

## 第 4 章 食品機動監視班による監視事業

概 略	321
第 1 節 平成 2 年度食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画	322
都区内 7 個班	322
多摩 3 個班	322
輸入食品監視班	324
食品機動監視班先行調査実施計画	325
第 2 節 有害食品等の監視結果	327
1 発足以来の監視状況	327
収去検査	327
表示検査	327
21年間の違反食品等の種類とその内容	328
2 平成 2 年度の監視状況	329
違反品の種類別処分内容	329
行政地域別検査実施件数	330
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)	330
輸入食品監視班による事業別収去調査実施状況	330
対象業態別立入り収去、表示、検査軒数	330
表示検査	331
品目別理化学検査及び細菌検査	332
有害食品の監視結果	333
第 3 節 特別監視及び一斉監視の結果	334
1 主として製造業を対象としたもの	334
(1) 食品の冷凍業の特別監視	334
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	335
(3) 酒類製造業の特別監視	337
(4) 氷雪製造業の特別監視	338
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	339
(6) 食肉処理業の特別監視	341
(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等の特別監視	343
(8) あん類製造業の特別監視	346
(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	347

(10) 粉末食品製造業の特別監視	348
(11) 乳製品製造業の特別監視	350
(12) 添加物製造業の特別監視	351
2 主として流通業を対象としたもの	352
(1) 冷凍食品の一斉監視	352
(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	353
(3) めん類等の一斉監視	354
(4) 魚介類加工品の一斉監視	355
(5) 果実類の一斉監視	356
(6) 乳製品等の一斉監視	357
(7) はちみつの一斉監視	358
(8) きのこの一斉監視	359
(9) 健康食品の一斉監視	359
(10) そう菜類、調味料等の一斉監視	360
(11) 菓子の一斉監視	361
(12) つけ物の一斉監視	362
(13) ナッツ類・穀類の一斉監視	363
(14) 清涼飲料水の一斉監視	364
(15) 食肉製品及び魚肉ねり製品の一斉監視	366
(16) 器具・容器包装の一斉監視	368
(17) おもちゃの一斉監視	369
(18) 食用油脂の一斉監視	369
(19) 野菜類の一斉監視	370
(20) 鶏卵の一斉監視	371
(21) 輸入食品の監視	372
3 その他	375
(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	375
(2) 食品製造業における器具・容器包装の検査結果	376
(3) 食品、器具・容器包装、おもちゃにおける着色料の検出状況	377
第4節 緊急監視	378
第5節 先行調査	379
1 調査目的	379
2 調査事項	379
3 実施期間	379
4 実施内容及び結果	379
(1) 魚介類における農薬等の汚染実態調査	379

(東京湾産アサリ中の有機塩素系化合物等の汚染実態調査) .....	379
(2) 各種食品におけるリステリアの汚染実態調査 .....	385
(3) 食鳥肉の処理に関する実態調査 .....	388
(4) アルコール飲料中に存在するカルバミン酸エチルの衛生学的実態調査 .....	394
(5) 食品中の化学的合成品以外の添加物使用実態調査 .....	397
(輸入食品における天然添加物の使用状況調査)	
(6) 食品中の添加物類似物質のバックグラウンド調査 .....	400
(7) 器具・容器包装資材の衛生学的実態調査 .....	404
(8) 鶏卵及びその加工食品の細菌学的汚染源調査 .....	409
(黄色ブドウ球菌、サルモネラ)	
(9) 生鮮野菜類に使用される有機酸の調査 .....	413
(10) 畜肉中のホルモン剤の残留実態調査 .....	422
(11) 化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的 実態調査 (酵素剤) .....	425
(12) 化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的 実態調査 (調味料) .....	431
(13) 市販流通する健康食品及び機能性食品の衛生学的調査 (食物繊維含有食品及びマンネンタケ) .....	434
(14) 国内産野菜・果実の残留農薬実態調査 .....	437
(15) 畜水産食品における抗菌性物質残留実態調査 .....	441

## 第 4 章 食品機動監視班による監視事業

### 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又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、自治権の拡充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もな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、新開発食品の出現などにより、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、衛生監視機能のいっそうの強化を図るため、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2年度は、新たに輸入食品監視班を加えて、輸入農産物の残留農薬調査、放射能汚染食品検査、食品添加物検査など、輸入食品に対する検査規模を大幅に拡大した。その結果、カビ毒アフラトキシンB<sub>1</sub>を検出したナッツ、合成抗菌剤を検出した食肉、カドミウムを検出した合成樹脂製トレイなどが発見され、販売禁止等の措置を講じた。

### 過去5年間の実施状況

年度	区分		執行率	表示検査数		執行率
	収去品目数	目標数		実施数	目標数	
昭和61年度	36,600	40,465	110.6	271,800	312,274	114.9
昭和62年度	36,600	42,939	117.3	271,800	310,663	114.3
昭和63年度	39,000	42,627	109.3	290,000	348,497	120.2
平成元年度	39,000	41,862	107.3	290,000	323,293	111.5
平成2年度	46,000	49,299	107.2	319,000	355,952	111.6

第1表 先 行 調 査 緊 急 監 視

節 1 有 行 調 査 緊 急 監 視

事業	月別	4	5	6	7	8
特別監視		清涼飲料水製造業 水雪製造業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 酒類製造業（ビール）				詰み・ス か詰み
						食品・食料 製菓・製菓 肉乳製物・野食 食、けか（業） 氷類、つ、包装 品、めん、つ、包装 工飲め目器、を 加涼、ち容点り ラ漬類業は具、入 レ、敷つ、器通ち 口吸ひそ料、流立 ク製及、材品、の り、類料華食等へ 品、つ、材中詰類等 食肉、業、人、業 凍魚、子、製油、ひ、果 冷、び、用、び、倉
一斉監視						食品及び食料及び 製菓・製菓 肉乳製物・野食 食、けか（業） 氷類、つ、包装 品、めん、つ、包装 工飲め目器、を 加涼、ち容点り ラ漬類業は具、入 レ、敷つ、器通ち 口吸ひそ料、流立 ク製及、材品、の り、類料華食等へ 品、つ、材中詰類等 食肉、業、人、業 凍魚、子、製油、ひ、果 冷、び、用、び、倉
先行調査		食品等の安全確認及び安全基準の設定等のための調査				
緊急監視		緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。				

注 1 2 3 4

食品等の安全確認及び安全基準の設定等のための調査  
緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。

注 2 有 急 監 視

事業	月別	4	5	6	7	8
製造業監視		清涼飲料水製造業 水雪製造業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 酒類製造業（ビール）				詰み・ス か詰み
						食品・食料 製菓・製菓 肉乳製物・野食 食、けか（業） 氷類、つ、包装 品、めん、つ、包装 工飲め目器、を 加涼、ち容点り ラ漬類業は具、入 レ、敷つ、器通ち 口吸ひそ料、流立 ク製及、材品、の り、類料華食等へ 品、つ、材中詰類等 食肉、業、人、業 凍魚、子、製油、ひ、果 冷、び、用、び、倉
流通業監視		適宜実施する （流通各 通庫む 機業）				食品及び食料及び 製菓・製菓 肉乳製物・野食 食、けか（業） 氷類、つ、包装 品、めん、つ、包装 工飲め目器、を 加涼、ち容点り ラ漬類業は具、入 レ、敷つ、器通ち 口吸ひそ料、流立 ク製及、材品、の り、類料華食等へ 品、つ、材中詰類等 食肉、業、人、業 凍魚、子、製油、ひ、果 冷、び、用、び、倉
先行調査		食品等の安全確認及び安全基準の設定等のための調査				
緊急監視		緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。				

注 1 2 3 4

食品等の安全確認及び安全基準の設定等のための調査  
緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。

製造業等を対象に特別監視、都外製食品及び輸入食品等を対象に夏季及び歳末の一斉監視、

9	10	11	12	1	2	3		
又製はびん 造業 類油・造業 類製造業 ← 食肉 処理業 ← 乳製品製造業 ← 粉末食品製造業 ← 食品 添加物製造業 ← 調味 料等製造業 品 の 冷蔵 業	あん類製造業	食肉製品製造業		酒類製造業 食品の冷凍業 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業 菓子製造業（大規模） 魚介類加工業				
品を類魚類酒業ち			品穀、入立 製ひ料物ち輸の り及材も、へ ね類菓つお点等 肉ッ製、惣業） 魚ッび器通庫む ナ及上向流倉倉 品子加器（びを 製業菓類益等及び 肉ッ介具類者入 食を類魚類酒業ち					
(合計15テーマ)								

要に（歳末一斉）、一部変更するこの月がある各期ごとに作成する。

事業として実施する。

製造業等を対象に特別監視、都外製食品及び輸入食品等を対象に販売業の監視、先行調査、

9	10	11	12	1	2	3
又製はびん 造業 類油・造業 類製造業 ← 食肉 処理業 ← 乳製品製造業 ← 粉末食品製造業 ← 食品 添加物製造業 ← 調味 料等製造業 製造業（大規模） 品 の 冷蔵 業	あん類製造業	食肉製品製造業		酒類製造業 食品の冷凍業 食用油脂・マーガリン又は ショートニング製造業 つけ物製造業 魚介類加工業		
適宜実施する （流通拠点等 の搬入業者及び 倉庫業等へ の立ち入り）			品穀、入立 製ひ料物ち輸の り及材も、へ ね類菓つお点等 肉ッ製、惣業） 魚ッび器通庫む ナ及上向流倉倉 品子加器（びを 製業菓類益等及び 肉ッ介具類者入 食を類魚類酒業ち			適宜実施する （流通拠点、輸入業者及び倉庫業等へ の立ち入りを）
(合計15テーマ)						

要に（歳末一斉）、一部変更するこの月がある各期ごとに作成する。

事業として実施する。

表-3 平成2年度 輸入食品監視年間事業計画

輸入食品等を倉庫保管段階で根元チェックを行うため、輸入業者、倉庫業等を全般的に担当し専門的監視を実施する。また、併せて営業者の自主管理体制確立のため指導を行う。

事業	月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
倉庫保管段階での監視指導			← 輸入業・倉庫業・流通拠点 (特別区内) →							← 輸入業・倉庫業・流通拠点 (特別区内) →			
		← 食品の冷蔵業 (特別区内) →											
		← 食品の冷蔵業・輸入業・倉庫業・流通拠点 (多摩地域) →											
先行調査		表4により実施する。(輸入食品に係わるテーマ1)											
汚染調査		微量化学物質の汚染実体の把握。(検体の買上検査等)											
緊急監視		緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。											

- 注 1 本計画はマスタープランであり、基本的にはこれに基づいて事業を執行するが、必要に応じて一部変更することがある。  
 2 具体的な執行計画に付いては、4～5月、6～8月(夏季対策)9～10月、11～12月(歳末一斉)、1～3月の各期ごとに作成する。  
 3 上記4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。  
 4 輸入農産物の残留農薬検査と輸入食品の放射能検査については、「輸入食品対策」事業として実施する。

表-4 食品機動監視班先行調査実施計画

No.	担当班	テーマ	調査内容	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の残留実態調査	輸入農産物は植物防疫法に基づき、輸入時に、くん蒸剤（農薬）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、その残留性については不明な点が多いため実態調査を行う。	輸入野菜、果実、穀類等	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（東京湾産魚介類の汚染物質の汚染実態調査）	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、PCB、TBTO及び重金属等による汚染実態調査を行う。	アサリ、底質、海水	継続 昭50～
3	第1班	各種食品中のリステリア菌の衛生学的実態調査	リステリア菌は、人畜共通感染症であるリステリア症の起因菌として知られており、広く自然界に分布している。食品を介して感染するといわれているためその実態調査を行う。	食肉、生ハム、ナチュラルチーズ等	継続 平元～
4	第2班	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	発癌性の疑いのあるカルバミン酸エチル（ウレタン）は、アルコール飲料の醸酵工程中に生成されることがあると指摘されており、カナダでは規制がとられている。このため、各種酒類の含有量の実態調査を行う。	アルコール飲料	継続 平2～
5	第2班	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	HACCPシステムは新しい食品の微生物管理法であり、今後国際的な標準として通用するものと思われるが、いま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。	食鳥肉	新規
6	第3班	食品中の添加物類似物質のバックグラウンド調査	加工食品には天然由来の様々な食品添加物類似物質が含有されている。添加物の全面表示の施行に当たり、添加物として使用してか否かを判断する資料として、これら類似物質のバックグラウンド調査を行う。昨年度に引き続きカフェインの調査を行う。	お茶、コーヒー、各種加工食品	継続 平2～
7	第4班	器具・容器包装資材の衛生学的実態調査	市販の調理用器具・容器包装は、カラフルで機能性の高いものが多く出回っている。ほとんどの材質は、規格基準が設定されているが、一部、規格が設定されていないものも見受けられるため、これらの安全性について調査を行う。	業務用、家庭用器具・容器等	継続 平2～



No.	担当班	テ ー マ	調 査 内 容	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を逸脱したものといえる。しかし、その実態については明らかでないため、鮮度保持剤の効果調査と魚介類の実態調査を行う。	鮮度保持剤及び鮮度保持剤を使用した鮮魚介類	新 規
9	第5班	鶏卵加工食品の細菌学的汚染源調査（黄色ブドウ球菌、サルモネラ）	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、また、汚染形態も変化してきていることから、食中毒原因菌である黄色ブドウ球菌、サルモネラ等の汚染源調査を行う。	鶏卵及び鶏卵加工食品	継 続 平2～
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が、その製造実態や安全性に関しては不透明な部分が多く存在する。このことから、衛生面についての情報収集と実態調査を行う。	ジャガイモ、野菜等	継 続 平元～
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。しかし一方では、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。	輸入牛肉等	継 続 平2～
12	第7班	化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的実態調査	規格化が遅れている化学的合成品以外の添加物について、実態調査を行うとともに、規格化の資料とするための調査を行う。今年度は引き続き酵素剤を調査する。	酵素剤	継 続 平2～
13	第8班	健康食品及び機能性食品の衛生学的調査	健康食品と称される食品は、数多く販売されている。これらの安全性に関する調査と新たに開発されている機能性食品についての情報収集及び実態調査を行う。	健康茶、動物性油脂加工品、ビタミン等	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外、残留基準のない農薬や登録保留基準のある農薬を含め、毒性が強く収穫間際まで使用する農薬について国内産野菜・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	継 続 昭63～
15	第10班	畜水産食品における残留薬剤の実態調査	大規模化・集団飼育化の下で生産効率を上げるため、広く動物用医薬品及び飼料添加物が使用されている。その中で、畜水産食品に残留する抗菌性物質等が問題となっているため加工調理食品を含め調査する。	活き魚介類、生ハム等	継 続 昭55～

新規事業4テーマ・継続事業11テーマ 計15テーマ

## 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 のとおりである。

表-1 収去状況

年度	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
収去検体数	44,312	60,893	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611	50,492	59,903	52,659
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317	2,086	1,895	1,629
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125	172	89	147
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25	0.34	0.15	0.28

年度	56	57	58	59	60	61	62	63	元	2	計
収去検体数	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835	40,465	42,939	42,627	41,862	49,299	956,757
立入軒数	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489	1,471	1,186	1,195	1,169	1,219	57,753
違反検体数	75	112	114	138	189	93	127	85	51	109	5,957
違反率(%)	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46	0.23	0.30	0.20	0.12	0.22	0.62

表-2 表示検査

年度	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
検査件数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249	465,906	405,585	388,269
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920	3,112	3,755	3,693
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,926	9,749	6,506	9,008	5,919	6,716	3,365	2,369
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98	1.44	0.83	0.61

年度	56	57	58	59	60	61	62	63	元	2	計
検査件数	194,830	310,319	311,106	329,754	312,528	312,274	310,663	348,497	323,293	355,952	9,458,438
立入軒数	2,799	3,119	3,590	3,196	2,946	2,943	3,200	3,234	2,802	3,963	115,034
違反検体数	1,172	1,371	817	1,266	636	731	1,135	870	689	450	102,321
違反率(%)	0.60	0.44	0.26	0.38	0.20	0.23	0.37	0.25	0.21	0.13	1.08

表-3 21年間の違反食品等の種類とその内容

(昭和45年度～平成2年度)

検査項目 違反品の種類	収 検 体 去 数	検査項目別違反件数											違 反 率 (%)
		着 色 料	甘 味 料	保 存 料	漂 白 剤	酸 防 止 化 剤	成 規 分 格	発 色 剤	重 金 属	殺 菌 料	そ の 他	計	
合計	956,757	1,122	838	809	335	49	1,673	48	93	71	921	5,959	0.62
農産物及びその加工品	59,006	73	51	38	83	0	37	0	3	36	43	364	0.62
果実・野菜類及び豆類	38,939	0	0	0	2	0	73	0	0	0	27	102	0.26
そ う 菜 (煮豆・つくだ煮を含む)	50,862	9	48	44	6	0	64	0	0	0	3	174	0.34
弁 当	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00
豆腐及びその加工品	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00
め ん 類	16,460	1	0	0	0	0	3	0	0	20	16	40	0.24
つ け も の	54,990	3	42	136	13	0	0	0	0	0	2	196	0.36
調 味 料	71,941	15	152	85	20	16	23	0	0	0	40	351	0.49
清 涼 飲 料 水	93,666	33	264	104	5	0	57	0	83	0	26	572	0.61
菓 子 及 び 菓 子 材 料	157,229	618	107	270	158	0	18	0	0	0	28	1,199	0.76
あ ん 類 及 び ジ ャ ム 類 (フラワーペーストを含む)	35,175	9	0	25	9	0	44	0	0	0	7	94	0.27
冷 凍 食 品	9,559	0	0	0	0	3	28	0	0	0	0	31	0.32
魚介類及びその加工品	41,640	8	67	45	5	0	48	20	0	3	20	216	0.52
魚 肉 ね り 製 品	31,354	3	2	6	0	2	90	1	0	2	4	110	0.35
食 肉 製 品	80,107	2	0	12	0	19	370	26	0	2	2	433	0.54
食 肉	15,866	0	0	0	0	1	53	1	0	0	8	63	0.40
鯨 肉 製 品	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00
乳 及 び 乳 製 品	33,095	1	1	23	0	2	150	0	0	0	15	192	0.58
器 具 容 器 包 装 及 び お も ち ゃ	58,037	197	0	0	0	3	150	0	5	0	571	926	1.60
添 加 物	16,733	105	11	0	0	3	237	0	0	0	6	362	2.16
酒 類	11,996	0	0	6	1	0	0	0	0	0	82	89	0.74
飲 用 氷	2,806	0	0	0	0	0	148	0	0	0	0	148	5.27
そ の 他	77,076	45	93	15	33	0	80	0	2	8	21	297	0.39

## 2 平成2年度の監視状況

表-1から表-8のとおりである。

表-1 違反品の種類別処分内容

(平成2年度)

違反品の種類	検査項目	取換 体 去 数	検査項目別違反件数										行政処分件数					行政措置件数					計		
			着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸防止 化剤	成分規格	発色剤	重金属	殺菌料	その他	違反総 数	営業停 止	廃業	販売禁 止	使用禁 止	施設改 善	計	自主廃 業	始末書	報告書		通報 府 県	通報 区
総計		49,299	12	0	0	2	0	90	0	0	0	5	109	3	0	62	4	0	69	1	26	109	52	88	276
農産物及びその加工品		3,746										1	1									1	1		2
果実類野菜及び豆類		5,475						2					2			1			1			2	2	1	4
そう菜類 (煮豆つくだ煮を含む)		1,634																							
弁当		40																							
豆腐及びその加工品		0																							
めん類		482																							
つけもの		882																							
調味料		3,511										3	3									3	1	2	6
清涼飲料水		5,394						21					21			20			20	1		21		21	43
菓子類及び菓子材料		3,027	12									1	13			13			13			13	12	9	34
あん類及びジャム類		1,144				2							2	1					1		1	2		1	4
冷凍食品		1,335						1					1			1			1			1	1		2
魚介類及びその加工品		2,414																							
魚肉ねり製品		899																							
食肉製品		5,393						29					29	2					2		22	29	4	21	76
食肉		2,706						3					3								2	3	2	2	9
鯨肉製品		0																							
乳及び乳製品		1,554																							
器具・容器包装・おもちゃ		3,585						24					24			19	4		23		1	24	20	22	67
添加物		425						10					10			8			8			10	10	9	29
酒類		880																							
飲用米		127																							
その他(食品以外も含む)		4,644																							

表－2 行政地域別検査実施件数

(平成2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	違反 件数	違反率 (%)	表示検査件数			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 処置後 事回数	
	目標数	実施数	執行率 (%)					目標数	実施数	執行率 (%)						
都区内	-	34,720	-	34,720	0	91	0.26	-	241,981	-	205	0.08	952	3,261	7,174	395
多摩	-	14,579	-	6,696	7,883	18	0.12	-	113,971	-	245	0.21	287	702	2,770	62
計	48,000	49,299	107.2	41,416	7,883	109	0.22	319,000	355,952	111.6	450	0.13	1,219	3,963	9,944	457

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2年度)

事業名	予定検体数	実施検体数
先行調査	6,370	8,172
特別監視	10,500	9,417
緊急監視	700	47 ※
一斉監視	11,830	12,985
計	29,400	30,621

※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2年度)

事業名	予定検体数	実施検体数
先行調査	500	666
特別監視	0	3,810
緊急監視	100	0
一斉監視	3,400	0
計	4,000	4,476

表－5 対象業態別立入り、収去、表示検査軒数

(平成2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		4,303	1,219	3,963
製造所	1	1,268	716	1,195
販売所	2	1,405	10	1,405
デパート	3	103	12	103
スーパー	4	668	293	659
輸入業	5	336	66	157
倉庫業	6	147	54	130
問屋・卸売	7	251	60	224
流通拠点	8	43	2	42
その他	9	82	6	48

表-6 表示検査

(平成2年度)

食品分類		内 容	検 査 件 数	違 反 件 数	
合 計		N0	355,952	450	
マ ー ガ リ ン		1	4,437	0	
酒 精 飲 料		2	10,135	0	
清 涼 飲 料 水	冷 凍 果 汁 飲 料	3	1,759	0	
	原 料 用 果 汁	4	1,253	1	
	ミネラルウォーター類	5	4,529	0	
	低 酸 性 飲 料	6	3,316	0	
	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	7	20,060	5	
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	8	3,792	0	
	非 加 熱 食 肉 製 品	9	3,067	1	
	そ の 他 の 食 肉 製 品	10	23,314	67	
魚 肉 ハ ム ・ 魚 肉 ソ ー セ ー ジ		11	7,252	2	
鯨 ベ ー コ ン		12	329	1	
シアン化合物を含有する豆類		13	724	0	
冷 凍 食 品	切身又はむき身にした鮮魚介類	14	2,660	0	
	そ の 他 の 冷 凍 食 品	15	20,159	6	
放 射 能 照 射 食 品		16	0	0	
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		17	10,499	1	
容 器 包 装 に 入 れ ら れ た 食 品 (1~17に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	イ	食 肉	18	17,652	29
		生 か き	19	1,436	0
		魚 肉 ね り 製 品	20	12,763	5
		即 席 め ん 類	21	9,841	0
		生めん(ゆでめん類)	22	7,241	2
		弁 当 ・ 調 理 パ ン	23	7,242	25
		そ う 菜	24	20,159	58
	ロ	生 菓 子 類	25	8,132	10
		ゆ で だ こ	26	968	3
		そ の 他 の 加 工 品	27	85,839	129
ハ	かんきつ類・バナナ	28	5,575	50	
添 加 物		29	12,054	9	
乳 類		30	6,112	0	
乳 製 品		31	12,539	14	
乳等を主要原料とする食品		32	4,842	0	
ばら売りのかんきつ類・バナナ		33	3,947	32	
ばら売りのサッカリン含有食品		34	57	0	
野 菜 ・ 器 具 ・ 工 業 用 剤 等		35	22,268	0	

表-7 品目別理化学検査及び細菌検査

(平成2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	49,299	14,684	7,883	41,416	36,644	11,907	12,655	2,777
農作物及びその加工品	3,746	2,898	420	3,326	3,502	2,705	244	193
果実類、野菜及び豆類	5,475	2,054	76	5,399	4,835	1,778	640	276
そうざい類(煮豆つくだ煮を含む)	1,634	264	260	1,374	842	200	792	64
弁当	40	0	10	30	21	0	19	0
豆腐及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	482	34	186	296	482	34	0	0
つけ物	882	125	489	393	861	104	21	21
調味料	3,511	777	734	2,777	2,253	561	1,258	216
清涼飲料水	5,394	1,123	1,883	3,511	4,113	830	1,281	293
菓子類及びその加工品	3,027	1,239	1,242	1,785	2,719	1,236	308	3
あん類及びジャム類	1,144	231	259	885	1,042	220	102	11
冷凍食品	1,335	424	223	1,112	770	245	565	179
魚介類及びその加工品	2,414	807	352	2,062	1,793	633	621	174
魚肉ねり製品	899	0	320	579	582	0	317	0
食肉製品	5,393	1,210	736	4,657	3,074	720	2,319	490
食肉	2,708	1,433	0	2,708	1,656	1,067	1,052	366
鯨肉製品	0	0	0	0	0	0	0	0
乳及び乳製品	1,554	640	304	1,250	1,082	461	472	179
器具、容器包装、おもちゃ	3,585	418	49	3,536	3,374	382	211	36
添加物	425	35	0	425	409	27	16	8
酒類	880	391	204	676	806	331	74	60
飲用水	127	0	0	127	89	0	38	0
その他(食品以外も含む)	4,644	581	136	4,508	2,339	373	2,305	208

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		
			条文	件数	
昭和61年度	40,465 国産品 36,548 輸入品 3,917	93 (0.2%) 国産品 69 (0.2%) 輸入品 24 (0.6%)	4	3	●アフラトキシンを検出した香辛料
			6	22	●ポリソルベートを検出した即席麺の調味料
			7	67	■大腸菌群を検出した食肉製品・魚肉ねり製品 ■成分規格（大腸菌）に合致しない冷凍食品 ■ニコチン酸を検出した食肉 ●安息香酸を検出したワイン ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したあん ■エンドリン（農薬）を基準以上に残留した小松菜
			10	1	■規格（鉛）に合致しない容器
昭和62年度	42,939 国産品 37,334 輸入品 5,605	127 (0.3%) 国産品 92 (0.2%) 輸入品 35 (0.6%)	4	2	●アフラトキシンを検出した香辛料
			6	45	●許可外着色料（アズルピン）を検出した果汁原料、清涼飲料水 ●許可外着色料（アルラレッドAC）を検出したキャンデー
			7	77	■大腸菌群を検出した食肉製品・魚肉ねり製品 ■製造基準（芽胞菌）に合致しない香辛料 ■許可外着色料を溶出したおりがみ ■抗生物質を検出した食肉、鶏卵 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存したあん ■エンドリン（農薬）を基準以上に残留した大根（葉）
			10	3	●規格（鉛）に合致しない容器（陶器製）
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	●アフラトキシンを検出したピスタチオナッツ、香辛料 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			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	■大腸菌群を検出した食肉製品・魚肉ねり製品 ●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 ●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） ●抗生物質を検出した食肉、はちみつ ●保存料（安息香酸、カルボン酸）を不正に使用したオリーブの塩漬 ■保存料を過量に使用したシロップ
			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	●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンデー ●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	■大腸菌群を検出した食肉製品・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（プラスチック製）
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 ■大腸菌群を検出した食肉製品 ■タイアジノン（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 ■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製）



### 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2年6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

理化学検査の結果、冷凍食品の原材料の山菜（しょう油漬）から、ソルビン酸0.12g/kgが検出されたが、保存料使用の旨の表示が無く、食品衛生法第11条第2項違反として、製造所を所轄する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

表-1 理化学検査

(平成2年度)

区分	項目		判定			保存料 検体数 (44)	着色料 検体数 (23)	甘味料 検体数 (25)	酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (BHT)		エリソ ルビン 酸		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		プロピ ンガ リコ ール		アスコ ルビン 酸		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		その 他の 検査 項目																
			通	不適	否				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		-	+														
																										検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
																										-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計			47	46	1	0	43	1	23	0	25	0	10	0	10	1	20	0	16	0	6	0	3	0	3	0	17												
冷凍食品	加熟後 採取	凍結前未加熱	21	21	0	0	20	0	16	0	9	0	2	0	2	0	7	0	7	0	4	0	1	0	1	0	8												
		凍結前加熱済	16	16	0	0	16	0	4	0	11	0	6	0	6	0	11	0	4	0	-	-	2	0	2	0	6												
原材料			10	9	1	0	7	1	3	0	5	0	2	0	2	1	2	0	5	0	2	0	-	-	-	-	3												

※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

(平成2年度)

区分	項目		判定			細菌数 (／g)				大腸群 検体数 (45)	大腸菌 検体数 (39)	黄色ブ ドウ菌 検体数 (79)	サルモ ネラ 検体数 (79)	ウエル シュ 検体数 (79)	腸炎ビ ブリオ 検体数 (3)									
			通	不適	否	検体数 (80)																		
						≤ 300	≤ 5 × 10 <sup>4</sup>	≤ 10 <sup>6</sup>	≤ 3 × 10 <sup>6</sup> <															
																-	+	-	+	-	+	-	+	-
合計			80	80	0	0	46	23	1	4	6	45	0	39	0	79	0	79	0	78	1	3	0	
冷凍食品	無加熱採取	加熟後 採取	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	
		凍結前未加熱	35	35	0	0	15	14	1	0	※2	5	1	0	35	0	35	0	35	0	35	0	3	0
		凍結前加熱済	32	32	0	0	26	6	0	0	0	32	0	-	-	31	0	31	0	31	0	-	-	
凍結食品 ※1			10	10	0	0	4	1	0	4	1	9	0	4	0	10	0	10	0	9	1	-	-	
原材料			2	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	1	0	2	0	2	0	2	0	0	-	-

※1：冷凍食品としての規格が適用されないもの

※2 微生物の働きを利用して製造されたもの（ドーナツ生地等）

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間 平成2年4月から6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

(平成2年度)

品名	項目数	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	130	130	0	130	0	126	3	0	1	0
果汁入り清涼飲料水	5	5	0	5	0	5	-	-	-	-
無果汁清涼飲料水	25	25	0	25	0	24	-	-	1	-
希釈用清涼飲料水	32	32	0	32	0	32	-	-	-	-
炭酸飲料	64	64	0	64	0	61	3	-	-	-
果汁飲料	1	1	0	1	0	1	-	-	-	-
上記以外 (原料果汁含む)	3	3	0	3	0	3	-	-	-	-

表-2 理化学検査

(平成2年度)

項目 品目	料 定				成 分 規 格				保 存 料						pH	その 他の 検査 項目			
	通		不 通		洗 剤・沈 澱 物		ヒ 素・重 金 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)				着 色 料		
	数	通	数	不 通	通	否	通	否	検 査 検体数	検 査 検出検体数 最小値～最大値	検 査 検体数	検 査 検出検体数 最小値～最大値	検 査 検体数	検 査 検出検体数 最小値～最大値			検 査 検体数	検 査 検出検体数 最小値～最大値	
合 計	122	122	0	0	119	0	119	0	120	( 56 ) ～	120	( 86 ) ～	112	( 18 ) ～	65	35	77	2.1～7.5 ( 3.2 )	99
菓 汁 入 り 清 涼 飲 料 水	5	5	0	0	5	0	5	0	5	( 4 ) 0.02～0.17	5	( 4 ) 0.01～0.02	5	( 0 ) ～	2	3	3	2.3～2.8 ( 2.5 )	4
無 菓 汁 清 涼 飲 料 水	26	26	0	0	26	0	26	0	26	( 14 ) 0.02～0.34	26	( 6 ) 0.01～0.01	23	( 7 ) 0.10～0.18	8	14	18	2.7～7.5 ( 4.0 )	20
糖 飲 用 清 涼 飲 料 水	27	27	0	0	26	0	26	0	26	( 25 ) 0.01～0.46	26	( 21 ) 0.01～0.08	25	( 1 ) 0.21	2	4	10	2.1～2.8 ( 2.4 )	22
炭 酸 飲 料	57	57	0	0	56	0	56	0	56	( 10 ) 0.04～0.35	56	( 2 ) 0.01～0.01	53	( 9 ) 0.01～0.17	28	12	41	2.3～4.7 ( 3.1 )	44
菓 汁 飲 料	2	2	0	0	2	0	2	0	2	( 0 ) ～	2	( 0 ) ～	1	( 0 ) ～	2	0	-	-	-
上記以外(原料果汁含む)	5	5	0	0	4	0	4	0	5	( 3 ) 0.29～0.32	5	( 3 ) 0.01～0.01	5	( 1 ) 0.15	3	2	5	2.9～4.3 ( 3.6 )	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、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2年5月～平成3年3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

(平成2年度)

項目 品目	品目数	判定		保存料		着色料		漂白剤		アスコルビン酸		リゾリン		アルコール分			pH			ヒ素		臭物		グルテン		酸調整剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	検体数	最小(平均)	最大	検体数	最小(平均)	最大	重金属	-	+	-	+	-	+	-
合計	9	9	0	9	0	4	0	5	0	5	0	9	0	5	4.9(5.1)	5.2	5	4.0(4.1)	4.2	3	3	3	0	4	0		
ビール	5	5	0	5	0	4	0	5	0	5	0	5	0	5	4.9(5.1)	5.2	5	4.0(4.1)	4.2	3	3	3	0	-	-		
日本酒	4	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0		

表-1-2 理化学検査

(平成2年度)

項目 品目	品目数	判定		総臭素			EDB		砒毒 ※1	
		適	否	検体数	最小(平均)	最大	-	+	-	+
合計	21	21	0	21	検出せず(6.4)	40	21	0	15	1
ホップ(国産)	2	2	0	2	検出せず		2	0	1	0
ホップ(輸入)	6	6	0	6	検出せず(13.7)	40	6	0	4	0
麦芽(国産)	1	1	0	1	検出せず		1	0	1	0
麦芽(輸入)	7	7	0	7	検出せず(4.5)	15	7	0	7	0
コーンスターチ	2	2	0	2	検出せず(5.0)	10	2	0	1	0
コーングリッツ	2	2	0	2	検出せず(5.0)	10	2	0	1	1
醸造米	1	1	0	1	検出せず		1	0	-	-

※1 アフラトキシン、トリコテシ系、セファリン、シリニン、カトラキシン について実施した。  
(1検体からトリコテシ系カビ毒デオキシニバルノールを0.09ppm 検出)

表-2 細菌検査

(平成2年度)

項目 品目	品目数	細菌検査		真菌 ※2	
		-	+	-	+
合計	26	5	0	3	21
ビール	5	5	0	3	0
ホップ(国産)	2	0	0	0	2
ホップ(輸入)	6	0	0	0	6
麦芽(国産)	1	0	0	0	1
麦芽(輸入)	7	0	0	0	7
コーンスターチ	2	0	0	0	2
コーングリッツ	2	0	0	0	2
醸造米	1	0	0	0	1

※2 Aspergillus、Penicillium、Fusarium、  
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2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

(平成2年度)

区 分	品 目 数	判 定		硝 酸 イ オ ン mg / l		ク ロ ル イ オ ン mg / l		過マンガン酸カリウム mg / l	
		適	否	範 囲	平均	範 囲	平均	範 囲	平均
合 計	69	69	0	0~9.5	3.8	0~22.5	10.8	0.3~3.3	1.7
氷 雪	27	27	0	0~9.3	1.9	0~16.2	5.6	0.6~3.3	1.6
原 料 水 (水道栓直結)	15	15	0	0.4~9.5	5.2	4.9~20.5	13.7	0.3~2.6	1.7
原 料 水 (給水タンク入水)	3	3	0	3.3~8.3	6.3	10.9~20.0	16.9	1.7~2.3	1.9
原 料 水 (給水タンク)	24	24	0	0.4~8.1	4.9	0.4~22.5	14.2	0.3~2.6	1.8

表-2 細菌検査

(平成2年度)

区 分	品目数	判 定		大 腸 菌 群		細菌数/ml	
		適	否	-	+	≤ 100	100 <
合 計	69	69	0	69	0	68	1
氷 雪	27	27	0	27	0	27	0
原 料 水 (水道栓直結)	15	15	0	15	0	15	0
原 料 水 (給水タンク入水)	3	3	0	3	0	3	0
原 料 水 (給水タンク)	24	24	0	24	0	23	1

(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2年5月及び11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

(7) 細菌検査の結果、食肉製品22検体が法第7条第2項違反（大腸菌群 陽性）、食肉製品3検体が東京都乳肉水産食品指導基準に適合しないもの（細菌数5万/gを超える）であることが判明したため、製造者に対しては厳重に指導するとともに、答申書、始末書を徴し製造者を所轄する自治体に通報した。さらに、食肉製品22検体のうち、1検体は再取去の結果、大腸菌群陽性で法第7条第2項違反であることが判明したため3日間の営業停止処分とした。

(イ) 原材料として使用される香辛料の検査では、2検体が法第7条第2項違反（製造基準芽胞数1000を超える）、また1検体が法第4条第2号違反（10ppbを超える卍毒77ナキソ）を検出であることが判明した。いずれも残品はなく、自主検査の徹底、仕入れ及び保管方法について厳重に指導するとともに、答申書、始末書を徴し製造者を所轄する自治体に通報した。

表1 細菌検査結果

(平成2年度)

項目 品名	品目数	料 定			細菌数 (1gあたり)				大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		クロストリジウム (1gあたり)				
		通	否	不良	< 300	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	≤ 5×10 <sup>4</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	< 10	< 100	
合計	381	358	22	3	307	34	14	6	6	354	22	366	1	367	0	352	15	11	4
ハム	117	111	6	0	104	5	4	2	0	111	6	115	0	115	0	115	0	0	0
ソーセージ料	117	114	3	0	104	8	2	0	0	114	3	114	0	114	0	104	10	6	4
その他のソーセージ	68	62	6	1	41	14	6	2	1	62	6	64	0	64	0	59	5	5	0
ベーコン	23	22	1	1	19	1	1	0	1	21	1	22	0	22	0	22	0	0	0
非加熱食肉製品	3	2	0	1	0	0	0	0	3	3	0	2	1	3	0	3	0	0	0
乾燥食肉製品	4	4	0	0	2	1	0	0	1	4	0	4	0	4	0	4	0	0	0
その他の食肉製品	41	35	6	0	29	5	1	2	0	31	6	37	0	37	0	37	0	0	0
魚肉ねり製品	8	8	0	0	8	0	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	0	0

\*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2年度)

項目 品名	品目数	料 定			細菌数 (1gあたり)				芽胞数 (製造基準) (1gあたり)				ポツリメス菌		嫌気性芽胞菌			
		通	否	不良	< 300	< 10 <sup>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	≤ 5×10 <sup>4</sup>	-	+	< 100	≤ 1000	-	+	-	+		
香辛料	61	59	2	0	38	4	9	4	7	52	6	1	3	2	58	0	53	5
原料肉	18	18	0	0	0	2	1	2	7	---	---	---	---	---	---	---	---	---

表1-3 細菌検査結果

(平成2年度)

項目 品名	クロストリジア (lgあたり)		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		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			
	-	+	<10	<100	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	<100	<200	-	+
香辛料	59	2	2	0	61	0	61	0	61	0	-	-	50	8	5	3	-	-
原料肉	-	-	-	-	5	7	12	0	12	0	12	0	-	-	-	-	6	6

表2 理化学検査結果

(平成2年度)

項目 品名	品目数	判定			発色剤 (ppm)										保存料 (70%酸) (ppm)						
		適	否	不適	-	+	<10	<20	<30	<40	<50	<60	<70	≤	-	+	<0.5	<1.0	<1.5	<2.0	≤
合計	302	298	0	4	29	271	116	96	33	16	3	3	3	0	204	90	15	38	33	4	0
ハム	101	101	0	0	2	99	47	34	11	4	1	1	1	0	69	32	3	16	11	2	0
ソーセージ*	100	97	0	3	3	95	38	38	12	6	0	1	0	0	52	42	8	19	14	1	0
その他のソーセージ	44	44	0	0	4	40	14	15	6	4	0	0	1	0	32	12	2	1	8	1	0
ベーコン	19	19	0	0	0	19	6	8	3	1	0	1	0	0	17	1	1	0	0	0	0
非加熱食肉製品	3	3	0	0	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
乾燥食肉製品	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0
その他の食肉製品	31	30	0	1	15	16	9	1	1	1	2	0	1	0	29	1	0	1	0	0	0
魚肉ねり製品	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	0	0	0	0

※1 ソーセージ (ウイ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2年度)

項目 品名	酸化防止剤												甘味料				着色料		漂白剤	
	エリソルビン酸 (mg/100g)						L-アスコルビ酸 (mg/100g)						BHT・BHA							
	-	+	<10	<50	<100	<200	<300	-	+	<20	<30	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	247	48	1	25	16	5	1	7	4	3	1	6	0	154	0	237	30	1	0	
ハム	75	26	0	14	8	4	0	1	3	2	1	0	0	54	0	81	8	0	0	
ソーセージ*	86	9	1	4	3	0	1	3	1	1	0	0	0	49	0	69	16	0	0	
その他のソーセージ	38	6	0	4	1	1	0	2	0	0	0	1	0	22	0	36	4	0	0	
ベーコン	15	3	0	1	2	0	0	1	0	0	0	1	0	10	0	17	0	0	0	
非加熱食肉製品	1	2	0	2	0	0	0	-	-	-	-	3	0	3	0	3	0	0	0	
乾燥食肉製品	1	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0	0	1	0	1	0	0	0	
その他の食肉製品	28	2	0	0	2	0	0	-	-	-	-	1	0	15	0	29	0	1	0	
魚肉ねり製品	3	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0	0	0	0	1	2	0	0	

※1 ソーセージ (ウイ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 (非加熱食肉製品及び乾燥食肉製品における水分活性)

項目 品名	品目数	判定		水分活性			
		適	否	≤ 0.86 <		≤ 0.94 <	
非加熱食肉製品	3	3	0	—		3 0	
乾燥食肉製品	4	4	0	4	0	—	

表2-4 理化学検査結果（香辛料におけるカビ毒検査）

（平成2年度）

項目 品名	品目数	判定		アフラトキシン						トリコチセン系		ゼアラレノン	
		適	否	-	+	<1.0	<5.0	<10.0	<	-	+	-	+
合計	63	62	1	47	10	8	7	0	1	43	0	43	0
ナッツメグ	14	13	1	4	10	3	6	0	1	6	0	6	0
黒胡椒	5	5	0	5	0	0	0	0	0	4	0	4	0
白胡椒	11	11	0	11	0	0	0	0	0	10	0	10	0
ミックスタイプ	12	12	0	9	0	2	1	0	0	8	0	8	0
その他	21	21	0	18	0	3	0	0	0	15	0	15	0

表2-5 理化学検査結果（原料肉における抗菌性物質の検査）

（平成2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		アミノグリコソイド系		サルファ剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	18	18	0	18	0	18	0	18	0	18	0	18	0
豚肉	12	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0
鶏肉	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
その他	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成2年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

エ 措置

検査の結果、台湾産豚肉2品目からスルファメサジンを(1.1 μg/g 及び0.33 μg/g)、また、中国産鶏肉1品目からクロピドールを0.89 μg/g 検出し、法第7条第2項違反であることが判明した。調査した結果、残品はなく、輸入者を所轄する区及び県へ通報し、指導を依頼した。



表-1 細菌検査

(平成2年度)

項目	品目数	細菌数 (1gあたり)								黄色ブドウ球菌(+) (t)	サルモネラ(+) (t)	ウェルシュ菌(+) (t)	腸チフス菌(+) (t)	カンジダ(+) (t)	リジウム(+) (t)	大腸菌群数					
		< 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 <sup>10</sup>	< 10 <sup>11</sup>							< 10 <sup>12</sup>	< 10 <sup>13</sup>	< 10 <sup>14</sup>	< 10 <sup>15</sup>		
合計	151	6	23	56	48	15	2	1	13	16	11	14	5	60	41	25	52	22	8	3	
豚	正肉	39	3	5	17	10	2	1	1	1	2	1	4	0	22	14	8	12	3	1	1
	肝臓	15	0	0	7	7	1	0	0	0	4	1	0	0	5	2	1	7	5	0	0
牛	正肉	39	2	7	11	9	9	1	0	2	0	2	6	0	12	14	10	9	4	0	2
	肝臓	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
鶏	正肉	35	1	7	11	14	2	0	0	8	4	5	4	4	16	9	2	14	8	2	0
	肝臓	19	0	4	6	8	1	0	0	2	6	2	0	1	4	0	2	10	2	5	0
その他	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	

表-2 理化学検査

(平成2年度)

項目	品目数	判定		ニコチン酸		コハ酸ナド		検出状況 mg/100g		発色剤		アスコルビ酸		着色料	
		適法	否	+	-	+	-	最小(平均)	最大	+	-	+	-	+	-
合計	16	16	0	0	16	16	0	2 (2.9)	5	0	16	0	16	0	14
豚肉	5	5	0	0	5	5	0	3 (3.6)	4	0	5	0	5	0	4
牛肉	9	9	0	0	9	9	0	2 (2.2)	3	0	9	0	9	0	8
鶏肉	1	1	0	0	1	1	0	5		0	1	0	1	0	1
その他	1	1	0	0	1	1	0	4		0	1	0	1	0	1

表-3 抗生物質及び合成抗菌剤の検査

(平成2年度)

項目	品目数	判定		抗生物質												合成抗菌剤								
		適法	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		グリノマイシン		モネシリン		ラサロシド		サルファ剤		トリメチン		クロロファン				
				+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-			
合計	117	114	3	0	117	0	117	0	117	0	117	0	117	0	117	0	117	2	115	0	54	1	9	
豚	正肉	30	28	2	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	2	28	—	—	—	—
	肝臓	15	15	0	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	—	—	—	—	—	
牛	正肉	17	17	0	0	17	0	17	0	17	0	17	0	17	0	17	0	17	—	—	—	—	—	
	肝臓	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	—	—	—	—	—	
鶏	正肉	32	31	1	0	32	0	32	0	32	0	32	0	32	0	32	0	32	0	32	1	9		
	肝臓	22	22	0	0	22	0	22	0	22	0	22	0	22	0	22	0	22	0	22	—	—		

表-4 輸入食肉中の残留農薬検査

(平成2年度)

項目	品目数	判定		BHC		DDT		HCB		ディルドリン		ヘプタクロール		クロルピリフェス		粗脂肪		検出状況	
		適法	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	最小(平均)	最大
合計	52	52	0	0	52	0	45	0	34	0	52	0	52	0	52	52	0	1.4 (18.0)	42.8
豚正肉	18	18	0	0	18	0	18	0	13	0	18	0	18	0	18	18	0	1.4 (16.1)	38.0
牛正肉	22	22	0	0	22	0	22	0	13	0	22	0	22	0	22	22	0	4.1 (22.1)	42.8
鶏正肉	11	11	0	0	11	※7	4	0	7	0	11	0	11	0	11	11	0	5.6 (13.9)	26.9
その他	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	8.1	

※最小値 0.06

最大値 0.24

平均 0.08

(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2年7月から9月まで及び平成3年1月から2月まで

イ 実施対象 標記各製造業

ウ 実施結果 表-1～3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

(平成2年度)

( )内は平均値

項目 種類	品 目 数	料 定		保 存 料 ( g / kg )				甘 味 料 ( g / kg )				着 色 料				臭 物		塩 分 濃 度		糖 度		pH	
		通	否	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 出 範 囲	検 体 数	検 出 範 囲	%	検 出 範 囲	検 体 数	検 出 範 囲
				-	+		-	+	-	+		-	+										
				検 出 範 囲	検 出 範 囲	-	+	検 出 範 囲	-	+	-	+											
合 計	183	183	0	153	28	0.01 ~ 0.32 (0.15)	0.03 ~ 0.14 (0.06)	143	5	0.10 ~ 0.16 (0.14)	156	0	34	0	29	3.0~12.2 ( 6.5 )	13	11 ~ 44 (28)	42	3.0~ 5.1 ( 4.3 )			
ソ ー ス	60	60	0	48	12	0.01 ~ 0.06 (0.04)	0.09 ~ 0.14 (0.10)	55	5	0.10 ~ 0.16 (0.14)	60	0	19	0	12	3.9~11.1 ( 8.3 )	8	11 ~ 31 (23)	18	3.1~ 4.8 ( 3.6 )			
た れ	9	9	0	2	7	0.05 ~ 0.22 (0.15)	0.01	5	0		5	0	2	0	3	6.6~ 7.0 ( 6.8 )	3	34 ~ 44 (38)	3	4.6~ 4.8 ( 4.7 )			
ドレッシング	16	16	0	16	0			9	0		9	0	-	-	-		-						
つ ゆ	23	23	0	21	2	0.10 ~ 0.14 (0.12)		11	0		14	0	3	0	12	3.0~12.2 ( 4.7 )	-		15	4.7~ 5.1 ( 4.9 )			
金山寺みそ	1	1	0	1	0			1	0		1	0	-	-	-		-						
み そ	12	12	0	12	0			12	0		12	0	6	0	-		-						
酢	10	10	0	10	0			10	0		10	0	-	-	-		-						
しょうゆ	5	5	0	1	4	0.20 ~ 0.32 (0.28)	0.03	2	0		2	0	2	0	-		-						
マヨネーズ	2	2	0	2	0			2	0		2	0	-	-	-		-		1	4.4			
トマト加工品	1	1	0	1	0			1	0		1	0	-	-	-		-						
そ の 他	44	44	0	39	3	0.14 ~ 0.16 (0.15)		35	0		40	0	2	0	2	5.6~ 6.3 ( 5.9 )	2	30 ~ 32 (31)	5	3.0~ 5.0 ( 4.0 )			

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

(平成2年度)

項目 種類	品目 数	料定		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		クロストリジア		セレウス菌		耐熱性芽胞菌 (1g当たり)					嫌気性芽胞菌		真菌		
		適	不良	0	≤10 <sup>1</sup>	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup> >	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0	≤10 <sup>1</sup>	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup> >	-	+	-	+
		合計	157	157	0	52	40	32	6	4	3	137	0	137	0	137	0	137	0	5	0	-	-	6	2	83	31	17	2	0	17	0	22
ソース	58	58	0	38	7	10	1	0	0	56	0	56	0	56	0	56	0	2	0	-	-	-	-	55	1	0	0	0	-	-	2	27	
たれ	5	5	0	3	0	0	1	1	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	1	0	3	0	2	0	0	-	-	0	1	
ドレッシング	17	17	0	1	9	4	2	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	-	-	-	-	-	-	15	0	1	0	0	-	-	5	4	
つゆ	22	22	0	4	7	7	0	1	0	19	0	19	0	19	0	19	0	-	-	-	-	5	1	5	6	7	1	0	17	0	0	12	
酢	4	4	0	4	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	4	0	0	0	0	-	-	0	1	
しょうゆ	2	2	0	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	0	1	1	0	0	-	-	0	2	
マヨネーズ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	0	1	0	0	0	-	-	0	1	
トマト加工品	2	2	0	1	1	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1	1	0	0	0	-	-	0	2	
その他	35	35	0	1	14	7	2	2	2	28	0	28	0	28	0	28	0	3	0	-	-	-	-	0	21	6	1	0	-	-	8	6	
香辛料	3	3	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-	2	0		
その他の原料	8	8	0	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	

表3 カビ毒等の検査

(平成2年度)

( )は平均値

項目 品名	品目数	判定		かび毒											
		適	否	アフラトキシン (ppb)		トリコ テセン		ゼアラ レノン		シトリ ニン		オクラ トキシン			
				-	+	検出範囲	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	33	33	0	28	5	1.1 ~5.6 (3.6)	33	0	33	0	14	0	14	0	
みそ	6	6	0	6	0		6	0	6	0	6	0	6	0	
その他の食品	6	6	0	6	0		6	0	6	0	6	0	6	0	
香	ナツメグ	5	5	0	0	5	1.1 ~5.6 (3.6)	5	0	5	0	2	0	2	0
	こしょう	3	3	0	3	0		3	0	3	0	-	-	-	-
	タイム	1	1	0	1	0		1	0	1	0	-	-	-	-
辛	セージ	2	2	0	2	0		2	0	2	0	-	-	-	-
	ローレル	2	2	0	2	0		2	0	2	0	-	-	-	-
料	クローブ	3	3	0	3	0		3	0	3	0	-	-	-	-
	その他	5	5	0	5	0		5	0	5	0	-	-	-	-

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2年9月

イ 実施対象 あん類製造業

ウ 実施結果 表-1~3のとおり

エ 措 置

- ① 練あん2検体から基準を超える二酸化硫黄が検出された。練あん製造工程では二酸化硫黄は使用しておらず原料白あん由来であることから、この白あん製造者を法第7条第2項違反として営業停止の処分を行った。
- ② バター豆1検体から基準を超えるシアン化水素が検出された。バター豆の輸入者を所轄する特別区へ通報し、指導を依頼した。

表-1 理化学検査

(平成2年度)

種類	項目	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		-	+	-	+	-	+	-	+
			検出値																	
合 計		145	143	2	112	0	39	0	79	15	0.01~0.06		116	3	90	0	75	0	35	0
製 品	白 生 あ ん	42	42	0	42	0	31	0	30	13	0.01~0.02		30	0	-	-	21	0	-	-
	赤 生 あ ん	61	61	0	52	0	5	0	27	0	---		49	0	54	0	37	0	-	-
	練 あ ん	42	40	2	18	0	3	0	22	2	0.05~0.06		37	3	36	0	17	0	35	0

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

(平成2年度)

種類	項目	品目数	判 定		成分規格 (シアン)		アフラトキシシン	オクラトキシシン	シトリニン	トリコセニン	ゼアラレノン
			適	否	適	否	検 体 数				
			検出値								
合 計		51	50	1	50	1	8	8	8	8	8
原 料	バ タ ー 豆	11	10	1	10	1	8	8	8	8	8
	ベ ビ ー ラ イ マ 豆	32	32	0	32	0	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 豆	8	8	0	8	0	-	-	-	-	-

表-3 細菌検査

(平成2年度)

種類	項目	品目数	判 定		細 菌 数 / g							大 腸 菌 群 / 0.1g					セレク ス 菌 球		黄色ブドウ 菌 球		サル モネラ				
			良	不良	< 300	< 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>4</sup>	< 10 <sup>5</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	
			検出値																						
練 あ ん		64	63	1	47	8	5	3	0	0	1	63	1	0	0	0	0	56	8	84	0	64	0	64	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3年2月から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 表のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表-1

(平成2年度)

項目 品名	品目 数	判定				酸化防止剤								保存料		酸 値		過酸化値		ヒ素		重金属		着色料		その他の 検査項目 ※2
		通	不通	否		BHA		BHT		α-T 37.0-A		※1 その他		-	+	検体数	最小~最大	検体数	最小~最大	-	+	-	+	-	+	
		数	数	数	数	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	44	44	0	0	44	0	42	2	18	17	30	0	35	0	44	0.1~1.8	44	1未満 ~8	26	0	29	0	4	0	9	
ラード	10	10	0	0	10	0	8	2	8	2	7	0	6	0	10	0.1~1.8	10	1未満 ~5	8	0	8	0	0	0	5	
ヘット	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0.2	1	1	0	1	0	0	0	0	3	
マーガリン	8	8	0	0	8	0	8	0	2	5	7	0	8	0	8	0.1~0.5	8	1未満 ~1	3	0	3	0	4	0	0	
ショートニング	3	3	0	0	3	0	3	0	1	2	3	0	3	0	3	0.1	3	1未満 ~2	2	0	2	0	0	0	0	
ヤシ油・パーム油 (原油)	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0.1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	
ヤシ油・パーム油 以外の植物性油脂	12	12	0	0	12	0	12	0	2	7	10	0	11	0	12	0.1~1.0	12	1未満 ~8	8	0	8	0	0	0	1	
上記以外の食用油脂	9	9	0	0	9	0	9	0	4	0	1	0	5	0	9	0.1~1.1	9	1~5	4	0	7	0	0	0	0	

※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2年9月から10月までと平成3年1月から2月

イ 実施対象 粉末食品製造業

ウ 実施結果 表-1、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

(平成2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	62	38	0	30	0	42	0	18	0	16	0	6	0	1	0	11	0	11	0	3	0	91
クロレラ 加工品	2	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
穀類加工品	13	9	0	8	0	9	0	11	0	-	-	3	0	1	0	6	0	6	0	-	-	5
ス ー プ	3	3	0	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
調 味 料	10	9	0	7	0	8	0	1	0	6	0	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	12
海 藻 類	3	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
動物加工品	4	2	0	-	-	3	0	1	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	7
魚介加工品	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2
野菜加工品	5	5	0	1	0	5	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
骨 粉	3	2	0	-	-	2	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	18	4	0	9	0	9	0	4	0	1	0	1	-	-	-	4	0	4	0	3	0	27

表-2 細菌検査

(平成2年度)

品名	項目数	細菌数(1g当たり)					セレウス (0.1g当り)		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	46	25	7	8	5	1	36	10	45	1	46	0
海藻類	3	2	0	1	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0
野菜加工品	5	3	0	2	0	0	4	1	5	0	5	0	5	0
スープ	3	2	0	1	0	0	2	1	3	0	3	0	3	0
穀類加工品	8		5	1	2	0	2	6	8	0	8	0	8	0
動物加工品	5	1	1	1	1	1	3	2	4	1	5	0	5	0
骨粉	2	1	0	1	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0
調味料	9	6	1	1	1	0	9	0	9	0	9	0	9	0
その他	11	10	0	0	1	0	11	0	11	0	11	0	11	0



(1) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成2年9月から平成2年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、法に抵触するものはなかった。

表-1 理化学検査

(平成2年度)

項目 品名	品 目 数	判 定		保 存 料		プロピオン 酸		酸酵調整剤		着 色 料		甘 味 料		酸化防止剤		その他の 検査項目
		通	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合 計	75	75	0	71	2	62	3	43	6	12	0	1	0	31	0	6
ナチュラルチーズ	62	62	0	60	2	60	1	42	6	8	0	-	-	22	0	0
プロセスチーズ	2	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0	0
ク リ ー ム	2	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	4
その他の乳製品	3	3	0	2	0	0	2	1	0	2	0	-	-	1	0	2
乳等主要原料	6	6	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	6	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、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。

表-2 細菌検査

(平成2年度)

項目 品名	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	
		通	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	90	90	0	10	2	2	1	2	4	7	73	17	86	4	89	1	90	0	85	5	90	0
ナチュラルチーズ	77	77	0	0	0	1	1	2	4	7	60	17	73	4	76	1	77	0	73	4	77	0
プロセスチーズ	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ク リ ー ム	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0
その他の乳製品	3	3	0	2	0	1	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
乳等主要原料	6	6	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施期間 平成3年1月から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

エ 措置等

不適となった3検体は、いずれも化学的合成品の製剤であり、内容成分表示（配合重量パーセント）が検査結果（分析値）と合致せず、法第11条第2項違反として、製造所を所轄する自治体に通報し、指導を依頼した。

表 理化学検査

(平成2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	不適	適	否
合計		93	90	3	0	61	0	40	3	35	0
保存料		3	2	1	0	1	0	1	1	2	0
殺菌料		5	5	0	0	4	0	1	0	1	0
漂白剤		1	1	0	0	-	-	1	0	1	0
糊料		5	5	0	0	4	0	1	0	1	0
着色料		6	6	0	0	-	-	6	0	6	0
品質保持剤		4	3	1	0	1	0	2	1	3	0
着色料		5	5	0	0	3	0	2	0	2	0
酸味料		6	6	0	0	6	0	-	-	-	-
甘味料		2	2	0	0	-	-	2	0	2	0
乳化剤		3	3	0	0	2	0	1	0	1	0
膨張剤		9	9	0	0	9	0	6	0	3	0
強化剤		5	5	0	0	3	0	2	0	2	0
食品製造用		23	23	0	0	20	0	3	0	3	0
調味料		5	5	0	0	-	-	5	0	5	0
離型剤		2	2	0	0	-	-	2	0	2	0
かんすい		8	7	1	0	8	0	4	1	-	-
天然物		1	1	0	0	-	-	1	0	1	0