

2 食品衛生及び栄養に関する試験検査 [生活衛生部門, 微生物部門]

(1) 年間取扱件数

平成22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22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22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71検体, ゆでがに6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17検体, 加工乳3検体, 成分調整牛乳4検体, 乳酸菌飲料5検体, 発酵乳6検体, 生あん1検体, 清涼飲料水11検体, 米12検体 合計307検体(細菌検査192検体, 2112項目 理化学検査115検体, 311項目)について検査を実施した結果, 魚肉ねり製品(あんべい)1検体について規格違反(大腸菌群検出)を認めた。

(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のとおりで使用基準違反や表示違反はなかった。

イ 保存料(ソルビン酸, 安息香酸等)

漬物や食肉製品など223検体を検査した結果は, 表2-2-10のとおりで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113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すのこなど9検体を検査した結果は, 表2-2-12のとおりである。一部検出したものは, 過酸化脂質の影響等による天然由来と考えられた。

オ 発色剤(亜硝酸根)

食肉製品やたらこなど65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), ジブチルヒドロキソトルエン(BHT))

バター11検体, 魚介乾製品13検体, 油脂9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15検体, いくら6検体, たらこ4検体, 漬物22検体, そうざい類7検体について検査したところ, 菓子類5検体, たらこ3検体, 漬物8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)が検出された。

このうち菓子1検体, たらこ1検体については, 表示のない着色料(菓子からは赤色3号, 黄色4号, たらこから

は黄色4号)が検出されたため、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25検体、はるさめ13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, 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85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、一律基準値及び主要な原材料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、すべて低レベルであった。

(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、養殖魚など畜水産食品316検体を検査した結果は、表2-2-20のとおりである。

鶏の腎臓1検体からスルファジメトキシシン0.14ppm(基準値0.05) 筋肉1検体からスルファメトキサゾール0.09ppm(基準値0.02)を検出した。

(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。

また、平成23年3月11日の福島原発の事故に伴う緊急検査(はくさい2検体、水菜、チンゲンサイ及びネギは1検体)を実施したところ、水菜より暫定基準値を上回る放射性ヨウ素3440Bq/kg(暫定基準2000Bq/kg)及び放射性セシウム560Bq/kg(暫定基準500Bq/kg)を検出した。その他の検体は、暫定基準値を下回った。

(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)

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、ムール貝2検体から麻痺性貝毒をそれぞれ2.3MU/g, 3.9 MU/g 検出したが、いずれも規制値4MU/gを下まわった。

(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228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(19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5検体あった。

表 2-2-1 年間取扱件数

	総数		平成22年									平成23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	1,320	27,516	78	294	183	9	93	173	169	0	73	68	66	114
食中毒のウイルス検査	366	366	27	124	68	3	2	1	0	0	33	8	41	59
収去食品の細菌検査	852	9,782	77	140	65	70	55	68	140	55	55	27	44	56
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品の規格検査	307	691	0	24	80	26	66	6	0	12	10	27	1	55
食品中の食品添加物検査	579	3,793	37	48	10	25	26	40	149	112	39	0	22	71
食品中の残留農薬検査	195	60,435	14	0	14	0	47	16	0	27	49	14	14	0
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	86	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	316	12,335	0	22	61	3	62	40	5	40	6	36	35	3
器具及び容器包装の検査	261	393	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	22	228
自然毒検査	20	30	0	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0
食品の放射能汚染検査	61	61	5	5	10	5	0	0	0	10	5	10	6	5
食品衛生に関するその他の検査	48	145	1	2	2	34	0	0	1	4	2	2	0	0
食品衛生外部精度管理	20	21	0	0	4	1	1	2	3	4	0	5	0	0
計	4,491	115,841	239	696	497	192	352	368	467	264	309	235	251	618

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22年												平成23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	70 (10)	3 (1)	12 (2)	9 (2)	6 (0)	3 (2)	9 (0)	5 (0)	0 (0)	4 (0)	5 (0)	7 (2)	7 (1)			
検体数	1,320 (244)	78 (9)	294 (40)	183 (87)	9 (0)	93 (51)	173 (0)	169 (0)	0 (0)	73 (0)	68 (0)	66 (43)	114 (14)			

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	70		10		60	
検体数及び項目数	1,320	27,516	244	5,225	1,076	22,291
患者便	181	3,487	70	1,518	111	1,969
業者便	296	6,312	44	953	252	5,359
業者手指ふきとり	136	2,856	15	315	121	2,541
施設器具ふきとり	384	8,064	66	1,386	318	6,678
食品	314	6,601	48	1,032	266	5,569
吐物	8	175	0	0	8	175
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	0	0	0	0	0	0
その他	1	21	1	21	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	33	6	27	45	9	36
検体数	366	101	265	405	112	293
患者便	125	48	77	141	59	82
業者便	116	29	87	130	29	101
業者手指ふきとり	0	0	0	2	0	2
施設器具ふきとり	0	0	0	5	0	5
食品	118	24	94	120	24	96
吐物	7	0	7	7	0	7
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	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17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度
サルモネラ属菌	4	1	5	4	2	0
カンピロバクター	8	4	4	7	6	4
黄色ブドウ球菌	0	2	0	0	0	0
セレウス菌	0	0	0	0	0	0
病原大腸菌	0	0	0	0	1	2
ウェルシュ菌	1	0	1	0	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	1	0
NV(ノロウイルス)	6	6	3	1	2	3
サポウイルス	0	0	1	0	0	0
不明	0	0	1	1	0	1
その他	0	0	0	0	2	0
計	19	13	15	13	14	10

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 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	280	—	—	—	21	—	—	—	—
弁当	22	11	10	1	—	2	—	—	—
生食用かき	27	21	6	0	10	—	26	1	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	ビブリオフォルビアリス	ビブリオミキクス	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	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
残置食	280	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
鶏肉	113	14	12	0	0	0	0	0	0	0	76	4	0	0	0	0	0
生食用鮮魚介類	55	3	0	0	0	0	11	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0
生菓子	55	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生食用かき	27	0	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ナチュラルチーズ	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
牛肉(O157)	55	0	0	0	0	0	0	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	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	1	1	0	0	5	1	3	0	検出しない	
トウモロコシ缶詰	5	5	0	0	5	5	15	0	検出しない	
トウモロコシ(冷凍食品)	3	3	0	0	5	3	9	0	検出しない	
ポップコーン	1	1	0	0	5	1	3	0	検出しない	
トウモロコシ加工品を主な原材料とするもの	1	1	0	検査不能	5	1	2	**	0	検出しない
大豆										
とうふ類	28	28	1	0.2	5					
油揚げ類	3	3	0	0	5					
豆乳	2	2	1	0.5	5					
米										
上新粉	3					3	3	0	検出しない	
ライスペーパー	1					1	1	0	検出しない	
ライスパスタ	1					1	1	0	検出しない	
フォー	1					1	1	0	検出しない	
ビーフン	5					5	5	0	検出しない	
	55	44	2	検出率 4.5%		22	43	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)

** DAS59132の検査不能

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)	5	0				2.0
漬物(たくあん漬)	7	1			0.49	2.0
漬物(しょうゆ漬)	25	1			0.72	1.2
つくだ煮	5	0				0.50
煮豆	19	0				0.50
あん類	1	0				0.50
魚肉ねり製品	40	0				0.30
清涼飲料水	1	0				0.30
漬物(塩漬)	19	0				0.20
漬物(ぬか漬)	3	0				0.20
漬物(からし漬)	1	0				0.20
漬物(キムチ)	1	0				0.20
フラワーペースト	1	0				0.20
ジャム	2	0				0.20
缶詰又はびん詰食品	39	0				0.20
みそ	1	0				0.20
菓子	33	0				0.10
その他の食品	20	0				—
計	223	2	検出率 0.9 %			

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	41	15	0.49	1.4	0.95	2.0	0				—	0	—	0	—
食肉製品	55	18	0.65	1.4	0.94	2.0	0				—	0	—	0	—
つくだ煮	9	3	0.39	0.46	0.43	1.0	1				—	0	—	0	—
煮豆	19					1.0	0				—	0	—	0	—
あん類	1					1.0	0				—	0	—	0	—
フラワーペースト	1					1.0	0				—	0	—	0	—
ジャム	2					1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(塩漬)	19	1			0.44	1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(しょうゆ漬)	25	6	0.21	0.72	0.48	1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(たくあん漬)	7	4	0.10	0.58	0.37	1.0	0				—	0	—	0	—
みそ	1					1.0	0				—	0	—	0	—
漬物(酢漬)	5	1			0.30	0.50	0				—	0	—	0	—
つゆ	1					0.50	0				—	0	—	0	—
干しすもも	2					0.50	0				—	0	—	0	—
果実酒	33	2	0.13	0.15	0.14	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	—
清涼飲料水	2					—	0				0.60	0	—	0	—
菓子類	50					—	0				—	0	—	0	—
漬物(ぬか漬)	3					—	0				—	0	—	0	—
その他の食品	95					—	0				—	0	—	0	—
計	382	50	検出率 13.1 %				9	検出率 2.4 %				1	検出率0%	0	検出率0%

*安息香は、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	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	15	1.6	3.8	2.7	5.0
果実酒	33	33	0.022	0.19	0.082	0.35
煮豆	13	0				0.10
エビ(冷凍)	12	2	0.006	0.024	0.015	0.10
その他の食品	33	3	0.006	0.011	0.009	0.030
計	113	53	検出率 46.9 %			

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	5	0.002	0.010	0.006	—
塩かずのこ	3	0				—
計	9	5	検出率 55.6 %			

注:天然由来か酸価水素 いわし(煮干し)0.0007~0.0099, しらす干し0.ND~0.0045(食品衛生研究Vol47, No7, 1997)

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	50	0.001	0.031	0.013	0.070
いくら, たらこ	10	4	0.0010	0.0017	0.0014	0.0050
計	65	54	検出率 83.1 %			

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	30	6	0.31	1.7	0.75	2.0
ぎょうぎの皮等	3	0				1.2
計	33	6	検出率 18.2 %			

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	4	4	0.0008	0.0015	0.0013	0.005
グレープフルーツ	3	3	0.0005	0.0010	0.0008	0.005
ライム	1	1	0.0001	0.0001	0.0001	0.005
レモン	2	2	0.0014	0.0020	0.0017	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	3	3	0.00005	0.00061	0.00036	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	0.0010	0.0024	0.0017	0.010
グレープフルーツ	3	3	0.0002	0.0010	0.0006	0.010
ライム	1	1	0.0005	0.0005	0.0005	0.005
レモン	2	2	0.0003	0.0004	0.0003	0.010
計	10	10	検出率 100.0 %			

[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	0	0	0.0%	0	0	0.0%
	国産	12	5	41.7%	3,372	5	0.1%
野菜	輸入	22	5	22.7%	6,544	9	0.1%
	国産	18	9	50.0%	5,506	13	0.2%
果実	輸入	34	25	73.5%	10,484	66	0.6%
	国産	11	7	63.6%	3,537	19	0.5%
魚介類	日本近海	13	9	69.2%	3,083	21	0.7%
	外国水域	3	2	66.7%	713	5	0.7%
漬物	輸入	1	0	0.0%	290	0	0.0%
	国産	15	3	20.0%	4,312	3	0.1%
加工食品	輸入	64	23	35.9%	21,996	34	0.2%
	国産	2	0	0.0%	598	0	0.0%
計		195	88	45.1%	60,435	175	0.3%

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)				
	検体数	検出数	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)	4	4					0.5	4	0.02	0.09	0.05	0.4					0.3
いか類	1	1					3	1	0.02	0.02	0.02	0.4					0.3
えび類	1	1					3	1	0.04	0.04	0.04	0.4					0.3
たこ類	3	3	1	0.01	0.01	0.01	3	3	0.02	0.04	0.03	0.4					0.3
貝類	3	3	1	0.01	0.01	0.01	3	2	0.01	0.02	0.02	0.4					0.3
海産魚(遠洋)	7	7	3	0.01	0.03	0.02	0.5	7	0.02	0.3	0.14	0.4					0.3
海産魚(その他)	43	43	23	0.01	1	0.08	3	42	0.02	0.2	0.10	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚* ²	2	2						2	0.1	0.1	0.10	-					
計	64	64	28	検出率 43.8 %				62	検出率 96.9 %								

*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)			
	検体数	検出数	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	16	2	0.002	0.004	0.003	2	0.002	0.005	0.004	8	0.003	0.040	0.009
計	16	16	2	検出率 12.5%			2	検出率 12.5%			8	検出率 50.0%		

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 最大	
チーズ類	11							370
果実	20							370
魚介類	15							370
肉類	0							370
野菜	15							370
冷凍食品	0							370
計	61	0		検出率 0.0%	0		検出率 0.0%	

* 2011/3/11以降の緊急検査を除く

表 2-2-21 食中毒（理化学）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	もみじまんじゅう	表面に青い変色部がある	1	異物検査	かびの発生
4	まんじゅうのあん	表面に青い変色部がある	1	異物検査	かびの発生
5	ゴーヤチャンプル	苦情	2	PH	苦情品:5.82 対照品:6.10
5	珍味(チーズタタ)	黒い変色部がある	1	異物検査	炭化による
5	成分調整牛乳	乳質に異常があるのではないか?	1	規格検査	規格適合
5	ブリ	切り身に白く柔らかい腫瘤があった	1	異物検査, 病理検査	膿瘍
5	かつお 土佐づくり	異物が入っている	1	異物検査	骨の混入
6	カレイの煮付け	消毒薬臭	1	消毒薬(14成分)の検査	不検出
6	マグロ	肉が出血し柔らかくなっている	1	異物検査	筋肉変性
7	漬物	異臭	1	ガソリン, 灯油, 軽油及び重油	認めない
10	デニッシュ食パン	黒い変色部がある	1	異物検査	かびの発生
11	酒粕	異臭	3	残留塩素, クロロフェノール類	不検出
12	ふぐ	ふぐ種同定	2	ふぐ種同定	ふぐ種を同定
1	使用済み油ろ過剤フィルター	苦情	1	ヒ素, 鉛	不検出
1	ミックスジュース	ジュースのバック中に緑色の異物が混入している	1	異物検査	かびの発生

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	ジヨサマイシン	チルミコシン	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
牛 筋肉	0 / 20	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 20
腎臓	0 / 20	/	/	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 10
肝臓	0 / 10	/	/	/	/	/	/	0 / 10	/	/	/	0 / 10
脂肪	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10
輸入牛肉	0 / 6	/	/	/	/	/	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	/
豚 筋肉	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 20
腎臓	0 / 20	/	/	/	/	/	0 / 20	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20
肝臓	0 / 10	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10
脂肪	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 20	0 / 10	/
輸入豚肉	0 / 5	/	/	/	/	/	0 / 5	/	/	0 / 5	0 / 5	0 / 5
鶏 筋肉	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 12	0 / 24
腎臓	0 / 24	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 12	/	0 / 24
肝臓	0 / 12	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 12
脂肪	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	/	/	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 22
鶏卵	/	/	/	/	/	0 / 22	/	0 / 22	/	/	/	0 / 22
乳	0 / 22	/	/	/	/	/	/	/	/	0 / 22	/	0 / 22
養殖魚介類	0 / 12	/	/	/	/	/	0 / 2	0 / 6	/	/	0 / 8	0 / 12
冷凍えび	/ 10	/	/	/	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	/
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
計	0 / 277	0 / 108	0 / 108	0 / 108	0 / 10	0 / 46	0 / 127	0 / 156	0 / 26	0 / 135	0 / 131	0 / 243

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												
		エンロフロキサシン	オキソリニックス酸	オフロキサシン	オルビフロキサシン	オルメトプリム	サラフロキサシン	ジアベリジン	ジフラゾン	ジフロキサシン	スルファキノキサリン	スルファクロルピリダジン	スルファジアジン	スルファジミジン
牛	筋肉	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/ 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/
	肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
	脂肪	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
輸入牛肉		0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	/	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	/
豚	筋肉	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	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	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	肝臓	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
	脂肪	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
輸入豚肉		0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5
鶏	筋肉	0 / 12	0 / 12	0 / 24	0 / 24	0 / 12	0 / 12	0 / 24	0 / 12	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 12	0 / 24
	腎臓	0 / 12	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 12	0 / 12	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 12
	肝臓	/	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12
	脂肪	0 / 10	0 / 22	0 / 10	0 / 22	0 / 10	0 / 10	0 / 22	0 / 10	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22
鶏卵		/ 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	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	0 / 22	0 / 22	0 / 22
養殖魚介類		0 / 2	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 8	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 6
冷凍えび		/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10
うなぎ蒲焼		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
計		0 / 159	0 / 257	0 / 245	0 / 299	0 / 203	0 / 197	0 / 289	0 / 241	0 / 277	0 / 289	0 / 299	0 / 287	0 / 255

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 ア ジ メ ト キ シ ン *	スル フ ア セ タ ミ ド	スル フ ア チ ア ゾ ール	スル フ ア ド キ シ ン	スル フ ア ニ ト ラ ン	スル フ ア ピ リ 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	スル フ ア メ ラ ジ ン	スル フ ア モ ノ メ ト キ シ ン	スル フ イ ソ ゾ ール	ダ ノ フ ロ キ サ シ ン
牛	筋肉	0 / 20	/	0 / 10	/ 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10
	腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20
	肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
	脂肪	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	輸入牛肉	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	/	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 6
豚	筋肉	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20
	腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10
	肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/
	脂肪	0 / 10	/	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
	輸入豚肉	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5
鶏	筋肉	0 / 24	/	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	0 / 12	1 / 24	0 / 24	0 / 12	0 / 24	0 / 24	0 / 12
	腎臓	1 / 24	/	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 12	0 / 24	0 / 12
	肝臓	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12
	脂肪	0 / 22	/	0 / 22	0 / 22	0 / 12	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 12	0 / 22	0 / 22	0 / 22
鶏卵	/	/	0 / 22	0 / 22	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	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 22	
養殖魚介類	0 / 12	0 / 6	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 6	0 / 12	0 / 6	0 / 12	0 / 6	0 / 12	0 / 12	
冷凍えび	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
計		1 / 267	0 / 101	0 / 289	0 / 299	0 / 159	0 / 267	0 / 271	1 / 299	0 / 293	0 / 277	0 / 281	0 / 239	0 / 235

*鶏の腎臓1検体からスルファジメトキシシン0.14ppm(基準値0.05)検出

**鶏の筋肉1検体からスルファメトキサゾール0.09ppm(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							内寄生虫用剤					
	トリメトプリム	ナリジクス酸	フルメキン	マルボフロキサシン	ミロキサシン	マラカイトグリーン	ロイコマラカイトグリーン	2-アセチルアミノ-5-ニ	5-プロピルホルニル-2-アミン	オキシベンダゾール	ハロフジノン	フルベンダゾール	メベンダゾール
牛 筋肉	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/ 20	0 / 20	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	0 / 20	0 / 20
腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20
肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10
脂肪	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20
輸入牛肉	0 / 6	/	0 / 6	0 / 6	0 / 6	/	/	/	0 / 6	0 / 6	/	0 / 6	0 / 6
豚 筋肉	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 20	/	/	0 / 10	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
肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
脂肪	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	/	/	0 / 10	/	/	0 / 20	0 / 20
輸入豚肉	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	/	/	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5
鶏 筋肉	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	/	0 / 12	0 / 24	0 / 12	/	0 / 12	0 / 24
腎臓	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	/	/	0 / 12	0 / 24	0 / 24	/	0 / 24	0 / 24
肝臓	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	/	/	/	0 / 12	/	/	0 / 12	0 / 12
脂肪	0 / 22	0 / 22	0 / 22	0 / 12	0 / 22	/	/	0 / 12	0 / 22	0 / 22	/	0 / 22	0 / 10
鶏卵	/ 22	0 / 22	0 / 22	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	0 / 22	/	0 / 22	0 / 22
養殖魚介類	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 6	0 / 12	/	/	0 / 2	0 / 12	0 / 12	/	0 / 12	0 / 12
冷凍えび	/ 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	0 / 16	0 / 16	/	/	/	/	/	/
計	0 / 277	0 / 261	0 / 255	0 / 271	0 / 277	0 / 16	0 / 16	0 / 145	0 / 289	0 / 245	0 / 87	0 / 287	0 / 287

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													
	モランテル	レバミゾール	アザペロン	アルトレノゲスト	ケトプロフェン	ジフルベンズロン	トルフェナム酸	ヒドロコルチゾン	ファムフル	フェノブカルブ	フルニキシシ	メチルプレドニゾン	メンブトン	酢酸トレンボロン		
牛 筋肉	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 10	/	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	/	0 / 10		
腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	/	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 20	/	/	/	/		
肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	/	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	/	/		
脂肪	0 / 20	/	0 / 20	/	0 / 10	/	/	/	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/	/		
輸入牛肉	0 / 6	0 / 6	0 / 6	/	/	/	/	/	/	0 / 6	/	/	/	/		
豚 筋肉	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	/	/	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	/	/		
腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	0 / 10	/	/	/	0 / 20	/	/	0 / 10	/	/		
肝臓	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	/	0 / 10	/	/	/	/	/		
脂肪	0 / 20	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 20	/	/	/	0 / 20	0 / 10	0 / 10	/	0 / 10	/		
輸入豚肉	0 / 5	0 / 5	0 / 5	/	/	/	/	/	0 / 5	/	/	0 / 5	/	/		
鶏 筋肉	0 / 12	0 / 12	/	/	/	/	/	/	0 / 12	/	/	/	/	/		
腎臓	0 / 12	0 / 24	0 / 24	/	/	/	/	/	0 / 24	/	0 / 12	0 / 12	/	/		
肝臓	/	0 / 12	0 / 12	/	/	/	/	/	0 / 12	/	0 / 12	/	/	/		
脂肪	0 / 10	0 / 22	0 / 22	0 / 10	0 / 10	/	/	/	0 / 22	0 / 12	0 / 22	0 / 22	/	/		
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	/	/		
養殖魚介類	0 / 12	0 / 8	0 / 12	0 / 4	/	/	/	/	0 / 10	0 / 8	0 / 12	0 / 6	/	/		
冷凍えび	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	/	/	/	0 / 10	/	/	/	/	/		
うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
計	0 / 229	0 / 201	0 / 275	0 / 54	0 / 70	0 / 10	0 / 32	0 / 22	0 / 249	0 / 118	0 / 128	0 / 139	0 / 10	0 / 10		