳細

##### 1 実施結果の概要（表 1 参照）

主として歳末に製造・流通する正月用食品や、冬季に多く提供される生食用かき・ふぐなどを取り扱う施設を対象に、延べ 48,401 軒の食品関係営業施設に立ち入り、監視指導を行った。また、販売店、飲食店及び製造業などから 10,509 検体の食品等について収去（抜き取り）検査を行った結果、10 検体が食品衛生法（以下「法」という。）に違反していた（違反率は 0.1%）。

これらの違反食品の製造者などに対して、始末書の徴取などの措置を行った。また、製造や輸入が都外であった場合には、所管自治体に通報するなどして違反食品の流通拡大を防止した。

##### 2 収去検査結果

###### (1) 化学検査（表 1、表 2、表 10 参照）

6,739 検体について、保存料、着色料、発色剤等の食品添加物や抗菌性物質の検査を実施したところ、表示にない着色料（食用黄色 5 号）を検出した「すじこ」など合計 4 検体の法違反品を発見した（違反率 0.1%）。

(2) 細菌検査(表1、表3、表10参照)

3,770 検体について、法に基づく成分規格や食中毒起因菌の検査を行ったところ、成分規格に適合しない「魚肉ねり製品」や「生食用かき」など合計6検体の法違反品を発見した(違反率0.2%)。

(3) 輸入食品についての検査結果(上記(1)及び(2)の再掲) (表4、表10参照)

輸入食品2,627検体を検査したところ、表示にない保存料(ソルビン酸)0.32g/kgを検出した「シロップ」1検体の法違反品を発見した(違反率0.04%)。

### 3 立入監視指導結果(表5参照)

延べ48,401軒に立ち入り、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱いについて監視指導を実施した。その結果、食品の取扱いや施設の管理が不適切な1,661軒に対して、改善を図るように指導を行った。

(1) 適正表示の監視指導(表1参照)

食品衛生法及びJAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)に基づき、食肉、鮮魚介類など182,944品目の食品について適正表示の監視指導を実施した。

その結果、表示が不適正な食品1,145品目を発見した。これらに対して、始末書の徴取や口頭注意などの措置を行った。

(2) ふぐを取り扱う施設に対する監視指導(表6参照)

飲食店及び魚介類販売店、合計5,221軒に立ち入り、東京都ふぐの取扱い規制条例(以下「条例」という。)に基づく監視を実施した。その結果、ふぐ取扱所の認証を受けずにふぐを取り扱っていた施設や、ふぐの取扱所の見やすい場所に認証書の掲示がなかった施設など、不適切な取扱いがあった施設73軒に対して、条例の規定を遵守するよう指導を行った。

(3) ノロウイルス等による食中毒予防対策(表7、表8参照)

冬季に発生する食中毒の病因としてノロウイルスが多いこと、ノロウイルス食中毒の原因の一つに生食用かきがあげられることから、生食用かき取扱施設や宴会施設を有する飲食店など合計7,686軒の監視指導を行った。そのうち、加熱用かきの「加熱用」表示漏れなど、かきの取扱方法等に関する要綱に反する287軒に対し、生食用かきの取扱いについて指導を行った。

(4) 食肉関係施設の監視指導(表9参照)

食肉による食品事故を未然に防止するため、食肉関係施設5,224軒に立ち入り、食肉の衛生的取扱いについて指導を実施した。さらに本年11月、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の部会において、牛せき柱に含まれる背根神経節は、BSEの特定部位である脊髄のリスクと同程度であるとされ、食品衛生法による規制案がとりまとめられたことから、国産牛せき柱取扱い状況調査を実施するとともに、国産牛せき柱を食品等の原材料に使用しないよう指導した。

表1 実施結果総括表

項目		年度			
		平成15年度	平成14年度	平成13年度	
監視立入延軒数		48,401	49,706	49,894	
収去検査実施軒数		1,747	1,881	2,174	
収 去 検 査	総検体数	10,509	10,051	13,485	
	総法違反検体数	10	19	25	
	法違反率(%)	0.1	0.2	0.2	
	化学 検査	検体数	6,739	6,126	8,528
		法違反検体数	4	14	23
		法違反率(%)	0.1	0.2	0.3
	細菌 検査	検体数	3,770	3,925	4,957
		法違反検体数	6	5	2
		法違反率(%)	0.2	0.1	0.04
表示 検査	検査検体数	182,944	198,221	195,173	
	違反検体数	1,145	1,076	914	
	違反率(%)	0.6	0.5	0.5	

表2 化学検査結果一覧

項目		平成15年度			平成14年度		
		検体数	法違反 検体数	法違反率 (%)	検体数	法違反 検体数	法違反率 (%)
食 品							
合 計		6,739	4	0.1	6,126	14	0.2
魚 介 関 係 品	生 食 用 か き	117	0	-	167	0	-
	魚 卵 加 工 品 (いくら、たらこ等)	157	1	0.6	158	1	0.6
	魚 肉 ね り 製 品 (かまぼこ、つみれ等)	523	1	0.2	535	1	0.2
	その他の魚介関係品	293	0	-	329	3	0.9
そ う ざ い 類	煮 豆 ・ き ん と ん	97	0	-	159	0	-
	漬 物	256	1	0.4	291	3	1.0
	その他のそうざい	451	0	-	639	0	-
食 肉 類	食 肉	246	0	-	321	0	-
	食 肉 製 品 (ハム、ソーセージ等)	377	0	-	267	0	-
菓 子 類	洋 生 菓 子	119	0	-	296	0	-
	その他の菓子 及び菓子材料	371	0	-	409	1	0.2
め ん 類		53	0	-	34	0	-
清 涼 飲 料 水 (ミネラルウォーターを含む)		529	0	-	323	0	-
そ の 他 の 食 品		2,978	1	0.03	2,130	5	0.2
食 品 添 加 物 及び容器包装		172	0	-	68	0	-



表3 細菌検査結果一覧

項目		平成 15 年度				平成 14 年度			
		検体数	O157 再掲	法違反 検体数	法違反率 (%)	検体数	O157 再掲	法違反 検体数	法違反率 (%)
食品									
合計		3,770	955	6	0.2	3,925	856	5	0.1
魚介関係品	生食用かき	300	65	1	0.3	360	107	0	-
	魚卵加工品 (いくら、たらこ等)	68	33	0	-	56	16	0	-
	魚肉ねり製品 (かまぼこ、つみれ等)	499	63	5	1.0	512	81	5	1.0
	その他の魚介関係品	129	37	0	-	202	17	0	-
そうざい類	煮豆・きんとん	93	38	0	-	130	34	0	-
	漬物	87	40	0	-	112	38	0	-
	その他のそうざい	644	182	0	-	696	164	0	-
食肉類	食肉	351	75	0	-	144	66	0	-
	食肉製品 (ハム、ソーセージ等)	279	79	0	-	222	18	0	-
菓子類	洋生菓子	532	248	0	-	533	225	0	-
	その他の菓子 及び菓子材料	71	22	0	-	135	41	0	-
めん類		15	1	0	-	25	0	0	-
清涼飲料水 (ミネラルウォーターを含む)		137	1	0	-	88	1	0	-
その他の食品		565	71	0	-	710	48	0	-
食品添加物 及び容器包装		0	0	0	-	0	0	0	-

O157が検出された検体はなかった。

表4 輸入食品検査結果一覧

項目		総検体 数	化学検査			細菌検査		
			検体数	法違反 検体数	法違反率 (%)	検体数	法違反 検体数	法違反率 (%)
食品								
合計		2,627	2,200	1	0.05	427	0	-
魚介関係品	生食用かき	1	0	0	-	1	0	-
	魚卵加工品 (いくら、たらこ等)	20	15	0	-	5	0	-
	魚肉ねり製品 (かまぼこ、つみれ等)	0	0	0	-	0	0	-
	その他の魚介関係品	128	102	0	-	26	0	-
そうざい類	煮豆・きんとん	0	0	0	-	0	0	-
	漬物	25	20	0	-	5	0	-
	その他のそうざい	19	13	0	-	6	0	-
食肉類	食肉	298	139	0	-	159	0	-
	食肉製品 (ハム、ソーセージ等)	284	183	0	-	101	0	-
菓子類	洋生菓子	1	1	0	-	0	0	-
	その他の菓子 及び菓子材料	142	141	0	-	1	0	-
めん類		3	3	0	-	0	0	-
清涼飲料水 (ミネラルウォーターを含む)		8	7	0	-	1	0	-
その他の食品		1,688	1,566	1	0.1	122	0	-
食品添加物 及び容器包装		10	10	0	-	0	0	-

表5 立入り監視指導結果

項目 施設分類	立入軒数	立入延軒数	1 実行政 行政 措置 軒数	行政措置の内訳				違反・不適の内容(延べ)							
				行政 処分	行政指導			施設 基準 等	管理運営基準等				製造 基準 等	4 表示 基準	5 その 他
					始 末 書 等	口 頭 注 意	2 その 他		施設 の 管 理	機 械 器 具 類 の 取 扱 い	食 品 の 取 扱 い	3 その 他			
合計	33,294	48,401	1,661	0	51	1,576	58	182	157	72	560	52	4	1,145	294
製造業	3,704	4,748	186	0	21	150	17	13	20	16	81	12	2	74	24
販売業	16,139	27,797	775	0	8	760	20	29	21	9	227	16	1	761	146
調理業	13,451	15,856	700	0	22	666	21	140	116	47	252	24	1	310	124

- 1: 収去検査結果に基づく行政措置を含む
- 2: 答申書、報告書等の提出
- 3: 給水及び汚物処理が適切でない、従事者の衛生管理ができていないなど
- 4: 合計1,145件の内訳は現場で発見された表示違反1,141件、収去検査の結果発見された表示違反4件
- 5: 保存基準等

表6 ふぐ取扱い関係施設の一斉監視指導

項目 施設分類	実施 軒数	違反 軒数 発見	条例違反の内容				行政措置の内訳		
			1 第10条	2 第11条	3 第12条	4 その他	始 末 書	衛 生 注 意 指 導 票	口 頭 注 意 等
合計	5,221	73	6	10	9	61	5	2	69
ふぐ取扱い所 (認証書を受けている施設)	2,728	61	1	10	0	54	1	0	60
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)	788	3	0	0	0	4	0	0	4
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業	1,705	9	5	0	9	3	4	2	5

- 1: ふぐ調理師以外の者がふぐの取扱いに従事していた
- 2: 卵巣等の有毒部位を施設できる容器に保管しない等、ふぐ調理師の義務に違反していた
- 3: ふぐ取扱い所の認証を受けずに営業していた
- 4: 認証書不掲示、ふぐ加工製品販売の届出未提出等

表7 生食用かき取扱施設の一斉監視指導

項目	立入 軒数	立入 延軒 数	取 扱 い 軒 数	生 食 用 か き	収 去 軒 数	に か き の 取 扱 方 法 等 に 関 する 要 綱 に 反 する 軒 数	違反の内訳					指 導 し た 保 存 を した 施設
							生 食 用 か き 取 扱 無 届	期 限 表 示 外 の 販 売 ・ 提 供	加 熱 調 理 用 を 生 食 用 と して 販 売 ・ 提 供	保 存 基 準 違 反	そ の 他	
合計	7,686	12,423	3,341	227	287	196	3	0	4	84	568	
魚介類販売業	2,972	7,036	1,662	222	121	30	3	0	4	84	256	
飲食店営業	4,698	5,298	1,669	2	166	166	0	0	0	0	312	
その他	16	89	10	3	0	0	0	0	0	0	0	

表8 飲食店(宴会施設)等の一斉監視指導

項目 業種	立入軒数	立入延軒数	行政措置軒数	違反・不適の内訳						行政措置の内訳				
				施設基準等	管理運営基準				その他	販売禁止	営業停止	始末書	衛生注意 指導票	その他指導 口頭注意
					施設の管理	機械器具類の 取扱い	食品の取扱い	その他						
合計	3,366	3,843	177	41	36	17	77	6	20	0	1	7	171	
飲食店営業	3,262	3,734	167	41	36	17	67	6	20	0	1	7	161	
その他	104	109	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	10	

表9 食肉関係施設等の一斉監視指導

項目 業種	立入軒数	立入延軒数	国産牛せき柱 取扱軒数	生食用食肉の 取扱軒数	テンダライズ処理・ タンプリング処理・ 結着処理食肉取扱軒数	挽肉・挽肉製品 取扱軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				
								販売禁止	営業停止	始末書等	口頭注意	その他
合計	5,224	6,706	64	319	86	1,787	123	0	1	122	0	
飲食店営業	3,159	3,726	0	227	2	585	105	0	1	104	0	
食肉販売業	1,726	2,395	3	84	79	1,158	16	0	0	16	0	
食肉処理業	277	519	61	8	5	39	2	0	0	2	0	
食用油脂製造業	4	4	0			0	0	0	0	0	0	
添加物製造業	7	9	0			0	0	0	0	0	0	
調味料等製造業	16	18	0			0	0	0	0	0	0	
その他	35	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

テンダライズ処理: 剣山状の針を食肉に刺し通し、硬い筋や繊維を切断する処理

タンプリング処理: 調味液を機械的に食肉に染みこませる処理

結着: 肉塊又は細切肉を結着材料(でんぷん、たん白等)により密着させる処理

表10 主な違反事例

	食品名	違反条項	違反内容	違反理由	措置	収去検査実施機関
細菌検査	さつま揚げ (魚肉ねり製品)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群:陽性	答申書徴取 残品なし	八王子保健所
	はんぺん (魚肉ねり製品)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群:陽性	製造者を所管する横浜 市へ通報	多摩立川保健所
	さつま揚げ (魚肉ねり製品)	7条2項	成分規格違反	大腸菌群:陽性	答申書徴取 製造者を所管する鹿児島 市へ通報	村山大和保健所
	生食用かき	7条2項	成分規格違反	大腸菌最確数 260/100g	加工者を所管する宮城 県へ通報	大田区
化学検査	すじこ (魚介類加工品)	11条2項	添加物表示なし	表示にない食用黄色5号 を検出	答申書徴取 製造者を所管する北海道 へ通報	市場衛生検査所
	くさわかめ酢漬 (つけもの)	11条2項	添加物表示なし	表示にない食用赤色104 号および食用赤色106号 を検出	改善指導 残品を店頭より撤去	杉並区
輸入食品	シロップ 【フランス産】	11条2項	添加物表示なし	表示にないソルビン酸 0.32g/kgを検出	答申書徴取	健康安全研究センター

<参考>

物質名	安全性の評価	使用制限
ソルビン酸 (保存料)	急性毒性:LD <sub>50</sub> <sup>1</sup> 10.5g/kg (ラットに対する経口投与の場合) ADI:0~25mg/kg・体重 <sup>2</sup>	「そうざい」に使用してはならない。 【使用できる食品】 チーズ、魚肉練り製品、つくだ煮、シロップ等
食用黄色5号 (着色料)	急性毒性:LD <sub>50</sub> <sup>1</sup> 2.0g/kg以上 (ラットに対する経口投与の場合) ADI:0~2.5mg/kg・体重 <sup>2</sup>	鮮魚介類、食肉、めん類、カステラ等、使用することにより、その食品の鮮度や性質を偽るおそれのある食品に対しては、使用が禁止されている。
食用赤色104号 (着色料)	ADIは設定されていない。 安全性上問題となる知見は認められていない。 (平成13年1月1日現在)	鮮魚介類、食肉、めん類、カステラ等、使用することにより、その食品の鮮度や性質を偽るおそれのある食品に対しては、使用が禁止されている。
食用赤色106号 (着色料)		

1 LD<sub>50</sub> (Lethal Dose 50%): 投与した動物の50%が死亡すると推定される投与量のこと。

2 ADI(一日摂取許容量、Acceptable Daily Intake): ヒト(標準体重50kg)がリスクを伴うことなく、生涯にわたり毎日摂取し得る食品添加物の量で、1日体重1kg当たりで示される。

出典: (株)廣川書店 第7版 食品添加物公定書解説書

朝倉書店 新編食品衛生学

日本食品添加物協会 食品添加物マニュアル

講談社 食品中の食品添加物分析法解説書

あなたが食べる食品添加物 食品添加物一日摂取量の実態と傾向 総合版(本編・資料編) 食品添加物研究  
JECFA: FAO/WHO合同食品添加物専門家委員会

・ 食中毒事件件数及び患者数

年 項目	平成15年 12月25日現在	平成14年
発生件数	100	118
患者数	2,056	2,849

## VI 平成15年東京都食中毒発生状況（速報値）

（平成16年1月31日現在）

1 事件数	103 件
	（平成14年同期 118 件）
2 患者数	2,317 名
	（平成14年同期 2,849 名）
3 死者数	0 名
	（平成14年同期 0 名）

### 4 月別食中毒発生状況

(1) 平成15年 月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	13	9	11	9	5	9	8	14	6	6	4	9	103
患者数	668	123	108	294	372	71	65	101	48	42	50	375	2,317

(2) 平成14年 月別発生状況（確定値）

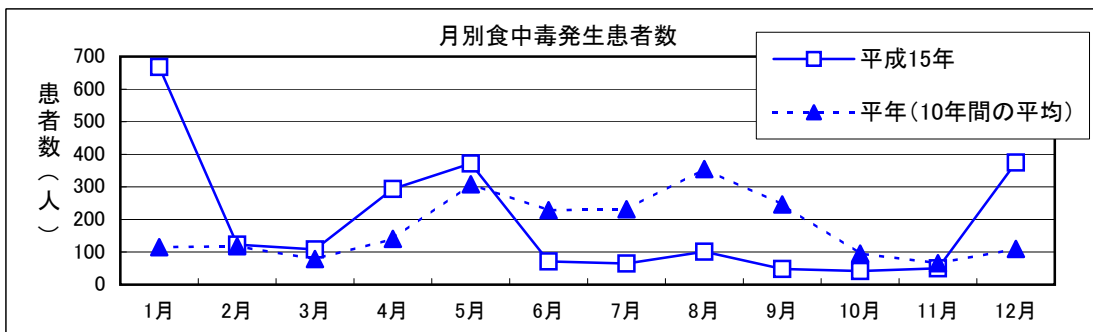
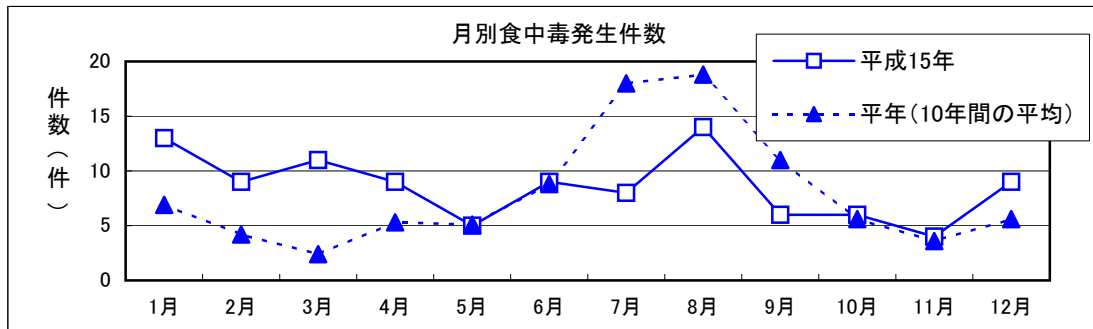
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月※	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	13	6	6	9	8	7	21	19	8	6	6	9	118
患者数	240	146	215	76	1,165	46	160	130	97	162	183	229	2,849

※7月には原因の所在が「国内外不明」の1事例（患者数1）を含む。厚生労働省の統計としては、「国内外不明」の事例として計上している。

(3) 最近10年間の月別発生状況（平成14年までの平均値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	6.9	4.2	2.4	5.3	5.1	8.8	18.0	18.8	11.0	5.6	3.6	5.6	95.3
患者数	115	118	79	141	308	228	231	355	246	95	66	110	2,091

四捨五入の関係で累計と1月～12月までの合計は一致しないことがある



## 5 病因物質別発生件数

		平成15年累計		平成14年累計	
		件数	患者数	件数	患者数
細菌	サルモネラ	10	138	9	66
	黄色ブドウ球菌	9	61	6	26
	腸炎ビブリオ	9	105	23	215
	腸炎ビブリオ及びエロモナス・ソブリア同時感染	0	0	1	1
	ナグビブリオ	0	0	1	1
	プレシオモナス・シゲロイデス	0	0	1	1
	腸管出血性大腸菌	1	4	1	2
	その他の病原大腸菌	1	11	1	176
	ウエルシュ菌	2	17	5	1,038
	セレウス菌	1	7	2	7
	カンピロバクター	25	238	25	185
	ウイルス	ノロウイルス*	34	1,370	29
A型肝炎ウイルス		0	0	1	22
ノロウイルス*及びA型肝炎ウイルス同時感染		0	0	1	78
ロタウイルス		1	25	0	0
化学物質(ヒスタミン)		1	36	3	15
自然毒	動物性自然毒	1	1	0	0
	植物性自然毒	1	6	2	7
不明		7	298	7	156
合計		103	2,317	118	2,849

\*従来は小型球形ウイルスと表記していたが、食品衛生法施行規則の一部改正に伴い、今後はノロウイルスと表記する。

## 6 原因施設別発生件数

		平成15年累計		平成14年累計	
		件数	患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	56	865	50	828
	すし	4	47	7	143
	仕出し	3	541	3	177
	弁当	2	13	4	923
	そば	0	0	1	14
	そうざい	1	31	1	8
	旅館・ホテル	0	0	1	18
	集団給食	4	283	4	212
届出集団給食(病院)		1	21	2	73
製造業	菓子	1	314	1	2
	そうざい	0	0	1	15
家庭		4	6	9	35
その他	調理実習室	3	102	2	49
	生物室	1	14	0	0
	野外	0	0	2	7
	学生寮	1	24	1	14
	事業場	0	0	1	6
不明		22	56	28	325
合計		103	2,317	118	2,849

## 輸入食品等の食品衛生法不適格事例（厚生労働省ホームページより）

<平成15年11月～平成16年1月(2月2日現在)>

### 1 食品衛生法第4条違反

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
1	アーモンド	アフラトキシン陽性(14ppb)	アメリカ合衆国	輸送時の管理不足
2	グランドナツメグ	アフラトキシン陽性(17ppb)	アメリカ合衆国	調査中
3	ピスタチオナッツ	アフラトキシン陽性(11ppb)	アメリカ合衆国	調査中
4	ナチュラルチーズ:ゴルゴンゾーラ(GORGONZOLA CIRESA NAT. PICCANTE)	リステリア菌 検出	イタリア	調査中
5	乾燥カバノアナタケ(CHAGA)	放射性物質 833Bq/kg 検出	ウクライナ	放射能濃度の確認不足
6	チリパウダー	アフラトキシン陽性(16ppb)	スリランカ	輸送中の管理不足(輸送中の気温及び湿度の変化による)
7	うるち精米	カビの発生、腐敗、変敗を認めた	タイ	本船内の結露による水濡れ
8	うるち破碎米	カビの発生、腐敗、変敗を認めた	タイ	本船内の結露による水濡れ
9	ハトムギ	アフラトキシン陽性(18ppb)	タイ	調査中
10	ローストピーナッツ(えび味)	アフラトキシン陽性(13ppb)	タイ	調査中
11	クッキー:MINI NOSTALGIA TIN WITH FINEST	ルーピン豆の粉の含有	ドイツ	調査中
12	ナチュラルチーズ:ゴータチーズ	カビの発生を認めた	ドイツ	輸送中の製品の温度管理が不適切であった
13	ローストピーナッツ(いか味)	アフラトキシン陽性(150ppb)	ベトナム	調査中
14	ローストピーナッツ(えび味)	アフラトキシン陽性(15ppb)	ベトナム	調査中
15	ローストピーナッツ(野菜味)	アフラトキシン陽性(25ppb)	ベトナム	調査中
16	バター豆	腐敗、変敗、カビの発生を認めた	ミャンマー	コンテナが破損したため、外環境に接し、水濡れが生じた
17	生鮮スナップエンドウ	成分規格不適合(シベルメトリン 0.11, 0.14, 0.15, 0.18ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
18	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
19	大粒落花生	アフラトキシン陽性(15.8ppb)	中華人民共和国	天候不順によりカビ汚染を防ぐことができなかったため
20	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
21	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
22	大粒落花生	アフラトキシン陽性(24ppb)	中華人民共和国	調査中
23	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
24	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
25	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
26	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
27	大粒落花生	アフラトキシン陽性	中華人民共和国	調査中
28	粉末とうがらし(REDCILLI POWDER)	アフラトキシン陽性(16ppb)	中華人民共和国	調査中
29	冷凍どくさばふぐ	有毒魚	中華人民共和国	現地における魚種選別の不備
30	くるみ(殻つき)	アフラトキシン陽性(136ppb)	朝鮮民主主義人民共和国	調査中
31	小粒落花生	アフラトキシン陽性	南アフリカ	調査中

## 2 食品衛生法第6条違反

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
1	ソフトクリーム用ミックス粉 (ASCEPTIC WANILLA SOFT SERVE)	指定外添加物(ポリソルベート 0.048g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
2	ナチュラル粉チーズ(DRIED GRATED CHEESE BRAND ITALIANA FORMAGGI)	指定外添加物(ナタマイシン使用)	イタリア	添加物に対する認識不足
3	菓子類:BADAM HALWA	指定外添加物(アゾルビン検出)	インド	添加物の使用状況の確認不足
4	チョコレート(FRUITS AND FRUIT PRESERVES)	指定外添加物(アゾルビン及びキノリンイエロー検出)	スペイン	調査中
5	フレーバーティー(APPLE CINNAMON TEA)	指定外添加物(ブタノール、アセトアルデヒド及びイソアミルアミン使用)	スリランカ	調査中
6	チリソース	指定外添加物(ポリソルベート 0.04g/kg 検出)	タイ	調査中
7	甘味果実酒:ワインクーラー (SPY RED PREMIUM WINE)	指定外添加物(アゾルビン検出)	タイ	調査中
8	ピロリン酸四ナトリウム	指定外添加物 ピロリン酸三ナトリウムであることが判明	ドイツ	添加物の種類の確認不足
9	スナック菓子(ポテトフライズ)	指定外添加物(TBHQ 0.039g/kg 検出)	フィリピン	調査中
10	健康食品:アガリクスエキス (AGARICUS BL. MURILL EXTRACT RF 1000TM)	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル使用)	ブラジル	添加物の使用状況の確認不足
11	健康食品:アガリクスエキス (AGARICUS BL. MURILL EXTRACTS)	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル使用)	ブラジル	添加物の使用状況の確認不足
12	味噌(甘いみそ:TUOMG DEN)	指定外添加物(サイクラミン酸 2,500 µg/g 検出)使用基準不適合(安息香酸 0.98g/kg 検出)	ベトナム	調査中
13	いったもの揚げたもの:くるみ (GARLIC WALNUT)	指定外添加物(サイクラミン酸 9 µg/g 検出)	香港	調査中
14	健康食品(原料用): SEABUCKTHORN CONCENTRATED FRUIT JUICE POWDER	指定外添加物(サイクラミン酸 490 µg/g 検出)	香港	調査中
15	話梅(乾燥梅干)	指定外添加物(サイクラミン酸 28 µg/g 検出)	台湾	調査中
16	その他の野菜の調整品:味付けメンマ	指定外添加物(サイクラミン酸 6 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
17	黄桃シロップ漬缶詰	指定外添加物(サイクラミン酸 14 µg/g 検出)	中華人民共和国	製造工程における管理不足(製造ラインからの混入)
18	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):たこやき	指定外添加物(サイクラミン酸 12 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
19	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):たこやき串	指定外添加物(サイクラミン酸 12 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
20	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):五目粉果(ゴモクフンカ)	指定外添加物(サイクラミン酸 10 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
21	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):水晶雞(水晶ひよこマンジュウ(CRYSTAL CHICK BUN))	指定外添加物(サイクラミン酸 8 µg/g 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足(原料のココアにサイクラミン酸使用)
22	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):炭火やきとりモモ串素焼き(GRILLED LEG MEAT YAKITORI WITHOUT SAUCE)	指定外添加物(サイクラミン酸 7 µg/g 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足(原料の葡萄酒にサイクラミン酸が含まれていた)
23	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):炭火やきとり皮串素焼き(GRILLED LEG MEAT YAKITORI WITHOUT SAUCE)	指定外添加物(サイクラミン酸 6 µg/g 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足(原料の葡萄酒にサイクラミン酸が含まれていた)



No.	品名	不適格内容	生産国	原因
24	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):豆腐フライ肉入り	指定外添加物(サイクラミン酸 17 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
25	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):カニ爪付フライ	指定外添加物(サイクラミン酸 6 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
26	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):上海がにほぐし身	指定外添加物(サイクラミン酸 15 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
27	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):炭火焼きもも串 (GRILLED LEG MEAT YAKITORI WITH SOURCES)	指定外添加物(サイクラミン酸 5 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
28	加熱食肉製品(加熱後包装): FROZEN STEAMED WING STICK (GARLIC)	指定外添加物(サイクラミン酸 5 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
29	加熱食肉製品(加熱後包装): フライドチキン(STEAMED WING STICK (GARLIC))	指定外添加物(サイクラミン酸 6 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
30	加熱食肉製品(加熱後包装): 若鶏モモ肉唐揚げ(竜田揚げ) (FROZEN FRIED-STEAMED CHICKEN (TATSUTA-AGE))	指定外添加物(サイクラミン酸 8 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
31	加熱食肉製品(包装後加熱): フライドレッグ	指定外添加物(サイクラミン酸 9 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足(原料の食酢にサイクラミン酸使用)
32	加熱食肉製品(包装前加熱): 豚角煮(STEWED PORK)	指定外添加物(サイクラミン酸 11 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足(原材料の醤油にサイクラミン酸使用)
33	黒ごま加工粉末	指定外添加物(TBHQ 0.07g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
34	昆布巻き(さば)	指定外添加物(サイクラミン酸 14 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
35	紹興酒	指定外添加物(サイクラミン酸 13 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
36	酢漬けらっきょう(PICKLED LEEKS)	指定外添加物(サイクラミン酸 22 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
37	生食用冷凍鮮魚介類:むき身赤貝	指定外添加物(ジクロロイソシアヌル酸ナトリウム使用)	中華人民共和国	調査中
38	中華菓子:小麻花(MINI-FRIED DOUGH TWIST SWEET SESAMI FLAVOR)	指定外添加物(サイクラミン酸 1,300 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	中国国内向けの製品を誤って輸入したため
39	調味料:餃子のタレ	指定外添加物(サイクラミン酸 6 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中
40	餃子のたれ	指定外添加物(サイクラミン酸 9.9 $\mu\text{g/g}$ 検出)	中華人民共和国	調査中

### 3 食品衛生法第7条違反

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
1	すじこ	使用基準不適合(亜硝酸根として 0.0057g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
2	すじこ	使用基準不適合(亜硝酸根として 0.0070g/kg、0.0076g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
3	すじこ(FROZEN SALTED SALMON ROE)	使用基準不適合(亜硝酸根として 0.0055g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
4	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):チーズラビオリ(FOUR CHEESE RAVIOLI)	成分規格不適合(細菌数 $5.3 \times 10^5/g$ 、大腸菌群 陽性)	アメリカ合衆国	調査中
5	乾燥食肉製品:サラミソーセージ(CAJUN BLAND SALAME COATED GELATIN CHILI PEPPER AND FENNEL SEEDS)	成分規格不適合(水分活性 0.88)	アメリカ合衆国	調査中
6	乾燥食肉製品:サラミソーセージ(HERB SALAME COATED IN GELATIN, HERB, AND CODIUM LACTATE/ HERBS DE PROVENCE DRY SAUSAGE COATED IN GELATIN, HERB, AND SODIUM LACTATE)	成分規格不適合(水分活性 0.87)	アメリカ合衆国	調査中
7	乾燥食肉製品:サラミソーセージ(PEPPERED SALAME COATED WITH GELATIN AND BLACK PEPPER)	成分規格不適合(水分活性 0.88)	アメリカ合衆国	調査中
8	乾燥食肉製品:サラミソーセージ(POIVRE MOULU DRY SAUSAGE COATED WITH GELATIN AND BLACK PEPPER)	成分規格不適合(水分活性 0.89)	アメリカ合衆国	調査中
9	無加熱摂取冷凍食品:スモークサーモン	成分規格不適合(細菌数 $1.5 \times 10^7/g$ 、大腸菌群陽性)	イギリス	調査中
10	ニョッキミックス	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.189g/kg 検出)	イタリア	調査中
11	加熱食肉製品(包装前加熱)ソーセージ(MEZZA MORTADELLA FESTA CIL)	成分規格不適合(E.coli 陽性)	イタリア	調査中
12	うるち米(ROYAL BASMATI RICE)	成分規格不適合(マラチオン 0.22ppm 検出)	インド	調査中
13	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):サモサ	成分規格不適合(細菌数 $3.9 \times 10^6/g$ 検出)	インド	調査中
14	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN SUSHI-EBI(すしえび)	成分規格不適合(細菌数 $3.1 \times 10^5/g$ 、大腸菌群陽性)	インドネシア	調査中
15	無加熱摂取冷凍食品:すしえび	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	インドネシア	調査中
16	無加熱摂取冷凍食品:すしえび	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	インドネシア	調査中
17	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):コナファ(菓子生地)	成分規格不適合(細菌数 $1.3 \times 10^7/g$ 検出)	エジプト	輸送中の管理不足(一部常温にて輸送)
18	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):フィロー(菓子生地)	成分規格不適合(細菌数 $4.2 \times 10^7/g$ 検出)	エジプト	輸送中の管理不足(一部常温にて輸送)
19	生食用かき(冷凍):殻付き牡蠣(FROZEN PACIFIC OYSTERS)	成分規格不適合(細菌数 $2.1 \times 10^5/g$ 検出)	オーストラリア	調査中
20	無加熱摂取冷凍食品:セミドライトマト	成分規格不適合(細菌数 $2.6 \times 10^5/g$ 、大腸菌群陽性)	オーストラリア	輸送中の管理不足(冷蔵にて輸送)
21	無加熱摂取冷凍食品:セミドライトマト	成分規格不適合(細菌数 $1.8 \times 10^6/g$ 、大腸菌群陽性)	オーストラリア	調査中
22	無加熱摂取冷凍食品:ザルムカルパッチョ(サーモン&ヒラメ)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	オランダ	調査中
23	すじこ	使用基準不適合(亜硝酸根として 0.0057g/kg 検出)	カナダ	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
24	すじこ	使用基準不適合(亜硝酸根として0.0068g/kg 検出)	カナダ	調査中
25	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン半製品(GTG CAILLER BRANCHE GIPFEL (10021))	成分規格不適合(E. coli 陽性)	スイス	調査中
26	オリーブ塩水漬け(ACEITUNAS GORDAL)	使用基準不適合(安息香酸1.52g/kg 検出)	スペイン	調査中
27	カフェインレスコーヒー	使用基準不適合(酢酸エチルの対象外使用)	スペイン	調査中
28	魚肉ねり製品:あなごごぼう巻き	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
29	魚肉ねり製品:かまぼこ(宴海うなぎ)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
30	魚肉ねり製品:かまぼこ(宴海えび)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
31	魚肉ねり製品:かまぼこ(宴海貝柱)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
32	魚肉ねり製品:ミニ竹輪	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
33	生食用冷凍鮮魚介類:アオリイカソーマン	成分規格不適合(細菌数 $4.4 \times 10^5$ /g, 大腸菌群陽性)	タイ	調査中
34	生食用冷凍鮮魚介類:いか	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
35	生食用冷凍鮮魚介類:ヤリイカファイル	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
36	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍イカロール	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
37	生鮮PUK WHAN	成分規格不適合(クロルピリホス0.10ppm 検出)	タイ	特定できず
38	生鮮YOUNG BLACK PEPPER(生鮮タイ野菜・コショウ科)	成分規格不適合(クロルピリホス0.03ppm 検出)	タイ	調査中
39	生鮮アカシア	成分規格不適合(クロルピリホス0.04ppm 検出)	タイ	付近の農家において使用している農薬の付着
40	生鮮オオバコエンドロ	成分規格不適合(クロルピリホス0.63ppm 検出)	タイ	付近の農家において使用している農薬の付着
41	生鮮リーチライムリーフ	成分規格不適合(クロルピリホス0.02ppm 検出)	タイ	調査中
42	無加熱摂取冷凍食品:生まぐろのたたき	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
43	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍切り身さけ	使用基準不適合(BHT 0.008g/kg 検出)	チリ	BHTを噴霧したチリ国内用包装材を誤って使用したため
44	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍切り身鮭	使用基準不適合(BHT 0.0072g/kg 検出)	チリ	BHTを噴霧したチリ国内用包装材を誤って使用したため
45	すじこ	成分規格不適合(亜硝酸根として0.0104, 0.0057, 0.0093, 0.0090g/kg 検出)	デンマーク	調査中
46	すじこ	成分規格不適合(亜硝酸根として0.0058g/kg 検出)	デンマーク	調査中
47	すじこ	成分規格不適合(亜硝酸根として0.0069g/kg, 0.0078g/kg 検出)	デンマーク	調査中
48	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン半製品(BUTTER GIPFEL (10120))	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ドイツ	調査中
49	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン半製品(FROZEN BAKERY RUSTICO GIPFEL (165))	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ドイツ	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
50	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン半製品(FROZEN BAKERY SCHOGGI GIPFEL (180))	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ドイツ	調査中
51	生食用冷凍鮮魚介類:FROZEN ATLANTIC SALMON	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	ノルウェー	調査中
52	生食用冷凍鮮魚介類:切り身さけ(FROZEN SALMON FILLET TRIM)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	ノルウェー	調査中
53	生食用鮮魚介類:冷蔵生食用むき身ウニ	成分規格不適合(腸炎ピブリオ最確数 240/g)	フィリピン	製造工程における管理不足(加工基準が守られていなかった)
54	健康食品:アガリクスエキス(AGARICUS BL. MURILL EXTRACT RF 1000TM)	使用基準不適合(パラオキシ安息香酸プロピル使用)	ブラジル	添加物の使用状況の確認不足
55	健康食品:アガリクスエキス(AGARICUS BL. MURILL EXTRACTS)	使用基準不適合(パラオキシ安息香酸プロピル使用)	ブラジル	添加物の使用状況の確認不足
56	乾燥洋なし	使用基準不適合(ソルビン酸 0.84g/kg 検出)	フランス	ソルビン酸カリウムを使用した日本以外の国向けの商品を誤って輸入
57	清涼飲料水:コントレックスフレーバー(洋梨&バニラ)	製造基準不適合(未殺菌・未除菌)	フランス	調査中
58	チリソース	使用基準不適合(ソルビン酸 0.62g/kg 検出)	ベトナム	調査中
59	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):エビフライ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ベトナム	原料えびの衛生管理不足
60	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):有頭串エビフライ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ベトナム	調査中
61	味噌(甘いみそ:TUOMG DEN)	指定外添加物(サイクラミン酸 2,500 µg/g 検出)使用基準不適合(安息香酸 0.98g/kg 検出)	ベトナム	調査中
62	無加熱摂取冷凍食品:タコスライス(SUSHI OCTOPUS(LRG))	使用基準不適合(過酸化水素 0.7ppm 検出)	ベトナム	調査中
63	無加熱摂取冷凍食品:タコスライス(SUSHI OCTOPUS)	使用基準不適合(過酸化水素 0.7ppm 検出)	ベトナム	調査中
64	無加熱摂取冷凍食品:たこわさび	成分規格不適合(細菌数 $2.6 \times 10^6$ /g, 大腸菌群 陽性)	ベトナム	調査中
65	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:味付け大根	成分規格不適合(発育しうる微生物 陽性)	ベトナム	調査中
66	チョコレート菓子:CHAMPAGNE	使用基準不適合(マジパンにソルビン酸カリウム 使用)	ベルギー	使用基準に対する認識不足(当該マジパンがソルビン酸の使用基準に言うフラワーペースト類の加熱要件を満たしていなかった)
67	マジパン菓子:MARSNOOT	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム 使用)	ベルギー	使用基準に対する認識不足(当該マジパンがソルビン酸の使用基準に言うフラワーペースト類の加熱要件を満たしていなかった)
68	生鮮バースニップ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	ベルギー	調査中
69	粉末清涼飲料:MUSCLE CONSTRUCTOR	成分規格不適合(細菌数 $2.4 \times 10^4$ /g 検出)	ベルギー	調査中
70	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ(BUCHE POMME DE PIN)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	ベルギー	調査中
71	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):パン半製品(HOT PIZZA PLUNDER (92101))	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ポーランド	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
72	クッキー(アソート:DARK CHOCOLATE COOKIES, WALNUT COOKIES, MARBLE COOKIES)	使用基準不適合(希釈せずに過酸化ベンゾイルを使用)	マレーシア	添加物の使用基準に対する認識不足
73	バター豆	成分規格不適合(シアン化合物 520ppm 検出)	ミャンマー	調査中
74	バター豆	成分規格不適合(シアン化合物 580ppm 検出)	ミャンマー	調査中
75	無加熱摂取冷凍食品:アボカド調整品	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	メキシコ	特定できず
76	プロポリス(原塊)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.1ppm 検出)	モルドバ	調査中
77	その他の粉末清涼飲料:チャガティー	成分規格不適合(細菌数 130,000/g 検出)	ロシア	調査中
78	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	台湾	調査中
79	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ほうれんそう	成分規格不適合(クロルピリホス 0.03ppm 検出)	台湾	農薬の使用管理不足
80	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ほうれんそう	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	台湾	調査中
81	活うなぎ	成分規格不適合(スルファジミジン 0.28ppm 検出)	台湾	特定できず
82	生鮮スイゼンジナ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.05ppm 検出)	台湾	調査中
83	生鮮タロイモ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	台湾	調査中
84	粉末清涼飲料:GINGER POWDER	成分規格不適合(細菌数 $9.5 \times 10^3/g$ 検出)	台湾	調査中
85	清涼飲料水:柚子ジュース	成分規格不適合(異物の混入)	大韓民国	調査中
86	生食用冷凍鮮魚介類:キハダマグロロイン	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	大韓民国	調査中
87	生食用冷凍鮮魚介類:むき身トリガイ	成分規格不適合(細菌数 $1.5 \times 10^5/g$ 検出)	大韓民国	製造工程における衛生管理不足(むき身後の洗浄不足)
88	生鮮きゅうり	成分規格不適合(クロルピリホス 0.2ppm 検出)	大韓民国	農薬の使用状況の確認不足
89	CHONDROITIN SULFATE (SHARK BONE)	使用基準不適合(過酸化水素 3.1ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
90	その他の漬物:調味にんにく(とうがらし味)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.19g/kg 検出)	中華人民共和国	当該品をソルビン酸カリウムが使用できる酢漬けの漬物と認識していたため
91	その他の漬物:調味にんにく(蜂蜜味)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.24g/kg 検出)	中華人民共和国	当該品をソルビン酸カリウムが使用できる酢漬けの漬物と認識していたため
92	はちみつ	成分規格不適合(抗生物質の含有(ストレプトマイシン 0.68ppm 検出))	中華人民共和国	抗生物質の使用管理不足、仕入時検査における確認不足
93	はちみつ	成分規格不適合(抗生物質の含有(ストレプトマイシン 0.06ppm 検出))	中華人民共和国	調査中
94	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):さば塩焼き(FROZEN ROAST MACKEREL FILLET SHIOYAKI)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	製造工程における衛生管理不足(作業員の消毒不徹底)
95	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ピリ辛の素(FROZEN KIMUCHI)	成分規格不適合(細菌数 $2.0 \times 10^5/g$ 検出)	中華人民共和国	調査中
96	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ピリ辛の素(FROZEN KIMUCHI)	成分規格不適合(細菌数 $1.5 \times 10^5/g$ 検出)	中華人民共和国	調査中
97	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):海鮮棒春巻き	成分規格不適合(細菌数 $9.6 \times 10^5/g$ 検出)	中華人民共和国	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
98	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.09ppm))	中華人民共和国	調査中
99	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.09ppm))	中華人民共和国	調査中
100	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.56ppm))	中華人民共和国	調査中
101	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):湯葉結び(SOYA SHEET KNOT)	成分規格不適合(細菌数 $2.9 \times 10^5$ /g 検出)	中華人民共和国	調査中
102	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類(えびインゲン豆串)	成分規格不適合(細菌数 $8.9 \times 10^6$ /g 検出)	中華人民共和国	調査中
103	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):コーンスープ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
104	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):シーフードスープ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
105	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):しゅんぎく	成分規格不適合(クロルピリホス 0.83ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
106	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):しゅんぎく	成分規格不適合(クロルピリホス 0.20ppm 検出)	中華人民共和国	栽培土壌に農薬が残留していたため
107	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):たこボイルカット	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.050g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
108	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):とんかつ 60G	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	製造工程における衛生管理不足(加熱後のカット工程で使用した機械の洗浄不足)
109	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ロールキャベツ(FROZEN ROLL CABBAGE)	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
110	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.05ppm))	中華人民共和国	調査中
111	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.06ppm))	中華人民共和国	調査中
112	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.16ppm))	中華人民共和国	調査中
113	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ(FROZEN ROASTED EEL)	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.06ppm))	中華人民共和国	調査中
114	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):混合野菜	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
115	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):焼き鳥もも肉	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	製造工程における衛生管理不足(従業員の手指の消毒不足)
116	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):文蛤餅(FROZEN CLAM CAKE)	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
117	加熱食肉製品(包装後加熱):FROZEN STEAMED CHIKEN CHEST SLICE	成分規格不適合(亜硝酸根として 0.080g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用管理不足
118	加熱食肉製品(包装後加熱):合鴨たたき	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
119	加熱食肉製品(包装後加熱):焼皮付バラ	指定外添加物(サイクラミン酸 68 $\mu$ g/g 検出)	中華人民共和国	調査中
120	加熱食肉製品(包装前加熱):つくね焼き鳥	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
121	加熱食肉製品(包装前加熱): 冷凍合鴨二郎巻つくね串	成分規格不適合(ニラ部分 においてクロルピリホス 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
122	菓子類:HAW THORN(サンザシ のグミ)	使用基準不適合(ソルビン 酸カリウム使用)	中華人民共和国	添加物の使用基準に 対する認識不足
123	菓子類:HAW WAFER(サンザシ のグミ)	使用基準不適合(ソルビン 酸カリウム使用)	中華人民共和国	添加物の使用基準に 対する認識不足
124	菓子類:PRESERVER FRUIT OF HAW(サンザシのグミ)	使用基準不適合(ソルビン 酸カリウム使用)	中華人民共和国	添加物の使用基準に 対する認識不足
125	乾めん:はるさめ	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.036g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
126	乾燥アガリクス茸	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.047g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
127	乾燥アガリスク	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.077g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
128	乾燥きくらげの粉末(AN EDIBLE FUNGUS POWDER)	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.051g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
129	乾燥メシマコブ	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.45g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
130	乾燥やまくらげ	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.118g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
131	乾燥山くらげ	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.088g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
132	乾燥山くらげ	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.23g/kg 検出)	中華人民共和国	製造工程における管理不足 (乾燥時に硫黄を含む燃料を 燃やし、精製した二酸化硫黄 が付着したため)
133	乾燥松茸(DICED DRIED MATSUTAKE)	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.291g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
134	魚肉ねり製品:いか磯辺焼き ねぎ入り	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
135	健康食品:アマノの粉末	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.137g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用基準に 対する認識不足
136	健康食品:ハマボウフウの粉 末	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.315g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用基準に 対する認識不足
137	健康食品:ヤマイモの粉末	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.150g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用基準に 対する認識不足
138	健康食品:冬虫夏草	使用基準不適合(二酸化硫 黄 0.273g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
139	醤油漬け(天紀パリパリつぼ漬 け)	使用基準不適合(安息香酸 0.630g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
140	生食用冷凍鮮魚介類:すしえ び(甘白生海老(有頭))	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
141	生食用冷凍鮮魚介類:すしえ び(甘白生海老)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
142	生食用冷凍鮮魚介類:大トロ サーモンスライス	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
143	生鮮エリンギ	成分規格不適合(クロルピリ ホス 0.21ppm 検出)	中華人民共和国	農薬を散布した水田の 水を栽培に使用
144	生鮮エリンギ	成分規格不適合(クロルピリ ホス 0.04ppm 検出)	中華人民共和国	農薬が流入したため池 の水を栽培に使用
145	生鮮スナップエンドウ	成分規格不適合(シベルメ トリン 0.06ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
146	生鮮スナップエンドウ	成分規格不適合(シベルメ トリン 0.06、0.08ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
147	生鮮スナップエンドウ	成分規格不適合(シベルメ トリン 0.13ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
148	生鮮山芋	使用基準不適合(粉末石灰 石(不溶性の鉱物性物質))	中華人民共和国	調査中
149	生鮮未成熟さやえんどう(きぬ さや)	成分規格不適合(シベルメ トリン 0.06、0.10、0.11、0.12、 0.13、0.14ppm 検出)	中華人民共和国	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
150	大粒落花生	成分規格不適合(ダミノジット 0.1ppm 検出)	中華人民共和国	集荷段階で農薬を使用した他地域の落花生が混入したため
151	大粒落花生	成分規格不適合(ダミノジット 0.1ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
152	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(シペルメトリン 0.06ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
153	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(シペルメトリン 0.07ppm、フェンバレレート 0.15ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
154	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(シペルメトリン 0.07、0.08、0.09、0.10、0.11、0.13ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
155	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(シペルメトリン 0.08ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
156	未成熟さやえんどう	成分規格不適合(シペルメトリン 0.06ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
157	無加熱摂取冷凍食品: FROZEN SHIME KOHADA	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
158	無加熱摂取冷凍食品: すしえび	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
159	無加熱摂取冷凍食品: すしえび	成分規格不適合(テトラサイクリン 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
160	無加熱摂取冷凍食品: すしえび	成分規格不適合(テトラサイクリン 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
161	無加熱摂取冷凍食品: 開きボイルエビ	成分規格不適合(細菌数 $2.1 \times 10^5$ /g 検出)	中華人民共和国	製造工程における衛生管理不足(エビの洗浄不足)
162	無加熱摂取冷凍食品: 煮込みあなご (FROZEN NIKOMI ANAGO)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
163	無加熱摂取冷凍食品: 大根おろし	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
164	無加熱摂取冷凍食品: 苺ととろーり練乳 (FROZEN CREAMED STRAWBERRY WITH CHOCOLATE COATING)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
165	容器包装詰加圧加熱殺菌食品: しゃぶしゃぶ用調味料 (BRUSH MUTTON FLAVOURING)	成分規格不適合(発育しうる微生物 陽性)	中華人民共和国	調査中
166	冷凍ニラ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	ニラの植え付け前に使用したクロルピリホスが残留・移行したため
167	冷凍ニラ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	周辺の畑で散布された農薬が飛来し付着したため
168	冷凍むき身養殖えび(無頭) (FROZEN PEELED WHITE SHRIMP)	成分規格不適合(テトラサイクリン 0.19ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
169	冷凍加熱食肉製品(包装前加熱): つくね	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
170	冷凍魚肉ねり製品: エビボール (FROZEN BOILED EBI BALL)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
171	冷凍切りがに(加熱加工用): BLOCK FROZEN RAW CUT SWIMMING CRAB	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.13g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
172	冷凍ゆでがにむき身	成分規格不適合(細菌数 $2.2 \times 10^6$ /g 検出)	朝鮮民主主義人民共和国	調査中



#### 4 食品衛生法第 10 条違反

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
1	キャンディー (PAKY TAKY FRUIT BRAST) の容器のふた	材質別規格不適合 (鉛 1,300ppm 検出)	カナダ	調査中
2	ゴム製器具: 手袋 (ニトリル極薄手袋)	材質別規格不適合 (溶出試験にて亜鉛 18ppm 検出)	台湾	調査中
3	合成樹脂製器具: 調味料入れのキャップ	材質別規格不適合 (カドミウム 280ppm 検出)	台湾	製造工程中にプラスチック樹脂の強度を安定させるためカドミウム
4	ポリスチレン製器具: スプーン・フォーク	材質別規格不適合 (揮発性物質 8,300ppm 検出)	中華人民共和国	調査中

#### 5 食品衛生法第 29 条違反

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
1	おもちゃ: ミニカー (10PC ACTION CITY DIE CAST GIFT PACK, SKN NO.447986: FORD EXPLORER)	製造基準不適合 (着色料 ローダミン B 検出)	中華人民共和国	特定できず
2	おもちゃ: ミニカー (5PC DIE CAST GIFT SET, SKN NO.375187: FORD GALAXY)	製造基準不適合 (着色料 ローダミン B 検出)	中華人民共和国	特定できず
3	おもちゃ: ミニカー (PARKING GARAGE PLAYSET, SKN NO.452637: 濃赤色種 3台)	製造基準不適合 (着色料 ローダミン B 検出)	中華人民共和国	特定できず

#### 6 平成 15 年 12 月 24 日の米国における BSE 発生に伴う米国産牛肉等の食品衛生法不適格事例 (食品衛生法第 5 条違反)

品名	不適格内容	生産国	原因
加熱食肉製品、乾燥食肉製品、冷蔵牛舌、冷蔵牛横隔膜、冷蔵牛肉、冷凍牛横隔膜、冷凍牛食道、冷凍牛胃、冷凍ボイル牛アキレス腱、冷凍牛小腸、冷凍牛肉等	厚生労働省令で定める疾病にかかり、又はその疑いがある獣畜の肉又は臓器でないことが確認できない	アメリカ合衆国 ニュージーランド (米国原産) 中華人民共和国 (米国原産)	米国において BSE が発生し衛生証明書を受け入れを停止したため