

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	353
第1節 平成8年度食品機動監視班年間事業計画及び月別事業計画	355
第2節 有害食品等の監視結果	359
1 発足以来の監視状況	359
2 平成8年度の監視状況	361
第3節 特別監視及び一斉監視の結果	367
1 主として製造業を対象としたもの	367
(1) 食品の冷凍業の特別監視	367
(2) 清涼飲料水製造業の特別監視	368
(3) 酒類製造業の特別監視	370
(4) 氷雪製造業の特別監視	371
(5) 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の特別監視	372
(6) 食肉処理業の特別監視	375
(7) かん詰また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	377
(8) あん類製造業の特別監視	379
(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	380
(10) 粉末食品製造業の特別監視	381
(11) 乳製品製造業の特別監視	383
(12) 添加物製造業の特別監視	384
(13) 魚介類加工業の特別監視	385
(14) 菓子製造業の特別監視	386
(15) 輸入業・倉庫業の特別監視	387
2 主として流通業を対象としたもの	389
(1) 冷凍食品の一斉監視	389
(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	390
(3) めん類の一斉監視	391
(4) 魚介類の一斉監視	392
(5) 乳製品の一斉監視	393
(6) はちみつの一斉監視	394
(7) そう菜、調味料の一斉監視	395
(8) 菓子の一斉監視	396
(9) つけ物の一斉監視	398
(10) ナッツ、穀類の一斉監視	399
(11) 清涼飲料水の一斉監視	400
(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視	401
(13) 器具・容器包装の一斉監視	403
(14) おもちゃの一斉監視	404

(15) 食用油脂の一斉監視	404
(16) 野菜類の一斉監視	405
(17) 鶏卵の一斉監視	406
(18) 食品添加物の一斉監視	407
(19) 輸入果実の一斉監視	408
(20) ベビーフードの一斉監視	409
(21) 市販養殖魚の一斉監視	411
3 その他	412
(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	412
(2) 食品、器具・容器包装及びおもちゃにおける着色料の検出状況	413
第4節 緊急監視	415
1 英国から輸入された牛肉加工品等に関する緊急監視	415
第5節 先行調査	417
1 調査目的	417
2 調査事項	417
3 実施期間	417
4 実施内容及び結果	417
(1) 輸入農産物加工品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査	417
(2) 東京湾産魚介類等における農薬等の汚染実態調査	422
(3) 魚介類の病原ビブリオ汚染実態調査	431
(魚介類のV. cholera non-01等の病原ビブリオ汚染実態調査)	
(4) 貝類におけるウイルス分布実態調査	436
(5) 化学的合成品以外の添加物における有害物質の含有実態調査	442
(6) ゴム製器具及び容器包装の衛生学的実態調査	449
(7) 食品の期限表示導入における衛生学的実態調査	453
(8) 輸入魚介類における寄生虫実態調査と安全性の検討について	459
(9) バイオテクノロジーを応用した食品等の衛生学的調査	463
(10) 生食用食肉類におけるVero細胞毒素産生性大腸菌の汚染実態調査	473
(11) ミネラルウォーター類の衛生学的調査	477
(12) 機能性成分を含有した加工食品の衛生学的実態調査	481
(13) 国産野菜・果実の残留農薬実態調査	487
(14) 畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	491
(15) 冷凍野菜中のリン酸塩及び農薬の残留実態調査	497

第4章 食品機動監査班（食品環境指導センター）による監視事業

概 略

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

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

一方、わが国の経済の動向は高度成長から低成長時代を迎え、都財政再建を成し遂げるために全庁的に内部努力が行われ、昭和56年4月、食品機動監視班も10名の削減があり、班編成は、現在の食品衛生監視員2名、運転手1名となった。しかし、近年、国際化の進展による輸入食品の増大や、新開発食品の出現等により、食品の安全性に対する都民の関心は高まっている。そこで、平成2年4月から、輸入食品に対する安全対策の充実を図るため、食品衛生監視員3名からなる、輸入食品監視班を新たに設置した。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。

なお、平成7年度に班編成の変更があり、食品機動監視班2個班（1班及び6班）の運転手が削減になり、民間の雇い上げになった。さらに、平成8年度には食品機動監視班5個班（2班、3班、4班、5班、7班）の運転手が削減となり、多摩3個班を除く都区内7個班すべてが民間の雇い上げになった。

平成8年度は前年に引き続き、輸入食品の安全確保を図るため、輸入食品対策に重点を置き、食品の収去検査及び輸入業の監視・指導を実施した。

厚生省からの情報に基づき、牛海綿状脳症（BSE）蔓延及び疾病防止を目的として、英国から輸入された牛肉加工品等に対する緊急監視を実施し、関係業者に自主廃棄等の指導を行った。

ベビーフードの残留農薬検査を実施したところ、カボチャを主原料とする国産製品からヘプタクロルエポキサイドを0.01ppm 検出した。食品衛生法には残留基準はないが製造者に原材料の変更等の指導を行った。

腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒が多発し、大きな社会問題になった。そこで、汚染率が高いと推定されている食肉、生食用野菜類等の流通食品の汚染調査を実施したところ、焼肉用レバーから腸管出血性大腸菌O157を検出した。当該品は他県業者から仕入れられたもので残品はなかった。

取扱い施設に対して食品機動監視班は所轄保健所と合同で従業員の検便、施設のフキトリ検査を実施するとともに二次汚染を防止する目的で、施設及び器具類の洗浄、消毒（次亜塩素酸ナトリウム）を実施した。なお、検便及び施設のフキトリ検査から腸管出血性大腸菌O157は検出しなかった。

過去 5 年間の実施状況

年 度	収 去 品 目 数		執 行 率 (%)	表 示 検 査 数		執 行 率 (%)
	目 標 数	実 施 数		目 標 数	実 施 数	
平成 4 年度	46,000	49,269	107.1	319,000	359,255	112.6
平成 5 年度	46,000	50,249	109.2	319,000	331,442	103.9
平成 6 年度	46,000	50,193	109.1	319,000	326,884	102.5
平成 7 年度	46,000	49,520	107.6	319,000	341,373	107.0
平成 8 年度	46,000	46,837	101.8	319,000	333,874	104.7

第1節 平成8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8年度食品機動監視班年間事業計画

有害食品・不良食品・不正表示食品等の監視及び指導のため、広域に流通する食品等を製造する施設及び食品等の輸入業・倉庫業を対象とした特別監視、都外で製造された食品及び輸入食品等を対象とし夏季及び歳末の一斉監視、先行調査、緊急監視及び輸入食品対策を次のとおり実施する。

事業	月別	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
特別監視	多摩班は製造業等の監視として実施	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)	食肉処理業(食鳥肉) [多摩班]			食肉処理業(食鳥肉) [多摩班]	食肉処理業 食品の冷凍業 かん詰又はびん詰食品製造業 みそ・醬油・ソース類製造業 調味料等製造業 粉末食品製造業		菓子製造業(都内班) 食肉製品製造業	乳製品製造業	酒類製造業(日本酒) あん類製造業 食用油脂・マーガリン又はショートニング製造業 魚介類加工業 その他の大規模製造業	食肉処理業(食鳥肉) [本所]	
	つげ物製造業(多摩班) 菓子製造業(多摩班) 食品の輸入業・倉庫業(輸入班) 食品の冷凍業(輸入班)												
一斉監視	多と摩し班では実販売業の監視	適宜実施 [多摩班]	食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水、乳製品、アイスクリーム類、鶏卵、ナッツ及び穀類。菓子及び製菓材料、そう菜、つけ物、冷凍食品、めん類、はちみつ、かん詰及びびん詰食品、野菜、食品添加物、器具・容器包装乳首 ※輸入野菜、※牛乳等				適宜実施 [多摩班]		食肉製品、魚肉ねり製品、そう菜、ナッツ及び穀類、菓子及び製菓材料、めん類、魚介類加工品、つけ物、野菜、おもち、酒類、器具・容器包装、輸入果実、※牛乳類等		適宜実施 [多摩班]		※新規品目
先行調査		別途計画により実施する。(全班合計15テーマ)											
緊急監視		緊急に有害食品等の排除を要する場合に行う。											
輸入食品対策		残留農薬及び放射能検査について実施する。(別途計画による)											

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

注2 上記事業で、年間46,000品目の収去検査及び319,000品目の表示検査を実施する。

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

表-2 平成8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。

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

注1 本計画はマスタープランであり、必要な場合は計画を変更することがある。

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

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

表-3 平成8年度 先行調査事業計画新規事業5テーマ・継続事業10テーマの計15テーマ

No	担当班	テーマ	調査内容	検査対象品	備考
1	輸入班	輸入農産物加工品に残留する殺虫剤等の衛生学的実態調査	農産物は、収穫後にカビや虫害等の発生を防止する目的で、殺虫剤や殺菌剤が使用されることがある。 収穫後の農薬使用（ポストハーベスト）は、一般に収穫前使用の場合より残留レベルが高いとされていることから加工食品中の残留実態調査を行う。	野菜加工品、果実加工品及び穀類加工品等	平成6年度より継続
2	第1班	東京湾産魚介類における農薬等の汚染実態調査	東京湾の沿岸に定着性のある「アサリ」を指標生物として、塩素系農薬、T B T O、貴金属等の汚染実態調査を行う。	アサリ、底質及び海水	昭和50年度より継続
3	第1班	魚介類の病原ビブリオ汚染調査（魚介類の V.cholera non-01等の病原ビブリオ汚染実態調査）	腸炎ビブリオによる食中毒事故は毎年多発しており、事故防止対策は食品衛生上重要な課題である。V.cholera non-01等の病原ビブリオによるコレラ様の下痢症が相次いで報告されていることから、輸入品及び日本近海産の鮮魚介類を対象に調査を行う。	鮮魚介類	新規
4	第2班	貝類におけるウイルス分布実態調査	A型肝炎ウイルスは食中毒起因菌と同じように食べ物から経口的に感染する。冬季を中心に胃腸炎患者糞便からSRSVが検出されるケースが増えている。そこで、貝類におけるウイルス分布実態調査を行う。	アサリ、赤貝、カキ等の貝類	新規
5	第3班	化学的合成品以外の添加物における有害物質の含有実態調査	天然添加物は起源物質が天然物であることから不純物が含まれる可能性が高く、製造工程における特定物質の生成などの問題があるため、有害物質の含有実態調査を行う。	クチナシ色素、カラメル等の天然添加物	新規
6	第4班	ゴム製調理及び容器包装の衛生学的実態調査	ゴム製品の調理器具については、性質、性状を生かすためゴム製品用薬品や数々の添加物が使用されており、製品の劣化にともなう有害物質の溶出調査を行う。	ゴム製器具類	平成8年度より継続
7	第4班	食品の期限表示導入にともなう衛生学的実態調査	期限表示導入にともない、期限表示どおり品質が保たれているか、期限の妥当性と食品の安全性を確認するために、そう菜等を対象に細菌、真菌等の汚染実態調査を行う。	そう菜類	平成7年度より継続
8	第5班	輸入食品における寄生虫実態調査	世界各国から魚介類、鳥獣肉、野菜類等の輸入食品が急増しており、これからの生食または生に近い喫食方法により、従来に寄生する他に今後予想し得ない寄生虫に感染する恐れもあるため、寄生虫の実態調査をする。	サーモン、カニ類等	平成7年度より継続

No	担当班	テーマ	調査内容	検査対象品	備考
9	第6班	バイオテクノロジーを応用した食品の衛生学的調査	バイオテクノロジーの実用化にともない、今までにない性質を持った微生物や新種の農産物が生み出されている。今後、遺伝子組み換えをした農産物が輸入・生産されることが予想されることから、それら農産物の成分分析、動物試験等を行う。	野菜果実類、魚介類、酵素類等	平成3年度より継続
10	第7班	生食用食肉類におけるVero細胞毒素産生性大腸菌の汚染実態調査	Vero細胞毒素産生性大腸菌による食中毒が注目されるようになったが、食品の汚染実態は、今だに明らかでないため、汚染実態を調査し、食中毒防止の資とする。	牛たたき、レバー刺し身等	平成6年度より継続
11	第7班	ミネラルウォーター類の衛生学的調査	阪神淡路大地震ではライフラインが寸断され、飲料水の備蓄の必要性を誰もが実感した。そこで、市販ミネラルウォーターを長期保存した場合の安全性について調査を行う。	ミネラルウォーター類	平成7年度より継続
12	第8班	茶抽出物を素材とした加工食品の実態調査	疾病や肥満予防、体調調整等を目的とした各種加工食品が市販されているが、それら食品の成分中には生理上問題視されている物質が含有しているため実態調査を行う。	茶飲料、緑茶葉等	平成7年度より継続
13	第9班	国産野菜・果実の残留農薬実態調査	食品衛生法の残留基準のある農薬の他、残留基準のない農薬や登録保留基準のある農薬を含め、国産野菜・果実の残留農薬実態調査を行う。	国産野菜、国産果実等	昭和63年度より継続
14	第10班	畜水産食品における抗菌性物質の残留実態調査	畜水産物の疾病を予防するために、多くの抗菌性物質等の動物医薬品及び飼料添加物が使用されている。これらの素材を利用した加工食品中の抗菌性物質等の残留実態調査を行う。	食肉加工食品、魚介加工食品、卵加工食品	新規
15	多摩3個班	冷凍野菜中のリン酸塩及び農薬含有量実態調査	リン酸塩は高頻度で使用される添加物の一つであり、過剰なリン酸塩の摂取は、カルシウムの代謝に影響を及ぼすとの説もあることから各種食品中のリン酸塩の含有量実態調査を実施する。また、農薬はアルカリ性側より酸性側で安定であることから農薬の残留実態調査も併せて行う。	冷凍野菜類	新規

第2節 有害食品等の監視結果

1 発足以来の監視状況 表1から表3のとおり。

表1 収去状況

年 度	45	46	47	48	49	50	51	52	53
収去検体数	44,312	60,833	53,815	46,727	47,532	40,146	44,930	49,611	50,492
立入軒数	9,388	6,818	5,586	4,669	4,012	2,963	2,668	2,317	2,086
違反検体数	1,214	1,027	803	515	380	237	155	125	172
違反率(%)	2.74	1.69	1.49	1.10	0.80	0.59	0.34	0.25	0.34

年 度	54	55	56	57	58	59	60	61	62
収去検体数	59,903	52,659	29,725	38,271	39,729	40,045	40,835	40,466	42,939
立入軒数	1,895	1,629	1,523	1,405	1,502	1,545	1,489	1,471	1,186
違反検体数	89	147	75	112	114	138	189	93	127
違反率(%)	0.15	0.28	0.25	0.29	0.29	0.34	0.46	0.23	0.30

年 度	63	元	2	3	4	5	6	7	8	計
収去検体数	42,627	41,862	49,299	48,291	49,269	50,249	50,193	49,520	46,837	1,251,116
立入軒数	1,195	1,169	1,219	1,136	1,426	1,250	1,267	1,514	1,485	65,831
違反検体数	85	51	109	38	37	26	34	63	73	6,228
違反率(%)	0.20	0.12	0.22	0.08	0.08	0.05	0.10	0.13	0.16	0.50

表2 表示検査

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

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

年 度	63	元	2	3	4	5	6	7	8	計
表示検査数	348,497	323,293	355,952	358,270	359,255	331,422	326,884	341,373	333,874	11,509,516
立入軒数	3,234	2,802	3,963	2,839	3,136	3,165	2,961	2,537	2,588	132,260
違反検体数	870	689	450	576	894	598	763	720	920	106,828
違反率(%)	0.25	0.21	0.13	0.16	0.25	0.18	0.20	0.21	0.28	0.93

表3 28年間の違反食品等の酒類とその内容

(平成8年度まで)

食品分類	収去 検体数	違反 総数	検査項目別違反件数									
			着色 料	甘味 料	保存 料	漂白 剤	酸防 剤	成 格	発色 剤	貴金 属	殺菌 剤	そ の 他
総数	1,204,279	6,228	1,123	838	818	352	60	1,790	48	96	71	1,032
農産物及び その加工品	83,117	371	73	51	38	84	-	38	-	3	36	48
果実類、野菜 及び豆類	64,681	114	-	-	2	2	-	75	-	-	-	35
そうざい類(煮豆 つくた煮を含む)	58,054	179	9	48	44	6	-	64	-	-	-	8
弁当	259	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐及び その加工品	111	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	19,298	41	1	-	-	-	-	3	-	-	20	17
つけ物	59,532	201	3	42	139	13	-	-	-	-	-	4
調味料	90,803	359	15	152	86	22	16	23	-	-	-	45
清涼飲料水	119,995	606	33	264	104	5	-	90	-	83	-	27
菓子類及び その加工品	169,748	1,214	619	107	271	159	8	18	-	-	-	32
あん類及び ジャム類	41,098	98	9	-	25	11	-	46	-	-	-	7
冷凍食品	17,406	41	-	-	-	-	3	38	-	-	-	-
魚介類及び その加工品	57,963	269	8	67	45	14	3	49	20	-	3	60
魚肉ねり製品	35,447	124	3	2	6	-	2	101	1	-	2	7
食肉製品	99,005	484	2	-	14	-	19	407	26	-	2	14
食肉	39,105	68	-	-	-	-	1	58	1	-	-	8
鯨肉製品	28	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳及び乳製品	45,907	201	1	1	23	-	2	155	-	-	-	19
器具、容器包装、 おもちゃ	65,698	936	197	-	-	-	3	155	-	8	-	573
添加物	20,350	370	105	11	-	-	3	239	-	-	-	12
酒類	18,218	91	-	-	6	1	-	-	-	-	-	84
飲用水	3,209	149	-	-	-	-	-	149	-	-	-	-
その他 (食品以外も含む)	95,247	312	45	93	15	35	-	82	-	2	8	32

2 平成8年度の監視状況

表1から表7のとおり

表1 違反品の種類別措置内容

(平成8年度)

食品分類	収去検体数	違反総数	検査項目別違反件数 (表示違反を除く)												表示違反	行政措置件数				
			小計	着色料	甘味料	保存料	漂白剤	酸防止剤	発色剤	防かび剤	成分細菌	規格理学	重金属	その他		自主廃棄	始末書	報告書	通府県	報区
総数	46,837	73	27	0	0	2	1	1	0	1	8	6	1	7	46	1	10	61	26	31
農産物及びその加工品	1,991	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1
果実類、野菜及び豆類	9,359	6	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	5	-	3	5	1	2
そうざい類(煮豆つくだ煮を含む)	1,778	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	3	1	2
弁当	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐及びその加工品	25	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	881	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
つけ物	1,153	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	1	1
調味料	2,581	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	1	2	1	-
清涼飲料水	3,763	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	1	-	1	4	-	3
菓子類及びその加工品	3,174	5	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	4	-	-	5	3	2
あん類及びジャム類	998	3	3	-	-	-	1	-	-	-	-	2	-	-	-	1	1	3	-	2
冷凍食品	2,071	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	1	2	-	1
魚介類及びその材料	3,491	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-
魚肉ねり製品	650	4	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	3	-	-	3	3	
食肉製品	4,000	14	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	3	11	2	5
食肉	4,187	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鯨肉製品	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳及び乳製品	2,628	3	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	3	2	1
器具、容器包装、おもちゃ	2,245	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	2	-
添加物	727	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	5	-	5
酒類	563	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-
飲用水	74	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他(食品以外も含む)	498	12	9	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	7	3	-	-	10	8	6

表2 行政地域別検査実施件数

地域別	収去検体数			衛研 送付 検体数	保健所 検査室 送付 検体数	収去 違反 件	収去 違反 率 (%)	現場表示検査件数			表 違 件	示 反 数	表 示 違 反 率 (%)	収 去 実 施 軒 数	表 示 査 数
	目標数	実施数	執行率 (%)					目標数	実施数	執行率 (%)					
食品機動班	-	42,223	-	36,629	5,594	73	0.17	-	297,760	-	815	0.27	1,362	2,131	
輸入監視班	-	4,614	-	4,614	-	0	0	-	36,114	-	105	0.29	123	457	
計	46,000	46,837	101.8	41,243	5,594	73	0.16	319,000	333,874	104.7	920	0.28	1,485	2,588	

表3 事業別収去検査実施状況

事業名	食品機動監視班 (都区内班)	食品機動監視班 (多摩班)	輸入食品監視班	合計
先行調査	7,812	3,121	805	11,738
特別監視	11,304	4,232	3,759	19,295
緊急監視	105	576	40	721
一斉監視	10,967	4,106	10	15,083
合計	30,188	12,035	4,614	46,837

表4 対象業態別立入、収去、表示検査軒数

	立入り延べ軒数	収去実施軒数	表示検査実施軒数
合計	3,073	1,485	2,588
製造業	890	615	747
調理営業	67	4	66
販売業	1,409	643	1,304
その他 (輸入業、倉庫業等)	707	223	471

表5 表示取締り件数

(平成8年度)

食品分類	検査件数	現場で発見した表示違反品目数	現場で発見した表示違反の内容						収去検査で発見された表示違反品目数	
			無表示	名称	日付	氏名	添加物	その他		
合計	333,874	920	106	73	30	67	639	56	51	
マ ー ガ リ ン	3,346	0	-	-	-	-	-	-	-	
酒 精 飲 料	9,356	0	-	-	-	-	-	-	1	
清 涼 飲 料 水	21,050	9	6	-	2	-	1	-	2	
食 肉 製 品	25,640	181	9	53	5	23	102	13	14	
魚 肉 ハ ム、ソ ー セ ー ジ 類	6,528	3	3	-	-	-	-	-	-	
シアン化合物を含有する豆類	245	0	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切身、むき身にした鮮魚介類 (生かきを除く)	11,197	3	2	-	-	1	-	-	
	そ の 他	16,261	1	-	-	-	1	-	-	
放 射 線 照 射 食 品	0	0	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	10,748	0	-	-	-	-	-	-	1	
食 肉	25,450	16	4	2	8	5	2	2	-	
生 か き	1,451	3	-	-	-	-	-	3	-	
魚 肉 ね り 製 品	13,406	6	2	1	-	-	-	3	3	
即 席 め ん	8,024	0	-	-	-	-	-	-	-	
生 め ん 類	6,974	4	-	-	2	1	-	1	-	
ゆ で め ん 類、皮 類	540	0	-	-	-	-	-	-	-	
弁 当、調 理 パ ン	12,410	20	-	3	-	-	16	1	-	
そ う ざ い	23,325	140	45	5	9	4	76	2	1	
生 菓 子 類	9,288	4	-	-	-	1	2	1	2	
そ の 他 の 菓 子 類	13,845	19	5	-	-	10	5	-	2	
ゆ で だ こ	2,077	14	1	-	-	-	13	-	-	
調 味 料 類	13,109	2	-	-	-	1	3	-	3	
そ の 他 加 工 食 品	49,014	207	28	9	4	15	143	22	16	
か ん き つ 類、バ ナ ナ	5,612	70	-	-	-	-	71	-	1	
添 加 物	6,772	5	-	-	-	2	1	3	4	
乳 類	7,087	4	-	-	-	-	-	4	-	
乳 製 品	12,386	5	-	-	-	3	1	1	-	
乳、乳製品を主原料とする食品	7,408	0	-	-	-	-	-	-	-	
器 具、容 器 包 装	6,498	0	-	-	-	-	-	-	-	
バラ売り食品	か ん き つ 類	3,002	202	1	-	-	-	201	-	1
	バ ナ ナ	1,825	2	-	-	-	-	2	-	-
	サ ッ カ リ ン 含 有 食 品	0	0	-	-	-	-	-	-	-

(平成8年度)

表6 品目別理化学検査および細菌検査

品目	衛生研究所					保健所検査室					衛生研究所合計	保健所検査室合計	合計				総計	輸入食品の再掲	
	理化学	輸入	細菌	輸入	輸入品数	理化学	輸入	細菌	輸入	輸入品数			理化学	輸入	細菌	輸入		検体数	品目数
合計	30,364	13,266	10,879	3,108	6,201	5,323	899	271	50	112	41,243	5,594	35,687	14,165	11,150	3,158	46,837	17,323	6,313
魚介類	898	380	822	506	511	-	-	-	-	-	1,720	-	898	380	822	506	1,720	886	511
無加熱摂取冷凍食品	24	16	13	10	5	169	8	-	-	-	37	169	193	24	13	10	206	34	5
加熱後摂取凍結前未加熱冷凍食品	561	325	321	86	58	220	46	-	-	6	882	220	781	371	321	86	1,102	457	64
加熱後摂取凍結前加熱冷凍食品	388	95	347	33	17	28	-	-	-	1	735	28	416	95	347	33	763	128	18
生食用冷凍鮮魚介類	12	12	3	3	2	101	-	-	-	-	15	101	113	12	3	3	116	15	2
魚介加工品	841	164	340	25	93	496	-	-	-	-	1,181	496	1,337	164	340	25	1,677	189	93
肉・卵類及びその加工品	5,092	1,762	2,886	681	1,985	209	7	-	-	-	7,978	209	5,301	1,769	2,886	681	8,187	2,450	1,985
乳製品	1,138	457	755	390	120	224	65	-	-	16	1,893	224	1,362	522	755	390	2,117	912	136
乳類加工品	88	10	41	3	2	39	11	-	-	-	129	39	127	21	41	3	168	24	2
アイスクリーム類・氷菓	131	26	71	22	22	141	4	-	-	-	202	141	272	30	71	22	343	52	22
穀類及びその加工品	1,491	910	67	19	233	433	185	-	-	13	1,558	433	1,924	1,095	67	19	1,991	1,114	246
野菜類・果物及びその加工品	7,113	4,724	1,477	454	1,039	737	132	32	-	33	8,590	769	7,850	4,856	1,509	454	9,359	5,310	1,072
菓子類	2,373	1,307	287	73	258	421	156	93	30	19	2,660	514	2,794	1,463	380	103	3,174	1,566	277
清涼飲料水	2,322	917	867	233	737	432	59	142	20	10	3,189	574	2,754	976	1,009	253	3,763	1,229	747
酒精飲料	427	330	46	-	157	90	-	-	-	-	473	90	517	330	46	-	563	330	157
氷雪	54	-	20	-	-	-	-	-	-	-	74	-	54	-	20	-	74	-	-
水	48	-	37	-	-	413	-	-	-	-	85	413	461	-	37	-	468	-	-
調味料	1,697	672	603	210	392	281	63	-	-	8	2,300	281	1,978	735	603	210	2,581	945	400
そうざい類及びその半製品	1,003	275	560	68	40	215	11	-	-	1	1,563	215	1,218	286	560	68	1,778	354	41
その他の食品	2,206	445	1,294	272	211	181	28	4	-	5	3,500	185	2,387	473	1,298	272	3,685	745	216
化学的合成品及びその製剤	313	21	-	-	86	-	-	-	-	-	313	-	313	21	-	-	313	21	86
その他の添加物	394	69	20	20	23	-	-	-	-	-	414	-	394	69	20	20	414	89	23
器具及び容器包装	1,563	305	2	-	200	-	-	-	-	-	1,565	-	1,563	305	2	-	1,565	305	200
おもちゃ	187	44	-	-	10	493	124	-	-	-	187	493	680	168	-	-	680	168	10

表7 有害食品の監視結果（過去5年間）

（食品環境指導センター実施分）

年 度	収去件数	違反件数 ※	主な違反事例		
			条文	件数	
平成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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ■成分規格（大腸菌群）に合致しない粉末清涼飲料 ■成分規格（沈澱物）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	<ul style="list-style-type: none"> ■規格（鉛）に合致しない器具（陶磁器製ラーメン丼）
平成4年度	49,269 国産品 33,472 輸入品 15,797	37 (0.08%) 国産品 30 (0.09%) 輸入品 7 (0.04%)	4	1	<ul style="list-style-type: none"> ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			6	1	<ul style="list-style-type: none"> ●メチルイソチオシアネート（農薬）を検出したワイン
			7	33	<ul style="list-style-type: none"> ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品・魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品（弁当） ■発色剤（亜硫酸根）を過量残存の食肉製品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の調味料（もみじおろし） ■テトラサイクリン系抗生物質を検出したはちみつ ●成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ●漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存のエビ ●酸化防止剤（EDTA）を過量使用した缶詰（カニ・エビ 水煮） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出したエビ
10	2	<ul style="list-style-type: none"> ■材質別規格（鉛）に合致しない器具（中華どんぶり・レンジパック） 			
平成5年度	50,249 国産品 33,366 輸入品 16,883	26 (0.05%) 国産品 13 (0.04%) 輸入品 13 (0.08%)	4	5	<ul style="list-style-type: none"> ●アフラトキシンを検出した香辛料、ナッツ類 ●リステリア菌を検出したナチュラルチーズ
			6	1	<ul style="list-style-type: none"> ●許可外着色料（キノリンイエロー）を検出したキャンデー
			7	20	<ul style="list-style-type: none"> ■成分規格（大腸菌群）に合致しない魚肉ねり製品 ■成分規格（細菌数）に合致しない冰雪 ■成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■漂白剤（二酸化硫黄）を過量残存の白生あん ●保存料（ソルビン酸）を不正に使用した乾燥果実（マンゴ） ●テトラサイクリン系抗生物質を検出した豚肉
平成6年度	50,193 国産品 32,163 輸入品 18,030	34 (0.07%) 国産品 11 (0.03%) 輸入品 23 (0.12%)	4	17	<ul style="list-style-type: none"> ●麻痺性貝毒を検出したスペイン産トコブシ ●下痢性貝毒を検出したむき身あさり ●アフラトキシンB1を検出した香辛料 ●暫定限度を超える放射能を検出したきのこ
			7	14	<ul style="list-style-type: none"> ■成分規格（大腸菌群）に合致しない食肉製品 ■成分規格（沈澱物）に合致しない清涼飲料水 ■成分規格（大腸菌群）に合致しないアイスクリーム ■保存料（ソルビン酸）を過量使用したぬか漬 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ●発色剤（亜硝酸根）に過量に残存したすじこ ●成分規格（シアン化水素）に合致しないバター豆
			10	3	<ul style="list-style-type: none"> ■規格（鉛）に合致しない器具（容器） ●規格（カドミウム）に合致しない器具（ストロー）

※ 違反品については、他自治体に違反通報した件数（食品衛生法第11条は除く）のみを計上した。

年 度	収去件数	違反件数 ※	主な違反事例		■：国産品 ●：輸入品
			条文	件数	
平成7年度	49,520 国産品 30,600 輸入品 18,920	63 (0.13%) 国産品 17 (0.06%) 輸入品 46 (0.24%)	4	20	●ホウ酸を検出したウニ（原料用及び加工品）
			6	7	●許可外添加物（TBHQ）を検出したクッキー
			7	34	■成分規格違反（沈澱物）のラムネ ●成分規格に合致しない（沈澱物）ミネラルウォーター ●製造基準違反（耐熱性芽胞数）の食肉製品用香辛料 ●成分規格（細菌数）に合致しない冷凍食品 ■●抗生物質が検出した食肉 ■二酸化硫黄が過量に残留するしらす干し ●農薬（ジクロロホス）が残留基準を超えて検出した食用菊 ■プロピオン酸を過量に使用した洋菓子
			10	2	●規格を超えたカドミウム及び鉛を検出したスープ皿
平成8年度	46,837 国産品 29,514 輸入品 17,323	73 (0.16%) 国産品 57 (0.19%) 輸入品 16 (0.09%)	4	6	●エチレンクロロヒドリンを検出した粉末乾燥野菜（モロヘイヤ）
			6	2	●エチレンクロロヒドリンを検出した粉末乾燥野菜（オオバコ種子皮加工食品） ●指定外酸化防止剤TBHQが検出
			7	18	■浮遊物・固形の異物を認めた清涼飲料水 ■大腸菌群を検出（粉末清涼飲料水、魚肉ねり製品、冷凍食品、等） ●大腸菌群を検出（アイスクリーム） ●基準を超えてイマザリを検出（オレンジ）
			10	1	■基準を超えて鉛を検出した陶磁器（皿）
			11	46	●イマザリ使用の表示なし（グレープフルーツ、オレンジ） ■着色料使用の表示なし（漬物、生菓子、清涼飲料水 等） ●アスコルビン酸使用の表示なし（加熱食肉製品 等）

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8年9月～10月

イ 実施対象：食品の冷凍業 55軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：①加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱）のミートボール（ポーク）から大腸菌群を検出し成分規格違反となった。
 ②加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱）のコムタンスープから細菌数 $33 \times 10^2/g$ 検出され成分規格違反となった。
 ③加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）のはるまきから黄色ブドウ球菌を検出し東京都の指導基準違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

	品 目 数	判 定		保 存 料		着 色 料		甘 味 料		酸 化 防 止 剤 (BHA)		酸 化 防 止 剤 (BHT)		酸 化 防 止 剤 (エリソルビン酸)		漂 白 剤 (SO ₂)		成 分 規 格		か び 毒		その 他 の 検 査 項 目	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適 合 する		適 合 し ない			
																		適合する	適合しない	-	+		
合 計	65	65	0	57	0	39	1	36	0	19	0	21	0	34	0	29	0	3	0	5	0	10	
冷 凍 食 品	無加熱摂取冷凍食品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-
	加熱 凍結前未加熱	9	9	0	9	0	7	0	5	0	6	0	8	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-
	摂取 凍結前加熱済	33	33	0	33	0	24	1	19	0	10	0	10	0	22	0	19	0	-	-	-	-	4
	生食用冷凍鮮魚介類	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
凍 結 食 品	7	7	0	6	0	2	0	6	0	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	1	
合 成 添 加 物	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	3	
天 然 添 加 物	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
器 具 ・ 容 器 包 装	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
そ の 他 の 食 品	11	11	0	7	0	5	0	5	0	3	0	3	0	2	0	7	0	-	-	5	0	2	

※保存料の内訳：ソルビン酸、安息香酸、バラオキニン安息香酸、デヒドロ酢酸、サリチル酸

甘味料の内訳：サッカリン(塩)、サイクラミン酸塩、ズルチン

着色料は、タール系着色料のみ

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

	品 目 数	判 定			成 分 規 格		細 菌 数					大 腸 菌 群		大 腸 菌		黄 色 ブ ド ウ 球 菌		サ ル モ ネ ラ		ウ ェ ル シ ュ 菌		腸 炎 ビ ブ リ オ		セ レ ウ ス 菌		ポ ツ リ ヌ ス 菌		
		適	不良	否	適	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合 計	97	94	1	2	95	2	57	15	11	7	7	70	6	94	0	46	1	65	0	78	0	7	0	71	4	0	0	
冷 凍 食 品	無加熱摂取冷凍食品	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
	加熱後 凍結前未加熱	21	20	1	0	21	0	6	4	6	4	1	1	0	21	0	21	1	9	0	17	0	1	0	17	1	-	-
	摂取 凍結前加熱済	48	46	0	2	46	2	34	9	2	2	1	47	1	47	0	3	0	36	0	42	0	1	0	43	0	-	-
	生食用冷凍鮮魚介類	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
凍 結 食 品	21	21	0	0	21	0	12	1	2	1	5	15	5	19	0	20	0	14	0	13	0	1	0	8	3	-	-	
そ の 他 の 食 品	5	5	0	0	5	0	3	1	1	0	0	5	0	5	0	-	-	4	0	4	0	2	0	2	0	-	-	

(2) 清涼飲料水製造業の特別監視

ア 実施期間：平成8年4月～6月

イ 実施対象：清涼飲料水製造業 61軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 違反等：①炭酸飲料3件に混濁・沈澱が認められ成分規格（混濁及び沈澱）違反となった。

②炭酸飲料1件に固形の異物が認められ成分規格（混濁及び沈澱）違反となった。

③清涼飲料1件から食用赤色2号、102号が検出されたが、その旨の表示がなく、表示違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成8年度)

	品 目 数	判 定		成分規格 (大腸群)		細 菌 数			真 菌	
		適	否	適	不適	< 10	< 10 ²	≤ 10 ³	-	+
合 計	89	89	0	86	0	84	1	1	74	10
果汁入り清涼飲料水	15	15	0	15	0	15	0	0	12	0
果汁入り清涼飲料水 (希釈用)	9	9	0	9	0	9	0	0	9	0
果汁入り炭酸飲料	6	6	0	6	0	6	0	0	4	1
その他の炭酸飲料	32	32	0	31	0	31	0	0	23	8
その他の清涼飲料	21	21	0	19	0	17	1	1	20	1
その他の清涼飲料 (希釈用)	6	6	0	6	0	6	0	0	6	0

表2 理化学検査結果

(平成8年度)

	品 目 数	判定		成分規格						保存料				甘味料		着色料		漂白剤 (SO ₂)		その他 の検査 項目
		適	否	混濁・沈澱		ヒ素・重金属		その他		安息香酸(g/kg)		香料安息香酸(g/kg)		サッカリン酸(g/kg)		-	+	-	+	
				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	118	113	5	79	4	83	0	26	0	47	34(0.04~0.55)	62	18(0.01~0.02)	59	18(0.02~0.17)	27	41	15	0	78
果汁入り清涼飲料水	15	15	0	12	0	12	0	-	-	5	7(0.07~0.55)	8	4(0.01~0.02)	12	-	4	8	4	0	12
果汁入り清涼飲料水(希釈用)	9	9	0	9	0	9	0	-	-	0	9(0.04~0.16)	1	8(0.01~0.02)	9	-	1	8	5	0	9
果汁入り炭酸飲料	6	6	0	6	0	6	0	-	-	5	1(0.07)	5	0	6	-	1	4	-	-	5
その他の炭酸飲料	32	28	4	27	4	31	0	-	-	20	11(0.11~0.14)	30	1(0.01)	19	11(0.02~0.14)	13	7	2	0	20
その他の清涼飲料	21	20	1	19	0	19	0	-	-	13	4(0.34~0.45)	16	1(0.02)	7	10(0.08~0.17)	7	9	-	-	16
その他の清涼飲料(希釈用)	6	6	0	6	0	6	0	-	-	4	2(0.04~0.16)	2	4(0.01~0.02)	6	-	1	5	4	0	6
その他の食品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	6	6	0	-	-	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	23	23	0	-	-	-	-	20	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10

(3) 酒類製造業の特別監視
 ア 実施期間：平成8年4月～6月及び9年1月～3月
 イ 実施対象：酒類製造業
 ウ 実施結果：表のとおり、法に抵触するものはなし。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		残留農薬		重金属		二酸化硫黄		規格試験		保存料		着色料		カビ毒		放射能		くん蒸剤	
		適	否	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	73	73	0	15	1	18	0	31	2	22	0	10	0	4	0	16	0	17	0	17	18
ビール	11	11	0	-	-	7	0	7	0	-	-	7	0	4	0	-	-	-	-	-	-
清酒	5	5	0	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-
ホップ(輸入)	11	11	0	-	-	-	-	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	3	8
麦芽(輸入)	10	10	0	9	1	-	-	7	1	-	-	-	-	-	-	10	0	2	0	2	8
麦芽(国産)	2	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	1	1
コーングリッツ	2	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	1	1
コーンスターチ	2	2	0	2	0	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0
米	8	8	0	2	0	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0
ビール用缶	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ビール用缶蓋	1	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	20	20	0	-	-	-	-	-	-	20	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

残留農薬検査項目：51種類について実施。検出した農薬は、ピペロニルブトキシド0.0012kg
 重金属検査項目：カドミウム、亜鉛、銅
 保存料検査項目：ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸
 着色料検査項目：タール系着色料12種及び法定外着色料
 カビ毒検査項目：アフラトキシン、トリコテセン系、セアラレノン、シトリニン、オクラトキシン
 くん蒸剤検査項目：臭化メチル、二臭化エチレン、臭素

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		好気性芽胞菌		真菌	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	38	38	0	11	0	10	0	4	0	8	26
ビール	11	11	0	11	0	10	0	4	0	7	0
ホップ(輸入)	11	11	0	-	-	-	-	-	-	0	11
麦芽(輸入)	10	10	0	-	-	-	-	-	-	0	10
麦芽(国産)	2	2	0	-	-	-	-	-	-	0	2
コーングリッツ	2	2	0	-	-	-	-	-	-	0	2
コーンスターチ	2	2	0	-	-	-	-	-	-	1	1
米	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(4) 氷雪製造業の特別監視

ア 実施期間 平成8年4月～6月

イ 実施対象 氷雪製造業 17軒

ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触するものはなかった。

(平成8年度)

表

品 目	品目数	判 定		硝 酸 性 窒 素 (mg/l)		亜 硝 酸 性 窒 素 (mg/l)		過マンガン酸 カリウム消費量 (mg/l)		塩 素 イ オ ン (mg/l)		細 菌 数		大 腸 菌 群	
		適	否	範 囲	平 均	-	+	範 囲	平 均	範 囲	平 均	<10 ²	≥10 ²	-	+
合 計	35	35	0	0.1~2.0	1.47	25	0	0.6~3.5	1.93	0	71.7	33	0	35	0
氷 雪	17	17	0	0.1~1.6	0.9	13	0	0.6~3.5	1.9	1.3~ 27	11.1	17	0	17	0
原水（給水タンク）	11	11	0	0.7~2.0	1.6	7	0	0.6~2.4	1.7	12 ~ 36	24.6	9	0	11	0
原水（水道直結水）	7	7	0	1.8~2.0	1.9	5	0	1.9~2.4	2.2	12 ~ 32	36	7	0	7	0

(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8年4月～6月

イ 実施対象 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業 162軒

ウ 実施結果 表1～表4のとおり

エ 違反等 ①ソーセージ(加熱後包装)2検体からソルビン酸2.4g/kg、2.5g/kg検出され食品衛生法第7条2項違反となった。

②9検体の食肉製品から表示されていない食品添加物が検出され、食品衛生法第11条違反となった。

表1 細菌検査結果

(平成8年度)

品 目	品目数	判 定			細菌数 (1 g 当 たり)										大腸菌群	
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	≥10 ⁸	-	+	
合 計	317	317	0	0	198	50	32	10	15	3	4	2	0	80	8	
ソ ー セ ー ジ	68	68	0	0	44	10	6	2	3	0	0	0	0	5	0	
ハ ム	52	52	0	0	28	12	9	0	3	0	0	0	0	5	0	
ベ ー コ ン	12	12	0	0	8	2	2	0	0	0	0	0	0	-	-	
その他の加熱食肉製品 (加熱後包装)	107	107	0	0	79	17	8	2	1	0	0	0	0	1	0	
その他の加熱食肉製品 (包装後加熱)	9	9	0	0	7	1	1	0	0	0	0	0	0	9	0	
乾 燥 食 肉 製 品	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
非加熱食肉製品	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	-	-	
原 料 肉	12	12	0	0	0	1	0	2	3	3	2	1	0	6	6	
香 辛 料	45	45	0	0	25	5	5	4	3	0	2	1	0	43	2	
そ の 他 の 原 料	3	3	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	3	0	
魚 肉 ね り 製 品	6	6	0	0	5	1	0	0	0	0	0	0	0	6	0	

表3 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定			発色剤(亜硝酸根)				保存料(ソルビン酸)				その他の合成保存料		酸化防止剤(エリソルビン酸)				酸化防止剤(アスコルビン酸)			
		適	否	不適	-	+	検出範囲	平均値	-	+	検出範囲	平均値	-	+	-	+	検出範囲	平均値	-	+	検出範囲	平均値
合計	307	296	11	0	34	154	0.001~0.045	0.010	129	67	0.02~2.5	0.86	184	0	107	18	7~130	63.38	100	95	3~130	24.63
ソーゼーシ	47	41	6	0	2	43	0.001~0.037	0.017	26	21	0.28~2.5	1.04	47	0	43	2	14~13	72	27	18	3~89	23.7
ハム	44	40	4	0	1	43	0.001~0.044	0.015	33	11	0.4~1.5	0.77	44	0	38	6	8~73	46	13	32	4~100	24.4
ベコン	10	9	1	0	1	9	0.003~0.034	0.015	10	0	-	-	10	0	9	1	55	55	5	5	3~33	24.4
その他の加熱食肉製品(加熱後包装)	81	81	0	0	19	58	0.003~0.045	0.016	46	34	0.02~1.9	0.96	77	0	7	7	7~19	61.3	42	39	4~130	32.7
その他の加熱食肉製品(包装後加熱)	6	6	0	0	6	0	-	-	6	0	-	-	-	-	6	0	-	-	4	0	-	-
乾燥食肉製品	1	1	0	0	0	1	0.008	0.008	0	1	0.66	0.66	-	-	0	1	16	16	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-
非加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	0	1	130	130	1	0	-	-
原料肉	12	12	0	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香辛料	47	47	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	17	17
その他の原料	3	3	0	0	-	-	-	-	2	0	-	-	1	0	1	0	-	-	2	0	-	-
食品添加物	45	45	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	6	6	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	3	3	0	0	3	0	-	-	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-

表4 理化学検査結果(その2)

(平成8年度)

品目	合成甘味料		着色料		カビ毒(アフラトキシンB ₁) ppb				抗生物質		合成抗菌剤		規格試験		重金属		その他の検査項目
	-	+	-	+	-	+	検出範囲	平均値	-	+	-	+	適合	適合しない	-	+	
合計	181	0	183	0	42	7	0.2~6.5	3.4	9	3	12	0	49	0	38	0	68
ソーゼーシ	44	0	43	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハム	44	0	43	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベコン	10	0	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の加熱食肉製品(加熱後包装)	71	0	76	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の加熱食肉製品(包装後加熱)	6	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥食肉製品	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
特定加熱食肉製品	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
非加熱食肉製品	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
原料肉	-	-	-	-	-	-	-	-	9	3	12	0	-	-	-	-	-12
香辛料	-	-	-	-	42	7	0.2~6.5	3.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-47
その他の原料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-3
食品添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	0	34	0	-
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0	6
魚肉ねり製品	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(6) 食肉処理業の特別監視

ア 実施期間 平成8年9月～11月

イ 実施対象 食肉処理業

136軒

ウ 実施結果 表1～表4のとおり。法令に抵触するものはなかった。

表1 細菌検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		細菌数(1gあたり)								大腸菌群数(1gあたり)			カビ類	黄色ブドウ球菌	ウェルシュ菌	サルモネラ・エンテロコチカ	カンピロバクター	リステリア・モノシトゲネス	病原性大腸菌
		適	否	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	≥10 ⁷	<10	<10 ²	≤10 ³	(+)							
合計	119	50	0	7	0	2	22	43	27	8	55	17	47	8	0	5	4	0	15	0	
鶏肉	47	47	0	3	0	0	7	21	14	2	18	7	22	8	0	4	0	0	6	0	
鶏肝臓	3	3	0	0	0	0	1	0	2	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	
合鴨肉	2	2	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
牛肉	34	34	0	3	0	2	8	9	6	6	24	3	7	0	0	0	1	0	4	0	
豚肉	27	27	0	1	0	0	3	8	5	0	6	4	17	0	0	0	3	0	4	0	
豚肝臓	6	6	0	0	0	0	2	4	0	0	5	1	0	0	0	0	0	0	1	0	

表2 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		ニコチン酸 (mg/100g)		ニコチン酸アミド (mg/100g)			アスコルビン酸		亜硝酸根		タール系着色料		規格試験	
		適	否	-	+	-	+	範囲	-	+	-	+	-	+	適	否
合計	12	12	0	10	0	0	10	12.8	10	0	10	0	10	0	2	0
牛肉	5	5	0	5	0	0	5	4.9	5	0	5	0	5	0	-	-
牛豚の合挽き肉	4	4	0	4	0	0	4	4.1	4	0	4	0	4	0	-	-
豚	1	1	0	1	0	0	1	3.8	1	0	1	0	1	0	2	0
器具・容器包装	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表3 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		抗生物質							合成 抗菌剤	ホルモン剤	寄生虫 駆除剤
		適	否	テトラサイクリン系				マクロライド系	アミノグリコシド系	ペニシリン系			
				-	+	検出範囲	平均値						
合計	124	124	0	123	0	-	-	124	124	124	124	124	28
鶏肉	48	48	0	48	0	-	-	48	48	48	48	48	-
鶏肝臓	3	3	0	3	0	-	-	3	3	3	3	3	-
合鴨肉	2	2	0	2	0	-	-	2	2	2	2	2	-
牛肉	48	48	0	48	0	-	-	48	48	48	48	48	28
牛肝臓	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豚肉	17	17	0	17	0	-	-	17	17	17	17	17	-
豚肝臓	6	6	0	5	0	-	-	6	6	6	6	6	-
羊肉	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※合成抗菌剤は、サルファ剤、オキソリン酸、チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタン、カルバドックス、フラゾリドンを行った。
 ※ホルモン剤は、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキサステロール、メレンゲストロールアセテートを行った。
 ※寄生虫駆除剤は、イベルメクチン、クロサンテルを行った。すべて検出されなかった。

表4 残留農薬検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		総BHC		総DDT		総グルテン		HCB		クロルピリネス		ディルドリン (アルドリンを含む)		ヘプタクロル	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	37	37	0	37	0	37	0	37	0	37	0	37	0	37	0	37	0
鶏肉	35	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0
合鴨肉	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0

(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8年9月～10月 103 軒
- イ 実施対象 表記各製造業
- ウ 実施結果 表1～表2のとおり
- エ 措置①ゆであずき缶詰3件が細菌試験陽性のため、成分規格違反となった。
 ②調合みそから合成着色料赤色106号、青色1号及びサッカリンが検出され食品衛生法第11条違反となった。
 ③しめじ釜飯の素(そうざい)からアスコルビン酸0.44g/kgを検出し、食品衛生法第11条違反となった。
 ④酢豚のたれからステビオサイド0.09g/kg及びビワのたれ A.0.04g/kgを検出し、食品衛生法第11条違反となった。
 ⑤みかんジャムから細菌が $3.0 \times 10^3/g$ 検出され、東京都の指導基準違反となった。
 ⑥ビーフポークボーンエキスからセレウス菌が検出され、東京都の指導基準違反となった。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定			保存料 (g/kg)						酸化防止剤				甘味料		着色料		漂白剤		異物		重金属		規格試験		その他	
		適	否	不適	安息香酸		パラオキシ安息香酸類		ソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		サッカリン		-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適	適	不適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+														
合計	174	171	3	0	138	7	120	0	115	3	19	3	5	0	128	1	115	1	60	0	72	1	4	0	26	0	67	1
あん類	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	5	0	5	0	-	-	5	0	-	-	-	-	5	0
しょうゆ	3	3	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	2	0	1	0	2	0	-	-	-	-	3	0
たれ	15	14	1	0	10	5	-	-	-	-	2	0	-	-	13	0	12	0	5	0	10	0	-	-	-	-	14	1
つゆ	6	6	0	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-	-	-	6	0	1	0	1	0	-	-	-	-	6	0
ジャム類	16	16	0	0	16	0	16	0	15	1	6	0	1	0	16	0	16	0	13	0	6	0	-	-	-	-	32	0
ソース	36	36	0	0	36	0	29	0	36	0	3	0	-	-	36	0	27	0	14	0	31	0	-	-	-	-	-	-
ドレッシング	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	1	0	-	-	2	0	-	-	3	0	-	-	-	-	4	0
フラワーペースト	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調味料	27	26	1	0	25	2	27	0	25	2	-	-	-	-	24	1	22	1	12	0	9	1	1	0	-	-	1	0
菓子類	1	1	0	0	2	0	2	0	2	0	1	0	1	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	15	15	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0	-	-
香辛料	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	0	2	-	-	-	-	3	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	5	5	0	0	3	0	3	0	3	0	-	-	1	0	4	0	-	-	5	0	-	-	3	0	-	-	-	-
食酢	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	5	0	4	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
食品添加物	11	11	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0	-	-
製菓材料	9	9	0	0	9	0	9	0	-	0	3	0	1	0	9	0	9	0	9	0	1	0	-	-	-	-	-	-
その他	12	11	1	0	12	0	12	0	12	0	4	1	-	-	10	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

	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		セレウス菌		好気性 芽胞菌		真 菌		かび毒	
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	≥10 ⁴	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合 計	133	128	3	2	48	36	23	12	14	134	5	131	0	135	0	121	12	48	6	60	58	19	9	39	3
あ ん 類	8	5	3	0	3	1	1	0	3	8	0	8	0	8	0	8	0	-	-	5	2	-	-	-	-
し ょ う ゆ	2	2	0	0	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	0	2	1	0	-	-
い り ご ま	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
た れ	14	14	0	0	3	6	3	2	0	14	0	14	0	14	0	14	0	6	2	7	7	6	0	-	-
つ ゆ	5	5	0	0	1	4	0	1	0	6	0	6	0	6	0	6	0	0	1	0	6	1	0	-	-
コ ー ヒ ー 豆 類	5	5	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	2	0	5	0
ジ ャ ム 類	9	8	0	1	8	1	0	0	1	9	0	9	0	9	0	9	0	-	-	9	0	-	-	2	0
ソ ー ス	33	33	0	0	15	10	8	0	0	33	0	33	0	33	0	29	0	5	0	21	12	1	1	-	-
ド レ ッ シ ン グ	8	8	0	0	4	2	1	0	0	8	0	7	0	7	0	5	0	1	0	2	2	-	-	-	-
調 味 料	19	19	0	0	3	2	5	3	6	19	2	17	0	19	0	15	12	11	2	2	10	4	2	-	-
フ ラ ワ ー ベ ー ス ト	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
菓 子 類	2	2	0	0	1	0	1	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	0	2	-	-	-	-
器 具 容 器 包 装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
香 辛 料	9	9	0	0	3	2	0	3	1	7	2	9	0	9	0	9	0	9	0	5	4	4	5	26	3
穀 類 加 工 品	3	3	0	0	0	1	0	0	2	3	0	1	0	3	0	1	0	2	0	0	1	0	1	-	-
食 酢	5	5	0	0	5	0	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	5	0	-	-	-	-
食 品 添 加 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
製 菓 材 料	9	9	0	0	0	4	2	2	1	8	1	9	0	9	0	9	0	9	0	3	6	-	-	-	-
そ の 他	8	6	0	1	4	2	2	1	0	8	0	8	0	8	0	6	0	4	1	1	4	-	-	6	0

(8) あん類製造業の特別監視
 実施期間：平成8年1月～3月
 実施対象：あん類製造業 64軒
 実施結果：表1から2のおり
 措置等：生あん2検体が生あん成分規格に適合せず（シアン化水素として0.4 μg/g検出）違反となった。
 練りあん1検体からセレウス菌が10/0.1g検出し、東京都の指導基準により不良となった。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

	品目数	判定		成分規格 (シアン)		規格試験 (その他)		二酸化硫黄 (g/kg)			保存料 (ソルビン酸)			着色料		殺菌料 (過酸化水素)		甘味料	
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値	-	+	検出値	-	+	-	+	-	+
合計	106	104	2	75	0	4	0	52	5	0.01~0.02	58	4	0.1~0.12	46	0	42	9	18	0
生あん	44	42	2	44	0	—	—	39	5	0.01~0.02	39	4	0.1~0.12	29	0	31	9	6	0
練りあん	28	28	0	1	0	—	—	13	0	—	19	0	—	17	0	11	0	12	0
シアン化合物含有豆類	28	28	0	28	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
豆類	2	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食品添加物	4	4	0	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

※保存料は、ソルビン酸の他、安息香酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類の検査を実施したが、何れも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌	
		良	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	≥10 ⁴	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	33	32	1	14	9	6	1	3	33	0	33	0	33	0	33	0	32	1
生あん	4	4	0	0	0	1	0	3	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
練りあん	28	27	1	14	8	5	1	0	28	0	28	0	28	0	28	0	27	1
菓子(ねりきり)	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	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9年1月～3月

イ 実施対象：食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業 33軒

ウ 実施結果：表1のとおりで、法に抵触したものはなかった。

表1 検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		酸化防止剤						酸価		過酸化物質		*1		ヒ素及び重金属		*3		規格試験		*4	
				BHA		BHT		α-トコフェロール						保存料		着色料		規格試験		その他			
		適	否	-	+	-	+	-	+	検体数	最小～最大	検体数	最小～最大	-	+	*2-	+	-	+	適	否	-	+
合計	47	47	0	26	0	26	0	4	20	36	0.1未満～最大	36	1未満～4	31	0	16	0	8	0	10	0	1	0
ごま油	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	2.3	1	2	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0
ショートニング	3	3	0	3	0	3	0	1	1	3	0.1未満～1.6	3	1未満～2	3	0	1	0	1	0	-	-	-	-
その他の植物性油脂	12	12	0	12	0	12	0	0	11	12	0.1未満～1.2	12	1未満～3	12	0	3	0	3	0	-	-	-	-
パーム油	4	4	0	4	0	4	0	0	4	4	0.1未満～0.1	4	1未満～2	4	-	2	0	-	-	-	-	-	-
マーガリン	3	3	0	3	0	3	0	1	1	3	0.1～0.7	3	1未満～2	3	-	1	-	3	-	-	-	-	-
器具容器包装	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
牛脂(ヘット)	3	3	0	3	0	3	0	1	1	3	0.1未満～1.2	3	1未満～2	2	0	3	0	-	-	-	-	-	-
食品添加物	9	9	0	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	-	-
調製油脂(動物性)	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0.4	1	1未満	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
豚脂(ロード)	9	9	0	9	0	7	2	1	2	9	0.1～1.7	9	1未満～4	6	0	4	0	1	0	-	-	-	-
油脂原料	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0

*1 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシン安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸について行った。

*2 ヒ素については0.4 μg/g未満、カドミウム、銅、鉛は0.2 μg/g未満、亜鉛は1 μg/g未満

*3 タール系色素を行った。

*4 品目によって、クエン酸、かび毒、pH、臭化メチル、二酸化硫黄について行った。

(10) 粉末食品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成8年9月～10月

イ 実施対象：粉末食品製造業 46軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：その他（動物性；レバー加工食品）1検体から α -トコフェロール0.02g/kg等が検出したが、抽出ビタミンE使用の表示がなく違反となった。

胚芽類1検体からセレウス菌80/0.1g、大腸菌群270/g、細菌数 7.7×10^5 /gが検出し、東京都の指導基準に違反となった。違反品については、適切に処理した。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	適	否	保存料		甘味料		着色料		漂白料		酸化防止剤		くん蒸剤		異物		カビ毒		規格検査		ヒ素・重金属	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	0.1 μ g	0.1 μ g
				/g未満 /g以上																			
合計	69	68	1	40	0	34	0	38	0	38	0	7	0	7	0	13	0	8	0	5	0	15	0
ローヤルゼリー	2	2	0	2	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かやく	3	3	0	2	0	1	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他(植物性)	11	11	0	5	0	4	0	4	0	5	0	2	0	-	-	4	0	1	0	-	-	4	0
その他(動物性)	4	3	1	3	0	2	0	2	0	3	0	2	0	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0
ふりかけ	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クロレラ	5	5	0	3	0	3	0	4	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
コーヒー豆類	7	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	-	-	7	0	-	-	-	-
栄養補助食品	7	7	0	7	0	6	0	7	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
乾燥野菜	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-
食品添加物	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-
大豆加工品	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
茶	1	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
調味料	8	8	0	6	0	5	0	7	0	6	0	2	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-
糖類	2	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	1	0
粉末スープ	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
粉末清涼飲料	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
胚芽類	4	4	0	4	0	3	0	4	0	4	0	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	適	不良	細菌数(1gあたり)							大腸菌群		大腸菌		サルモネラ		黄色/赤球菌		セレウス菌	
				<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	≥10 ⁶	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	69	68	1	13	10	15	10	6	1	1	48	4	49	0	49	0	49	0	42	7
ローヤルゼリー	2	2	0	2	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
かやく	3	3	0	-	1	2	-	-	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
その他(植物性)	11	11	0	2	1	2	3	-	-	-	7	1	8	0	8	0	8	0	6	2
その他(動物性)	4	4	0	-	1	1	-	1	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	2	1
ふりかけ	3	3	0	-	-	2	1	-	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	2	1
クロレラ	5	5	0	1	-	1	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
コーヒー豆類	7	7	0	3	1	-	-	-	-	-	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
栄養補助食品	7	7	0	2	1	3	1	-	-	-	7	0	6	0	6	0	6	0	6	0
乾燥野菜	3	3	0	-	-	-	-	3	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	2	1
器具容器包装	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
大豆加工品	2	2	0	-	-	-	4	-	-	1*	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
茶	1	1	0	-	1	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
調味料	8	8	0	2	1	2	-	2	-	-	7	0	6	0	6	0	6	0	6	0
糖類	2	2	0	-	1	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
粉末スープ	2	2	0	-	-	1	1	-	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0	1	1
粉末清涼飲料	1	1	0	1	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
胚芽類	4	3	1	-	2	1	-	-	1	-	1	3	4	0	4	0	4	0	3	1

*: 粉末納豆の細菌数

(1) 乳製品製造業の特別監視

ア 実施期間：平成8年10月

イ 実施対象：乳製品製造業 33軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置：法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		検体料*1 (検体数) 73		プロピオン酸 (検体数) 66		着色料*2 (検体数) 58		酸化防止剤 (BHA/BHT) (検体数) 68		甘味料*3 (検体数) 6		器具容器 の規格試験 (検体数) 6		その他*4 (検体数) 10	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	90	90	0	87	0	82	3	73	0	73	0	3	0	3	0	11	0
ナチュラルチーズ	82	82	0	82	0	81	1	68	0	68	0	-	-	-	-	8	0
プロセスチーズ	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳等主要原料	5	5	0	5	0	1	2	5	0	5	0	3	0	-	-	3	0
器具容器包装	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-
食品添加物	2	2	0	1	0	1	0	2	0	1	0	-	-	-	-	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、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査対象とした。

*2 着色料は化学的合成品タール系着色料のみを対象とした。

*3 甘味料はサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを対象とした。

*4 その他は、品目によって酸価(AV)、過酸化価(POV)、抗菌性物質等を行なった。

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		大腸菌群 (検体数) 87		大腸菌 (検体数) 87		病原性大腸菌 (検体数) 85		黄色ブドウ球菌 (検体数) 87		サルモネラ (検体数) 83		セレウス菌 (検体数) 83		リステリア菌 (検体数) 68	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計	87	87	0	87	0	87	0	85	0	87	0	87	0	87	0	85	0
ナチュラルチーズ	82	82	0	82	0	82	0	82	0	82	0	82	0	82	0	82	0
プロセスチーズ	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳等主要原料	5	5	0	5	0	5	0	3	0	5	0	5	0	5	0	3	0

(12) 添加物製造業の特別監視

ア 実施期間：平成8年9月～平成9年3月

イ 実施対象：食品添加物製造業 73軒

ウ 実施結果：表1のとおり

エ 措置等：かんすい4検体、漂白剤製剤（次亜硫酸ナトリウム製剤）1検体の成分重量が表示と異なり違反となった。違反品については、適切に処理した。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

品目	品目数	判定		成分規格		成分分析		純度試験		その他*1		
		適	否	適	否	適	否	適	否	適	否	
合計	60	55	5	14	0	35	5	29	0	6	0	
合成品	小計	50	45	5	14	0	31	5	25	0	0	0
	かんすい	11	7	4	-	-	7	4	-	-	-	-
	強化剤	5	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-
	強化剤製剤	2	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-
	糊料	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
	香料	1	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
	香料製剤	1	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
	殺菌料製剤	1	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
	酸味料	2	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-
	酸味料製剤	1	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
	製造用剤	3	3	0	1	0	2	0	2	0	-	-
	着色料製剤	5	5	0	-	-	5	0	5	0	-	-
	調味料	2	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-
	調味料製剤	3	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-
	漂白剤製剤	6	5	1	-	-	5	0	6	0	-	-
	品質保持剤	1	1	0	-	-	1	1	1	0	-	-
	保存料	2	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-
膨張剤	3	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	
天然物	小計	4	4	0	-	-	4	0	4	0	-	-
	香料	2	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-
	強化剤	1	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
	日持ち向上剤	1	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
器具容器包装	4	4	0	-	-	-	-	-	-	4	0	
その他の食品	2	2	0	-	-	-	-	-	-	2	0	

*1 その他は、器具容器包装については規格試験、その他の食品については甘味料や漂白剤等の添加物検査を行った。

(13) 魚介類加工業の特別監視

ア 実施期間：平成9年1月～3月

イ 実施対象：魚介類加工業 13軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり。違反となるものはなかった。

表1 理化学検査

(平成8年度)

品目	品目数	判定		*1保存料		*2着色料		*3甘味料		酸化防止剤 (BHA/BHT)		漂白剤 (SO ₂)		規格試験		ホウ酸		*4メタノール		その他の 検査項目
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	-	+	
合計	29	29	0	20	1	17	0	16	0	1	0	3	0	5	0	6	0	0	6	29
うに加工品	6	6	0	6	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	6	0	0	6	6
その他の魚介類加工品	3	3	0	2	0	-	-	13	0	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	3
ゆでだこ	2	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	2
器具容器包装	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	-	-	5
魚介類漬物	13	13	0	12	1	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13

*1 ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、サリチル酸を検査した。魚介類漬物からソルビン酸が、0.22g/kg検出した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

*4 メタノールの検出値は、4.3% (V/W) ~17% (V/W) 平均8.5% (V/W) であった。

*5 その他の項目は、品目によって塩分、pH、メタノール、揮発性塩基窒素等を行った。

表2 細菌検査

(平成8年度)

品目	品目数	判定			細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		*6その他	
		適	不良	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	29	29	0	0	2	1	0	2	0	5	0	3	1	5	0	5	0	3	0	3	0
うに加工品	6	6	0	0	1	1	-	-	-	2	0	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-
その他の魚介類加工品	3	3	0	0	-	-	-	2	-	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ゆでだこ	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	5	5	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類漬物	13	13	0	0	1	-	-	-	-	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0

*6ビブリオ・ファーニシィ、ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・フルビアリス、ビブリオ・ミミカス、非O1コレラ菌について検査した。

(14) 菓子製造業の特別監視

ア 実施期間：平成8年7月～12月

イ 実施対象：菓子製造業 117 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

エ 措置等：糖類調製品1検体から赤色102号、黄色5号が、洋生菓子1検体から黄色4号が検出したが使用表示がなく違反となった。

栗甘露煮3検体から二酸化硫黄が0.016g/kg、0.018g/kg、0.026g/kg検出したが漂白剤使用の表示がなく違反となった。

洋生菓子1検体の細菌数が 9.7×10^6 検出し、東京都の指導基準に不適合となった。

洋生菓子1検体から大腸菌群60/g、セレウス菌10/0.1g が検出し、東京都の指導基準に不適合となった。

違反品については、適切に処理した。

表1 理化学検査

(平成8年度)

品目	品目数	判定		プロピオン酸		*1 その他の保存料		*2 着色料		*3 甘味料		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (エリトロン酸)		漂白剤 (SO ₂)		規格検査		かび毒		*4 その他
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+	
合計	123	118	5	21	0	79	0	78	15	85	0	15	0	15	0	55	1	20	0	4	0	58
ケーキ台 (スポンジ)	11	11	0	9	0	11	0	11	0	11	0	1	0	1	0	4	0	-	-	-	-	-
ゼリー	5	5	0	-	-	-	-	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チャーインガム	3	3	0	-	-	4	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
チョコレート類	9	9	0	-	-	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-	7	0	-	-	-	-	9
その他の製菓材料	10	10	0	-	-	4	0	5	3	5	0	2	0	2	0	4	0	-	-	-	-	5
ナッツ及びナッツの加工品	4	4	0	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	4
果実シロップ漬け	11	11	0	-	-	10	0	9	2	11	0	1	0	1	0	8	0	-	-	3	0	11
果実加工品	5	5	0	-	-	4	0	4	1	5	0	2	0	2	0	5	0	-	-	-	-	5
器具容器包装	11	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0	-	-	-
栗甘露煮	5	2	3	-	-	3	0	3	0	3	0	2	0	2	0	2	1	-	-	-	-	-
植物性油脂	1	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	-	-	1
食品添加物	9	9	0	-	-	1	0	1	5	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
糖類調製品	5	4	1	-	-	4	0	2	3	4	0	2	0	2	0	3	0	-	-	-	-	5
洋生菓子	30	29	1	12	0	23	0	20	1	23	0	4	0	4	0	12	0	-	-	-	-	15
和生菓子	4	4	0	-	-	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-

*1 安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸について行った。

*2 タール系色素について行った。

*3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、を検査した。

*4 品目によって、エチレンジアミン四酢酸、酸価、過酸化物質、臭素、臭化メチル、二臭化エチレン、水分、プロピレングリコール、エタノール、重金属等を行った。

表2 細菌検査

(平成8年度)

品目	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		セレウス菌		好気性芽胞菌	
		適	不良	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	32	30	2	19	6	5	1	1	30	2	32	0	32	0	32	0	31	1	1	1
ケーキ台 (スポンジ)	7	7	0	7	0	0	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-
チョコレート類	3	3	0	1	1	1	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	1	1
洋生菓子	22	22	2	11	5	4	1	1	20	2	22	0	22	0	22	0	21	1	-	-

(15) 輸入業・倉庫業の特別監視

ア 実施期間：平成8年4月～平成9年3月

イ 実施対象：食品の輸入業及び倉庫業 518 軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり。違反品はなかった。

表1 理化学検査

(平成8年度)

品目	品目数	判定		#1 保存料		#2 着色料		#3 甘味料		酸化防止剤				漂白剤		#4 抗菌性物質 抗生物質		#5 残留農薬		臭素 臭化メチル		#6 ホルモン剤		#7 有機スズ		#8 防かび剤		#9 その他
		適	否	-	+	-	+	-	+	(BHA/BHT)		(珪酸)		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
										-	+	-	+															
合計	301	301	0	139	0	97	3	99	0	60	0	36	2	99	11	90	2	143	11	22	0	17	1	26	0	47	16	301
シリアル類・クラッカー類	6	6	0	6	0	-	-	3	0	4	0	-	-	6	0	-	-	4	2	-	-	-	-	-	-	6	0	6
ナチュラルチーズ	10	10	0	10	0	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
うなぎ蒲焼(冷凍食品 又は冷凍品)	10	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0	4	6	-	-	-	-	10	0	-	-	10
その他	4	4	0	3	0	2	0	4	0	2	-	-	-	4	0	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	3	0	4
コーヒード豆類	6	6	0	6	0	6	0	5	0	6	-	-	-	6	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	6
菓子類	7	7	0	7	0	2	0	7	0	3	-	-	-	4	0	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	3	0	7
酒類	30	30	0	30	0	28	2	30	0	-	-	-	-	19	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
食肉(冷蔵・冷凍)	68	68	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66	2	67	1	-	-	17	1	-	-	-	-	68
食肉製品	10	10	0	10	0	10	0	10	0	-	-	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
清涼飲料水 (原料用果汁を含む)	48	48	0	22	0	-	-	22	0	-	-	-	-	21	0	-	-	22	0	-	-	-	-	-	-	19	3	48
生鮮果実	28	28	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	1	22	0	-	-	-	-	15	13	28
切り身、むき身の魚 介類(冷凍品を含む)	16	16	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0	12	0	10	0	-	-	-	-	7	0	-	-	16
調味料	16	16	0	16	0	16	0	9	0	16	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
冷凍魚介類	14	14	0	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	1	0	7	0	-	-	-	-	8	0	-	-	14
冷凍魚肉すりみ	5	5	0	5	0	-	-	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	2	0	-	-	-	-	1	0	-	-	5
冷凍食品	23	23	0	22	0	21	1	4	0	22	0	22	1	23	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	23

#1 ソルビル酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、バラオキシ安息香酸エステル、サリチル酸を検査した。

#2 タール系色素を検査した。酒精飲料2検体から赤色40号、赤色102号、冷凍食品1検体から赤色102号が検出した。

#3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。

#4 抗菌性物質は、抗菌性物質簡易検査及び品目に応じて、サルファ剤、オキシソリン酸、オルメトプリム、チアンフェニコール、ナクマイシン、ナリジク酸、ピロミド酸、スルファキノキサリン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファメラジン、スルファモメトキシ、カルバドックス、クロピドール、サリノマイシン、デコキネート、トリメトプリム、ナイカルバジン、バナゾン、ピリメタリン、フラソリドン、モネンシン、ラサドシド、ジフラゾンを行った。

抗生物質はTC系、AG系、PC系、ML系について行った。豚肉2検体からTC系が0.02μg、0.03μg/g検出した。

#5 残留基準及び原産国の使用実態等に応じて、有機塩素系11種(殺虫剤7種、殺菌剤4種)、有機リン系41種(殺虫剤38種、殺菌剤3種)カーバメイト系11種(殺虫剤10種、殺菌剤1種)その他10種について検査した。

- *6 エストラジオール、クレンプテオール、ジェチルステルベストロール、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキセストロール、メレンゲステロールアセテート、 α 及び β -トレンボロンを検査した。
その結果牛肉1検体からプロゲステロンが12ppm検出した。
- *7 トリフェニルスズ(TPT)、ビストリブチルスズオキシド(TBTPO)を検出した。(-)は0.01ppm未満
- *8 2, 4-D、イマザリル、ジフェニル(DP)、オルトフェニルフェノール(OPP)、チアベンダゾール(TBZ)、を検査した。検出した内容は下表のとおり

品名	生鮮果実			原料用果汁
	イマザリル	OPP	TBZ	TBZ
検出数	13	3	12	3
最小値	0.0001	0.0007	0.0035	0.0002
最大値	0.0024	0.0019	0.0003	0.0004
平均値	0.0013	0.0014	0.0001	0.0003

単位 (g/kg)

- *9 品目によって、寄生虫駆除剤(フルベンダゾール、イベルメクチン)、防かび剤、酸化防止剤(EDTA、TBHQ、アスコルビン酸)、アスパルテーム、アセスルファムk、シアン、クマロンインデン樹脂、かび毒、プロピオン酸、亜硝酸根、揮発性塩基窒素(VBN)、重金属、カルバミン酸エチル、ジエチレングリコール、ポリソルベート、pH、成分規格検査等を行った。

表2 細菌検査

(平成8年度)

品目	品目数	判定			成分規格		細菌数					大腸菌群		大腸菌		病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		カンピロバクター		サルモネラ		セレウス菌		腸炎ビブリオ		ウエルシュ菌		*1その他	
		適	不良	否	適	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		合計	211	211	0	0	89	0	92	34	33	20	5	178	1	32	0	103	0	142	3	68	0	133	2	55	1	24	0	84	0
ナチュラルチーズ	10	10	0	0	-	-	-	-	-	-	-	10	0	10	0	10	0	10	0	-	-	10	0	9	1	-	-	-	-	10	0
うなぎ蒲焼(冷凍食品又は凍結品)	10	10	0	0	8	0	3	3	2	1	1	10	0	-	-	-	-	10	0	-	-	10	0	-	-	-	-	10	0	10	0
菓子類	7	7	0	0	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-
食肉(冷蔵・冷凍)	68	68	0	0	-	-	11	16	21	16	4	68	0	-	-	68	0	66	2	68	0	66	2	0	0	-	-	68	0	59	9
食肉製品	10	10	0	0	10	0	-	-	-	-	-	9	0	1	0	-	-	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	10	
清涼飲料水(原料用果汁を含む)	48	48	0	0	48	0	43	5	0	0	0	47	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
切り身、むき身の魚介類(冷凍品を含む)	16	16	0	0	-	-	13	2	1	0	0	4	0	3	0	-	-	3	1	-	-	4	0	4	0	4	-	-	-	4	0
冷凍魚介類	14	14	0	0	-	-	3	4	5	2	0	13	0	13	0	-	-	13	0	-	-	13	0	13	0	13	-	-	-	13	0
冷凍魚肉すりみ	5	5	0	0	-	-	0	2	2	1	0	5	0	5	0	-	-	5	0	-	-	5	0	5	0	5	-	-	-	5	0
冷凍食品	23	23	0	0	23	0	19	2	2	0	0	9	0	-	-	-	-	22	0	-	-	22	0	21	0	2	0	6	0	-	-

*1 エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア、モノサイトゲネス、ボツリヌス菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌を検査した。
その結果、食肉(冷蔵・冷凍)9検体内訳：豚肉2検体、牛肉2検体、馬肉1検体、鶏肉4検体からリステリア・モノサイトゲネスが検出された。