

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8年6月～8月

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業及び冷蔵業 409軒

ウ 実施結果：表1及び表2のとおり

加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱・ほうれん草）から黄色ブドウ球菌が30/0.1g検出し東京都乳肉水産指導基準に不適合であった。

なお、違反品については適切に処置した。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

項目	品目数	判定数			保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤 (BHT)		酸化防止剤 (BHA)		酸化防止剤 (イソマル酸)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		漂白剤 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		その他*4		
		適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数						
					77	44	5	30	30	33	56	3	検体数										
合計	158	158	0	0	76	1	44	0	5	0	30	0	30	0	33	0	56	0	3	0	11		
冷凍食品	無加熱摂取	3	3	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-		
	加熱後摂取	凍結前未加熱	87	87	0	0	44	1	26	0	1	0	10	0	10	0	13	0	38	0	3	0	5
		凍結前加熱済	58	58	0	0	31	0	18	0	4	0	19	0	19	0	16	0	16	0	-	-	6
凍結食品	10	10	0	0	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	4	0	1	0	-	-	-		

\*1 保存料はサリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料はタール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料はサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 その他は検体によって、水分、プロピレングリコール、亜硝酸根、法定外着色料を検査した。いずれも検出しなかった。

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

項目	品目数	判定数			細菌数 (/g)						大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		カビ類又は酵母菌		ウエルシュ菌		腸炎ビフィズス菌		セレウス菌			
		適	不良	否	検体数	<10	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	≤10 <sup>6</sup>	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数					
											49	69	119	115	69	6	115									
合計	158	157	1	0	118	62	21	25	10	0	49	0	69	0	118	1	115	0	67	2	6	0	112	3		
冷凍食品	無加熱摂取	3	3	0	0	1	0	1	0	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	87	87	0	0	65	18	15	24	8	0	-	-	65	0	66	0	65	0	40	1	4	0	74	1
		凍結前加熱済	58	58	0	0	47	42	3	1	1	0	47	0	-	-	47	0	44	0	23	1	2	0	33	1
凍結食品	10	9	1	0	5	2	2	0	1	0	1	0	4	0	4	1	5	0	4	0	-	-	5	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  
 アイウ 実施結果 対象都外製品と、法に抵触するものはなかった。 409 軒

表 1 理化学検査結果

(平成 8 年度)

区 分	品目数	判 定		保 存 料 *1		着 色 料 *2		二酸化硫黄		甘 味 料 *3		酸化防止剤 (エリソルビン酸)		そ の 他 *4	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合 計	62	62	0	22	2	9	0	4	0	6	0	1	0	62	
容器包装詰殺菌食品(レトルト食品)を除く	カレー、スープ類	16	16	0	3	0	3	0	-	-	1	0	-	-	16
	そうざい類	3	3	0	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	3
	調味料	20	20	0	9	2	1	0	-	-	3	0	-	-	20
	米飯類	12	12	0	6	0	3	0	3	0	-	-	-	-	12
	その他	11	11	0	2	0	-	-	1	0	-	-	1	0	11

\* 1 保存料は、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシン安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \* 2 着色料は、タール系の合成着色料及び指定外着色料を検査した。  
 \* 3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。  
 \* 4 その他は検体によって、水分、アスコルビン酸、EDTAを検査した。

表 2 細菌検査結果

(平成 8 年度)

区 分	品目数	判 定		成 分 規 格 (恒温試験)		成 分 規 格 (細菌)		そ の 他	
		適	否	適	否	適	否		
合 計	62	62	0	59	0	59	0	62	
容器包装詰殺菌食品(レトルト食品)を除く	カレー、スープ類	16	16	0	16	0	16	0	16
	そうざい類	3	3	0	3	0	3	0	3
	調味料	20	20	0	19	0	19	0	20
	米飯類	12	12	0	10	0	10	0	12
	その他	11	11	0	11	0	11	0	11

\* 1 その他は、pH、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌を検査した。

(3) めん類の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,028 軒  
 ウ 実施結果 表1のとおり。法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成8年)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料*1 ソルビン酸		着色料*2		品質保持剤 (プロピレングリコール)		水分含有量				酸化防止剤*3				漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		甘味料*4 (サッカリン)	
		適	不適	否	検体数 41		(検体数) 43		(検体数) 55		検体数	最小限 %	最大限 %	平均値 %	検体数 10		検体数 1		検体数 14		検体数 17		検体数 2	
					-	+	-	+	-	+					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
		合計	68	68	0	0	41	0	43	0	55	0	55	19	74	37.8	9	1	0	1	14	0	17	0
生ラーメン	25	25	0	0	15	0	25	0	25	0	25	23	57	32.4	-	-	-	-	1	0	5	0	-	-
生うどん・生そば	18	18	0	0	11	0	9	0	16	0	16	19	34	26.5	2	0	-	-	4	0	3	0	-	-
ゆでめん・むしめん	11	11	0	0	8	0	-	-	10	0	10	65	74	69.6	-	-	-	-	1	0	9	0	-	-
即席めん	4	4	0	0	1	0	2	0	1	0	1	28	28	28.0	3	1	0	1	1	0	-	-	-	-
乾めん	2	2	0	0	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-
パスタ類	3	3	0	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	3	0	-	-	2	0
餃子の皮	3	3	0	0	1	0	1	0	3	0	3	32	33	32.	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-
その他	2	2	0	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、サルチル酸、バラオキシン安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。  
 \*3 酸化防止剤は、トコフェロールについては(α、β、γ、δ-トコフェロール)、さらに品目によってTBHQ、アスコルビン酸、EDTA、エリソルビン酸を検査した。  
 \*4 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

表1

(平成8年)

項目 品目	品目数	判定 検体数			酸 価				過 酸 化 物 価			
		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
合計	4	4	0	0	4	0.3	0.9	0.6	4	1	28	8.8
生ラーメン	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-
生うどん・生そば	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-
ゆでめん・むしめん	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-
即席めん	3	3	0	0	3	0.5	0.9	0.7	3	1	28	10.7
乾めん	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-
パスタ類	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-
餃子の皮	0	0	0	0	0	-	-	-	0	-	-	-
その他	1	1	0	0	1	0.3	0.3	0.3	1	3	3	3.0

(4) 魚介類の一斉監視

ア 実施期間 平成7年11月~12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 619 軒

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措 置 魚介乾製品(さけとば) 1検体から保存料ソルビン酸0.1 g/kg)を検出したが、使用の旨の表示が無く食品衛生法第11条違反となった。  
 なお、違反については適切に処理した。

表 理化学検査結果

(平成8年度)

項目  品目	品目数	判定			保存料*1 (ソルビン酸)				着色料*2 十の内訳						甘味料*3 (サッカリン)		酸化防止剤*4 (BHA) (α-TQF)			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> )								
		検体数			検体数 60	最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	43						検体数 15		検体数 35			検体数 22		検体数 27		検体数 20		検体数 27						
		適	不適	否					-	+	-	+	3	102	106	4	5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	g/kg
					-	+	-	+	3	102	106	4	5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	g/kg	g/kg	g/kg		
					-	+	-	+	3	102	106	4	5	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	g/kg	g/kg	g/kg		
合計	126	125	0	1	55	5	0.05	0.8	0.26	23	20	2	19	4	4	15	15	0	35	0	22	0	26	1	0.03	20	0	14	13	0.0003	0.0016	0.0072
いくら・すじこ	5	5	0	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4	0.0009	0.0027	0.020	
かずのこ	2	2	0	0	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	2	0	-	2	0	-	-	-	-	-	
しらす干し	19	19	0	0	12	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	3	0	1	0	17	0	-	16	0	1	0	-	-	-	
そうざい類	10	10	0	0	5	1	0.05	0.05	0.05	5	0	-	-	-	-	5	0	4	0	1	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他	18	18	0	0	6	2	0.18	0.8	0.49	5	2	0	2	0	2	0	4	0	4	0	-	-	3	1	0.030	2	0	1	0	-	-	-
その他の魚介乾製品	7	6	0	1	2	2	0.1	0.18	0.14	1	1	0	1	0	1	0	2	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-
たらこ	10	10	0	0	9	0	-	-	-	3	7	1	7	0	0	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5	0.0003	0.016	0.0010
ウニ、ウニ加工品	12	12	0	0	6	0	-	-	-	2	1	0	0	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
貝類	13	13	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
煮干し	20	20	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	-	16	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
明太子	10	10	0	0	10	0	-	-	-	1	9	1	9	4	9	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	4	0.0003	0.001	0.0006	

\*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、サリチル酸、パラオキサン安息香酸、デヒドロ酢酸、品目によってエリソルビン酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸を検査した。  
 \*4 酸化防止剤は、BHA、トコフェロール(α)以外に品目によって、BHT、アスコルビン酸EDTAを検査した。  
 \*5 その他は貝類については麻痺性貝毒、下痢性貝毒、ウニ、ウニ加工品についてはホウ酸を検査した。さらに品目によっては、病原大腸菌、TBHQを検査した。

(5) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月

イ 実施対象 都外製品、及び輸入製品を取扱う販売業 409 軒

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 アイスクリーム（アメリカ産）1検体、プロセスチーズ1検体から大腸菌群が検出され成分規格に違反した。

ナチュラルチーズからソルビン酸0.06g/kg検出したが、使用の旨の表示がなく違反となった。

表 細菌・化学検査結果

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		細菌数 ( / g )						大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ 球菌		カビ		ヒウス菌		リソリ		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		その他*4		抗生物質	
		適	否	検体数	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数 200	検体数 26	検体数 58	検体数 58	検体数 58	検体数 26	検体数 26	検体数 77	検体数 100	検体数 73	検体数 90											
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+								
合計	200	198	2	127	83	30	14	0	0	198	2	26	0	58	0	58	0	54	4	26	0	75	2	100	0	73	0	90	0	40	0
乳	牛乳	71	70	1	71	62	3	2	4	0	71	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	71	0	71	0
	脱脂乳	2	2	0	2	1	0	0	0	1	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0
	加工乳	6	6	0	6	6	0	0	0	0	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	6	0	
乳	酸酵乳	41	41	0	0	-	-	-	-	-	41	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	0	14	0	20	0	41	0	-	-
	乳酸菌飲料	6	6	0	0	-	-	-	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0	4	0	6	0	-	-
	乳酸菌飲料(殺菌)	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
製	アイス	25	24	1	25	10	5	10	0	0	24	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	0	10	0	10	0	10	0
	アイスミルク	3	3	0	3	3	0	0	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0	2	0
	ラクトアイス	19	19	0	19	15	4	0	0	0	19	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	0	13	0	13	0	13	0
品	ナチュラルチーズ	25	24	1	-	-	-	-	-	-	25	0	25	0	25	0	25	0	23	2	25	0	16	2	10	0	-	-	-	-	-
	プロセスチーズ	32	32	0	32	14	14	4	-	-	31	1	-	-	32	0	32	0	31	1	-	-	18	-	14	0	-	-	-	-	-
	脱脂粉乳	1	1	0	1	-	1	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-
	クリーム	5	5	0	5	5	-	-	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	1	0	1	0	2	0	-	-
	乳飲料	7	7	0	7	7	0	0	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-
乳主原	乳酸菌飲料	9	9	0	9	9	0	0	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	2	0	3	0	3	0	3	0
	その他	2	2	0	1	1	0	0	0	0	2	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-
氷	24	24	0	24	18	6	0	0	0	24	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	0	12	0	12	0	12	0

\*1 保存料は、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 その他は、品目によって乳酸菌数、水分、乳固形分、酸度等検査した。

(6) はちみつの一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業及びはちみつ製造業 409 軒

ウ 実施結果 表1及び2のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

項目	品目数	判定 検体数			抗菌性物質		抗菌物質 (テトラサイクリン系)		合成抗菌剤 (サルファ剤)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		
		適	不適	否	検体数 30		検体数 30		検体数 30		検体数 30		
					-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	30	30	0	0	30	0	30	0	30	0	20	0	
はちみつ	輸入品	25	25	0	0	25	0	25	0	25	0	16	0
	国産品	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	4	0

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

項目	品目数	判定 検体数			細菌数 (/g)					好気性芽胞菌 (/g)				嫌気性芽胞菌 (/g)				ウェルシュ菌		セレウス菌		ボツジヌ菌					
		適	不良	否	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	検体数	<30	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	検体数 30		検体数 30		検体数 30		
																					-	+	-	+	-	+	
合計	30	24	0	0	29	1	0	12	14	3	30	27	0	3	0	30	8	1	18	3	30	0	27	3	30	0	
はちみつ	輸入品	25	20	0	0	24	1	0	9	12	3	25	23	0	2	0	25	7	1	15	2	25	0	23	2	25	0
	国産品	5	4	0	0	5	0	0	3	2	0	5	4	0	1	0	5	1	0	3	1	5	0	4	1	5	0

(7) そう菜・調味料の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,028 軒

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置 スープ類(冷やし中華のたれ)から保存料(安息香酸0.08g/kg)を検出したが、使用の表示がなかった。

野菜ふりかけ1検体から、グリチルリチン酸0.04g/kgが検出したが表示がなかった。

表 検査結果 なお、違反については適切に処理を行った。

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料 (ソルビン酸)			保存料*1 (安息香酸)			着色料*2 十の内訳										甘味料*3 (サッカリン)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )			病原大腸菌									
		通	不適	否	検体数			検体数			142		十の内訳										127		70		22								
					179	最小値	最大値	平均値	166	最小値	最大値	平均値	-	+	赤	赤	赤	赤	黄	黄	青	青	銅	-	+	-	+	最小値	最大値	平均値	-	+			
		g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	40	102	104	106	4	5	1	2	化合物	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg	g/kg												
合計	203	201	0	2	170	9	0.28	0.61	0.41	164	2	0.04	0.08	0.057	131	11	1	1	0	2	10	3	6	0	0	127	0	68	2	0.02	0.02	0.02	22	0	
そう菜	スープ類	12	11	0	1	12	0	-	-	-	11	1	0.08	0.08	0.08	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-	-	-	-	
	サラダ類	9	9	0	0	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	-	6	0	
	煮豆	9	9	0	0	7	2	0.28	0.32	0.3	9	0	-	-	-	3	3	0	0	0	0	3	2	1	0	0	7	0	8	1	0.02	0.02	0.02	-	-
	煮物	11	11	0	0	10	0	-	-	-	10	0	-	-	-	9	1	-	-	-	1	-	1	-	-	8	0	6	1	0.02	0.02	0.02	2	2	
	蒸物	6	6	0	0	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	3	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	4	0	2	0	-	-	-	-	-
	佃煮	13	13	0	0	8	4	0.4	0.61	0.50	12	0	-	-	-	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	4	0	-	-	-	-	-	
	漬物	2	2	0	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	2	0	-	-	-	-	-	
	和え物	8	8	0	0	8	0	-	-	-	8	0	-	-	-	5	3	0	1	0	1	2	1	1	0	0	5	0	4	0	-	-	-	-	-
その他	18	18	0	0	7	3	0.33	0.37	0.36	10	0	-	-	-	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	4	0	-	-	-	4	0	
調味料	ソース	44	44	0	0	44	0	-	-	-	44	0	-	-	-	35	0	-	-	-	-	-	-	-	-	37	0	13	0	-	-	-	2	-	
	ドレッシング	9	9	0	0	9	0	-	-	-	9	0	-	-	-	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	2	0	-	-	-	-	-	
	その他	2	2	0	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	1	0	-	-	-	-	-	
	たれ	9	9	0	0	9	0	-	-	-	9	0	-	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	3	0	-	-	-	-	-	
	つゆ	15	15	0	0	14	0	-	-	-	13	1	0.05	0.05	0.05	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	0	-	-	-	-	-	8	-
	ふりかけ類	3	2	0	1	1	0	-	-	-	1	0	-	-	-	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-
	みそ類	4	4	0	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-
	香辛料	3	3	0	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
酢	9	9	0	0	9	0	-	-	-	9	0	-	-	-	8	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	6	0	4	0	-	-	-	-	-	
その他	水煮	13	13	0	0	11	0	-	-	-	11	0	-	-	-	6	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	9	0	-	-	-	-	-
	味付けごはん	4	4	0	0	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	-	-	-	
	その他	7	7	0	0	7	0	-	-	-	6	1	0.04	0.04	0.04	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	2	0	-	-	-	-	-	

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、バラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。  
 \*2 着色料は、タール系の合成着色料、銅化合物(銅クロロフィル等)を検査した。  
 \*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、ステビオサイドを検査した。

(8) 菓子の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,028 件  
 ウ 実施結果 表1のとおり  
 エ 措置 白もも・シロップ漬け1検体から酸化防止剤(エリソルビン酸)が0.003 g/kg、クッキー1検体から食用青色2号、洋生菓子1検体から食用黄色4号を検出したが使用の旨の表示が無く食品衛生法第11条違反となった。

またクッキー1検体から酸化防止剤(TBHQ)を検出したが、我が国では許可されていない添加物のため食品衛生法第6条違反となった。  
 さらに、油菓子(コーンチップ)1検体の過酸化値が127 であり東京都の指導基準不適合となった。  
 なお、各違反については適切に処理を行った。

表 検査結果

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料*1									着色料*2								甘味料*3 (糖加)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )							
		適	不適	否	(ソルビン酸)			(安息香酸)			検体数		十の内訳								検体数		検体数								
					154		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	159		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	256		赤	赤	赤	赤	黄	黄	青	青	29		105		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg
					-	+				-	+				-	+									3	4	10	10			
合 計	341	336	1	4	148	6	0.25	0.46	0.35	146	13	0.01	0.04	0.02	173	83	13	16	7	5	41	25	30	7	28	1	94	11	0.015	1.3	0.498
キャンディー	56	56	0	1	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	32	20	4	3	2	0	10	4	8	1	-	-	11	0	-	-	-
ゼリー	52	52	0	0	10	0	-	-	-	10	0	-	-	-	22	27	1	2	4	4	15	8	13	2	1	0	4	0	-	-	-
チューインガム	14	14	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	11	3	5	0	0	1	1	5	2	-	-	1	0	-	-	-
チョコレート類	26	26	0	0	5	0	-	-	-	5	0	-	-	-	16	6	0	3	0	0	5	2	2	1	1	0	2	0	-	-	-
その他	4	4	0	0	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	-	-	-
シロップ漬け	23	22	0	1	19	0	-	-	-	18	1	0.01	0.01	0.01	10	3	3	0	0	0	0	0	0	0	10	1	15	0	-	-	-
ジャム類	19	19	0	0	19	0	-	-	-	19	0	-	-	-	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	10	0	-	-	-
乾燥果実	35	35	0	0	27	6	0.25	0.46	0.35	26	7	0.01	0.04	0.02	20	4	1	0	0	0	3	3	0	0	5	0	22	11	0.17	1.3	0.58
焼菓子	30	28	0	2	25	0	-	-	-	25	0	-	-	-	19	4	0	1	0	0	3	3	0	1	-	-	11	0	-	-	-
製菓材料	17	17	0	0	16	0	-	-	-	16	5	-	-	-	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	5	0	-	-	-
油菓子	23	22	1	0	10	0	-	-	-	10	0	-	-	-	12	6	1	1	0	0	3	3	1	0	1	0	5	0	-	-	-
洋生菓子	11	10	0	1	10	0	-	-	-	10	0	-	-	-	8	2	0	1	1	1	1	1	1	0	2	0	7	0	-	-	-
和菓子	12	12	0	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	4	7	2	0	0	1	2	2	3	0	-	-	-	-	-	-	-
和生菓子	19	19	0	0	16	0	-	-	-	16	0	-	-	-	15	3	2	0	0	1	0	0	1	0	2	0	5	2	0.015	0.016	0.016



表1-2 検査結果

(平成8年度)

項目	酸化防止剤*4												酸価(AV)				過酸化物質				細菌検査*5		その他*6		
	(BHA)		(BHT)					(TBHQ)		(EDTA)		(エリソルビン酸)		(POV)											
	検体数 67		検体数 68		最小値	最大値	平均値	検体数 55		検体数 31		検体数 31		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 5		検体数 23	
	-	+	-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+	17	g/kg	g/kg	g/kg	17	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	-	+
合計	67	0	64	4	0.02	0.35	0.18	55	0	31	0	30	1	17	0.4	2.3	1.09	17	1未満	127	5.36	5	0	22	1
キャンディー	3	0	3	0	-	-	-	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゼリー	1	0	1	0	0.02	0.35	0.18	1	0	-	-	1	0	1	1	1	1	1	3	3	3	-	-	-	-
チューインガム	4	0	0	4	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコレート類	11	0	11	0	-	-	-	11	0	-	-	1	0	1	1	1	1	1	3	3	3	-	-	3	0
その他	2	0	2	0	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シロップ漬け	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	0	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
ジャム類	6	0	6	0	-	-	-	1	0	5	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	3	0
乾燥果実	5	0	5	0	-	-	-	-	-	3	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	5	0
焼菓子	18	0	19	0	-	-	-	28	0	1	0	-	-	3	0.7	1.4	1.1	3	1	7	4.3	-	-	2	0
製菓材料	6	0	6	0	-	-	-	4	0	2	0	4	0	2	0.5	0.5	0.5	2	5	8	6.5	-	-	2	1
油菓子	10	0	10	0	-	-	-	6	0	3	0	1	0	10	0.4	2.3	1.23	10	1未満	127	10	-	-	2	0
洋菓子	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、パラオキシン安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料、銅化合物(銅クロロフィル等)を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、アスパルテームを検査した。

\*4 酸化防止剤はBHA、BHT、TBHQ、エリソルビン酸以外にアスコルビン酸を検査した。

\*5 細菌検査は、缶詰食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品について嫌気性芽胞菌、大腸菌群、大腸菌、ボツリヌス、黄色ブドウ球菌等を検査した。

\*6 その他は、品目によってポリソルベート、メタノール、アセスルファミンk、アスパルテーム、イマザリル、ジフェニル、TBZ、OPP、Zn、Sn、等を検査した。

(+)についてはフルーツペーストからチアベンダゾールが0.0002g/kg検出した。

(9) つけ物の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,028 軒  
 ウ 実施結果 表のとおり  
 エ 措置 たくあん漬1検体からグリチルリチン酸が0.04g/kg検出したが、表示がなく食品衛生法第11条違反となった。

表 理科学検査結果 なお、違反品については適切に処理を行った。

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料*1										着色料*2						甘味料*3 (チカ)		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )			
		適	不適	否	(ソルビン酸)					(安息香酸)					検体数		十の内訳						検体数		検体数	
					81		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	81		最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	-	+	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	銅 化合物	-	+	-	+
					-	+				-	+															
合計	95	94	0	1	37	44	0.18	0.83	0.43	76	5	0.01	0.08	0.03	46	25	9	10	15	8	2	3	66	5	47	0
こうじ漬	5	5	0	0	1	4	0.36	0.83	0.60	5	0	-	-	-	4	0	0	0	0	0	0	0	3	2	5	0
しょうゆ漬	32	32	0	0	9	20	0.18	0.73	0.04	26	3	0.03	0.08	0.05	16	13	4	4	12	7	2	2	25	0	13	0
たくあん漬	14	13	0	1	5	7	0.31	0.62	0.42	11	1	0.01	0.01	0.01	7	4	0	1	3	1	0	0	7	2	5	0
キムチ	5	5	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
酢漬	31	31	0	0	20	11	0.23	0.44	0.29	30	1	0.01	0.01	0.01	15	8	5	5	0	0	0	1	25	1	21	0
浅漬	8	8	0	0	2	0	-	-	-	2	0	-	-	-	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0
味噌漬	2	2	0	0	0	2	0.41	0.49	0.45	2	0	-	-	-	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0
その他	6	5	0	1	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	3	1	1	0	1	0	1	0	3	0	-	-

\*1 保存料は、ソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料、銅化合物(銅クロロフィル等)を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

(平成8年度)

項目 品目	品目数	酸化防止剤								病原大腸菌		回虫卵		その他*4	
		EDTA		E771酸		BHT		BHA		検体数		検体数		検体数	
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	95	9	0	8	0	5	0	5	0	9	0	5	0	10	4
こうじ漬	5	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
しょうゆ漬	32	1	0	3	0	1	0	1	0	3	0	-	-	1	1
たくあん漬	14	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
キムチ	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	1	0
酢漬	31	8	0	2	0	4	0	4	0	-	-	-	-	3	0
浅漬	8	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0	-	-	1	0
味噌漬	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
その他	6	1	0	1	0	-	-	-	-	5	0	-	-	-	-

\*4 その他は、品目によってボツリヌス菌、アスコルビン酸、アルミニウム、鉄、 $\alpha$ -トコフェロール、グリチルリチン酸を検査した。  
 (+) となったもののうち、たくあん漬からグリチルリチン酸が0.04g/kgを検出し表示違反となった。



(1) 清涼飲料水の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 409軒  
 ウ 実施結果 表1及び2のとおり  
 エ 措置 粉末清涼飲料2検体から大腸菌群が検出し、食品衛生法第7条2項違反となった。なお、違反品については適切に処理を行った。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

項目	品目数	判定			成分規格						保存料*1						着色料*2		甘味料*3		漂白剤(SO <sub>2</sub> )					
		検体数			混濁		沈澱・固形異物		重金属		安息香酸			パラオキシ安息香酸			検体数		検体数		検体数					
		適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数			検体数			検体数		検体数		検体数					
					117		117		117		117			117			61		62		14					
					適	否	適	否	適	否	-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+
合計	121	121	0	0	117	0	117	0	117	0	57	14	0.13	0.42	0.24	59	10	0.01	0.02	0.02	50	11	62	0	14	0
果汁飲料	7	7	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	7	0	-	-	-	7	0	7	0	3	0
果汁入り清涼飲料水	10	10	0	0	10	0	10	0	10	0	8	1	0.17	0.17	0.17	8	1	0.03	0.03	0.03	10	0	10	0	1	0
炭酸飲料	16	16	0	0	16	0	16	0	16	0	13	3	0.15	0.42	0.31	14	0	-	-	-	9	0	16	0	2	0
果汁入り炭酸飲料	4	4	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	3	0	4	0	2	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	24	24	0	0	24	0	24	0	24	0	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	1	0	-	-
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	14	14	0	0	14	0	14	0	14	0	4	0	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター(発泡)	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	24	24	0	0	24	0	24	0	24	0	11	10	0.13	0.26	0.154	12	9	0.01	0.02	0.02	12	9	15	0	5	0
粉末清涼飲料	17	17	0	0	13	0	13	0	13	0	7	0	-	-	-	7	0	-	-	-	9	2	9	0	1	0

\*1 保存料は、ソルビン酸以外に安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、品目によってエリソルビン酸を検査した。

\*2 着色料は、タル系合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン以外にサイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテームを検査した。

表2 細菌検査結果

(平成8年度)

項目	品目数	検体数			細菌数(√g・ml)						大腸菌群		腸球菌		緑膿菌		低温細菌		真菌		その他*1	
		適	不良	否	検体数	<10	≤10 <sup>2</sup>	≤10 <sup>3</sup>	≤10 <sup>4</sup>	≤10 <sup>5</sup>	検体数119	検体数14	検体数14	検体数12	検体数21	検体数27						
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	121	119	0	2	108	80	12	2	0	0	117	2	14	0	14	0	3	9	21	0	26	1
果汁飲料	7	7	0	0	7	7	0	0	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
果汁入り清涼飲料水	10	10	0	0	10	10	0	0	0	0	10	0	-	-	-	-	-	-	2	0	6	0
炭酸飲料	16	16	0	0	14	14	0	0	0	0	14	0	-	-	-	-	-	-	1	0	2	0
果汁入り炭酸飲料	4	4	0	0	4	4	1	0	0	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	24	0	-	-	-	-	2	1	8	0	3	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	14	14	0	0	14	9	4	1	0	0	14	0	14	0	14	0	0	7	5	0	-	-
ミネラルウォーター(発泡)	5	5	0	0	5	5	0	0	0	0	5	0	-	-	-	-	1	1	4	0	-	-
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	24	24	0	0	17	0	2	0	0	0	24	0	-	-	-	-	-	-	1	0	6	0
粉末清涼飲料	17	15	0	2	13	7	5	1	0	0	15	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0

(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品及び、輸入製品を取扱う販売業 1,028 軒

ウ 実施結果 表1～2のとおり

エ 措置等 (7) 食肉製品ではボンレスハム(加熱後包装)1検体からエリソルビン酸が19mg/kg、ロースハム(加熱後包装)1検体からエリソルビン酸が110mg/kg検出したが何れも使用の旨の表示がなく違反となった。

加熱後包装食肉製品1検体から細菌数1,400万/g検出し東京都の指導基準(細菌数5万/g以上は不良)に不適となった。

(4) 魚肉ねり製品では、かまぼこ1検体から細菌数6.9万/gを検出し、東京都の指導基準(細菌数5万/g以上は不良)に違反した。

また、さつまあげ1検体から大腸菌群が検出し魚肉ねり製品の成分規格に違反した。同時にこのさつまあげは細菌数 $2.1 \times 10^6$  検出しており東京都の指導基準にも違反した。

かまぼこ1検体からソルビン酸が1.1g/kg検出し使用基準違反となった。

表1 理化学検査結果(食肉製品)

(平成8年度)

項目	品目数	判定 検体数		発色剤 (亜硝酸根)						保存料*1 (ソルビン酸)				着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤 (アスコルビン酸)						酸化防止剤 (リカルボン酸)		その他*4
		適	否	検体数			最小値 ppm	最大値 ppm	平均値 ppm	検体数			検体数	検体数	検体数	検体数			検体数	検体数	検体数	検体数		検体数		
				66		65				40	42	39				40										
				-	+							-					+	-				+	-		+	-
合計	111	109	2	14	53	0.001	0.045	0.016	37	30	0.16	1.51	1.09	53	6	52	0	33	24	6	68	30.3	46	9	7	
加熱後包装 食肉製品	ソーセージ	57	57	0	5	18	0.004	0.032	0.020	7	16	0.79	1.15	1.20	17	4	18	0	14	6	6	80	34.7	18	2	0
	ハム	10	8	2	0	8	0.003	0.022	0.010	4	4	0.34	1.1	0.91	7	1	7	0	2	5	12	32	21.4	3	4	0
	ベーコン	9	9	0	0	8	0.004	0.021	0.010	8	0	-	-	-	5	0	6	0	2	4	17	78	37.8	3	2	0
	その他	14	14	0	5	7	0.003	0.022	0.010	8	4	0.78	1.1	1.02	11	1	9	0	7	5	17	110	40.0	12	0	0
包装後加熱 食肉用品	焼豚	6	6	0	1	3	0.004	0.025	0.010	2	2	0.99	1.1	1.05	3	0	2	0	2	1	9	9	9.0	2	0	0
	コンビーフ	1	1	0	0	1	-	-	0.005	1	0	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	1	0	1
	ソーセージ	8	8	0	1	6	0.003	0.045	0.028	3	3	0.83	1.4	1.02	6	0	6	0	3	3	12	22	17.0	5	1	2
その他	2	2	0	1	1	-	-	0.011	2	0	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	1	0	0	
乾燥食肉製品	3	3	0	1	0	-	-	-	1	1	0.72	0.72	0.72	1	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3
非加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0.019	0.019	0.019	1	0	-	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	1	0	1	

表1-2 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成8年度)

項目	品目数	判定 検体数		保存料*1 (ソルビン酸)						着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤*4		殺菌料 (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		亜硝酸根		二酸化硫黄	
		適	否	検体数			最小値 g/kg	最大値 g/kg	平均値 g/kg	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
				53		28				43	32		5	7		1					
				-	+						-	+		-	+	-	+	-	+		
合計	92	91	1	25	28	0.65	1.7	1.22	19	9	43	1	32	0	5	0	5	2	13	0	
かまぼこ	26	26	1	8	7	0.65	1.7	1.19	3	5	10	0	8	0	1	0	5	0	1	0	
さつまあげ	28	27	0	7	7	0.77	1.7	1.28	9	0	14	1	13	0	-	-	6	0	3	-	
すじ	3	3	0	0	2	0.76	1.4	1.08	1	0	2	0	1	0	-	-	-	-	-	-	
ちくわ	18	18	0	3	5	0.96	1.7	1.27	2	0	7	0	2	0	-	-	2	0	2	0	
つみれ	2	2	0	0	1	1	1	1.00	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	
はんぺん	9	9	0	3	4	1	1.4	1.18	1	0	4	0	3	0	4	0	2	0	6	0	
魚肉ソーセージ	6	6	0	4	2	1.3	1.3	1.3	2	4	5	0	4	0	-	-	2	2	1	0	

\*1 保存料は、ソルビン酸以外にサリチル酸、安息香酸、パラオキシン安息香酸、デヒドロ酢酸を検査した。

\*2 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

\*3 甘味料は、サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。

\*4 その他は、pH、水分活性を検査した。

表2 細菌検査結果(食肉製品)

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			細菌数 ( $\checkmark$ /g)							大腸菌群		大腸菌		病原大腸菌		黄色 ブドウ球菌		サルモネラ		クロストリジウム ( $\checkmark$ /g)			糞列ス		リテリ		
		適	不良	否	検体数	<10	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	$\leq 10^6$	検体数 19		検体数 78		検体数 79		検体数 97		検体数 97		検体数	<10	$\leq 10^2$	検体数 7		検体数 10		
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+				-	+	-	+	-
合計	111	110	1	0	111	85	15	6	3	1	1	11	0	100	0	41	0	111	0	111	0	107	51	6	6	0	4	0	
加熱後包装 食肉製品	ソーセージ	57	57	0	0	57	45	8	1	2	1	0	-	-	57	0	22	0	57	0	57	0	57	12	6	-	-	-	-
	ハム	10	10	0	0	10	9	0	0	1	0	0	-	-	10	0	5	0	10	0	10	0	10	10	0	-	-	-	-
	ベーコン	9	9	0	0	9	5	3	1	0	0	0	-	-	9	0	4	0	9	0	9	0	9	9	0	-	-	-	-
	その他	14	13	1	0	14	11	1	1	0	0	1	-	-	14	0	3	0	14	0	14	0	14	14	0	-	-	-	-
	焼豚	6	6	0	0	6	5	1	0	0	0	0	-	-	6	0	3	0	6	0	6	0	6	6	0	-	-	-	-
包装後加熱 食肉用品	コンビーフ	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	0	1	0	-	-
	ソーセージ	8	8	0	0	8	7	1	0	0	0	8	0	-	-	-	-	8	0	8	0	8	0	0	2	0	-	-	
	その他	2	2	0	0	2	1	1	0	0	0	2	0	-	-	-	-	2	0	2	0	2	0	0	-	-	-	-	
乾燥食肉製品	3	3	0	0	3	1	0	2	0	0	0	-	-	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	-	2	0	3	0	
非加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	-	-	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	1	0	1	0	

表2-2 細菌検査結果(魚肉わり製品)

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			細菌数 ( $\checkmark$ /g)							大腸菌群		黄色ブドウ		サルモネラ		クロストリジウム ( $\checkmark$ /g)	
		適	不良	否	検体数	<10	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	106	検体数 76		検体数 76		検体数 7		検体数	<10
												-	+	-	+	-	+		
合計	77	76	2	2	76	62	5	3	2	3	1	1	75	0	76	0	76	72	4
かまぼこ	26	26	1	0	25	18	2	3	1	1	0	0	25	0	25	0	25	25	0
さつまあげ	28	27	1	1	28	26	0	0	0	1	1	1	27	0	28	0	28	28	0
すじ	3	3	0	0	3	2	0	0	0	1	0	0	3	0	3	0	3	2	1
ちくわ	18	18	0	0	18	14	3	0	1	0	0	0	18	0	18	0	18	15	3
つみれ	2	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	2	0
はんぺん	9	9	0	0	9	7	0	2	0	0	0	0	9	0	9	0	9	9	0
魚肉ソーセージ	6	6	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	6	0	6	0	6	6	0

\*1 その他は、pH、水分活性を検査した。

## (13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,028 軒

ウ 実施結果 表のとおり。陶磁器(角皿)から鉛 $28\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 溶出し食品衛生法第10条に違反した。

なお、違反品については適切に処理した。

表 器具・容器包装の検査結果

(平成8年度)

品名	項目	品目数	判定		材質鑑別 ・形態	溶出試験		合成樹脂の規格試験				材質試験 (添加剤)	着色料の溶出		蛍光物質の溶出			
			適	否		適	否	一般規格		個別規格			適	否	適	否		
								適	否	適	否							
合 計		218	218	1	210	48	1	117	0	117	0	117	168	0	13	0		
ガ	ラ	ス	製	9	9	0	9	9	0	-	-	-	-	2	0	-	-	
陶		磁	器	31	30	1	31	30	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
ホ	ウ	ロ	ウ	引	き	1	1	0	1	1	0	-	-	-	-	-	-	
合成樹脂製 (単体) 主成分とする 製造原料	ホルムアルデヒド	19	19	0	19	-	-	15	0	15	0	15	19	0	-	-		
	ポリ塩化ビニル	2	2	0	2	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-		
	ポリエチレン	28	28	0	28	-	-	19	0	19	0	19	28	0	-	-		
	ポリプロピレン	39	39	0	39	-	-	27	0	27	0	27	39	0	-	-		
	ポリスチレン	21	21	0	21	-	-	20	0	20	0	20	21	0	-	-		
	ポリ塩化ビニリデン	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポリエチレンテレフタレート	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポリメタクリル酸メチル	2	2	0	2	-	-	2	0	2	0	2	2	0	-	-		
	ナイロン	1	1	0	1	-	-	1	0	1	0	1	1	0	-	-		
	ポリメチルペンテン	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポリカーボネート	20	20	0	20	-	-	18	0	18	0	18	20	0	-	-		
	ポリビニルアルコール	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポリエステル	2	2	0	2	-	-	2	0	2	0	2	2	0	-	-		
ポリアセタール	2	2	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
シリコーン樹脂	1	1	0	1	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-		
フッ素樹脂	1	1	0	1	-	-	1	0	1	-	1	1	-	-	-	-		
合成樹脂製 (複合)	A	S	8	8	0	8	-	-	5	0	5	0	5	9	0	-	-	
	A	B	S	5	5	0	5	-	-	2	0	2	0	2	5	0	-	-
	E	V	A	1	1	0	1	-	-	1	0	1	0	1	1	0	-	-
	ポリウレタン	4	4	0	4	-	-	4	0	4	0	4	4	0	-	-		
合 成	ゴ	ム	製	6	7	0	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	
金 属	缶	アルミニウム	2	2	0	-	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-		
紙製(合成樹脂製コーティングを含む)	9	9	0	9	-	-	-	-	-	-	-	3	0	9	0			
竹	製	4	4	0	4	-	-	-	-	-	-	4	0	4	0			
セ	ロ	フ	ァ	ン	3	3	0	-	-	-	-	-	3	0	-	-		

- (14) おもちゃの一斉監視  
 ア 実施期間 平成8年11月～12月  
 イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 619 軒  
 ウ 実施結果 表のとおり、法に抵触するものはなかった。

表 おもちゃの検査結果

(平成8年度)

分類	品目数	判定		規格試験		着色料*1		蛍光物質		ニトロソアミン		その他の検査
		適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	材質鑑別
合計	35	35	0	35	0	26	0	19	0	14	2	17
その他(合成樹脂玩具)	5	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	1
折り紙	7	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-
粘土	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-
風船	6	6	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-
乳首	9	9	0	9	0	-	-	-	-	8	1	9
おしゃぶり	7	7	0	7	0	7	0	-	-	6	1	7

\*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。  
 乳首およびおしゃぶりから、ニトロソアミンを検出したが、ドイツの規制値(中性10ppb 酸性200ppb)を超えるものはなかった。

- (15) 食用油脂の一斉監視  
 ア 実施期間 平成8年6月～8月  
 イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う流通業 409 軒  
 ウ 実施結果 表のとおり

(平成8年度)

項目	品目数	判定			酸価					過酸化物品価					酸化防止剤		その他*2			
		検体数			検体数			検体数			検体数		検体数		検体数					
		適	不適	否	0.1未満	+	g/kg	g/kg	g/kg	0.1未満	+	g/kg	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+
合計	20	20	0	0	2	17	0.2	1.9	0.81	0	19	1	13	6.5	19	0	16	0	1	1
オリーブ油	8	1	0	0	0	8	0.5	1.9	0.92	0	8	5	18	9.63	8	0	8	0	-	-
ショートニング	1	1	0	0	0	1	-	-	0.2	0	1	-	-	1	1	0	1	0	-	-
マーガリン	1	1	0	0	0	1	-	-	1.7	0	1	-	-	4	1	0	1	0	-	-
ピーナッツオイル	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1
その他の植物性油脂	9	9	0	0	2	7	0.2	1.1	0.41	0	9	1	9	4.3	9	0	6	0	1	0

\*1 酸化防止剤(その他)は、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール、tert-ブチルヒドロキノン、クエン酸を検査した。  
 \*2 その他は、ピーナッツオイルについてはかび毒を検査し、アフラトキシンが1.4ppb検出した。植物性油脂については保存料を検査した。



(16) 野菜類の一斉監視

実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月  
 実施対象 都外製品、輸入製品を取扱う流通業 1,028 軒  
 実施結果 表のとおり  
 エ 措 置 等 リン酸塩がバックグラウンド値より超えた9検体について生産者を管轄する自治体に調査の依頼をした。  
 その結果、リン酸塩が395 μg/g検出したカット野菜1検体、8.3 μg/g検出したしょうが2検体について、使用した旨回答があった。不良品については、適切に処理した。

表 理化学検査結果

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		漂白剤 (SO <sub>2</sub> )		着色料*1		リン酸塩*2				残留農薬*3		大腸菌		大腸菌群		病原大腸菌		細菌数				その他の 細菌*4			
		適	不良	検体数 145		検体数 25		検体数 123		最小値	最大値	平均値	検体数 19		検体数 17		検体数 17		検体数 34		検体数 22				検体数 17		
				-	+	-	+	-	+	μg/g	μg/g	μg/g	検出し ない	検出し た	-	+	-	+	-	+	合計	<10/g	<10'	<10*	<10°	-	+
総 計	237	235	3	144	1	25	0	48	75	0.5	395	16.3	19	0	15	2	3	14	34	0	17	2	0	5	10	17	0
カ ッ ト 野 菜	17	17	1	10	0	3	0	1	10	1.3	395	51.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カ イ ワ レ ダ イ コ ン	16	16	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	1	1	9	16	0	10	0	0	1	9	10	0	0
キ ャ ウ リ	3	3	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
セ ロ リ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ト マ ト	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハ ク サ イ	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピ ー マ ン	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
か ぼ ち ゃ	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
か ん び ょ う	1	1	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さ つ ま い も	21	21	0	7	0	20	0	9	3	0.8	2.3	1.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
さ と い も	14	14	0	10	0	-	-	2	9	0.5	14	4.49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
し ょ う が	26	24	2	21	0	-	-	7	10	0.6	8.3	3.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
な が い も	13	13	0	11	0	-	-	6	2	0.5	1.7	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
は す	2	2	0	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
み つ ば	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	0	3	5	0	3	0	0	3	0	3	0	0
も や し	38	38	0	34	0	-	-	2	23	0.7	86	11.0	-	-	1	1	0	2	2	0	2	0	0	1	1	2	0
や ま い も	19	19	0	14	0	1	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
れ ん こ ん	19	19	0	13	0	-	-	5	8	1	15	4.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キ ャ ベ ツ	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
ニ ン ジ ン	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
レ タ ス	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-
切 り ご ぼ う	5	5	0	5	0	-	-	0	5	3.8	120	65.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洗 い ご ぼ う	13	13	0	12	0	-	-	5	3	0.8	1.8	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野 菜 水 煮 類	3	3	0	4	0	1	0	0	2	1.9	5.7	3.8	-	-	2	0	2	0	-	-	2	2	0	0	0	2	0

\*1 着色料は、タール系の合成着色料を検査した。  
 \*2 リン酸塩は、生鮮野菜から検出されるリンが0.5μg/g未満の(-)、超えた場合(+ )と記載した。  
 \*3 残留農薬検査は、有機塩素系農薬、有機リン系農薬、カパーメイト系農薬を行った。  
 \*4 その他の細菌は、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、品目によってポツリヌス、嫌気性芽胞菌を行った。

(17) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月

イ 実施対象 都外製品及び輸入品を取扱う販売業 409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 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

項目 品目	品目数	判定		抗生物質								合成抗菌剤											
		検体数		PC系		AG系		TC系		ML系		サルファ剤		ピリメタミン		777エコール		トリメトプリム		オルメトプリム		オキシリン酸	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏 卵	19	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0	19	0

参考 動物用抗生物質の種類

系 別	一 般 名 ( 略 記 号 )
ペニシリン系 (PC)	ベンジルペニシリン (PC-G)、アンピシリン (AB-PC)、クロキサリリン (MCI-PC)、ジクロキサリリン (MDI-PC)、ナフシリン (NF-PC)
アミノグリコシド系 (AG)	ストレプトマイシン (SM)、ジヒドロストレプトマイシン (DMS)、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 (HM-B)、デストマイシン (DM-A)
テトラサイクリン系 (TC)	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)
マクロライド系 (ML)	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)

(18) 食品添加物の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 409 軒

ウ 実施結果 表のとおり。法に抵触するものはなかった。

表 検査結果

(平成8年度)

分 類	項 目	品目数	判 定		成分分析		純度試験*1	
			適	否	適	否	適	否
合	計	4	4	0	4	0	4	0
複	合 調 味 料	3	3	0	3	0	3	0
	アスパルテーム製剤 (L-フェニルアラニン化合物含有)	1	1	0	1	0	1	0
	その他の添加物製剤	1	1	0	1	0	1	0

\*1 純度試験は、重金属、鉛、ヒ素、銅、クロム、マンガン、ニッケル、亜鉛、カドミウム、バリウムを検査した。

(19) 輸入果実の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月及び11月～12月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 1,028 軒

ウ 実施結果 表1および2のとおり

エ 措置等 オレンジ（アメリカ産）1検体から基準を超えてイマザリルが0.0091g/kg検出し、7条2項違反となった。

グレープフルーツ（アメリカ産）1検体からイマザリルが0.0006g/kg検出、オレンジ（オーストラリア産）1検体からT B Zが0.0002g/kg、イマザリルが0.0001g/kg検出したが表示がなかった。

なお、違反品については、適切に処理した。

表1 検査結果

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定		オルトフェニルフェノール(OPP)					イマザリル					二臭化エチレン (EDB)		クロロインデン 樹脂	
				-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	平均値 ppm	-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	平均値 ppm	-	+	-	+
		適	否														
合計	96	23	0	66	5	0.0005	0.0016	0.0008	55	41	0.0001	0.0025	0.0012	23	0	40	0
オレンジ	24	23	1	22	1	0.0006	0.0006	0.0006	8	16	0.0001	0.0009	0.0017	23	0	14	0
グレープフルーツ	31	30	1	30	1	0.0005	0.0005	0.0005	13	18	0.0002	0.0015	0.0008	31	0	16	0
スイーティ	7	7	0	7	0	-	-	-	7	0	-	-	-	7	0	6	0
バナナ	24	24	0	0	0	-	-	-	24	0	-	-	-	24	0	0	0
レモン	10	10	0	7	3	0.0006	0.0016	0.0009	3	7	0.0001	0.0025	0.0001	10	0	4	0

表2 検査結果

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定		チアベンダゾール (TBZ)					チアベンダゾール (TBZ)				ジフェニル (DP)	
				-	+	最小値 ppm	最大値 ppm	平均値 ppm	全果		果肉		-	+
		適	否						-	+	-	+		
合計	96	95	1	19	52	0.0001	0.003	0.0012	24	1	25	0	71	0
オレンジ	24	23	1	9	14	0.0001	0.0022	0.0008	-	-	-	-	23	0
グレープフルーツ	31	31	0	3	28	0.0001	0.003	0.001	-	-	-	-	31	0
スイーティ	7	7	0	1	6	0.0001	0.0061	0.003	-	-	-	-	7	0
バナナ	24	24	0	-	-	-	-	-	24	1	25	0	0	0
レモン	10	10	0	6	4	0.0002	0.0023	0.0011	-	-	-	-	10	0

⑳ ベビーフードの一斉監視

ア 実施期間 平成8年4月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う流通業 619 軒

ウ 実施結果 表1-1および表1-2のとおり。法に抵触するものはなかった。

表1-1 ベビーフードの検査結果

(平成8年度)

分類	項目	品目数	判定		保存料		甘味料		二酸化硫黄		着色料		成分規格検査		細菌検査		真菌		酸化防止剤		その他	
			適	否	+	-	+	-	+	-	+	-	適	否	+	-	+	-	+	-	+	-
合計		78	78	0	0	30	0	29	0	20	0	29	51	0	4	24	1	7	0	11	0	17
ベースト類	野菜類	6	6	0	0	1	0	1	0	1	0	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
レトルトパウチ	そうざい類	31	31	0	0	12	0	11	0	9	0	12	31	0	0	12	0	3	0	6	0	12
	雑炊・かゆ類	8	8	0	0	4	0	4	0	4	0	4	8	0	0	4	-	-	0	3	0	4
器具容器包装		1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		11	11	0	0	6	0	6	0	1	0	6	11	0	-	-	0	3	0	2	-	-
粉末食品	調味料	3	3	0	0	1	0	1	0	4	0	1	-	-	1	1	1	0	-	-	-	-
	穀類・澱粉類	11	11	0	0	4	0	4	0	1	0	3	-	-	2	4	0	1	-	-	0	1
	肉類	2	2	0	0	1	0	1	-	-	0	1	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-
	野菜類	5	5	0	0	1	0	1	-	-	0	1	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-

着色料は、タール系の合成着色料を検査した。

細菌検査は、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、細菌数、大腸菌、大腸菌群について行った。そのうち粉末食品（調味料）から4,200 /g、粉末食品（穀類）2検体から220 /g及び20 /g、ベースト類（野菜類）411/gの細菌数が検出された。

酸化防止剤は、BHA/BHT、EDTA、エリソルビン酸を行った。

その他は、品目によってポツリヌス菌、pH、水分活性、嫌気性芽胞菌、塩分、 $\alpha$ -トコフェロール、亜硝酸根、カルシウムについて行った。

表1-2 ベビーフードの検査結果

分類	項目	品目数	判定		農薬検査料										TBZ		OPP イマザリル		DP		2,4-D	
			適	否	有機塩素系		有機リン系		カーバメイト系		ピレスロイド系		その他		+	-	+	-	+	-	+	-
					+	-	+	-	+	-	+	-	適	否								
合計		82	82	0	1	56	0	30	0	33	0	30	0	30	0	31	0	6	0	2	0	3
ベースト類	野菜類	6	6	0	1	5	0	1	0	1	0	1	-	-	0	1	-	-	-	-	-	-
レトルトパウチ	そうざい類	31	31	0	0	19	0	12	0	15	0	15	0	12	0	12	-	-	-	-	-	-
	雑炊・かゆ類	8	8	0	0	5	0	4	0	4	0	4	0	5	0	3	0	1	-	-	-	-
菓子類		3	3	0	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		11	11	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	8	0	5	0	2	0	3
全粉乳		1	1	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
粉末食品	調味料	3	3	0	0	2	0	1	0	1	0	1	0	-	0	1	-	-	-	-	-	-
	穀類・澱粉類	11	11	0	0	9	0	4	0	4	0	4	0	1	0	4	-	-	-	-	-	-
	肉類	2	2	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5	0	1	-	-	-	-	-	-
	野菜類	5	5	0	0	4	0	1	0	1	0	1	-	1	0	1	-	-	-	-	-	-
冷凍野菜		1	1	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ベースト(野菜類)から有機塩素系農薬(ヘプタクロルエポキシド)0.01ppmが検出された。(残留農薬基準の設定なし)

\*1 農薬検査は以下の農薬を検査した

有機塩素系	ヘプタクロルエポキシド クロルベンジレート ピンクロゾリン	総BHC エンドスルファン(I) ジクロラン(CNA)	総DDT エンドスルファン(II) クロロタロニル(TPN)	ディルドリン キャプタン	エンドリン カプタホール	アルドリン イプロジオン	ヘプタクロル プロシミドン
有機リン系	パラチオン シアノホス(CYAP) クロルピリホスメチル ジクロルボス(DDVP)	フェニトロチオン(MEP) EPN ピリミホスメチル トリクロルホン	フェンチオン(MPP) クロルピリホス メチダチオン(DMTP) ジメトエート	フェントエート(PAP) 総クロルフェンピホス(CVP) アジンホスメチル オメトエート	イソキサチオン ダイアジノン ホスメット(PMP) アセフェート	エチルチオメトン ホサロン プロチオホス メタミドホス	チオメトン マラチオン パラチオンメチル
カーバメイト系	カルバリル(NAC) イソプロカルブ	アルジカルブ メチオカルブ	カルボフラン プロボキスル(PHC)	オキサミル	ペンダイオカルブ	フェノブカルブ(BPMC)	メソミル
ピレスロイド系	ピベロニルブトキシド						
その他の農薬	チアベンダゾール(TBZ)						

(21) 市販養殖魚の一斉監視

ア 実施期間 平成8年6月～8月

イ 実施対象 都外製品、輸入品を取扱う販売業 409 軒

ウ 実施結果 表1及び2のとおり、法に抵触するものはなかった。

表1 理化学検査結果

(平成8年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質		抗生物質*1		合成抗菌剤 (サルファ剤)		オキシリン酸		オルメトプリム		7-アミノペニシリン系	
		適	否	検体数 15		検体数 15		検体数 15		検体数 15		検体数 4		検体数 3	
				-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	4	0	3	0
アユ	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-
ギンザケ	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-
ニジマス	6	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	-	-	-	-
マダイ	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-	3	0

\*1 抗生物質はAG系、ML系、PC系、TC系を行った。

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 実施時期 平成8年4月～平成9年3月

イ 実施対象 食品の製造業及び販売業で、使用または販売されていた食品添加物 890 軒

ウ 実施結果 表のとおり

エ 措置等 かんすい4検体、漂白剤1検体、調味料1検体の成分含量表示が分析結果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。

(平成8年度)

	品目数	判定		収 去 業 種																																
		通	否	売 業	食 品 の 販	造 業	あ ん 類 製	食 品 製 造 業	は び ん 詰	か ん 詰 又	業	ソ ー ス 類 製 造	そ の 他	シ ョ ー ト ニ	マ ー ガ リ ン 又	み そ 製 造 業	菓 子 製 造 業	酒 類 製 造 業	醬 油 製 造 業	製 造 業	食 肉 製 品	凍 業	食 品 の 冷	製 造 業	食 用 油 脂	水 製 造 業	清 涼 飲 料	製 造 業	調 味 料 等	造 業	添 加 物 製	製 造 業	粉 末 食 品			
合 計	274	268	6	9	4		4	6	4		2	2	8	20	1	36	8	7	17	1	143	2														
化学的 合成 (製剤を含む)	P H 調 整 剤	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	かんすい	12	8	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-		
	ろ 過 剤	15	15	0	-	-	-	1	-	2	-	-	-	11	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	甘 味 料	4	4	0	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	
	吸 着 剤	1	1	0	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	強 化 剤	9	9	0	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	
	結 着 剤	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	糊 料	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-		
	香 料	26	26	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	
	殺 菌 料	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	
	酸 化 防 止 剤	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	酸 味 料	12	12	0	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	
	食 品 製 造 用 剤	7	7	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	
	着 色 料	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	
	調 味 料	16	15	1	3	-	-	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	
	乳 化 剤	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	
	酸 酵 調 整 剤	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	
	発 色 剤	24	24	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	漂 白 剤	7	6	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	4	-	-	-	-	-	
	品 質 改 良 剤	7	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	
品 質 保 持 剤	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-		
保 存 料	8	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	3	-	-	-	2	-	-	-	-	-		
膨 脹 剤	5	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-		
離 型 剤	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-		
化学的 合成 品 以外	甘 味 料	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-		
	強 化 剤	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-		
	酵 素	6	6	0	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-		
	殺 菌 剤	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-		
	酸 化 防 止 剤	2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-		
	製 造 用 剤	8	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	増 粘 安 定 剤	10	10	0	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-		
	着 香 料	6	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	5	-	-	-	-	-		
着 色 料	44	44	0	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-			
乳 化 剤	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			



(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

ア 実施期間 平成8年4月～平成9年3月

イ 実施対象 食品の製造業及び販売業 3,073 軒

ウ 実施結果 表1-1及び表2のとおり

エ 措置 着色料が検出した検体のうち、食品に着色料を使用した旨の表示がなく表示違反となったものは表1-2違反一覧のとおり。違反品については適切に処理した。

表-1 着色料の検出状況(食品)

( )内は検出率 (平成8年度)

分類名	検査 検体数	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	着色料 の溶出	法定外 着色料
そうざい	55	—	0(0.0)	—	1(1.8)	1(1.8)	—	3(5.5)	8(14.5)	1(9.1)	—	5(9.1)	—	—	—
つけ物	78	—	—	—	11(14.1)	—	—	10(2.8)	17(21.8)	1(11.5)	—	3(3.8)	—	—	—
めん類	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
アイスクリーム類	29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
チーズ	102	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳、乳製品を主原料とする食品	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳製品	26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
氷菓	18	—	—	—	—	—	—	—	1(5.6)	—	—	1(5.6)	—	—	—
果実加工品	99	—	5(5.1)	—	2(2.0)	—	—	—	4(4.0)	5(5.1)	—	—	—	—	—
菓子類	316	1(0.3)	16(5.1)	—	14(4.4)	1(0.3)	2(0.6)	8(2.5)	56(17.7)	31(9.8)	—	40(12.7)	1(0.3)	—	—
魚介類・海藻類	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚介類加工品	38	—	—	—	6(15.8)	—	—	2(5.3)	4(10.5)	4(10.5)	—	—	—	—	—
魚肉ねり製品	31	—	2(6.5)	—	—	1(3.2)	—	8(25.8)	—	—	—	1(3.2)	—	—	—
魚卵類	22	—	2(9.1)	—	13(59.1)	—	—	2(9.1)	—	11(50.0)	—	—	—	—	—
穀類・豆類の加工品	81	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	36	—	—	—	1(2.8)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食肉製品	250	—	13(5.2)	—	15(6.0)	—	—	5(2.0)	2(0.8)	4(1.6)	—	—	—	—	—
食肉及びその調製品	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
清涼飲料水	140	8(5.7)	—	—	7(5.0)	—	—	1(0.7)	41(29.3)	11(7.9)	—	34(24.3)	—	—	—
生鮮野菜	31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
調味料	195	—	—	—	—	—	—	1(0.5)	1(0.5)	—	—	2(1.0)	—	—	—
野菜加工品	28	—	1(3.6)	—	—	—	—	—	2(7.1)	—	—	2(7.1)	—	—	—
油脂	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
容器包装詰加工加熱殺菌食品	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
冷凍食品	99	—	—	—	2(2.0)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他	33	—	—	—	1(3.0)	—	—	1(3.0)	—	—	—	—	—	—	—
合計	1,772	9(0.5)	9(2.2)	0	72(4.1)	3(0.2)	2(0.1)	40(2.3)	136(7.7)	80(4.5)	0	88(5.0)	1(0.1)	0	0

表1-2 違反品一覧

分類名	検体数	赤色 2 号	赤色 102号	赤色 106号	黄色 4 号	黄色 5 号	青色 1 号	青色 2 号
合計	7	1	2	1	3	1	2	1
そうざい (なめ味噌)	1	-	-	1	-	-	1	-
菓子類 (ゼリー)	1	-	-	-	1	-	-	-
菓子類 (チョコレート)	1	-	-	-	1	-	-	-
菓子類 (クリームクッキー)	1	-	-	-	-	-	-	1
菓子類 (製菓材料)	1	-	1	-	-	1	-	-
清涼飲料水	1	1	1	-	-	-	-	-
つげ物	1	-	-	-	1	-	1	-

表2 着色料の検出状況 (器具・容器包装、おもちゃ)

(平成8年度)

分類名	検体数	検出状況		十の内訳	
		-	+	許可着色料	許可外着色料
器具・容器包装	101	101	0	-	-
おもちゃ	30	30	0	-	-
その他	0	-	-	-	-
合計	131	131	0	-	-