

## 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21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21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21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70検体、ゆでがに5検体、食肉製品55検体、生食用かき27検体、冷凍食品55検体、牛乳18検体、加工乳3検体、成分調整乳1検体、乳酸菌飲料5検体、発酵乳6検体、生あん7検体、清涼飲料水11検体、米12検体の314検体（細菌検査192検体、理化学検査122検体、177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。ただし、水煮ベビーコーン缶詰の安全性審査済み遺伝子組換えトウモロコシの混入率は、所定の濃度のDNAが抽出できなかつたため、検査不能とした。安全性未審査遺伝子組換えトウモロコシは、水煮ベビーコーン缶詰を含めすべて不検出であった。

### (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（しょうゆ漬）1検体、魚肉ねり製品1検体についてサッカリン使用の表示はなかつたが、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382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、しょうゆ漬2検体について、ソルビン酸使用の表示はなかつたが、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111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つた。

#### 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のとおり検出する検体はなかつた。

#### オ 発色剤（亜硝酸根）

食肉製品やたらこなど64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つた。

#### カ 品質保持剤（プロピレングリコール）

生めんやぎょうざの皮等33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つた。

#### 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11検体、魚介乾製品14検体、油脂7検体、マーガリン類1検体について検査したところ、共に、検出されなかつた。

#### 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つた。

#### ケ 着色料

菓子類 22 検体, いくら 5 検体, たらこ 4 検体, 漬物 22 検体について検査したところ, 菓子類 1 検体, たらこ 4 検体, 漬物 8 検体から法定の着色料 (赤色 3 号, 赤色 40 号, 赤色 102 号, 赤色 106 号, 黄色 4 号, 黄色 5 号, 黄色 1 号) が検出された。

このうち菓子 1 検体, 漬物 2 検体については, 表示と検出着色料に相違 (菓子 表示: 赤色 3 号に対し検出: 赤色 3 号, 赤色 106 号, 漬物① 表示: 赤色 102 号, 赤色 106 号に対し検出: 赤色 40 号, 赤色 102 号, 赤色 106 号, 漬物② 表示: 赤色 106 号に対し検出: 赤色 3 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)

小麦 3 検体, はるさめ 1 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

青果物 84 検体, 米 12 検体及び水産物 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 検体及び冷凍食品 66 検体の検査を実施した結果, 表 2-2-16 のとおり, 一律基準 (0.01ppm) 又は主要な原材料である青果物及び畜水産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, カキから TBTC0.02, トコブシから TPTC0.03 及びサワラから TPTC0.05ppm を検出した。その他の検体は, いずれも検出限界以下 ~0.01ppm の範囲であった。

#### (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 2-2-20 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 315 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 1 検体についてはスルファメトキサゾール (残留基準内) を検出した。

#### (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)

二枚貝 (赤貝, ホタテ貝, あさり等) 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 (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 338 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の溶出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 (45 件) は, 表 2-2-21 のとおりである。

##### イ 油脂変質試験 (酸価, 過酸化物質)

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 4 検体あった。

表 2-2-1 年間取扱件数

	総数		平成21年									平成22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	1,601	31,753	1	82	102	188	217	236	84	29	68	264	199	131
食中毒のウイルス検査	661	661		3	5	48	106	80	21	8	50	219	64	57
収去食品の細菌検査	840	9,490	77	110	59	55	55	65	110	55	63	27	109	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	5	12	1			3	1							
食品の規格検査	308	717	22	1	22	87	70		2	13	8	27	1	55
食品中の食品添加物検査	513	3,212		37	48	50	41	64	53	70	35	18	30	67
食品中の残留農薬検査	194	56,782	14			14	47		30	12	33	30		14
PCB,水銀等の食品汚染物質検査	64	160		16		16						16		16
遺伝子組換え食品の検査	55	87		11				22			11			11
食品中の残留動物用医薬品検査	315	7,511	22		65	10	62		73	11		6	30	36
器具及び容器包装の検査	371	503										11	22	338
自然毒検査	19	29	5	5							9			
食品の放射能汚染検査	61	61	5	5		15	5		5			15	5	6
食品衛生に関するその他の検査	77	714	5	2	1	40	1	2	5		6	1	11	3
食品衛生外部精度管理	20	30			3	2	1	2	3	3	1	5		
計	5,131	111,749	152	272	305	528	606	471	386	201	284	666	471	789

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21年												平成22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	98 (14)	1 (0)	4 (1)	8 (1)	13 (2)	8 (4)	11 (2)	4 (0)	4 (0)	6 (0)	12 (1)	13 (1)	14 (2)			
検体数	1,625 (451)	1 (0)	82 (68)	102 (15)	190 (48)	217 (175)	236 (56)	84 (8)	29 (0)	71 (0)	276 (30)	204 (18)	133 (33)			

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	98		14		84	
検体数及び項目数	1,625	32,414	451	8,343	1,174	24,071
患者便	279	5,546	65	1,357	214	4,189
業者便	280	5,326	73	1,004	207	4,322
業者手指ふきとり	126	2,605	26	546	100	2,059
施設器具ふきとり	462	9,622	145	3,045	317	6,577
食品	462	9,129	134	2,381	328	6,748
吐物	7	152	0	0	7	152
飲用水	1	24	0	0	1	24
菌株	8	10	8	10	0	0
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	58	9	49	80	14	66
検体数	661	153	508	1,009	271	738
患者便	204	34	170	248	58	190
業者便	148	31	117	237	65	172
業者手指ふきとり	0	0	0	37	1	36
施設器具ふきとり	0	0	0	106	16	90
食品	304	88	216	368	124	244
吐物	5	0	5	6	0	6
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	0	0	0	7	7	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16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度
サルモネラ属菌	4	4	1	5	4	2
カンピロバクター	3	8	4	4	7	6
黄色ブドウ球菌	0	0	2	0	0	0
セレウス菌	2	0	0	0	0	0
病原大腸菌	1	0	0	0	0	1
ウェルシュ菌	0	1	0	1	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	0	1
NV(ノロウイルス)	7	6	6	3	1	2
サポウイルス	0	0	0	1	0	0
不明	0	0	0	1	1	0
その他	0	0	0	0	0	2
計	17	19	13	15	13	14

表 2-2-6 取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	—	—	—	13	—	—	—	—
生食用かき	27	21	6	0	11	—	24	3	0
冷凍食品	55	55	0	0	0	0	—	—	—

表 2-2-7 取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	ウェルシュ菌	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	33	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
そうざい	44	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	-	-
残置食	220	5	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	9	0	0	-	-
鶏肉	169	9	28	-	-	-	-	-	-	5	50	5	-	-	-	-	-
生食用鮮魚介類	55	1	0	2	4	0	11	19	17	0	-	-	-	-	-	-	-
生菓子	55	2	0	-	-	-	0	1	0	0	-	-	12	-	0	-	-
食肉製品	55	0	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
生食用かき	27	-	-	1	0	0	3	4	3	0	-	-	-	-	-	-	0
ナチュラルチーズ	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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	安全性審査済み遺伝子組換え混入率 (単位:%)			安全性未審査遺伝子組換え食品の混入				
		検査数	検出数	検出値	基準値	検査数	検査項目数*	検出数	基準値
トウモロコシ									
トウモロコシ	2	2			5	2	6	0	検出しない
ベビーコーン(缶詰)	1	1		検査不能	5	1	3	0	検出しない
トウモロコシ缶詰	5	5			5	5	15	0	検出しない
とうもろこし(冷凍食品)	3	3			5	3	9	0	検出しない
大豆									
とうふ類	28	28	4	0.1,0.1,0.2,0.6	5				
油揚げ類	3	3			5				
豆乳	2	2			5				
米									
上新粉	9					9	9	0	検出しない
ビーフン	2					2	2	0	検出しない
	55	44	4	検出率 7.3%		22	44	0	

安全性審査済み遺伝子組換え食品混入率の検査項目

- 安全性審査済み遺伝子組換えトウモロコシ(GA21)
- 安全性審査済み遺伝子組換えトウモロコシ(Event176)
- 安全性審査済み遺伝子組換えトウモロコシ(Bt11)
- 安全性審査済み遺伝子組換えトウモロコシ(T25)
- 安全性審査済み遺伝子組換えトウモロコシ(Mon810)
- 安全性審査済み遺伝子組換え大豆(RRS)

\*安全性未審査遺伝子組換え食品混入の有無の検査項目

- 安全性未審査遺伝子組換えトウモロコシ(CBH351)
- 安全性未審査遺伝子組換えトウモロコシ(DAS59132)
- 安全性未審査遺伝子組換えトウモロコシ(Bt10)
- 安全性未審査の遺伝子組換え米(Cry1Ac)

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)	11	0				2.0
漬物(たくあん漬)	2	0				2.0
漬物(こうじ漬)	1	0				2.0
漬物(しょうゆ漬)*	26	1			0.77	1.2
つくだ煮	4	0				0.50
煮豆	11	0				0.50
魚肉ねり製品*	47	6	0.05	0.12	0.09	0.30
漬物(塩漬)	24	0				0.20
漬物(ぬか漬)	3	0				0.20
フラワーペースト	2	0				0.20
菓子	27	0				0.10
缶詰又はびん詰食品	45	0				0.20
その他の食品	20	0				—
計	223	7	検出率 3.1 %			

\*表示違反(漬物(しょうゆ漬)1件,魚肉ねり製品1件)いずれも基準値内

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		パラオキシ安息香酸	
		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	47	15	0.38	1.4	0.89	2.0	0				—	0	—	0	—
食肉製品	55	16	0.07	1.4	0.84	2.0	0				—	0	—	0	—
つくだ煮	6	3	0.35	0.82	0.57	1.0	1		0.07		—	0	—	0	—
煮豆	14	2	0.44	0.64	0.54	1.0	0				—	0	—	0	—
フラワーペースト	2					1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(こうじ漬)	1	1			0.44	1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(塩漬)	24					1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(しょうゆ漬)*	26	10	0.19	0.71	0.48	1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(たくあん漬)	2					1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(酢漬)	11					0.50	0				—	0	—	0	—
スープ	2					0.50	0				—	0	—	0	—
たれ, つゆ	2					0.50	0				—	0	—	0	—
干しすもも	1					0.50	0				—	0	—	0	—
甘酒	1					0.30	0				—	0	—	0	—
果実酒	33	7	0.06	0.14	0.11	0.20	0				—	0	—	0	—
発酵乳	6					—	6	0.008	0.014	0.011	—	0	—	0	—
乳酸菌飲料	5					0.050	2	0.005	0.014	0.010	—	0	—	0	—
菓子類	50					—	0				—	0	—	0	—
漬物(ぬか漬)	2					—	0				—	0	—	0	—
その他の食品	92					—	0				—	0	—	0	—
計	382	54	検出率 14.1 %				9	検出率 2.4 %			0	検出率0%	0	検出率0%	

\*表示違反疑い2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 2-2-11 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	19	1.1	4.1	2.5	5.0
乾燥果実	1	1			0.66	2.0
果実酒	33	33	0.032	0.19	0.080	0.35
煮豆	10	0				0.10
エビ(冷凍)	10	2	0.02	0.03	0.03	0.10
その他の食品	35	2	0.006	0.017	0.012	0.030
計	111	57	検出率 51.4 %			

表 2-2-12 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	0				—
塩かずのこ	4	0				—
計	10	0	検出率 0.0 %			

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	52	0.001	0.031	0.014	0.070
いくら, たらこ	9	4	0.0010	0.0017	0.0014	0.0050
計	64	56	検出率 87.5 %			

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	27	4	0.52	1.4	0.83	2.0
ぎょうざの皮等	6	0				1.2
計	33	4	検出率 12.1 %			

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	0.0015	0.0029	0.0021	0.005
グレープフルーツ	4	4	0.0006	0.0015	0.0012	0.005
レモン	2	2	0.0014	0.0017	0.0016	0.005
計	10	10	検出率 100.0 %			

[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	4	1	0.00023	0.00023	0.00023	0.010
レモン	2	0				0.010
計	10	1	検出率 10.0 %			

[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	0.00156	0.00347	0.00242	0.010
グレープフルーツ	4	1	0.00040	0.00040	0.00040	0.010
レモン	2	1	0.00054	0.00054	0.00054	0.010
計	10	6	検出率 60.0 %			

[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	4	0				0.070
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	0	0	0.0%	0	0	0.0%
	国産	12	5	41.7%	2,628	5	0.2%
野菜	輸入	32	10	31.3%	8,044	49	0.6%
	国産	18	7	38.9%	2,137	10	0.5%
果実	輸入	27	20	74.1%	9,586	31	0.3%
	国産	7	4	57.1%	5,534	14	0.3%
魚介類	日本近海	15	12	80.0%	3,465	26	0.8%
	外国水域	1	1	100.0%	232	5	2.2%
漬物	輸入	0	0	0.0%	0	0	0.0%
	国産	16	9	56.3%	4,686	24	0.5%
加工食品	輸入	64	26	40.6%	19,911	39	0.2%
	国産	2	0	0.0%	559	0	0.0%
計		194	94	48.5%	56,782	203	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)	2					0.5	2	0.03	0.06	0.05	0.4					0.3
えび類	1					3	1	0.07	0.07	0.07	0.4					0.3
たこ類	4					3	4	0.01	0.03	0.02	0.4					0.3
貝類	3	1	0.01	0.01	0.01	3	1	0.01	0.01	0.01	0.4					0.3
海産魚(遠洋)	6	3	0.01	0.02	0.01	0.5	6	0.03	0.20	0.09	0.4					0.3
海産魚(その他)	47	31	0.01	0.34	0.04	3	47	0.02	0.30	0.11	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚* <sup>2</sup>	1						1	0.10	0.10	0.10	-					
計	64	35	検出率 42.2 %				62	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	16	6	0.003	0.020	0.006	7	0.002	0.050	0.015	6	0.003	0.010	0.005
計	16	6	検出率 0.0%			7	検出率 0.0%			6	検出率 12.5%		

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									370
果実	14									370
魚介類	15									370
肉類	0									370
野菜	21	1	1.9	1.9	1.9					370
冷凍食品	0									370
計	61	0	検出率 0.0%			1	検出率 1.2%			



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	ドキシサイクリン	ノボビオシン	リファキシミン	リンコマイシン	チルミコシン
牛	筋肉	0 / 30	/	/	/	/	0 / 20	/	/	/	0 / 20	0 / 10	/
	腎臓	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 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/
	脂肪	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	/	/
豚	筋肉	0 / 21	/	/	/	/	0 / 21	0 / 10	/	0 / 10	0 / 21	0 / 10	0 / 10
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10	/
	肝臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 10	/	/	0 / 20	0 / 10	/
	脂肪	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	/	/	0 / 10	/	/
鶏	筋肉	0 / 24	/	/	/	/	/	/	0 / 13	/	/	0 / 13	0 / 24
	腎臓	0 / 24	0 / 11	0 / 11	0 / 11	/	0 / 24	/	/	/	/	/	/
	肝臓	0 / 24	0 / 11	0 / 11	0 / 11	/	/	/	/	/	/	/	/
	脂肪	0 / 13	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
鶏卵	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
乳	0 / 22	/	/	/	0 / 22	/	/	0 / 22	/	/	0 / 22	0 / 22	
養殖魚介類	0 / 22	0 / 3	/	0 / 3	/	0 / 9	/	/	0 / 3	0 / 19	0 / 5	0 / 6	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計		0 / 280	0 / 105	0 / 102	0 / 105	0 / 22	0 / 154	0 / 20	0 / 35	0 / 23	0 / 120	0 / 110	0 / 62

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	スルファチアゾール	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	スルファメトキサゾール	スルファベンズアミド	スルファニトラン	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 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 30	0 / 30	0 / 10	0 / 30	/	0 / 20
	腎臓	/	/	/	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10
	肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	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	/	0 / 10	/
豚	筋肉	/	/	0 / 10	0 / 11	0 / 10	0 / 20	0 / 11	0 / 21	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 21
	腎臓	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 10	1* / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20
	肝臓	0 / 10	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	/	/	/
	脂肪	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	/	/
鶏	筋肉	0 / 24	0 / 13	0 / 24	0 / 13	0 / 24	0 / 13	0 / 13	/	/	0 / 13	/	0 / 11	0 / 13
	腎臓	/	/	/	/	/	/	/	0 / 24	0 / 24	/	/	/	/
	肝臓	/	/	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/	/	0 / 13	0 / 13
	脂肪	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	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 / 9	0 / 3	0 / 5	0 / 3	0 / 18	0 / 16	0 / 16	0 / 12	0 / 12	0 / 16	0 / 12	0 / 6	0 / 6	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 108	0 / 103	0 / 114	0 / 147	0 / 222	0 / 177	0 / 198	0 / 160	1 / 149	0 / 142	0 / 72	0 / 137	0 / 125	

\*豚の腎臓1検体からスルファメトキサゾール0.01ppm(基準値0.02)検出

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	スルファメラジン	スルフィンゾール	ジフラゾン	ロベニジン	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	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 / 20	0 / 30	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20
	腎臓	/	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20
	肝臓	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
	脂肪	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
豚	筋肉	/	/	0 / 21	0 / 21	/	/	0 / 21	0 / 10	/	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 11
	腎臓	/	0 / 10	0 / 20	0 /	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10
	肝臓	/	/	0 / 10	0 /	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10
	脂肪	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 10	/	0 / 10
鶏	筋肉	/	/	0 / 13	0 / 13	/	0 / 13	0 / 24	0 / 13	0 / 24	0 / 13	0 / 24	0 / 13	0 / 24
	腎臓	/	/	/	/	/	0 / 24	0 / 24	/	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/
	肝臓	/	/	/	/	/	0 / 13	0 / 11	/	0 / 13	/	0 / 24	/	0 / 24
	脂肪	/	/	/	/	/	0 / 13	0 / 13	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13	0 / 13
鶏卵	/	0 / 22	/	/	/	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 / 3	0 / 16	0 / 12	0 / 16	0 / 3	0 / 22	0 / 18	0 / 6	0 / 18	0 / 16	0 / 12	0 / 13	0 / 12	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 25	0 / 58	0 / 126	0 / 100	0 / 3	0 / 217	0 / 265	0 / 79	0 / 130	0 / 168	0 / 229	0 / 153	0 / 218	

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 / 30	0 / 30	0 / 10	0 / 20	0 / 10	/	0 / 20	/	/	/	0 / 20	0 / 30
腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 20	/	/	/	0 / 10	0 / 20
肝臓	0 / 10	0 / 20	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10
脂肪	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10
豚 筋肉	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 21	0 / 10	/	0 / 11	/	/	/	0 / 10	0 / 21
腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	/	0 / 20	/	/	/	0 / 10	0 / 10
肝臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	0 / 20	/	/	/	0 / 20	0 / 20
脂肪	/	0 / 10	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10
鶏 筋肉	0 / 24	0 / 24	0 / 13	0 / 24	0 / 13	/	0 / 13	/	/	/	/	0 / 13
腎臓	/	0 / 13	0 / 13	0 / 24	/	/	0 / 24	/	/	/	0 / 24	0 / 24
肝臓	0 / 11	0 / 13	0 / 11	0 / 11	/	/	0 / 13	/	/	/	0 / 13	0 / 13
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	/	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22
乳	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	/	0 / 22	/	/	/	/	/	/
養殖魚介類	0 / 22	0 / 12	0 / 16	0 / 18	0 / 9	/	0 / 18	/	/	0 / 6	0 / 22	0 / 22
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	0 / 13	0 / 13	/	/	/
計	0 / 223	0 / 260	0 / 179	0 / 243	0 / 97	0 / 22	0 / 224	0 / 13	0 / 13	0 / 28	0 / 184	0 / 238

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					その他				
		ル15 111 2H 11 ア ミン ズ イ ミ ダ ゾ 11	ト2 ロ1 チア ゾチ ール ア ミ ノ 5 1 ニ	ハ ロ フ ジ ノ ン	モ ラ ン テ ル	レ バ ミ ゾ ール	フ ル ニ キ シ ン	メ チ ル ブ レ ド ニ ゾ ロン	フ エ ノ ブ カ ル ブ	フ ア ム フ ール	ア ザ ペ ロ ン
牛	筋肉	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	/	0 / 10	/	0 / 10	/	0 / 20
	腎臓	0 / 20	/	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	/	
	肝臓	0 / 10	/	/	0 / 20	/	/	/	0 / 10	0 / 10	
	脂肪	0 / 10	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	
豚	筋肉	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 11	/	0 / 21	0 / 21
	腎臓	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	/	0 / 20	0 / 20	
	肝臓	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 20	0 / 20	
	脂肪	/	0 / 10	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	
鶏	筋肉	0 / 13	/	/	0 / 13	/	/	/	0 / 13	0 / 11	
	腎臓	/	/	/	/	/	/	0 / 13	/	/	
	肝臓	/	/	/	0 / 13	0 / 11	/	/	0 / 13	/	
	脂肪	0 / 13	/	0 / 13	0 / 13	0 / 13	/	/	0 / 13	0 / 13	
鶏卵	/	/	/	0 / 22	0 / 22	/	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	
乳	0 / 22	/	/	/	0 / 22	/	0 / 22	/	/	0 / 22	
養殖魚介類	0 / 22	0 / 6	0 / 10	0 / 22	0 / 9	0 / 3	0 / 14	0 / 8	0 / 16	0 / 13	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計	0 / 150	0 / 36	0 / 43	0 / 153	0 / 107	0 / 23	0 / 89	0 / 53	0 / 178	0 / 192	

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

発生月	対象食品	概要	検体数	検査項目	原因(結果)
3	りんご	有症苦情(舌が痺れる)	2	生産地を調査し、使用農薬について残留農薬検査を実施	基準以下
3	日本酒	有症苦情(頭痛, 嘔吐)	1	重金属類及び残留農薬	不検出
3	チョコレート菓子	味がおかしい, 薬品臭を感じる。	1	消毒薬成分(6成分)の検査	不検出
4	塩たらこ	寄生虫様異物の混入	1	異物検査	線虫類の幼虫
5	菓子パン	喫食後ビリビリした感じ,その後体調不良	1	簡易検査キット(5項目)	陰性
5	フナ寿司	いつもと違う薬品臭, カビ臭	1	消毒薬(17成分), カビ臭(2成分)分析	不検出
5	弁当	異味, 舌に痺れ	3	コリンエステラーゼ阻害剤の検査	陰性
5	菓子パン	異臭, 舌にビリビリ感	2	消毒薬(17成分)の検査	不検出
5	パン	部分的に黒い変色	1	顕微鏡検査	錆の付着?
6	ビール	微かなイオウ臭	2	pH及び硫化水素ガス	硫化水素検出
6	サワラの切り身	茶褐色糸状の異物	1	異物検査	不明
8	さつまいも	緑色の変色	1	顕微鏡検査	さつまいも中のクロゲン酸の反応?
9	牛丼	骨様異物の混入	1	顕微鏡検査	牛等の硬組織(血栓の石灰化物?)
9	冷凍はくさい(カット物)	茶色異物の混入	1	異物検査	はくさいの変質物
10	水煮たけのこ	依頼検査	1	残留農薬	残留農薬検査
10	牛乳	苦情	1	簡易検査キット(5項目)	陰性
10	清酒	泥状異物の混入	1	異物検査	火落ち菌の増殖?
10	冷凍ほうれん草(カット物)	黒色糸状異物の混入	1	異物検査	植物の破片
10	冷凍きぬさや(カット物)	黒色糸状異物の混入	1	異物検査	植物の破片
11	焼き菓子	製造ラインの調査	5	特定原材料(牛乳)	汚染源除去の確認
12	小松菜煮付け	異味とビリビリした刺激	1	簡易検査キット(6項目)	陰性
12	ちりめんじゃこ	茶褐色異物の混入	1	異物検査	不明
2	米	茶色の変色	1	顕微鏡検査, 染色	細菌増殖による変色
2	ミックスジュース	食品衛生協議会の調査研究	10	pH	pH
3	中華どんぶり(レトルトパック)	透明異物の混入	1	異物検査	ガラス片
3	すりおろし生姜(チューブ入り)	毛髪用異物の混入	1	異物検査	生姜の繊維
3	缶コーヒー	タバコの吸殻混入	1	簡易検査キット(5項目)	陰性