



事件・事故報告リポート



CONTENTS

I	健康食品の試買調査結果	・ ・ ・	1
II	目黒区内で発生した食中毒	・ ・ ・	3
III	甘味料を多量に含んだ健康食品	・ ・ ・	4
IV	インターネット通販検査結果	・ ・ ・	5
V	食品衛生法に違反する酵素を使用したパン生地	・ ・ ・	6
VI	平成15年東京都食中毒発生状況（速報値）	・ ・ ・	7
VII	輸入食品等の食品衛生法不適格事例（厚生労働省）	・ ・ ・	9

健康食品の試買調査結果

平成 15 年 8 月 27 日
健 康 局

いわゆる健康食品の試買調査結果について(平成15年度第1回)

都では、健康被害の未然防止の観点から、いわゆる健康食品について年2回の試買を行い、製品の表示・広告及び医薬品成分含有の有無を検査しています。今般、平成15年度第1回の調査結果がまとまりましたのでお知らせします。

要点

表示広告等の検査結果

表示・広告において関係する法令に明らかに違反するもの又は違反の疑いのあるもの(以下「違反等」という。)は、80品目中、76品目(95.0%)であった。(表1)

関係法令中、違反等率が高かったのはJAS法の76.3%(対象80品目中、61品目)や健康増進法の75.9%(対象54品目中、41品目)であった。(表2-1、2-2)

インターネットによる購入製品は、全てに違反等があった。(表3)

80品目中、61品目(76.3%)が、二つ以上の法令に違反等していた。

成分検査

80品目中9品目(11.3%)から医薬品成分を検出した。このうち7品目はインターネットにより購入した。これらについて製品名等具体的な内容については、平成15年7月28日及び本日、別途公表した。

調査方法

- 1 試買期間:平成15年5月19日(月曜日)から平成15年6月6日(金曜日)まで
- 2 購入方法
 - ア 都内の薬局・薬店、百貨店等の健康食品売場で店頭購入(43品目)
 - イ インターネットによる購入(37品目)表示・広告等が関係法令に違反する疑いのあるものを積極的に購入した。

対応

- 1 法令違反等業者に対する措置
都内業者に対しては、改善指導等を行っている。
他道府県の業者及び国の所管する事項については、所管する部署に通報・情報提供を行っている。
- 2 その他
関係団体に対し注意喚起すると共に、健康局ホームページに、試買調査結果をはじめ健康食品に関する情報を掲載し、都民に対し注意喚起を行っている。
URL : <http://www.kenkou.metro.tokyo.jp/anzen/supply/taisaku.html>

表1 試買品カテゴリー及び違反等の内訳

製品カテゴリー	試買品目数	違反等品目数	違反等率(%)
健康茶	22	22	100
ダイエットを標ぼうする製品	20	19	95
体質改善を標ぼうする製品	38	35	92.1
合計	80	76	95

血糖値を下げる、アレルギーを改善する等、疾病に対する効用を標ぼうしているもの

表2 - 1 表示・広告検査実施法令及び法令別違反等数の内訳

製品	法令	薬事法	食品衛生法	健康増進法	JAS法*	景品表示法**
健康茶		16(22)	2(22)	5(6)	20(22)	12(22)
ダイエットを標ぼうする製品		9(20)	0(20)	14(19)	14(20)	7(20)
体質改善を標ぼうする製品		22(38)	4(38)	22(29)	27(38)	8(38)
合計		47(80)	6(80)	41(54)	61(80)	27(80)
違反等率(%)		58.8	7.5	75.9	76.3	33.8

* ()は試買品目数のうち、各法令による調査対象数。

JAS法* :農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

景品表示法** :不当景品類及び不当表示防止法

表2 - 2 各法令における表示・広告違反等の主な内容

(1) 健康局所管分

薬事法	「インフルエンザ対策はもうお済みですか」「天然の血糖値降下剤と言われ」「便秘をなくし、余計な脂肪と老廃物を体外に排出してしまう」「 <u>伝統医学の理論に基づき、現代医学の知識を生かして開発された</u> 」
食品衛生法	表示が全くない(無表示)。製造者住所・氏名の表示なし。輸入者住所の表示なし。
健康増進法	必要な栄養成分の表示がない。表示が栄養表示基準に定められた方法と異なっている。
JAS法	表示順誤り。保存方法の記載なし。一般的な名称が、一括表示の枠内に表示されていない。賞味期限等が枠内へ表示されていない。

(2) 生活文化局所管分

景品表示法	「究極のダイエット茶」「世界中一番人気」「 <u>ピュア(108g中90gしか入っていないにもかかわらず)</u> 」
-------	---

* 下線があるものは違反等となる表現

表3 試買方法別表示違反等(広告を除く)

試買方法	試買品目数	違反等品目数	違反等率(%)
店頭購入	43	39	90.7
インターネットによる購入	37	37	100
合計	80	76	95

目黒区内で発生した食中毒

平成 15 年 8 月 29 日
健 康 局

食中毒の発生について

「8月27日午前3時過ぎに救急搬送され受診した患者及び付き添っていた母親が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していたため、両名とも入院した。また、8月26日にこの母子と同じホテルで食事をしたという別家族も、同様の症状を呈し受診した。」との届出が神奈川県内の医師からあった旨、同県衛生部から平成15年8月27日午後6時頃通報がありました。

同県の保健所が患者調査を行ったところ、患者は、8月26日に同県内のデパートが募集したツアーの参加者でした。同ツアーの参加者は168名で、東京都目黒区内のホテルの内の飲食店3ヶ所で昼食をとっていました。患者は、そのホテル内の飲食店のうちの1つで食事をしている59名のうちの47名であることが判明しました。現在までのところ、59名中54名の調査が終了しており、うち47名が同様の症状を呈していることが確認されています。

同県衛生部からの通報をもとに、目黒区保健所が当該飲食店の調査を行ったところ、患者を含む59名は、同一の特別メニューを喫食していました。これまでのところ、当該施設に同様の苦情はありませんでした。

本日、患者を診断した医師から食中毒の届出があったこと、並びにこれまでに調査した情報から、目黒区保健所は当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	目黒区保健所(目黒区)	
患者関係	発症日時	8月26日午後2時30分～28日午前0時まで
	患者症状	下痢、腹痛、おう吐、発熱など
	発症場所	患者自宅ほか
	患者数	患者総数 47名 (内訳)男:2名(患者の年齢:59、61歳) 女:45名(患者の年齢:24～75歳)
	入院者数	入院者 3名 (内訳)男:0名 女:3名(患者の年齢:24～56歳)
	診療医療機関数	14ヶ所 18名(男:2名、女:16名) 入院診療機関 2ヶ所 3名いずれも女性
原因食品	8月26日の昼食で提供されたホテル内の飲食店の食事	
病因物質	調査中	
原因施設	目黒区内の飲食店	
措置	目黒区は、本日8月29日から6日間の営業停止処分を実施した。	

(備考)

メニュー	患者共通食:26日昼(特別メニュー) (1)先附(瓊璃茄子、里芋、うに、おくら) (2)造り(鯛、まぐろ、芽もの山菜) (3)仲皿(茶碗蒸し、とうもろこし、あんかけ) (4)焼物(車海老黄金焼、蓮根、アスパラガス、楓) (5)煮物(鰻飛竜頭、山椒) (6)揚物(季節野菜の天ぷら(なす、さつまいも、ヤングコーン)、出汁薬味) (7)酢の物(文銭蛸と白瓜、梅肉和え) (8)食事(炊き込みごはん) (9)吸物(はもしんじょう) (10)果物(梨、種なし巨峰)		
ツアー行程	グループ1:9時40分 出発 鑑賞会 16時00分 出発	貸切バス 貸切バス	11時40分 ホテル内で昼食 18時00分 帰着
	グループ2:9時30分 出発 で昼食 16時00分 出発	貸切バス 貸切バス	11時30分 宝石鑑賞会 18時00分 帰着
検査関係	検査実施機関:健康安全研究センター(8月29日現在)		
	細菌検査	食品 8検体(検査中) ふき取り検体 31検体(検査中) ふん便(従業員) 23検体(検査中) 患者ふん便については、患者のいる神奈川県で実施	

甘味料を多量に含んだ健康食品

平成 15 年 8 月 29 日
健 康 局

D - ソルビトールを多量に含有するいわゆる健康食品について

6 月以降、渋谷区内の輸入業者が輸入したいわゆる健康食品を飲んだところ下痢をするとの情報提供が複数の自治体から東京都にありました。

輸入者を管轄する渋谷区が当該輸入者を調査したところ、当該食品には D - ソルビトール(甘味料)が多量に含まれており、下痢等の症状を引き起こす可能性があることが確認されましたので、お知らせします。

記

1 違反内容

食品衛生法第 4 条第 2 号違反

(甘味料(D - ソルビトール)の多量含有(1 缶につき 28.6g))

2 輸入者

東京都渋谷区内の輸入者

3 違反品

(1) 名称 タピオカ入りダイエットココナッツミルク

(2) 重量及び形態 260 グラム缶詰

(3) 原産国 中国

4 輸入量及び販売量等

(1) 輸入量 調査中

(2) 販売先及び販売数量 調査中。販売方法は、通信販売と店頭販売の 2 種類がある。

5 行政の対応

輸入者を管轄する渋谷区は、輸入者に対して本日当該違反品の回収を命令した。

6 その他

当該「タピオカ入りダイエットココナッツミルク」1 缶全量をまとめて飲用すると下痢等の症状を呈する可能性がある。

「D - ソルビトール」について

わが国では、食品添加物(甘味料)として使用が認められている。ソルビトールには緩下作用があり、医薬品(効能・効果:消化管の X 線造影時の便秘防止)としての通常使用量は、D - ソルビトールとして 10 ~ 20g である。当該食品 1 缶中には D - ソルビトールが 28.6g 含まれており、医薬品として便秘予防に用いられる量(10 ~ 20g)を超えている。

インターネット通販検査結果

平成 15 年 8 月 21 日
生 活 文 化 局
健 康 局

名産品のインターネット通販検査結果

手軽に自宅から注文・購入できるため、インターネット通販の利用者が増えています。

そこで、全国各地の名産品(食品)について、はじめて計量検定所で買い取り調査を行い、関連部局と協力して商品の内容量、広告・表示、ウェブサイト上の表示の問題点を調査しましたので、お知らせします。

調査対象商品

インターネットで購入した全国各産地の名産品 15 商品(1 商品につき 3 点購入)
(乾燥昆布、みそ、そば粉、塩うに、ジャム、佃煮、落花生、豚耳スライス 等)

調査期間

平成 15 年 7 月 25 日から平成 15 年 8 月 6 日

調査内容

内容量(計量法)、広告・表示(景品表示法、食品衛生法、JAS 法)、ウェブサイト上の表示

調査結果のあらまし

今回の調査の結果、15 商品中、法令に違反しないものはわずか 5 商品にすぎなかった。

1 計量法にもとづく内容量調査

・計量法に違反する内容量不足の商品は 15 商品中 4 商品

例 塩うに 70 グラム 2000 円の商品で、10.38 グラム 296 円分も内容量が不足

・計量法に違反し内容量表記が不適正なものは 15 商品中 4 商品

例 内容量表記がないみそ

2 景品表示法にもとづく広告・表示調査

・景品表示法に違反する商品は 15 商品中 7 商品

例 「世界が認める」、「日本一という高い評価」、「深山自生の」などの表示に根拠がない

3 食品衛生法、JAS 法にもとづく表示調査

・食品衛生法に違反する商品表示は 15 商品中 3 商品

例 無表示の豚耳スライス、製造者表示のないみそなど

・JAS 法に違反する商品表示は 15 商品中 6 商品

例 届いた商品に、JAS 法で定められた一括表示が全くないそば粉、みそなど

品質表示基準で記載すべき項目が一部欠落していたものなど

ウェブサイト上の表示調査の結果、いずれのサイトにおいても改善を要する問題点があった。

・商品名称とイメージ映像のみで商品の詳細説明のないものが 15 商品中 11 商品

例 原材料名、アレルギー物質、製造者、賞味期限等の記載がない

・サイト上の商品説明と実際に届いた商品内容が異なっているものが 15 商品中 7 商品

例 サイト上の内容量表示と実際の内容量が違う。また、画像は、あたかも 3 点セット表示になっているが、実際は 1 点のみである。

・個人情報保護の取扱い規定についての記載のないサイトが、15 サイト中 9 サイト

例 個人情報の取扱い(プライバシー・ポリシー)に関する記載が全くない。

記載がある場合でも、ほとんどが「第三者に提供しない」等のみにとどまっている。

今後の措置

1 法令違反事業者については、各産地の所管部署と連携し個別に改善指導を実施する。

2 ウェブサイト上における表示内容の充実、誇大広告の防止など出店事業者に対する指導をモール運営者に要請する。

食品衛生法に違反する酵素を使用したパン生地

平成 15 年 10 月 24 日
健 康 局

食品衛生法に違反する酵素を使用した輸入冷凍パン生地について

平成 15 年 10 月 24 日、チェーン展開する飲食店本社から港区みなと保健所に、「中央区内の輸入者が輸入し、当該飲食店が使用している輸入冷凍パン生地に「遺伝子組換えを行った微生物(Aspergillus oryzae)を使って製造した酵素」が使用されている。」旨の情報提供がありました。

この冷凍パン生地は、ニュージーランドで作られており、これに含まれている酵素(ペントサナーゼ)は、厚生労働大臣が定める安全性審査の経ていない遺伝子組換え微生物由来の酵素であり、食品衛生法に違反することが判明しましたので、お知らせします。

なお、この冷凍パン生地は全て、当該飲食店に納品されており、他社へは納品されていません。

記

1 違反内容

食品衛生法第7条違反

2 輸入者

東京都中央区内の輸入者

(納品先)

チェーン展開する飲食店(本社は港区)

3 違反品

(1) 品名 冷凍パン生地

(2) 製品 4種類(ハニーオーツ、ホワイト(プレーンタイプ)、セサミ(ゴマ付)、ウィート(小麦胚芽入り))

4 輸入量及び販売量等

調査中

5 当該飲食店の対応

本日(24日)から当該品の店頭販売を中止する。

ペントサナーゼ

微生物(枯草菌、糸状菌など)の培養液から抽出して得られる酵素で、製パン用の生地に使用される。本酵素は既存添加物名簿に掲載されており、わが国で広く使用されている。

今回の事例においては、培養に使用された微生物が遺伝子組換え技術によって得られた微生物であり、わが国では、安全性審査の手続きを経ないため、食品衛生法違反となった。

平成15年東京都食中毒発生状況(速報値)

(平成15年10月31日現在)

1 事件数	89 件
	(去年同期 103 件)
2 患者数	1,878 名
	(去年同期 2,437 名)
3 死者数	0 名
	(去年同期 0 名)

4 月別食中毒発生状況

(1) 平成15年 月別発生状況 (速報値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	13	9	11	9	5	9	8	15	6	4			89
患者数	668	123	108	294	372	71	65	102	47	28			1,878

8月には原因の所在が「国外」の1事例(患者数1)を含む。厚生労働省の統計としては、「国外」の事例として計上している。

(2) 平成14年 月別発生状況 (確定値)

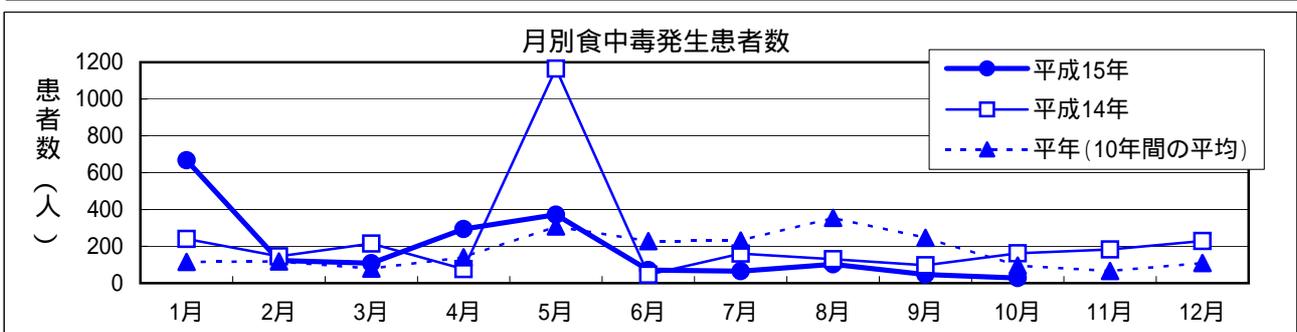
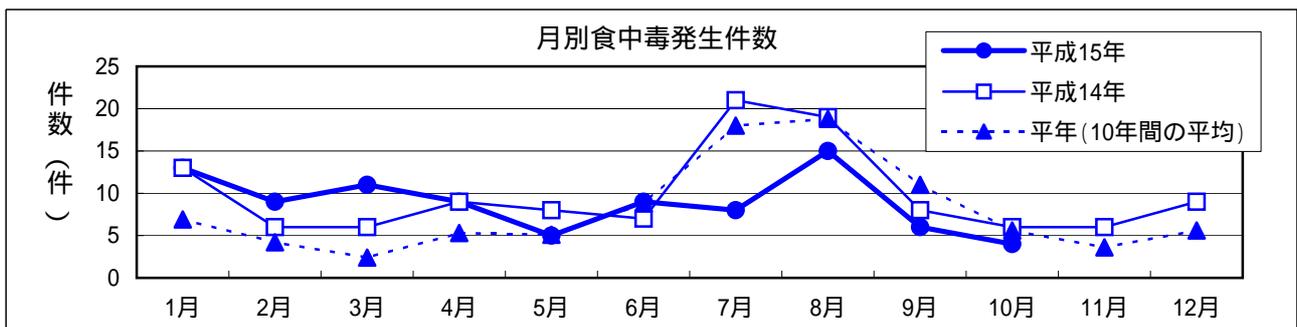
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	13	6	6	9	8	7	21	19	8	6	6	9	118
患者数	240	146	215	76	1,165	46	160	130	97	162	183	229	2,849

7月には原因の所在が「国内外不明」の1事例(患者数1)を含む。厚生労働省の統計としては、「国内外不明」の事例として計上している。

(3) 最近10年間の月別発生状況 (平成14年までの平均値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	6.9	4.2	2.4	5.3	5.1	8.8	18.0	18.8	11.0	5.6	3.6	5.6	95.3
患者数	115	118	79	141	308	228	231	355	246	95	66	110	2,091

四捨五入の関係で累計と1月～12月までの合計は一致しないことがある



5 病因物質別発生件数

		平成15年				平成14年					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
細菌	サルモネラ	1	1	9	61	1	11	8	65	9	66
	黄色ブドウ球菌	1	12	9	61			6	26	6	26
	腸炎ビブリオ			10	105			23	215	23	215
	腸炎ビブリオ及び Iロモナス・ソブリア							1	1	1	1
	ナグビブリオ							1	1	1	1
	ブレシオモナス・シゲロイデス							1	1	1	1
	腸管出血性大腸菌			1	4			1	2	1	2
	その他の病原大腸菌			1	11			1	176	1	176
	ウェルシュ菌			2	17			4	968	5	1,038
	セレウス菌			1	7			2	7	2	7
	カンピロバクター	2	15	21	205	2	18	21	178	25	185
ウイルス	ノロウイルス			25	1,042			23	525	29	853
	A型肝炎ウイルス							1	22	1	22
	ノウイルス及び A型肝炎ウイルス							1	78	1	78
	ロタウイルス			1	25						
化学物質	ヒスタミン		1	36	1	5	3	15	3	15	
自然毒	動物性自然毒		1	1							
	植物性自然毒		1	6			1	5	2	7	
不明	不明		6	297	2	128	5	152	7	156	
合計		4	28	89	1,878	6	162	103	2,437	118	2,849

6 原因施設別発生件数

		平成15年				平成14年						
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)		
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	
飲食店営業	一般	1	12	44	536	4	30	45	608	50	828	
	すし			4	47			7	143	7	143	
	仕出し			2	445			2	71	3	177	
	弁当	1	12	2	13			4	923	4	923	
	そば							1	14	1	14	
	そうざい			1	31			1	8	1	8	
	旅館・ホテル							1	18	1	18	
	集団給食			4	283	1	121	4	212	4	212	
届出集団給食	病院		1	21			2	73	2	73		
製造業	菓子		1	314			1	2	1	2		
	そうざい						1	15	1	15		
家庭	家庭		4	6	1	11	9	35	9	35		
その他	調理実習室		3	102			2	49	2	49		
	野外						1	5	2	7		
	学生寮				1	24			1	14		
	事業場								1	6		
不明	不明		2	4	22	56			21	247	28	325
合計		4	28	89	1,878	6	162	103	2,437	118	2,849	

輸入食品の食品衛生法不適合事例 (厚生労働省ホームページより)

<平成15年7月～10月20日>

1 食品衛生法4条違反

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
1	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (38.3ppb)	中華人民共和国	調査中
2	にんにく	カビの発生を認めた	中華人民共和国	調査中
3	大豆	変質、変敗を認めた	ブラジル	本船航海中におけるホール ルド内の品温上昇のため
4	レッドチリパウダー	アフラトキシン陽性	スリランカ	調査中
5	乾燥カバノアナタケ	放射性物質 408Bq/kg 検 出	ロシア	調査中
6	冷凍ジャンボアサリ(生・ 半殻)	麻痺性貝毒 7.6MU/g 検 出	中華人民共和国	調査中
7	加熱後摂取冷凍食品(凍 結直前未加熱):かきフラ	下痢性貝毒 0.10MU/g 検 出	中華人民共和国	調査中
8	ハトムギ	アフラトキシン陽性	タイ	調査中
9	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (96.6ppb)	アメリカ合衆国	調査中
10	コーヒー豆	カビの発生を認めた	コロンビア	輸送中に管理不足(高温 の空気の浸入によりコー ヒー豆が水分を吸収しカビ が発生)
11	冷凍ハタハタ	鉛片の混入	朝鮮民主主義人民 共和国	調査中
12	もち精米	カビの発生を認めた	アメリカ合衆国	水濡れがあったため
13	チリパウダー	アフラトキシン陽性	スリランカ	調査中
14	チリパウダー	アフラトキシン陽性	スリランカ	調査中
15	大豆	腐敗、変敗、カビの発生を 認めた	アメリカ合衆国	輸送中におけるホールド 内への水の浸入のため
16	ハトムギ	アフラトキシン陽性	タイ	調査中
17	生鮮アーモンド	アフラトキシン陽性 (64.5ppb)	アメリカ合衆国	調査中
18	ピーナッツバター	アフラトキシン陽性 (120ppb)	シンガポール	調査中
19	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (67.6ppb)	アメリカ合衆国	調査中
20	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (18.2ppb)	アメリカ合衆国	調査中
21	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (111.0ppb)	アメリカ合衆国	調査中
22	活赤貝	下痢性貝毒 0.10MU/g 検 出	中華人民共和国	調査中
23	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (49.5ppb)	パラグアイ	調査中
24	小粒落花生	アフラトキシン陽性 (106.5ppb)	アメリカ合衆国	調査中
25	チリパウダー	アフラトキシン陽性	スリランカ	調査中
26	カクテルオリーブ(OLIVE MELANGE ARERTIF)	ルーピン豆の含有	フランス	ルーピン豆に対する認識 不足
27	乾燥ヤマドリタケ粉末 (PORCINI MUSHROOM POWDER)	放射性物質 594Bq/kg 検 出	イタリア	調査中
28	ナチュラルチーズ(セミソフ ト):GORGONZOLA PRELIBATO	リステリア菌 検出	イタリア	調査中

2 食品衛生法 6 条違反

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
1	植物由来の健康食品：LIBIDUS	指定外添加物(カーモイシン、キノリンイエローWS検出)	マレーシア	調査中
2	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)：れんこん肉詰フライ	指定外添加物(TBHQ 0.002g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
3	噴射式食用油脂(ROYAL AEROSOL SPRAY)	指定外添加物(フロノン 134A 使用)	フランス	添加物に対する認識不足
4	シロップ漬け混合果実	指定外添加物(サイクラミン酸 5 µg/g 検出)	中華人民共和国	中国国内向けのパン缶を誤って使用したため
5	ひまわりの種子	指定外添加物(サイクラミン酸 13 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
6	羅漢果エキス(顆粒)	使用基準不適合(サイクラミン酸 55,5000 µg/g 検出)	中華人民共和国	指定外添加物に対する認識不足(他の甘味料の代わりにサイクラミン酸使)
7	加熱食肉製品(包装前加熱)：軟骨つくね串	指定外添加物(サイクラミン酸 17 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
8	FRIED ONION	指定外添加物(TBHQ 0.025g/kg 検出)	シンガポール	調査中
9	えびせんべい	指定外添加物(サイクラミン酸 290 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
10	植物由来の健康食品(SHIBO NO.4 EXTRACT POWDER)	指定外添加物(-アラビノシダーゼ使用)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足
11	ブルーベリーシロップ	指定外添加物(サイクラミン酸 79 µg/g 検出)	台湾	調査中
12	即席麺用粉末スープ	指定外添加物(ポリソルベート 0.056g/kg) 検出	タイ	調査中
13	スナック菓子(CHIPPY BARBECUE)	指定外添加物(ヨウ素化塩使用)	フィリピン	添加物の使用状況の確認不足(原材料変更を把握できなかった)
14	マシュマロ(MICRO FANTASY TUBES)	指定外添加物(キノリンイエロー検出)	ベルギー	調査中
15	清涼飲料水：ミックスフルーツジュース	指定外添加物(アゾルビン検出)	スリランカ	調査中
16	清涼飲料水：ミックスフルーツジュース	指定外添加物(アゾルビン検出) 使用基準不適合(二酸化硫黄 0.063g/kg 検出)	スリランカ	調査中
17	健康食品：TONGKAT ALI 100	指定外添加物(パラオキシ安息香酸メチル 0.583g/kg) 検出	マレーシア	調査中
18	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)：アップル	指定外添加物(アゾルビン使用)	中華人民共和国	調査中
19	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)：アップル	指定外添加物(アゾルビン使用)	中華人民共和国	調査中
20	加熱食肉製品(包装後加熱)：CANNED DEVILED HAM	指定外添加物(ポリソルベート 0.02g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
21	加熱食肉製品(包装前加熱)：ベーコン(FROZEN PREMIUM BACK)	指定外添加物(ポリソルベート 0.02g/kg 検出)	カナダ	調査中
22	加熱食肉製品(包装前加熱)：ベーコン(FROZEN NOSSACK BACK)	指定外添加物(ポリソルベート 0.03g/kg 検出)	カナダ	調査中
23	健康食品：アセロラ 200mg TABLET	指定外添加物(ステアリン酸カルシウム使用)	イギリス	添加物に対する認識不足
24	干し梅(HALF DRIED PLUM)	指定外添加物(サイクラミン酸 11 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
25	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)：マーボー	指定外添加物(サイクラミン酸 6 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
26	乾燥うめ	指定外添加物(サイクラミン酸 7 µg/g 検出)	中華人民共和国	中国国内向けのサイクラミン酸を使った原料梅を使用したため
27	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):肉餃子	指定外添加物(サイクラミン酸 15 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
28	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):焼き鳥皮	指定外添加物(サイクラミン酸 31 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
29	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):焼き鳥ネギマ串	指定外添加物(サイクラミン酸 29 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
30	加熱食肉製品(加熱後包装):炭焼きつくね串	指定外添加物(サイクラミン酸 21 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
31	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):えび餃子	指定外添加物(サイクラミン酸 13 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
32	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):小籠包	指定外添加物(サイクラミン酸 16 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
33	ぶどうシロップ漬け缶詰(KYOHO)	指定外添加物(酢酸カルシウム 使用)	中華人民共和国	調査中
34	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):マーボー	指定外添加物(サイクラミン酸 5 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
35	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):三色シュウ	指定外添加物(サイクラミン酸 17 µg/g 検出)	中華人民共和国	調査中
36	穀類酢:鎮江香醋	指定外添加物(サイクラミン酸 250 µg/g 検出)	中華人民共和国	輸入者の食品添加物に対する認識不足

3 食品衛生法 7 条違反

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
1	無加熱摂取冷凍食品: FROZEN SEMI DRIED TOMATOES	成分規格不適合(大腸菌 群 陽性)	オーストラリア	調査中
2	乾燥あきあみ	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.16g/kg 検出)	ベトナム	調査中
3	ハニービービスケット	使用基準不適合(炭酸カル シウム(カルシウムとし て)1.5% 検出)	オーストラリア	調査中
4	加熱食肉製品(包装前加 熱):FROZEN COOKED DUCK CUTLET 35G (合 鴨カツ)	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
5	はちみつ加工品	成分規格不適合(抗生物 質の含有(ストレプトマイ シン陽性)	イタリア	調査中
6	容器包装詰加圧加熱殺菌 食品:あわび(RETORT COOKED VACUUM PACKED ABALONE)	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.048g/kg 検出)	オーストラリア	調査中
7	大粒落花生	成分規格不適合(ダミノ ジット 0.2ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
8	冷凍鶏肉	成分規格不適合(化学的 合成品たる抗菌性物質 含有(スルファキノキサリ ン 0.12ppm))	タイ	調査中
9	加熱後摂取冷凍食品(凍 結直前加熱):パン類 (FRENCH BAGUETTE SMALL)	成分規格不適合(大腸菌 群 陽性)	マレーシア	冷凍食品の製造基準に対 する認識不足
10	魚肉ねり製品:コーンすり 身ボール	成分規格不適合(大腸菌 群陽性)	中華人民共和国	調査中
11	酢漬けプチオニオン漬け 物	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.031g/kg 検出)	フランス	製造工程における管理不 足(二酸化硫黄残存料の コントロールの不備)
12	乾燥やまくらげ	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.058g/kg 検出)	中華人民共和国	製造工程における管理不 足(乾燥に木や石炭を用 い、それから発生した二酸 化硫黄が付着)
13	生鮮むき身うに(生食用)	成分規格不適合(腸炎ピ ブリオ最確数 1,400/g 以 上)	中華人民共和国	調査中
14	加熱後摂取冷凍食品(凍 結直前未加熱):白身魚フ ラ	成分規格不適合(細菌数 2.4 × 10 ⁷ /g 検出)	大韓民国	調査中
15	加熱食肉製品(加熱後包 装):ささみチーズ野菜フラ ン	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	副原材料の衛生管理不足
16	キャンディー(JOLLY RANCHER LOLLIPOPS)	使用基準不適合(BHT使 用)	カナダ	調査中
17	L-アスコルビン酸	成分規格不適合(融点不 適(186.3))	中華人民共和国	調査中
18	ケチャップ	使用基準不適合(ソルビ ン酸 0.63g/kg 検出)	オーストラリア	添加物の使用状況の確認 不足(製法変更の確認不 足)
19	乾燥ニガウリスライス	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.39g/kg 検出)	ベトナム	添加物の使用状況の確認 不足
20	乾燥朝鮮にんじん(WHITE GINSENG)	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.56g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
21	乾燥にがウリスライス	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.070g/kg 検出)	中華人民共和国	製造工程における管理不 足(乾燥時に燃やした石 炭から発生した二酸化硫 黄が付着)

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
22	乾燥にがうりパウダー	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.041g/kg 検出)	中華人民共和国	製造工程における管理不足(乾燥時に燃やした石炭から発生した二酸化硫黄が付着)
23	生鮮セルリアック	成分規格不適合(クロルピリホス 0.15ppm 検出)	オーストラリア	調査中
24	生食用冷凍鮮魚介類:ソデイカスライス	成分規格不適合(細菌数 2.3×10^5 /kg 検出)	フィリピン	調査中
25	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.22ppm))	中華人民共和国	調査中
26	清涼飲料水(PARADISE MANGO BITS JUICE)	成分規格不適合(スズ 159.9ppm 検出)	フィリピン	調査中
27	GINGER JUICE(生姜濃縮液)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.043g/kg 検出、安息香酸 0.148g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
28	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.08ppm))	中華人民共和国	調査中
29	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.10ppm))	中華人民共和国	調査中
30	無加熱摂取冷凍食品:野菜の調整品(しめじとオクラの和え物)	成分規格不適合(細菌数 1.1×10^5 /g、大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
31	はちみつ加工品	成分規格不適合(抗生物質の含有(ストレプトマイシン 0.05ppm 検出))	中華人民共和国	調査中
32	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.10ppm))	中華人民共和国	合成抗菌剤の使用状況の確認不足および休薬期間・残存の確認が不十分であった
33	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.06ppm))	中華人民共和国	合成抗菌剤の使用状況の確認不足および休薬期間・残存の確認が不十分であった
34	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):白焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
35	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
36	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):白焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.13ppm))	中華人民共和国	調査中
37	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.08ppm))	中華人民共和国	調査中
38	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
39	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.08ppm))	中華人民共和国	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
40	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.09ppm))	中華人民共和国	調査中
41	無加熱摂取冷凍食品:蒲焼きうなぎ(きざみ)	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.09ppm))	中華人民共和国	調査中
42	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.19ppm))	中華人民共和国	調査中
43	冷凍さけ切り身:加熱加工用(F. ATLANTIC SALMON KAMA KIRIMI)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.7ppm 検出)	チリ	調査中
44	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):焼き鳥(炭火焼鳥胸肉軟骨串(素))	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
45	加熱食肉製品(包装後加熱):蒸し鶏(FROZEN STEAMED BB)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
46	原料用果汁(TROPICAL FRUIT EXTRACT CONC)	使用基準不適合(安息香酸 0.86g/kg 検出)	スペイン	調査中
47	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):ミネストローネスープ	成分規格不適合(細菌数 $2.0 \times 10^5/g$ 検出)	オーストラリア	調査中
48	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
49	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.11ppm))	中華人民共和国	調査中
50	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ジャンボいかカツ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
51	未成熟さやえんどう(きぬさや)	成分規格不適合(シベルメトリン 0.06-0.08ppm 検)	中華人民共和国	調査中
52	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.05ppm))	中華人民共和国	合成抗菌剤の使用状況の確認不足および残存の確認が不十分であった
53	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):焼き鳥(炭火焼鳥胸肉軟骨串(素焼)35g)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
54	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.10ppm))	中華人民共和国	合成抗菌剤の使用管理不足
55	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.05ppm))	中華人民共和国	合成抗菌剤の使用管理不足
56	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
57	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
58	生鮮レモングラス	成分規格不適合(クロルピリホス 0.12ppm 検出)	タイ	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
59	生食用冷蔵むき身うに	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 460/g)	フィリピン	加工水に使用した海水の衛生管理不足
60	清涼飲料水(PARADISE MANGO BITS JUICE)	成分規格不適合(スズ 159.6ppm 検出)	フィリピン	調査中
61	容器包装詰加圧加熱殺菌食品:シロップ入りナタデココ5mmカット	成分規格不適合(発育しうる微生物 陽性)	フィリピン	調査中
62	生食用冷凍いか	成分規格不適合(細菌数 $1.8 \times 10^5/g$)	タイ	調査中
63	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.06ppm))	中華人民共和国	調査中
64	オリーブ塩水漬け	使用基準不適合(グルコン酸第一鉄(鉄として) 0.17g/kg 検出)	トルコ	調査中
65	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.74ppm))	中華人民共和国	調査中
66	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.08ppm))	中華人民共和国	調査中
67	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ(炭火蒲焼きうなぎきざみ)	成分規格不適合(化学的合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.06ppm))	中華人民共和国	調査中
68	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ほうれんそう(ホール)	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
69	塩蔵たけのこ	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.12g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
70	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.21ppm))	中華人民共和国	調査中
71	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.07ppm))	中華人民共和国	調査中
72	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン))	中華人民共和国	調査中
73	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質 検出(エンロフロキサシン 0.11-1.3ppm))	中華人民共和国	調査中
74	苦瓜茶	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.22g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
75	冷凍生食用切り身いか	成分規格不適合(細菌数 $2.3 \times 10^5/g$ 、大腸菌群陽性)	タイ	調査中
76	冷凍養殖えび(ブラックタイガー)	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質 検出(オキシリン酸))	タイ	調査中
77	無加熱摂取冷凍食品:FROZEN SEMI DRIED TOMATOES	成分規格不適合(細菌数 $1.4 \times 10^5/g$ 、大腸菌群陽性)	オーストラリア	調査中
78	無加熱摂取冷凍食品:もやしナムル	成分規格不適合(細菌数 $4.6 \times 10^5/g$)	大韓民国	製造工程における衛生管理不足
79	無加熱摂取冷凍食品:わらびナムル	成分規格不適合(細菌数 $3.1 \times 10^6/g$ 、大腸菌群陽性)	大韓民国	製造工程における衛生管理不足

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
80	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ささげ(COWPEA BEAN)	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	タイ	調査中
81	広東風スキヤキソース(MAE PRANOM SUKIYAKI CANTONESE)	使用基準不適合(安息香酸 0.40g/kg 検出)	タイ	添加物の使用状況の確認不足(原料の酢漬けにんにくに安息香酸使用)
82	無加熱摂取冷凍食品:海藻サラダ(FRESH SEA WEEDS)	使用基準不適合(塩蔵水煮わかめに食用黄色4号および食用青色1号を使用)	大韓民国	調査中
83	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):あなご蒲焼き	成分規格不適合(細菌数 2.2×10^6 /g、大腸菌群陽性)	中華人民共和国	製造・輸送過程における衛生管理不足
84	乾燥食肉製品:CHILLED BONELESS AIR DRIED BEEF)	成分規格不適合(水分活性 0.89)	オーストラリア	製造工程における管理不足(製品の乾燥不足)
85	魚肉ねり製品:ひっぱり竹輪	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	製造工程における衛生管理不足
86	DAY LILY (茎)(ユリ科野菜)	成分規格不適合(クロルピリホス 0.42ppm 検出)	台湾	調査中
87	粉末清涼飲料:インスタントコーヒー	成分規格不適合(細菌数 7.4×10^3 /g)	ブラジル	調査中
88	健康食品:COLON CLEANSE CAPSULES	使用基準不適合(パラオキシ安息香酸プロピル 0.38g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
89	生食用鮮魚介類:冷蔵むき身あかがい	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,400/g 以上)	大韓民国	輸送中の温度管理の不備
90	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):焼き鳥	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
91	無加熱摂取冷凍食品:豆もやしナムル	保存基準不適合(-2 で輸送)	大韓民国	冷蔵食品に用途変更しようとして -2 で輸送
92	無加熱摂取冷凍食品:ほうれん草ナムル	保存基準不適合(-2 で輸送)	大韓民国	冷蔵食品に用途変更しようとして -2 で輸送
93	無加熱摂取冷凍食品:ゼンマイナムル	保存基準不適合(-2 で輸送)	大韓民国	冷蔵食品に用途変更しようとして -2 で輸送
94	味噌調整品	使用基準不適合(ソルビン酸カリウム 使用)	大韓民国	添加物の使用基準に対する認識不足
95	加熱食肉製品(包装後加熱):一口焼き鳥	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
96	茶の代用品:苦瓜茶(GOYA S)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.082g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
97	茶の代用品:苦瓜茶(GOYA T)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.11g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
98	食品添加物:ベンズアルデヒド	成分規格不適合(酸価 7.3)	オランダ	調査中
99	無加熱摂取冷凍食品:ポイル有頭えび	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	インドネシア	調査中
100	乾燥きのこ(めしまこぶ)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.45g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
101	無加熱摂取冷凍食品:冷凍赤魚スライス	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
102	冷蔵むき身アカガイ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 240/g)	大韓民国	調査中
103	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):菓子生地(NEAPOLITAN PASTIERA DIGRANO)	成分規格不適合(E. coli 陽性)	イタリア	調査中
104	冷蔵むき身アカガイ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,400/g 以上)	大韓民国	調査中
105	カカオ豆	成分規格不適合(ジクロルボス 1.67ppm 検出)	ベネズエラ	調査中
106	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):なすび天ぷら	成分規格不適合(細菌数 2.5×10^6 /g、大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
107	しょう油(SILVER SWAN)	使用基準不適合(安息香酸 0.63g/kg 検出)	フィリピン	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
108	生鮮セルリアック	成分規格不適合(クロルピリホス 0.03ppm 検出)	オーストラリア	農薬の使用管理不足
109	加熱食肉製品(包装前加熱):つくね串	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
110	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍生食用切り身いか	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	タイ	製造工程における衛生管理不足
111	食品添加物:リン酸水素二カリウム	成分規格不適合(硝酸塩不適合)	ドイツ	調査中
112	とうがらし調整品(調味料):FERMENTED BEAN PASTE WITH CHILI	使用基準不適合(ソルビン酸 0.32g/kg 検出)	台湾	添加物の使用状況の確認不足(原材料のとうがらし及び大豆にソルビン酸使用)
113	とうがらし調整品(調味料):PEELED CRISP CHILI	使用基準不適合(安息香酸 1.15g/kg 検出)	台湾	添加物の使用状況の確認不足(原材料の緑とうがらしに安息香酸使用)
114	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):焼き鳥	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
115	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):かにフラ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ベトナム	調査中
116	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ(DOME CHOCOLATE)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	フランス	調査中
117	生食用冷蔵むき身うに	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 460/g)	大韓民国	製造工程における衛生管理不足(人工塩水の交換不足)
118	生食用鮮魚介類:冷蔵むき身あかがい	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 240/g)	大韓民国	調査中
119	タピオカパール	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.073g/kg 検出)	タイ	製造工程における管理不足
120	無加熱摂取冷凍食品:ネギトロ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
121	加熱食肉製品(加熱後包装):軟骨入りつくね串	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	製造工程における衛生管理不足(加熱不足)
122	砂糖漬苦瓜	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.102g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物に対する認識不足
123	冷凍食肉練り製品:鴨ねぎつみれ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	タイ	調査中
124	生食用鮮魚介類:生鮮むき身ウニ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 150/g)	中華人民共和国	調査中
125	アイスクリーム(COCONUT IC CREAM)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	ブラジル	調査中
126	冷凍ゆでだこ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
127	生食用鮮魚介類:冷蔵生食用むき身ウニ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,100/g)	フィリピン	製造工程における衛生管理不足(未殺菌の海水を使用)
128	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍生食用むき身ウニ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 240/g)	フィリピン	調査中
129	とうがらし調整品(調味料): ANCHOVY WITH CHILI FERMENTED	使用基準不適合(安息香酸 0.088g/kg 検出)	台湾	添加物の使用状況の確認不足(原材料のアンチョビ及び黒豆に安息香酸使用)
130	とうがらし調整品(調味料): FERMENTED BLACK BEAN CHILI	使用基準不適合(安息香酸 0.059g/kg 検出)	台湾	添加物の使用状況の確認不足(原材料のとうがらし及び黒豆に安息香酸使用)
131	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):豆腐加工品(BEANCURD STRIPS)	使用基準不適合(安息香酸 0.23g/kg 検出)	台湾	調査中
132	生食用冷凍鮮魚介類:冷凍生食用切り身いか	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	タイ	製造工程における衛生管理不足
133	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): CHICKEN BITES	成分規格不適合(細菌数 2.6×10^6 /g)	ブラジル	調査中
134	冷凍さけ切り身:加熱加工用(ATLANTIC SALMON HARASU (NO SCALE))	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.6ppm 検出)	チリ	調査中

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
135	生食用鮮魚介類:生食用むき身ウニ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 460/g)	中華人民共和国	調査中
136	魚肉ねり製品:ひっぱり竹輪	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	中華人民共和国	調査中
137	無加熱摂取冷凍食品:えだまめ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.2ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
138	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.24ppm))	中華人民共和国	調査中
139	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.24ppm))	中華人民共和国	調査中
140	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):蒲焼きうなぎ	成分規格不適合(化学合成品たる抗菌性物質検出(エンロフロキサシン 0.13ppm))	中華人民共和国	調査中
141	乾燥アガリクス(AGARICUS BLAZEI)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.063g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
142	生食用鮮魚介類:生食用むき身ウニ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,100/g)	大韓民国	製造工程における衛生管理不足
143	コーヒー豆	成分規格不適合(ジクロルポス 0.44ppm 検出)	ブラジル	調査中
144	COCONUT JELLY	使用基準不適合(ソルビン酸 0.70g/kg 検出)	台湾	添加物の使用基準に対する認識不足
145	COFFEE JELLY	使用基準不適合(ソルビン酸 1.2g/kg 検出)	台湾	添加物の使用基準に対する認識不足
146	サルサソース(FIERY PINEAPPLE SALSA)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.625g/kg 検出)	カナダ	添加物の使用状況の確認不足、添加物に対する認識不足
147	サルサソース(MELLOW MANGO SALSA)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.364g/kg 検出)	カナダ	添加物の使用状況の確認不足、添加物に対する認識不足
148	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):未成熟さ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.03ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
149	冷凍赤とうがらし(FROZEN RED BIG)	成分規格不適合(クロルピリホス 1.2ppm 検出)	タイ	調査中
150	コーヒー豆	成分規格不適合(ジクロルポス 0.96ppm 検出)	コロンビア	調査中
151	生食用鮮魚介類:冷蔵むき身あかがい	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,100/g)	大韓民国	製造工程における衛生管理不足(器具の洗浄不足)
152	清涼飲料水:"TURMA DA MONICA" SAVOUR: LEMON	使用基準不適合(ソルビン酸 0.062g/kg 検出)	ブラジル	調査中
153	冷凍ゆでだこ	成分規格不適合(細菌数 1.2×10^5 /g、大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
154	清涼飲料水:ミックスフルーツジュース	指定外添加物(アゾルビン 検出) 使用基準不適合(二酸化硫黄 0.063g/kg 検出)	スリランカ	調査中
155	清涼飲料水:マンゴーコーディアル	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.187g/kg 検出)	スリランカ	調査中
156	加熱食肉製品(包装後加熱):ZAMPONE (3054)	成分規格不適合(クロストリジウム属菌 6.2×10^3 /g 検出)	イタリア	調査中
157	健康食品:TONGKAT ALI 100	使用基準不適合(パラオキシ安息香酸プロピル 0.417g/kg 検出)	マレーシア	調査中
158	無加熱摂取冷凍食品:えび類	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	ベトナム	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
159	加熱食肉製品(包装前加熱): FROZEN FULLY COOKED CHICKEN ROASTED BIL 150-170g	成分規格不適合(E. coli 陽性)	インドネシア	調査中
160	生鮮パプリカ	成分規格不適合(ジクロルボス 0.26ppm 検出)	オランダ	調査中
161	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): 海鮮惣菜種いか野菜	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
162	無加熱摂取冷凍食品: ねぎ調整品(ERBA CIPOLLINA ANELLI)	成分規格不適合(細菌数 $3.0 \times 10^5/g$)	イタリア	調査中
163	無加熱摂取冷凍食品: にんにく調整品(AGLIO CUB)	成分規格不適合(細菌数 $1.7 \times 10^5/g$)	イタリア	調査中
164	生食用冷凍鮮魚介類: すしネタ紋甲いか	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	ベトナム	調査中
165	無加熱摂取冷凍食品: ネギトロ芯	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
166	生食用冷凍鮮魚介類: マグロスライス(キハダマグ)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
167	無加熱摂取冷凍食品: 蒸しウニ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	チリ	調査中
168	即席めん(チキンフレーバー)	成分規格不適合(酸価 5.3)	ベトナム	調査中
169	即席めん(エビフレー)	成分規格不適合(酸価)	ベトナム	調査中
170	乾燥すもも	使用基準不適合(ソルビン酸 0.88g/kg 検出)	アメリカ合衆国	調査中
171	シチューの素(DRIED POTATO STEW): CARAPULCRA	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.231g/kg 検出)	ペルー	調査中
172	生食用鮮魚介類: 冷蔵タヒラギ貝柱	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 460/g)	大韓民国	調査中
173	生食用鮮魚介類: 冷蔵むき身アカガイ	成分規格不適合(腸炎ビブリオ最確数 1,400/g 以上)	大韓民国	調査中
174	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): FROZEN MATSUTAKE SLICE	成分規格不適合(細菌数 $2.8 \times 10^7/g$, E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
175	生食用冷凍鮮魚介類: FROZEN TROUT FILLET	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	チリ	調査中
176	塩蔵たけのこ	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.634g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足
177	塩蔵たけのこ	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.498g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用状況の確認不足
178	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱): くりペースト(FROZEN NATURAL CHESTNUTS PASTE)	成分規格不適合(細菌数 $1.6 \times 10^5/g$ 検出)	イタリア	調査中
179	生食用冷凍鮮魚介類: 冷凍むき身ツブガイ	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	大韓民国	調査中
180	はちみつ(ACACIA HONEY)	成分規格不適合(抗生物質の含有(ストレプトマイシン 0.12ppm 検出))	中華人民共和国	調査中
181	加熱食肉製品(包装前加熱): FROZEN BREADED CHICKEN	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
182	粉末清涼飲料: GINGER TEA	成分規格不適合(細菌数 $9.0 \times 10^4/g$ 検出)	インドネシア	調査中
183	SHRIMP PASTE	使用基準不適合(ソルビン酸 0.016g/kg 検出)	ポルトガル	調査中
184	SARDINE PASTE	使用基準不適合(ソルビン酸 0.017g/kg 検出)	ポルトガル	調査中
185	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱): 白身魚フライ(たら)	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
186	スモークサーモンジャーキー	使用基準不適合(安息香酸 0.22g/kg 検出(原料中のしょう油(1%)に安息香酸ナトリウム使用))	アメリカ合衆国	調査中
187	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):ロールキャベツ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	中華人民共和国	調査中
188	冷凍魚肉ねり製品:鴨ねぎつみれ(FROZEN KAMONEGI-TSUMIRE)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
189	無加熱摂取冷凍食品:MR.G'S GARLIC SAUCE	成分規格不適合(細菌数 2.1×10^7 /g 検出)	アメリカ合衆国	輸送時の管理不足又は原材料の洗浄不足
190	乾燥みつぼうずき(DRIED GROUND CHERRY)	使用基準不適合(二酸化硫黄 1.495g/kg 検出)	中華人民共和国	添加物の使用基準に対する認識不足(当該品を乾燥果実と認識していた)
191	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):有頭串エビフライ	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ベトナム	調査中
192	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):春巻き(FROZEN SHRIMP NET SPRING ROLL)	使用基準不適合(安息香酸 0.31g/kg 検出)	ベトナム	調査中
193	生食用冷凍鮮魚介類:ロコ貝スライス(FROZEN LOCOS SLICE)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
194	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):マンジョッカ(MANDIOCA PALITO PREMIUM VARJ)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	ブラジル	製造工程における衛生管理不足
195	無加熱摂取冷凍食品:ケーキ(FROZEN ORANGE SANGUINE)	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	フランス	調査中
196	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):FROZEN MATSUTAKE SLICE	成分規格不適合(細菌数 3.5×10^6 /g 検出)	中華人民共和国	調査中
197	冷凍魚肉ねり製品:鴨ねぎつみれ(FROZEN KAMONEGI-TSUMIRE)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	タイ	調査中
198	無加熱摂取冷凍食品:焼き明太子(有色)	使用基準不適合(亜硝酸根として 0.011g/kg 検出)	大韓民国	調査中
199	無加熱摂取冷凍食品:焼きたらこ(有色)	使用基準不適合(亜硝酸根として 0.015g/kg 検出)	大韓民国	調査中
200	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):未成熟さ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.02ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
201	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱):FROZEN SHRIMP YUBA ROLL	成分規格不適合(細菌数 2.2×10^6 /g 検出)	ベトナム	調査中
202	無加熱摂取冷凍食品:塩ゆでえだまめ	成分規格不適合(クロルピリホス 0.2ppm 検出)	中華人民共和国	調査中
203	塩蔵蓮根(SALTED LOTUS ROOTS)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.036g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
204	洋菓子(COBAITA ASTUCCIO)	使用基準不適合(ソルビン酸 0.008g/kg 検出)	イタリア	調査中
205	シロップ(GROSELHA SERSER)	使用基準不適合(安息香酸 0.75g/kg 検出)	ブラジル	調査中
206	無加熱摂取冷凍食品:めばちまぐるネギトロ芯	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
207	生食用冷凍鮮魚介類:めばちまぐる鉄火芯	成分規格不適合(大腸菌群 陽性)	中華人民共和国	調査中
208	バター豆	成分規格不適合(シアン化合物 550ppm 検出)	ミャンマー	調査中
209	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)焼き鳥(皮)	成分規格不適合(4.4×10^6 /g 検出)	中華人民共和国	調査中
210	冷凍養殖さけ(FROZEN SALMON COHO)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 7.4ppm)	チリ	調査中

No.	品名	不適格内容	生産国	原因
211	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):海老詰めヤリイカ鉄砲	成分規格不適合(E. coli 陽性)	ミャンマー	調査中
212	原料用果汁(ORGANIC VALENCIA ORANGE JUICE CONCENTRATE)	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	アメリカ合衆国	調査中
213	バター豆	成分規格不適合(シアン化合物 540ppm 検出)	ミャンマー	調査中
214	無加熱摂取冷凍食品:トラスウスキンスモーク	成分規格不適合(細菌数 1.6×10^6 /g 検出)	チリ	調査中
215	塩蔵たけのこ(SALTED BAMBOO SHOOTS SLICE)	使用基準不適合(二酸化硫黄 1.06g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
216	塩蔵たけのこ(SALTED BAMBOO SHOOTS)	使用基準不適合(二酸化硫黄 0.291g/kg 検出)	中華人民共和国	調査中
217	HONEY COMB LARGE CUT (蜂の巣)	成分規格不適合(オキシテトラサイクリン 0.10ppm 検出)	オーストラリア	調査中
218	穀類酢:鎮江香醋	成分規格不適合(安息香酸 0.38g/kg 検出)	中華人民共和国	輸入者の食品添加物に対する認識不足
219	コーヒー豆	成分規格不適合(ジクロルボス 0.6ppm 検出)	コロンビア	調査中

4 食品衛生法 10 条違反

No.	品名	不適合内容	生産国	原因
1	ポリプロピレン製器具:水筒のフタ	材質別規格不適合(鉛 109ppm 検出)	イタリア	原材料の確認不足(黒色色素由来の鉛が検出)
2	ポリスチレン製器具:調味料入れキャップ	材質別規格不適合(鉛 360ppm 検出)	台湾	調査中
3	ポリアミド製器具:フードプロセッサ-外蓋と泡立て	材質別規格不適合(カドミウム 200ppm 以上)	スペイン	原材料の確認不足(青色色素由来のカドミウムが)
4	ポリプロピレン製器具:ストロー	材質別規格不適合(鉛 170ppm 検出(材質試	中華人民共和国	調査中
5	陶磁器製器具:カップ	材質別規格不適合(カドミウム 1.0ppm 検出)	ベトナム	調査中
6	ポリプロピレン製器具:ストロー(黄)(DRINKING STRAW)	材質別規格不適合(鉛 250ppm 検出)	台湾	調査中
7	ポリプロピレン製器具:ストロー(黄)	材質別規格不適合(鉛 760ppm 検出)	台湾	調査中
8	ゴム製使い捨て手袋	ゴム製器具の材質別規格不適合(亜鉛:23ppm)	中華人民共和国	調査中
9	ポリプロピレン製器具:スパイスケースの蓋(緑、黄)	材質別規格不適合(鉛 220ppm(緑)、370ppm(黄)検出)	中華人民共和国	調査中
10	合成樹脂製器具:卓上魔法瓶(注ぎ口)	材質別規格不適合(ABS樹脂製部分より鉛 1,100ppm、ポリプロピレン製部分より鉛 420ppm 検	中華人民共和国	調査中
11	ポリ塩化ビニル製容器:POLY PAC(焼売用)	一般規格不適合(フタル酸ビス 3.3% 検出(材質試験))	中華人民共和国	調査中
12	合成樹脂製器具:ポリ塩化ビニル製パッキン	一般規格不適合(フタル酸ビス 30.50%(材質試験)、5.050ppm(溶出試	中華人民共和国	調査中
13	飲食器具:メラミン樹脂製(ホルムアルデヒドを主成分とする)	材質別規格不適合(鉛 不適)	台湾	輸入者の規格基準に対する認識不足