

## 2 食品衛生及び栄養に関する試験検査〔生活衛生部門、臨床部門〕

### (1) 年間取扱件数

平成18年度の食品衛生及び栄養に関する試験検査の取扱検体数及び検査項目数は、表2-2-1のとおりである。

### (2) 食中毒の検査

平成18年度の食中毒に係る検査は、表2-2-2、2-2-3、2-2-4及び2-2-5のとおりである。

### (3) 収去食品の細菌検査

平成18年度の収去食品に係る細菌数など検査結果は表2-2-6、食中毒菌など検出件数は表2-2-7のとおりである。

### (4) 食品の規格などの検査

食品の規格検査については、魚肉ねり製品34検体、生食用鮮魚介類81検体、食肉製品55検体、生食用かき24検体、ナチュラルチーズ44検体、冷凍食品55検体、牛乳・加工乳21検体、乳酸菌飲料・発酵乳22検体、生あん10検体、米12検体の358検体（細菌検査233検体、理化学検査125検体、703項目）について検査を実施した結果、魚肉ねり製品1検体で成分規格違反（大腸菌群陽性）となった。

### (5) 遺伝子組換え食品の検査

遺伝子組換え食品である旨の表示がない大豆、トウモロコシ加工食品の検査を実施した結果、表2-2-8のとおり、すべて適切な表示がなされていた。

### (6) 食品中の添加物検査

#### ア 甘味料（サッカリン）

漬物や魚肉ねり製品など297検体を検査した結果、表2-2-9のとおり、すべて基準を満たしていた。

#### イ 保存料（ソルビン酸、安息香酸等）

漬物や食肉製品など407検体を検査した結果、表2-2-10のとおり、すべて基準を満たしていた。

#### ウ 漂白剤（亜硫酸）

果実酒やかんぴょうなど124検体を検査した結果、表2-2-11のとおり、すべて基準を満たしていた。

#### エ 殺菌料（過酸化水素）

ちりめんじゃこや塩かずのこなど10検体を検査した結果、表2-2-12のとおり、すべて基準を満たしていた。

#### オ 発色剤（亜硝酸根）

食肉製品やいくらなど65検体を検査した結果、表2-2-13のとおり、すべて基準を満たしていた。

#### カ 品質保持剤（プロピレングリコール）

生めんやぎょうざ・しゅうまい・春巻の皮33検体を検査した結果、表2-2-14のとおり、すべて基準を満たしていた。

#### キ 酸化防止剤（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））

バター15検体、魚介乾製品13検体、油脂5検体について検査したところ、すべて基準を満たしていた。

#### ク 指定外酸化防止剤（ターシャリーブチルヒドロキノン：TBHQ）

輸入食品24検体について検査を実施したところ、いずれもTBHQは、検出されなかった。

#### ケ 着色料

漬物5検体、いくら5検体、たらこ5検体、菓子2検体について検査したところ、漬物4検体、たらこ5検体、菓子2検体から法定の着色料（赤色3号、赤色102号、赤色104号、赤色106号、黄色4号、黄色5号、青色1号、青色2号）が検出され、すべて基準を満たしていた。

#### コ 防ばい剤（イマザリル、OPP、TBZ、DP）

使用基準のある輸入果実10検体を検査した結果、表2-2-15のとおり、すべて基準を満たしていた。

### (7) 食品中の残留農薬検査

食品中の残留農薬検査を実施した結果、表2-2-16のとおり、すべて成分規格を満たしていた。

### (8) 食品中のPCB、水銀などの食品汚染物質検査

水産物中のPCB、水銀の検査を実施した結果、表2-2-17のとおり、すべて暫定基準を満たしていた。

水産物中の有機スズ化合物の検査を実施したところ、表2-2-18のとおり、2検体から検出したが、いずれも低レベルの値であった。

(9) 畜水産食品中の残留動物用医薬品検査

牛肉や豚肉、鶏肉など畜水産食品343検体を検査した結果、表2-2-19のとおり、すべて基準を満たしていた。

(10) 食品の放射能汚染検査

食品中の放射能の検査を実施した結果、表2-2-20のとおり、すべて暫定限度以下であった。

(11) 自然毒検査

ア フグ毒検査

フグ加工品10検体（10項目）を検査した結果、いずれからもフグ毒を検出しなかった。

イ 貝毒（下痢性貝毒、麻痺性貝毒）

赤貝、ホタテ貝、あさりなど10検体（19項目）を検査した結果、いずれからも貝毒を検出しなかった。

(12) 器具・容器包装などの検査

ア 陶磁器11検体（22項目）、ポリプロピレン樹脂製器具11検体（55項目）を検査した結果、すべて基準を満たしていた。

イ 紙ナプキン、天ぷら敷紙、菓子の包装紙など346検体について、蛍光物質の溶出試験を行った結果、2検体から蛍光染料が検出され、規格基準違反（疑）となった。

ウ 割りばし11検体について、亜硫酸の溶出試験を行った結果、いずれからも亜硫酸は、検出されなかった。

(13) 食品中のその他の理化学検査

ア 食中毒関連及び食品苦情等に関わる検査

食中毒及び食品苦情に関連して実施した検査（10件）は、表2-2-21のとおりである。

イ 油脂変質試験（酸価、過酸化価）

災害救助用乾パン8検体（16項目）を検査した結果、「油脂で処理した菓子の製造・取扱い要領」の指導基準に準じ、すべて適合していた。

表2-2-1 年間取扱件数

	総数		平成18年							平成19年					
	検体数	項目数	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
食中毒の細菌検査	2,442	45,992	197	167	129	167	140	125	132	871	299	131	66	18	
食中毒のウイルス検査	1,035	1,035	84	49	—	22	2	—	42	549	210	39	28	10	
収去食品の細菌検査	786	8,581	55	110	55	56	55	120	55	55	89	37	44	55	
収去食品のウイルス検査	37	37	—	—	—	—	—	—	—	—	—	37	—	—	
依頼食品等の細菌検査	7	21	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
食品の規格検査	358	703	13	10	5	72	32	24	60	13	—	24	45	60	
食品中の食品添加物検査	549	4,119	—	33	75	40	48	60	55	63	78	—	30	67	
食品中の残留農薬検査	124	26,031	14	—	14	2	14	11	14	—	27	—	28	—	
PCB、水銀等の食品汚染物質検査	64	256	—	16	—	16	—	—	—	—	16	—	—	16	
遺伝子組換え食品の検査	36	36	—	—	—	—	11	—	—	—	22	—	3	—	
食品中の残留動物用医薬品検査	343	6,811	12	9	33	—	59	40	22	31	36	18	48	35	
器具及び容器包装の検査	379	434	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33	—	346	
自然毒検査	20	29	10	—	—	—	—	—	—	—	5	5	—	—	
食品の放射能汚染検査	83	83	5	5	10	5	5	11	5	—	16	—	10	11	
食品衛生に関するその他の検査	18	33	—	1	1	2	—	11	—	—	—	1	2	—	
食品衛生外部精度管理	13	27	—	—	2	3	—	2	1	2	1	2	—	—	
計	6,294	94,228	397	400	324	385	366	404	386	1,584	799	327	304	618	

表 2-2-2 食中毒などの取扱件数及び検体数

	計	平成19年											
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
取扱件数	116 (13)	10 (0)	7 (1)	4 (0)	10 (1)	4 (1)	3 (2)	9 (1)	29 (3)	19 (2)	6 (1)	11 (0)	4 (1)
検体数	2,442 (333)	197 (0)	167 (21)	129 (0)	167 (19)	140 (45)	125 (62)	132 (47)	871 (82)	299 (22)	131 (26)	66 (0)	18 (9)

注) ( )内は食中毒件数

表 2-2-3 食中毒などの検体数及び項目数 (検体種別)

	計		食中毒		その他	
	取扱件数	116		13		103
検体数及び項目数	2,442	45,992	333	6,669	2,109	39,323
患者便	329	6,704	62	1,330	267	5,374
業者便	474	8,676	50	1,080	424	7,596
業者手指ふきとり	231	4,771	44	924	187	3,847
施設器具ふきとり	729	12,541	120	2,121	609	10,420
食品	667	13,202	57	1,214	610	11,988
吐物	4	87	0	0	4	87
飲用水	1	4	0	0	1	4
菌株	0	0	0	0	0	0
その他	7	7	0	0	7	7

表 2-2-4 食中毒のウイルス及び核酸検査の検体数

検査項目	ウイルス検査			核酸検査		
	計	食中毒	その他	計	食中毒	その他
取扱件数	82	7	75	85	9	76
検体数	1,035	96	939	1,124	162	962
患者便	276	26	250	302	37	265
業者便	302	42	260	311	46	265
業者手指ふきとり	0	0	0	14	14	0
施設器具ふきとり	0	0	0	7	7	0
食品	454	28	426	487	58	429
吐物	3	0	3	3	0	3
飲用水	0	0	0	0	0	0

表 2-2-5 病因物質別 食中毒発生状況

病因物質	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度
サルモネラ属菌	4	4	4	4	1
カンピロバクター	7	5	3	8	4
黄色ブドウ球菌	1	0	0	0	2
セレウス菌	0	1	2	0	0
毒素原性大腸菌	0	0	1	0	0
ウェルシュ菌	3	1	0	1	0
腸炎ビブリオ	2	0	0	0	0
NV(ノロウイルス)	2	3	7	6	6
不明	1	0	0	0	0
計	20	14	17	19	13

表 2-2-6 収去食品の細菌数など検査結果

検体の種類	検体数	細菌数(個 / g)			大腸菌群 陽性	大腸菌 陽性	E.coli最確数		
		3,000以下	3,001~ 10 <sup>5</sup> 未満	10 <sup>5</sup> 以上			1.8/100g 以下	1.9/100g~ 230/100g未満	230/100g 以上
残置食	220	—	—	—	34	0	—	—	—
生食用かき	24	13	11	0	1	0	24	0	0
冷凍食品	55	55	0	0	0	0	—	—	—

表 2-2-7 収去食品の食中毒菌など検出件数

項目 検体の種類	検体数	黄色 ブドウ球菌	サル モネラ 属菌	腸炎 ビブリオ	ビ ブリオ フル ビ アリス	ビ ブリオ ミ クス	エ ロ モ ナ ス ソ ブ リ ア	エ ロ モ ナ ス ヒ ド ロ フ イ ラ	病 原 性 大 腸 菌	カン ピ ロ バ ク タ ー ジ エ ジ ユ ニ	カン ピ ロ バ ク タ ー コ リ	セ レ ウ ス 菌	ウ エ ル シ ュ 菌	エル シ ニ ア エン テ ロ コ リ チ カ	リス テ リア	N V (ノ ロ ウ イ ル ス)
		卵加工品	55	1	0	—	—	—	—	0	0	0	—	—	—	—
残置食	220	33	0	0	0	0	1	0	0	0	76	0	0	—	—	
鶏肉	110	14	1	—	—	—	—	0	41	0	—	—	—	—	—	
生食用鮮魚介類	56	6	0	2	0	0	8	12	0	—	—	—	—	—	—	
生菓子	55	5	0	—	—	—	—	0	—	—	0	—	—	—	—	
食肉製品	55	0	0	—	—	—	—	0	—	—	—	0	—	—	—	
生食用かき	24	—	—	0	0	0	0	3	0	—	—	—	—	—	0	
ナチュラルチーズ	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	—	
O157等汚染実態調査	30	—	—	—	—	—	—	0	—	—	—	—	—	—	—	
牛肉	53	4	0	—	—	—	—	0	0	0	—	—	—	—	—	
加熱用かき	13	—	—	0	0	0	0	1	0	—	—	—	—	—	0	
食の安全委員収去(惣菜、菓子等)	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	—	—	

表 2-2-8 遺伝子組換え食品の検査結果

	検体数	(単位:%)		
		検出数	検出値	基準値
豆腐類	17	2	0.5, 0.1	5
豆乳類	3	1	0.2	5
油揚げ類	5	0		5
トウモロコシ加工品	4	0		5
トウモロコシ缶詰	4	0		5
冷凍トウモロコシ	3	0		5
計	36	3	検出率	8.3%

表 2-2-9 食品中の甘味料の検査結果

	検体数	サッカリンナトリウム(単位:g/kg)				基準値(未満)
		検出数	最低値	最高値	平均	
漬物(こうじ漬・酢漬・たくあん漬)	10	2	0.25	0.90	0.58	2.0
漬物(かす漬・しょうゆ漬)	37	1			0.42	1.2
つくだ煮	6	0				0.50
煮豆	17	0				0.50
魚肉ねり製品	41	3	0.09	0.09	0.09	0.30
酢	1	0				0.30
シロップ	1	0				0.30
清涼飲料水	2	0				0.30
フラワーペースト類	3	0				0.20
あん類	1	0				0.20
漬物(その他)	27	0				0.20
ジャム	3	0				0.20
みそ	2	0				0.20
菓子	53	0				0.10
缶詰又はびん詰食品	49	0				0.20
その他の食品	44	0				—
計	297	6	検出率			2.0 %

表 2-2-10 食品中の保存料の検査結果

	検体数	ソルビン酸(g/kg)					安息香酸(g/kg)					デヒドロ酢酸 ナトリウム (g/kg)		パラオキシ 安息香酸 エステル (g/kg(L))		
		検出数	最低値	最高値	平均	基準値	検出数	最低値	最高値	平均	基準値	検出数	基準値	検出数	基準値	
魚肉ねり製品	42	11	0.12	1.2	0.83	2.0	0				—	0	—	0	—	
食肉製品	56	9	0.63	1.5	0.98	2.0	0				—	0	—	0	—	
漬物(こうじ漬)	2	1			0.53	1.0	0				—	0	—	0	—	
漬物(塩漬)	23	0				1.0	0				—	0	—	0	—	
漬物(しょうゆ漬)	36	10	0.11	0.63	0.43	1.0	4	0.02	0.05	0.03	—	0	—	0	—	
漬物(たくあん漬)	4	3	0.34	0.68	0.51	1.0	0				—	0	—	0	—	
漬物(かす漬)	1	1			0.61	1.0	0				—	0	—	0	—	
つくだ煮	6	2	0.40	0.65	0.53	1.0	0				—	0	—	0	—	
煮豆	17	0				1.0	0				—	0	—	0	—	
フラワーペースト類	3	0				1.0	0				—	0	—	0	—	
みそ	2	0				1.0	0				—	0	—	0	—	
ジャム	3	0				1.0	0				—	0	—	0	—	
シロップ	1	1			0.68	1.0	0				0.60	0	—	0	0.10	
漬物(酢漬)	6	2	0.28	0.33	0.31	0.50	0				—	0	—	0	—	
干しすもも	1	0				0.50	0				—	0	—	0	—	
果実酒	33	3	0.12	0.14	0.13	0.20	0				—	0	—	0	—	
ブドウ酢	1	0				—	0				—	0	—	0	0.10	
清涼飲料水	2	0				—	2	0.23	0.52	0.38	0.60	0	—	0	0.10	
発酵乳	11	0				—	11	0.007	0.014	0.010	—	0	—	0	—	
乳酸菌飲料	11	0				0.050	6	0.005	0.006	0.005	—	0	—	0	—	
菓子類	53	1			0.42	—	0				—	0	—	0	—	
その他の食品	93	0				—	0				—	0	—	0	—	
計	407	44	検出率 10.8 %				23	検出率 5.7 %				0	検出率0%		0	検出率0%

表 2-2-11 食品中の漂白剤の検査結果

	検体数	亜硫酸(単位:g/kg)				
		検出数	最低値	最高値	平均	基準値
かんぴょう	33	27	0.3	4.6	2.4	5.0
果実酒	33	33	0.017	0.16	0.078	0.35
煮豆	11	0				0.1
エビ(冷凍)	10	2	0.015	0.015	0.015	0.10
その他の食品	37	1			0.004	0.030
計	124	63	検出率 50.8 %			

表 2-2-12 食品中の殺菌料の検査結果

	検体数	過酸化水素(単位:ppm)				
		検出数	最低値	最高値	平均	基準値
じゃこ・しらす	6	3	0.001	0.004	0.002	—
塩かずのこ	4	0				—
計	10	3	検出率 30.0 %			

表 2-2-13 食品中の発色剤の検査結果

	検体数	検出数	発色剤(単位:g/kg)			基準値
			最低値	最高値	平均	
食肉製品	55	45	0.002	0.056	0.015	0.070
いくら, たらこ	10	5	0.0010	0.0030	0.0018	0.0050
計	65	50	検出率 76.9 %			

表 2-2-14 食品中の品質保持剤の検査結果

	検体数	検出数	プロピレングリコール(単位:%)			基準値
			最低値	最高値	平均	
生めん	22	7	0.02	1.40	0.72	2.0
ぎょうざ, しゅうまい, 春巻の皮	11	1	0.88	0.88	0.88	1.2
計	33	8	検出率 24.2 %			

表 2-2-15 輸入果実中の防ばい剤の検査結果

[イマザリル(単位:g/kg)]

	検体数	検出数	最低値	最高値	平均	基準値
オレンジ	3	3	0.0013	0.0017	0.0015	0.0050
グレープフルーツ	3	3	0.0002	0.0018	0.0010	0.0050
バナナ	1	0				0.0020
ライム	1	0				0.0050
レモン	2	2	0.0005	0.0015	0.0010	0.0050
計	10	8	検出率 80.0 %			

[オルトフェニルフェノール(単位:g/kg)]

	検体数	検出数	最低値	最高値	平均	基準値
オレンジ	3	1	0.00001	0.00001	0.00001	0.010
グレープフルーツ	3	3	0.00002	0.00086	0.00031	0.010
バナナ	1	0				-
ライム	1	0				0.010
レモン	2	0				0.010
計	10	4	検出率 40.0 %			

[チアベンダゾール(単位:g/kg)]

	検体数	検出数	最低値	最高値	平均	基準値
オレンジ	3	3	0.00093	0.00184	0.00126	0.010
グレープフルーツ	3	3	0.00045	0.00264	0.00149	0.010
バナナ	1	0				0.0030
ライム	1	0				0.0100
レモン	2	2	0.00001	0.00010	0.00005	0.0100
計	10	8	検出率 80.0 %			

[ジフェニル(単位:g/kg)]

	検体数	検出数	最低値	最高値	平均	基準値
オレンジ	3	0				0.070
グレープフルーツ	3	0				0.070
バナナ	1	0				-
ライム	1	0				-
レモン	2	0				0.070
計	10	0	検出率 0.0 %			

表 2-2-16 食品中の残留農薬検査結果

食品の種類	産地	検体数	検出検体数	検出率(%)	検査項目数	検出項目数	検出率(%)
冷凍野菜	輸入	11	0	0.0%	2,691	0	0.0%
	国産	32	15	46.9%	7,602	31	0.4%
野菜	輸入	26	9	34.6%	6,617	20	0.3%
	国産	11	4	36.4%	2,175	8	0.4%
果実	輸入	17	11	64.7%	3,535	15	0.4%
	国産	11	1	9.1%	1,331	1	0.1%
牛肉	輸入	11	1	9.1%	1,331	1	0.1%
魚介類	日本近海	13	12	92.3%	1,690	19	1.1%
	外国水域	3	3	100.0%	390	3	0.8%
計		124	55	44.4%	26,031	97	0.4%

表 2-2-17 水産物中のPCB、水銀検査結果

	検体数	PCB* <sup>1</sup> (単位:g/kg)					総水銀(単位:g/kg)					メチル水銀* <sup>2</sup> (単位:g/kg)				
		検出数	最低値	最高値	平均	基準値	検出数	最低値	最高値	平均	基準値	検出数	最低値	最高値	平均	基準値
いか類(遠洋)	3	0				0.5	3	0.06	0.11	0.08	0.4					0.3
いか類(その他)	1	0				3	1	0.02	0.02	0.02	0.4					0.3
えび類	1	0				3	1	0.05	0.05	0.05	0.4					0.3
たこ類	2	0				3	2	0.03	0.03	0.03	0.4					0.3
海産魚(遠洋)	14	7	0.01	0.03	0.02	0.5	11	0.02	0.28	0.13	0.4					0.3
海産魚(その他)	43	32	0.01	0.34	0.06	3	43	0.02	0.40	0.11	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚* <sup>2</sup>							3	0.17	0.35	0.23						
計	64	39	検出率 60.9 %				64	検出率 100 %								

\*1 PCBは遠洋沖合魚介類は0.5ppm、それ以外の魚介類は3ppmと暫定基準値が定められている。

\*2 水銀は総水銀0.4ppmかつメチル水銀0.3ppmと暫定基準値が定められているが、マグロ類、河川産の魚介類、深海性魚介類等は適応を除外されている。また、メチル水銀の検査は総水銀が暫定基準を超えた時のみ実施する。

表 2-2-18 水産物中の有機スズ化合物検査結果

	検体数	TBTO(単位:g/kg)				TBTC(単位:g/kg)				TPTC(単位:g/kg)			
		検出数	最低値	最高値	平均	検出数	最低値	最高値	平均	検出数	最低値	最高値	平均
いか類	1	0				0				0			
えび類	1	0				0				0			
その他の水産動物類	1	0				0				0			
海産魚	13	0				0				2	0.020	0.030	0.025
計	16	0	検出率 0.0%			0	検出率 0.0%			2	検出率 12.5%		



表2-2-19 畜水産食品中の残留動物用医薬品の検査結果

		抗生物質																						
		ペニシリン系		マクロライド系		アミノグリコシド系		テトラサイクリン系		ベンジルペニシリン		スピラマイシン		オキシテトラサイクリン		クロルテトラサイクリン		テトラサイクリン		オレアンドマイシン		チアムリン		ノボビオシン
牛	筋肉	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	肝臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
豚	筋肉	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30
	腎臓	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30
	肝臓	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
鶏	筋肉	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24
	腎臓	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22
	肝臓	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
鶏卵	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	
牛乳	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	
養殖魚介類	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	
生食用カキ	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	0 / 36	
計	0 / 321	0 / 321	0 / 321	0 / 321	0 / 321	0 / 321	0 / 321	0 / 299	0 / 321	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	0 / 263	

(検出検体数/検査検体数)

		合成抗菌剤											
		スル フ ア ジ ア ジ ン	スル フ ア ピ リ ジ ン	スル フ ア ニ ト ラ ン	スル フ ア ジ ミ ジ ン	スル フ ア モ ノ メ ト キ シ ン	スル フ ア ジ メ ト キ シ ン	スル フ ア キ ノ キ サ リ ン	スル フ ア ク ロ ル ピ リ ダ ジ ン	スル フ ア メ ラ ジ ン	スル フ ア ベ ン ズ ア ミ ド	スル フ ア メ ト キ サ ゾ ー ル	スル フ ア メ ト キ シ ピ リ ダ ジ ン
牛	筋肉	0 / 10	0 / 20	0 / 10	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20
	腎臓	0 / 10	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 20
	肝臓	/	/	/	/	0 / 20	0 / 10	/	/	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
豚	筋肉	0 / 30	0 / 30	0 / 30	/	0 / 20	0 / 30	/	0 / 30	0 / 30	0 / 20	0 / 20	0 / 30
	腎臓	0 / 30	/	0 / 20	0 / 30	0 / 20	0 / 30	0 / 20	0 / 10	0 / 30	0 / 20	0 / 20	0 / 30
	肝臓	/	/	/	/	0 / 20	0 / 30	/	/	/	/	/	/
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
鶏	筋肉	0 / 11	0 / 13	0 / 13	0 / 24	0 / 11	0 / 24	0 / 11	/	0 / 24	/	0 / 13	0 / 13
	腎臓	/	/	0 / 11	/	0 / 2	0 / 22	/	/	/	/	/	/
	肝臓	/	/	/	/	0 / 2	0 / 24	0 / 11	/	0 / 11	/	0 / 13	0 / 13
	脂肪	/	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	/	0 / 2	/	0 / 2
鶏卵	/	0 / 22	/	0 / 22	/	0 / 22	/	/	/	/	/	/	
牛乳	/	/	/	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	/	/	/	/	/	
養殖魚介類	0 / 22	0 / 22	0 / 17	0 / 11	/	/	/	/	/	0 / 11	0 / 5	0 / 11	
生食用カキ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 113	0 / 109	0 / 123	0 / 130	0 / 158	0 / 245	0 / 85	0 / 62	0 / 135	0 / 73	0 / 111	0 / 159	

(検出検体数/検査検体数)

		合成抗菌剤											
		スル フアド キシ ン	ジ フラ ゾン	チ アン フェ ニコ ール	フラ ゾリ ドン	エ ト パ ベ ート	エン ロ フ ロ キサ シン	ナ リ ジ クス 酸	オ キ ソ リ ニ ック 酸	オル メ ト プリ ム	トリ メ ト プリ ム	ピ リ メ タ ミン	ナイ カル バ ジ ン
牛	筋肉	0 / 10	0 / 20	/	/	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	/
	腎臓	/	0 / 20	/	/	/	/	/	0 / 20	/	0 / 10	/	/
	肝臓	/	/	/	/	/	/	0 / 20	0 / 20	/	/	/	/
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
豚	筋肉	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 30	/	/
	腎臓	0 / 20	/	/	/	0 / 30	0 / 10	0 / 30	0 / 30	/	0 / 30	/	/
	肝臓	/	/	/	/	/	/	/	0 / 30	0 / 30	0 / 30	/	/
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
鶏	筋肉	/	/	0 / 11	0 / 11	/	/	0 / 13	0 / 24	0 / 24	0 / 11	0 / 11	0 / 11
	腎臓	/	0 / 22	0 / 11	0 / 11	/	/	/	0 / 20	0 / 11	0 / 22	0 / 11	0 / 11
	肝臓	/	/	0 / 11	0 / 11	/	/	/	0 / 24	0 / 22	0 / 22	/	0 / 11
	脂肪	/	0 / 2	/	/	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	0 / 2	/	/
鶏卵	/	0 / 22	/	/	/	/	/	0 / 22	/	0 / 22	/	/	
牛乳	/	0 / 21	/	0 / 21	/	/	/	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	
養殖魚介類	/	0 / 11	/	/	0 / 11	/	0 / 22	0 / 11	/	0 / 11	/	/	
生食用カキ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 30	0 / 118	0 / 33	0 / 54	0 / 43	0 / 22	0 / 137	0 / 274	0 / 150	0 / 231	0 / 43	0 / 54	

(検出検体数/検査検体数)

		内寄生虫用剤											ホルモン剤
		チアベンダゾール	フルベンダゾール	トリクラベンダゾール	イベルメクチン	ル15 11プロ 2Hブ 1アベ 1ズス アミンズ イミ ダニ ゾール	モキシデクチン	エプリノメクチン	ピランテル	メベンダゾール	レバミゾール	オキシベンダゾール	酢酸トレンボロン
牛	筋肉	0 / 10	0 / 20	0 / 10	/	0 / 20	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	0 / 20	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 10
	肝臓	0 / 20	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	/	/	/	/
	脂肪	/	/	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	/	/	/	/
豚	筋肉	0 / 10	/	/	/	0 / 30	/	/	0 / 30	/	/	0 / 30	/
	腎臓	0 / 20	0 / 30	/	/	0 / 30	/	0 / 10	0 / 30	0 / 30	0 / 30	/	/
	肝臓	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 30	/	/	0 / 20	/	0 / 30	/	/
	脂肪	/	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	/	/	/	/
鶏	筋肉	/	1* / 24	/	/	0 / 13	/	/	/	0 / 13	/	0 / 11	/
	腎臓	/	0 / 11	/	/	/	/	/	0 / 11	0 / 11	/	/	/
	肝臓	/	0 / 22	/	/	0 / 13	/	/	/	0 / 11	0 / 13	/	/
	脂肪	/	0 / 2	/	/	0 / 2	/	/	0 / 2	0 / 2	/	/	/
鶏卵	/	0 / 22	/	/	0 / 22	/	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	
牛乳	0 / 21	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
養殖魚介類	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 22	0 / 11	0 / 11	/	
生食用カキ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計		0 / 121	1* / 151	0 / 30	0 / 40	0 / 180	0 / 20	0 / 40	0 / 133	0 / 129	0 / 146	0 / 94	0 / 30

(検出検体数/検査検体数)

\* フルベンダゾール 0.004ppm検出(基準値 0.20ppm) 基準適合

表 2-2-20 食品中の放射能汚染検査結果

食品大分類	検体数	<sup>134</sup> Cs(単位:Bq/kg)			<sup>137</sup> Cs(単位:Bq/kg)			基準 (合計値)	
		検出数	平均	最小	最大	検出数	平均		最小
チーズ類	11	0			0			370	
果実	16	0			0			370	
魚介類	15	0			0			370	
肉類	11	0			0			370	
野菜	19	0			1	2.0	2.0	2.0	370
冷凍食品	11	0			0			370	
計	83	0	検出率 0.0%		1	検出率 1.2%			

表 2-2-21 食中毒関連及び食品苦情等に関わる検査

発生月	対象食品	概要	検体数	検査項目	原因
5月	エビ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
6月	ちりめん	異物	1	異物鑑定(鏡検)	カビ
7月	さばずし	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
7月	マグロ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	ハエの幼虫
9月	スズキ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
9月	マグロ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	ユスリカ
9月	野菜	異物	1	異物鑑定(鏡検)	植物の根茎
1月	ちりめん	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
2月	メダイ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
2月	ミネラルウォーター	白色浮遊物を認める	1	清涼飲料水の規格検査(混濁, 沈殿物, ヒ素, 鉛, カドミウム, スズ, 大腸菌群), 真菌	不明