

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19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19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19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76検体、ゆでがに9検体、食肉製品53検体、生食用かき26検体、ナチュラルチーズ43検体、冷凍食品55検体、牛乳21検体、乳飲料1検体、乳酸菌飲料11検体、発酵乳11検体、生あん10検体、米12検体の362検体（細菌検査232検体、理化学検査130検体、721項目）について検査を実施した結果、魚肉ねり製品2検体が成分規格違反（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55検体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224検体を検査した結果、表2-2-9のとおり、すべて使用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395検体を検査した結果は、表2-2-10のとおりである。

このうち漬物（酢漬）1検体についてソルビン酸の使用基準違反があった。また、果実酒1検体についてソルビン酸使用の表示はなかったが、検査の結果ソルビン酸を検出（基準値内）したため、表示違反疑いとなった。

なお、他の検体に使用基準違反や表示違反はなかった。

ウ 漂白剤（亜硫酸）

果実酒やかんぴょうなど114検体を検査した結果は、表2-2-11のとおりである。

このうち栗甘煮1検体について、亜硫酸使用の表示はなかったが、検査の結果亜硫酸（二酸化硫黄）を微量検出したため、表示違反疑いとなった。また、煮豆1検体について、次亜硫酸ナトリウム使用の表示があったが、検査の結果亜硫酸（二酸化硫黄）を検出できなかったため、表示違反疑いとなった。

なお、他の検体に使用基準違反や表示違反はなかった。

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、すべて使用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64検体を検査した結果、表2-2-13のとおり、すべて使用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、すべて使用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12検体、魚介乾製品15検体、油脂5検体、マーガリン1検体について検査したところ、すべて使用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

菓子類 22 検体、いくら 6 検体、たらこ 3 検体、漬物 5 検体について検査したところ、菓子類 4 検体、たらこ 3 検体、漬物 3 検体から法定の着色料（赤色 3 号、赤色 102 号、赤色 106 号、黄色 4 号、黄色 5 号、青色 1 号、青色 2 号）が検出された。

このうちたらこ 2 検体については、いずれも赤色 3 号使用の表示があったが、検査の結果赤色 3 号を検出しなかったため、表示違反疑いとなった。

コ 小麦粉処理剤（過酸化ベンゾイル）

はるさめ 3 検体、ビーフン 1 検体について検査したところ、いずれも過酸化ベンゾイルは検出されなかった。

サ 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

青果物 84 検体、水産物 32 検体、食肉 11 検体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。また、加工食品の漬物類 16 検体の検査を実施した結果、表 2-2-16 のとおり、主要な原材料である青果物の成分規格を満たしていた。

また、中国製餃子等からメタミドホスが検出された事例を受けて、中国製加工食品等 205 検体中の有機リン系農薬の緊急検査を実施した結果、すべて検出限界以下であった。

(8) 食品中の PCB、水銀などの食品汚染物質検査

水産物 64 検体中の 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。

(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 345 検体を検査した結果は、表 2-2-18 のとおりである。

このうち豚（1 頭）の筋肉、腎臓及び肝臓からエンロフロキサシンが基準値を超えて検出され、成分規格違反となった。また、豚（1 頭）の筋肉、腎臓及び肝臓からオキシテトラサイクリンが基準値を超えて検出され、成分規格違反となった。他の検体は、成分規格を満たしていた。

(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 2-2-19 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（20 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 土鍋 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、すべて規格を満たしていた。

イ 紙ナプキン、天ぷら敷紙、菓子の包装紙など 340 検体について、蛍光物質の溶出試験を行った結果、いずれからも蛍光染料は検出されなかった。

ウ 割りばし 11 検体について、亜硫酸及び防カビ剤の溶出試験を行った結果、いずれからも亜硫酸及び防カビ剤は、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（17 件）は、表 2-2-20 のとおりである。

イ 油脂変質試験（酸価、過酸化価）

使用済み揚げ油 38 検体（76 項目）を検査した結果、「弁当及びそうざいの衛生規範」の指導基準に不適合なもの（酸価が 2.5 を超えたもの）が 2 検体あった。

表 2-2-1 年間取扱件数

	総数		平成19年									平成20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	1,846	38,564	37	286	193	117	150	211	207	113	220	54	123	135
食中毒のウイルス検査	522	535	12	103	30	84	26	20	29	10	98	28	55	27
収去食品の細菌検査	772	8,195	76	110	55	55	65	55	110	55	65	27	44	55
収去食品のウイルス検査	27	27										27		
依頼食品等の細菌検査	8	19		5			1	1	1					
食品の規格検査	362	721		22	7	36	64	48	26	10	13	21	38	77
食品中の食品添加物検査	506	4,164		55	30	47	25	63	85		63	18	78	42
食品中の残留農薬検査	348	33,103	14			30	14	16		14	27		209	24
PCB,水銀等の食品汚染物質検査	64	128		16		16					16			16
遺伝子組換え食品の検査	55	55							22	11	11			11
食品中の残留動物用医薬品検査	345	6,461		22	33	43	3	58	22	66	6	45	42	5
器具及び容器包装の検査	384	472								22		22		340
自然毒検査	20	30	5	5							10			
食品の放射能汚染検査	72	72	5	5		15	5			5	16		10	11
食品衛生に関するその他の検査	77	197	3	1	1	31	9	1	1	2	7	1	14	6
食品衛生外部精度管理	17	30			2	2		1	2	2	1		7	
計	5,425	92,773	152	630	351	476	362	496	494	299	553	243	620	749

表 2-2-2 食中毒などの取扱件数及び検体数

	計	平成18年												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	97 (15)	5 (1)	8 (3)	7 (3)	6 (0)	13 (2)	6 (2)	7 (2)	9 (0)	9 (2)	9 (0)	11 (0)	7 (0)			
検体数	1,851 (588)	37 (6)	286 (125)	193 (138)	117 (0)	150 (74)	211 (85)	207 (81)	114 (0)	221 (79)	57 (0)	123 (0)	135 (0)			

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	97		15		82	
検体数及び項目数	1,851	38,569	588	11,971	1,263	26,598
患者便	271	5,632	112	2,400	159	3,232
業者便	371	7,431	115	2,002	256	5,429
業者手指ふきとり	213	4,473	70	1,470	143	3,003
施設器具ふきとり	602	12,642	196	4,116	406	8,526
食品	387	8,240	94	1,962	293	6,278
吐物	4	88	0	0	4	88
飲用水	1	21	1	21	0	0
菌株	2	42	0	0	2	42
その他	0	0	0	0	0	0

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	59	9	50	62	9	53
検体数	522	133	389	545	134	411
患者便	153	50	103	156	50	106
業者便	232	71	161	235	71	164
業者手指ふきとり	0	0	0	3	0	3
施設器具ふきとり	0	0	0	3	0	3
食品	133	8	125	144	9	135
吐物	0	0	0	0	0	0
飲用水	4	4	0	4	4	0

表2-2-5 食中毒 病因物質発生状況

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

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 ⁵ 未満	10 ⁵ 以上			1.8/100g 以下	1.9/100g~ 230/100g未満	230/100g 以上
残置食	220	—	—	—	34	—	—	—	—
生食用かき	26	23	3	0	6	—	24	2	0
冷凍食品	55	50	4	1	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	ビブリオフォルビアリス	ビブリオオミミクス	エロモナスソブリア	エロモナスヒドロフィラ	病原性大腸菌	カンピロバクタージェジュニ	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	NV(ノロウイルス)
		卵加工品	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0
そうざい	47	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	-	-
残置食	220	12	0	0	0	0	1	0	0	0	0	46	-	0	-	-
鶏肉	110	21	3	-	-	-	-	-	1	40	1	-	-	-	-	-
生食用鮮魚介類	53	6	0	0	0	0	12	21	0	-	-	-	-	-	-	-
生菓子	55	2	0	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	53	0	0	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
生食用かき	26	-	-	0	0	0	0	1	0	-	-	-	-	-	-	2
ナチュラルチーズ	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-
O157等汚染実態調査	20	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
牛肉	55	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
加熱用かき	1	-	-	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	1
その他の食品	5	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	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	28	5	0.1,0.1,0.1, 0.1,0.2	5
豆乳類	1	1	0.2	5
油揚げ類	4	1	0.2	5
トウモロコシ加工品	5			5
トウモロコシ缶詰	11			5
冷凍トウモロコシ	6			5
計	55	7	検出率	12.70%

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)	17	1	0.53	0.53	0.53	2.0
漬物(かす漬・しょうゆ漬)	23					1.2
つくだ煮	8					0.50
煮豆	9					0.50
魚肉ねり製品	39	3	0.02	0.14	0.09	0.30
漬物(その他)	23					0.20
みそ	2					0.20
菓子	24					0.10
缶詰又はびん詰食品	49					0.20
その他の食品	30					—
計	224	4	検出率 1.8 %			

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	39	11	0.04	1.5	0.92	2.0					—	—		—	
食肉製品	56	11	0.62	1.4	0.96	2.0					—	—		—	
漬物(こうじ漬)	2	2	0.38	0.520	0.45	1.0					—	—		—	
漬物(塩漬)	21					1.0					—	—		—	
漬物(しょうゆ漬)	23	6	0.26	0.68	0.42	1.0					—	—		—	
漬物(たくあん漬)	6	2	0.31	0.42	0.37	1.0					—	—		—	
つくだ煮	10	4	0.32	0.65	0.46	1.0					—	—		—	
煮豆	12	2	0.18	0.26	0.22	1.0					—	—		—	
みそ	2					1.0					—	—		—	
ニョッキ	1	1	0.59	0.59	0.59	1.0					—	—		—	
漬物(酢漬)	9	3	0.29	0.59	0.43	0.50					—	—		—	
果実酒	34	6	0.06	0.13	0.12	0.20					—	—		—	
発酵乳	11					—	10	0.006	0.016	0.010	—	—		—	
乳酸菌飲料	11					0.050					—	—		—	
菓子類	47					—					—	—		—	
その他の食品	111					—					—	—		—	
計	395	48	検出率 12.2 %				10	検出率 2.5 %			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)				基準値
		検出数	最低値	最高値	平均	
かんぴょう	22	17	0.2	4.8	2.4	5.0
果実酒	33	33	0.038	0.14	0.086	0.35
煮豆	8	1	0.003	0.003	0.003	0.1
エビ(冷凍)	10	3	0.003	0.069	0.030	0.10
その他の食品	41	3	0.003	0.009	0.005	0.030
計	114	57	検出率 50.0 %			

表 2-2-1 2 食品中の殺菌料の検査結果

	検体数	過酸化水素(単位:ppm)				基準値
		検出数	最低値	最高値	平均	
じゃこ・しらす	6	3	0.002	0.005	0.003	—
塩かずのこ	4	0				—
計	10	3	検出率 30.0 %			

表 2-2-1 3 食品中の発色剤の検査結果

	検体数	発色剤(単位:g/kg)				基準値
		検出数	最低値	最高値	平均	
食肉製品	55	46	0.002	0.045	0.015	0.070
いくら, たらこ	9	3	0.0007	0.0021	0.0012	0.005
計	64	49	検出率 76.6 %			

表 2-2-1 4 食品中の品質保持剤の検査結果

	検体数	プロピレングリコール(単位:%)				基準値
		検出数	最低値	最高値	平均	
生めん	27	9	0.05	1.8	1.07	2.0
ぎょうざ, しゅうまい, 春巻の皮	6	1	0.68	0.68	0.68	1.2
計	33	10	検出率 30.3 %			

表 2-2-1 5 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	0.0006	0.0011	0.0009	0.005
グレープフルーツ	3	3	0.0008	0.0020	0.0014	0.005
ライム	1	0				0.005
レモン	3	3	0.0016	0.0023	0.0019	0.005
計	10	9	検出率 90.0 %			

[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	0				0.010
グレープフルーツ	3	2	0.00000	0.00094	0.00035	0.010
ライム	1	0				0.010
レモン	3	1	0.0000	0.0001	0.0000	0.010
計	10	3	検出率 30.0 %			

[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	0.00035	0.00125	0.00079	0.010
グレープフルーツ	3	2	0.00000	0.00129	0.00050	0.010
ライム	1	0				0.010
レモン	3	2	0.00000	0.00126	0.00070	0.010
計	10	7	検出率 70.0 %			

[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
ライム	1	0				—
レモン	3	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(%)
野菜	輸入	36	6	16.7%	8,978	14	0.2%
	国産	25	7	28.0%	6,491	20	0.3%
果実	輸入	17	8	47.1%	4,254	14	0.3%
	国産	6	3	50.0%	1,597	4	0.3%
牛肉	輸入	9	2	22.2%	1,674	4	0.2%
豚肉	輸入	2	1	50.0%	368	0	0.0%
魚介類	日本近海	25	11	44.0%	3,373	11	0.3%
	外国水域	7	4	57.1%	977	5	0.5%
漬物	輸入	1	0	0.0%	282	0	0.0%
	国産	15	3	20.0%	4,257	4	0.1%
加工食品	輸入	193	0	0.0%	511	0	0.0%
	国産	12	0	0.0%	341	0	0.0%
計		348	45	12.9%	33,103	76	0.2%

表 2-2-17 水産物中のPCB、水銀検査結果

	検体数	PCB* ¹ (単位:g/kg)					総水銀(単位:g/kg)					メチル水銀* ² (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)	2					0.5	2	0.07	0.08	0.08	0.4					0.3
いか類(その他)	1					3	1	0.01	0.01	0.01	0.4					0.3
えび類	1					3	1	0.03	0.03	0.03	0.4					0.3
たこ類	2					3	2	0.03	0.03	0.03	0.4					0.3
貝類	1					3	0				0.4					0.3
海産魚(遠洋)	9	2	0.02	0.02	0.02	0.5	9	0.02	0.39	0.12	0.4					0.3
海産魚(その他)	48	25	0.01	0.19	0.04	3	48	0.02	0.44	0.11	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚* ²																
計	64	27	検出率 42.2 %				63	検出率 98.4 %								

*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 畜水産食品中の残留抗生物質，合成抗菌剤，内寄生虫用剤の検査結果

		抗生物質												
		ベンジルペニシリン	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	エリスロマイシン	オフロキサシン	オレアンドマイシン	タイロシン	チアムリン	ドキシサイクリン	ノボビオシン	リファキシミン	
牛	筋肉	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 20	0 / 20	/	/	/	/	0 / 20	
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	/	/	0 / 20	
	肝臓	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	/	0 / 20	
	脂肪	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	
豚	筋肉	0 / 30	*2 / 12	0 / 12	0 / 12	/	0 / 31	0 / 31	0 / 31	/	/	/	0 / 30	
	腎臓	0 / 30	**1 / 30	0 / 30	0 / 30	/	0 / 31	0 / 31	0 / 21	/	/	0 / 1	0 / 21	
	肝臓	0 / 30	***1 / 30	0 / 30	0 / 30	0 / 10	0 / 31	0 / 31	0 / 1	/	/	/	0 / 31	
	脂肪	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 10	
鶏	筋肉	0 / 25	/	/	/	0 / 12	0 / 25	0 / 25	0 / 12	/	/	/	0 / 12	
	腎臓	0 / 24	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 12	0 / 24	0 / 24	/	/	/	/	0 / 12	
	肝臓	0 / 25	0 / 14	0 / 14	0 / 14	/	0 / 13	0 / 12	/	/	/	/	/	
	脂肪	0 / 2	/	/	/	/	/	0 / 2	/	/	/	/	0 / 2	
鶏卵	0 / 22	/	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	/	/	/	/		
乳	/	/	/	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22		
養殖魚介類	0 / 24	0 / 13	0 / 11	0 / 11	0 / 12	0 / 22	/	/	/	/	/	/		
生食用カキ	0 / 27	0 / 27	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
計	0 / 319	4 / 179	0 / 150	0 / 150	0 / 78	0 / 301	0 / 280	0 / 115	0 / 22	0 / 22	0 / 33	0 / 210		

(検出検体数/検査検体数)

* 2検体の内訳

オキシテトラサイクリン 0.3ppm検出(基準値:オキシテトラサイクリン, クロルテトラサイクリン, テトラサイクリンの和として0.2ppm) 基準違反

オキシテトラサイクリン 0.2ppm検出(基準値:オキシテトラサイクリン, クロルテトラサイクリン, テトラサイクリンの和として0.2ppm) 基準適合

** オキシテトラサイクリン 1.7ppm検出(基準値:オキシテトラサイクリン, クロルテトラサイクリン, テトラサイクリンの和として1.2ppm) 基準違反

*** オキシテトラサイクリン 0.8ppm検出(基準値:オキシテトラサイクリン, クロルテトラサイクリン, テトラサイクリンの和として0.6ppm) 基準違反

	抗生物質				合成抗菌剤									
	リン コマイシン	オキ サシリン	ナフ シリ ン	チル ミコ シン	スル ファ アジ アジ ン	スル ファ アピ リジ ン	スル ファ ア ニト ラン	スル ファ アジ ミジ ン	スル ファ アモ ノメ トキ シン	スル ファ アジ メト キシ ン	スル ファ アキ ノキ サリ ン	スル ファ ア クロ ルピ リダ ジ ン	スル ファ ア メラ ジ ン	
牛 筋肉	0 / 20	/	/	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	
腎臓	0 / 20	/	/	/	/	/	0 / 20	/	0 / 20	/	0 / 20	/	/	
肝臓	0 / 20	/	/	/	/	/	/	/	0 / 20	/	/	/	/	
脂肪	0 / 10	/	/	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	
豚 筋肉	0 / 20	/	/	/	0 / 1	0 / 1	0 / 30	0 / 1	0 / 21	0 / 31	0 / 31	0 / 31	0 / 1	
腎臓	0 / 31	/	/	/	/	/	0 / 31	0 / 21	0 / 1	0 / 1	0 / 31	0 / 1	0 / 1	
肝臓	/	/	/	0 / 20	0 / 21	/	/	0 / 1	/	0 / 1	0 / 1	/	/	
脂肪	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	
鶏 筋肉	0 / 25	/	/	0 / 13	0 / 12	0 / 12	0 / 25	/	0 / 13	0 / 25	0 / 25	0 / 12	0 / 25	
腎臓	0 / 24	/	/	/	/	/	0 / 24	0 / 12	0 / 24	0 / 12	0 / 24	0 / 12	0 / 12	
肝臓	0 / 25	/	/	/	0 / 12	/	/	0 / 12	0 / 25	0 / 12	0 / 13	0 / 12	/	
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	/	
乳	/	0 / 1	0 / 1	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	
養殖魚介類	0 / 11	/	/	/	0 / 4	/	0 / 22	/	0 / 1	0 / 10	0 / 11	0 / 11	/	
生食用カキ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 218	0 / 1	0 / 1	0 / 33	0 / 104	0 / 89	0 / 214	0 / 91	0 / 169	0 / 156	0 / 242	0 / 165	0 / 83	

(検出検体数/検査検体数)

		合成抗菌剤											
		スル フア ベン ゾア 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	スル フア ドキ シン	ジフ ラゾ 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 ニツ ク酸	オル メト プリ ム	トリ メト プリ ム	
牛	筋肉	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 / 10	0 / 20	/	/	
	肝臓	/	/	/	0 / 20	/	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	
	脂肪	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	
豚	筋肉	0 / 31	0 / 31	0 / 31	0 / 31	0 / 31	0 / 31	**1 / 1	0 / 30	0 / 31	0 / 1	0 / 30	
	腎臓	0 / 30	0 / 21	0 / 31	0 / 11	/	0 / 31	***1 / 1	0 / 31	0 / 30	0 / 1	/	
	肝臓	0 / 1	0 / 1	/	/	/	0 / 31	****1 / 1	0 / 31	0 / 31	0 / 1	0 / 1	
	脂肪	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	
鶏	筋肉	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 25	0 / 25	0 / 12	
	腎臓	0 / 12	*4 / 24	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	0 / 12	0 / 24	0 / 12	0 / 12	
	肝臓	0 / 12	0 / 25	/	0 / 12	/	0 / 25	/	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	
	脂肪	0 / 2	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	0 / 22	0 / 22		
乳	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	/	/	/	0 / 22	0 / 22		
養殖魚介類	/	0 / 10	/	/	/	0 / 22	/	0 / 16	0 / 10	0 / 12	/		
生食用カキ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
計		0 / 182	4 / 208	0 / 140	0 / 162	0 / 139	0 / 290	3 / 3	0 / 216	0 / 237	0 / 170	0 / 153	

(検出検体数/検査検体数)

* スルファメトキサゾール 0.02ppm検出(基準値0.02ppm)基準適合

** エンロフロキサシン 1.7ppm検出(基準値:エンロフロキサシン及びシプロフロキサシンの和として0.05ppm)基準違反

*** エンロフロキサシン 5.2ppm検出(基準値:エンロフロキサシン及びシプロフロキサシンの和として0.1ppm)基準違反

**** エンロフロキサシン 5.2ppm検出(基準値:エンロフロキサシン及びシプロフロキサシンの和として0.1ppm)基準違反

	内寄生虫用剤									ホルモン剤	その他	
	チ ア ベン ダ ゾ ール	フル ベン ダ ゾ ール	ル ー 2 ー ア ミン ズ イ ミ ダ ゾ ール	1 ー H ー プロ ピ ル ス イ ル ホ ニ ゾ ール	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	プレ ド ニ ゾ ロン	ワ ル フ ア リン
牛 筋肉	/	0 / 10	0 / 20	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	/
腎臓	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	/	/
肝臓	/	0 / 10	/	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	/	/
脂肪	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 10	/
豚 筋肉	/	0 / 1	0 / 1	/	/	0 / 31	0 / 31	0 / 30	/	/	/	/
腎臓	/	/	0 / 20	/	/	/	/	/	/	/	/	/
肝臓	/	0 / 1	0 / 21	/	/	/	0 / 30	/	/	/	/	/
脂肪	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	/	/	/	/	/
鶏 筋肉	/	/	0 / 25	/	/	0 / 25	0 / 25	0 / 25	/	/	/	/
腎臓	/	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	/	/	/
肝臓	/	0 / 25	0 / 25	/	/	0 / 13	0 / 12	0 / 13	/	/	/	/
脂肪	/	/	0 / 2	/	/	0 / 2	0 / 2	/	/	/	/	/
鶏卵	/	0 / 22	0 / 22	/	/	0 / 22	/	0 / 22	/	/	/	/
乳	0 / 22	0 / 22	0 / 22	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 1	0 / 1	0 / 22	/
養殖魚介類	/	0 / 1	0 / 21	/	/	0 / 22	/	/	/	/	/	/
生食用カキ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
計	0 / 22	0 / 114	0 / 231	0 / 30	0 / 22	0 / 241	0 / 226	0 / 196	0 / 21	0 / 1	0 / 32	/

(検出検体数/検査検体数)

表 2-2-19 食品中の放射能検査結果

食品大分類	検体数	¹³⁴ Cs(単位:Bq/kg)			¹³⁷ 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							370	
果実	16							370	
魚介類	15							370	
肉類	11							370	
野菜	19				1	1.6	1.6	1.6	370
計	72	0	検出率 0.0%		1	検出率 1.4%			

表 2-2-20 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(結果)
4月	イクラ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
4月	吐物	嘔吐	2	ヒ素イオン, シアン化合物イオン, 亜硝酸イオン, 硝酸イオン, コリンエステラーゼ阻害剤, pH	不明
5月	タラの切り身	異物	1	異物鑑定(鏡検)	シュードテラノーバ
6月	アブラカレイの切り身	異物	1	異物鑑定(鏡検)	シュードテラノーバ
7月	アブラカレイの切り身	異物	1	異物鑑定(鏡検)	アニサキス
7月	飲料水	茶色の浮遊物	1	金属類	鉄イオン
9月	検査トレー	塩素臭	1	残留塩素	残留塩素
10月	サケの切り身	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
11月	残置食	巻貝の食中毒事件	2	テトラミン	煮汁0.20mg/g 調理済みエンボラ モドキ 0.46mg/g
12月	残置食・患者尿	フグの食中毒事件	6	ふぐ毒	検出しない
12月	チリメンジャコ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	ゴミムシ類
1月	焼魚(ブリ)	異物	1	異物鑑定(鏡検)	ブリ糸状虫
2月	ブリ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	ブリ糸状虫
2月	ささがきごぼう	異物	1	異物鑑定(鏡検)	不明
2月	冷凍食品等	中国製冷凍餃子等に係る有症苦情	12	有機リン系農薬等	不明
3月	冷凍食品等	中国製冷凍餃子等に係る有症苦情	5	有機リン系農薬等	不明
3月	残置食	マグロのバター焼きの食中毒事件	1	ブトレシン, カダベリン, ヒスタミン, チラミン, スペルミジン	カダベリン0.17mg/g ヒスタミン4.3mg/g