

## 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20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) 食中毒の細菌学的検査

平成20年度の食中毒に係る細菌学的検査は、表2-2-2、2-2-3、2-2-4及び2-2-5のとおりである。

### (3) 収去食品の細菌学的検査

平成20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33検体、生食用鮮魚介類74検体、ゆでがに3検体、食肉製品52検体、生食用かき27検体、冷凍食品55検体、牛乳21検体、低脂肪乳1検体、乳酸菌飲料5検体、発酵乳6検体、生あん9検体、清涼飲料水11検体、米12検体の309検体（細菌検査189検体、理化学検査120検体、657項目）について検査を実施した結果、すべて成分規格適合であった。

### (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、トウモロコシ及び米加工食品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223検体を検査した結果は、表2-2-9のとおりである。このうち漬物（塩漬）1検体についてサッカリン使用の表示はなかったが、検査の結果検出（基準値内）したため、表示違反疑いとなった。

#### イ 保存料（ソルビン酸、安息香酸等）

漬物や食肉製品など388検体を検査した結果は、表2-2-10のとおりである。

このうち魚肉ねり製品2検体についてソルビン酸の使用基準違反があり、果実酒1検体については、ソルビン酸使用の表示はなかったが、検査の結果検出（基準値内）したため、表示違反疑いとなった。

#### ウ 漂白剤（亜硫酸）

果実酒やかんぴょうなど89検体を検査した結果は、表2-2-11のとおりである。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、天然由来と推定される以上の量を検出する検体はなかった。

#### オ 発色剤（亜硝酸根）

食肉製品やたらこなど63検体を検査した結果、表2-2-13のとおりである。使用基準違反や表示違反はなかった。

#### 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32検体を検査した結果、表2-2-14のとおりである。使用基準違反や表示違反はなかった。

#### キ 酸化防止剤（ブチルヒドロキシアニソール（BHA）、ジブチルヒドロキシトルエン（BHT））

バター10検体、魚介乾製品10検体、油脂12検体、マーガリン類1検体について検査したところ、共に、検出されなかった。

#### 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、いずれからも検出されなかった。

#### ケ 着色料

菓子類22検体、いくら3検体、たらこ5体、漬物24検体について検査したところ、たらこ3検体、漬物3検体が

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）が検出された。

このうち漬物2検体については，表示と検出着色料に相違（①表示：赤色102号，赤色106号に対し検出：赤色3号，赤色102号，赤色106号，②表示：赤色106号に対し検出：赤色102号，赤色106号）があったため，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検体について検査したところ，いずれから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，オルトフェニルフェノール，チアベンダゾール，ジフェニル）

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

農産物100検体，水産物16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，中国製冷凍食品等67検体の残留農薬検査を実施した結果，冷凍フライドポテト6検体からクロルプロファム，冷凍エダマメからエトフェンプロックス(2検体)，シペルメトリン(1検体)，冷凍ネギからプロシモンを検出したが，すべて原材料である青果物の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。

また，そのうち16検体の水産物について，有機スズ化合物の検査を実施した結果，表2-2-18のとおり，すべて検出下限を下回った。

(9) 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。

(10) 畜水産食品中の残留動物用医薬品検査

牛肉や豚肉，鶏肉，養殖魚など畜水産食品326検体を検査した結果は，表2-2-20のとおりである。

豚の腎臓2検体についてはオキシテトラサイクリンが残留基準を超えて検出された。

(11) 自然毒検査

ア フグ毒検査

フグ加工品9検体（9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。

ウ カビ毒（アフラトキシンB1）

もち米3検体を検査した結果，いずれからもカビ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（88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342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) 食品のその他の検査

ア 食中毒（理化学）及び食品苦情等に関連する検査

食中毒及び食品苦情に関連して実施した検査（57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）

使用済み揚げ油38検体（76項目）を検査した結果，「弁当及びそぎの衛生規範」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20年						平成21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	1,409	26,329	163	265	73	111	56	129	162	151	68	28	150	53
食中毒のウイルス検査	443	443	34	32	3	2	0	8	18	116	94	19	63	54
収去食品の細菌検査	772	8,432	77	110	55	55	55	65	110	55	64	27	44	55
収去食品のウイルス検査	27	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	0	0
依頼食品等の細菌検査	8	16	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品の規格検査	309	657	12	11	33	32	102	13	1	20	0	11	18	56
食品中の食品添加物検査	516	3,800	6	54	60	21	40	75	40	63	51	0	30	76
食品中の残留農薬検査	199	54,152	15	0	0	29	32	4	16	26	33	16	14	14
PCB,水銀等の食品汚染物質検査	64	160	0	16	0	16	0	0	0	0	16	0	0	16
遺伝子組換え食品の検査	55	55	0	11	0	0	0	22	0	0	11	0	0	11
食品中の残留動物用医薬品検査	330	7,640	16	10	33	15	46	40	22	52	20	6	60	10
器具及び容器包装の検査	375	507	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	22	342
自然毒検査	22	32	10	0	0	0	0	3	0	0	9	0	0	0
食品の放射能汚染検査	61	61	5	5	0	14	5	0	0	5	0	6	15	6
食品衛生に関するその他の検査	96	1,847	8	1	6	44	1	9	14	8	3	2	0	0
食品衛生外部精度管理	20	31	0	0	3	2	1	2	3	3	1	0	5	0
計	4,706	104,189	346	515	274	341	338	370	386	499	370	153	421	693

表 2-2-2 食中毒などの取扱件数及び検体数(細菌学的検査)

	計	平成20年						平成21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	100 (13)	8 (1)	8 (2)	6 (3)	7 (2)	8 (0)	10 (2)	9 (1)	11 (0)	12 (2)	6 (0)	10 (0)	5 (0)
検体数	1,571 (412)	163 (18)	265 (88)	74 (57)	111 (52)	56 (0)	129 (79)	162 (60)	243 (0)	121 (58)	29 (0)	153 (0)	65 (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(細菌学的検査)

	計		食中毒		その他	
取扱件数	100		13		87	
検体数及び項目数	1,571	26,772	412	6,679	1,159	20,093
患者便	377	6,271	121	1,532	256	4,739
業者便	229	4,077	56	992	173	3,085
業者手指ふきとり	104	2,006	36	696	68	1,310
施設器具ふきとり	362	6,848	87	1,587	275	5,261
食品	474	7,504	94	1,854	380	5,650
吐物	2	23	0	0	2	23
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	23	43	18	18	5	25
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	49	3	46	49	3	46
検体数	443	75	368	443	75	368
患者便	185	41	144	185	41	144
業者便	114	22	92	114	22	92
業者手指ふきとり	4	2	2	4	2	2
施設器具ふきとり	12	6	6	12	6	6
食品	126	4	122	126	4	122
吐物	2	0	2	2	0	2
飲用水	0	0	0	0	0	0

表 2-2-5 食中毒 病因物質発生状況(細菌学的検査)

病因物質	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	平成20年度
サルモネラ属菌	4	4	4	1	5	4
カンピロバクター	5	3	8	4	4	7
黄色ブドウ球菌	0	0	0	2	0	0
セレウス菌	1	2	0	0	0	0
毒素原性大腸菌	0	1	0	0	0	0
ウェルシュ菌	1	0	1	0	1	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	0	0
NV(ノロウイルス)	3	7	6	6	3	1
サポウイルス	0	0	0	0	1	0
不明	0	0	0	0	1	1
計	14	17	19	13	15	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	—	—	—	51	—	—	—	—
生食用かき	27	27	0	0	7	—	24	3	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	ビブリオミミクス	エロモナスソブリア	エロモナスヒドロフィラ	その他エロモナス	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	ノロウイルス
		卵加工品	34	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
そうざい	43	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	-	-
残置食	220	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	-	0	-	-
鶏肉	110	6	21	-	-	-	-	-	-	0	72	5	-	-	-	-	-
生食用鮮魚介類	55	8	0	0	0	0	21	22	1	0	-	-	-	-	-	-	-
生菓子	55	1	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	55	0	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
生食用かき	27	-	-	0	0	0	1	0	0	0	-	-	-	-	-	-	0
ナチュラルチーズ	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-
O157等汚染実態調査	19	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
牛肉(O157)	55	-	-	-	-	-	-	-	-	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	26	3	0.2, 0.2, 0.3	5
凍り豆腐	1	0		5
豆乳類	1	1	0.2	5
油揚げ類	5	0		5
トウモロコシ加工品	1	0		5
トウモロコシ缶詰	7	0		5
冷凍トウモロコシ	3	0		5
ビーフン	7	0		検出しない
上新粉	2	0		検出しない
白玉粉	2	0		検出しない
計	55	4	検出率	7.27%

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(酢漬・たくあん漬)	13	0				2.0
漬物(かす漬・しょうゆ漬)	24	1			0.70	1.2
つくだ煮	5	0				0.50
煮豆	11	0				0.50
魚肉ねり製品	42	1			0.03	0.30
漬物(塩漬)*	29	1			0.03	0.20
みそ	1	0				0.20
ジャム, フラワーペースト	3	0				0.20
菓子	25	0				0.10
缶詰又はびん詰食品	37	0				0.20
その他の食品	33	0				—
計	223	3	検出率 1.3 %			

\*表示違反1件

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)					検体数	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	14	0.29	2.6	1.15	2.0	42	0			—	0	—	0	—	
食肉製品	61	11	0.32	1.1	0.76	2.0	56	0			—	0	—	0	—	
つくだ煮	5	0				1.0	5	0			—	0	—	0	—	
煮豆	11	1			0.38	1.0	11	0			—	0	—	0	—	
みそ	1	0				1.0	1	0			—	0	—	0	—	
ジャム, フラワーペースト	4	0				1.0	4	0			—	0	—	0	—	
ニョッキ	2	2	0.63	0.84	0.74	1.0	2	0			—	0	—	0	—	
漬物(かす漬)	1	0				1.0	1	0			—	0	—	0	—	
漬物(塩漬)	29	1			0.31	1.0	29	0			—	0	—	0	—	
漬物(しょうゆ漬)	23	4	0.05	0.64	0.44	1.0	23	3	0.02	0.03	0.03	—	0	—	0	—
漬物(たくあん漬)	3	1			0.30	1.0	3	0			—	0	—	0	—	
漬物(酢漬)	11	2	0.15	0.35	0.25	0.50	11	1		0.02		—	0	—	0	—
スープ	1	1				0.50	0	0			—	0	—	0	—	
干しすもも	1	1				0.50	1	0			—	0	—	0	—	
果実酒**	33	7	0.08	0.16	0.12	0.20	33	0			—	0	—	0	—	
発酵乳	6	0				—	6	5	0.012	0.014	0.013	—	0	—	0	—
乳酸菌飲料	5	0				0.050	5	2	0.005	0.006	0.006	—	0	—	0	—
菓子類	47	1			0.06	—	47	0			—	0	—	0	—	
その他の食品	102	0				—	102	0			—	0	—	0	—	
計	388	46	検出率 11.9 %				382	11	検出率 2.9 %			0	検出率0%	0	検出率0%	

\*使用基準違反2件(2.5, 2.6g/kg)

\*\*表示違反疑い1件(ソルビン酸使用の無表示)

\*\*\*安息香酸は、しょうゆに使用が認められている。また、発酵乳等多くの食品に天然に含有されている(食品衛生検査指針食品添加物編2003)

表 2-2-1 1 食品中の漂白剤の検査結果

	検体数	検出数	亜硫酸(単位:g/kg)			基準値
			最低値	最高値	平均	
かんぴょう	22	18	1.6	3.8	2.5	5.0
果実酒	33	33	0.014	0.13	0.065	0.35
煮豆	9	1			0.041	0.10
エビ(冷凍)	10	0				0.10
その他の食品	15	1			0.003	0.030
計	89	53	検出率 59.6 %			

表 2-2-1 2 食品中の殺菌料の検査結果

	検体数	検出数	過酸化水素(単位:ppm)			基準値
			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 %			

\*天然由来の過酸化水素報告例:しらす ND~0.005g/kg(食品衛生研究47,58 (1997))

表 2-2-1 3 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	0.001	0.048	0.020	0.070
いくら, たらこ	8	3	0.0008	0.0014	0.0011	0.0050
計	63	48	検出率 76.2 %			

表 2-2-1 4 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	26	7	0.02	1.5	1.00	2.0
ぎょうざ, しゅうまいの皮	6	0				1.2
計	32	7	検出率 21.9 %			

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	4	4	0.0006	0.0014	0.0010	0.005
グレープフルーツ	3	3	0.0003	0.0013	0.0009	0.005
ライム	1	0				0.005
レモン	2	2	0.0014	0.0021	0.0017	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	4	0				0.010
グレープフルーツ	3	3	0.00055	0.00196	0.00105	0.010
ライム	1	0				0.010
レモン	2	0				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	4	4	0.00059	0.00153	0.00092	0.010
グレープフルーツ	3	3	0.00019	0.00130	0.00067	0.010
ライム	1	0				0.010
レモン	2	0				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	4	0				0.070
グレープフルーツ	3	0				0.070
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(%)
穀類	輸入	3	2	66.7%	6	2	33.3%
	国産	13	1	7.7%	2,078	2	0.1%
野菜	輸入	37	13	35.1%	11,046	17	0.2%
	国産	13	5	38.5%	3,786	10	0.3%
果実	輸入	27	18	66.7%	8,142	37	0.5%
	国産	6	5	83.3%	1,839	15	0.8%
豆類	国産	1	0	0.0%	283		0.0%
魚介類	日本近海	14	7	50.0%	2,760	11	0.4%
	外国水域	2	0	0.0%	395		0.0%
漬物	国産	16	7	43.8%	5,280	11	0.2%
加工食品	輸入	62	9	14.5%	17,389	10	0.1%
	国産	5	0	0.0%	1,148		0.0%
計		199	67	33.7%	54,152	115	0.2%



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)	2	0				0.5	2	0.05	0.06	0.06	0.4					0.3
えび類	2	0				3	2	0.04	0.05	0.05	0.4					0.3
たこ類	2	0				3	2	0.02	0.02	0.02	0.4					0.3
貝類	1	0				3	1			0.01	0.4					0.3
海産魚(遠洋)	7	1			0.01	0.5	6	0.02	0.20	0.08	0.4					0.3
海産魚(その他)	47	34	0.01	0.41	0.05	3	47	0.02	0.40	0.11	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚* <sup>2</sup>	3	0					3	0.07	0.10	0.09	-					
計	64	35	検出率 54.7 %				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 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			
海産魚	15	0				0				0						
貝類	1	0				0				0						
計	16	0	検出率 0.0%				0	検出率 0.0%				0	検出率 0.0%			

表 2-2-19 食品中の放射能検査結果

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	最大			
チーズ類	11	0				0				370		
果実	14	0				0				370		
魚介類	15	0				0				370		
肉類	0	0				0				370		
野菜	21	0				1	1.1			370		
冷凍食品	0	0				0				370		
計	61	0	検出率 0.0%				1	検出率 1.6%				

表2-2-20 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	オレ アン ドマ イシ ン	タイ ロシ ン	ドキ ンサ イク リン	ノボ ビオ シン	リフ アキ シミ ン	リン コマ イシ ン	チル ミコ シン		
牛	筋肉	0 / 27	/	/	/	/	0 / 27	/	/	0 / 10	0 / 27	/	0 / 20	
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	/	/	/	0 / 20	/	0 / 20	
	肝臓	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	/	/	/	/	/	
	脂肪	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	0 / 10	/	
豚	筋肉	0 / 25	/	/	/	/	0 / 25	/	/	/	/	/	/	
	腎臓	0 / 20	3* / 22	0 / 22	0 / 22	/	0 / 20	/	/	/	/	/	0 / 10	
	肝臓	0 / 20	1** / 22	0 / 22	0 / 22	/	/	/	/	/	/	/	0 / 10	
	脂肪	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	
鶏	筋肉	0 / 24	/	/	/	/	0 / 24	0 / 24	/	0 / 11	0 / 24	/	0 / 11	
	腎臓	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	/	/	/	0 / 24	0 / 24	/	
	肝臓	0 / 24	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/	0 / 24	/	/	/	0 / 11	/	/	
	脂肪	0 / 13	/	/	/	/	0 / 13	0 / 13	/	/	0 / 13	0 / 13	/	
鶏卵	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
乳	0 / 22	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22	/	/		
養殖魚介類	0 / 30	0 / 8	/	/	/	0 / 12	/	/	/	0 / 4	0 / 3	0 / 1		
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
計	0 / 289	4 / 119	0 / 111	0 / 111	0 / 22	0 / 231	0 / 37	0 / 22	0 / 53	0 / 145	0 / 60	0 / 72		

\* オキシテトラシクリン1.9,1.3,1.1ppm各々検出し2検体違反品 (基準値オキシテトラシクリン, クロルテトラシクリン及びテトラシクリンの和として1.2ppm以下) (検出検体数/検査検体数)

\*\* オキシテトラシクリン0.6ppm検出(基準値オキシテトラシクリン, クロルテトラシクリン及びテトラシクリンの和として0.6ppm以下)

表2-2-20 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

		合成抗菌剤												
		スルファジアジン	スルファピリジン	スルファニトラン	スルファジミジン	スルファモノメトキシシン	スルファジメトキシシン	スルファキノキサリン	スルファクロルピリダジン	スルファメラジン	スルファベンズアミド	スルファメトキサゾール	スルファメトキシピリダジン	スルファドキシシン
牛	筋肉	/	/	0 / 27	/	0 / 27	/	0 / 27	/	/	/	0 / 27	/	0 / 27
	腎臓	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20
	肝臓	/	/	/	0 / 20	/	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/
	脂肪	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
豚	筋肉	/	0 / 15	/	0 / 25	0 / 25	0 / 15	0 / 25	0 / 25	/	0 / 25	0 / 25	0 / 25	/
	腎臓	/	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 / 10	/	/	/	/	0 / 20	0 / 10	/
	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 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 11	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24
	腎臓	/	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	/	/	0 / 24	/	/
	肝臓	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 24	/	0 / 24
	脂肪	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13
鶏卵	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 22	/	/	/	0 / 22	
乳	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	
養殖魚介類	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 2	0 / 11	0 / 12	0 / 12	/	0 / 2	0 / 12	0 / 12	0 / 2	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 101	0 / 136	0 / 130	0 / 165	0 / 207	0 / 159	0 / 197	0 / 102	0 / 117	0 / 126	0 / 241	0 / 156	0 / 174	

(検出検体数/検査検体数)

表2-2-20 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

		合成抗菌剤												
		スルファセタミド	スルファチアゾール	スルフィゾール	ジフラゾン	エトパベート	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	エンロフロキサシン	マルボフロキサシン	オフロキサシン	オルビフロキサシン
牛	筋肉	/	0 / 10	0 / 27	/	/	0 / 27	0 / 17	/	0 / 20	0 / 27	0 / 27	0 / 27	0 / 17
	腎臓	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	/
	肝臓	/	/	0 / 10	/	/	/	0 / 20	/	/	/	/	/	/
	脂肪	/	0 / 10	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
豚	筋肉	/	/	/	/	/	0 / 25	0 / 25	0 / 15	0 / 15	0 / 25	0 / 25	0 / 25	/
	腎臓	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 20	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/
	肝臓	/	/	/	/	/	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10
	脂肪	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
鶏	筋肉	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24
	腎臓	/	/	0 / 11	/	/	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	/	/	/	0 / 24
	肝臓	/	/	/	/	/	/	0 / 24	0 / 11	/	/	0 / 24	/	/
	脂肪	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13
鶏卵	/	/	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	
乳	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	/	0 / 22	0 / 22	/	/	0 / 22	/	
養殖魚介類	/	0 / 12	0 / 11	0 / 3	/	0 / 19	0 / 6	0 / 5	0 / 12	0 / 1	0 / 15	0 / 15	/	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 10	0 / 89	0 / 96	0 / 82	0 / 22	0 / 194	0 / 255	0 / 120	0 / 156	0 / 116	0 / 220	0 / 228	0 / 108	

(検出検体数/検査検体数)

表2-2-20 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

	合成抗菌剤										内寄生虫用剤		
	サラ フロキサシン	ジ フロキサシン	ダ ノフロキサシン	ミ ロキサシン	ジ アベリジン	チ アンフェニ コール	フル メキン	マ ラカイトグ リーン	ロ イコマラ カイトグ リーン		オ キシベン ダゾール	フル ベンダ ゾール	メ ベンダ ゾール
牛 筋肉	0 / 17	0 / 27	/	0 / 27	/	0 / 10	0 / 27	/	/		0 / 27	0 / 27	0 / 27
腎臓	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 10	/	/		/	0 / 20	/
肝臓	/	0 / 20	/	0 / 20	/	0 / 20	/	/	/		/	/	0 / 10
脂肪	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 10	/	/	/		/	/	/
豚 筋肉	0 / 25	0 / 25	0 / 25	0 / 25	0 / 15	/	0 / 25	/	/		/	/	0 / 25
腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 10	0 / 10	/	/		/	/	/
肝臓	0 / 10	/	0 / 20	/	/	/	0 / 20	/	/		/	/	/
脂肪	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	/		/	0 / 10	0 / 10
鶏 筋肉	0 / 24	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/		0 / 24	0 / 24	0 / 24
腎臓	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/		/	/	0 / 11
肝臓	/	/	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/		/	/	/
脂肪	0 / 13	0 / 13	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/		/	/	0 / 13
鶏卵	/	/	0 / 22	0 / 22	/	/	0 / 22	/	/		/	/	/
乳	/	/	/	/	/	/	/	/	/		0 / 22	0 / 22	0 / 22
養殖魚介類	0 / 1	0 / 12	0 / 12	0 / 6	0 / 12	0 / 22	0 / 18	0 / 3	0 / 3		0 / 1	0 / 12	0 / 22
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	0 / 12	0 / 12		/	/	/
計	0 / 164	0 / 181	0 / 191	0 / 245	0 / 108	0 / 157	0 / 227	0 / 15	0 / 15		0 / 74	0 / 115	0 / 164

表2-2-20 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

	内寄生虫用剤					消炎剤			殺虫剤			その他		
	ル 1 1 2 1 ア ミ ン	5 1 1 2 1 ア ベ ン ズ イ ミ ダ ゾ 1	ト ロ チ ア ゾ 1 ル	2 1 ア セ チ ル ア ミ ノ 1 5 1 ニ	ハ ロ フ ジ ノ ン	モ ラ ン テ ル	レ バ ミ ゾ 1 ル	ヒ ド ロ コ ル チ ゾ ン	フ ル ニ キ シ ン	メ チ ル プ レ ド ニ ゾ ロ ン	ジ フ ル ベ ン ズ ロ ン	フ ェ ノ ブ カ ル ブ	フ ア ム フ ー ル	ア ザ ペ ロ ン
牛 筋肉	0 / 27	0 / 27	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 27	/
	/	/	/	/	/	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 20	/	/
	/	0 / 20	/	0 / 10	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	0 / 20	/
	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	/
豚 筋肉	0 / 25	/	/	0 / 15	/	/	/	/	/	/	/	0 / 25	0 / 10	/
	/	0 / 20	/	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 20	/	/	/	/	/	/
	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 20	/	/
	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	/
鶏 筋肉	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	/	/	0 / 24	/	0 / 24	0 / 11	/	0 / 24	0 / 24	/
	0 / 24	0 / 24	/	/	/	/	0 / 24	/	/	/	/	0 / 24	0 / 11	/
	/	/	/	/	/	/	0 / 11	/	/	/	/	0 / 24	/	/
	0 / 13	0 / 13	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/	/	0 / 13	/	/	0 / 13	0 / 13	/
鶏卵	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
乳	0 / 22	/	/	/	0 / 22	/	/	/	/	/	/	/	/	/
養殖魚介類	0 / 14	0 / 2	/	0 / 11	0 / 2	/	/	0 / 3	/	/	/	0 / 4	0 / 1	0 / 3
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
計	0 / 169	0 / 150	0 / 10	0 / 103	0 / 37	0 / 122	0 / 10	0 / 80	0 / 11	0 / 10	0 / 174	0 / 126	0 / 3	

表 2-2-21 食中毒検査(理化学) 及び食品苦情等に関わる検査

発生日	対象食品	概要	検体数	検査項目	原因(結果)
4	冷凍食品	有症苦情	2	有機リン系農薬56項目	すべて不検出
	イチゴ	有症苦情	1	残留農薬60項目	4項目検出したが、すべて基準以下
	醤油漬ニンニク	消毒剤様臭気	1	コリンエステラーゼ阻害剤, フェノール類6項目	不検出
	ウイスキー	異物	1	異物鑑定(鏡検)	コルク?
	白菜	異物	1	異物鑑定(鏡検)	植物の表皮
	ハタハタ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	コガネウロコムシの仲間
5	白菜	異物	1	異物鑑定(鏡検)	植物の表皮
	キスのてんぷら	漂白剤様臭気	2	クロロフェノール類11項目	不検出
6	ゆでうどん	酸っぱい味	2	pH, 有機酸7項目	乳酸検出
	うどん	食品苦情	2	一般細菌数	検体1:730,000個/g 検体2:300個/g未満
7	豆いり飴	機械油様臭気	2	石油製品	不検出
	サンマの干物	有症苦情	1	不揮発性腐敗アミン	ヒスタミン等検出
	牛乳(開封品)	変質の疑い	2	成分規格	規格違反
	サンドイッチ	食品苦情(腐敗臭, 酸味)	1	一般細菌数	6,600,000個/g
8	メンマ	消毒薬臭	2	残留塩素, クロロフェノール類11項目	不検出
	豆乳	食品苦情(半凝固状, 酸味)	1	一般細菌数, 大腸菌群	550,000,000個/g 大腸菌(+)
9	ミックスマツ	有症苦情	1	コリンエステラーゼ阻害剤	不検出
	クリームまん	メラミン混入の疑い	2	メラミン	2件とも検出
	ねぎとろ	有症苦情	2	不揮発性腐敗アミン	ヒスタミン等検出
	牛乳(開封品)	変質の疑い	2	成分規格	規格適合
10	冷凍食品	メラミン混入の疑い	4	メラミン	不検出
	お多福豆	有症苦情	1	有機リン系簡易検査	不検出
	ぶどう	不良品	1	コリンエステラーゼ阻害剤	不検出
	キムチ	有症苦情	1	コリンエステラーゼ阻害剤	不検出
	スープヌードル	カップの底に穴	1	簡易検査キット(5項目), 防虫剤2項目	不検出
	サンマ寿司	シンナー臭, 舌に刺激	1	エタノール, 酢酸エチル	2項目とも検出
	レモンクリスプ	有症苦情	1	簡易検査キット(5項目), 残留農薬266項目	不検出
	しょうが	有症苦情	1	コリンエステラーゼ阻害剤	不検出
	揚げだし豆腐	薬品臭	3	簡易検査キット(5項目), 残留農薬266項目	不検出
	栗ご飯	異臭	1	コリンエステラーゼ阻害剤, 有機リン系農薬47項目	不検出
	ハマグリ	異物	1	異物鑑定(鏡検)	ハマグリの器官(晶体)
	缶詰(みかん)	缶表面付着物(ピンホール)の疑い	1	異物鑑定(理化学検査)	蛋白質(卵の白身?)
	乾燥イチジク	異物	1	異物鑑定(鏡検)	幼虫(イチジクコバチ?)
	カステラ	菓子表面の変色	1	異物鑑定(鏡検)	カビ
	ぶどう	食品苦情	1	一般細菌数	1,200個/g
11	餃子	有症苦情	1	簡易検査キット(5項目), 有機リン系農薬47項目	野菜由来の硝酸イオン検出
	肉まん	有症苦情	1	コリンエステラーゼ阻害剤	不検出
12	ピーナツ	有症苦情	2	有機リン系農薬57項目	不検出
	揚げ油	油脂の変敗の疑い	1	酸化, 過酸化物質	正常
1	チーズドック	有症苦情	2	簡易検査キット(5項目), 有機リン系農薬54項目	不検出