

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12年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業及び冷蔵業

859軒

ウ 実施結果：表4-3-35及び表4-3-36のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-35 理化学検査結果

(平成12年度)

項目	品目数	判定 検体数			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 (エリトリン酸)		漂白剤 (SO ₂)		その他 ^{*4} 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						
					35	21	20	16	16	8	15										
合計	53	53	0	0	35	0	20	1	20	0	16	0	16	0	8	0	15	0	25		
冷凍食品	無加熱摂取	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	3		
	加熱後摂取	凍結前未加熱	25	25	0	0	19	0	6	1	6	0	5	0	5	0	3	0	8	0	12
		凍結前加熱済	24	24	0	0	15	0	13	0	14	0	11	0	11	0	4	0	6	0	10
凍結食品	4	4	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—		

注1 *1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 *2はケム系合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸、スルフィンを検査した。また、検体によってはアスクルン酸を検査した。

4 *4は検体によって、アスコルビン酸、プロピオン酸、TBHQ、α-トコフェロール、亜硝酸根、プロピレングリコール、過酸化水素、カビ毒を検査した。

表4-3-36 細菌検査結果

(平成12年度)

項目	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		サルモネラ又は サルモネラ属菌	腸炎ビブリア		レウス菌	病原大腸菌		ウエルシュ菌	その他 [*]							
		適	不良	否	検体数	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	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							
											37	27	62	25	0	32	44	17	10											
合計	50	50	0	0	60	35	10	9	5	2	37	0	27	0	62	0	25	0	8	0	32	0	44	0	17	0	10	0		
冷凍食品	無加熱摂取	9	9	0	0	9	4	2	1	2	0	9	0	—	—	9	0	9	0	—	—	9	0	—	—	3	0	8	0	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	13	13	0	0	25	13	3	5	3	2	—	—	25	0	25	0	13	0	3	0	23	0	24	0	12	0	—	—
		凍結前加熱済	24	24	0	0	24	17	5	2	0	0	24	0	—	—	24	0	—	—	2	0	—	—	18	0	—	—	—	—
凍結食品	4	4	0	0	2	1	0	1	0	0	4	0	2	0	4	0	3	0	3	0	—	—	2	0	2	0	2	0		

注 *は検体によって、エロモナス、ビブリア（ファージ、フルビリアス、ハルニフィカス、ミカス）、プロシモナス、非O1コレラ菌、リステリア・モノサイトゲネスを検査した。

- (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12年6月から同年8月まで
 イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒
 ウ 実施結果：表4-3-37及び表4-3-38のとおり
 エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-37 理化学検査結果 (平成12年度)

品目	項目	品目数	判定		甘味料*1		着色料*2		その他*3
			適	否	-	+	-	+	
合計		2	2	0	1	0	1	0	2
容器包装詰加圧加熱食品（缶詰、ビン詰め食品を除く）	カレー、スープ類	1	1	0	1	0	1	0	1
	そうざい類	1	1	-	-	-	-	-	1

- 注1 *1 甘味料は、サイクリン酸、スルホン、サッカリンを検査した。
 2 *2 着色料は、ケル系の合成着色料及び指定外着色料を検査した。
 3 *3 その他は検体によって、水分活性を検査した。

表4-3-38 細菌検査結果 (平成12年度)

品目	項目	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		2	2	0	0	0	0	0	2
容器包装詰加圧加熱食品（缶詰、ビン詰め食品を除く）	カレー、スープ類	1	1	0	-	-	-	-	1
	そうざい類	1	1	0	-	-	-	-	1

- 注 * その他は、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、pH、ホツツ菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌を検査した。

(3) めん類の一斉監視

- ア 実施期間:平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで
- イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒
- ウ 実施結果:表4-3-39のとおり
- エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-39 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料*1		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			漂白剤 (SO ₂)		殺菌料 (H ₂ O ₂)		甘味料*3		酸 価			過酸化物価		その他 項目*5				
		適	不適	否	検体数 30		検体数 30		検体数 37		検体数	最小 値%	最大 値%	BHA/BHT		δ-トコフェロール		その他*4		検体数 10	検体数 24	検体数 5	検体数	最小 値	最大 値	検体数	最小 値	最大 値	検体数 24			
		-	+	-	+	-	+	-	+	-				+	-	+	-	+	-											+	-	+
合計	59	59	0	0	30	0	30	0	34	3	28	10	70	4	0	2	0	4	0	10	0	24	0	5	0	6	0.1	1	6	1未満	29	24
生ラーメン	12	12	0	0	6	0	12	0	9	3	12	29	70	—	—	—	—	—	—	—	—	8	0	1	0	—	—	—	—	—	—	12
生うどん・生そば	5	5	0	0	4	0	2	0	5	0	5	24	61	—	—	—	—	—	—	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ゆでめん・むしめ	11	11	0	0	7	0	5	0	11	0	10	30	69	—	—	—	—	—	—	4	0	11	0	2	0	—	—	—	—	—	—	4
即席めん	13	13	0	0	5	0	5	0	—	—	—	—	—	3	0	1	0	4	0	2	0	—	—	—	—	6	0.1	1	6	1未満	29	2
乾めん	2	2	0	0	2	0	2	0	1	0	1	10	0	—	—	—	—	—	—	3	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	2
パスタ類	4	4	0	0	1	0	4	0	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
皮類	9	9	0	0	5	0	—	—	8	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	1
つゆ・スープ類	3	3	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3

注1 *1はソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

2 *2はケル系合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、スルフィンを検査した。

4 *4は2, 4, 5-トリヒドロキシフェノン (THBP)、2, 4, 5-トリヒドロキシフェノン (THBP)、tert-ブチルヒドロキノン (TBHQ) を検査した。

5 *5は品目によって、ホルムアルデヒド、ジメチルシロキサン、エタノール、アスコルビン酸、エリトリン酸、粗脂肪、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検査した。

(4) 魚介類加工品の一斉監視

ア 実施期間：平成12年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-40及び表4-3-41のとおり

エ 措置等：煮干1検体が、BHA過量使用で、食品衛生法第7条2項違反。別の煮干1検体が、BHAの簡略名表示、賞味期限について不適正な表示であったため同法11条2項違反。さらに、タラコ及びその他の魚介類加工品（明太くらげ、粒うにくらげ）についても、食用色素使用の旨の表示がなく、食品衛生法第11条第2項違反として担当県へ通報した。

(平成12年度)

表4-3-40 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定 検体数			保存料 ^{*1}		着色料 ^{*2}							甘味料 ^{*3}		酸化防止剤		漂白剤 (SO ₂)		殺菌料 (H ₂ O ₂)		発色剤 (NO ₂)			その他 ^{*4}				
		適	不適	否	検体数 48		検体数 52		+の内訳					検体数 22		BHA/BHT		検体数 17	検体数 0	検体数 35		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数					
					-	+	-	+	赤 3	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	-	+	-			+	-				+	-	+		
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	140	134	1	5	43	5	33	19	2	13	4	9	13	2	22	0	42	5	35	5	17	0	13	0	18	17	0.0001	0.0042	29
いくら・すじこ	12	12	0	0	2	0	1	3	0	3	0	3	3	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	6	0.0004	0.0042	-
かずのこ	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-
たらこ・明太子	24	23	0	1	3	0	11	7	2	6	3	0	7	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	10	11	0.0001	0.0028	10
しらす干し	1	1	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	13	0	-	-	-	-	-	
煮干し	34	32	1	1	3	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	28	4	26	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介乾製品	27	27	0	0	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0	6	0	4	1	6	0	-	-	-	-	-	-	8
そうざい類	13	13	0	0	12	0	8	0	-	-	-	-	-	-	6	0	4	0	1	1	1	0	-	-	-	-	-	-	5
その他の魚介類加工品等	28	25	0	3	18	2	9	9	0	4	1	6	3	2	7	0	4	1	4	0	2	0	-	-	3	0	-	-	6

注1 *1はソルビン酸、安息香酸、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 *2はカル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、メチルンを検査した。また品目によってアスパルテムを検査した。

4 *4は品目によって、アスコルビン酸、エリトリン酸、プロピレングリコール、水分含量、D-マンニトール、TBHQ、EDTAを検査した。

表4-3-41 細菌検査結果

(平成12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		サルモネラ又は サルモネラ属菌		腸炎ビブリア		病原大腸菌		
		適	不良	否	検 体 数	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	検体数 80		検体数 80		検体数 80		検体数 80		検体数 80		検体数 32	
											-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	39	39	0	0	39	8	9	9	9	4	37	2	38	1	39	0	39	0	39	0	39	0
いくら・すじこ	12	12	0	0	12	3	3	3	2	1	12	0	11	1	12	0	12	0	12	0	12	0
かずのこ	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
たらこ・明太子	24	24	0	0	24	4	5	5	7	3	22	2	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0
煮干し	2	2	0	0	2	1	1	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
その他の魚介類加工品等	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(5) 乳製品の一斉監視

ア 実施期間：平成12年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-42のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-42

(平成12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		サルモネラ		レプトスピラ		リステリア		保存料 ^{*1}		着色料 ^{*2}		甘味料 ^{*3}		その他 ^{*4}		抗性物質 ^{*5}		病原大腸菌			
		通	否	検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	検体数 203	検体数 0	検体数 9	検体数 9	検体数 9	検体数 0	検体数 9	検体数 14	検体数 16	検体数 162	検体数 9	検体数 70														
										-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+				
		合計		215	215	0	143	88	38	10	0	0	203	0	0	0	9	0	9	0	9	0	0	0	9	0	14	0	16	0	162	0	9	0	70
乳	牛乳	61	61	0	61	58	2	1	0	0	61	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	部分脱脂乳	9	9	0	9	9	0	0	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	加工乳	9	9	0	9	9	0	0	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
乳	発酵乳	61	61	0	-	-	-	-	-	-	61	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	56	0	
	乳酸菌飲料	3	3	0	-	-	-	-	-	-	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	
	乳酸菌飲料(殺菌)	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
製	アイス	1	1	0	1	-	-	1	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	アイスクリーム																																		
	クリーム	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	アイスマルク																																		
類	ラクトアイス	5	5	0	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
品	ナチュラルチーズ	7	7	0	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	プロセスチーズ	9	9	0	9	1	8	0	0	0	9	0	-	-	9	0	9	0	9	0	-	-	8	0	8	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-
	脱脂粉乳	9	9	0	9	0	9	0	0	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0	-
	クリーム	2	2	0	2	0	2	0	0	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-
	乳飲料	28	28	0	28	11	17	-	-	-	28	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳主原	乳酸菌飲料	8	8	0	-	-	-	-	-	-	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	0
	水菓	3	3	0	3	0	0	3	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0

注1 *1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はケル系の合成着色料を検査した。

*3はサッカリン、サリチル酸塩、スチブンを検査した。

*4は品目によって乳酸菌数、水分、乳固形分、無脂乳固形分、乳脂肪分、酸度、比重、プロピオン酸等検査した。

*5はAG系、ML系、PC系、TC系、サリチル酸等を検査した。

(6) はちみつの一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月まで

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 859軒

ウ 実施結果:表4-3-43及び表4-3-44のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-43 理化学検査結果 (平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			抗菌性物質 (簡易法)		抗生物質 ML系、TC系		合成抗菌剤 (サルファ剤)		漂白剤 (SO ₂)		
		適	不適	否	検体数		検体数		検体数		検体数		
					33	33	33	25					
合計	33	33	0	0	33	0	33	0	33	0	25	0	
はちみつ	輸入品	18	18	0	0	18	0	18	0	18	0	18	0
	国産品	15	15	0	0	15	0	15	0	15	0	7	0

表4-3-44 細菌検査結果

(平成12年度)

項目 品目	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		セウス菌		ボツリヌス菌				
		適	不良	否	検体数	<30	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁵ ≦	検体数	<30	<10 ²	<10 ³	10 ³ ≦	検体数	<30	<10 ²	<10 ³	10 ³ ≦	検体数 32		検体数 33		検体数 33		
																					-	+	-	+	-	+	
合計	33	33	0	0	33	2	15	11	2	0	33	10	7	3	2	33	9	12	6	3	32	0	31	2	33	0	
はちみつ	輸入品	18	18	0	0	18	1	10	4	0	0	18	2	3	1	1	18	7	5	2	1	17	0	16	2	18	0
	国産品	15	15	0	0	15	1	5	7	2	0	15	8	4	2	1	15	2	7	4	2	15	0	15	0	15	0

(7) そう菜・調味料の一斉監視

ア 実施期間：平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-45のとおり

エ 措置等：調味料1検体（原産国タイ）が、安息香酸の不正使用のため食品衛生法第7条2項違反となった。また同一検体が、着色料及び甘味料（サッカリン）使用の旨の表示がなかったため、同法第11条2項違反で処理された。

表4-3-45 検査結果

(平成12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}								甘味料 ^{*3}		漂白剤(SO ₂)				細菌検査 ^{*4}		その他 ^{*5}			
		適	不適	否	検体数		最小値	最大値	検体数		最小値	最大値	+の内訳								検体数		検体数		最小値	最大値	検体数		検体数			
					233	g/kg			g/kg	195			g/kg	g/kg									152	64			144	82				
		-	+	-	+	-	+	赤	赤	赤	赤	赤	黄	黄	青	青	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適						
合計	329	328	0	1	226	7	0.02	0.67	190	5	—	160	8	0	3	0	1	1	7	4	2	0	151	1	58	6	0.012	0.08	142	2	82	0
そう菜	サラダ類	78	78	0	0	2	0	—	—	2	0	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	6	0	2	0
	煮豆	8	8	0	0	6	2	0.2	0.44	8	0	—	5	1	—	—	—	—	1	—	—	—	6	0	4	1	0.08	—	5	0	6	0
	煮物	7	7	0	0	7	0	—	—	7	0	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	6	0	4	0	—	—	3	0	3	0
	蒸物	9	9	0	0	1	0	—	—	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	9	0	9	0
	佃煮	7	7	0	0	6	1	0.4	—	7	0	—	6	0	—	—	—	—	1	—	1	—	3	0	—	—	—	—	1	0	1	0
	焼き物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	揚げ物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	和え物	4	4	0	0	4	0	—	—	4	0	—	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	1	0	—	—	3	0	3	0
	卵加工品	66	66	0	0	65	1	0.02	—	28	0	—	27	0	—	—	—	—	—	—	—	—	25	0	1	0	—	—	66	0	2	0
	漬物	6	6	0	0	4	2	0.45	0.67	6	0	—	3	3	—	3	—	1	—	3	2	—	—	6	0	—	—	—	—	—	2	0
そう菜半製品	2	2	0	0	1	0	—	—	1	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	2	0	2	0	
その他	8	8	0	0	7	0	—	—	7	0	—	6	0	—	—	—	—	—	—	—	—	6	0	—	—	—	—	8	0	—	—	
調味料	ソース	29	29	0	0	29	0	—	—	28	1	0.09	27	0	—	—	—	—	—	—	—	—	24	0	10	0	—	—	9	0	9	0
	ドレッシング	3	3	0	0	2	1	0.02	—	3	0	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	1	0	—	—	1	0	1	0
	たれ	10	10	0	0	10	0	—	—	9	1	0.03	10	0	—	—	—	—	—	—	—	—	10	0	—	—	—	—	8	0	4	0
	つゆ	5	5	0	0	3	0	—	—	3	0	—	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	3	2	3	0
	ふりかけ類	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	みそ類	2	2	0	0	2	0	—	—	2	0	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	1	0
	酢	16	16	0	0	10	0	—	—	10	0	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	11	5	0.012	0.05	—	—	10	0
	しょうゆ	5	5	0	0	5	0	—	—	3	2	0.01-0.02	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	5	0	2	0	—	—	—	—	1	0
その他	62	61	0	1	61	0	—	—	60	1	1.4	46	4	—	—	—	—	1	2	2	1	—	44	1	22	0	—	—	18	0	21	0
その他	糖類(黒糖)	2	2	0	0	1	0	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—	—	—	—	2	0

注1 *1はソルビン酸、安息香酸以外にサリチル酸、パラキ安息香酸エステル類、フェニル酢酸を検査した。

2 *2はカル系合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、スルチンを検査した。

4 *4は細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検査した。

5 *5は2,4,5-トリヒドロキシベンゾ酸(THP), 4-ヒドロキシフェニル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール、D-マンニトール、pH、α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、

エリトリン酸、カルシウム、ブチルヒドロキソニール(BHA)、ジブチルヒドロキソニール(BHT)、プロピオン酸、ホリソルベート、セラクス菌、ネオフラス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、恒温試験、真菌、水分活性、塩分、酵母を検査した。

(8) 菓子及び製菓材料の一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒

ウ 実施結果:表4-3-46及び表4-3-47のとおり

エ 措置等:輸入の菓子2検体について、着色料使用の旨の表示がなかったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理された。

表4-3-46 検査結果

(平成12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}		漂白剤 (二酸化硫黄)				
					(ソルビン酸)				(安息香酸)				検体数 143		+の内訳										検体数 83		検体数 26		最小値 g/kg
		検体数 132		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 131		最小値 g/kg	最大値 g/kg	-	+	赤 3			赤 40	赤 102	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	法外	-	+					
		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	160	158	0	2	130	2	0.16	0.33	131	0	0	0	78	65	2	30	10	1	36	21	27	13	0	83	0	23	3	0.43	0.79
キャンデー	26	26	0	0	2	0	-	-	2	0	-	-	3	23	0	5	2	0	8	4	4	4	0	7	0	2	0	-	-
ゼリー	3	3	0	0	3	0	-	-	3	0	-	-	0	3	0	0	1	0	2	1	2	0	0	3	0	-	-	-	-
チューインガム	3	3	0	0	3	0	-	-	-	-	-	-	0	3	0	3	0	0	0	0	3	0	0	2	0	-	-	-	-
チョコレート類	4	4	0	0	3	0	-	-	3	0	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	1	0	-	-
焼菓子	1	1	0	0	0	1	0.16	-	1	0	-	-	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	-	-
油菓子	2	2	0	0	2	0	-	-	2	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-
洋生菓子	41	41	0	0	41	0	-	-	41	0	-	-	32	4	0	4	2	0	3	2	0	0	0	41	0	3	0	-	-
和生菓子	9	9	0	0	7	0	-	-	9	0	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	3	0	-	-
その他菓子類	52	50	0	2	52	0	-	-	52	0	-	-	22	30	2	18	5	1	22	13	18	9	0	-	-	-	-	-	-
ジャム類	1	1	0	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	-	-
フワフワ菓子類	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-
シロップ漬け	2	2	0	0	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	1	1	0.43	-
乾燥果実	8	8	0	0	7	1	0.33	-	8	0	-	-	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	6	2	0.59	0.79
その他製菓材料	7	7	0	0	7	0	-	-	7	0	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	4	0	-	-

注1 *1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 *2 はケム系の合成着色料(法定外着色料を含む)を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクラミン酸塩、スチチンを検査した。また、品目によりアスパルテーム、グリチルリチン酸、ステviol、アセスルファムKを検査した(キャンデー1検体からアスパルテームを検出)。

表4-3-47 検査結果

項目 品目	酸化防止剤												細菌検査 ^{*4}		その他 ^{*5}	
	(BHA/BHT)		(α-トコフェロール)		(TBHQ)		(EDTA)		(アスコルビン酸)		(エリソルビン酸)		検体数 ⁶		検体数 ⁶	
	検体数 11		検体数 6		検体数 0		検体数 0		検体数 3		検体数 3		-		+	
	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	8	3	4	2	0	0	0	0	2	1	3	0	5	1	6	0
キャンデー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゼリー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-
チューインガム	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコレート類	2	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0
焼菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
油菓子	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
和生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	1	0	4	1	-	-
その他菓子類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジャム類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パウパースト類	1	0	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シロップ漬け	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乾燥果実	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他製菓材料等	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0	-	-	3	0

注4 *4は細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラを検査した（大腸菌群を検出したものを+とした）。

5 *5は品目によってポリソルベート、H₂O₂、カビ毒（アフラトキシンB₁、B₂、G₁、G₂）を検査した（ピーナツバター1検体からアフラトキシンB₁、B₂を検出した）。

(9) つけ物の一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品及び輸入品を取扱う流通業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-48のとおり

エ 措置等:しょうゆ漬（ふくじん漬け）1検体について、食用黄色4号使用の旨の表示がなかったため、所轄機関へ通報、食品衛生法第11条2項違反で処理された。

表4-3-48 理化学検査結果

(平成12年度)

項目	品目数	判定 検体数			保存料 ^{*1}						着色料 ^{*2}								甘味料 ^{*3} (サッカリン)		漂白剤 (SO ₂)		
					ソルビン酸			安息香酸			検体数 48		+の内訳								検体数 45		検体数 26
		適	不適	否	検体数 63		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数 63		-	+	赤 102	赤 105	赤 106	黄 4	黄 5	青 1	青 2	-	+	-	+
					-	+			-	+													
合計	63	62	0	1	40	23	0.17	0.73	63	0	35	13	6	0	4	6	2	2	0	43	2	26	0
こうじ漬	1	1	0	0	0	1	0.51		1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	1	0	
しょう油漬	19	18	0	1	11	8	0.25	0.73	19	0	8	7	3	0	4	4	2	2	0	15	0	7	0
たくあん漬	6	6	0	0	1	5	0.39	0.55	6	0	3	2	0	0	0	2	0	0	0	5	1	2	0
酢漬	20	20	0	0	13	7	0.17	0.59	20	0	7	4	3	0	0	0	0	0	0	12	1	15	0
塩漬	4	4	0	0	4	0	-	-	4	0	3	0	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	
キムチ	8	8	0	0	6	2	0.31	0.49	8	0	8	0	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	
その他	5	5	0	0	5	0	-	-	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	3	0	1	0	

注1 *1はソルビン酸、安息香酸のほかにサリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

2 *2はカル系の合成着色料(法定外着色料を含む)を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、スルフィンを検査した。

(平成12年度)

項目	酸化防止剤						病原大腸菌		その他 [*]
	EDTA		エリソルビン酸		アスコルビン酸				
	検体数 2		検体数 8		検体数 8		検体数 0	検体数 3	
合計	2	0	8	0	6	2	0	0	3
こうじ漬	-	-	-	-	-	-	-	-	-
しょう油漬	-	-	2	0	1	1	-	-	1
たくあん漬	-	-	3	0	2	1	-	-	-
酢漬	1	0	2	0	2	0	-	-	1
塩漬	-	-	-	-	-	-	-	-	-
キムチ	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	0	1	0	1	0	-	-	1

注 *は品目によって細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌、ホツリス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、pH、水分活性、グリシリン酸、ステビチドを検査した。

(10) ナッツ、穀類等の一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品及び輸入品を取扱う流通業 859軒

ウ 実施結果:表4-3-49のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-49 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			カビ毒									保存料*4		二酸化エチレン		総臭素			その他*5			
					77トキシ*1			オクトキシ*2		シロニン		7モニン*3			検体数		検体数		検体数			最小値 ppm	最大値 ppm	
		適	不適	否	検体数 88			検体数 35		検体数 35		検体数 9			0		49		28					
		-	+	検出範囲 (ppb)	-	+	-	+	-	+	-	+	検出範囲 (ppm)	-	+	-	+	-	+	-		+		
合計	96	96	0	0	88	0	—	32	3	35	0	6	3	0.04~0.42	0	0	49	0	6	22	1	38	0	
その他のナッツ類・加工品	3	3	0	0	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の穀類・加工品	10	10	0	0	2	0	—	8	0	8	0	—	—	—	—	—	6	0	3	0	2	37	—	
そば・加工品	9	9	0	0	9	0	—	6	1	7	0	—	—	—	—	—	4	0	1	3	1	9	—	
カシューナッツ・加工品	4	4	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	0	1	—	4	—	
トウモロコシ・加工品	9	9	0	0	9	0	—	9	0	9	0	6	3	0.04~0.42	—	—	6	0	0	4	8	37	—	
ピーナッツ・加工品	13	13	0	0	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	0	1	5	1	2	—	
ピスタチオ・加工品	28	28	0	0	28	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	0	0	5	1	38	—	
小麦・加工品	11	11	0	0	11	0	—	9	2	11	0	—	—	—	—	—	9	0	0	3	1	2	—	
その他豆類・加工品	5	5	0	0	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	1	1	1	2	—	
糖類	4	4	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
その他	5	5	0	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	0	2	—	14	1	

注1 *1はB群, G群を検査した。

2 *2はA, Bを検査した。

3 *3はB群を検査した。

4 *4はソルビン酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。

5 *5は甘味料(サイクリン酸、サッカリン、アスパルチン)、酸化防止剤(BHA、BHT、TBHQ)、二酸化硫黄、ケル系着色料、ビフェニルオキシドを検査した。

(11) 清涼飲料水の一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 859軒

ウ 実施結果:表4-3-50及び表4-3-51のとおり

エ 措置等:ナチュラルミネラルウォーター1検体について、固形の異物を認めたため、成分規格違反(食品衛生法第7条2項違反)で、所轄機関へ通報した。

表4-3-50 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			成分規格						保存料 ¹⁾				着色料 ²⁾		甘味料 ³⁾		漂白剤(SO ₂)		その他 ⁴⁾					
					混濁		沈殿物・固形異物		重金属		安息香酸		パラオキシ安息香酸													
		通	不適	否	検体数 173		検体数 173		検体数 173		検体数 105		検体数 104		検体数 78		検体数 90		検体数 17		検体数 27					
		適	否	適	否	適	否	適	否	-	+	g/kg	g/kg	-	+	g/kg	g/kg	-	+	-	+	適	否			
合計	173	172	0	1	173	0	172	1	173	0	86	19	0.01	0.39	101	3	0.01	0.03	55	23	90	0	16	1	27	0
果汁飲料	8	8	0	0	8	0	8	0	8	0	5	1	0.4		6	0	-	-	4	0	4	0	0	1	-	-
果汁入り清涼飲料水	29	29	0	0	29	0	29	0	29	0	25	1	0.01		25	1	0.03		21	4	28	0	5	0	4	0
炭酸飲料	19	19	0	0	19	0	19	0	19	0	15	4	0.15	0.39	18	0	-	-	10	1	20	0	1	0	6	0
果汁入り炭酸飲料	5	5	0	0	5	0	5	0	5	0	3	2	0.39		5	0	-	-	2	0	4	0	1	0	2	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	59	58	0	1	59	0	58	1	59	0	11	0	-	-	11	0	-	-	-	-	6	0	-	-	7	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	10	10	0	0	10	0	10	0	10	0	2	0	-	-	2	0	-	-	2	0	-	-	-	-	2	0
ミネラルウォーター(発泡)	4	4	0	0	4	0	4	0	4	0	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	30	30	0	0	30	0	30	0	30	0	18	11	0.14	0.4	27	2	0.01	0.02	11	18	22	0	3	0	5	0
粉末清涼飲料	9	9	0	0	9	0	9	0	9	0	6	0	-	-	6	0	-	-	5	0	6	0	6	0	1	0

注1 *1は安息香酸、パラオキシ安息香酸以外にサリチル酸、デヒドロ酢酸、ソルビトール酸、エリトロン酸を検査した。

2 *2はカル系合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン以外にチクロミン酸塩、S'ルチン、アスパルテームを検査した。

4 *4は品目によってアスパルテーム、ステビチット、アスコルビン酸、アセチルアミン酸を検査した。

表4-3-51 細菌検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			細菌数 (/g・/ml)						大腸菌群		腸球菌		緑膿菌		低温細菌		真菌	
					検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≦	検体数 179	検体数 2	検体数 2	検体数 0	検体数 9					
		通	不良	否	検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	179	179	0	0	179	155	6	8	1	3	179	0	2	0	2	0	0	0	9	0
果汁飲料	7	7	0	0	7	7	0	0	0	0	7	0	-	-	-	-	-	-	1	0
果汁入り清涼飲料水	29	29	0	0	29	29	0	0	0	0	29	0	-	-	-	-	-	-	5	0
炭酸飲料	20	20	0	0	20	20	0	0	0	0	20	0	-	-	-	-	-	-	1	0
果汁入り炭酸飲料	5	5	0	0	5	5	0	0	0	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌したもの)	59	59	0	0	59	48	1	6	1	3	59	0	-	-	-	-	-	-	1	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌しないもの)	10	10	0	0	10	1	2	1	0	0	10	0	-	-	-	-	-	-	-	-
ミネラルウォーター(発泡)	4	4	0	0	4	4	0	0	0	0	4	0	2	0	2	0	-	-	-	-
その他の清涼飲料水(果汁10%未満を含む)	31	31	0	0	31	31	0	0	0	0	31	0	-	-	-	-	-	-	1	0
粉末清涼飲料	14	14	0	0	14	10	3	1	0	0	14	0	-	-	-	-	-	-	-	-

(12) 食肉製品・魚肉ねり製品の一斉監視

ア 実施期間：平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-52から表4-3-55までのとおり

エ 措置等：加熱後包装食肉製品1検体について、ソルビン酸過量使用のため、食品衛生法第7条2項違反で処理。また、包装後加熱食肉製品1検体について、エリソルビン酸使用の旨の表示が無かったため、同法11条2項違反で処理した。さらに、非加熱食肉製品1検体からリステリア・モノサイトゲネスを検出したため、同法4条3号違反で処理した。すべて、所轄する行政機関に通報して処理された。

表4-3-52 理化学検査結果(食肉製品)

(平成12年度)

項目 品目	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 (エリソルビン酸)		酸化防止剤 (BHA, BAT)		その他*4 検体数
		適	否	検体数		最小値 ppm	最大値 ppm	検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		検体数		最小値 mg/100g	最大値 mg/100g	検体数		検体数				
				-	+			-	+			-	+	-	+			-	+	-	+	-	+	
合計	65	63	2	13	51	0.010	0.056	26	32	0.3	2.1	40	5	37	0	10	19	0	88	23	6	6	0	8
加熱後包装食肉製品	42	41	1	13	28	0.001	0.056	22	20	0.67	2.1	29	5	28	0	8	11	7	113	17	2	4	0	—
包装後加熱食肉製品	15	14	1	0	15	0.001	0.039	3	11	0.70	1.5	10	0	8	0	1	8	0.29	38	6	3	1	0	—
非加熱食肉製品	8	8	0	0	8	0.001	0.009	1	1	0.3		1	0	1	0	1	0	—	—	0	1	1	0	8

表4-3-53 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		保存料(ソルビン酸)*1				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 (エリソルビン酸)		殺菌料 (H ₂ O ₂)		亜硝酸根		二酸化硫黄		その他*4 検体数
		適	否	検体数		最小値 g/kg	最大値 g/kg	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数				
				-	+			-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
合計	33	33	0	29	3	0.19	1.3	14	3	25	0	0	0	0	0	3	0	4	2	6	0	0
かまぼこ	6	6	0	5	0	—	—	2	0	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
さつまあげ	8	8	0	6	2	0.72	1.30	5	0	7	0	—	—	—	—	—	—	1	0	1	0	—
ちくわ	3	3	0	3	0	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
はんぺん	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
つみれ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の魚肉ねり製品	12	12	0	12	0	—	—	6	0	8	0	—	—	—	—	3	0	1	0	3	0	—
魚肉ハム・ソーセージ	4	4	0	3	1	0.19		1	3	3	0	—	—	—	—	—	—	2	2	1	0	—

注1 *1はソルビン酸以外にサリチ酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、フェヒト酢酸を検査した。

2 *2はタル系の合成着色料を検査した。

3 *3はサッカリン、サイクリン酸塩、アスパルテームを検査した。

4 *4はpH、水分活性、を検査した。

表4-3-54 細菌検査結果(食肉製品)

(平成12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		病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ菌		加ストリウム属 菌(/g)		カビ・カクカ-		セレウス菌		ボツリヌス		リステリア	
		適	不良	否	検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	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			
												-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	104	102	1	1	85	59	8	1	2	5	10	14	0	66	0	74	0	104	0	104	0	69	0	68	0	59	0	2	0	23	1
加熱後包装食肉製品	65	64	1	0	46	35	8	1	0	0	2	—	—	65	0	65	0	65	0	65	0	46	0	46	0	46	0	—	—	—	—
包装後加熱食肉製品	15	15	0	0	15	15	—	—	—	—	—	14	0	1	0	1	0	15	0	15	0	15	0	14	0	13	0	—	—	—	—
非加熱食肉製品	24	23	0	1	24	9	0	0	2	5	8	—	—	—	—	8	0	24	0	24	0	8	0	8	0	—	—	2	0	23	1

表4-3-55 細菌検査結果(魚肉ねり製品)

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			成分規格 検体数		細菌数 (/g)							病原大腸菌		黄色ブドウ球菌		サルモネラ菌		加ストリウム属 菌(/g)		セレウス菌		腸炎ビブリオ (/g)	
		適	不良	否	適	否	検体数	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≤	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
														-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	34	34	0	0	34	0	34	28	3	3	0	0	0	34	0	34	0	34	0	34	0	34	0	34	0
かまぼこ	6	6	0	0	6	0	6	4	2	0	0	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0
特殊包装かまぼこ	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
さつまあげ	9	9	0	0	9	0	9	8	0	1	0	0	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0
ちくわ	3	3	0	0	3	0	3	3	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
はんぺん	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
つみれ	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の魚肉ねり製品	12	12	0	0	12	0	12	9	1	2	0	0	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0
魚肉ハム・ソーセージ	4	4	0	0	4	0	4	4	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0

(13) 器具・容器包装の一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-56のとおり

エ 措置等:合成樹脂製スロー(タイ製)の一般規格試験において、基準値を上回る鉛を検出したため、食品衛生法10条2項違反で所轄機関に通報した。

表4-3-56 器具・容器包装の検査結果

(平成12年度)

項目 品名	品目数	判定		材質鑑別 ・形態	溶出試験		材質別規格試験				着色料 の溶出		
		適	否		適	否	一般規格		個別規格		適	否	
							適	否	適	否			
合計	120	119	1	120	101	0	98	3	91	0	58	0	
ガラス製	1	1	0	1	1	0	1	0	—	—	—	—	
陶磁器	9	9	0	9	9	0	9	0	—	—	—	—	
合成樹脂製 (単体) 主成分とする 製造原料	ポリエチレン	12	12	0	12	12	0	10	2	12	0	11	0
	ポリプロピレン	46	45	1	46	46	0	45	1	46	0	31	0
	ポリスチレン	21	21	0	21	21	0	21	0	21	0	7	0
	ポリカーボネート	4	4	0	4	4	0	4	0	4	0	—	—
	ポリエステル	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	メラミン樹脂	2	2	0	2	2	0	2	0	2	0	1	0
合成樹脂製 (複合)	シリコン樹脂	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0
	AS	5	5	0	5	5	0	5	0	5	0	1	—
紙製(合成樹脂製コーティングを含む)	ポリウレタン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		19	19	0	19	—	—	—	—	—	—	6	0

(14) おもちゃの一斉監視

- ア 実施期間：平成12年11月から同年12月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業
- ウ 実施結果：表4-3-57のとおり
- エ 措置等：違反となるものはなかった。

859 軒

表4-3-57 おもちゃの検査結果

(平成12年度)

分類	項目	品目数	判定		規格試験		着色料*		蛍光物質		ニトロアミン		その他の検査
			適	否	適	否	-	+	-	+	-	+	材質鑑別
合計		8	8	0	8	0	8	0	8	0	0	0	0
その他（合成樹脂玩具）		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
折り紙		4	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—
粘土		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
紙粘土		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
風船		4	4	0	4	0	4	0	4	0	—	—	—
乳首		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
歯がため		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
おしゃぶり		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

注 *はタール系の合成着色料を検査した。

(15) 食用油脂の一斉監視

- ア 実施期間：平成12年6月から同年8月まで
- イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う流通業 859軒
- ウ 実施結果：表4-3-58のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-58 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数			酸化 (AV)				過酸化値 (POV)				酸化防止剤					
					検体数 3		最小値	最大値	検体数 3		最小値	最大値	(BHA/BHT) 検体数 20		トコフェロール 検体数 4		その他* 検体数 16	
		適	不適	否	0.1未満	+	g/kg	g/kg	1未満	+	g/kg	g/kg	-	+	-	+	-	+
		合計	20	20	0	0	0	3	0.1	0.8	0	3	1	12	20	0	1	3
オリーブ油	8	8	0	0	0	2	0.3	0.8	0	2	8	12	8	0	0	1	8	0
その他の植物性油脂	12	12	0	0	0	1	0.1		0	1	1		12	0	1	2	8	0

注 * 酸化防止剤（その他）は、2,4,5-トリヒドロキシフェノン、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、エリソルビン酸を検査した。

(16) 野菜類の一斉監視

ア 実施期間：平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う流通業 859軒

ウ 実施結果：表4-3-59のとおり

エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-59 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		漂白剤 (SO ₂)		着色料*1		リン酸塩*2				残留農薬*3		細菌数				その他の 細菌*4		その他*5
		適	不良	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数 (/g)				検体数		検体数 42
				33	7	40	最小値	最大値	19	0	合計	<10	<10 ⁷	<10 ⁸	-	+				
		-	+	-	+	μg/g	μg/g	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+			
総計	61	61	0	32	1	7	0	26	14	0.5	12	14	5	0	0	0	0	0	0	42
エダマメ	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—
コマツナ	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—
キュウリ	3	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	3	0	—	—	—	—	—	—	—
トマト	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—
ハクサイ	4	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—
ピーマン	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	0	1	—	—	—	—	—	—	—
かぼちゃ	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—
だいこん	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	—	—	—	—	—
やまといも	7	7	0	6	0	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
さつまいも	9	9	0	2	0	7	0	6	3	0.8	8.4	—	—	—	—	—	—	—	—	9
ながいも	2	2	0	2	0	—	—	—	1	0.5		—	—	—	—	—	—	—	—	2
きゅうり	3	3	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—
なす	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—
しょうが	9	9	0	8	0	—	—	8	1	2.9		—	—	—	—	—	—	—	—	9
もやし	8	8	0	8	—	—	—	1	7	0.6	4.4	—	—	—	—	—	—	—	—	8
洗いざといも	1	1	0	1	0	—	—	0	1	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	1
れんこん	4	4	0	4	0	—	—	4	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
洗いごぼう	1	1	0	1	0	—	—	0	1	2.7		—	—	—	—	—	—	—	—	1
野菜水煮類	1	1	0	0	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1

注1 *1はカール系の合成着色料を検査した。

2 *2は生鮮野菜から検出されるリンが0.5μg/g未満の場合(-)、超えた場合(+)と記載した。

3 *3は有機塩素系農薬、有機リン系農薬、カーバメイト系農薬を行った。

4 *4は大腸菌、大腸菌群、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、セウス菌、ボツリヌス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌の検査を行った。

5 *5はpH、水分活性、アスコルビン酸、エリソルビン酸、サッカリン、サイクラミン酸、スルチン、ソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類の検査を行った。

(17) 鶏卵の一斉監視

ア 実施期間：平成12年6月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859 軒

ウ 実施結果：表4-3-60及び表4-3-61のとおり

エ 措置等：鶏卵1検体から合成抗菌剤ピリメタミンを0.12ppm検出したため、食品衛生法第7条2項違反で、所轄行政機関へ通報した。

表4-3-60 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

(平成12年度)

項目 品名	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		チアゾリニド		トリメプロリム		オルメプロリム		キノロン酸		フルヘンタゾール	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
鶏卵	21	20	1	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	1	21	0	21	0	21	0	21	0	21	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)、クロキサリン(MCI-PC)、ジクロキサリン(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)、フラジロマイシン(FM)、カスガマイシン(KSM)、ハイクロマイシン(HM-B)、テトラマイシン(TM-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)、キチマイシン(KT)、スピラマイシン(SP)、オンアントマイシン(OM)、タイロシン(TS)

表4-3-61 細菌検査結果

(平成12年度)

項目 品名	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	
		適	否	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	80	80	0	40	0	0	0	0	40	0	40	0	40	0	80	0
鶏卵	40	40	0	40	0	0	0	0	40	0	40	0	40	0	40	0
鶏卵(殻)	40	40	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	0

(18) 食肉一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで

イ 実施対象:都外製品及び輸入製品を取扱う販売業 859軒

ウ 実施結果:表4-3-62のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-62 細菌検査結果

(平成12年度)

品名	項目 品目数	判定		サルモネラ		病原性大腸菌	
		適	否	-	+	-	+
合計	97	97	0	90	7	97	0
牛肉	55	55	0	55	0	55	0
牛肉臓	1	1	0	1	0	1	0
鶏肉	39	39	0	34	5	39	0
鶏肉(内臓)	5	5	0	4	1	5	0
豚肉	48	48	0	48	0	48	0
豚内臓	3	3	0	2	1	3	0
合鴨肉、鴨肉	—	—	0	—	0	—	0
馬肉	1	1	0	1	0	1	0
その他の食肉(羊肉)	3	3	0	3	0	3	0

(19) 食品添加物の一斉監視

- ア 実施期間：平成12年6月から同年8月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 859 軒
- ウ 実施結果：表4-3-63のとおり
- エ 措置等：違反はなかった。

表4-3-63 検査結果 (平成12年度)

分類	項目	品目数	判定		成分分析		成分規格	
			適	否	適	否	適	否
調味料（合成）		1	1	0	1	0	1	0
膨張剤（ペーキングパウダー）		1	1	0	1	0	—	—

(20) 輸入果実の一斉監視

- ア 実施期間：平成12年6月から同年8月及び同年11月から同年12月まで
- イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業 1995 軒
- ウ 実施結果：表4-3-64及び表4-3-65のとおり
- エ 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-64 検査結果 (平成12年度)

品目	項目	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)		クロロシンテン樹脂	
					—	+	最小値 ppm	最大値 ppm	—	+	最小値 ppm	最大値 ppm	—	+	—	+
			適	否												
合計		14	14	0	11	0	—	—	14	5	0.2	1.9	19	0	2	0
オレンジ		1	1	0	1	0	—	—	0	1	0.5		1	0	—	—
グレープフルーツ		5	5	0	5	0	—	—	1	4	0.2	1.9	5	0	2	0
スウィーティ		3	3	0	3	0	—	—	3	0	—	—	3	0	—	—
バナナ		4	4	0	—	—	—	—	8	0	—	—	8	0	—	—
レモン		1	1	0	2	0	—	—	2	0	—	—	2	0	—	—

表4-3-65 検査結果 (平成12年度)

品目	項目	品目数	判定		チアベンタゾール (TBZ)				ジフェニル (DP)	
					—	+	最小値 ppm	最大値 ppm	—	+
			適	否						
合計		14	14	0	4	4	0.6	3.4	11	0
オレンジ		1	1	0	—	—	—	—	1	0
グレープフルーツ		5	5	0	0	3	0.6	2.1	5	0
スウィーティ		3	3	0	—	—	—	—	3	0
バナナ		4	4	0	4	0	—	—	—	—
レモン		1	1	0	0	1	3.4		2	0

(21) ベビーフードの一斉監視

ア 実施期間：平成12年4月から同年8月まで

イ 実施対象：都外製品、輸入品を取扱う流通業

859軒

ウ 実施結果：表4-3-66及び表4-3-67のとおり

エ 措置等：違反なる食品はなかった。

表4-3-66 ベビーフードの検査結果

(平成12年度)

分類	項目	品目数	判定		保存料 ^{*1}		甘味料 ^{*2}		二酸化硫黄		着色料 ^{*3}		成分規格検査 ^{*4}		酸化防止剤 ^{*5}		その他 ^{*6}
			適	否	-	+	-	+	-	+	適	否	-	+			
合計		28	28	0	21	0	16	0	10	0	19	0	23	0	8	0	17
そうざい類		6	6	0	5	0	3	0	6	0	6	0	1	0	2	0	5
雑炊・かゆ類		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
レトルパウチ	そうざい類	11	11	0	9	0	6	0	2	0	6	0	11	0	3	0	11
	雑炊・かゆ類	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	1
菓子類		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
清涼飲料水		8	8	0	5	0	5	0	1	0	5	0	8	0	2	0	—
粉末清涼飲料		2	2	—	2	0	2	0	1	0	2	0	2	0	1	0	—

注1 *1はソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸、安息香酸及びパラオキ安息香酸エステル類を検査した。

2 *2はサッカリン、サイクリン酸及びスルホンを検査した。

3 *3はケル系の合成着色料を検査した。

4 *4は清涼飲料水のみ、成分規格(1)、(2)及び(3)の検査をした。

5 *5はアスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

6 *6は品目によってpH、水分活性を検査した。

(平成11年度)

表4-3-67 ベビーフードの検査結果

品目	項目	品目数	判定		農薬検査										TBZ		イザナリ		OPP		DP		2,4-D		PCB	
			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		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+												
合計		32	32	0	32	0	42	0	32	0	32	0	32	0	22	0	3	0	3	0	0	0	3	0	9	0
そうざい類		9	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	0
雑炊・かゆ類		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベビーフード	そうざい類	11	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	雑炊・かゆ類	1	1	0	1	0	11	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子類		1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	3	0	3	0	-	-	3	0	-	-
粉末清涼飲料		2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[参考] 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サイド、総BHC、総DDT、デイルドリン、エンドリン、アルドリン、ヘプタクロニル、クロルベンジレート、エンドスルファン、キャプタン、カプタホール、イプロジオン、プロシミドン、ピンクロソリン、ジクロラン (CNA)、クロルタロニル (TPN)
有機リン系	パラチオン、フェニトロチオン (MEP)、フェンチオン (MPP)、フェントエート (PAP)、イソキサチオン、エチルチオメトン、チオメトン、シアノホス (CYAP)、E P N、クロルピリホス、総クロルフェンピホス (CVP)、ダイアジノン、ホサロン、マラチオン、クロルピリホスメチル、ピリミホスメチル、メダチオン (DMTP)、アジンホスメチル、ホスメット (PMP)、プロチホス、パラチオンメチル、ジクロルボス (DDVP)、トリクロルホン、ジメトエート、オメトエート、アセフェート
カーバメイト系	カルバリル (NAC)、アルジカルブ、カルボフラン、オキサミル、ベンダイオカルブ、フェノカルブ、メソミル、イソプロカルブ、メチオカルブ、プロボキシル (PHC)、クロルプロファム (CIPC)
ピレスロイド系	シベルメトリン、ベルメトリン、ピペロニルブトキシド
その他の農薬	イソプロチオラン、ピテルタノール、メプロニル、クロルニトロフェン (CNP)、チオベンカルブ、オキサジアゾン、クロルメトキシニル、クロルフルアズロン

(22) 市販養殖魚の一斉監視

ア 実施期間:平成12年6月から同年8月まで

イ 実施対象:都外製品、輸入品を取扱う販売業 859 軒

ウ 実施結果:表4-3-68のとおり

エ 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-68 理化学検査結果

(平成12年度)

項目 品目	品目数	判定 検体数		抗菌性物質		抗生物質*		合成抗菌剤 (サルファ剤)		オキシリン酸		オルトプリム		チアンフェニコール	
		適	否	検体数		検体数		検体数		検体数		検体数		検体数	
				18	19	18	16	4	4						
合計	19	19	0	18	0	19	0	18	0	16	0	4	0	4	0
生鮮海産魚類 (タイ、マガイ、ブリ)	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—
生鮮淡水魚類 (アユ、ニジマス)	8	8	0	8	0	8	0	8	0	7	0	4	0	—	—
切り身の海産魚類(加工用)	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	—	—	3	0
切り身の海産魚類(生食用)	2	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	—	—	1	0
切り身の淡水魚類(加工用)	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—
魚介類の内臓	1	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—

注 *は、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12年4月から平成13年3月まで

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

1,618 軒

ウ 実施結果：表4-3-69のとおり。

エ 措置等：調味料製剤1検体が、成分の重量表示が分析結果と異なっていたため、食品衛生法11条2項違反で処理された。

(平成12年度)

表4-3-69

	品目数	判 定		収 去 業 種																					
		適	否	食品の販売業	あん類製造業	かん詰・ビン詰食品製造業	そうざい製造業	ソース製造業	マーガリン又はショートニング製造業	みそ製造業	菓子製造業	酒類製造業	魚ねり製品製造業	食肉製品製造業	食品の冷凍業	食用油脂製造業	魚介類加工業	清涼飲料水製造業	調味料等製造業	添加物製造業	乳処理業	乳製品製造業	氷雪製造業	粉末食品製造業	
合 計	462	460	1	14	0	0	0	0	0	14	1	11	0	86	0	0	0	40	20	231	44	0	0	1	
化学合成品（製剤を含む）	PH調整剤	0	0																						
	かんすい	0	0																						
	ろ過剤	9	9									8													
	甘味料	12	12															1		9	2				
	吸着剤	0	0																			27			
	強化剤	27	27																						
	結着剤	30	30													30									
	糊料	1	1																			1			
	香料	73	73																			73			
	殺菌剤	1	1																			1			
	酸化防止剤	3	3												1								2		
	酸味料	9	9										1						1				7		
	食品製造用剤	40	40																	13		25			
	着色料	0	0																						1
	調味料	37	36	1	5														1	7		23			
	乳化剤	0	0																			4			
	消泡剤	0	0																						
	発色剤	55	55													55									
	漂白剤	5	5																						
	品質改良剤	33	33								14								4			15			
品質保持剤	11	11																			6	5			
保存料	12	12																12							
膨張剤	25	25		9											1						14	1			
溶剤	0	0																							
離型剤	0	0																							
その他	23	23										2						21							
化学合成品以外	ろ過剤	0	0																						
	保存料	0	0																						
	甘味料	13	13																				13		
	酸化防止剤	8	8																				8		
	強化剤	1	1																				1		
	酵素	0	0																						
	製造用剤	5	5																				5		
	増粘安定剤	5	5																				5		
	着香料	4	4																				4		
	着色料	5	5																				5		
苦味料	6	6																				6			
その他	8	8																				8			

(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12年4月から平成13年3月まで

イ 実施対象：食品の製造業及び販売業 1,618軒

ウ 実施結果：表4-3-70から表4-3-72までのとおり

エ 措置：違反は、すべて使用の旨の表示がないもので食品衛生法11条2項違反で処理された。

表4-3-70 着色料の検出状況 (%は検出率)

(平成12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	法定外着色料
アイスクリーム類	6													
ジャム・マレード・ビュレ	24													
フワフワースト	4													
ハビースト	6													
あん類	72													
パン類	5													
そうざい	110							2 1.8%	5 4.5%			4 3.6%		
つけ物	64		1 1.6%		14 21.9%			7 10.9%	17 26.6%	5 7.8%		2 3.1%		
めん類	44													
チーズ	74													
菓子類	215		4 1.9%	23 10.7%	8 3.7%			1 0.5%	28 13.0%	16 7.4%		19 8.8%	9 4.2%	
製菓材料	9				1 11.1%				1 11.1%	1 11.1%		1 11.1%		
果実シロップ漬け	32		3 9.4%											
冷凍野菜	0													
冷凍果実	0													
生鮮魚介類(冷凍品含む)	8													
乾燥果実	38								7 18.4%	6 15.8%				
魚介類及び魚卵の加工品	46		2 4.3%		13 28.3%			5 10.9%	10 21.7%	15 32.6%		2 4.3%		
魚肉ねり製品	16							2 12.5%						
生鮮生肉	0													
食肉製品	133		5 3.8%		5 3.8%									
食雑卵及びその調整品	1													
穀類及び豆類の加工品	6		1 16.7%						1 16.7%					
ナッツ及びナッツの加工品	2													
種実類及び種実類加工品	5													
野菜・キノ等の水煮	12													
その他の農産物の加工品	15								1 6.7%	1 6.7%				
植物性油脂	16													
動物性油脂	2													
清涼飲料水	206	13 6.3%			10 4.9%			2 1.0%	34 16.5%	13 6.3%		34 16.5%		
酒精飲料	17													
生鮮及び乾燥野菜	3													
調味料	253		1 0.4%	1 0.4%					3 1.2%	2 0.8%		2 0.8%		
香辛料	6								1 16.7%			1 16.7%		
乳製品及び乳、乳製品を主原料とする食品	11													
氷菓	3													
レトルト	3													
冷凍食品	100				1 1.0%				1 1.0%			1 1.0%		
その他の食品	34		1 2.9%						1 2.9%			1 2.9%		
合計	1601	13 0.8%	18 1.1%	24 1.5%	52 3.2%	0 0.0%	0 0.0%	19 1.2%	110 6.9%	59 3.7%	0 0%	67 4.2%	9 0.6%	0 0.0%

表4-3-71 違反品一覧

(平成12年度)

分類名	検体数	赤色3号	赤色40号	赤色106号	黄色4号	黄色5号	青色2号
合計	13	2	1	2	8	7	1
そうざい	1	-	-	1	-	-	-
つけもの	2	-	-	-	2	-	-
魚介類加工品	3	-	-	1	1	3	-
食肉製品	1	1	-	-	-	-	-
農産物加工品	1	-	-	-	1	1	-
乾燥果実	2	-	-	-	2	1	-
菓子	2	1	1	-	1	1	1
製菓材料	-	-	-	-	-	-	-
調味料	1	-	-	-	1	1	-

表4-3-72 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

(平成12年度)

分類名	検体数	検出状況		検出状況	
		-	+	許可着色料	許可外着色料
器具・容器包装	0	-	-	-	-
おもちゃ	0	-	-	-	-
合計	0	0	0	-	-