

第3節 特別監視及び一斉監視の結果

第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

- (1) 実施期間：平成14年9月から10月まで
- (2) 実施対象：食品の冷凍業 39軒
- (3) 実施結果：表4-3-1及び表4-3-2のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-1 理化学検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		プロピレングリコール		酸化防止剤						漂白剤(SO ₂)		亜硝酸根		その他*4
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	エリソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		-	+	-	+	
													-	+	-	+	-	+					
合計		65	65	0	62	0	51	0	45	0	5	0	23	0	25	0	34	0	31	0	3	2	14
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	7	7	0	6	-	6	-	6	-	-	-	6	-	5	-	10	-	6	-	1	1	-
	加熱後摂取	凍結前未加熱	13	13	0	11	-	8	-	4	-	-	4	-	6	-	8	-	10	-	-	-	3
		凍結前加熱済	41	41	0	41	-	33	-	31	-	5	-	13	-	14	-	16	-	15	-	2	1
凍結食品		4	4	0	4	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*1 リン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸、デヒドロ酢酸、リジン酸を検査した。

*2 タル系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 サッカリナトウム、サイラミン酸塩、スルフィンを検査した。更に品目によって、ステビチドを検査した。

*4 品目によってホウ酸、抗生物質、α-トコフェロール実施、食品添加物については、成分分析及び純度試験を実施した。

表4-3-2 細菌検査結果

(平成14年度)

品目	項目	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		病原性大腸菌		
			適	不良	否	適	否	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計		57	57	0	0	39	0	39	6	3	3	4	4	0	4	0	36	0	26	0	18	0	5	0	18	0	16	0	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	4	4	0	0	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	-	-	-	-	1	-	0	-	
	加熱後摂取	凍結前未加熱	21	21	0	0	21	-	11	3	1	1	4	-	-	-	-	7	-	7	-	5	-	3	-	7	-	10	-
		凍結前加熱済	20	20	0	0	20	-	18	2	2	-	-	-	-	-	-	18	-	12	-	9	-	2	-	8	-	2	-
凍結食品		2	2	0	0	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	
その他の食品		10	10	0	0	3*	-	5	1	-	1	-	4	-	4	-	5	-	4	-	4	-	-	-	2	-	2	-	

* 食肉製品について、成分規格を検査した。

2 清涼飲料水製造業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年4月から6月まで
 (2) 実施対象：清涼飲料水製造業 51軒
 (3) 実施結果：表4-3-3及び表4-3-4のとおり
 (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-3 細菌検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格 (大腸菌群)		細菌数			真菌		酵母		その他*
			適	否	適	不適	<10	<10 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	
合計		153	153	0	147	0	146	1	1	104	13	0	13	11
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	10	10	0	10	0	10	0	0	7	0	0	0	0
	炭酸飲料	16	16	0	16	0	16	0	0	12	1	0	1	4
	原料用果汁	6	6	0	6	0	5	1	0	0	6	0	6	3
	その他	30	30	0	30	0	30	0	0	24	0	0	0	3
その他	清涼飲料水(希釈用)	3	3	0	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0
	炭酸飲料	28	28	0	28	0	28	0	0	17	6	0	6	0
	茶類	11	11	0	11	0	11	0	0	8	0	0	0	0
	コーヒー類	11	11	0	11	0	11	0	0	8	0	0	0	0
	ミネラルウォーター	6	6	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0
	その他	15	15	0	15	0	15	0	0	10	0	0	0	0
その他の食品		17	17	0	16	0	16	0	1	16	0	0	0	1

*3 サッカリナトリウム、サイクリン酸塩、スルフィンを検査した。更に品目によって、ｽﾁﾝ材料を検査した。

表4-3-4 理化学検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格					着色料*1		漂白剤 (SO ₂)		保 存 料*2				甘味料*3		その他*4	
			適	否	混濁・沈殿		ヒ素・重金属		その他		-	+	-	+	安息香酸(g/kg)		パラオキシ安息香酸 (g/kg)		サッカリンナトリウム(g/kg)		
					適	否	適	否	適	否					検体数	検出検体数 (最小値～最大値)	検体数	検出検体数 (最小値～最大値)	検体数		検出検体数 (最小値～最大値)
合 計		184	179	0	125	0	125	0	24	0	89	24	56	1	120	28(0.01～0.46)	120	17(0.01～0.07)	123	6(0.05～0.17)	71
果汁入り	清涼飲料水(希釈用)	10	10	0	10	0	10	0	—	—	0	10	3	0	10	10(0.04～0.30)	10	7(0.01～0.02)	10	0	6
	炭 酸 飲 料	16	16	0	16	0	16	0	—	—	7	4	—	—	14	5(0.08～0.11)	14	2(0.01)	12	0	8
	原 料 用 果 汁	6	6	0	—	—	—	—	—	—	6	0	6	0	—	—	—	—	6	0	6
	その他の果汁飲料	30	30	0	30	0	30	0	—	—	24	0	23	0	28	7(0.01～0.41)	28	5(0.01～0.03)	28	0	7
その他	清涼飲料水(希釈用)	3	3	0	3	0	3	0	—	—	0	3	—	—	3	3(0.08～0.14)	3	1(0.01)	3	0	3
	炭 酸 飲 料	28	28	0	28	0	28	0	—	—	13	5	—	—	27	1(0.01)	27	1(0.01)	25	6(0.05～0.17)	13
	茶 類	11	11	0	11	0	11	0	—	—	5	0	2	0	11	0	11	0	5	0	1
	コ ー ヒ ー 類	11	11	0	11	0	11	0	—	—	11	0	6	0	11	0	11	0	11	0	5
	ミネラルウォーター	6	1	0	1	0	1	0	—	—	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	そ の 他	15	15	0	15	0	15	0	—	—	10	1	3	1	13	2(0.11～0.46)	13	1(0.07)	10	0	1
そ の 他 の 食 品		18	18	0	—	—	—	—	—	13	1	13	0	3	0	3	0	13	0	2	
器 具 容 器 包 装		13	13	0	—	—	—	13	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	
食 品 添 加 物		17	17	0	—	—	—	11	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	

*1 タル系色素(法定外着色料を含む)について検査した。

*2 安息香酸、パラオキシ安息香酸について検査した。

*3 サッカリンのほか、サイクリン酸塩、スルフィンを検査した。

*4 その他は品目によって、アスコルビン酸、イソマルボン酸、EDTA、pH、ガス圧、防ばい剤(OPP、DP、TBZ、イザリル)を検査した。

器具容器包装については、材質鑑別(一般規格、個別規格)を、食品添加物については、成分分析、純度試験を検査した。

3 酒類製造業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年4月から6月まで及び平成15年1月から3月まで
- (2) 実施対象：酒類製造業 26軒
- (3) 実施結果：表4-3-5及び表4-3-6のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-5 理化学検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		残留農薬*1		重金属(Cd, As, Pb, Cu, Zn)*2		二氧化硫黄		規格試験		保存料*3		カビ毒*4		甘味料*5		くん蒸剤(臭素)*6		その他*7	
			適	否	-	+	0.1µg/g未満 (Zn1µg/g未満)	+	-	+	適	否	-	+	-	+	-	+	-	+		範囲 (ppm)
合計		90	90	0	15	0	8	0	23	8	4	0	30	0	10	0	6	0	20	0	1~8	38
コーン	スターチ	1	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米	粉	9	9	0	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	3	-	6	-	2~8	-
ホ	ッ	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
精	米類、玄米	18	18	0	13	-	5	-	5	-	-	-	-	-	8	-	3	-	10	-	1~6	-
麦	芽(輸入)	2	2	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-
み	り	25	25	0	-	-	-	-	14	8	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ピ	ー	25	25	0	-	-	1	-	-	-	-	-	22	-	-	-	-	-	1	-	-	11
清	酒	1	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
その	他の酒	3	3	0	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
*3	サッカリン、サイラミン 酸塩、スルチンを検査した。 更に品目によって、ステビオ サイドを検査した。	1	1	0	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器	具容	1	1	0	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

注1 *1はピペロリトキシドを検査した。

2 *2は規格試験で重金属の検査をしたものを除く。

3 *3はサリチル酸、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、安息香酸を検査した。

4 *4はアフラトキシン(B1, B2, G1, G2, M1, M2)、オクトキシン(A, B)、シロニン、フェニシン(B1, B2)を検査した。

5 *5はサッカリン、サイラミン酸、スルチンのほか、品目によりアセサルワムKを検査した。

6 *6は臭素のほか、品目により二臭化エチレンを検査した。

7 *7は品目によって、着色料、pH、タール、異物、酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリトルビン酸、エリトリン、アミン四酢酸：EDTA)、過酸化水素を検査した。器具容器包装については、材質鑑別を行った。

表4-3-6 細菌検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (/ml)		大腸菌群		真菌		酵母	
		適	否	<10	10≤	-	+	-	+	-	+
合計	28	29	0	5	12	16	1	5	21	0	13
ホップ	0	-	-	-	-	-	-	1	5	-	3
麦芽(輸入)	10	10	-	-	-	-	-	1	9	-	5
麦芽(国産)	2	2	-	-	-	-	-	1	1	-	1
ビール	15	16	-	4	12	15	1	1	6	-	4
発泡酒	1	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-

4 氷雪製造業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年4月
- (2) 実施対象：氷雪製造業 12軒
- (3) 実施結果：表4-3-7のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-7 理化学及び細菌検査結果

(平成14年度)

項目 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		ビフィズ菌		大腸菌群	
		適	否	-	+	範囲	-	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	mg/l未満	+	範囲	<10	10 ² ≤	-	+	-	+
合計	22	22	0	5	15	0.6~4.0	20	0	—	13	9	1~4	3	21	1~36	9	0	9	0	9	0
氷雪	13	13	0	4	8	1.1~1.6	12	-	—	9	4	2~11	3	10	2~24	-	-	-	-	-	0
原水	9	9	0	1	7	0.8~2.5	8	-	—	4	5	1~3	-	11	7~26	9	0	9	0	9	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

- (1) 実施期間：平成14年4月から6月まで及び11月から12月まで
- (2) 実施対象：食肉製品製造業 97軒 魚肉ねり製品製造業 1軒
- (3) 実施結果：表4-3-8から表4-3-12までのとおり
- (4) 措置等：加熱後包装食肉製品2検体（ソーセージ2検体）について、アスコルビン酸の旨の表示が無かったため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。
食肉製品の製造に使用する香辛料から1gあたり 88×10^4 の芽胞を検出し、同法第7条第2項違反として処理した。食品添加物製剤から表示にない添加物成分を検出し、同法第11条第2項違反として処理した。

表4-3-8 細菌検査結果（その1）

（平成14年度）

品目	項目	品目数	判定			細菌数（1g 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		135	135	0	0	72	24	19	16	2	1	1	0	0	38	2	
加熱食肉製品(加熱後包装)		92	92	0	0	60	15	10	6	1	0	0	0	0	—	—	
加熱食肉製品(包装後加熱)		8	8	0	0	6	2	0	0	0	0	0	0	0	6	0	
特定加熱食肉製品		1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	
非加熱食肉製品		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
原料肉		19	19	0	0	0	3	5	8	1	1	1	0	0	17	2	
香辛料		11	11	0	0	1	4	4	2	0	0	0	0	0	11	0	
魚肉ねり製品		2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
魚肉ハム・ソーセージ		2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
特殊包装かまぼこ		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

表4-3-9 細菌検査結果（その2）

（平成14年度）

品目	項目	E. coli		カストリジウム属菌		黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌		腸炎ビブリア		病原性大腸菌		
		-	+	-	<10 ³	10 ³ ≤	-	<10 ³	10 ³ ≤	-	+	-	+	-	+
合計		95	0	116	0	0	135	0	0	135	0	5	0	118	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		92	0	92	0	0	92	0	0	92	0	—	—	92	0
加熱食肉製品(包装後加熱)		2	0	8	0	0	8	0	0	8	0	—	—	2	0
特定加熱食肉製品		1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	—	—	1	0
非加熱食肉製品		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉		—	—	—	—	—	19	0	0	19	0	—	—	19	0
香辛料		—	—	11	0	0	11	0	0	11	0	—	—	—	—
魚肉ねり製品		—	—	2	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0
魚肉ハム・ソーセージ		—	—	2	0	0	2	0	0	2	0	2	0	2	0
特殊包装かまぼこ		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

表4-3-10 その他の細菌検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定			セウス菌		ボツリス菌		リステリア・モノサイトゲネス		ウェルシュ菌		エルシニア・エンテロコリカ		カンピロバクター		芽胞	
		適	否	不良	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	135	135	0	0	115	1	6	0	20	0	19	0	120	0	120	0	10	1
加熱食肉製品(加熱後包装)	92	92	0	0	92	0	—	—	—	—	—	—	92	0	92	0	—	—
加熱食肉製品(包装後加熱)	8	8	0	0	8	0	—	—	—	—	—	—	8	0	8	0	—	—
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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉	19	19	0	0	—	—	—	—	19	0	19	0	19	0	19	0	—	—
香辛料	11	11	0	0	10	1	5	0	—	—	—	—	—	—	—	—	10	1
魚肉ねり製品	2	2	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ハム・ソーセージ	2	2	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

表4-3-11 理化学検査結果(その1)

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定			発色剤(亜硝酸根) g/kg			保存料(ソルビン酸) g/kg			その他合成保存料		イリリビン酸(mg/100g)			アスコルビン酸(mg/100g)		
		適	否	不適	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲	-	+	-	+	検出範囲	-	+	検出範囲
合計	127	124	2	0	13	88	0.001~0.055	74	20	0.25~1.3	0	0	76	10	25~170	32	54	1~213
加熱食肉製品(加熱後包装)	92	89	2	0	11	81	0.001~0.055	67	19	0.25~1.3	—	—	71	8	19~170	26	53	0.03~104
加熱食肉製品(包装後加熱)	8	8	0	0	1	7	0.002~0.019	6	1	0.44~1.3	—	—	4	2	25~39	5	1	0.02~11
特定加熱食肉製品	1	1	0	0	1	0	—	1	0	—	—	—	1	0	—	1	0	—
非加熱食肉製品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉	19	19	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
香辛料	7	7	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
食品添加物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ねり製品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ハム・ソーセージ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
でん粉	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他そうざい	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

表4-3-12 理化学検査結果（その2）

（平成14年度）

品目	項目		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		二酸化硫黄		放射能		その他の検査項目
	-	+	-	+	-	+	検出範囲	-	+	-	適	不適	-	+	-	+	
合計	69	0	65	3	7	0	—	19	0	19	100	1	5	0	5	0	22
加熱食肉製品(加熱後包装)	65	0	59	2	—	—	—	—	—	—	91	1	7	0	—	—	15
加熱食肉製品(包装後加熱)	3	0	5	1	—	—	—	—	—	—	8	0	—	—	—	—	3
特定加熱食肉製品	1	0	1	0	—	—	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	1
非加熱食肉製品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
原料肉	—	—	—	—	—	—	—	—	19	0	19	—	—	—	—	—	—
香辛料	—	—	—	—	7	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0	—
食品添加物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
魚肉ねり製品	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚肉ハム・ソーセージ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
特殊包装かまぼこ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
でん粉	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他そうざい	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*その他の検査項目は、品目によってpH、水分活性、 α -トコフェロール、BHA及びBHT、塩分、ステロイド、法定外着色料、内寄生虫用剤等を検査した。また、添加物は、純度試験を行った。

6 食肉処理業の特別監視

- (1) 実施期間：平成15年1月から3月まで
- (2) 実施対象：食肉処理業 179軒
- (3) 実施結果：表4-3-13から表4-3-16までのとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-13 細菌検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数 (1gあたり)								大腸菌群数 (1gあたり)			サルモネラ		黄色ブドウ球菌		ウェルシュ菌		エルシニア・エンテロコリチカ		カンピロバクター		リステリア・モノサイトゲネス		バンコマイシン耐性腸球菌 (VRE)		E. coli		病原性大腸菌	
		適	否	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	10 ⁶ ≤	< 10	< 10 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	69	69	0	0	1	5	15	12	24	5	33	13	19	55	10	0	0	46	19	58	0	21	0	56	0	43	0	0	0	65	0	
鶏肉	30	30	0	-	-	-	4	3	18	5	4	12	14	20	10	-	-	12	18	27	-	3	-	24	-	27	-	-	-	30	-	
鶏肝臓	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
牛肉	12	12	0	-	1	2	3	2	2	-	8	-	2	10	-	-	-	10	1	10	-	4	-	10	-	6	-	-	-	10	-	
牛肝臓	2	2	0	-	-	-	1	1	-	-	2	-	-	2	-	-	-	1	-	2	-	1	-	2	-	1	-	-	-	2	-	
豚肉	20	20	0	-	-	3	6	5	3	-	15	1	2	18	-	-	-	18	-	14	-	8	-	16	-	9	-	-	-	18	-	
豚肝臓	3	3	0	-	-	-	1	1	1	-	2	-	1	3	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	-	-	3	-	
そう菜半製品	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	1	-	-	-	-	-	2	-	

表4-3-14 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		亜硝酸根		アスコルビン酸		ニコチン酸	
		適	否	-	+	-	+	-	+
牛肉	4	4	-	4	-	4	-	4	-

*その他は、器具容器包装について一般規格及び個別規格試験、材質鑑別、着色料の検査を実施

表4-3-15 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		抗生物質												合成抗菌剤 検出	ホルモン剤 検出	内部寄生虫 用剤検出
		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					
				-	+	範囲	-	+	範囲	-	+	範囲	-	+	範囲			
合計	93	93	0	93	0	—	93	0	—	93	0	—	93	0	—	0	6	0
鶏肉	29	29	0	29	-	-	29	-	-	29	-	-	29	-	-	-	-	-
牛肉	32	32	0	32	-	-	32	-	-	32	-	-	32	-	-	-	6	-
牛内臓	1	1	0	1	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-
豚肉	25	25	0	25	-	-	25	-	-	25	-	-	25	-	-	-	-	-
豚内臓	6	6	0	6	-	-	6	-	-	6	-	-	6	-	-	-	-	-

*合成抗菌剤は、品目によって、サルファ剤、オキリン酸、チアフェニコール、オキサテトラリン、トリメトプリム、ピリメタミン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、ナカガジンを検査した。すべて検出されなかった。

*ホルモン剤は、品目によって、 α -トレネロン、 β -トレネロン、エストラジオール、クレブテロール、ジエチルステロイド、セラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキストロール、メノゲステロールを検査した。牛肉6検体から6~24ppbのプロゲステロンを検出した。

*寄生虫駆除剤は、品目によって、アベンダゾール、フルベンダゾール、チアベンダゾール、イベルメクチン、クロサントールを検査した。すべて検出されなかった。

表4-3-16 残留農薬検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		総BHC		総DDT		総カドレン		HCB		クロルピリス		ディルトリン #1		ヘプタクロ		その他 #2	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	24	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-
鶏肉	24	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-	24	-

#1 アルドリンを含む。

#2 その他は、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミノ、イソメタジウム、イベルメクチン、クロサントール、チアベンダゾール、トリクラベンダゾール、フルベンダゾール、キモシデクシンを実施した。

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、しょう油製造業、及び調味料等製造業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年9月から10月まで 119軒
- (2) 実施対象：表記各製造業
- (3) 実施結果：表4-3-17及び表4-3-18までのとおり
- (4) 措置等：違反となる食品等はなかった。

表4-3-17 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定			保存料						酸化防止剤				甘味料				着色料*2		漂白剤		異物		重金属		規格試験*3		その他*4	
		適	否	不適	安息香酸		パラリン安息香酸類		ソルビン酸		アスコルビン酸		BHA/BHT		サッカリン、サイクリン酸、ズルチン		その他*1		-	+	(SO ₂)		-	+	-	+	適	不適	適	不適
					-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+												
		合 計	152	152	0	0	111	0	110	2	109	3	7	0	4	0	104	0	106	0	105	0	36	0	20	0	10	0	11	0
ジャム・マーメイド	2	2	0	0	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ドレッシング	14	14	0	0	14	-	14	-	13	1	-	-	-	-	13	-	11	-	14	-	8	-	-	-	-	-	-	-	7	-
マヨネーズ	4	4	0	0	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
みそ	14	14	0	0	14	-	14	-	12	2	-	-	-	-	14	-	14	-	11	-	8	-	3	-	-	-	-	-	6	-
しょう油	3	3	0	0	3	-	3	-	3	-	-	-	-	-	1	-	1	-	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-
そうざい・つけ物	1	1	0	0	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の食品	9	9	0	0	4	-	4	-	4	-	-	-	-	-	4	-	4	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の調味料	5	5	0	0	5	-	5	-	5	-	-	-	-	-	4	-	5	-	5	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-
たれ類	17	17	0	0	13	-	14	-	14	-	-	-	-	-	14	-	20	-	14	-	4	-	-	-	-	-	-	-	13	-
つゆ	14	14	0	0	14	-	14	-	14	-	1	-	4	-	13	-	14	-	13	-	1	-	-	-	-	-	-	-	4	-
*3 サッカリンナトリウム、サイクリン酸塩、ズルチンを検査した。更に品目によって、スビチナトを検査した。	38	38	0	0	38	-	36	2	38	-	-	-	-	-	35	-	32	-	38	-	12	-	15	-	-	-	-	-	-	
香辛料	6	6	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	
酢	13	13	0	0	3	-	3	-	3	-	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-
豆及び豆類の加工品	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
器具容器包装	10	10	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-	11	-	-	

*1グリルリン酸、ポリリン酸、スビチナト、パラリン安息香酸、について検査した。

*2タール系色素について検査した。

*3品目によって、清涼飲料水、缶詰食品、食品添加物、器具容器包装の規格試験を行った。

*4品目によって、エリソルビン酸、TBHQ、EDTA、αトコフェロール、イキシン、イソノール、塩分、過酸価物価、酸化、酸度、水分活性、臭素、二臭化エチンについて検査した。

表4-3-18 細菌検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定			細菌数(1gあたり)					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ		サルモネラ		セレウス菌		芽胞菌				ボツ双菌検査		真菌		かび毒*	
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	好気性		嫌気性		-	+	-	+	-	+
																				-	+	-	+						
合計	152	152	0	0	49	26	10	4	9	105	0	108	0	107	1	39	0	29	8	47	54	8	2	10	0	28	2	5	1
ジャム・マーメイド	2	2	0	0	2	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-	1	-	-	1	1	-	1	-	2	-	-	-
ドレッシング	14	14	0	0	10	2	-	-	-	12	-	12	-	12	-	10	-	5	-	7	5	-	-	-	-	3	-	-	-
マヨネーズ	4	4	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
みそ	14	14	0	0	-	3	2	2	5	12	-	12	-	12	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	1	-	-	-
しょう油	3	3	0	0	2	1	-	-	-	3	-	3	-	3	-	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい・つけ物	1	1	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	9	9	0	0	-	1	1	1	2	5	-	5	-	5	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の調味料	5	5	0	0	3	2	1	-	-	5	-	6	-	6	-	3	-	3	-	2	3	-	-	-	-	2	-	-	-
たれ	17	17	0	0	1	3	1	-	2	15	-	17	-	17	-	10	-	9	1	12	5	1	-	1	-	1	-	-	-
だし類	14	14	0	0	3	-	-	-	-	3	-	3	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
つゆ	38	38	0	0	6	5	3	-	-	14	-	14	-	14	-	11	-	6	5	3	11	1	1	2	-	4	-	-	-
ソース	6	6	0	0	22	9	2	1	-	34	-	34	-	33	1	-	-	5	2	18	16	5	1	6	-	16	1	-	-
香辛料	13	13	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1	
製菓材料	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
*3 サリチン酸、サリチン酸塩、スルチンを検査した。更に品目によって、アピチンを検査した。	10	10	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*アピチンB1B2G1G2、サリチンA、サリチンBについて検査した。

8 あん類製造業の特別監視

- (1) 実施時期：平成14年9月から10月まで
- (2) 実施対象：あん類製造業40軒
- (3) 実施結果：表4-3-19及び表4-3-20のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-19 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		成分規格 (シアン化合物)		規格試験 (その他)		二酸化硫黄 (g/kg)			保存料*1 (ソルビン酸)		着色料*2		殺菌料 (過酸化水素)		甘味料*3		その他*4
		適	否	適	不適	適	不適	-	+	検出値 g/kg	-	+	-	+	-	+	-	+	
合計	158	158	0	101	0	0	0	63	15	0.010~0.029	92	2	73	73	23	23	59	0	0
生あん	58	58	0	58	-	-	-	32	15	0.010~0.029	43	2	27	27	17	17	11	-	-
練りあん	52	52	0	-	-	-	-	31	-	-	49	-	46	46	6	6	48	-	-
シアン化合物含有豆類	43	43	0	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の豆類	4	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注1 *1 はソルビン酸のほか、安息香酸、リル酸、デヒドロ酢酸、パラオキ安息香酸エステル類を検査したが、いずれも検出しなかった。

2 *2 はタル系色素を検査した。

3 *3 はサッカリン、サイクリン酸、ズルチンを検査した。

4 *4 は品目によってアセラムK、アスパルテム、ステロサイト、グリチル酸、パウダイトA、L-アスコルビン酸、エリルビン酸、動物性異物、鉱物性異物、pH、水分、糖度を検査した。食品添加物については、成分分析と純度試験を行った。

表4-3-20 細菌検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数					大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		真菌		かび毒*5	
		良	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	157	155	2	21	17	13	5	6	54	2	56	0	56	0	51	8	5	2	15	0
シアン化合物含有豆類	43	43	0	-	-	1	2	2	2	1	3	-	3	-	3	-	-	-	15	-
生あん	58	57	1	2	-	-	-	1	2	1	3	-	3	-	2	-	-	-	-	-
練りあん	52	52	0	19	17	12	2	-	50	-	50	-	50	-	43	7	5	2	-	-
その他の食品	4	3	1	-	-	-	1	3	-	-	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-

注5 *5 はアフラトキシン(B1, B2, G1, G2)、オキタキシン(A, B)、シロニンを検査した。

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

- (1) 実施時期：平成15年1月から3月まで
- (2) 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 21軒
- (3) 実施結果：表4-3-21のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-21 検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		酸化防止剤						酸価 (AV)		過酸化物価 (POV)		TBHQ		その他*
					BHA		BHT		α-トコフェロール		検体数	最小～最大	検体数	最小～最大	-	+	
			-	+	-	+	-	+	-	+							
合計		2	2	0	2	0	2	0	0	0	2	0.2～0.9	2	1未満	2	0	2
牛脂(ヘッド)		1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0.2	1	1未満	1	0	1
その他の植物性油脂		1	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0.9	1	1未満	1	0	1

注 *は品目によって、2,4,5-トリヒドロキシフェノン(THBP)、4-ヒドロキシフェル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール(HMBP)を検査した。

10 粉末食品製造業の特別監視

- (1) 実施時期：平成14年4月、9月から11月まで及び平成15年2月
- (2) 実施対象：粉末食品製造業 39 軒
- (3) 実施結果：表4-3-22及び表4-3-23のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-22 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品 目 数	判定		保存料*1		甘味料*2		着色料*3		漂白剤(SO ₂)		異物		カビ毒*4		規格試験		その他 *5
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適			
合計	31	31	0	18	2	20	2	24	3	20	1	2	0	2	0	4	0	22
粉末清涼飲料	2	2	0	2	0	1	1	2	0	2	0	—	—	—	—	2	0	—
コーヒー豆類	2	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—	1
クロレラ	3	3	0	1	0	—	—	2	0	1	1	—	—	—	—	—	—	3
ふりかけ	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—
野菜加工品	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—
調味料	4	4	0	1	0	4	0	4	0	3	0	—	—	—	—	—	—	3
香辛料	1	1	0	—	—	—	—	0	1	1	0	—	—	—	—	—	—	1
容器器具包装	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	1
植物性油脂	1	1	0	—	—	—	—	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	1
つけ物	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	—	—	—	—	—	—	—
その他の食品	13	13	0	11	1	12	0	12	0	9	0	2	0	—	—	—	—	12

注1 *1は リン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、リジン酸を検査した。
 *2は サッカリン、サイクラミン酸、スルフィンを検査した。更に品目によってアセルフアムK、アスパルテーム、ステビア、グリチルリジン酸を検査した。
 *3は タル系色素を検査した。
 *4は 品目によって、アフラトキシン(B1, B2, G1, G2, M1, M2)、カナキニン(A, B)を検査した。
 *5は 品目によって、L-アスコルビン酸、エリトリン酸、 α 、 β 、 γ 、 δ -トコフェロール、過酸化水素、pH、臭素、水分活性、二臭化エチレン、酸化防止剤(BHA/BHT)、酸価、過酸化価、粗脂肪、二酸化チタン、既存フェオコパイド、総フェオコパイド、重金属(カドミウム、ヒ素、鉛、銅、亜鉛)を検査した。

表4-3-23 細菌検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		細菌数(1gあたり)						大腸菌群		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		セレウス菌		真菌		好気性芽胞菌		
			適	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	10 ⁶ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計		39	39	0	14	12	2	7	1	0	1	36	1	35	0	34	0	35	0	30	4	15	8	16	12
粉末清涼飲料		2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	—	—	—	—	—	—	—	—	2	0	—	—
コーヒー豆類		6	6	0	2	2	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	2	4	0
クロレラ		1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	—	—
ふりかけ		2	2	0	1	0	1	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	—	—
野菜加工品		1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1
調味料		4	4	0	0	2	0	2	0	0	0	4	0	4	0	3	0	4	0	2	1	—	—	1	3
香辛料		1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—	1	0
その他の食品		22	22	0	9	7	0	4	1	0	1	21	1	22	0	22	0	22	0	19	3	6	6	10	8

11 乳製品製造業及び乳処理業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年4月から12月まで及び平成15年1月から3月まで
- (2) 実施対象：乳製品製造業及び乳処理業の特別監視 24 軒
- (3) 実施結果：表4-3-24及び表4-3-25のとおり
- (4) 措置等：乳酸菌数 15×10^5 /mlのはっ酵乳を発見し、第7条第2項違反として処理した。

プロセスチーズにおいて、表示にないソルビン酸1.5g/kgを検出し、第11条第2項違反として処理した。

表4-3-24 理化学検査結果

(平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		保存料*1		着色料*2		二酸化硫黄		甘味料*3		規格試験		その他*4	
			適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否	適	否
合計		309	308	1	60	1	61	0	2	0	7	0	205	0	300	0
牛乳		163	163	0	-	-	-	-	-	-	-	-	163	0	163	0
加工乳		2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	0
部分脱脂乳		33	33	0	-	-	-	-	-	-	-	-	33	0	33	0
脱脂乳		3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	3	0
クリーム		45	45	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	0
ナチュラルチーズ		53	53	0	53	0	53	0	-	-	-	-	-	-	53	0
プロセスチーズ		1	0	1	0	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水		2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1	0
洋生菓子		5	5	0	5	0	5	0	-	-	5	0	-	-	-	-
器具容器包装		2	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-

注1 *1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、サリチル酸を検査した。プロセスからソルビン酸を検出した。

2 *2はタル系色素を検査した。

3 *3はサッカリン、シクロアミン酸、スルフィンを検査した。

4 *4は品目によって、酸度、抗生物質、乳脂肪分、比重、無脂乳固形分、パルチンを検査した。器具容器包装については材質鑑別を、ナチュラルチーズについてはカマイシン、プロピオン酸を検査した。

表4-3-25 細菌検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品目数	判定		細菌数		大腸菌群		大腸菌		病原性大腸菌		黄色ブドウ球菌		黄色ブドウ球菌 エントロキシン		サルモネラ		セレウス菌		リステリア・ モノサイトゲネス		その他*5	
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	否
合計	479	479	0	364	0	475	4	62	2	63	0	64	0	10	0	64	0	63	1	63	0	62	0
牛乳	163	163	0	163	0	163	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工乳	2	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
部分脱脂乳	33	33	0	33	0	33	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
脱脂乳	3	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調整粉乳	8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	-	-
乳飲料	56	56	0	56	0	56	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クリーム	45	45	0	45	0	45	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
発酵乳	56	56	1	-	-	56	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	56	0
乳酸菌飲料	6	6	0	-	-	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0
ナチュラルチーズ	53	53	0	-	-	49	4	51	2	53	0	53	0	-	-	53	0	52	1	53	0	-	-
プロセスチーズ	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-
清涼飲料水	2	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	5	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-
乳、乳製品を主要原料とする食品	45	45	0	45	0	45	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-

注5 *5は 品目によって真菌を、発酵乳及び乳酸菌飲料については乳酸菌数を検査した。

12 添加物製造業の特別監視

- (1) 実施時期：平成14年9月、10月及び平成15年1月から3月まで
- (2) 実施対象：食品添加物製造業 57軒
- (3) 実施結果：表4-3-26のとおり
- (4) 措置等：調味料製剤から表示にない添加物成分を検出し、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

表4-3-26 理化学検査結果 (平成14年度)

品目	項目	品目数	判定		成分規格		成分分析		純度試験	
			適	否	適	否	適	否	適	否
合計		35	34	1	14	0	23	1	19	0
化学合成品	小計	33	32	1	14	0	22	1	18	0
	強化剤(合成)	1	1	0	—	—	1	0	1	0
	糊料	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	食品製造用剤(製剤)	2	2	0	—	—	2	0	2	0
	乳化剤(製剤)	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	酸味料	1	1	0	—	—	1	0	—	—
	膨脹剤	3	3	0	3	0	3	0	—	—
	調味料	2	2	0	1	0	1	0	—	—
	調味料(製剤)	2	1	1	—	—	1	1	2	0
	香料(製剤)	5	5	0	—	—	—	—	5	0
	品質改良剤(製剤)	3	3	0	2	0	1	0	1	0
	かんすい	5	5	0	5	0	5	0	—	—
	ゲル化剤(製剤)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	保存料	1	1	0	—	—	1	0	1	0
その他の食品添加物(製剤)	6	6	0	1	0	6	0	6	0	
天然物	小計	2	2	0	0	0	1	0	1	0
	増粘安定剤(製剤)	1	1	0	1	0	—	—	—	—
	製造用剤	1	1	0	—	—	1	0	1	0

13 菓子製造業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年4月、5月、9月、11月から12月まで及び平成15年2月
- (2) 実施対象：菓子製造業 75軒
- (3) 実施結果：表4-3-27及び表4-3-28のとおり
- (4) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-27 理化学検査

(平成14年度)

項目 品目	品 目 数	判定		プロピオン酸		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤				漂白剤 (SO ₂)		規格試験		かび毒*4		その 他*5
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	BHA/BHT		エリルビン酸		-	+	適	否	-	+	
												-	+	-	+							
合計	64	64	0	11	0	43	0	48	0	45	0	8	0	10	0	16	0	5	0	4	0	26
洋生菓子	4	4	0	2	0	4	0	4	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子(スポンジ)	3	3	0	1	0	3	0	3	0	3	0	1	0	-	-	2	0	-	-	-	-	1
和生菓子	9	9	0	-	-	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の生菓子	1	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-
その他の菓子類	14	14	0	1	0	8	0	11	0	12	0	1	0	4	0	5	0	-	-	-	-	9
パン類	7	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
その他の製菓材料	20	20	0	-	-	11	0	12	0	11	0	6	0	6	0	8	0	-	-	4	0	9
器具容器包装	6	6	0	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	-	-	5

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

2 *2は タル系色素を検査した。

3 *3は サッカリン、シクロアミン酸、メチルシクロアミン酸を検査した。更に品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、ステビア、グリシリル酸、スクラールを検査した。

4 *4は アフラトキシン(B1, B2, G1, G2)を検査した。

5 *5は 品目によって、L-アスコルビン酸、亜硝酸根、EDTA、TBHQ、過酸化水素、α-トコフェロール、酸価、過酸化値、粗脂肪、臭素酸、水分、ポリリン酸、リン酸、大豆については、遺伝子組換え体定性、定量試験を行った。器具容器包装については、材質鑑別、蛍光物質の溶出検査を行った。

表4-3-28 細菌検査

(平成14年度)

項目 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		真菌	
		適	不良	<10	<10 ²	10 ² ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	60	60	0	24	16	18	39	5	46	0	46	0	46	0	16	0	3	0	17	8
洋生菓子(スポンジ含む)	15	15	0	3	4	8	12	3	15	0	15	0	15	0	11	0	-	-	4	3
和生菓子	9	9	0	3	2	4	7	0	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-	-	-
その他の生菓子	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
パン類	7	7	0	3	2	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-
ふきとり	11	11	0	0	7	4	10	1	11	0	11	0	11	0	-	-	-	-	8	3
果実加工品	3	3	0	3	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	-	-
乳、乳製品を主原料とする食品	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	0	1
液卵	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
その他	12	12	0	12	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1

14 そうざい製造業の特別監視

(1) 実施期間：平成14年5月及び9月から12月まで

(2) 実施対象：表記各製造業 57 軒

(3) 実施結果：表4-3-29及び表4-3-30のとおり

(4) 措置等：しょう油漬3検体からサイクラミン酸及び表示にないサッカリンを検出したため、食品衛生法第6条及び第7条第2項違反として処理した。

表4-3-29 理化学検査結果

(平成14年度)

項目 品目	品 目 数	判定		保存料*1						酸化防止剤				甘味料*2		着色料*3		漂白剤 (SO ₂)		規格試験		その他*4	
				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											
		適	否	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	適	不適	適	不適
合計	41	38	3	27	1	28	0	22	6	11	1	7	0	22	4	24	2	20	1	8	0	21	0
煮物	6	6	0	5	1	6	0	5	1	5	0	1	0	6	0	6	0	4	1	-	-	2	0
揚げ物	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
蒸し物	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-
炒め物	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0
和え物	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0
卵加工品	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
佃煮	2	2	0	2	0	2	0	1	1	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	2	0
醤油漬	5	2	3	3	0	3	0	0	3	3	0	-	-	2	3	2	1	3	0	-	-	2	0
サラダ	5	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	2	0	4	0	4	1	2	0	-	-	2	0
穀類加工品	2	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	-	-	-	-
その他の食品	5	5	0	5	0	5	0	4	1	1	1	-	-	4	1	5	0	5	0	-	-	1	0
食品添加物	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
器具容器包装	8	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0	8	0

注1 *1は安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、ソルビン酸のほか、サリチル酸、デヒドロ酢酸を検査したが、いずれも検出しなかった。

2 *2はサッカリナトリウム、サイクラミン酸、アズルチンを検査した。更に品目によって、アセルフアムK、グリチルリチン酸、スクロース、ステビチトールを検査した。

3 *3はタール系色素を検査した。

4 *4は品目によって、過酸化物価、酸価、水分、粗脂肪、プロピレングリコール、銅クロロフィルナトリウム・銅クロロフィル（総銅）、亜硝酸根、水分活性、pH、アソルビン酸、TBHQを検査した。食品添加物については、成分分析、純度試験を、器具容器包装については、材質鑑別を行った。

(平成14年度)

表4-3-30 細菌検査結果

項目 品目	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		病原大腸菌		セウス菌		真菌		その他*	
		適	否	不良	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	10 ⁴ ≤	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+
合計	54	54	0	0	24	20	2	6	0	41	4	40	0	45	0	45	0	2	0	1	0	6	1	9	1
煮物	5	5	0	0	3	2	0	0	0	5	0	5	0	5	0	5	0	-	-	-	-	4	0	-	-
焼き物	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-
揚げ物	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0
炒め物	4	4	0	0	0	3	1	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	1	0
和え物	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	1	0
卵加工品	14	14	0	0	11	3	0	0	0	14	0	13	0	14	0	14	0	-	-	-	-	-	-	1	0
佃煮	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	0	1	-	-
醤油漬	2	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	-	-	-	-	2	0	-	-
サラダ	5	5	0	0	0	0	0	5	0	1	4	3	0	5	0	5	0	-	-	-	-	-	-	4	0
穀物加工品	2	2	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1
ふき取り	9	9	0	0	0	9	0	0	0	9	0	9	0	9	0	9	0	-	-	-	-	-	-	-	-
落下細菌	7	7	0	0	7	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	2	2	0	0	1	1	0	0	0	2	0	1	0	2	0	2	0	1	0	1	0	-	-	1	0

注 *は嫌気性芽胞菌、リステリア、恒温試験について検査した。

15 輸入業・倉庫業の特別監視

- (1) 実施期間：平成14年6月から12月まで及び平成15年1月から2月まで
- (2) 実施対象：食品の輸入業及び倉庫業
- (3) 実施結果：表4-3-31から表4-3-33までのとおり
- (4) 措置等：食肉製品2検体から、表示にないエリソルビン酸を検出し、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

表4-3-31 理化学検査

(平成14年度)

品目	項目 品目数	判定		保存料*1		着色料*2		甘味料*3		酸化防止剤				漂白剤 (SO ₂)		抗菌性物質 ・抗生物質*4		残留 農薬*5		臭素		防腐剤*6		有機 スズ*7		防かび 剤*8		加毒*9		その他*10
		適	否	-	+	-	+	-	+	BHA/BHT		エリソルビン酸		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	
										-	+	-	+																	
合計	223	219	4	52	5	63	3	58	0	77	1	78	6	72	4	55	1	94	21	24	5	5	0	51	1	11	13	12	0	118
食肉製品	8	6	2	5	3	8	0	8	0	8	0	3	5	-	-	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
食肉(冷蔵・冷凍)	19	19	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	0	19	0	-	-	5	0	-	-	-	-	-	-	19
生鮮魚介類	59	57	2	-	-	6	0	-	-	17	0	19	0	17	2	6	0	19	4	-	-	-	-	19	0	-	-	-	-	40
切り身、むき身の魚介類	12	12	0	-	-	1	0	-	-	7	0	7	0	7	0	1	0	7	0	-	-	-	-	7	0	-	-	-	-	5
魚介類・魚卵加工品(乾製品含む)	6	6	0	0	1	2	0	1	0	6	0	6	0	6	0	-	-	3	2	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	4
農産物加工品	4	4	0	4	0	1	0	-	-	-	-	4	0	4	0	-	-	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
果実加工品	3	3	0	3	0	3	0	-	-	-	-	3	0	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0
生鮮果実	28	28	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	2	19	5	-	-	-	-	11	13	-	-	10
清涼飲料水	1	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1
酒精飲料	4	4	0	4	0	4	0	1	0	-	-	4	0	2	2	-	-	3	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0
ナチュラルチーズ	14	14	0	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	2
調味料	15	15	0	5	0	5	0	15	0	15	0	4	0	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14
くん製品	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
めん類	1	1	0	1	0	-	-	-	-	1	0	1	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	45	45	0	17	0	31	3	31	0	23	0	26	0	26	0	14	1	10	12	-	-	-	-	22	0	-	-	-	-	16
その他	3	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3

- 注1 *1は リビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキ安息香酸エステル、判判酸を検査した。
 2 *2は タル系色素を検査した。
 3 *3は サクリン、サイクリン酸、スルチンを検査した。更に品目によって、アセルフアムK、スクロースを検査した。
 4 *4は 品目によって、サリチン酸、カルバプロリム、カルバドックス、クロピドール、サリマイシン、サルファ剤、ファンエニコル、デコキネト、トリタブリム、ナイカルバジン、ナマイシン、ナジグク酸、パナゾン、ピリタミン、ピロミド酸、フラソリドン、モネシン、サロトを検査した。抗生物質は、TC系、AG系、PC系、ML系について行った。検出した1検体については、現検査法では同定できない
 5 *5は 残留基準及び原産国の使用実態等によって、総BHC、総DDT、HCB、クロルピリス、総コレステリン、デイルリン、ビテルカール、ヘプタカール、2,4-Dを検査した。生鮮果実2検体から2,4-Dを、魚介類加工品・鮮魚介類それぞれ2検体からDDT、コレステリンを検出した。
 また冷凍食品（鰻加工品）12検体から、総BHCを0.10～4.1ppm、総DDTを0.05～0.31ppm検出した。うち1検体からは、DDTとあわせてコレステリンを検出した。
 6 *6は エストラジオール、クレンプテロール、ジエチルステロイド、ゼラール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキステロール、メルクステロイドアセト、 α 及び β -トレンボロンを検査した。
 7 *7は トリフェニルス（TPT）、ピストリフェルス、チシト（TBTO）を検査した。生鮮魚類1検体からTBTOを0.01ppm検出した。（-）は0.01ppm未満
 8 *8は 2,4-D、イマザリル、ジフェル（DP）、オルトフェルフェル（OPP）、チペンダザール（TBZ）を検査した。検出した内容は表4-3-32のとおり

表4-3-32 理化学検査 (平成14年度)

品名	生鮮果実			
	2,4-D	イマザリル	OPP	TBZ
項目	2,4-D	イマザリル	OPP	TBZ
検出数	2	16	2	13
最小値 (ppm)	0.08	0.1	0.7	0.2
最大値 (ppm)	0.22	1.7	2.6	4.8

- 注9 *9は チュラチスについてはアフラトキシン(B1, B2, G1, G2, M1, M2)を検査した。
 10 *10は 品目によって、内寄生虫用剤(5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、イマジウム、トリクラベンダザール、クサンテル、チペンダザール、フルペンダザール、イベルメクチン、モキシクチン)、EDTA、TBHQ、アスコルビン酸、 α -トコフェロール、PCB、シアン、清涼飲料水の成分規格、二臭化エチレン(EDB)、ピペロニドプロキシル、プロピオン酸、亜硝酸根、過酸化水素、ヒ素及び重金属、メチル水銀、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、カルバミン酸エステル、ポリリン酸、粗脂肪、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、ヒスタミン、メタノール、過酸化水素(POV)、酸価(AV)、pH、水分活性を検査した。

表4-3-33 細菌検査

(平成14年度)

項目 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*1		セレウス菌		腸炎 ビブリオ		ウエルシュ菌		リステリア・ モノサイト ゲネス		その他*2	
		適	不良	否	適	否	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	10 ⁵ ≦	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+		
合計	170	170	0	0	42	0	7	32	37	34	10	4	103	29	66	0	96	0	124	0	27	0	169	0	67	1	86	0	60	2	94	4	74	9
食肉製品	8	8	0	0	8	0	3	1	2	1	1	0	1	0	-	-	7	0	8	0	8	0	8	0	8	0	-	-	-	-	8	0	3	0
食肉(冷蔵・冷凍)	19	19	0	0	-	-	-	4	3	6	3	3	12	7	-	-	18	0	19	0	19	0	19	0	-	-	-	-	19	0	15	4	19	0
生鮮魚介類	59	59	0	0	-	-	-	-	17	21	2	0	29	18	19	0	19	0	19	0	-	-	59	0	-	-	59	0	-	-	19	0	40	0
切り身、むき身の 魚介類	12	12	0	0	-	-	-	-	5	0	0	0	8	0	7	0	7	0	7	0	-	-	12	0	-	-	12	0	-	-	7	0	5	0
魚介類・魚卵加工品 (乾製品含む)	6	6	0	0	1	0	-	1	2	0	0	0	3	0	5	0	6	0	6	0	-	-	6	0	1	0	6	0	1	0	4	0	1	0
農産物加工品	4	4	0	0	-	-	-	-	1	1	2	0	2	2	4	0	-	-	4	0	-	-	4	0	4	0	-	-	4	0	4	0	0	3
果実加工品	3	3	0	0	-	-	0	0	2	0	1	0	2	1	3	0	-	-	3	0	-	-	3	0	3	0	-	-	1	2	3	0	0	3
清涼飲料水	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	
くん製品	1	1	0	0	-	-	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	-	-	1	0	-	-	1	0	-	-	-	-	-	-
ナチュラルチーズ	12	12	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0	12	0	12	0	12	0	-	-	12	0	12	0	-	-	-	-	12	0	-	-
調味料	5	5	0	0	-	-	2	2	0	0	0	1	5	0	5	0	-	-	5	0	-	-	5	0	4	1	-	-	-	-	-	-	4	1
冷凍食品	40	40	0	0	32	0	-	24	5	5	1	0	27	1	10	0	26	0	40	0	-	-	40	0	35	0	8	0	35	0	22	0	1	2

注 *1は 食肉製品については、サルモネラ菌を検査した。

*2は 品目によってエルシニア・エンテロリチカ、ロゼチス、クロストリジウム属菌、バンコマイシン耐性腸球菌、非O1コレラ菌、ビブリオ・バルネフィカス、ビブリオ・ファルニシ、ビブリオ・フルビダリス、ビブリオ・ミカス、プレジモナス、ボツリヌス菌、フス菌、A型肝炎ウイルス、SRSV、嫌気性及び好気性芽胞菌、真菌を検査した。食肉製品1検体からクロストリジウム属菌を、鶏肉1検体からエルシニア・エンテロリチカを、タキ-1検体からバンコマイシン耐性腸球菌を検出した。