

第3節 専門監視の結果

専門監視の結果について、第1主として製造業を対象としたもの、第2主として流通業を対象としたもの、第3その他に分けて集計した。

集計にあたり、「実施期間」は、年間の主たる実施時期を記載した。「検査項目」は、理化学検査と細菌検査に分けて記載し、品目によって検査項目が異なる場合等は、注釈に具体的な検査項目名を記載した。

第1 主として製造業を対象としたもの

1 食品の冷凍業の専門監視

(1) 実施期間：平成17年4月から6月まで

(2) 立入延べ許可数：91

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌：成分規格、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、ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ、セレウス菌、病原大腸菌、エルシニア・エンテロコリチカ、クロストリジウム属菌等

(4) 実施結果：表4-3-1及び表4-3-2のとおり

(5) 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

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		36	36	0
ショートニング		1	1	0
ソース類		2	2	0
菓子類		1	1	0
冷凍食品	加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	12	12	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	7	7	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(その他)	4	4	0
	無加熱摂取(その他)	2	2	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		2	2	0
蒸し物		1	1	0
食品製造用剤		1	1	0
合成樹脂製器具容器包装		3	3	0

表4-3-2 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		48	48	0	0
ソース類		2	2	0	0
菓子類		1	1	0	0
冷凍食品	加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	11	11	0	0
	加熱後摂取凍結前加熱(その他)	11	11	0	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	11	11	0	0
	加熱後摂取凍結前未加熱(その他)	6	6	0	0
	無加熱摂取(その他)	3	3	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		2	2	0	0
蒸し物		1	1	0	0

*1 サッカリン、アセスルファムKを検査した。更に品目によって、ズルチン、サイクラミン酸、ステビオサイド、レバウディオサイド A、グリチルリチン酸を検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、サリチル酸を検査した。更に品目によって、プロピオン酸を検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。更に品目によってα-トコフェロールを検査した。

*5 品目によって、pH、水分、二酸化硫黄、亜硝酸根、プロピレングリコール等を検査した。また、添加物は成分規格を検査した。

2 清涼飲料水製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から6月まで

(2) 立入延べ許可数:130

(3) 検査項目

理化学:成分規格(混濁、沈殿物・異物、ヒ素・重金属)、甘味料*1、着色料*2、保存料*3、その他*4

細菌:成分規格(大腸菌群)、細菌数、真菌、その他*5

(4) 実施結果:表4-3-3及び表4-3-4のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-3 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	88	88	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌したもの)	1	1	0
果汁入り清涼飲料水	13	13	0
その他の清涼飲料水	39	39	0
炭酸飲料	20	20	0
天然果汁	6	6	0
酢	1	1	0
原料用果汁	2	2	0
凝固剤(合成)	2	2	0
保存料(合成)	1	1	0
合成樹脂製器具容器包装	3	3	0

表4-3-4 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	84	84	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌したもの)	1	1	0
果汁入り清涼飲料水	13	13	0
その他の清涼飲料水	40	40	0
炭酸飲料	20	20	0
天然果汁	6	6	0
酢	1	1	0
原料用果汁	1	1	0
水	2	2	0

*1 サッカリン、アセスルファムKを検査した。更に品目によってはスクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アスパルテームを検査した。

*2 タール系色素を検査した。更に品目によっては、銅クロロフィルナトリウム・銅クロロフィルを検査した。

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

*4 品目によっては、酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリソルビン酸)、pH、ガス圧、カビ毒(パツリン)、プロピレングリコール、二酸化硫黄を検査した。また、容器包装については規格試験を、添加物については純度試験等を実施した。

*5 品目によっては、好気性芽胞菌、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌を検査した。

3 酒類製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から6月まで及び平成18年1月から2月まで

(2) 立入延べ許可数:19

(3) 検査項目

理化学:メタノール、二酸化硫黄、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、添加物の規格試験、保存料*1、甘味料*2、カビ毒*3、くん蒸剤(臭素)、その他*4

細菌:細菌数、大腸菌群

(4) 実施結果:表4-3-5及び表4-3-6のとおり

(5) 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

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		50	50	0
ビール		5	5	0
清酒		11	11	0
その他の酒精飲料		2	2	0
その他の調味料		1	1	0
玄米		2	2	0
精米類		4	4	0
ホップ(粉末ペレットを含む)		8	8	0
麦芽		10	10	0
ろ過剤(合成)		4	4	0
醸造用剤(合成)		1	1	0
製造用剤(天然)		1	1	0
金属製器具容器包装		1	1	0

表4-3-6 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		4	4	0
ビール		2	2	0
その他の酒精飲料		2	2	0

*1 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。

*2 品目によってサッカリン、アセスルファムKを検査した。

*3 品目によって(主に原料)、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、オクラトキシン(A, B)、シトリニンを検査した。

*4 品目によって、有機リン系農薬、カーバメイト系農薬、ピレスロイド系農薬、含窒素系農薬、放射能、カドミウム等を検査した。また、容器包装については規格試験を、添加物については純度試験等を行った。

4 食肉製品製造業及び魚肉ねり製品製造業の専門監視

- (1) 実施期間:平成 17 年 9 月から 11 月まで
- (2) 立入延べ許可数: 241
- (3) 検査項目
 理化学:成分規格、発色剤(亜硝酸根)、二酸化硫黄、保存料*1、酸化防止剤*2、甘味料*3、着色料*4、カビ毒*5、その他*6
 細菌:成分規格、製造基準(芽胞)、細菌数、クロストリジウム属菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、ボツリヌス菌、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ、カンピロバクター、その他*7
- (4) 実施結果:表 4-3-7 及び表 4-3-8 のとおり
- (5) 措置等:加熱食肉製品(加熱後包装)1検体について、E.coli が陽性であり、食肉製品の成分規格に違反しているため、食品衛生法第 11 条第 2 項違反として処理した。

表 4-3-7 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		152	152	0
非加熱食肉製品		4	4	0
特定加熱食肉製品		1	1	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		71	71	0
加熱食肉製品(包装後加熱)		1	1	0
乾燥食肉製品		1	1	0
魚肉ハム・ソーセージ		19	19	0
ちくわ		7	7	0
さつま揚げ		5	5	0
その他の魚肉ねり製品		14	14	0
ソース類		1	1	0
鶏肉(脂肪を含む)		1	1	0
豚肉(脂肪を含む)		6	6	0
とうがらし類		5	5	0
こしょう		4	4	0
その他の香辛料		8	8	0
その他の農産物の加工品		1	1	0
結着剤(合成)		1	1	0
発色剤(合成)		1	1	0
保存料(合成)		1	1	0

表 4-3-8 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不良
合計		135	134	1	0
非加熱食肉製品		4	4	0	0
特定加熱食肉製品		1	1	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)		70	69	1	0
加熱食肉製品(包装後加熱)		1	1	0	0
乾燥食肉製品		1	1	0	0
魚肉ハム・ソーセージ		22	22	0	0
ちくわ		7	7	0	0
さつま揚げ		5	5	0	0
その他の魚肉ねり製品		10	10	0	0
鶏肉(脂肪を含む)		1	1	0	0
豚肉(脂肪を含む)		6	6	0	0
糖類		1	1	0	0
とうがらし類		2	2	0	0
こしょう		2	2	0	0
その他の香辛料		1	1	0	0
その他の農産物加工品		1	1	0	0

- *1 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。
- *2 エリソルビン酸、アスコルビン酸を検査した。品目によってBHA、BHT、TBHQを検査した。
- *3 サッカリン、アセスルファムKを検査した。品目によって、ステビオサイド、レバウディオサイドA、サイクラミン酸、ズルチンを検査した。
- *4 タール系色素を検査した。更に品目によっては、スダンⅠ～Ⅳ、パラレッドを検査した。
- *5 品目によって、アフラトキシン(B1、B2、G1、G2)を検査した。
- *6 品目によって、過酸化水素、サルファ剤、オキシリン酸、オルメトプリム、チアンフェニコール、トリメトプリム、ピリメタン、カルバドックス、パナゾン、フラゾリドン、クロビドール、デコキネート、ナイカルバジン、フルベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、総 DDT、総 BHC、総クロルデン、クロルピリホス、ディルドリン、ヘプタクロル、抗生物質(AG系)、アレルギー物質スクリーニング検査(卵)を検査した。
- *7 品目によって、大腸菌、病原大腸菌、腸炎ビブリオ、腸球菌、pH、水分活性、真菌等を検査した。

5 食肉処理業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年10月から12月まで

(2) 立入延べ許可数:143

(3) 検査項目

理化学:抗生物質*1、抗菌性物質*2、ホルモン剤*3、残留農薬*4、その他*5

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、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

(4) 実施結果:表4-3-9から表4-3-11までのとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-9 抗生・抗菌性物質及びホルモン剤検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		17	17	0
牛肉(脂肪を含む)		5	5	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
豚内臓(冷凍)		1	1	0
豚肉(脂肪を含む)		6	6	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0

表4-3-11 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		44	44	0
牛肉(脂肪を含む)		7	7	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)		2	2	0
鶏肉(脂肪を含む)		5	5	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		5	5	0
豚内臓		1	1	0
豚内臓(冷凍)		1	1	0
豚肉(脂肪を含む)		14	14	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)		3	3	0
ふきとり(器具類)		6	6	0

表4-3-10 残留農薬検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		3	3	0
牛肉(脂肪を含む)		2	2	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0

- *1 テトラサイクリン系、アミノグリコシド系、マクロライド系、ペニシリン系の抗生物質を検査した。
- *2 サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、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、オルメトプリムを検査した。
- *3 品目によって、 α -トレンボロン、 β -トレンボロン、エストラジオール、ジエチルスチルベストロール、ゼラノール、テストステロン、プロゲステロン、ヘキセストール、メレンゲステロールを検査した。
- *4 品目によって、総BHC、総DDT、総クロルデン、HCB、クロルピリホス、ディルドリン、アルドリン、ヘプタクロル等を検査した。
- *5 品目によって、寄生虫駆除剤(フルベンダゾール、チアベンダゾール、イベルメクチン、クロサンテル、トリクラベンダゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、モキシデクチン、レバミゾール)を検査した。また、挽肉等については、アスコルビン酸、ニコチン酸、ニコチン酸アミド、亜硝酸根、エリソルビン酸等を検査した。

[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)、クロキサシリン(MCI-PC)、ジクロキサシリン(MDI-PC)、ナフシリン(NF-PC)
アミノグリコシド系 (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)

6 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専門監視

(1) 実施期間:平成17年9月から10月まで

(2) 立入延べ許可数:98

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、漂白剤(二酸化硫黄)、亜硝酸根、エトキシキン、器具容器

包装の材質鑑別・一般規格・溶出試験、添加物の成分規格、添加物製剤の成分分析・純度試験、異物

細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌、大

腸菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ

(4) 実施結果:表4-3-12及び表4-3-13までのとおり

(5) 措置等:違反となる食品等はなかった。

表4-3-12 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	87	87	0
ジャム	6	6	0
フルーツペースト	1	1	0
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮	4	4	0
ソース類	19	19	0
たれ類	9	9	0
つゆ	1	1	0
ドレッシング	10	10	0
マヨネーズ	1	1	0
みそ	2	2	0
酢	2	2	0
調味料(合成)	2	2	0
こしょう	1	1	0
とうがらし類	2	2	0
その他の香辛料	5	5	0
増粘安定剤(天然)	2	2	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)	3	3	0
合成樹脂製器具容器包装	9	9	0
その他の調味料	2	2	0
その他の豆類の加工品	4	4	0
品質保持剤(合成)	1	1	0
食品製造用剤(合成)	1	1	0

表4-3-13 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	80	80	0
ジャム	7	7	0
マーマレード	1	1	0
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮	4	4	0
ソース類	21	21	0
たれ類	9	9	0
ドレッシング	10	10	0
マヨネーズ	1	1	0
みそ	1	1	0
酢	1	1	0
とうがらし類	1	1	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)	3	3	0
糖類	1	1	0
その他の香辛料	5	5	0
その他の調味料	1	1	0
その他の豆類の加工品	4	4	0
ふきとり(器具類)	10	10	0

*1 ステビオサイド、レバウディオサイドA、ズルチン、サッカリン、サイクラミン酸、グリチルリチン酸、アセスルファムKについて検査した。

*2 タール系色素について検査した。更に品目によって、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣについて検査した。

*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸メチルについて検査した。

*4 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)、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)等について検査した。

*5 品目によって、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)、パツリンについて検査した。

7 あん類製造業

(1) 実施時期：平成17年10月

(2) 立入延べ許可数：15

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、漂白剤(二酸化硫黄)、成分規格(シアン化合物)

細菌：細菌数(1gあたり)、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、真菌、大腸菌、大腸菌群

(4) 実施結果：表4-3-14及び表4-3-15までのとおり

(5) 措置等：違反となる食品はなかった。

表4-3-14 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	14	14	0
生あん	2	2	0
練りあん	8	8	0
和生菓子	1	1	0
シアン豆	2	2	0
その他の食品	1	1	0

表4-3-15 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	12	12	0
生あん	2	2	0
練りあん	8	8	0
和生菓子	1	1	0
その他の食品	1	1	0

*1 アスパルテーム、アセスルファムK、レバウディオサイドA、スクラロース、サッカリン、ステビオサイドについて検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸について検査した。

8 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専門監視

- (1) 実施時期:平成18年1月から2月まで
- (2) 立入延べ許可数:7
- (3) 検査項目
 理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、過酸化物体価(POV)、酸価(AV)
 細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、真菌、大腸菌、大腸菌群
- (4) 実施結果:表4-3-16及び表4-3-17のとおり
- (5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-16 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	8	8	0
豚脂(ヘッド)	1	1	0
マーガリン	6	6	0
ショートニング	1	1	0

表4-3-17 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	1	1	0
マーガリン	1	1	0

- *1 サッカリン、アセスルファムKについて検査した。
- *2 タール系色素を検査した。
- *3 ソルビン酸、安息香酸について検査した。
- *4 ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン(TBHP)、4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール(HMBP)について検査した。

9 粉末食品製造業の専門監視

(1) 実施時期:平成17年11月から平成18年1月

(2) 立入延べ許可数:39

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、漂白剤(二酸化硫黄)、重金属*5、カビ毒*6、器具容器包装の材質鑑別・一般規格・溶出試験、成分規格、その他*7

細菌:細菌数(1gあたり)、サルモネラ、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、真菌、大腸菌、大腸菌群

(4) 実施結果:表4-3-18及び表4-3-19のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-18 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		36	36	0
ふりかけ		2	2	0
海藻類加工品		1	1	0
穀類加工品		2	2	0
粉末清涼飲料		1	1	0
種実類加工品		1	1	0
クロレラ		3	3	0
糖類		1	1	0
米類の粉		1	1	0
酢漬		2	2	0
合成樹脂器具容器包装		2	2	0
その他の菓子類		1	1	0
その他の化学的合成品及びその製剤		1	1	0
その他の調味料		9	9	0
その他の農産物の加工品		3	3	0
その他の香辛料		1	1	0
その他の食品		5	5	0

表4-3-19 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		33	33	0
ふりかけ		1	1	0
海藻類加工品		1	1	0
穀類加工品		2	2	0
粉末清涼飲料		1	1	0
種実類加工品		1	1	0
クロレラ		3	3	0
糖類		1	1	0
米類の粉		1	1	0
その他の調味料		9	9	0
その他の農産物の加工品		3	3	0
その他の魚介類加工品		1	1	0
その他の食品		9	9	0

*1 ステビオサイド、レバウディオサイドA、サッカリン、サイクラミン酸、アセスルファムK、スクラロース、ズルチン、グリチルリチン酸について検査した。

*2 タール系色素を検査した。品目によって、総銅、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣについて検査した。

*3 パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、サリチル酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸について検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)について検査した。

*5 カドミウム、ヒ素、鉛を検査した。

*6 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)について検査した。

*7 品目によって、pH、エトキシキン、ポリソルベート、総フェオフォルバイド等について検査した。

10 乳製品製造業及び乳処理業の専門監視

(1) 実施期間：平成17年4月から12月まで及び平成18年1月から3月まで

(2) 立入延べ許可数：208

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、乳脂肪分、比重、無脂乳固形分、酸度、水分、残留農薬*5、抗生物質*6、成分規格、カビ毒*7

細菌：細菌数(1gあたり)、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、乳酸菌数、真菌、サルモネラ、セレウス菌、リストeria・モノサイトゲネス

(4) 実施結果：表4-3-20及び表4-3-21のとおり

(5) 措置等：クリーム1検体の乳脂肪分が表示値35.0%に満たなかったため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-20 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	318	317	1
牛乳	98	98	0
生乳	32	32	0
部分脱脂乳	22	22	0
クリーム	19	18	1
調製粉乳	9	9	0
乳飲料	16	16	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分 3.0%以上)	4	4	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分 3.0%未満)	2	2	0
発酵乳	24	24	0
ナチュラルチーズ	3	3	0
アイスクリーム	1	1	0
アイスマルク	2	2	0
ラクトアイス	3	3	0
氷菓	5	5	0
洋生菓子	16	16	0
天然果汁	21	21	0
果汁入り清涼飲料水	16	16	0
その他の清涼飲料水	25	25	0

表4-3-21 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	394	394	0
牛乳	98	98	0
部分脱脂乳	22	22	0
クリーム	19	19	0
調整粉乳	9	9	0
乳飲料	58	58	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分 3.0%以上)	4	4	0
乳酸菌飲料 (無脂乳固形分 3.0%未満)	2	2	0
発酵乳	46	46	0
その他の乳又は乳製品を 主要原料とする食品	23	23	0
ナチュラルチーズ	5	5	0
アイスクリーム	4	4	0
アイスマルク	4	4	0
ラクトアイス	4	4	0
氷菓	5	5	0
洋生菓子	16	16	0
天然果汁	21	21	0
果汁入り清涼飲料水	16	16	0
ふきとり(器具類)	13	13	0
その他の清涼飲料水	25	25	0

*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテームについて検査した。

*2 タール系色素を検査した。

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

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸について検査した。

*5 HCB、op'-DDT、pp'-DDD、pp'-DDE、pp'-DDT、α-BHC、β-BHC、γ-BHC、δ-BHC、アルドリン、エンドリン、ディルドリン、ヘプタクロル・エポキサイド、チアベンダゾールについて検査した。

*6 ML系、PC系、TC系、スルファジミジン、ナタマイシンについて検査した。

*7 品目によってアフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M)、パツリンについて検査した。

11 添加物製造業の専門監視

(1) 実施時期:平成17年10月から平成18年2月まで

(2) 立入延べ許可数:31

(3) 検査項目

理化学:添加物の成分規格、添加物製剤の成分分析・純度試験、エトキシキン、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、パラレッド

(4) 実施結果:表4-3-22のとおり

(5) 措置等:違反となる食品添加物はなかった。

表4-3-22 理化学検査結果

品目		項目	品目数	判定	
				適	否
合計			15	15	0
化学合成品	小計		8	8	0
	殺菌料(合成)		1	1	0
	漂白剤(合成)		1	1	0
	着香料(合成)		3	3	0
	調味料(合成)		1	1	0
	その他の添加物		2	2	0
その他の添加物	小計		7	7	0
	増粘安定剤		3	3	0
	着色料		4	4	0

12 菓子製造業

(1) 実施期間:平成17年4月から平成18年3月まで

(2) 立入延べ許可数:508

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、その他*6

細菌: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、セレウス菌、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、恒温試験、細菌試験、コアグラージェ型別試験、真菌、その他*7

(4) 実施結果:表4-3-23及び表4-3-24のとおり

(5) 措置等:菓子パン1検体から表示にない食用黄色4号、食用青色1号を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。また、和生菓子1検体から黄色ブドウ球菌を検出したため「東京都食品、容器等の細菌検査成績の不適合基準」違反として処理した。

表4-3-23 理化学検査

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		186	185	1
洋生菓子		40	40	0
和生菓子		23	23	0
その他の生菓子		5	5	0
その他の菓子類		73	73	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮		2	2	0
乾燥ぶどう		1	1	0
その他の乾燥果実		1	1	0
その他のナッツ類(生)		2	2	0
その他いったナッツ類		1	1	0
パン		7	7	0
菓子パン		8	7	1
その他の豆類の加工品		3	3	0
煮物		1	1	0
果汁入り清涼飲料水		1	1	0
しょうゆ		1	1	0
たれ類		1	1	0
その他の調味料		1	1	0
ジャム		1	1	0
加糖練乳		1	1	0
その他のフラワーペースト		7	7	0
菓子類の装飾に使用するもの		1	1	0
その他の野菜加工品		1	1	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1	1	0
無加熱摂取冷凍食品		2	2	0
合成樹脂製器具容器包装		1	1	0

表4-3-24 細菌検査

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		1166	1165	1
洋生菓子		327	327	0
和生菓子		171	170	1
その他の生菓子		22	22	0
その他の菓子類		235	235	0
乾燥ぶどう		5	5	0
その他の乾燥果実		5	5	0
その他のナッツ類(生)		7	7	0
パン		41	41	0
菓子パン		65	65	0
クリーム		2	2	0
その他の豆類の加工品		1	1	0
果汁入り清涼飲料水		2	2	0
その他のフラワーペースト		10	10	0
菓子類の装飾に使用するもの		7	7	0
その他の野菜加工品		6	6	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		7	7	0
無加熱摂取冷凍食品		13	13	0
ふきとり(手指類)		27	27	0
ふきとり(器具類)		157	157	0
ふきとり(その他)		23	23	0
その他(落下細菌、落下真菌)		33	33	0

*1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アスパルテーム、グリチルリチン酸、サイクラミン酸、スクラロース、ズルチンを検査した。

*2 品目により、タール系色素、二酸化チタン、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、パラレッドを検査した。

*3 品目により、安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類、サリチル酸、パラオキシ安息香酸メチル、プロピオン酸を検査した。

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、EDTA、TBHQ、α-トコフェロールを検査した。

*5 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)を検査した。

*6 品目により、酸価、過酸化価、粗脂肪、ポリソルベート、清涼飲料水の成分規格、プロピオン酸、アレルギー物質スクリーニング検査(小麦、乳、卵)、器具容器包装の材質鑑別・一般規格・個別規格・材質鑑別を検査した。

*7 品目によっては、水分活性、pHを検査した。

13 そうざい製造業の専門監視

(1) 実施期間：平成17年5月から平成18年2月まで

(2) 立入延べ許可数：649

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌：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、セレウス菌、ウェルシュ菌、ボツリヌス菌、リストeria・モノサイトゲネス、カンピロバクター、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、恒温試験、細菌試験、真菌、pH、水分活性

(4) 実施結果：表4-3-25及び表4-3-26のとおり

(5) 措置等：ソース類1検体から安息香酸を検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

細菌数を10万以上検出した和え物1検体、煮物1検体、細菌数を1万以上検出したふきとり(器具類)1検体、大腸菌群を検出した和え物1検体、サラダ2検体、ふきとり(器具類)6検体を「東京都食品、容器具等の細菌検査成績の不適合基準」違反として処理した。

表4-3-25 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		98	97	1
サラダ		2	2	0
煮物		13	13	0
佃煮		7	7	0
卵加工品		2	2	0
和え物		6	6	0
炒め物		1	1	0
焼物		3	3	0
蒸し物		5	5	0
揚げ物		1	1	0
煮豆類(きんとんを含む)		2	2	0
調理パン		1	1	0
そう菜半製品		3	3	0
醤油漬		2	2	0
酢漬		3	3	0
塩漬(一夜漬を含む)		3	3	0
その他のつけ物		1	1	0
しょうゆ		1	1	0
ソース類		4	3	1
みそ		3	3	0
つゆ		1	1	0
だし類		2	2	0
たれ類		10	10	0
その他の調味料		4	4	0
野菜の水煮		2	2	0
生麺		1	1	0
ゆで麺		1	1	0
皮類		3	3	0
その他の魚介類加工品		1	1	0
ワイン		1	1	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)		1	1	0
大豆		1	1	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1	1	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		2	2	0
品質保持剤(合成)		1	1	0
合成樹脂製器具容器包装		3	3	0

表4-3-26 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	否	不良
合計		192	180	0	12
サラダ		10	8	0	2
煮物		28	27	0	1
佃煮		7	7	0	0
卵加工品		3	3	0	0
和え物		19	17	0	2
炒め物		6	6	0	0
焼物		8	8	0	0
蒸し物		5	5	0	0
揚げ物		4	4	0	0
酢の物		1	1	0	0
煮豆類(きんとんを含む)		2	2	0	0
調理パン		3	3	0	0
そう菜半製品		2	2	0	0
醤油漬		2	2	0	0
酢漬		1	1	0	0
塩漬(一夜漬を含む)		2	2	0	0
ソース類		1	1	0	0
みそ		2	2	0	0
たれ類		6	6	0	0
野菜の水煮		2	2	0	0
ゆで麺		1	1	0	0
皮類		1	1	0	0
その他の野菜加工品		1	1	0	0
その他の鶏卵加工品		2	2	0	0
その他の鳥獣肉類の調製品		1	1	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		23	23	0	0
レタス		1	1	0	0
キャベツ		1	1	0	0
きゅうり		2	2	0	0
にんじん		1	1	0	0
ねぎ		2	2	0	0
たまねぎ		1	1	0	0
ふきとり(器具類)		27	20	0	7
ふきとり(その他)		14	14	0	0

- *1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、サイクラミン酸、ズルチン、グリチルリチン酸、スクラロース、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
- *2 品目により、タール系色素、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、パラレッドを検査した。
- *3 品目により、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、ソルビン酸、サリチル酸、デヒドロ酢酸を検査した。
- *4 品目により、L-アスコルビン酸、エリスルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、 α -トコフェロールを検査した。
- *5 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)、オクラトキシン、シトリニン、プロピレングリコール(PG)、水分、亜硝酸根、二酸化硫黄、メタノール、ジエチレングリコールを検査した。
食品添加物については、成分分析、純度試験を行った。
容器包装については、一般規格、個別規格、材質鑑別、材質試験、着色料を検査した。

14 つけもの製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から5月まで

(2) 立入延べ許可数:98

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌: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、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス

(4) 実施結果:表4-3-27及び表4-3-28のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-27 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		29	29	0
塩漬(一夜漬を含む)		14	14	0
醤油漬		7	7	0
粕漬		2	2	0
酢漬		1	1	0
味噌漬		1	1	0
佃煮		1	1	0
その他の漬物		2	2	0
食品製造用剤(合成)		1	1	0

表4-3-28 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		25	25	0
塩漬(一夜漬を含む)		13	13	0
醤油漬		6	6	0
塩蔵野菜		1	1	0
酢漬		1	1	0
味噌漬		1	1	0
佃煮		1	1	0
その他の漬物		2	2	0

*1 品目により、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 品目により、タール系色素、スダンIを検査した。

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

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

*5 品目により、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、二酸化硫黄を検査した。

15 魚介類加工業及び都内内水面養殖業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月及び平成18年1月、2月

(2) 立入延べ許可数:216

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、抗菌性物質*5・抗生物質、その他*6

細菌: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、セレウス菌、腸炎ビブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、その他*7

(4) 実施結果:表4-3-29及び表4-3-30のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-29 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		5	5	0
生鮮淡水魚類		4	4	0
その他の魚介類加工品		1	1	0

表4-3-30 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		17	17	0
生鮮淡水魚類		16	16	0
その他の魚介類加工品		1	1	0

*1 品目により、サッカリン、アセスルファムKを検査した。

*2 品目により、タール系色素を検査した。

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

*4 品目により、エリソルビン酸を検査した。

*5 品目により、オキシリン酸、サルファ剤を検査した。

*6 品目により、二酸化硫黄を検査した。

*7 品目により、エロモナス、ビブリオ・バルニフィカス/ファーニシイ、ビブリオ・ミミカス、NAGビブリオ、プレジオモナス、横川吸虫、肝吸虫、日本海裂頭条虫を検査した。

16 液卵製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年9月

(2) 立入延べ許可数:4

(3) 検査項目

理化学:抗菌性物質*1・抗生物質、内寄生虫用剤*2、残留農薬*3

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ

(4) 実施結果:表4-3-31及び表4-3-32のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-31 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	不良
合計	7	7	0
液鶏卵	6	6	0
鶏卵	1	1	0

表4-3-32 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	不良
合計	13	13	0
液鶏卵	9	9	0
鶏卵	4	4	0

*1 品目により、オキシリン酸、オルメトプリム、サルファ剤、チアンフェニコール、トリメトプリム、ナイカルバジン、ピリメタミンを検査した。

*2 品目により、フルペンダゾール、エプリノメクチン、レバミゾールを検査した。

*3 品目により、総BHC、総DDT、HCB、クロルピリホス、総クロルデン、ディルドリン、ヘプタクロルを検査した。

17 豆腐製造業の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から10月まで

(2) 立入延べ許可数:88

(3) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌: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、セレウス菌

(4) 実施結果:表4-3-33及び表4-3-34のとおり

(5) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-33 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	不良
合計	22	22	0
大豆	9	9	0
豆腐(充填豆腐を除く)	5	5	0
充填豆腐	3	3	0
こんにゃく	2	2	0
海藻類加工品	2	2	0
たれ類	1	1	0

表4-3-34 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	不良
合計	9	9	0
豆腐(充填豆腐を除く)	5	5	0
充填豆腐	3	3	0
海藻類加工品	1	1	0

*1 品目により、サッカリン、アセスルファムK、グリチルリチン酸を検査した。

*2 品目により、タール系色素を検査した。

*3 品目により、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシン安息香酸エステル類、サリチル酸を検査した。

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸を検査した。

*5 品目により、遺伝子組換え体定量試験、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、カルシウム、二酸化硫黄を検査した。

18 めん類製造業の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年7月から11月まで
- (2) 立入延べ許可数:26
- (3) 検査項目
 理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5
 細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌黄色ブドウ球菌、サルモネラ
- (4) 実施結果:表4-3-35及び表4-3-36のとおり
- (5) 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

項目 品目	品目数	判定	
		適	不良
合計	13	13	0
ゆで麺	6	6	0
生麺	4	4	0
その他の調味料	2	2	0
その他の科学的合成品 及びその製剤	1	1	0

表4-3-36 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	不良
合計	10	10	0
ゆで麺	7	7	0
生麺	3	3	0

- *1 品目により、サッカリン、アセスルファムKを検査した。
- *2 品目により、タール系色素を検査した。
- *3 品目により、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシン安息香酸エステル類、サリチル酸を検査した。
- *4 品目により、 α -トコフェロール、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。
- *5 品目により、過酸化水素、ポリソルベート、プロピレングリコール(PG)、炭酸ナトリウム(無水)、固形かんすい、水分を検査した。

19 輸入業・倉庫業の専門監視

(1) 実施期間：平成17年4月から平成18年3月まで

(2) 立入延べ軒数：716

(3) 検査項目

理化学：甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、抗菌性物質*5・抗生物質、内寄生虫用剤*6、残留農薬*7、カビ毒*8、有機スズ*9、その他*10

細菌：細菌数、大腸菌群、大腸菌、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、サルモネラ、セレウス菌、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、リステリア・モノサイトゲネス、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、その他*11

(4) 実施結果：表4-3-37及び表4-3-38のとおり

(5) 措置等：砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮1検体から表示にないL-アスコルビン酸、洋生菓子1検体から表示にない食用赤色40号、その他の菓子類1検体から表示にない二酸化チタン、その他の乾燥果実1検体から表示にない二酸化硫黄、ワイン1検体から表示にないソルビン酸、つゆ1検体から表示にないステビオサイドを検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

- *1 品目により、サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、スクラロース、アスパルテーム、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。
- *2 品目により、タール系色素、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣ、二酸化チタンを検査した。
- *3 品目により、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、サリチル酸を検査した。
- *4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、 α -トコフェロール、 β -トコフェロール、 γ -トコフェロール、 δ -トコフェロール、BHA、BHT、TBHQ、EDTA、THBP、HMBPを検査した。
- *5 品目により、オキシソリン酸、オルメトプリム、カルバドックス、クロピドール、サリノマイシン、サルファ剤、チアンフェニコール、デコキネート、トリメトプリム、ナイカルバジン、ナリジクス酸、パナゾン、ピリメタミン、ピロミド酸、フラゾリドン、モネンシン、ラサロシド、チルミコシン、セフチオフル、エンロフロキサシンを検査した。
- *6 品目により、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、トリクラベンダゾール、クロサンテル、チアベンダゾール、フルベンダゾール、イベルメクチン、モキシデクチン、エプリノメクチン、レバミゾールを検査した。
- *7 残留基準及び原産国の使用実態等により、総BHC、総DDT、HCB、クロルピリホス、総クロルデン、ディルドリン、ヘプタクロルを検査した。
- *8 品目により、アフラトキシン(B1,B2,G1,G2,M1,M2)、パツリンを検査した。
- *9 品目により、トリフェニルスズ(TPT)、ビストリブチルスズオキシド(TBTO)を検査した。
- *10 品目により、PCB、清涼飲料水の成分規格、プロピオン酸、亜硝酸根、過酸化水素、ヒ素及び重金属、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、ポリソルベート、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、過酸化物価(POV)、酸価(AV)、ナタマイシン、過酸化ベンゾイル、二酸化硫黄、天然型ホルモン剤、合成型ホルモン剤、カルボニル価(COV)、プロピレングリコール(PG)、ヨウ素価(IV)、水分、粉末清涼飲料水の成分規格、ジエチレングリコール、ジエチレングリコールモノエチルエーテル、容器包装の規格試験を検査した。
- *11 品目により、エルシニア・エンテロコリチカ、エロモナス、クロストリジウム属菌、バンコマイシン耐性腸球菌、ビブリオ・バルニフィカス/ファーニシイ、ビブリオ・ミミカス、NAGビブリオ、プレジオモナス、抗生物質、恒温試験、細菌試験、寄生虫卵、pH、水分活性を検査した。

表 4-3-37 理化学検査

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	333	327	6
そう菜半製品	5	5	0
煮物	10	10	0
魚介類漬物	3	3	0
魚介類油煮	1	1	0
酢漬	1	1	0
醤油漬	7	7	0
塩漬(一夜漬を含む)	1	1	0
その他のつけ物	2	2	0
ナチュラルチーズ	13	13	0
その他の貝類(生食用)	1	1	0
その他の貝類(加工用)	1	1	0
切り身の海産魚類(加工用)	1	1	0
ジャム	18	18	0
マーマレード	1	1	0
加熱食肉製品(加熱後包装)	12	12	0
加熱食肉製品(包装後加熱)	5	5	0
非加熱食肉製品	4	4	0
乾燥食肉製品	5	5	0
果汁入り清涼飲料水	3	3	0
粉末清涼飲料	2	2	0
ワイン	5	4	1
その他の酒精飲料	7	7	0
洋生菓子	2	1	1
その他の菓子類	47	46	1
くり加工品	1	1	0
乾燥マンゴー	1	1	0
乾燥りんご	1	1	0
その他の乾燥果実	2	1	1
フルーツピューレ	1	1	0
フルーツペースト	1	1	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮	13	12	1
塩蔵野菜	1	1	0
野菜の水煮	1	1	0
オリーブ油	2	2	0
その他の農産物の加工品	3	3	0
小麦粉	1	1	0
生麺	1	1	0
乾麺	3	3	0
穀類加工品	1	1	0
糖類	1	1	0
たれ類	2	2	0
つゆ	1	0	1
生鮮イカ	1	1	0
生鮮エビ類	5	5	0
生鮮海産魚類	3	3	0
その他の生鮮魚介類	7	7	0
その他の切り身、むき身の魚介類	2	2	0
牛肉(脂肪を含む)	1	1	0
豚肉(脂肪を含む)	4	4	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)	7	7	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)	11	11	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)	17	17	0
その他の食鳥肉(脂肪を含む・冷凍)	7	7	0
その他の食肉(脂肪を含む・冷凍)	2	2	0
その他の鳥獣肉類の調製品	1	1	0
ソース類	17	17	0
マヨネーズ	2	2	0
その他の調味料	10	10	0
その他の野菜加工品	5	5	0
その他の豆類加工品	2	2	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	14	14	0
加熱後摂取凍結前加熱(その他)	2	2	0
加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	3	3	0
加熱後摂取凍結前未加熱(加工用貝類)	1	1	0
加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類)	2	2	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)	1	1	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	12	12	0

表 4-3-38 細菌検査

項目 品目	品目数	判定		
		適	不良	否
合計	222	222	0	0
そう菜半製品	5	5	0	0
煮物	9	9	0	0
魚介類漬物	2	2	0	0
魚介類油煮	1	1	0	0
塩漬(一夜漬を含む)	4	4	0	0
その他のつけ物	1	1	0	0
ナチュラルチーズ	13	13	0	0
その他の貝類(生食用)	1	1	0	0
その他の貝類(加工用)	1	1	0	0
切り身の海産魚類(加工用)	1	1	0	0
ジャム	14	14	0	0
マーマレード	1	1	0	0
加熱食肉製品(加熱後包装)	12	12	0	0
加熱食肉製品(包装後加熱)	5	5	0	0
非加熱食肉製品	4	4	0	0
乾燥食肉製品	5	5	0	0
果汁入り清涼飲料水	3	3	0	0
粉末清涼飲料	2	2	0	0
その他の菓子類	1	1	0	0
くり加工品	1	1	0	0
フルーツピューレ	1	1	0	0
フルーツペースト	1	1	0	0
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮	7	7	0	0
塩蔵野菜	1	1	0	0
野菜の水煮	1	1	0	0
その他の農産物の加工品	2	2	0	0
たれ類	2	2	0	0
つゆ	1	1	0	0
生鮮イカ	1	1	0	0
生鮮エビ類	5	5	0	0
生鮮海産魚類	2	2	0	0
その他の生鮮魚介類	7	7	0	0
その他の切り身、むき身の魚介類	2	2	0	0
牛肉(脂肪を含む)	1	1	0	0
豚肉(脂肪を含む)	4	4	0	0
牛肉(脂肪を含む・冷凍)	7	7	0	0
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)	11	11	0	0
豚肉(脂肪を含む・冷凍)	17	17	0	0
その他の食鳥肉(脂肪を含む・冷凍)	7	7	0	0
その他の食肉(脂肪を含む・冷凍)	2	2	0	0
その他の鳥獣肉類の調製品	1	1	0	0
ソース類	9	1	0	0
マヨネーズ	1	1	0	0
その他の調味料	2	2	0	0
豆腐加工品	1	1	0	0
その他の野菜加工品	4	4	0	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	14	14	0	0
加熱後摂取凍結前加熱(その他)	2	2	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	3	3	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(加工用貝類)	1	1	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類)	2	2	0	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)	1	1	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	12	12	0	0

第2 主として流通業を対象としたもの

1 冷凍食品の専門監視

(1) 実施期間:平成17年7月から平成18年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、その他*5

細菌:細菌数、大腸菌群、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウス菌、ウェルシュ菌、真菌

(3) 実施結果:表4-3-39及び表4-3-40のとおり

(4) 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

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		59	59	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)		17	17	0
加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類)		2	2	0
加熱後摂取凍結前未加熱(その他)		7	7	0
加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)		22	22	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		10	10	0
たれ類		1	1	0

表4-3-40 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		66	66	0	0
加熱後摂取凍結前加熱(調理品)		20	20	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(その他)		7	7	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類)		2	2	0	0
加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)		22	22	0	0
無加熱摂取冷凍食品(その他)		11	11	0	0
無加熱摂取冷凍食品(生食用魚類)		1	1	0	0
たれ類		1	1	0	0
その他の調味料		2	2	0	0

*1 品目により、サイクラミン酸、ズルチン、ステビオサイド、レバウディオサイドA、サッカリン、アセスルファムK、グリチルリチン酸を検査した。

*2 品目により、タール系色素、銅クロロフィリンナトリウム・銅クロロフィル(総銅)、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣを検査した。

*3 品目により、サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 品目により、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、BHA、BHT、TBHQ、EDTA、THBP、HMBP、α-トコフェロールを検査した。

*5 品目により、TPT、TBTO、二酸化硫黄、下痢性貝毒、麻痺性貝毒、ヒ素および重金属、PCB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）の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月から9月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、pH、水分活性、二酸化硫黄、ポリソルベート

細菌:成分規格、細菌数、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、真菌

(3) 実施結果:表4-3-41及び表4-3-42のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-41 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	53	53	0
容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰め・缶詰食品を含む)	37	37	0
その他の動物性食品	1	1	0
その他の農産物の加工品	2	2	0
だし類	1	1	0
たれ類	1	1	0
穀類加工品	1	1	0
煮物	8	8	0
焼物	2	2	0

表4-3-42 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	53	53	0
容器包装詰加圧加熱食品 (ビン詰め・缶詰食品を含む)	37	37	0
その他の動物性食品	1	1	0
その他の農産物の加工品	2	2	0
だし類	1	1	0
たれ類	1	1	0
穀類加工品	1	1	0
煮物	8	8	0
焼物	2	2	0

*1 サイクラミン酸、ズルチン、サッカリン、アスパルテーム、アセスルファムK、スクラロース、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

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

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

3 めん類の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月から12月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、品質保持剤(プロピレングリコール)、水分含有量、殺菌料(H₂O₂)、漂白剤(SO₂)、酸価、過酸化物価、過酸化ベンゾイル

細菌: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、セレウス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、エルシニア・エンテロコリチカ、真菌、ボツリヌス菌、酵母、pH、水分活性

(3) 実施結果:表4-3-43及び表4-3-44のとおり

(4) 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

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		20	20	0
乾めん		5	5	0
生めん		12	12	0
蒸しめん		1	1	0
油処理即席めん		2	2	0

表4-3-44 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		12	12	0
乾めん		2	2	0
生めん		9	9	0
蒸しめん		1	1	0

*1 サッカリン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 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、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

4 魚介類加工品の専門監視

(1) 実施期間:平成17年5月から8月まで及び11月から平成18年3月まで

(2) 検査項目

理化学: 甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、漂白剤(SO₂)、殺菌料(H₂O₂)、発色剤(NO₂)

細菌: 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、セレウス菌、腸炎ビブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、ボツリヌス菌、真菌、吸虫類、pH、水分活性

(3) 実施結果:表4-3-45及び表4-3-46のとおり

(4) 措置等:魚介類ボイル1検体から二酸化硫黄0.044g/kg検出したため、食品衛生法第11条違反として処理した。

魚介類水煮1検体からEDTAカルシウム2ナトリウム0.29g/kg検出したため、食品衛生法第11条違反として処理した。

表4-3-45 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		46	44	2
海藻類加工品		3	3	0
しらす		1	1	0
たらこ		1	1	0
かずのこ		1	1	0
明太子		2	2	0
魚介類塩辛		3	3	0
魚介類水煮及びボイル (ゆでだこを除く)		4	2	2
魚介類漬物		8	8	0
魚介類塩蔵品		1	1	0
煮干魚介類		5	5	0
調味乾製魚介類		4	4	0
煮物		1	1	0
その他の魚介類加工品		12	12	0

表4-3-46 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		25	25	0
海藻類加工品		2	2	0
すじこ		1	1	0
たらこ		1	1	0
明太子		2	2	0
魚介類塩辛		1	1	0
魚介類水煮及びボイル (ゆでだこを除く)		3	3	0
魚介類漬物		2	2	0
醤油漬		1	1	0
調味乾製魚介類		1	1	0
その他の魚介類加工品		11	11	0

*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸、スクラロースを検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 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、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、α-トコフェロール、L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

5 乳製品の専門監視

(1) 実施期間:平成17年5月から7月まで及び11月から12月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、無脂乳固形分、乳脂肪分、乳固形分、酸度、比重、硝酸根、二酸化硫黄、pH

細菌: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、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス、ウェルシュ菌、乳酸菌数

(3) 実施結果:表4-3-47及び表4-3-48のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-47 理化学検査結果

品目		項目	品目数	判定	
				適	否
合計			53	53	0
乳	牛乳		17	17	0
	加工乳		1	1	0
	成分調整牛乳		1	1	0
乳製品	発酵乳		4	4	0
	アイスクリーム類	アイスクリーム	1	1	0
		アイスマルク	3	3	0
	ナチュラルチーズ		13	13	0
	プロセスチーズ		5	5	0
	クリーム		5	5	0
	バター		1	1	0
	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上)		1	1	0
	乳飲料		1	1	0

表4-3-48 細菌検査結果

品目		項目	品目数	判定	
				適	否
合計			60	60	0
乳	牛乳		17	17	0
	加工乳		1	1	0
	成分調整牛乳		1	1	0
乳製品	発酵乳		6	6	0
	アイスクリーム類	アイスクリーム	1	1	0
		アイスマルク	3	3	0
	ナチュラルチーズ		16	16	0
	プロセスチーズ		5	5	0
	クリーム		5	5	0
	バター		1	1	0
	乳飲料		2	2	0
	乳主原	その他		2	2

*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アスパルテーム、アセスルファムKを検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 サリチル酸、ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸、プロピオン酸、ナタマイシンを検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)、 α -トコフェロールを検査した。

*5 アフラトキシン(B・G・M群)を検査した。

6 はちみつの専門監視

(1) 実施期間:平成18年1月

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、抗生物質*4、合成抗菌剤、漂白剤(SO₂)

細菌:細菌数、大腸菌、大腸菌群、好気性芽胞菌、嫌気性芽胞菌、ウエルシュ菌、セレウス菌、ボツリヌス菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、酵母、真菌、pH、水分活性

(3) 実施結果:表4-3-49及び表4-3-50のとおり

(4) 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

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		20	20	0
はちみつ	輸入品	9	9	0
	国産品	9	9	0
はちみつ加工品		2	2	0

表4-3-50 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		21	21	0
はちみつ	輸入品	9	9	0
	国産品	10	10	0
はちみつ加工品		2	2	0

*1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディサイドAを検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

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

*4 TC系、ML系を検査した。

7 そう菜の専門監視

(1) 実施期間:平成17年5月から平成18年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、重金属(銅)、漂白剤(SO₂)、pH、水分活性

細菌: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、サルモネラ、セレウス菌、ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ、リステリア・モノサイトゲネス、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、真菌、酵母

(3) 実施結果:表4-3-51及び表4-3-52のとおり

(4) 措置等:弁当1検体から基準値を超える細菌数を検出したため、弁当及びそうざいの衛生規範不適合として処理した。

サラダ1検体から大腸菌を検出したため、都指導基準違反として処理した。

焼物1検体から基準値を超える細菌数を検出したため、都指導基準違反して処理した。

表4-3-51 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		41	41	0
炒め物		3	3	0
和え物		4	4	0
卵加工品		3	3	0
揚げ物		1	1	0
佃煮		1	1	0
蒸し物		1	1	0
酢の物		1	1	0
煮物		11	11	0
煮豆類(きんとんを含む)		2	2	0
その他の豆類の加工品		1	1	0
サラダ		2	2	0
そう菜半製品		4	4	0
弁当		4	4	0
調理パン		1	1	0
海藻類加工品		2	2	0

表4-3-52 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		53	50	3	0
炒め物		3	3	0	0
和え物		5	5	0	0
卵加工品		3	3	0	0
揚げ物		2	2	0	0
佃煮		6	6	0	0
蒸し物		1	1	0	0
焼物		2	1	1	0
煮物		11	11	0	0
煮豆類(きんとんを含む)		1	1	0	0
その他の豆類の加工品		2	2	0	0
サラダ		8	7	1	0
そう菜半製品		2	2	0	0
弁当		4	3	1	0
調理パン		1	1	0	0
海藻類加工品		2	2	0	0

*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、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、レバウディオサイドAを検査した。

*2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。

*3 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、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、α-トコフェロールを検査した。

8 調味料の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月から平成18年3月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、漂白剤(SO₂)、亜硝酸根、ポリソルベート、エトキシキン、1,3-ジクロロプロパノール等

細菌: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、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌、リステリア・モノサイトゲネス、真菌、pH

(3) 実施結果:表4-3-53及び表4-3-54のとおり

(4) 措置等:焼肉のたれから、表示にないステビオサイドを0.03g/kg、レバウディオサイドA0.01g/kgを検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-53 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		79	78	1
ソース		9	9	0
ドレッシング		3	3	0
だし		5	5	0
たれ		5	4	1
つゆ		4	4	0
みそ		5	5	0
酢		4	4	0
その他		44	44	0

表4-3-54 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		57	57	0
ソース		3	3	0
ドレッシング		3	3	0
だし		4	4	0
たれ		5	5	0
つゆ		4	4	0
みそ		0	0	0
酢		2	2	0
その他		36	36	0

*1 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ズルチン、グリチルリチン酸、スクラロース、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 タール系色素、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣを検査した。

*3 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、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)について検査した。

*5 アフラトキシン(B1,B2,G1,G2)を検査した。

9 酒類の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年12月から平成18年1月まで
- (2) 検査項目:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、漂白剤(SO₂)、エタノール、メタノール、ジエチレングリコール、ジエチレングリコールモノエチルエーテル
- (3) 実施結果:表4-3-55のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-55 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	11	11	0
ワイン	5	5	0
その他	6	6	0

- *1 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、アセスルファムK、アスパルテーム、グリチルリチン酸を検査した。
- *2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。
- *3 ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、サリチル酸、パラオキシ安息香酸エステル類、パラオキシ安息香酸メチルを検査した。
- *4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)を検査した。

10 菓子及び製菓材料の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から平成18年1月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、カビ毒*5、その他*6

細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、その他*7

(3) 実施結果:表4-3-56及び表4-3-57のとおり

(4) 措置等:グミキャンディーから表示にない着色料(赤色2号)を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-56 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		121	120	1
パン類		2	2	0
フラワーペースト		1	1	0
洋生菓子		17	17	0
和生菓子		11	11	0
寄せ物、ようかん		2	2	0
その他の生菓子		1	1	0
その他の菓子類		73	72	1
その他の製菓材料		14	14	0

表4-3-57 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		78	78	0
パン類		2	2	0
フラワーペースト		1	1	0
洋生菓子		17	17	0
和生菓子		13	13	0
寄せ物、ようかん		2	2	0
その他の生菓子		1	1	0
その他の菓子類		40	40	0
その他の製菓材料		2	2	0

*1 サッカリン、アスパルテーム、アセスルファムK、サイクラミン酸塩、ズルチン、スクラロース、グリチルリチン酸、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*2 タール系色素、法定外着色料を検査した。品目によって、スダンⅠ、スダンⅡ、スダンⅢ、スダンⅣを検査した。

*3 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、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、エリソルビン酸、L-アスコルビン酸、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、α-トコフェロール、2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン(THBP)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)を検査した。

*5 アフラトキシン(B1、B2、G1、G2)を検査した。

*6 品目によって漂白剤(SO₂)、ポリソルベート、粗脂肪、過酸化物質、酸価、イマザリルを検査した。

*7 品目によってサルモネラ、セレウス菌、病原性大腸菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、酵母、真菌を検査した。

11 つけ物の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から平成18年2月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料^{*1}、着色料^{*2}、保存料^{*3}、酸化防止剤^{*4}、その他^{*5}

細菌:細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、その他^{*6}

(3) 実施結果:表4-3-58及び表4-3-59のとおり

(4) 措置等:たくあん漬から、ソルビン酸1.3g/kgを検出したため、食品衛生法第11条第2項違反として処理した。

しょうゆ漬から、表示にないステビオサイド0.03g/kgを検出したため、同法第19条第2項違反として処理した。

はじかみ酢漬から、表示にないステビオサイド0.20g/kg、レバウディオサイドA0.10g/kgを検出したため、同法第19条第2項違反として処理した。

しょうゆ漬けについて、大腸菌陽性、大腸菌群陽性(35×10²/g検出)であったため、東京都指導基準違反として製造所を管轄する自治体に情報提供を行った。

表4-3-58 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		63	60	3
醤油漬		25	24	1
こうじ漬		1	1	0
たくあん漬		10	9	1
酢漬		20	19	1
塩漬		4	4	0
味噌漬		1	1	0
その他		2	2	0

表4-3-59 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	不良
合計		40	39	1
醤油漬		14	13	1
こうじ漬		1	1	0
たくあん漬		4	4	0
酢漬		13	13	0
塩漬		5	5	0
その他		3	3	0

*1 サッカリンの他、品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、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、レバウディオサイドA、スクラロースを検査した。

*2 タール系色素、法定外着色料を検査した。品目によって、銅クロロフィリンナトリウムを検査した。

*3 品目によって、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、デヒドロ酢酸パラオキシ安息香酸メチルを検査した。

*4 エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、エリソルビン酸、アスコルビン酸の他、品目によってtert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、α-トコフェロールを検査した。

*5 品目によって、pH、漂白剤(SO₂)を検査した。

*6 品目によって、大腸菌、サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌、嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、リステリア・モノサイトゲネス、酵母、真菌を検査した。

12 ナッツ、穀類等の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年5月から11月まで
- (2) 検査項目
 理化学:カビ毒*1、保存料*2、酸化防止剤*3、総臭素、その他*4
 細菌:細菌数、大腸菌、大腸菌群、真菌、好気性芽胞菌
- (3) 実施結果:表4-3-60及び表4-3-61のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-60 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		47	47	0
クルミ(生)		1	1	0
その他のナッツ類(生)		2	2	0
とうもろこし		4	4	0
とうもろこしの粉		2	2	0
大豆		22	22	0
穀類加工品		7	7	0
豆類加工品		9	9	0

表4-3-61 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		15	15	0
クルミ(生)		1	1	0
その他のナッツ類(生)		2	2	0
とうもろこし		3	3	0
大豆		6	6	0
穀類加工品		2	2	0
豆類加工品		1	1	0

- *1 アフラトキシン(B群、G群、M群)、オクラトキシン(A、B)、シトリニン、フモニシン(B群)を検査した。
- *2 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。
- *3 品目によって、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)を検査した。
- *4 品目によって、甘味料(サイクラミン酸、サッカリン、ズルチン、アスパルテーム、ステビオサイド、アセスルファムK)を検査した。

13 清涼飲料水の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月から12月まで

(2) 検査項目

理化学:成分規格(混濁、沈殿物、固形異物、重金属)、甘味料*1、着色料*2、保存料*3、漂白剤(SO₂)、その他*4

細菌:細菌数、大腸菌群、真菌、その他*5

(3) 実施結果:表4-3-62及び表4-3-63のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-62 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不適	否
合計		59	59	0	0
天然果汁		4	4	0	0
果汁入り清涼飲料水		7	7	0	0
炭酸飲料		3	3	0	0
粉末清涼飲料		2	2	0	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌した)		3	3	0	0
その他の清涼飲料水		40	40	0	0

表4-3-63 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定		
			適	不良	否
合計		42	42	0	0
天然果汁		4	4	0	0
果汁入り清涼飲料水		5	5	0	0
炭酸飲料		3	3	0	0
粉末清涼飲料		2	2	0	0
ミネラルウォーター類 (殺菌または除菌した)		3	3	0	0
その他の清涼飲料水		25	25	0	0

*1 品目によってサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸を検査した。

*2 タール系色素を検査した。

*3 安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類のほか品目によって、パラオキシ安息香酸メチル、サリチル酸、デヒドロ酢酸、ソルビン酸を検査した。

*4 品目によって酸化防止剤(L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、エチレンジアミン四酢酸(EDTA))、pH、パツリンを検査した。

*5 品目によって成分規格(腸球菌、緑膿菌)を検査した。

14 食肉製品・魚肉ねり製品の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年6月から平成18年3月まで
- (2) 検査項目
 理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、酸化防止剤*4、発色剤(亜硝酸Na)、漂白剤(SO₂)
 細菌:細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、E. coli、病原大腸菌、セレウス菌、リステリア・モノサイトゲネス、エルシニア・エンテロコリチカ、クロストリジウム属菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、水分活性*5、pH
- (3) 実施結果:表4-3-64から表4-3-67までのとおり
- (4) 措置等:加熱食肉製品(加熱後包装)1検体から表示にないソルビン酸を検出したため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-64 理化学検査結果(食肉製品)

品目	品目数	判定	
		適	否
合計	89	88	1
加熱食肉製品(加熱後包装)	72	71	1
加熱食肉製品(包装後加熱)	8	8	0
乾燥食肉製品	7	7	0
非加熱食肉製品	2	2	0

表4-3-65 細菌検査結果(食肉製品)

品目	品目数	判定	
		適	否
合計	94	94	0
加熱食肉製品(加熱後包装)	78	78	0
加熱食肉製品(包装後加熱)	8	8	0
乾燥食肉製品	6	6	0
非加熱食肉製品	2	2	0

- *1 ソルビン酸、サリチル酸、安息香酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類を検査した。
- *2 タール系色素及び法定外着色料を検査した。
- *3 サッカリン、サイクラミン酸、ズルチン、ステビオサイド、レバウディオサイドA、アセスルファムK、アスパルテームを検査した。
- *4 L-アスコルビン酸、エリソルビン酸、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、エチレンジアミン四酢酸(EDTA)を検査した。
- *5 成分規格(水分活性)を検査した。

表4-3-66 理化学検査結果(魚肉ねり製品)

品目	品目数	判定	
		適	否
合計	21	21	0
かまぼこ	5	5	0
さつまあげ	1	1	0
ちくわ	1	1	0
はんぺん	2	2	0
その他の魚肉ねり製品	5	5	0
魚肉ハム・ソーセージ	7	7	0

表4-3-67 細菌検査結果(魚肉ねり製品)

品目	品目数	判定	
		適	否
合計	23	23	0
かまぼこ	6	6	0
さつまあげ	2	2	0
ちくわ	1	1	0
はんぺん	2	2	0
その他の魚肉ねり製品	5	5	0
魚肉ハム・ソーセージ	7	7	0

- *1 サッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチンを検査した。また、品目によってアスパルテーム、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイドA、グリチルリチン酸を検査した。
- *2 タール系色素を検査した。
- *3 ソルビン酸、サリチル酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類、デヒドロ酢酸を検査した。
- *4 エチレンジアミン四酢酸(EDTA)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)、dl- α -トコフェロールを検査した。

15 器具・容器包装の専門監視

- (1) 実施期間:平成 17 年 7 月から平成 18 年 3 月
- (2) 検査項目:一般規格*1、材質鑑別*2、防ばい剤*3、着色料、漂白剤、蛍光物質
- (3) 実施結果:表 4-3-68 のとおり
- (4) 措置等:容器(キャップ)から鉛を 170ppm 検出したため、食品衛生法第 18 条第 2 項違反として処理した。

表 4-3-68 器具・容器包装の検査結果

品目	品目数	判定	
		適	否
合計	97	96	1
金属製器具容器包装	1	1	0
合成樹脂製器具容器包装	74	73	1
木製、竹製、紙製の器具容器包装	22	22	0

- *1 材質試験、鉛 Pb、カドミウム Cd、溶出試験、重金属、過マンガン酸カリウム消費量を検査した。
- *2 ガラス、陶磁器、ホウロウ、合成樹脂、ゴム、セロファン、紙、布等を検査した。
- *3 イマザリル、オルトフェニルフェノール(OPP)、チアベンダゾール(TBZ)、ジフェニル(DP)を検査した。

16 おもちゃの専門監視

- (1) 実施期間:平成 17 年 10 月から 12 月
- (2) 実施結果:表 4-3-69 のとおり
- (3) 措置等:17 年度は収去実績がなかった。

表 4-3-69 おもちゃの検査結果

分類	品目数	判定	
		適	否
おもちゃ	0	0	0

17 乳首の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年8月
- (2) 検査項目:規格試験(ほ乳器具)*1、材質鑑別(玩具)、ニトロソアミン(乳首等)*2
- (3) 実施結果:表4-3-70のとおり
- (4) 措置等:違反となるものはなかった。

表4-3-70 乳首検査結果

分類	品目数	判定	
		適	否
合計	16	16	0
ゴム製器具容器包装	16	16	0

*1 カドミウム、鉛、亜鉛、フェノール、ホルムアルデヒド、重金属(Pbとして)、蒸発残留物を検査した。

*2 中性:N-ニトロソジメチルアミン、中性:N-ニトロソジメチルアミン、中性:N-ニトロソジプロピルアミン、中性:N-ニトロソピペリジン、中性:N-ニトロソジブチルアミン、中性:N-ニトロソモルホリン、酸性:N-ニトロソジメチルアミン、酸性:N-ニトロソジエチルアミン、酸性:N-ニトロソジプロピルアミン、酸性:N-ニトロソピペリジン、酸性:N-ニトロソジブチルアミン、酸性:N-ニトロソモルホリンを検査した。

18 食用油脂の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年8月から平成18年1月まで
- (2) 検査項目
理化学:酸化防止剤*
細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、病原大腸菌、セレウス菌、真菌
- (3) 実施結果:表4-3-71及び表4-3-72のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-71 理化学検査結果

品目	品目数	判定		
		適	不適	否
合計	3	3	0	0
その他の植物性油脂	3	3	0	0

表4-3-72 細菌検査結果

品目	品目数	判定		
		適	不適	否
合計	1	1	0	0
その他の植物性油脂	1	1	0	0

* プチルヒドロキシアニソール(BHA)、ジブチルヒドロキシルエン(BHT)、THBP(2,4,5-トリヒドロキシブチロフェノン)、HMBP(4-ヒドロキシメチル-2,6-ジ-tert-ブチルフェノール)を検査した。

19 野菜類の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年5月から6月まで
- (2) 検査項目:残留農薬(有機塩素系^{*1}、有機リン系^{*2}、カーバメイト系^{*3}、含窒素系^{*4}、その他^{*5})、放射能
- (3) 実施結果:表4-3-73のとおり
- (4) 措置等:きのこで暫定基準以上の放射能(1kgあたり490ベクレル)を検出したため、食品衛生法第6条違反で処理した。
きゅうりで規定量を超えるホスチアゼート(0.38ppm)検出したため、食品衛生法第11条第2項違反で処理した。

表4-3-73 理化学検査結果

品目	品目数	判定	
		適	否
合計	16	14	2
きのこ	6	5	1
きゅうり	1	0	1
その他茶類似品	3	3	0
トマト	1	1	0
にんじん	1	1	0
レタス	1	1	0
未発酵茶	3	3	0

- *1 総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、カプタホール、クロルベンジレート、ヘプタクロル、ヘプタクロルエポキシサイド、トランスノナクロル、トランスクロルデン、シスコロルデン、メキシクロル、キャプタン、ジコホール、イプロジオン、アルドリン、アラクロール、ニトロフェン、ヘキサクロロベンゼン、クロロタロニル、プロシミドン、ピンクロゾリン、キントゼン、エンドスルファンI・II、クロルニトロフェン、エンドスルファンスルフェートを検査した。
- *2 パラチオン、パラチオンメチル、カズサホス、EPN、フェニトロチオン、フェンチオン、クロルピリホス、総クロルフェンビンフォス、ジクロルボス、マラチオン、プロチオホス、チオメトン、ピリミホスメチル、エディフェンホス、トルクロホスメチル、イソフェンフォス、ジメトエート、ダイアジノン、フェントエート、ホサロン、ブタミホス、テルブホス、メチダチオン、エチオン、シアノホス、クロルピリホスメチル、エチルチオメトン、ジクロフェンチオン、メタミドホス、アセフェート、サリチオン、シアノフェンホスを検査した。
- *3 カルバリル、イソプロカルブ、チオベンカルブ、フェノカルブ、クロルプロファミン、ピリミカーブ、エチオフェンカルブ、ジエトフェンカルブ、ベンダイオカルブ、メチオカルブ、オキサミル、カルボフラン、メソミル、アルジカルブ、チオカルブを検査した。
- *4 メプロニル、ジクロフルアニド、プレチラクロール、メフェナセット、フルトラニル、ベンディメタリン、フェナリモル、エスプロカルブ、オキサジアゾンを検査した。
- *5 アトラジン、トリフルラリン、ペルメトリン、シペルメトリン、フェンバレレートを検査した。

20 鶏卵の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年7月及び11月
- (2) 検査項目
 - 理化学:抗生物質*1、合成抗菌剤*2、内寄生虫用剤*3
 - 細菌:細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ
- (3) 実施結果:表4-3-74及び表4-3-75のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-74 抗生物質・合成抗菌剤等の検査結果

品名	品目数	判定	
		適	否
合計	18	18	0
その他の食鳥卵の加工品	1	1	0
鶏卵	17	17	0

表4-3-75 細菌検査結果

品名	品目数	判定	
		適	否
合計	136	136	0
鶏卵	133	133	0
その他の鶏卵	2	2	0
その他の食鳥卵の加工品	1	1	0

*1 AG系・PC系・TC系・ML系を検査した。

*2 サルファ剤(細菌学的試験)、オキシリン酸、チアンフェニコール、オルメプリム、トリメプリム、ピリメタミン、ナイカルバジンを検査した。

*3 フルベンダゾール、レバミゾールを検査した。

21 食肉の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月から平成18年2月まで

(2) 検査項目

理化学:抗生物質*1、合成抗菌剤*2、内寄生虫用剤*3、抗菌性物質(簡易検査法)、残留農薬*4

細菌: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、ウエルシュ菌、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、病原大腸菌

(3) 実施結果:表4-3-76から表4-3-78までのとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-76 抗生・抗菌性物質検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	34	34	0
鶏肉	16	16	0
牛肉	9	9	0
豚肉	9	9	0

* 豚肉の内1件は豚内臓(冷凍)を含む。

表4-3-78 残留農薬検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	31	31	0
鶏肉	15	15	0
牛肉	9	9	0
豚肉	7	7	0

* 豚肉の内1件は豚内臓を含む。

*1 TC系、ML系、AG系、PC系を検査した。

*2 品目によって、サルファ剤、オキシリン酸、チアンフェニコール、オルメトプリム、トリメトプリム、ピリメタミン、カルバドックス、バナゾン、フラゾリドン、クロピドール、デコキネート、ナイカルバジンを検査した。

*3 品目によって、フルベンダゾール、チアベンダゾール、イベルメクチン、トリクラベンタゾール、5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、イソメタジウム、クロサンテル、モキシデクチンを検査した。

*4 総BHC、総DDT、総クロルデン、HCB、クロルピリホス、ディルドリン、ヘプタクロルを検査した。

表4-3-77 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	106	106	0
鶏肉	40	40	0
牛肉	23	23	0
豚肉	40	40	0
その他の食肉	3	3	0

* 牛肉の内2件は牛内臓を含む。

* 豚肉の内4件は豚内臓を含む。

22 食品添加物の専門監視

(1) 実施期間:平成18年3月

(2) 検査項目:成分分析、純度試験

(3) 実施結果:表4-3-79のとおり

(4) 措置等:違反となる添加物はなかった。

表4-3-79 検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	4	4	0
強化剤(合成)	1	1	0
着色料(合成)	1	1	0
調味料(合成)	1	1	0
その他の添加物	1	1	0

23 ベビーフードの専門監視

(1) 実施期間:平成17年5月

(2) 検査項目

理化学:保存料*1、甘味料*2、二酸化硫黄、着色料*3、酸化防止剤*4、着色料*5、成分規格*6、パツリン、残留農薬(有機塩素系*7、有機リン系*8、カーバメイト系*9、ピレスロイド系*10、その他*11)、防ばい剤*12、2,4-D、PCB

細菌:細菌数、大腸菌群、真菌、大腸菌、サルモネラ、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、嫌気性芽胞菌、ボツリヌス菌

(3) 実施結果:表4-3-80及び表4-3-81のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-80 理化学検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		30	30	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (缶詰、瓶詰の製品をのぞく)		14	14	0
果汁入り清涼飲料水		8	8	0
粉末清涼飲料		4	4	0
煮物		2	2	0
穀類加工品		1	1	0
その他の野菜加工品		1	1	0

表4-3-81 細菌検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		25	25	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (缶詰、瓶詰の製品をのぞく)		12	12	0
果汁入り清涼飲料水		8	8	0
粉末清涼飲料		2	2	0
煮物		2	2	0
その他の野菜加工品		1	1	0

*1 ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸メチル、パラオキシ安息香酸エステル類を検査した。

*2 サッカリン、アセスルファムK、アスパルテーム、ステビオサイド、レバウディオサイドAを検査した。

*3 タール系色素、法定外着色料を検査した。

*4 アスコルビン酸、エリソルビン酸、ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、ブチルヒドロキシアニソール(BHA)、tert-ブチルヒドロキノン(TBHQ)を検査した。

*5 サリチル酸を検査した。

*6 容器包装詰加圧加熱殺菌食品、果汁入り清涼飲料水、粉末清涼飲料についてそれぞれの成分規格検査を実施した。

*7 アルドリン、イプロジオン、エンドスルファン(I)、エンドスルファン(II)、エンドスルファンサルフェート、エンドリン、カプタホール、キャプタン、クロルベンジレート、クロロタロニル(TPN)、ジクロラン(CNA)、ディルドリン、ピンクロソリン、プロシミドン、ヘプタクロル、ヘプタクロルエポキサイド、総BHC、総DDTを検査した。

*8 アジンホスメチル、アセフェート、イソキサチオン、エチオン、エチルチオメトン、オメエート、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、シアノホス(CYAP)、ジクロルボス(DDVP)、ジメエート、ダイアジノン、トリクロルホン(DEP)、パラチオン、パラチオンメチル、ピリミホスメチル、フェントロチオン(MEP)、フェンチオン(MPP)、フェントエート(PAP)、プロチオホス、ホサロン、ホスメット(PMP)、マラチオン、メタミドホス、メチダチオン(DMTP)、総クロルフェンビンホス(CVP)、EPNを検査した。

*9 アルジカルブ、イソプロカルブ(MIPC)、オキサミル、カルバリル(NAC)、カルボフラン、クロルプロファミ(CIPC)、フェノブカルブ(BPMC)、プロポキスル(PHC)、ベンダイオカルブ、メソミル、メチオカルブを検査した。

*10 シペルメトリン、ペルメトリン、ピペロニルブトキシド、フェンバレレートを検査した。

*11 イソプロチオラン、オキサジアゾン、クロメキシニル、クロルニトロフェン(CNP)、クロルフルアズロン、チオベンカルブ、メプロニルを検査した。

*12 チアベンダゾール(TBZ)、イマザリル、オルトフェニルネノール(OPP)を検査した。

24 市販養殖魚の専門監視

(1) 実施期間:平成17年7月

(2) 検査項目

理化学:抗生物質*1、合成抗菌剤*2

細菌:大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、病原大腸菌、腸炎ビブリオ、NAGビブリオ、ビブリオ・ミカス、ビブリオ・フルビアリス・ファーニシイ、ビブリオ・バルニフィカス、エロモナス、プレジオモナス、リステリア・モノサイトゲネス

(3) 実施結果:表4-3-82及び表4-3-83のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-82 理化学検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		7	7	0
生鮮淡水魚類(うなぎ)		1	1	0
生鮮海産魚類(タイ、カンパチ)		2	2	0
切り身の淡水魚類(加工用)		2	2	0
魚介類の内臓		1	1	0
魚類塩蔵品		1	1	0

表4-3-83 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		7	7	0
生鮮淡水魚類(うなぎ)		1	1	0
生鮮海産魚類(タイ、カンパチ)		2	2	0
切り身の淡水魚類(加工用)		2	2	0
魚介類の内臓		1	1	0
魚類塩蔵品		1	1	0

*1 ML系、PC系、TC系を検査した。

*2 サルファ剤、オルメトプリム、オキシリン酸、チアンフェニコールを検査した。

25 貝類の専門監視

- (1) 実施期間:平成17年6月
- (2) 検査項目:大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、その他ビブリオ属菌*、リステリア・モノサイトゲネス、プレジオモナス、エロモナス、非O1コレラ菌
- (3) 実施結果:表4-3-84のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-84 細菌検査結果

品目	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		17	17	0
その他の貝類(生食用)		6	6	0
その他の殻付き生鮮貝類		11	11	0

* ビブリオ・バルニフィカス、ビブリオ・ファーニシイ、ビブリオ・フルビアリス、ビブリオ・ミカスを検査した。

26 野菜加工品・果実加工品の専門監視

(1) 実施期間:平成17年6月、7月及び9月から平成18年2月まで

(2) 検査項目

理化学:甘味料*1、着色料*2、保存料*3、その他*4

細菌: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、ボツリヌス菌、その他*5

(3) 実施結果:表4-3-85及び表4-3-86のとおり

(4) 措置等:ヤングコーン水煮2品目から、表示にないエリスルビン酸をそれぞれ0.11g/kg・0.02g/kg検出、ふき水煮から表示にないエリスルビン酸を0.09g/kg検出、カットかんぴょうから表示にない二酸化硫黄を1.6g/kgしたため、食品衛生法第19条第2項違反として処理した。

表4-3-85 理化学検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	58	54	4
野菜の水煮	15	12	3
ジャム	4	4	0
フルーツペースト	1	1	0
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮	21	21	0
乾燥すもも(干しすもも)	1	1	0
乾燥ぶどう	1	1	0
乾燥いちじく	2	2	0
その他の乾燥果実	1	1	0
その他の豆類の加工品	1	1	0
その他の野菜加工品	4	4	0
その他の農産物の加工品	7	6	1

表4-3-86 細菌検査結果

項目 品目	品目数	判定	
		適	否
合計	42	42	0
野菜の水煮	18	18	0
ジャム	2	2	0
フルーツペースト	1	1	0
砂糖又はシラップで調整した 果実及び果皮	11	11	0
乾燥ぶどう	1	1	0
穀類加工品	1	1	0
その他の豆類の加工品	2	2	0
その他の野菜加工品	1	1	0
その他の農産物の加工品	5	5	0

*1 品目によってサッカリン、サイクラミン酸塩、ズルチン、アセスルファムK、ステビオサイド、レバウディオサイド、スクラロース、アスパルテームを検査した。

*2 品目によってタール系色素、法定外着色料を検査した。

*3 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、パラオキシ安息香酸メチル、デヒドロ酢酸を検査した。

*4 品目によってパツリン、ポリソルベート、酸化防止剤(BHA・BHT)、SO₂などを検査した。

*5 品目によって嫌気性芽胞菌、好気性芽胞菌、真菌、水分活性、pHなどを検査した。

27 米のカドミウム・残留農薬検査

- (1) 実施期間:平成17年6、10、12月及び平成18年1月
- (2) 検査項目:カドミウム、残留農薬(有機塩素系*1、有機リン系*2、カーバメイト系*3、ピレスロイド系*4、含窒素系*5、その他*6)
- (3) 実施結果:表4-3-87のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-87 米のカドミウム・残留農薬検査結果

品目	項目 品目数	判定	
		適	否
玄米	192	192	0

- *1 総BHC、総DDT、ディルドリン、エンドリン、アルドリンを検査した。
- *2 クロルピリホスメチル、EPN、クロルピリホス、総クロルフェンビンホス(CVP)、ジメトエート、ダイアジノン、パラチオン、フェニトロチオン、フェンチオン、フェントエート、マラチオン、ピリミホスメチル、パラチオンメチル、エトプロホス、エトリムホス、キナルホス、テルブホス、トリアゾホス、ジクロルボス、トリクロルホソ、バミドチオン、イプロベンホス、エディフェンホスを検査した。
- *3 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、フェノブカルブ(BPMC)、イソプロカルブ、ピリミカーブ、メチオカルブ、チオベンカルブを検査した。
- *4 シペルメリン、ペルメリン、デルタメリンを検査した。
- *5 エスプロカルブ、フルトラニル、プレチラクロール、ペンディメタリン、メフェナセット、メプロニルを検査した。
- *6 イソプロチオラン、パクロブトラゾール、総臭素を検査した。

28 遺伝子組換え食品の専門監視

(1) 実施期間:平成17年4月から18年1月まで

(2) 検査項目

定性:食品に応じて、遺伝子組換え体定性試験(Bt11トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定性試験(Event176トウモロコシJAS)、
遺伝子組換え体定性試験(GA21トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定性試験(MON810トウモロコシJAS)、遺伝子組
換え体定性試験(T25トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定性試験(スターリンク)、遺伝子組換え体定性試験(ラウンド
アップレディダイズJAS)

定量:遺伝子組換え体定量試験(Bt11トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(GA21トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体
定量試験(MON810トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験(T25トウモロコシJAS)、遺伝子組換え体定量試験
(トウモロコシ)、遺伝子組換え体定量試験(ラウンドアップレディダイズ)、遺伝子組換え体定量試験(ラウンドアップレデ
ィダイズJAS)

(3) 実施結果:表4-3-88及び表4-3-89のとおり

(4) 措置等:違反となる食品はなかった。

表4-3-88 遺伝子組換え食品定性検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		97	97	0
その他の菓子類		11	11	0
その他の清涼飲料水		3	3	0
その他の豆類の加工品		20	20	0
その他の野菜加工品		2	2	0
とうもろこし		8	8	0
とうもろこしの粉		10	10	0
みそ		1	1	0
加熱後摂取凍結前未加熱(その他)		1	1	0
穀類加工品		16	16	0
煮豆類(きんとんを含む)		1	1	0
煮物		1	1	0
充填豆腐		1	1	0
大豆		5	5	0
豆腐(充填豆腐を除く)		4	4	0
豆腐加工品		1	1	0
納豆		1	1	0
野菜の水煮		7	7	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		3	3	0
冷凍野菜(とうもろこし)		1	1	0

表4-3-89 遺伝子組換え食品定量検査結果

分類	項目	品目数	判定	
			適	否
合計		76	76	0
その他の菓子類		1	1	0
その他の豆類の加工品		1	1	0
とうもろこし		5	5	0
とうもろこしの粉		9	9	0
加熱後摂取凍結前未加熱(その他)		1	1	0
穀類加工品		1	1	0
大豆		56	56	0
豆腐加工品		1	1	0
冷凍野菜(とうもろこし)		1	1	0

第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

- (1) 実施期間:平成17年4月から平成18年3月まで
- (2) 検査項目:表4-3-90のとおり
- (3) 実施結果:表4-3-90のとおり
- (4) 措置等:違反となる食品添加物はなかった。

表4-3-90 食品添加物検査結果

	品目数	判定		収去業種													
		適	否	びん詰製造業	かん詰又は そう菜製造業	ソース製造業	つけ物製造業	めん類製造業	酒類製造業 (ビール)	酒類製造業 (清酒)	食肉製品製造業	食品の冷凍業	食品添加物 製造業	清涼飲料水 製造業	調味料等製造業	添加物製造業	粉末食品製造業
合計	39	39	0	2	1	2	1	1	4	2	3	1	4	3	2	12	1
化学合成品	ろ過剤	4	4	0					4								
	強化剤	1	1	0									1				
	凝固剤	2	2	0										2			
	結着剤	1	1	0							1						
	殺菌料	1	1	0													1
	醸造用剤	1	1	0							1						
	食品製造用剤	3	3	0				1				1				1	
	着色料	4	4	0										1			3
	調味料	4	4	0	1		1							1			1
	発色剤	1	1	0								1					
	漂白剤	1	1	0													1
	品質保持剤	2	2	0		1									1		
	保存料	2	2	0								1		1			
	その他	5	5	0					1					1			2
化学合成品 以外	製造用剤	1	1	0						1							
	増粘安定剤	5	5	0	1		1									3	
	着色料	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

- (1) 実施期間:平成17年4月から平成18年3月まで
- (2) 検査項目:下記のとおり
- (3) 実施結果:表4-3-91から表4-3-93までのとおり
- (4) 措置等:使用の旨の表示がないものは、食品衛生法第19条第2項違反として、法定外着色料を検出したものについては、食品衛生法第10条違反として処理した。

表4-3-91 着色料の検出状況（食品）（その1）

分類名	検体数	食用黄色4号	食用黄色5号	食用青色1号	食用青色2号	食用赤色102号	食用赤色104号	食用赤色105号	食用赤色106号	食用赤色2号	食用赤色3号	食用赤色40号	法定外着色料
合計	1357	75	34	48	4	49	7	4	34	8	12	12	5
小計	296	32	14	10	1	31	1	4	23	1	4	0	0
アイスクリーム	2												
アイスマルク	5												
ラクトアイス	2												
サラダ	2												
そう菜半製品	6												
煮豆類(きんとんを含む)	3	1		1									
煮物	37							1					
佃煮	9	1	2	1				2					
揚げ物	2												
焼物	4												
蒸し物	4												
卵加工品	4												
酢の物	1												
和え物	5										1		
炒め物	2												
弁当	3	1		1		1			1				
切り身の海産魚類(生食用)	1												
調味乾製魚介類	2												
その他の魚介類加工品	8	1	1			2			1		1		
明太子	2		2			2			1				
魚介類塩辛	3												
魚介類漬物	5					3	1						
クロレラ	3												
その他の食品	9												
ふりかけ	1												
糖類	1												
はちみつ	5												
その他の農産物の加工品	9												
ナチュラルチーズ	30												
プロセスチーズ	2												
その他のつけ物	8	3				4			3				
たくあん漬	7	3											
塩漬(一夜漬を含む)	18	1							1	1			
しょうゆ漬	37	16	8	6	1	8			8		1		
酢漬	24	3				10		4	5		1		
粕漬	2												
こうじ漬	1												
味噌漬	2	1	1			1							
アーモンド加工品	1												
くり加工品	4												
パン	3												
菓子パン	8	1		1									
調理パン	2												
その他のフラワーペースト	5												
ピーナッツバター	1												
ゆで麺	1												

表4-3-91 着色料の検出状況（食品）（その2）

分類名	検体数	食用黄色4号	食用黄色5号	食用青色1号	食用青色2号	食用赤色102号	食用赤色104号	食用赤色105号	食用赤色106号	食用赤色2号	食用赤色3号	食用赤色40号	法定外着色料
小計	629	24	13	18	3	14	6	0	9	3	8	11	5
むし麺	1												
乾麺	1												
生麺	9												
油処理即席麺	3												
その他の塩類	1												
ジャム	25					1							
フルーツピューレ	1												
フルーツペースト	11												
マーマレード	1												
砂糖又はシラップで調整した果実及び果皮	29	1					4				3		
その他の菓子類	153	14	11	12	2	2			1	1		8	
その他の生菓子	5												
洋生菓子	61	1				1						3	
和生菓子	23	2		1		1					2		
寄せ物、ようかん	2												
菓子類の装飾に使用するもの	4	2	2	1			1						
海藻類(乾燥)	1												
海藻類加工品	3						1						
乾燥ぶどう	1												
その他の乾燥果実	2												
かまぼこ	1												
さつま揚げ	2												
その他の魚肉ねり製品	13										1		
魚肉ハム・ソーセージ	23								6				
その他の香辛料	11	1		1									
とうがらし類	7												
小麦粉	1												
米類の粉	1												
穀類加工品	7												
種実類加工品	1												
その他の酒精飲料	12	1		1	1								
ワイン	11												
オリーブ油	2												
ショートニング	1												
マーガリン	6												
その他の植物性油脂	2												
豚脂(ラード)	1												
その他の食鳥卵の加工品	5												5
加熱食肉製品(加熱後包装)	107					5			1		1		
加熱食肉製品(包装後加熱)	13					1							
乾燥食肉製品	12					1							
特定加熱食肉製品	1												
非加熱食肉製品	6												
その他の鳥獣肉類の調製品	1			1							1		
その他の清涼飲料水	45	2		1		2			1	2			

表 4-3-91 着色料の検出状況（食品）（その3）

分類名	検体数	食用黄色4号	食用黄色5号	食用青色1号	食用青色2号	食用赤色102号	食用赤色104号	食用赤色105号	食用赤色106号	食用赤色2号	食用赤色3号	食用赤色40号	法定外着色料
小計	432	19	7	20	0	4	0	0	2	4	0	1	0
果汁入り清涼飲料水	37	5	1	5									
人工果汁飲料	12	5	2	6		3			2				
炭酸飲料	13	4		4						1			
天然果汁	16												
粉末清涼飲料	6												
鶏肉(脂肪を含む・冷凍)	1												
豚肉(脂肪を含む・冷凍)	2		2							2			
その他の動物性食品	1												
はっ酵茶	1												
その他茶類似品	3												
しょうゆ	2												
ソース類	41												
その他の調味料	57	2	1	2								1	
だし類	1												
たれ類	24												
つゆ	5												
ドレッシング	3												
みそ	3												
酢	7	1		1						1			
その他の豆類の加工品	6												
ねりあん	9												
その他のあん	1												
乳飲料	14												
乳酸菌飲料(無脂乳固形分 3.0%以上)	1												
はっ酵乳	2												
氷菓	6												
その他の野菜加工品	11												
野菜の水煮	10	2		2									
塩蔵野菜	1												
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	71												
冷凍食品	加熱後摂取凍結前加熱(調理品)	18											
	加熱後摂取凍結前未加熱(その他)	8											
	加熱後摂取凍結前未加熱(加工用魚介類)	2											
	加熱後摂取凍結前未加熱(調理品)	19											
	無加熱摂取冷凍食品(その他)	18		1			1						

※ 法定外着色料の試験では、スダンⅠ～Ⅳ、パラレッドを実施したものもある。

表 4-3-92 違反品一覧

分類名	検体数	食用黄色 4号	食用黄色 5号	食用青色 1号	食用青色 2号	食用赤色 102号	食用赤色 104号	食用赤色 105号	食用赤色 106号	食用赤色 2号	食用赤色 3号	食用赤色 40号	法定外着色料
合計	10	1	2	1	0	0	0	0	0	3	0	1	5
菓子パン	1	1		1									
豚肉(脂肪を含む・冷凍)	2		2							2			
その他の食鳥卵の加工品	5												5
洋菓子	1											1	
その他の菓子類	1									1			

(注) 1つの検体から複数の着色料を検出したものがある。

表 4-3-93 着色料の検出状況（器具・容器包装、おもちゃ）

分類名	検体数	検出状況	
		-	+
合計	25	25	0
おもちゃ	0	0	0
合成樹脂製器具容器包装	22	22	0
木製、竹製、紙製の器具容器包装	3	3	0

第3 その他

3 国等からの依頼に基づく監視指導

当センター食品監視部門では、年間監視指導計画に基づく収去等監視指導のほか、厚生労働省や他の自治体が発見した当センター管轄内事業者の違反等に係る監視指導も行っている。

平成17年度に厚生労働省からの依頼に基づき、緊急的に行った監視指導の主なものは以下のとおりであった。

(1) 中国産養殖鰻のマラカイトグリーン検出に係る監視指導(調査)

ア 概要

平成17年8月4日、厚生労働省は、輸入時のモニタリング検査において、中国産養殖鰻加工品から、日本では食品に含有してはならないと定められている合成抗菌剤マラカイトグリーンが検出されたことを公表した。併せて、都道府県等に対し、平成17年1月以降輸入された中国産養殖活鰻及び養殖鰻加工品の在庫確認等について依頼があった。

これをうけ、当センター食品監視部門では、関係特別区、都保健所と調整の上、輸入者に対する監視指導を実施した。

イ 調査期間

平成17年8月8日から同年8月23日まで(報告書の最終提出は9月29日)

ウ 調査内容

(ア) 立入調査

特別区内の輸入業者11社、多摩地域の輸入業者1社に対し、立入調査を行った。在庫量の確認、自主検査の実施状況の確認を行った。

(イ) 試験検査

立入調査を行った12社のうち、在庫がある場合等については、必要に応じ収去を実施しマラカイトグリーンの試験検査を行った。また、特別区が立入調査を行い、当センターが収去検査を行った業者が4社あった。

エ 調査結果

(ア) 立入調査

立入調査を実施した12社中、11社で在庫があったため、マラカイトグリーンが残留していないことを確認の上販売するよう指導をした。自主検査を実施していたのは11社であった。自主検査を行っていなかった1社については、在庫がなかった。

(イ) 試験検査

立入調査を行った12社のうち、4社から合計11検体の製品を収去した。マラカイトグリーンの検査結果は全て検出しなかった。また、特別区が立入調査をし、当センターが収去を実施した4社14検体の結果についても、全てマラカイトグリーンを検出しなかった。

(2) 米国産牛肉の安全確認に係る監視指導(調査)

ア 概要

平成18年1月20日、農林水産省において、輸入肉の動物検疫時に、せき柱が含まれる米国産子牛肉が発見され、これを確認した厚生労働省は米国産牛肉の輸入手続きを停止した。さらに、同省は、輸入が再開された平成17年12月以降に国内流通した牛肉について、せき柱の混入の有無を輸入業者等に自主検査させることを決定した。また、各自治体に対しては、輸入者の自主検査状況の報告及び必要に応じて自主検査への立会いが求められた。

これをうけ、当センター食品監視部門では、特別区と連携し該当する輸入者に対して調査を行った。

イ 調査期間

平成18年1月24日から同年2月9日まで

ウ 調査内容

(ア) 書面による自主検査状況確認

該当の都内輸入者に対し、自主検査を行わせ、結果について書面で報告させた。

(イ) 立会いによる自主検査状況確認

輸入者の自主検査の実施状況等を確認するため、自主検査作業に立会いをし、現場実地調査を行った。

エ 調査結果

該当の都内輸入者 20 社のうち、特別区単独実施分の 1 社を除く 19 社に対し、特別区と連携し、せき柱等の周囲部位を含む可能性のある米国産牛肉について、全箱開梱させ、目視による自主検査を行わせ、結果を書面で報告させた。

また、輸入者の自主検査の実施状況等を確認するため、該当の 19 社のうち、10 社の自主検査作業に立会い、現場実地調査を行った。

自主検査の結果、2 社から骨片が製品に混入していた旨の報告を受けた。この 2 社に対しては、保管倉庫への立入調査を実施し、任意での保管を指導し、骨片等の部位が明らかになるまでの間、販売及び移動を自ら禁ずる旨の文書を徴収した。骨片については、国の指定した検査施設にて検査を行ったところ、せき柱ではないことが判明した。

その他の輸入者からは、骨片等の混入の報告はなかった。