

## 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	325
第1節 平成3年度食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画	326
第2節 有害食品等の監視結果	329
1 発足以来の監視状況	329
収去状況	329
表示検査	329
22年間の違反食品等の種類とその内容	330
平成3年度先行調査事業計画	331
2 平成3年度の監視状況	333
違反品の種類別処分内容	333
行政地域別検査実施件数	334
広域監視実施要綱に基づく事業別収去検査実施状況	334
輸入食品監視班による事業別収去検査実施状況	334
対象業態別立入り、収去、表示検査件数	334
表示検査	335
品目別理化学検査及び細菌検査	336
有害食品の監視結果（過去5年間）	337
第3節 特別監視及び一斉監視の結果	338
1 主として製造業を対象としたもの	338
(1) 食品の冷凍業の特別監視	338
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	339
(3) 酒類製造業の特別監視	341
(4) 氷雪製造業の特別監視	342
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	343
(6) 食肉処理業の特別監視	346
(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	348
(8) あん類製造業の特別監視	352
(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	353
(10) 粉末食品製造業の特別監視	354
(11) 乳製品製造業の特別監視	356
00 添加物製造業の特別監視	357
(13) 輸入食肉の特別監視	358

2	主として流通業を対象としたもの	359
(1)	冷凍食品の一斉監視	359
(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	360
(3)	めん類の一斉監視	361
(4)	魚介類加工品の一斉監視	362
(5)	果実類の一斉監視	363
(6)	乳製品の一斉監視	364
(7)	はちみつの一斉監視	365
(8)	そう菜、調味料の一斉監視	366
(9)	菓子の一斉監視	367
(10)	つけものの一斉監視	368
(11)	ナッツ、穀類の一斉監視	369
(12)	清涼飲料水の一斉監視	370
(13)	食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	372
(14)	器具・容器包装の一斉監視	374
(15)	おもちゃの一斉監視	375
(16)	食用油脂の一斉監視	375
(17)	野菜類の一斉監視	376
(18)	鶏卵の一斉監視	377
(19)	輸入食品の監視	378
	① 輸入食品の検査と違反の概要	378
	② 輸入食品の一斉監視	379
3	その他	381
(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	381
(2)	食品製造業における器具・容器包装の検査結果	382
(3)	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	383
第4節	緊急監視	385
1	豆腐の製造年月日の先付表示による緊急監視	385
2	魚介類等の緊急監視	386
第5節	先行調査	387
1	調査目的	387
2	調査事項	387
3	実施期間	387
4	実施内容及び結果	387
(1)	輸入農産物の輸入時におけるくん蒸剤等の残留実態調査	388

(2) 東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	391
(東京湾産アサリ中の有機塩素系化合物等の調査)	
(3) 各種食品中のリステリア属菌の衛生学的実態調査	398
(国内産ナチュラルチーズ及びソフトサーモンの汚染調査)	
(4) アルコール飲料中のカルバミン酸エチルの含有実態調査	402
(5) 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	406
(6) 食品中の添加物類似物質のバックグラウンド調査	413
(食品中のカフェイン含有量調査)	
(7) 器具・容器包装資材の衛生学的実態調査	417
(アルミニウム製品からのアルミニウム溶出試験)	
(8) 鮮魚に対する鮮度保持剤の使用実態調査	424
(9) 鶏卵及び鶏卵加工品食品の細菌学的汚染源調査	428
(10) 新規開発食品等バイオテクノロジーを応用した食品の 衛生学的実態調査	435
(11) 畜肉中のホルモン剤の含有実態調査	442
(12) 化学的合成品以外の食品添加物の衛生学的実態調査 (酸素剤)	445
(13) 健康食品及び機能性食品の衛生学的実態調査	452
(どくだみ茶、ビタミンC加工食品及び魚油加工食品)	
(14) 国内産野菜・果実の残留農薬実態調査	457
(15) 畜水産食品における残留薬剤の実態調査	461

## 第 4 章 食品機動監視班(食品環境指導センター)による監視事業

### 概 略

食品機動監視班は、昭和45年4月に都民の生命と健康を守るため、広域に流通する有害な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3年度は、輸入農産物の残留農薬調査などに対する検査規模を大幅に拡大し、実施した。その結果、成分規格(細菌数)に合致しない冷凍食品や漂白剤(二酸化硫黄)を過量に残存したエビ、菓子(ビスケット)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
平成3年度	46,000	48,291	105.0	319,000	358,270	112.3

# 第1節 平成3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-3のとおり。

表-1 平成3年度 食品機動監視班年間事業計画（特別区内の7班）

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、食品衛生法施行令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に夏季及び歳末の一斉監視、先行調査、緊急監視を次のとおり実施する。

月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3		
事業	<p>清涼飲料水製造業</p> <p>水雪製造業</p> <p>← 食肉製品製造業 →</p> <p>魚肉ねり製品製造業（魚肉ハム・ソーセージ）</p> <p>酒類製造業（ビール）</p> <p>← かん詰又はびん詰食品製造業 →</p> <p>← みそ・醤油・ソース類製造業 →</p> <p>← 食肉処理業 →</p> <p>← 乳製品製造業 →</p> <p>← 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 →</p> <p>← 食肉製品製造業 →</p> <p>← 粉末食品製造業 →</p> <p>← 食品添加物製造業 →</p> <p>← 調味料等製造業 →</p> <p>← 食品の輸入業・倉庫業 →</p> <p>酒類製造業</p> <p>食品の冷凍業</p> <p>← あん類製造業 →</p> <p>菓子製造業（大規模）</p> <p>魚介類加工業</p>													
特別監視														
一斉監視			<p>冷凍食品、クロレラ加工品、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、ナッツ類及び穀類、めん類、菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、食用油、中華材料、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具容器包装、野菜及び果実類等</p>						<p>食肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ類及び穀類、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、酒類等</p>					
先行調査	別表により実施する。（全班合計15テーマ）													
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。													

- 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。  
 2 上記4事業で、年間29,400品目の収去検査及び203,000品目の表示検査を実施する。  
 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。  
 4 輸入食品対策事業のうち食品機動監視班が担当する「輸入農産物の残留農薬検査」及び「輸入食品の放射能検査」については、各期ごとに実施計画を作成し実施する。

表-2 平成3年度 食品機動監視班年間事業計画（多摩地区の3班）

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

月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
事業												
製造業等の監視	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（魚肉ハム・ソーセージ） 酒類製造業（ビール）			← かん詰又はびん詰食品製造業 → ← みそ・醤油・ソース類製造業 →			← 乳製品製造業 → ← 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 →			酒類製造業 食品の冷凍業 ← あん類製造業 → 魚介類加工業 つけ物製造業		
				← 食肉処理業 →			← 食肉製品製造業 →					
							← 粉末食品製造業 →					
							← 食品添加物製造業 →					
							← 調味料等製造業 →					
							← 菓子製造業（大規模） →					
							← 食品の輸入業・倉庫業 →					
販売業の監視			冷凍食品、クロレラ加工品、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、ナッツ類及び穀類、めん類、菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、食用油、中華材料、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、器具容器包装、野菜及び果実類等					食肉製品、食肉ねり製品、そう菜、ナッツ類及び穀類、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、酒類等				
先行調査	別表により実施する。（全班合計15テーマ）											
緊急監視	緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。											

- 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。  
 2 上記4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。  
 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。  
 4 輸入食品対策事業のうち食品機動監視班が担当する「輸入農産物の残留農薬検査」及び「輸入食品の放射能検査」については、各期ごとに実施計画を作成し実施する。

表-3 平成3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	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 40%;"></div> <div style="width: 20%; text-align: center;">食品の輸入業・倉庫業</div> <div style="width: 40%;"></div> </div> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 40%;"></div> <div style="width: 20%; text-align: center;">食品の冷蔵業</div> <div style="width: 40%;"></div> </div>											
先行調査	別表により実施する。											
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。

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。

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

## 第2節 有害食品等の監視結果

### 1 発足以来の監視状況

表-1から表-3のとおり。

表-1 収去状況

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

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

年度	61	62	63	元	2	3	計
収去検体数	40,465	42,939	42,627	41,862	49,299	48,291	1,005,048
立入軒数	1,471	1,186	1,195	1,169	1,219	1,136	58,889
違反検体数	93	127	85	51	109	38	5,995
違反率(%)	0.23	0.30	0.20	0.12	0.22	0.08	0.60

表-2 表示検査

年度	45	46	47	48	49	50	51	52
検査件数	711,178	477,057	632,497	732,381	768,307	621,341	540,452	606,249
立入軒数	20,688	9,573	8,769	9,178	10,749	5,464	4,341	3,920
違反検体数	21,769	9,228	6,629	11,926	9,749	6,506	9,008	5,919
違反率(%)	3.06	1.93	1.05	1.63	1.27	1.05	1.67	0.98

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

年度	61	62	63	元	2	3	計
検査件数	312,274	310,663	348,497	323,293	355,952	358,270	9,816,708
立入軒数	2,943	3,200	3,234	2,802	3,963	2,839	117,873
違反検体数	731	1,135	870	689	450	576	102,897
違反率(%)	0.23	0.37	0.25	0.21	0.13	0.16	1.05

表-3 22年間の違反食品等の種類とその内容

(昭和45年度～平成3年度)

違反品の種類	検査項目 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	1,005,048	1,122	838	810	342	49	1,700	48	93	71	923	5,996	0.60
農産物及びその加工品	63,800	73	51	38	83	0	37	0	3	36	45	366	0.57
果実・野菜類及び豆類	44,341	0	0	0	2	0	73	0	0	0	27	102	0.23
そ う 菜 (煮豆・つくだ煮を含む)	52,478	9	48	44	6	0	64	0	0	0	3	174	0.33
弁 当	238	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐及びその加工品	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
め ん 類	16,824	1	0	0	0	0	3	0	0	20	16	40	0.23
つ け も の	55,638	3	42	137	13	0	0	0	0	0	2	197	0.35
調 味 料	74,828	15	152	85	20	16	23	0	0	0	40	351	0.47
清 涼 飲 料 水	99,459	33	264	104	5	0	65	0	83	0	26	580	0.58
菓 子 及 び 菓 子 材 料	159,289	618	107	270	159	0	18	0	0	0	28	1,200	0.75
あ ん 類 及 び ジ ャ ム 類 (フラワーペーストを含む)	36,450	9	0	25	9	0	44	0	0	0	7	94	0.26
冷 凍 食 品	10,684	0	0	0	0	3	31	0	0	0	0	34	0.32
魚介類及びその加工品	43,716	8	67	45	11	0	48	20	0	3	20	222	0.51
魚 肉 ね り 製 品	32,141	3	2	6	0	2	93	1	0	2	4	113	0.35
食 肉 製 品	83,021	2	0	12	0	19	381	26	0	2	2	444	0.53
食 肉	19,563	0	0	0	0	1	53	1	0	0	8	63	0.32
鯨 肉 製 品	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳 及 び 乳 製 品	36,091	1	1	23	0	2	150	0	0	0	15	192	0.53
器具容器包装及びおもち	60,130	197	0	0	0	3	152	0	5	0	571	928	1.54
添 加 物	17,922	105	11	0	0	3	237	0	0	0	6	362	2.02
酒 類	13,064	0	0	6	1	0	0	0	0	0	82	89	0.68
飲 用 水	2,895	0	0	0	0	0	148	0	0	0	0	148	5.11
そ の 他	82,400	45	93	15	33	0	80	0	2	8	21	297	0.36

表-4 平成3年度 先行調査事業計画

新規事業4テーマ・継続事業11テーマ 計15テーマ

No.	担当班	テーマ	調査内容	調査対象品	備考
1	輸入班	輸入農産物の輸入時における薰蒸剤の残留実態調査	輸入農産物は植物防疫法に基づき、輸入時に害虫防除のため、薰蒸剤による殺虫・殺菌が行われるのが一般的である。薰蒸剤は揮発性であるが、その残存性については明らかでないため、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及び重金属等の汚染実態調査を行う。	アサリ、底質、海水	継続 昭和50年
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、広く自然界に分布しており、食品を介してリステリア症に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 平成元年
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、含有量の実態調査を行う。	アルコール飲料	継続 平成2年
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、今後国際的に通用するものと思われるが、未だ検討がなされていない。そこで、新しく制度化される食鳥検査制度に対応して、食鳥肉の微生物管理への応用を検討する。	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	加工食品中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が、添加物の全面表示の施行にあたり、添加物として使用した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値を調査する。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 平成2年
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・容器包装資材の安全性についての調査を行う。	業務用、家庭用器具・容器等	継続 平成2年

No.	担当班	テーマ	調査内容	調査対象品	備考
8	第4班	鮮魚に対する鮮度保持剤の使用実態調査	最近、鮮魚介類に鮮度保持剤を使用する例がみられるが、これは添加物本来の使用目的から逸脱したものといえる。しかし、その実態については明らかでないため、鮮度保持剤を使用した鮮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	鶏卵及び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ることや、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 平成2年
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、これらの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 平成元年
11	第7班	畜肉中のホルモン剤の含有実態調査	ホルモン剤は、牛肉の肉質改善の目的で、飼育中に使用されている。一方では、有害性も指摘されていることから、畜肉中のホルモン剤の含有調査を行う。	輸入牛肉等	継 続 平成2年
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 平成2年
13	第8班	健康食品及び機能性食品の衛生学的調査	健康食品の安全性に関する調査及び新たに開発されている機能性食品についての情報収集と実態調査を行う。	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他、残留基準のない農薬や登録保留基準のある農薬を含め、国産野菜・果実の残留農薬実態調査を行う。	無農薬、低農薬野菜・果実等	継 続 昭和63年
15	第10班	畜水産食品における残留薬剤の実態調査	畜水産物に対し、疾病を予防し、生産効果をあげるため、広く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。	活き魚介類、生ハム等	継 続 昭和55年

## 2 平成3年度の監視状況

表-1から表-8のとおり。

表-1 違反品の種類別処分内容

(平成3年度)

検査項目 違反品の種類	収去 検体 数	検査項目別違反件数										行政処分件数					行政措置件数							
		着 色 料	甘 味 料	保 存 料	漂 白 剤	酸 化 防 止 剤	成 分 規 格	発 色 剤	重 金 属	殺 菌 料	そ の 他	違 反 総 数	営 業 停 止	廃 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	報 区	計
総 計	48,291	0	0	1	7	0	27	0	0	0	3	38	12	0	15	0	0	27	1	13	38	6	12	70
農産物及びその加工品	4,794	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1	1	6
果実類野菜及び豆類	5,402	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そう菜類(煮豆つくだ煮を含む)	1,616	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
弁 当	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
め ん 類	364	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
つ け も の	648	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
調 味 料	2,887	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲 料 水	5,793	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8	0	0	7	0	0	7	0	0	8	0	7	15
菓子類及び菓子材料	2,060	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	2
あん類及びジャム類	1,275	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷 凍 食 品	1,125	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	1	2	9
魚介類及びその加工品	2,076	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0	6
魚 肉 ね り 製 品	787	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	0	9
食 肉 製 品	2,914	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11	6	0	5	0	0	11	1	4	11	1	0	17
食 肉	3,697	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鯨 肉 製 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳 及 び 乳 製 品	2,996	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
器具・容器包装・おもちゃ	2,093	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	1	3
添 加 物	1,189	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒 類	1,068	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲 用 水	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他(食品以外も含む)	5,324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表-2 行政地域別検査実施件数

(平成3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			表示違反件数	表示違反率(%)	収去実施軒数	表示検査軒数	その他の検査件数	違反等処置従事回数
	目標数	実施数	執行率(%)					目標数	実施数	執行率(%)						
都区内	-	35,306	-	35,306	0	28	-	-	252,533	-	415	-	879	2,127	4,581	146
多摩	-	12,985	-	5,408	7,577	10	-	-	105,737	-	161	-	257	712	4,438	41
計	46,000	48,291	105.0	40,714	7,577	38	0.08	290,000	358,270	112.3	576	0.16	1,136	2,839	9,019	187

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3年度)

事業名	目標検体数	実施検体数
先行調査	6,370	11,169
特別監視	10,500	8,360
緊急監視	700	34 ※
一斉監視	11,830	11,638
計	29,400	31,201

※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3年度)

事業名	目標検体数	実施検体数
先行調査	500	2,346
特別監視	0	1,894
緊急監視	100	0
一斉監視	3,400	0
計	4,000	4,240

表-5 対象業態別立入り、収去、表示検査軒数

(平成3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		2,997	1,136	2,839
製造所	1	998	622	967
販売所	2	398	2	395
デパート	3	144	27	144
スーパー	4	719	284	716
輸入業	5	331	83	258
倉庫業	6	113	66	109
問屋・卸売	7	228	41	215
流通拠点	8	33	9	32
その他	9	33	2	3

表-6 表示検査

(平成3年度)

食品分類		内 容	検 査 件 数	違 反 件 数	
合 計		NO	358,270	576	
マ ー ガ リ ン		1	3,124	0	
酒 精 飲 料		2	5,880	0	
清 涼 飲 料 水	冷 凍 果 汁 飲 料	3	1,623	0	
	原 料 用 果 汁	4	1,025	0	
	ミネラルウォーター類	5	4,888	0	
	低 酸 性 飲 料	6	4,313	0	
	そ の 他 の 清 涼 飲 料 水	7	19,376	4	
食 肉 製 品	乾 燥 食 肉 製 品	8	3,184	0	
	非 加 熱 食 肉 製 品	9	2,185	1	
	そ の 他 の 食 肉 製 品	10	23,223	72	
魚 肉 ハム・魚 肉 ソーセージ		11	6,101	0	
鯨 ベ コ ン		12	200	2	
シアン化合物を含有する豆類		13	341	0	
冷 凍 食 品	切身又はむき身にした鮮魚介類	14	6,325	4	
	そ の 他 の 冷 凍 食 品	15	16,770	2	
放 射 線 照 射 食 品		16	0	0	
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品		17	8,879	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	16,568	12
		生 か き	19	852	0
		魚 肉 ね り 製 品	20	13,641	18
		即 席 め ん 類	21	6,998	0
		生めん(ゆでめん類)	22	7,128	9
		弁 当 ・ 調 理 パ ン	23	9,031	16
		そ う 菜	24	19,079	92
		生 菓 子 類	25	8,492	15
	ロ	ゆ で だ こ	26	1,735	7
		そ の 他 の 加 工 品	27	105,863	210
	ハ	かんきつ類・バナナ	28	5,458	54
添 加 物		29	10,230	13	
乳 類		30	6,884	0	
乳 製 品		31	13,878	14	
乳等を主要原料とする食品		32	4,918	0	
ばら売りのかんきつ類・バナナ		33	4,049	24	
ばら売りのサッカリン含有食品		34	0	0	
野菜・器具・工業用剤等		35	16,029	6	

表-7 品目別理化学検査及び細菌検査

(平成3年度)

食品分類	区分	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		48,291	14,515	7,577	40,714	35,927	12,407	12,364	2,108
農作物及びその加工品		4,794	3,470	466	4,328	4,505	3,297	289	173
果実類、野菜及び豆類		5,402	3,016	161	5,241	5,086	2,814	316	202
そうざい類(煮豆つくだ煮を含む)		1,616	190	239	1,377	935	142	681	48
弁当		94	3	77	17	85	3	9	0
豆腐及びその加工品		0	0	0	0	0	0	0	0
めん類		364	31	147	217	363	31	1	0
つけ物		648	68	366	282	646	66	2	2
調味料		2,887	432	834	2,053	2,292	338	595	94
清涼飲料水		5,793	1,371	2,129	3,664	4,482	1,131	1,311	240
菓子類及びその加工品		2,060	504	465	1,595	1,663	489	397	15
あん類及びジャム類		1,275	211	348	927	1,026	209	249	2
冷凍食品		1,125	389	198	927	800	319	325	70
魚介類及びその加工品		2,076	760	367	1,709	1,870	643	206	117
魚肉ねり製品		787	0	313	474	564	0	223	0
食肉製品		2,914	204	747	2,167	2,070	161	844	43
食肉		3,697	1,970	0	3,697	2,330	1,438	1,367	532
鯨肉製品		0	0	0	0	0	0	0	0
乳及び乳製品		2,996	757	433	2,563	1,501	442	1,495	315
器具、容器包装、おもちゃ		2,093	83	0	2,093	2,093	83	0	0
添加物		1,189	15	0	1,189	683	15	506	0
酒類		1,068	449	218	850	1,055	449	13	0
飲用水		89	0	0	89	66	0	23	0
その他(食品以外も含む)		5,324	592	69	5,255	1,812	337	3,512	255

表-8 有害食品の監視結果（過去5年間）

（食品機動監視班実施分）

年度	収去件数	違反件数	主 な 違 反 事 例		■：国産品 ●：輸入品
			条文	件数	
昭和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（アゾルビン）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	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・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	■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・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、ルビ酸）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	■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・鶏肉 ●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）

### 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3年9月

イ 実施対象 食品の冷凍業

ウ 実施結果 表-1及び表-2のとおり

エ 措置等

ポークシューマイ1検体から大腸菌群を検出し、加熱後摂取冷凍食品凍結前未加熱の成分規格違反となった。

残品はなく、製造所を所管する区へ通報し、指導処置を依頼した。

表-1 理化学検査

(平成3年度)

区分	項目	品目数	判定		保存料		着色料		甘味料		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (BHT)		イソソルビン酸		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		アスコルビン酸		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		その他の検査項目	
			適	不適	検体数 (40)		検体数 (29)		検体数 (31)		検体数 (13)		検体数 (13)		検体数 (23)		検体数 (14)		検体数 (5)		検体数 (7)			
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		52	52	0	0	40	0	29	0	31	0	13	0	12	1	23	0	14	0	5	0	6	1	15
冷凍食品	無加熱摂取	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	0
	加熱後 凍結前未加熱	8	8	0	0	7	0	7	0	7	0	2	0	2	0	4	0	1	0	-	-	-	-	1
	摂取 凍結前加熱済	25	25	0	0	19	0	14	0	13	0	6	0	6	0	14	0	6	0	3	0	4	1	3
原材料		18	18	0	0	13	0	7	0	10	0	5	0	4	1	5	0	6	0	2	0	2	0	11

※ 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3年度)

区分	項目	品目数	判定		細菌数 (/g)				大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		
			適	不適	検体数 (52)				検体数 (38)		検体数 (17)		検体数 (52)		検体数 (52)		検体数 (38)		
					≤300	≤5×10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤3×10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		52	51	1	20	29	2	1	0	37	1	17	0	51	1	52	0	38	0
冷凍食品	無加熱摂取	2	2	0	1	1	0	0	0	2	0	-	-	2	0	2	0	1	0
	加熱後 凍結前未加熱	12	12	0	1	10	0	1	0	-	-	12	0	11	1	12	0	7	0
	摂取 凍結前加熱済	28	27	1	10	16	2	0	0	27	1	1	0	28	0	28	0	20	0
凍結食品		3	3	0	2	1	0	0	0	1	0	2	0	3	0	3	0	3	0
原材料		7	7	0	6	1	0	0	0	7	0	2	0	7	0	7	0	7	0

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間 平成3年4月から5月まで

イ 実施対象 清涼飲料水製造業

ウ 実施結果 表-1及び表-2のとおり、法に抵触したものはなかった。

表-1 細菌検査

(平成3年度)

品名	項目 品目数	判定		大腸菌群		細菌数 (/g)				
		適	否	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>
合計	204	204	0	104	0	72	32	-	-	-
果汁入り清涼飲料水	29	29	0	14	0	13	1	-	-	-
無果汁清涼飲料水	67	67	0	30	0	21	9	-	-	-
希釈用清涼飲料水	18	18	0	14	0	0	14	-	-	-
炭酸飲料	66	66	0	30	0	24	6	-	-	-
果汁飲料	11	11	0	11	0	9	2	-	-	-
上記以外 (原料果汁含む)	13	13	0	5	0	5	0	-	-	-

表-2 理化学検査

(平成3年度)

項目 品目	品目数	判定			成分規格				保存料※1				甘味料※2		着色料		pH	
					混濁・物 沈澱		ヒ素・属 重金		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	否	適	否	適	否	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	-	+	検査 検体数	最小値～最大値 (平均値)
合計	219	219	0	0	178	0	178	0	148	[ 88 ] 0.04 ~ 0.49	114	[ 52 ] 0.01 ~ 0.03	163	[ 22 ] 0.01 ~ 0.28	94	65	156	1.6 ~ 7.6 ( 3.2 )
果汁入り 清涼飲料水	29	29	0	0	29	0	29	0	24	[ 5 ] 0.15 ~ 0.31	24	[ 5 ] 0.01 ~ 0.02	28	0	17	11	29	2.2 ~ 3.9 ( 3.1 )
無果汁 清涼飲料水	67	67	0	0	58	0	58	0	45	[ 9 ] 0.13 ~ 0.35	45	[ 3 ] 0.01 ~ 0.02	43	[ 6 ] 0.10 ~ 0.18	23	26	51	2.3 ~ 3.7 ( 3.0 )
希釈用 清涼飲料水	39	39	0	0	18	0	39	0	39	[ 39 ] 0.04 ~ 0.49	18	[ 23 ] 0.01 ~ 0.02	18	[ 2 ] 0.26 ~ 0.28	6	12	18	1.8 ~ 3.4 ( 2.8 )
炭酸飲料	66	66	0	0	58	0	58	0	24	[ 24 ] 0.07 ~ 0.39	16	[ 12 ] 0.01 ~ 0.03	57	[ 12 ] 0.01 ~ 0.18	37	13	44	2.4 ~ 4.5 ( 3.1 )
果汁飲料	5	5	0	0	4	0	4	0	5	0	5	0	5	0	4	0	2	3.2 ~ 4.6 ( 3.6 )
上記以外 (原果汁含む)	13	13	0	0	11	0	11	0	11	[ 11 ] 0.08 ~ 0.32	6	[ 9 ] 0.01 ~ 0.02	12	[ 2 ] 0.10 ~ 0.24	7	3	12	1.6 ~ 7.6 ( 4.0 )

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

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

(3) 酒類製造業の特別監視

ア 実施期間 平成3年5月から6月及び平成4年1月から2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3年度)

項目 品目	品 目 数	判定		保存料		甘味料		着色料		漂白剤		アスコルビ酸		メタノール		アルコール分			pH			ヒ素・ 重金属	異物
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	検体数	最小(平均)	最大	検体数	最小(平均)	最大		
合計	8	8	0	8	0	4	0	3	0	8	0	4	0	8	0	4	4.1(4.2)	4.3	4	4.8(5.0)	5.2	8	8
ビール	4	4	0	4	0	0	0	3	0	4	0	4	0	4	0	4	4.1(4.2)	4.3	4	4.8(5.0)	5.2	4	4
日本酒	4	4	0	4	0	4	0	0	0	4	0	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	4	4

アルコール分：％(V/W)

表-1-2 理化学検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	判定		総 臭 素			EDB		が毒 ※1		臭化メチル		漂 白 剤	
		適	否	検体数	最小(平均)	最大	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	39	39	0	18	検出値(9.8)	45	16	0	14	0	14	0	12	0
ホップ(国産)	1	1	0	1	12		1	0	-	-	-	-	1	0
ホップ(輸入)	11	11	0	9	検出値(10.3)	25	6	0	-	-	5	0	4	0
麦芽(国産)	4	4	0	-	-		1	0	1	0	1	0	3	0
麦芽(輸入)	12	12	0	2	検出値		4	0	10	0	4	0	-	-
コーンスターチ	3	3	0	2	検出値		1	0	-	-	0	0	2	0
コーングリッツ	6	6	0	2	20	(32.5)	2	0	3	0	2	0	1	0
醸 造 米	2	2	0	2	検出値(3.5)	7	1	0	-	-	2	0	1	0

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

表-2 細菌検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	細菌検査		真菌 ※2	
		-	+	-	+
合 計	31	4	0	4	22
ビ ー ル	8	4	0	4	0
ホップ(国産)	1	-	-	0	1
ホップ(輸入)	7	-	-	0	7
麦芽(国産)	1	-	-	0	1
麦芽(輸入)	8	-	-	0	8
コーンスターチ	3	-	-	0	3
コーングリッツ	1	-	-	0	1
醸 造 米	2	-	-	0	2

※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3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3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 消 費 量 mg / ℓ	
		適	否	範 囲	平均	範 囲	平均	範 囲	平均
合 計	53	53	0	0~9.8	3.6	0~14.4	7.1	0~4.4	1.4
氷 雪	22	22	0	0~7.4	1.3	0~11.2	3.2	0.3~2.6	1.4
原 料 水	31	31	0	0.4~9.8	5.2	2.7~14.4	9.8	0~4.4	1.4

表-2 細菌検査

(平成3年度)

区 分	品目数	判 定		大腸菌群		細菌数/ml	
		適	否	-	+	≤ 100	100 <
合 計	53	53	0	53	0	52	1
氷 雪	22	22	0	22	0	22	0
原 料 水	31	31	0	31	0	30	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3年5～6月、及び11～12月

イ 実施対象 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業

ウ 実施結果 表1～表2のとおり

エ 措 置

細菌検査の結果、4検体から大腸菌群を検出し、食肉製品の成分規格違反となった。共に残品はなく、そのうち1検体は再収去の結果、適であった。しかし、残り3検体の内2検体は製造者が当該製品の製造を中止し、また、1検体は製造者が営業を廃止してしまい、再収去検査は実施できなかった。

化学検査では、6検体から亜硝酸根を過量に検出し、食肉製品の成分規格違反となった。その内1検体は残品はなく、営業者に対し営業停止処分を行った。残り5検体は同一製造者の種類違いの製品で、残品の販売禁止処分を行うとともに、営業停止処分を行った。

表1 細菌検査結果

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	判 定			細 菌 数 (1gあたり)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		クロストリジア (1gあたり)			
		適	否	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≤ 5×10 <sup>4</sup>	<	+	-	+	-	+	-	+	<10	<100	
合 計	308	300	4	4	273	10	14	4	8	304	4	307	1	308	0	275	15	11	4
ハ ム	100	99	0	1	91	3	3	2	1	100	0	100	0	100	0	91	3	1	2
ソーセージ *1	106	101	2	3	93	4	5	2	2	104	2	106	0	106	0	89	9	7	2
その他のソーセージ	34	33	1	0	28	1	5	-	-	33	1	34	0	34	0	33	1	1	-
ベ ー コ ン	20	20	0	0	20	-	-	-	1	20	0	20	0	20	0	19	0	-	-
非加熱食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	6	6	0	0	3	-	-	-	3	6	-	6	0	6	-	3	-	-	-
その他の食肉製品	29	28	1	0	25	2	1	-	1	28	1	28	1	29	0	27	2	2	-
魚肉ねり製品	13	13	0	0	13	-	-	-	-	13	0	13	0	13	0	13	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3年度)

項目 品名	品 目 数	判 定			細 菌 数 (1gあたり)					芽 胞 数 (製造基準) (1gあたり)				ボツリヌス菌		嫌 気 性芽胞菌		
		適	否	不良	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≤ 5×10 <sup>4</sup>	-	+	<100	≤ 1000	<	+	-	+		
香辛料	59	58	0	1	41	3	6	2	7	54	4	1	-	3	55	0	53	2
原料肉	5	5	0	0	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表1-3 細菌検査結果

(平成3年度)

項目 品名	クロストリジア (1g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				エルシ ニア			
	-	+	<10	<100	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	
香辛料	58	0	-	-	59	0	59	0	59	0	1	0	49	9	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	-	-	-	-	0	5	5	0	4	1	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	4	1	-	-	-	-

表2 理化学検査結果

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	判 定			発 色 剤 (ppm)											保 存 料 (ソルビン酸) (ppm)					
		適	否	不適	-	+	<10	<20	<30	<40	<50	<60	<70	≤	-	+	<0.5	<1.0	<1.5	<2.0	≤
合 計	250	244	6	0	24	218	79	61	39	23	5	4	1	6	167	78	9	26	40	3	0
ハ ム	84	79	5	0	2	81	31	20	14	9	1	1	-	5	60	19	3	8	7	1	-
ソーセージ	89	89	0	0	6	83	27	23	19	9	3	1	1	-	45	44	3	13	26	2	-
その他のソーセージ	20	20	0	0	0	20	9	7	-	4	-	-	-	-	13	7	1	3	3	-	-
ベーコン	18	17	1	0	0	18	6	5	4	1	-	1	-	1	18	0	-	-	-	-	-
非加熱食肉製品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	3	3	0	0	0	3	2	1	-	-	-	-	-	-	2	1	1	-	-	-	-
その他の食肉製品	28	28	0	0	15	13	4	5	2	-	1	1	-	-	27	1	-	1	-	-	-
魚肉ねり製品	8	8	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6	1	1	4	-	-

※ 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3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-アスコルビン酸 (mg/100g)					BHT・BHA		-	+	-	+	-	+	
	-	+	<10	<50	<100	<200	<300	-	+	<20	<30	30≤	-							+
合 計	190	27	1	13	9	3	1	25	48	22	11	15	3	0	112	0	155	31	4	0
ハ ム	59	11	-	3	6	2	-	6	18	5	7	6	-	-	28	0	52	8	-	-
ソーセージ	84	12	1	9	1	1	-	16	23	15	3	5	1	0	52	0	66	19	-	-
その他のソーセージ	14	4	1	2	1	-	-	3	2	2	-	-	1	-	9	-	13	-	-	-
ベーコン	16	2	-	-	1	-	1	2	4	1	1	2	-	-	9	0	12	0	-	-
非加熱食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	1	1	-	-	1	-	-	1	0	-	-	-	-	-	1	0	3	0	-	-
その他の食肉製品	22	1	-	1	-	-	-	0	3	1	-	2	2	0	14	0	19	0	-	-
魚肉ねり製品	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	3	4	4	0

※ 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（香辛料におけるカビ毒検査）

（平成3年度）

項目 品名	品 目 数	判 定		アフラトキシン						トリコテセ ン系		ゼアラレノ ン	
		適	否	-	+	<1.0	<5.0	<10.0<	-	+	-	+	
合 計	51	51	0	37	14	2	11	1	-	-	-	-	-
ナツメグ	7	7	0	2	5	1	4	1	-	-	-	-	-
黒胡椒	4	4	0	3	1	0	1	0	-	-	-	-	-
白胡椒	14	14	0	12	2	0	2	0	-	-	-	-	-
ミックスタイプ	13	13	0	10	3	1	2	0	-	-	-	-	-
そ の 他	13	13	0	11	2	0	2	0	-	-	-	-	-

表2-4 理化学検査結果（原料肉における抗菌性物質の検査）

（平成3年度）

項目 品名	品 目 数	判 定		マクロライ ド系		ペニシリン 系		テトラサイ クリン系		アミノグリ コシド系		サルファ剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	13	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0
豚 肉	13	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0
鶏 肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成3年9月

イ 実施対象 食肉処理業

ウ 実施結果 表1～表4のとおりで、法に抵触するものはなかった。

表-1 細菌検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	細菌数(1gあたり)								黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	エルシニアエンテロリチカ (+)	カンピロバクター (+)	リステリア (+)	大腸菌群数					
		<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>	<10 <sup>9</sup>	<10 <sup>10</sup>							<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>
合計	133	10	19	51	34	13	4	2	8	12	3	19	4	51	38	18	45	23	7	2	
豚	正肉	34	1	6	11	10	3	3	0	4	3	0	6	0	21	4	5	14	7	3	1
	肝臓	16	0	0	10	5	1	0	0	1	3	0	2	0	5	3	4	4	3	2	0
牛	正肉	44	7	7	13	9	6	0	2	1	0	1	10	-	19	24	3	13	4	0	0
	肝臓	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	-	1	0	0	0	1	0	0
鶏	正肉	25	2	5	9	7	2	0	0	0	0	0	0	0	1	5	4	11	3	1	1
	肝臓	13	0	1	8	3	1	0	0	2	6	1	1	4	4	2	2	3	5	1	0
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

表-2 理化学検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	判定		ニコチン酸		コハク酸アミド		検出状況 mg/100g 最小(平均)最大	発色剤		7-スルピ酸		着色料	
		適法	否	+	-	+	-		+	-	+	-		
合計	9	9	0	0	9	9	0	2 (3.3) 5	0	9	0	8	0	9
豚肉	-	-	-	-	-	-	-	---	-	-	-	-	-	-
牛肉	9	9	0	0	9	9	0	2 (3.3) 5	0	9	0	8	0	9
鶏肉	-	-	-	-	-	-	-	---	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	---	-	-	-	-	-	-

表-3 抗生物質及び合成抗菌剤の検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		抗 生 物 質												合 成 抗 菌 剤								
		適法	否	テトラサイクリン系		ミノグリコシド系		ペニシリン系		リボマイシン		モノソリン		テロド		チオアザチン		リボマイシン		クロロテラ				
				+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
合 計	259	259	0	0	250	0	250	0	250	0	250	0	55	0	55	0	55	0	250	0	60	0	22	
豚	正肉	72	72	0	0	72	0	72	0	72	0	72	-	-	-	-	-	-	0	72	-	-	-	-
	肝臓	17	17	0	0	17	0	17	0	17	0	17	-	-	-	-	-	-	0	17	-	-	-	-
牛	正肉	88	88	0	0	88	0	88	0	88	0	88	-	-	-	-	-	-	0	88	-	-	-	-
	肝臓	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	-	-	-	-	-	-	0	1	-	-	-	-
鶏	正肉	69	69	0	0	60	0	60	0	60	0	60	0	48	0	48	0	48	0	60	0	48	0	15
	肝臓	12	12	0	0	12	0	12	0	12	0	12	0	7	0	7	0	7	0	12	0	12	0	7

表-4 輸入食肉中の残留農薬検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	判 定		BHC		DDT		HCB		ディルドリン		ヘプタクロール		クロルピリホス		クロルデン		粗脂肪		検 出 状 況	
		適法	否	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	最小(平均)	最大
				+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-		
合 計	63	63	0	0	63	5	58	0	63	2	61	0	63	0	63	1	62	63	0	1.2(13.2)	46.9
豚正肉	10	10	0	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	10	0	1.9(11.7)	34.3
牛正肉	20	20	0	0	20	1	19	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	20	0	2.4(13.5)	46.9
鶏正肉	33	33	0	0	33	4	29	0	33	2	31	0	33	0	33	1	32	33	0	1.2(13.5)	31.4
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(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3年8月から10月まで

イ 実施対象 標記各製造業

ウ 実施結果 表-1~3のとおりである。ラーメンスープからBHTが0.08ppm、サラダドレッシング、焼肉のたれ、などから安息香酸が0.07~0.31g/kg、スライス蒲鉾からソルビン酸が1.2g/kg検出されたが、添加物の使用表示がなく、法第11条第2項違反として指導したものが、6件発見された。

表-1 理化学検査

(平成3年度)  
( )内は平均値

項目 種類	品 目 数	判定 通 否		保存料 (g/kg)				甘味料 (g/kg)		着色料				異 物		塩分濃度		糖 度		pH		漂白剤		酸 度		酸化防止剤			70℃-9濃度			
				検体数		安息香酸	パラオキシ安息香酸	検体数		サッカリン		検体数		検体数		検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	検体数	検出範囲	
				-	+	検出範囲	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	-	+	数	%	数	%	数	検出範囲	-	+	数	検出範囲	-	+	-	+	-	+
合計	189	189	0	167	22	—	—	175	4	—	153	0	133	0	23	—	11	—	94	—	69	0	12	—	38	0	21	0	23	1	22	—
ソース	55	55	0	49	6	—	0.05~ 0.1 (0.08)	46	4	0.13~ 0.15 (0.14)	43	0	74	0	5	6.1~ 9.8 (7.64)	10	3.1~ 4.6 (3.64)	17	3.0~ 4.3 (3.3)	10	0	6	1.1~ 1.8 (1.33)	12	0	8	0	1	0	5	0.1~ 1.4 (0.36)
た れ	18	18	0	14	4	0.13~ 0.31 (0.20)	—	17	0	—	15	0	10	0	1	8.5	1	3.0	7	3.0~ 5.2 (4.5)	5	0	1	0.8	3	0	3	0	2	0	1	0.9
ドレッシング	13	13	0	12	1	0.1	—	13	0	—	12	0	7	0	-	—	-	—	13	3.0~ 4.4 (3.8)	2	0	-	—	-	-	-	-	11	0	-	—
つ ゆ	23	23	0	23	0	—	—	23	0	—	12	0	-	-	3	10.1~ 29.4 (18.8)	-	—	17	3.8~ 5.3 (4.7)	2	0	-	—	1	0	1	0	0	1	-	—
ボン酢	2	2	0	1	1	0.04	—	2	0	—	2	0	2	0	-	—	-	—	2	3.3~ 3.8 (3.6)	2	0	-	—	1	0	1	0	1	0	-	—
み そ	21	21	0	20	1	—	—	20	0	—	20	0	28	0	13	6.4~ 14.7 (11.7)	-	—	15	4.5~ 5.5 (5.0)	13	0	-	—	2	0	2	0	-	-	9	0.2~ 3.8 (1.8)
酢	12	12	0	12	0	—	—	12	0	—	10	0	3	0	-	—	-	—	5	2.3~ 2.9 (2.6)	9	0	5	2.3~ 2.9 (2.6)	1	0	1	0	-	-	6	0.1 (0.1)
しょうゆ	14	14	0	9	5	0.24~ 0.31 (0.28)	0.06~ 0.07 (0.06)	11	0	—	11	0	2	0	9	12.0~ 16.4 (14.6)	-	—	8	4.1~ 5.1 (4.8)	5	0	-	—	5	0	5	0	1	0	1	0.6
マヨネーズ	1	1	0	1	0	—	—	1	0	—	1	0	2	0	1	1.9	-	—	1	4.1	-	-	-	—	-	-	-	-	-	-	—	
ジャム マーマレード	20	20	0	17	※1 3	—	—	24	0	—	19	0	1	0	-	—	-	—	5	3.2~ 3.8 (3.5)	14	0	-	—	12	0	-	-	3	0	-	—
その他	10	10	0	9	※2 1	—	—	6	0	—	8	0	4	0	-	—	-	—	4	3.0~ 3.7 (3.3)	7	0	-	—	1	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。

※1 ソルビン酸 0.33~0.73 (0.47) ※2 ソルビン酸 1.2g/kg

表-2 細菌検査

(平成3年度)

項目 種類	品目 数	判定		細菌数 (1gあたり)						大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ボツリヌス菌		クロストリジア		セレウス菌		耐熱性芽胞菌 (1gあたり)					嫌気性芽胞菌		真菌	
		通	不良	0	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	0	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+		
		合計	180	180	0	57	55	28	10	4	0	150	2	152	0	152	0	152	0	-	-	-	-	9	0	93	29	12	3	0	11	0
ソース	49	49	0	22	14	6	0	0	0	42	0	42	0	42	0	42	0	-	-	-	-	-	-	35	7	-	-	-	-	-	12	0
たれ	19	19	0	5	6	5	0	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	-	-	-	-	-	-	9	5	2	0	0	-	-	5	1
ドレッシング	22	22	0	3	7	4	2	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	-	-	-	-	-	-	13	2	1	0	0	-	-	4	3
つゆ	20	20	0	2	13	5	0	0	0	20	0	20	0	20	0	20	0	-	-	-	-	9	0	3	12	4	1	0	10	0	2	3
酢	5	5	0	5	0	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	5	0	0	0	0	-	-	3	0
しょうゆ	2	2	0	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1	1	0	0	0	-	-	1	0
マヨネーズ	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	0	0	0	-	-	-	-
食用油	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	0	0	0	-	-	-	-
はちみつ	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	0	0	1	0	0	-	-	-	-
みそ	22	22	0	0	1	2	6	3	0	12	0	12	0	12	0	12	0	-	-	-	-	-	-	0	1	4	1	0	-	-	2	8
液卵	3	3	0	0	3	0	0	0	0	1	2	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジャム類	20	20	0	16	1	3	0	0	0	20	0	20	0	20	0	20	0	-	-	-	-	-	-	20	0	0	0	0	-	-	17	1
その他	5	5	0	1	4	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	
香辛料	6	6	0	1	0	1	1	1	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	2	0	0	1	0	1	0	3	2
その他の原料	4	4	0	1	4	1	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-

表-3 カビ毒等の検査

(平成3年度)  
( )は平均値

品名	項目	品目数	判定		カビ毒 アフラトキシン (ppb)		
			適	否	-	+	検出範囲
合計		29	29	0	24	5	0.9~2.1 (1.6)
大豆	大	1	1	0	1	0	—
小麦	小	1	1	0	1	0	—
香料	ナツメグ	6	6	0	3	3	0.9~1.8 (1.4)
	こしょう	6	6	0	6	0	—
	タイム	1	1	0	1	0	—
	セージ	2	2	0	2	0	—
	ローレル	2	2	0	2	0	—
	クローブ	1	1	0	1	0	—
	その他	9	9	0	7	2	1.0~2.1 (1.6)

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

(8) あん類製造業の特別監視

ア 実施期間 平成4年1月

イ 実施対象 あん類製造業

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3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)			保存料		着色料		過酸化水素		甘味料		
			適	否	適	否	-	+	-	+	検出値		-	+	-	+	-	+	-	+
合計		111	111	0	73	0	-	-	66	5	—		80	1	60	0	33	0	12	0
製品	白生あん	44	44	0	44	0	-	-	27	4	0.01~0.02		22	1	1	0	11	0	-	-
	赤生あん	36	36	0	23	0	-	-	20	0	—		28	0	35	0	12	0	1	0
	練あん	31	31	0	6	0	-	-	19	1	0.01		30	0	24	0	10	0	11	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3年度)

種類	項目	品目数	判定		成分規格 (シアン)		アフラトキシ	オクラトキシ	シトリニン	トリコセ	ゼアラレ
			適	否	適	否	検体数				
合計		47	47	0	47	0	7	-	-	-	-
原料豆	バター豆	9	9	0	9	0	7	-	-	-	-
	ベビーライマ豆	31	31	0	31	0	-	-	-	-	-
	その他の豆	7	7	0	7	0	-	-	-	-	-

表-3 細菌検査

(平成3年度)

種類	項目	品目数	判定		細菌数 / g						大腸菌群 / 0.1 g					セレウス菌		黄色ブドウ球菌		大腸菌		サルモネラ		
			良	不良	<300	<10 <sup>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>	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		68	67	1	59	1	3	3	1	1	0	63	5	0	0	0	66	2	68	0	66	2	68	0
生あん		8	7	1	3	0	0	3	1	1	0	4	4	0	0	0	6	2	8	0	6	2	8	0
練あん		60	60	0	56	1	3	0	0	0	0	59	1	0	0	0	60	0	60	0	60	0	60	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4年1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 表のとおりである。

酸化防止剤のトコフェロール(β、γ、δの総和)を0.30g/kg検出したラードの2検体及び、トコフェロール(β、γ、δの総和)を0.11g/kg検出したヘットの2検体は、トコフェロールを使用した旨の表示がなく、法第11条2項違反として指導した。

表

(平成3年度)

項目 品名	品目		判定		酸化防止剤								保存料		酸価		過酸化物価		ヒ素		重金属		着色料		その他の検査項目 <sup>※2</sup>
					BHA		BHT		α-トコフェロール		※1														
					-	+	-	+	-	+	-	+													
合計	43	39	4	0	39	0	37	2	20	18	-	-	26	1	39	-	39	-	21	0	21	0	3	0	8
ラード (豚脂)	10	8	2	0	10	0	8	2	6	2	-	-	2	0	10	0.2～2.9 (1.1)	10	1未満～5 (2.2)	4	0	4	0	0	0	5
ヘット (牛脂)	2	0	2	0	2	0	2	0	2	2	-	-	0	0	2	0.4	2	1	-	-	-	-	-	-	3
マーガリン	5	5	0	0	1	0	1	0	0	1	-	-	4	<sup>※3</sup> 1	1	0.3	1	1	1	0	1	0	-	-	0
ショートニング	9	9	0	0	9	0	9	0	1	8	-	-	9	0	9	0.1～0.3 (0.17)	9	1未満～2 (1)	3	0	3	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未満	1	11	1	0	1	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	7	5	-	-	8	0	12	0.1～1.9 (0.47)	12	1未満～2 (1.1)	9	0	9	0	3	0	0
上記以外の食用油脂	4	4	0	0	4	0	4	0	3	0	-	-	2	0	4	0.2～0.5 (0.3)	4	1～2 (1.3)	3	0	3	0	-	-	0

※1……酸化防止剤(その他)とは、TBHQ、クエン酸である。

※3……保存料、ソルビン酸0.85g/kg

※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3年9月から10月まで、及び平成4年1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3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	89	23	0	18	0	24	0	18	0	12	0	17	0	-	-	-	-	-	-	5	0	155
クロレラ 加工品	6	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
穀類加工品	23	10	0	2	0	2	0	7	0	10	0	10	0	-	-	-	-	-	-	5	0	24
ス ー プ	10	5	0	5	0	1	0	1	0	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	12
調 味 料	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2
海 藻 類	5	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23
動物加工品	1	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
魚介加工品	2	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
野菜加工品	3	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
骨 粉	11	-	-	2	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	27	4	0	5	0	9	0	5	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	51

表 - 2 細菌検査

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	細菌数 (1g当り)					セレウス菌 (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	27	7	10	2	0	46	0	44	2	46	0	46	0
クロレラ 加工品	2	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0
穀類加工品	10	2	1	5	2	0	10	0	9	1	10	0	10	0
スー プ	5	2	1	2	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0
調 味 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
海 藻 類	2	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0
動物加工品	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0
魚介加工品	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0
野菜加工品	5	1	3	1	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0
骨 粉	6	4	1	1	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0
鉱物加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	14	12	1	1	0	0	14	0	13	1	14	0	14	0

(II) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間 平成3年9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シュレッドタイプのナチュラルチーズからリステリアモノサイトゲネスを検出するものが、1検体発見された。

エ 措置等 法第4条第3号違反として回収等の指示を行ったが、残品はなかった。

なお、同一品目の関連検体を再収去し、検査したがいずれも適であった。

表-1 理化学検査

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	判定		保存料		プロピオン酸		酵母調整剤		着色料		酸化防止剤		その他 の検査 項目
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	89	89	0	82	1	47	3	3	5	44	1	52	0	7
ナチュラルチーズ	70	70	0	64	1	42	2	3	5	36	1	36	0	5
プロセスチーズ	5	5	0	4	0	3	0	-	-	3	0	3	0	2
クリーム	1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-
その他の乳製品	7	7	0	7	0	2	1	-	-	2	0	7	0	-
乳等主要原料	6	6	0	6	0	-	-	-	-	2	0	6	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。

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

表-2 細菌検査

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	判定		細菌数 (/g)							大腸菌 群		黄色ブドウ球 菌		サルモ ネラ		セレウ ス菌		リステ リア菌			
		適	否	≤300	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	≤10 <sup>7</sup>	≤10 <sup>8</sup>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	104	103	1	15	1	1	0	0	0	0	82	19	76	7	101	0	93	0	99	0	103	1
ナチュラル ルチーズ	85	84	1	-	-	-	-	-	-	-	64	18	75	7	82	0	74	0	82	0	84	1
プロセス チーズ	4	4	0	3	0	1	0	0	0	0	4	0	-	-	4	0	4	0	2	0	4	0
クリーム	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0
その他の 乳製品	7	7	0	5	0	0	0	0	0	0	6	1	1	0	7	0	7	0	7	0	7	0
乳等主要 原料	7	7	0	6	1	0	0	0	0	0	7	0	-	-	7	0	7	0	7	0	7	0

## (12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施期間 平成3年11月～平成4年2月

イ 実施対象 食品添加物製造業

ウ 実施結果 表のとおり

表 理化学検査

(平成3年度)

分類 \ 項目	品目数	判定			検査項目					
		適	不適	否	成分規格		成分分析		純度試験	
					適	否	適	否	適	否
合計	64	64	0	0	45	0	29	0	19	0
保存料	1	1	0	0	-	-	1	-	1	-
殺菌料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漂白剤	4	4	0	0	4	0	-	-	-	-
糊料	4	4	0	0	4	0	-	-	-	-
着色料	1	1	0	0	-	-	1	0	1	0
品質保持剤	1	1	0	0	-	-	1	0	1	0
着色料	8	8	0	0	3	0	5	0	5	0
酸味料	5	5	0	0	4	0	1	0	1	0
甘味料	3	3	0	0	3	0	-	-	-	-
乳化剤	2	2	0	0	2	0	-	-	-	-
膨張剤	4	4	0	0	4	0	2	0	-	-
強化剤	2	2	0	0	-	-	2	0	2	0
食品製造用	16	16	0	0	11	0	6	0	5	0
調味料	2	2	0	0	1	0	1	0	1	0
離型剤	2	2	0	0	1	0	1	0	1	0
かんすい	8	8	0	0	8	0	8	0	-	-
天然物	1	1	0	0	-	-	-	-	1	0

13 輸入食肉の特別監視

- ア 実施期間 平成3年4月～12月
- イ 実施対象 輸入業及び倉庫業
- ウ 実施結果 表1～表3のとおり

表-1 細菌検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	細菌数(1gあたり)								黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	エルシニアエンテ ロコリチカ (+)	カンピロバクター (+)	リステリア (+)	大腸菌群(1gあたり)					
		<10 <sup>1</sup>	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>	<10 <sup>8</sup>							<10 <sup>1</sup>	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	<10 <sup>5</sup>	<10 <sup>6</sup>
合計	117	1	31	37	29	9	5	5	9	7	0	0	0	22	73	16	21	7	0	0	
豚肉	30	0	15	10	4	0	0	1	0	2	0	0	0	5	25	1	1	3	0	0	
牛肉	44	0	9	8	10	8	5	4	0	0	0	0	0	25	5	10	4	0	0	0	
鶏肉	33	0	6	15	11	1	0	0	7	3	0	0	0	17	14	9	10	0	0	0	
その他	10	1	1	4	4	0	0	0	2	2	0	0	0	9	1	0	0	0	0	0	

表-2 抗菌性物質検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	判定		抗生物質										合成抗菌剤			
				テトラサイクリン系		βラクタム系		アミノグリコシド系		セフェム系		その他		カワチ剤		イミダミン	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	69	69	0	69	0	69	0	69	0	69	0	57	0	69	0	19	0
豚肉	30	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	-	-	30	0	-	-
牛肉	20	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	-	-	20	0	-	-
鶏肉	19	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	57	0	19	0	19	0

表-3 残留農薬検査

(平成3年度)

項目 品目	品 目 数	判定		BHC		DDT		HCB		デルドリン		ヘプタクロール		クロルピリホス		クロルデン	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	63	63	0	63	0	58	※1 5	63	0	61	※2 2	63	0	63	0	62	※3 1
豚肉	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
牛肉	20	20	0	20	0	19	1	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0
鶏肉	33	33	0	33	0	29	4	33	0	31	2	33	0	33	0	32	1

残留農薬検出値 { ※1 0.081ppm～0.260ppm  
※2 0.020ppm～0.044ppm  
※3 0.061ppm

2 主として流通業を対象としたもの

(1) 冷凍食品の一斉監視

- ア 実施期間 平成3年6月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業
- ウ 実施結果 表-1及び表-2のとおり

表-1 理化学検査

(平成3年度)

区分	項目	判定			保存料		着色料		甘味料		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (BHT)		イソソルビン酸		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		7-ジブチルリゾール		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		その他の検査項目	
		目数	不適	不適	検体数 (42)		検体数 (22)		検体数 (23)		検体数 (22)		検体数 (22)		検体数 (18)		検体数 (26)		検体数 (1)		検体数 (2)			
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		51	51	0	0	41	1	22	0	23	0	22	0	22	0	18	0	26	0	1	0	1	1	12
冷凍食品	無加熱摂取	2	2	0	0	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1
	加熱後	30	30	0	0	24	0	14	0	18	0	8	0	8	0	8	0	17	0	1	0	1	0	2
	凍結前未加熱																							
摂取	凍結前加熱済	18	18	0	0	15	1	7	0	4	0	13	0	13	0	10	0	7	0	0	0	0	1	9
凍結食品		1	1	0	0	1	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(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3年度)

区分	項目	判定			細菌数 (/g)				大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		ウェルシュ菌		腸炎ビフィズス菌			
		目数	不適	不適	検体数 (98)				検体数 (54)		検体数 (44)		検体数 (98)		検体数 (91)		検体数 (80)		検体数 (8)			
					≤300	≤5×10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤3×10 <sup>6</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計		98	97	0	1	55	30	3	10	-	54	0	44	0	98	0	91	0	80	0	8	0
冷凍食品	無加熱摂取	2	2	0	0	-	1	-	1	-	2	0	-	-	2	0	2	0	2	0	-	-
	加熱後	43	43	0	0	9	24	3	7	-	-	-	43	0	43	0	37	0	31	0	7	0
	凍結前未加熱																					
摂取	凍結前加熱済	49	48	0	1	44	4	-	1	-	49	0	-	-	49	0	49	0	43	0	-	-
凍結食品		4	4	0	0	2	1	-	1	-	3	0	1	0	4	0	3	0	4	0	1	0

(2) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）の一斉監視

ア 実施期間 平成3年7月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う販売業

ウ 実施結果 表-1及び表-2のとおり、法に抵触したものはなかった。

表-1 理化学検査

(平成3年度)

区分	品目数	判定		保存料		着色料		甘味料		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (トコフェロール)		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		ポリソルベート	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
レトルト食品	31	31	0	31	0	24	0	22	0	6	0	4	0	9	0	1	0	1	0	2	0

表-2 細菌検査

(平成3年度)

区分	品目数	判定		成分規格 (恒温試験)		成分規格 (細菌)	
		適	否	適	否	適	否
レトルト食品	74	74	0	74	0	74	0

(3) めん類の一斉監視

- ア 実施期間 平成3年6～7月及び11～12月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業
- ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 理化学検査

項目 分類	品 目 数	判定			保存料		着色料		プロピレングリ コール			水分含有量 検体数 最小～ 最大 (平均値)	酸化防止剤 BAT/BHT 検体数 (3) - +	漂白剤 (SO <sub>2</sub> ) 検体数 (18) - +		殺菌剤 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ) 検体数 (9) - +		そ の 他 の 検 査 項 目		
		適	不 適	否	検体数 (7)		検体数 (31)		検体数 (46)		最小～ 最大 (平均値)			検体数 (3)	検体数 (18)	検体数 (9)				
					-	+	-	+	-	+										
合計	53	53	0	0	7	0	31	0	45	1	1.5	46	29～72 (45.6)	3	0	18	0	9	0	32
生ラーメン	18	18	0	0	-	-	14	0	17	1	1.5	18	29～35 (32.1)	-	-	7	0	-	-	7
生うどん ・ そば	11	11	0	0	2	0	6	0	11	0	-	11	28～35 (30.1)	-	-	6	0	2	0	4
ゆでめん ・ むしめん	13	13	0	0	5	0	3	0	13	0	-	13	62～72 (67.5)	-	-	4	0	7	0	-
即席めん	6	6	0	0	-	-	6	0	-	-	-	-	～ ( )	3	0	-	-	-	-	18
乾麺 ・ その他の種類	5	5	0	0	-	-	2	0	4	0	-	4	30～35 (32.5)	-	-	1	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、サリチル酸の検査を実施した。  
また、着色料の検査は、化学的合成品のタール系着色料のみを検査対象とした。

(4) 魚介類加工品の一斉監視

ア 実施期間 平成3年11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 不適となった3検体は、たらこから酸化防止剤（エリスルビン酸）を検出した2検体と、しらすから着色料を検出した1検体で、いずれも当該添加物表示がなく、食品衛生法第11条第2項違反となったものである。

共に製造所を所管する自治体に通報し、指導・処置を依頼した。

表 魚介類加工品の検査結果

(平成3年度)

項目 区分	品目		判定		保存料		着色料					甘味料		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (BHT)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		発色剤 (NO <sub>2</sub> )		トコフェロール		その他の検査項目		
	数	目	適	不適	検体数 (32)		検体数 (12)		+ の内訳					検体数 (6)		検体数 (34)		検体数 (34)		検体数 (25)		検体数 (8)		検体数 (15)			検体数 (15)	
					-	+	-	+	赤色 -3	赤色 -102	赤色 -106	黄色 -4	黄色 -5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		-	+
合計	68	65	3	0	32	0	7	5	3	9	1	2	8	6	0	34	0	34	0	17	8	8	0	6	9	15	0	2
煮干し	14	14	0	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	12	0	12	0	-	-	-	-	-	-	10	0	-
しらす	11	10	1	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0	8	0	6	0	-	-	1	0	-
たらこ	5	3	2	0	2	0	0	2	2	4	-	-	4	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	0	4	-	-	2
いくら・すじこ	3	3	0	0	3	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	0	3	-	-	-
魚介類 つけもの	16	16	0	0	15	0	5	3	1	5	1	2	4	6	0	8	0	8	0	5	1	1	0	6	2	-	-	-
その他	19	19	0	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	6	0	4	7	1	0	-	-	4	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、ズルチンの検査をした。なお、着色料は、化学的合成品のタール系着色料のみ検査対象とした。

(5) 果実類の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～7月

イ 実施対象 輸入果実を取り扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 不適判定の内容は、食品添加物（防ばい剤）が使用されていたにもかかわらず、表示がされていないものであり、販売店に対し適正表示するよう指導した。また、元箱に表示されていないものについては、輸入者を管轄する区に指導を依頼した。一方、添加物の検出値は全て基準に適合していた。

表 輸入果実類の検査結果

(平成3年度)

項目 品名	品目 数	判定			ジフェニル										オルトフェニルフェノール					チアベンダゾール					エチレンジプロマイド (ppm)			
		適	不適	否	+の内訳 (ppm)										+の内訳 (ppm)					+の内訳 (ppm)					-	+		
					-	+	<5	<10	<20	<30	<40	<50	<70	-	+	<1	<2	<3	<10	-	+	<1	<2	<3			<10	
計	120	113	7	0	61	19	5	8	4	1	0	1	1	70	17	9	6	1	1	102	47	28	10	5	4	61	0	
レモン	22	20	2	0	20	2	1	0	0	0	0	1	0	13	9	3	5	1	0	13	9	6	2	1	0	9	0	
オレンジ	30	29	1	0	29	1	0	1	0	0	0	0	0	27	3	2	0	0	1	19	11	6	3	2	0	12	0	
グレープフルーツ	25	22	3	0	9	16	3	7	4	1	0	0	1	20	5	4	1	0	0	1	24	15	5	0	4	21	0	
バナナ	全果	31	31	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28	3	1	0	2	0	19	0	
	果肉																											31
その他の果実類	12	11	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	-	-	-	-	10	0	-	-	-	-	-	-	-

参考：食品衛生法における防ばい剤の使用基準

項目 品名	臭化メチル		総臭素 (ppm)		シアン		ホウ酸 (果皮) (ppm)		
	-	+	-	+	-	+	-	+	
計	69	0	43	22	-	57	0	7	23
レモン	13	0	8	3	2	10	0	2	7
オレンジ	17	0	9	6	1~5 (2.7)	13	0	1	4
グレープフルーツ	20	0	15	5	1~3 (2.0)	20	0	4	12
バナナ	19	0	11	8	1~2 (18.6)	14	0	-	-
全果									
果肉									

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

(6) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6月～8月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 乳製品等の一斉監視結果

(平成3年度)

項目 品名	品目 数	判定		細菌数 (/g・/ml)											大腸菌 群		サルモ ネラ		黄色ブ ドウ球 菌		セレウ ス菌		リステ リア		保存料		着色料		甘味料		その 他
		適	否	<300	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>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>	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計	239	238	0	97	18	6	2	2	2	10	75	233	2	24	0	59	0	67	0	63	3	66	0	128	10	109	1	101	0	31	
乳 製 品	無 酵 乳	66	66	0	-	-	-	-	-	-	2	64	66	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	0	17	0	38	0	2	
	乳酸菌飲料	8	8	0	-	-	-	-	-	-	2	6	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	5	0	8	0	-	
	乳酸菌飲料 (殺菌)	2	2	0	2	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	アイス スク リーム 類	アイス クリー ム	22	22	0	16	3	2	1	-	-	-	-	22	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	16	0	17	0	-
		ラクト アイス	26	26	0	24	1	1	-	-	-	-	-	26	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	8	1	10	0	5
		アイス ミルク	19	19	0	16	2	1	-	-	-	-	-	19	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	16	0	17	0	3
	ナチュラル チ ーズ	41	41	0	5	1	1	1	2	1	2	1	35	2	24	0	36	0	39	0	37	1	38	0	43	7	18	0	-	-	16
	プロセス チ ーズ	27	27	0	17	9	1	-	-	-	-	-	27	0	-	22	0	27	0	25	2	27	0	32	3	18	0	-	-	3	
	スキム ミルク	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	バター	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の 乳 製 品	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳 主 原	乳酸菌飲料	9	9	0	-	-	-	-	-	1	4	4	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0	4	0	-	
	そ の 他	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
氷 菓	18	18	0	16	2	-	-	-	-	-	-	18	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	7	0	7	0	2	

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

(7) はちみつの一斉監視

ア 実施期間 平成3年11月、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入食品を取り扱う販売業並びにはちみつの製造業

ウ 実施結果 表のとおりで、法に抵触するものはなかった。

表-1 細菌検査結果

(平成3年度)

区 分	品 目 数	判 定		細 菌 数 (1gあたり)					好気性芽胞菌 (1gあたり)				嫌気性芽胞菌 (1gあたり)				セレウス菌 (0.1gあたり)				ウェル シュ菌		ボツリ ヌス菌		
		適	否	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup> <	<30	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	-	<5	<10	<20	-	+	-	+
合 計	29	29	0	2	3	6	9	9	2	6	12	9	5	12	12	0	29	0	0	0	29	0	29	0	
輸 入 はちみつ	19	19	0	1	2	4	8	4	1	4	9	5	3	9	7	0	19	0	0	0	19	0	19	0	
国 産 はちみつ	10	10	0	1	1	2	1	5	1	2	3	4	2	3	5	0	10	0	0	0	10	0	10	0	

表-2 理化学検査結果

(平成3年度)

区 分	品 目 数	判 定		テトラサイ クリン		サルファ剤		漂 白 剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+
合 計	28	28	0	28	0	28	0	22	0
輸 入 はちみつ	18	18	0	18	0	18	0	16	0
国 産 はちみつ	10	10	0	10	0	10	0	6	0

(8) そう菜、調味料の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～8月及び11、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置 不適の判定となった1検体は、着色料を検出したが、着色料使用の旨の表示のされていなかったものであり、製造元を管轄する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

表 理化学検査

(平成3年度)

項目 分類	品 目 数	判 定				保 存 料				着 色 料								甘 味 料		漂 白 剤 (SO <sub>2</sub> )	そ の 他 の 検 査 項 目			
		適	不 適	否	検 体 数 (114)	ソ ル ビ ン 酸		安 息 香 酸		検 出 数 (103)		+ の 内 訳							検 出 数 (100)			検 出 数 (63)		
						最小値～ 最大値 (平均値) g/kg		検 出 値		検 出 数 (103)	+ の 内 訳							検 出 数 (100)	検 出 数 (63)					
						-	+	-	+		-	+	赤 2	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4		黄 5			青 1	-	+
合 計	133	132	1	0	100	14	0.17～0.52 (0.33)	109	5	0.01～0.48 (0.14)	92	11	0	1	0	1	9	1	9	100	0	62	1	105
煮 物 ・ 煮 豆	25	25	0	0	15	9	0.17～0.37 (0.30)	24	0	—	9	9	—	1	—	—	8	1	8	21	0	22	0	1
つくだ煮	13	12	1	0	7	3	0.31～0.41 (0.35)	8	2	0.01～0.14 (0.08)	8	0	—	—	—	—	—	—	—	7	0	3	0	2
その他の そう菜	34	34	0	0	27	1	0.52	26	2	0.01～0.03 (0.02)	23	2	—	—	—	1	1	—	1	26	0	22	1	15
ス ー プ	5	5	0	0	2	0	—	2	0	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	1
ソ ー ス	2	2	0	0	2	0	—	2	0	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	2
み そ	11	11	0	0	10	1	0.33	11	0	—	9	0	—	—	—	—	—	—	—	9	0	7	0	24
その他の 調 味 料	43	43	0	0	37	0	—	36	1	0.48	37	0	—	—	—	—	—	—	—	31	0	8	0	60

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

(9) 菓子の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～8月及び11、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 不適となった3検体は、着色料を検出したが、着色料使用の旨の表示のされて

いなかったものであり、製造元を管轄する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

表 理化学検査

(平成3年度)

項目 分類	品 目 数	判定		保存料				着色料								甘味料		漂白剤		酸化防止剤		酸価・過酸化物価		その 他の 検査 項目			
		適	不 適	ソルビン酸 検体数 (134)		安息香酸 検体数 (134)		検体数 (103)		+ の 内 訳								サッカ リンNa 検体数 (90)	(SO <sub>2</sub> ) 検体数 (47)		BHA/BHT 検体数 (20)		検 体 数		最小値～ 最大値 (平均値)	最小値～ 最大値 (平均値)	
				-	+	-	+	-	+	赤 3	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	-		+	-	+	-					+
合 計	174	171	3	0	131	3	133	1	94	9	1	2	0	0	5	1	5	90	0	41	6	17	3	14	0.3~1.6 (0.9)	1未満~44 (7.6)	56
和生菓子	48	47	1	0	42	2	44	0	12	3	-	-	-	-	2	-	3	14	0	12	2	-	-	-	—	—	4
和菓子	15	13	2	0	9	0	9	0	7	2	1	1	-	-	-	-	-	8	0	1	3	2	0	2	1.0~1.6 (1.3)	16~44 (30)	8
洋生菓子	22	22	0	0	21	1	22	0	12	0	-	-	-	-	-	-	-	13	0	1	0	3	0	-	—	—	8
キャン ディー	9	9	0	0	5	0	5	0	8	1	-	-	-	-	1	-	1	6	0	2	0	-	-	-	—	—	-
ゼリー 菓 子	18	18	0	0	18	0	18	0	17	1	-	-	-	-	1	-	1	18	0	15	0	-	-	-	—	—	2
清涼菓子	2	2	0	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	2	0	-	-	-	—	—	-
油菓子	4	4	0	0	-	-	-	-	2	1	-	1	-	-	1	-	-	2	0	-	-	1	0	5	0.3~1.4 (0.8)	1~14 (7)	8
スナック 菓 子	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0.3	5	1
その他の 菓 子	50	50	0	0	33	0	33	0	30	1	-	-	-	-	1	-	1	25	0	6	0	11	3	6	0.5~1.0 (1.0)	1未満~5 (1)	24
製菓材料	5	5	0	0	2	0	1	1	3	0	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	1	-	-	-	—	—	1

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

(10) つけものの一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～8月及び11、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 キュウリのみそ漬1検体からソルビン酸を1.06g/kg検出し、食品衛生法第7条第2項違反となった。

残品はなく、製造所を所管する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

表 理化学検査

(平成3年度)

項目 分類	品 目 数	判 定			保 存 料						着 色 料								甘 味 料		漂 白 剤		そ の 他 の 検 査 項 目	
		通	不 通	否	ソルビン酸		安息香酸		検出数 (71)		+ の 内 訳								サッカリン Na 検出数 (66)		検出数 (53)			
					検体数 (82)	最小値～ 最大値 (平均値) g/kg	検体数 (82)	最小値～ 最大値 (平均値) g/kg	-	+	赤 2	赤 102	赤 104	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	-	+	-	+			
																						-		+
合 計	82	81	0	1	31	51	0.04～1.06 (0.51)	79	3	0.01～0.03 (0.02)	44	27	-	9	1	9	16	6	5	59	7	53	0	49
しょうゆ 漬	40	40	0	0	12	28	0.04～0.85 (0.53)	37	3	0.01～0.03 (0.02)	23	14	-	5	1	4	10	5	5	27	3	27	0	24
酢 漬	13	13	0	0	6	7	0.10～0.36 (0.24)	13	0	—	4	7	-	3	-	5	-	-	10	2	8	0	4	
みそ漬	2	1	0	1	0	2	0.66～1.06 (0.86)	2	0	—	0	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
たくあん 漬	16	16	0	0	6	10	0.42～0.69 (0.58)	16	0	—	11	4	-	-	-	4	1	-	12	2	10	0	13	
その他の 漬 物	11	11	0	0	7	4	0.24～0.69 (0.45)	11	0	—	6	1	-	-	-	1	-	-	10	0	8	0	8	

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

(II) ナッツ、穀類の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～8月及び11月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 ピスタチオナッツ2検体からアフラトキシンB<sub>1</sub>を128ppb及び39ppb 検出し、食品衛生法第4条第2号違反となった。

共に同一製造者の包装及びロット違いのもので、製造所を所管する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

表 理化学検査

(平成3年度)

項目 分類	品 目 数	判定		アフラトキシン		トリコテセン系		ゼアラノン		オクラトキシン		シトリン		E D B		総臭素		臭化メチル	
		適	否	検体数 (169)		検体数 (46)		検体数 (47)		検体数 (35)		検体数 (35)		検体数 (109)		検体数 (106)		検体数 (105)	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	301	299	2	165	4	43	3	47	0	35	0	33	2	109	0	35	71	105	0
そば・そば加工品	12	12	0	3	0	4	0	4	0	5	0	5	0	4	0	3	1	4	0
麦・麦加工品	57	57	0	27	0	24	1	25	0	16	0	0	2	15	0	6	9	14	0
トウモロコシ・トウモロコシ加工品	27	27	0	13	0	8	2	10	0	5	0	14	0	10	0	5	3	10	0
ピーナッツ・ピーナッツ加工品	41	41	0	20	1	-	-	-	-	-	-	5	0	16	0	4	12	15	0
アーモンド	11	11	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	2	3	5	0
カシューナッツ	22	22	0	14	0	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0	3	8	11	0
ピスタチオ	69	67	2	47	2	-	-	-	-	-	-	-	-	21	0	4	18	21	0
ブラジルナッツ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	0	1	1	0
豆類・豆加工品	8	8	0	5	0	3	0	3	0	4	0	4	0	3	0	1	2	3	0
ゴマ・ゴマ加工品	8	8	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	1	3	4	0
その他	45	45	0	23	1	4	0	5	0	5	0	5	0	21	0	6	11	17	0

(12) 清涼飲料水の一斉監視

- ア 実施期間 平成3年6月～8月及び11月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う販売業
- ウ 実施結果 表-1及び表-2のとおり
- エ 措置等

細菌検査の結果、粉末清涼飲料7検体（3銘柄）から大腸菌群が検出され、粉末清涼飲料の成分規格違反となった。3銘柄共残品があり、都内仕入元を管轄する特別区において、販売禁止処分を行った。

また、理化学検査の結果、無果汁清涼飲料水1検体から沈澱物が発見され、清涼飲料水の成分規格違反となった。残品はなく、製造元を管轄する自治体へ通報し、指導、処置を依頼した。

表-1 細菌検査

(平成3年度)

品名	項目	品目数	判定		大腸菌群		細菌数(／g)				
			適	否	-	+	<10	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>4</sup>
合計		95	88	7	88	7	84	4	6	1	0
果汁入り清涼飲料水		16	16	0	16	0	16	-	-	-	-
無果汁清涼飲料水		10	10	0	10	0	10	-	-	-	-
希釈用清涼飲料水		17	17	0	17	0	17	-	-	-	-
炭酸飲料		6	6	0	6	0	6	-	-	-	-
果汁飲料		4	4	0	4	0	4	-	-	-	-
ミネラルウォーター		14	14	0	14	0	14	-	-	-	-
上記以外(原料果汁含む)		14	14	0	14	0	13	-	-	1	-
粉末清涼飲料		14	7	7	7	7	4	4	6	-	-

表-2 理化学検査

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	判定			成分規格				保 存 料				甘 味 料		着 色 料		その 他の 検査 項目
					混 濁 沈 澱	・ 物	ヒ 重	薬 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)					
		適	不 適	否	適	否	適	否	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	検査 検体数	[検出検体数] 最小値～最大値	-	+	
合 計	140	139	0	1	139	1	140	0	105	[ 11 ] 0.09 ~ 0.31	105	[ 8 ] 0.01 ~ 0.02	102	0	142	4	211
果汁入り清涼飲料水	25	25	0	0	25	0	25	0	21	[ 2 ] 0.16	21	[ 2 ] 0.01	21	0	37	-	23
無果汁清涼飲料水	14	13	0	1	13	1	14	0	13	[ 3 ] 0.09 ~ 0.13	13	[ 3 ] 0.01	13	0	38	-	18
希釈用清涼飲料水	17	17	0	0	17	0	17	0	17	0	17	0	17	0	17	-	51
炭 酸 飲 料	15	15	0	0	15	0	15	0	6	[ 1 ] 0.31	6	0	6	0	6	-	9
果 汁 飲 料	11	11	0	0	11	0	11	0	10	0	10	0	10	0	11	-	22
ミネラルウォーター	21	21	0	0	21	0	21	0	3	0	3	0	-	—	-	-	15
上 記 以 外 (原料果汁含む)	19	19	0	0	19	0	19	0	17	[ 5 ] 0.12 ~ 0.24	17	[ 3 ] 0.01 ~ 0.02	17	0	18	2	47
粉 末 清 涼 飲 料	18	18	0	0	18	0	18	0	18	0	18	0	18	0	15	2	26

※ 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。

(13) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

- ア 実施期間 平成3年6～7月及び11月、12月
- イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う販売業
- ウ 実施結果 表-1から表-2のとおり
- エ 措 置

細菌検査の結果、魚肉ねり製品3検体から大腸菌群が検出され、魚肉ねり製品の成分規格違反となった。3検体共残品はなく、製造元を管轄する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

また、細菌数が $5 \times 10^4$ /g以上検出し、都乳肉水産食品指導基準に違反した食肉製品5検体と魚肉ねり製品4検体について、製造元を管轄する自治体に指導依頼を行った。

表-1 理化学検査(食肉製品)

項目 品名	品 目 数	判 定			発 色 剤 (ppm) (亜硝酸根)						保 存 料 (g/kg) (ソルビン酸)				酸 化 防 止 剤 (mg/100g) (エリソルビン酸)			着 色 料		甘 味 料		そ の 他 の 検 査 項 目		
		通	不 通	否	-	≤10	≤20	≤30	≤40	≤50	-	≤0.5	≤1.0	≤1.5	≤2.0	-	≤50	≤100	>100	-	+		-	+
合 計	61	61	0	0	15	15	15	9	6	1	30	3	5	19	4	38	14	2	0	37	6	11	0	14
ハ ム	7	7	0	0	3	0	2	2	0	0	6	0	1	0	0	7	0	0	0	5	1	0	0	2
ウインナー ソーセージ	14	14	0	0	4	2	5	2	1	0	4	1	1	7	1	8	2	0	0	8	4	2	0	5
その他の ソーセージ	21	21	0	0	5	5	3	3	5	0	8	0	0	11	2	12	7	1	0	14	1	4	0	3
ベーコン	6	6	0	0	1	2	1	1	0	1	6	0	0	0	0	4	1	1	0	2	0	2	0	2
非 加 熱 食 肉 製 品	7	7	0	0	0	5	1	1	0	0	3	2	1	0	1	4	1	0	0	4	0	2	0	1
乾 燥 食 肉 製 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
上記以外の 食 肉 製 品	6	6	0	0	2	1	3	0	0	0	3	0	2	1	0	3	3	0	0	4	0	1	0	1

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

表-1-2 理化学検査 (魚肉ねり製品)

(平成3年度)

項目 品名	品目数	判定			保存料 (g/kg) (ソルビン酸)					着色料		甘味料		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		その他項目
		適	不適	否	-	≤0.5	≤1.0	≤1.5	≤2.0	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	56	56	0	0	16	1	13	21	5	38	9	39	0	22	0	34	0	26
かまぼこ	23	23	0	0	7	0	3	11	2	20	3	20	0	10	0	14	0	12
ちくわ	7	7	0	0	1	1	1	3	1	6	0	6	0	4	0	6	0	4
はんぺん	2	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	2	0	1	0	1
その他の 魚肉ねり製品	24	24	0	0	7	0	9	6	2	12	6	12	0	6	0	13	0	9

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

表-2 細菌検査

項目 品名	品目数	判定			細菌数 (1g当り)					大腸菌群		黄色ブドウ球菌 (/0.1g)		サルモネラ		クロストリジア (1g当り)			
		適	不良	否	<300	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>4</sup>	≤5×10 <sup>4</sup> <	-	+	-	+	-	+	-	<10	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ≤	
合計	204	192	9	3	178	7	5	5	9	201	3	204	0	204	0	154	26	0	0
ハム	13	11	1	1	11	0	0	1	1	12	1	13	0	13	0	13	0	0	0
ウインナー ソーセージ	41	38	3	0	37	1	0	0	3	41	0	41	0	41	0	22	14	0	0
その他の ソーセージ	26	26	0	0	22	2	1	1	0	26	0	26	0	26	0	21	2	0	0
ベーコン	4	4	0	0	3	1	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	0	0
非加熱 食肉製品	9	9	0	0	8	1	0	0	0	9	0	9	0	9	0	6	3	0	0
乾燥 食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
上記以外の 食肉製品	10	9	1	0	9	0	0	0	1	10	0	10	0	10	0	6	2	0	0
かまぼこ	30	27	3	0	24	1	1	1	3	30	0	30	0	30	0	28	0	0	0
ちくわ	13	12	1	0	10	0	1	1	1	13	0	13	0	13	0	9	2	0	0
はんぺん	6	5	0	1	6	0	0	0	0	5	1	6	0	6	0	3	0	0	0
その他の 魚肉ねり製品	52	51	0	1	48	1	2	1	0	51	1	52	0	52	0	42	3	0	0

(14) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～8月及び11月、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等

陶磁器製ラーメン丼2検体から鉛(2.9ppm及び6.6ppm)が溶出し、器具・容器包装の規格違反となった。共に残品があり、都内仕入元を管轄する特別区で、販売禁止処分を行った。

表 理化学検査

(平成3年度)

分類	項目	品 目 数	判定		一般規格		個別規格		溶出試験		着色料	
			適	否	適	否	適	否	適	否	適	否
合	計	325	323	2	225	0	225	0	81	2	272	0
	ポリエチレン	45	45	0	45	0	45	0	-	-	48	0
	ポリスチレン	41	41	0	41	0	41	0	-	-	38	0
	ポリエステル	1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0
	ポリプロピレン	73	73	0	73	0	73	0	-	-	96	0
	ポリ塩化ビニル	7	7	0	7	0	7	0	-	-	7	0
	ポリエチレンテレフタレート	2	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0
	ポリカーボネート	2	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0
	メラミン	18	18	0	18	0	18	0	-	-	18	0
	アクリロニトリル・ブタジエン・スチレン	11	11	0	11	0	11	0	-	-	11	0
	エチレン・酢酸ビニル共重合体	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	アクリロニトリル・スチレン樹脂	7	7	0	7	0	7	0	-	-	7	0
	ポリウレタン塗料	10	10	0	10	0	10	0	-	-	15	0
	ハウロウ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
	ガラス	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
	陶磁器	81	79	2	-	-	-	-	79	2	5	0
	エポキシ塗料	3	3	0	3	0	3	0	-	-	3	0
	木	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0
	紙	14	14	0	-	-	-	-	-	-	14	0
	シリコン樹脂	5	5	0	5	0	5	0	-	-	2	0
	ゴム製	2	2	0	-	-	-	-	2	0	2	0
	ポリアセタール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## (15) おもちゃの一斉監視

ア 実施期間 平成3年11月、12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表 おもちゃの検査

(平成3年度)

区分	品目数	判定		規格試験※		着色料		蛍光物質		ニトロソアミン		その他の検査	
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	材質鑑別	材質試験
合計	131	131	0	131	0	91	0	75	0	-	-	37	4
折り紙	66	66	0	66	0	66	0	66	0	-	-	-	-
風船	9	9	0	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-
乳首	11	11	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-
おしゃぶり	41	41	0	41	0	15	0	-	-	-	-	34	4
ねん土	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	4	4	0	4	0	2	0	-	-	-	-	3	0

※ 規格試験は、個別規格及び一般規格試験である。

## (16) 食用油脂の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6～7月及び11～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 理化学検査

(平成3年度)

分類	項目数	判定			酸価		過酸化物質価		酸化防止剤 BHA/BHT		トコフェロール		その他の検査項目
		適	不適	否	検体数	最小値～最大値 (平均値)	検体数	最小値～最大値 (平均値)	検体数 (12)		検体数 (4)		
									-	+	-	+	
合計	9	9	0	0	9	0.3~1.7 (0.5)	9	1~6 (2.9)	8	0	4	0	-
ゴマ油	4	4	0	0	4	0.3~1.7 (0.5)	4	1~4 (1.75)	3	0	2	0	-
上記以外の 植物性油脂	5	5	0	0	5	0.3~1.1 (0.5)	5	1~6 (3.8)	5	0	2	0	-
その他の油脂	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(17) 野菜類の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6月及び11月

イ 実施対策 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等

リンの溶出試験の結果、生鮮野菜から検出するリンのブランク値を超え、リン酸塩の使用が疑われる19検体について、生産地を所管する自治体に指導を依頼した。

表 理化学検査

(平成3年度)

分類	項目数	判定			漂白剤		着色料		リン		pHの範囲 最小～最大
		適	不適	否	検体数 (124)		検体数 (4)		検体数 (124)		
					-	+	-	+	-	+	
合計	124	105	19	0	124	0	4	0	16	108	—
洗いさといも	15	10	5	0	15	0	-	-	1	14	4.7～6.1
れんこん	7	4	3	0	7	0	-	-	1	6	4.1～6.4
根しょうが	9	8	1	0	9	0	-	-	2	7	5.1～7.4
さつまいも	4	4	0	0	4	0	4	0	2	2	5.8～6.7
もやし	35	31	4	0	35	0	-	-	0	35	3.7～6.7
切りごぼう	15	12	3	0	15	0	-	-	0	15	4.1～6.4
洗いごぼう	11	11	0	0	11	0	-	-	3	8	5.2～6.6
やまといも	7	7	0	0	7	0	-	-	0	7	4.8～5.7
ながいも	5	5	0	0	5	0	-	-	0	5	4.3～4.7
ミックス(切りごぼう、にんじん)	3	0	3	0	3	0	-	-	0	3	4.3～4.7
その他	13	13	0	0	13	0	-	-	7	6	4.0～7.4

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

(18) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間 平成3年7月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う販売業

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触したものはなかった。

表 抗菌性物質の検査

(平成3年度)

項目 品名	品 目 数	判 定		抗 生 物 質								サルファ剤		ピリメタミン	
				P C系		A G系		T C系		M L系					
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏 卵	36	36	0	36	0	36	0	36	0	36	0	36	0	36	0

(参考) 動物用抗生物質の種類

系 別	一 般 名 ( 略 記 号 )
ペ ニ シ リ ン ( P C )	ベンジルペニシリン (PC-G) アンピシリン (AB-PC) クロキサシリン (MCI-PC) ジクロキサシリン (MDI-PC) ナフシリン (NF-PC)
アミノグリコシド ( A G )	ストレプトマイシン (SM) ジヒドロストレプトマイシン (DSM) カナマイシン (KM) フラジオマイシン (FM) カスガマイシン (KSM) ハイグロマイシン B (HM-B) デストマイシン A (DM-A)
テトラサイクリン ( T C )	テトラサイクリン (TC) オキシテトラサイクリン (OTC) クロルテトラサイクリン (CTC) ドキシサイクリン (DOXY)
マ ク ロ ラ イ ド ( M L )	エリスロマイシン (EM) キクサマイシン (KT) スピラマイシン (SP) オンアンドマイシン (OM) タイロシン (TS)

(19) 輸入食品の監視

① 輸入食品の検査と違反の概要

ア 実施期間 平成3年4月から平成4年3月まで

イ 実施対策 輸入食品を取り扱う製造業及び流通業

ウ 実施結果 表-1及び表-2のとおり（※各事業の再掲）

14,515検体の輸入食品を収去検査し、法第4条、第7条違反と判明したものが、11検体発見された。違反品については、回収を指示し、残品が確認された場合は、販売禁止等の行政処分をおこなった。また、輸入者を管轄する自治体に通報し、指導、処置を依頼した。

表-1 輸入食品の検査結果（総括）

（平成3年度）

食品分類	収検体去数	検査項目別違反件数										
		違反数※	着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸防止剤	成分規格		細検菌査	重金属	その他
								理化学	細菌			
総計	14,515	11				7		1	1		2	
農作物及びその加工品	3,470	2									2	
果実類野菜及び豆類	3,016											
そう菜類	190											
弁当	3											
豆腐及びその加工品	0											
めん類	31											
つけ物類	68											
調味料	432											
清涼飲料水	1,371											
菓子類及びその材料	504	1				1						
あん類及びジャム類	211											
冷凍食品	389	1						1				
魚介類及びその加工品	760	6				6						
魚肉ねり製品	0											
食肉製品	204											
食肉	1,970											
鯨肉製品	0											
乳及び乳製品	757	1							1			
器具容器包装及びおもちゃ	83											
添加物	15											
酒類	449											
飲用水	0											
その他	592											

※ 法第11条違反は除く。

表-2 輸入食品の違反内容

(平成3年度)

食品衛生法 違反条項	品名	件数	検査結果
4条2号	木の実(ピスタチオ) (イラン)	2	アフラトキシンB <sub>1</sub> 検出
4条3号	乳製品(ナチュラルチーズ) (不明)	1	リステリア陽性
7条2項	冷凍食品 (ニュージーランド)	1	成分規格違反(細菌数)
	菓子(ビスケット) (韓国)	1	二酸化硫黄過量残存
	鮮魚介類(無頭えび) (オーストラリア)	6	二酸化硫黄過量残存
合 計		11	—————

※ 11条違反は除く

② 輸入食品の一斉監視

ア 実施期間 平成3年6月～8月、及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取り扱う流通業

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置

3,872検体について検査した結果、食品衛生法違反が2件発見された。残存基準を超える二酸化硫黄を検出したビスケット(韓国産)、及び規格を超える細菌数を検出した冷凍食品(ニュージーランド産)である。

いずれも、違反残品については、販売禁止等の措置をとる一方、輸入者を管轄する自治体へ通報し、指導、措置を依頼した。

表 平成3年度輸入食品の一斉監視結果

調査項目 食品分類	検 体 数	判 定		検 査 項 目																					
				成 分 規 格		そ の 他 細 菌	保 存 料	着 色 料	甘 味 料	酸 防 止 化 剤 B R A B R T	酸 防 止 化 剤 E D T A	酸 防 止 化 剤 そ の 他	二 硫 酸 化 物	発 色 剤	防 バ イ 剤	酸 価	過 酸 化 物 価	ヒ 素 ・ 重 金 属	銅 ク ロ ロ ン	エ ン テ シ ン	P C B	T B T	ホ リ ソ ルト	ア セ ス ル K	そ の 他 ※
		理 化 学	細 菌	適	否																				
総 計	3,872	3,861	11	222	146	316	474	500	378	197	241	285	345	32	163	29	29	158	16	20	20	20	15	21	245
農産物及び加工品	1,222	1,220	2		5	111	162	148	143	19	121	115	161		73	1	1	84	1	20			4	7	46
果実・野菜類及び豆類																									
そ う 菜	55	55				8	8	8	9	1	6	1	1					1							12
井 当																									
豆腐類及びその加工品																									
め ん 類	19	19					4	5		3			5										2		
つ け も の 類	61	61				2	13	11	8	3	7	2	10					2	1						2
調 味 料	195	195				2	44	34	24	12	23	10	23		2	3	3	2	1				8		4
清 涼 飲 料 水	1,092	1,092		222	100	122	110	103	103	2	53	36	42		79			38						14	68
菓子及びその材料	310	309	1				38	95	46	26	3	14	39			17	17		2						13
あん類及びジャム類	101	101					19	22	19	5	9	1	12		9				3						2
冷 凍 食 品	139	138	1		21	26	20	20	11	3		17	10						8						3
魚介類及びその加工品	374	368	6			19	25	20	12	32	17	45	39	1		4	4	31			20	20			85
魚肉ねり製品類																									
食 肉 製 品	147	147			20	22	24	24	2	2	1	20			31										1
食 肉																									
鯨 肉 製 品																									
乳類及び乳製品	23	22	1				3	3		3		3	1										1		9
器具・容器包装類																									
食 品 添 加 物																									
酒 類	1	1																							
飲 用 水	2	2						1	1																
そ の 他	131	131				4	4	6		86	1	21	1			4	4								

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

3 その他

(1) 食品の製造業及び販売業における食品添加物の検査結果

ア 実施期間 平成3年4月～平成4年3月

イ 実施対象 食品の製造業及び販売業で、使用又は販売されている添加物

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 不適となった4検体は内容成分表示（重量パーセント）が検査結果（分析値）と合致しなかった。法第11条第2項違反として、製造所を所轄する自治体に指導を依頼した。

表

(平成3年度)

分類	項目	品 目 数	判定			収 去 対 象 業 種									
			適	不適	否	食 肉 製 品 業	清 涼 飲 料 水 業	あ ん 造 業	マ ー ガ リ ン ・ シ ョ ト ニ ン ク 食 用 植 物 製 造 業	酒 類 製 造 業	調 製 料 等 業	乳 製 品 業	つ け 造 物 業	菓 子 製 造 業	製 造 業 の 他
合計		176	172	4	0	59	39	18	3	11	31	2	-	1	12
化学的 合成品 (主成分とする製剤を含む)	酸化防止剤	8	8	0	0	6	1	-	-	-	-	-	-	-	1
	酸味料	26	26	0	0	-	18	-	-	-	3	-	-	-	5
	保存料	27	27	0	0	11	10	1	2	-	3	-	-	-	-
	品質改良剤	4	1	3	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3
	漂白剤	12	12	0	0	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-
	発色剤	29	29	0	0	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ろ過助剤	10	10	0	0	-	-	-	-	7	3	-	-	-	-
	調味料	26	25	1	0	1	1	-	-	-	21	-	-	-	3
	香料	3	3	0	0	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳化剤	4	4	0	0	-	1	-	1	-	-	2	-	-	-
	製造用剤	9	9	0	0	1	1	3	-	2	1	-	-	1	-
	膨張剤	2	2	0	0	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
	甘味料	3	3	0	0	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	結着剤	8	8	0	0	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
強化剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
凝固剤	1	1	0	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	
天然 添加物	甘味料	3	3	0	0	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	1	1	0	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-

(2) 食品製造業における器具・容器包装の検査結果

ア 実施期間 平成3年4月～平成4年3月

イ 実施対象 食品の製造業で使用されている器具、容器包装

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触するものはなかった。

表 理化学検査

(平成3年度)

分類	項目	品 目 数	判 定		一般規格		個別規格		溶出試験		着 色 料	
			適	否	適	否	適	否	適	否	適	否
合 計		65	65	0	65	0	49	0	-	-	12	0
ポ リ エ チ レ ン		22	22	0	22	0	22	0	-	-	1	0
ポ リ プ ロ ピ レ ン		4	4	0	4	0	4	0	-	-	1	0
ポ リ 塩 化 ビ ニ ル		9	9	0	9	0	9	0	-	-	1	0
ポリエチレンテレフタレート		11	11	0	10	0	10	0	-	-	3	0
エチレン・酢酸ビニル共重合体		3	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-
アクリルニトリル-アクリル酸 エステル共重合体		1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
エポキシ樹脂塗装		4	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-
紙		1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0
スチレンブタジエンゴム		3	3	0	3	0	-	-	-	-	2	0
イソプレングム		3	3	0	3	0	-	-	-	-	2	0
シリコンゴム		1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
ブチルゴム		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アクリルニトリル・メタクリル 重 合 体		1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0
ガ ラ ス		2	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-

(3) 食品、器具・容器包装及びおもちゃにおける着色料の検出状況

表-1 着色料の検出状況

(平成3年度)

区分 品名	検 体 数	検 出		検 出 着 色 料 の 内 訳														合 計		
		有	無	使 用 許 可 着 色 料																
				赤色 2号	赤色 3号	赤色 40号	赤色 102号	赤色 104号	赤色 105号	赤色 106号	黄色 4号	黄色 5号	緑色 3号	青色 1号	青色 2号	二酸化 チタン	天然 着色料		法着 定色 外科	
マーガリン	0																			0
油 脂	5		5																	0
酒精飲料	20		20																	0
清涼飲料水	474	154	320	33	5		20			5	95	33					77		268	
粉末清涼飲料	32	3	29				1										2		3	
食肉製品	344	45	299		23		21			14		6							64	
魚肉ハム/ソーセージ	6	3	3		1					2		1							4	
冷凍食品	92	2	90															2	2	
弁 当	5		5																0	
調理パン	0																		0	
そうざい	133	23	110				1			2	12	9						1	35	
つくだ煮	24	4	20				2			2		1							5	
魚肉ねり製品	95	24	71		14				2	13	2	1				2			34	
魚介類加工品	70	16	54		4		14			1	4	10				2			35	
パ ン	15		15																0	
和生菓子	33	7	26		4						4					4			12	
和菓子	32	9	23								6	1				6			13	
洋生菓子	39	6	33				2				4	2				3			11	
洋菓子	80	12	68			3	1				5	5				5			19	
キャンディー	72	35	37	1	14		2				20	10				5	5	1	58	
その他の菓子	80	34	46	1	6	5	3				17	9				10	4		55	
あん/ジャム	178	3	175						2			1				2			5	
つけもの	136	53	83				25				19	35	14			10	1		104	
調味料	310	1	309									1	1						2	
粉末食品	14	2	12									2				1			3	
農産物加工品	261	17	244		7		3				1	6	1			6			24	
乳製品	192	2	190		1	1													2	
その他	377	3	374		1		2			1	2	1				1			8	
合 計	3,119	458	2,661	35	80	9	97	2	2	60	215	106	0	146	10	10	1	3	0	766
*1 検出率 (%)	A			1.1	2.6	0.3	3.1	0.1	0.1	1.9	6.9	3.4	-	4.7	0.3	0.03	0.1	-	-	
	B			7.6	17.5	2.0	21.2	0.4	0.4	13.1	46.9	23.1	-	31.9	2.2	0.2	0.7	-	-	

\*1 検出率A……各色素別検出検体数/総検体数(3,119) 検出率B……各色素別検出検体数/検出検体数(458)

表-2 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

（平成3年度）

区 分	検査数	検 出		検出着色料の内訳	
		有	無	許可外着色料	許可着色料
器具容器包装	203	0	203	0	0
おもちゃ類	3	0	3	0	0
そ の 他	3	0	3	0	0
合 計	209	0	209	0	0