

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23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23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23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41検体、ゆでがに6検体、食肉製品33検体、生食用かき27検体、冷凍食品55検体、牛乳19検体、加工乳3検体、乳酸菌飲料6検体、発酵乳5検体、生あん1検体、清涼飲料水11検体、米12検体 合計262検体（細菌検査148検体、322項目 理化学検査114検体、389項目）について検査を実施したが、規格違反はなかった。

(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44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349検体を検査した結果は、表2-2-10のとおりで、そうざい1検体から表示にない安息香酸を検出し、また、別のそうざい1検体からは表示にないソルビン酸を検出した。さらに、ワイン1検体について、表示にあるソルビン酸が検出されなかった。

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、かんぴょう1検体から、基準値を超える亜硫酸を検出した。

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43検体を検査した結果は、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）

生めんやぎょうぎの皮等22検体を検査した結果は、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11検体、魚介乾製品11検体、油脂11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22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17検体、いくら6検体、たらこ4検体、漬物24検体、そうざい類5検体について検査したところ、菓子類4検体、たらこ4検体、漬物4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。

コ 小麦粉処理剤（過酸化ベンゾイル）

小麦 26 検体，はるさめ 12 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 84 検体，米 12 検体及び水産物 15 検体の残留農薬検査を実施した結果，表2-2-16のとおりであり，うち，青果物 1 検体（タイ産スナッフえんどう）が基準値違反（プロピコナゾール，ジフェノコナゾール，ジニコナゾール）であったが，その他の検体はすべて成分規格を満たしていた。また，豆類 4 検体，冷凍食品 105 検体，野菜加工品類 27 検体及びその他の食品 1 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 63 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 315 検体を検査した結果は，表2-2-20のとおりであり，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2-2-19のとおりであった。

暫定基準である 500Bq/kg を超えたものは 2 検体あったが，これらはいずれも，放射性セシウムに汚染された可能性のある稲わらを給与された牛の肉に係る流通調査によるものである（平成 23 年 3 月 11 日の福島原発の事故に伴う緊急検査）。

(11) 自然毒検査

ア フグ毒検査

フグ加工品 8 検体（8 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）を検査したが，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 230 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 25 検体（50 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23年									平成24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	1,241	22,308	172	60	112	56	76	90	223	1	31	122	149	149
食中毒のウイルス検査	476	476	77	31	19	11	13	4	75	0	11	75	76	84
収去食品の細菌検査	820	7,811	66	140	65	60	66	88	140	55	58	27	33	22
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	262	711	22	0	19	40	69	0	0	7	55	27	23	0
食品中の食品添加物検査	505	2,314	0	44	30	52	33	22	108	53	43	0	60	60
食品中の残留農薬検査	248	88,346	14	0	0	36	33	14	25	12	37	14	49	14
PCB,水銀等の食品汚染物質検査	63	158	0	16	0	16	0	0	0	0	15	0	0	16
遺伝子組換え食品の検査	44	99	0	11	0	0	0	11	0	0	11	0	0	11
食品中の残留動物用医薬品検査	315	14,695	22	0	53	13	61	51	32	0	6	36	35	6
器具及び容器包装の検査	241	285	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	230
自然毒検査	19	29	0	10	0	0	1	0	0	0	8	0	0	0
食品の放射能汚染検査	215	215	12	12	15	20	15	19	28	20	10	26	30	8
食品衛生に関するその他の検査	33	61	0	1	2	25	2	0	3	0	0	0	0	0
食品衛生外部精度管理	11	28	0	0	1	1	1	0	1	2	0	5	0	0
計	4,520	137,563	385	325	316	330	370	310	635	150	285	359	455	600

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23年												平成24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	73 (20)	7 (2)	4 (1)	6 (1)	7 (0)	4 (2)	5 (1)	11 (3)	1 (0)	7 (0)	6 (3)	8 (4)	7 (3)			
検体数	1,241 (664)	172 (68)	60 (12)	112 (47)	56 (0)	76 (72)	90 (31)	223 (120)	1 (0)	31 (0)	122 (92)	149 (99)	149 (123)			

注) ()内は食中毒件数(一部H22 年度事例を含む)

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	73		20		53	
検体数及び項目数	1,241	22,308	664	11,882	577	10,426
患者便	312	4,911	175	2,259	137	2,652
業者便	256	4,508	139	2,359	117	2,149
業者手指ふきとり	98	2,026	51	1,039	47	987
施設器具ふきとり	341	6,907	179	3,695	162	3,212
食品	218	3,760	110	2,373	108	1,387
吐物	9	177	7	154	2	23
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	6	6	3	3	3	3
その他	1	13	0	0	1	13

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	73	20	53	73	20	53
検体数	476	306	170	510	331	179
患者便	240	148	92	249	154	95
業者便	159	91	68	174	100	74
業者手指ふきとり	0	0	0	2	2	0
施設器具ふきとり	0	0	0	4	4	0
食品	68	60	8	72	64	8
吐物	9	7	2	9	7	2
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	平成23年度
サルモネラ属菌	4	1	5	4	2	0	2
カンピロバクター	8	4	4	7	6	4	4
黄色ブドウ球菌	0	2	0	0	0	0	1
セレウス菌	0	0	0	0	0	0	0
病原大腸菌	0	0	0	0	1	2	0
ウェルシュ菌	1	0	1	0	0	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	0	0	1	0	0
NV(ノロウイルス)	6	6	3	1	2	3	7
サポウイルス	0	0	1	0	0	0	0
不明	0	0	1	1	0	1	2
その他	0	0	0	0	2	0	3
計	19	13	15	13	14	10	19

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
そうざい	66	56	9	1	—	0	—	—	—
路上弁当	38	22	13	3	—	0	—	—	—
生食用かき	27	24	3	0	—	—	25	2	0
冷凍食品	55	52	3	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
		そうざい	66	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
残置食	280	37	0	0	0	0	0	2	-	0	0	0	60	0	0	-	-
鶏肉(6月)	35	-	-	-	-	-	-	-	-	0	21	0	-	-	-	-	-
鶏肉(11月)	55	23	0	-	-	-	-	-	-	0	39	2	-	-	-	-	-
鶏肝臓	22	-	4	-	-	-	-	-	-	-	8	2	-	-	-	-	-
生食用鮮魚介類	38	6	-	0	1	0	15	22	-	0	-	-	-	-	-	-	-
路上弁当	38	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生菓子	55	10	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	33	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	33	0	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
生食用かき	27	-	-	0	1	0	9	2	-	0	-	-	-	-	-	-	0
ナチュラルチーズ	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-
野菜	3	-	-	-	-	-	-	-	-	0*	-	-	-	-	-	-	-
牛肉	25	-	-	-	-	-	-	-	-	0*	0	0	-	-	-	-	-
牛肉臓肉	22	-	-	-	-	-	-	-	-	1*	5	0	-	-	-	-	-
牛肉(収去検査でない)	24	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	0	-	-	-	-	-

*EHECのみ

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									
冷凍トウモロコシ	1	1	0		5	1	3	0	検出しない
ポップコーン	1	1	0		5	1	3	0	検出しない
トウモロコシ缶詰	6	6	0		5	6	18	0	検出しない
とうもろこし(冷凍食品)	2	2	0		5	2	6	0	検出しない
とうもろこし	1	1	0		5	1	3	0	検出しない
大豆									
とうふ類	17	17	0		5				
油揚げ類	5	5	0		5				
米									
上新粉	1					1	3	0	検出しない
ライスペーパー	2					2	6	0	検出しない
もち米粉	1					1	3	0	検出しない
マカロニ	1					1	3	0	検出しない
ビーフン	6					6	18	0	検出しない
	44	33	0	検出率 0.0%		22	66	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	検出数	サッカリンナトリウム(単位:g/kg)			基準値(未満)
			最低値	最高値	平均	
漬物(酢漬)	9	0				2.0
漬物(たくあん漬)	5	1	1.1		1.1	2.0
漬物(しょうゆ漬)	19	1	0.93		0.93	1.2
つくだ煮	12	0				0.50
煮豆	15	0				0.50
あん類	0	0				0.50
魚肉ねり製品	38	0				0.30
清涼飲料水	1	0				0.30
漬物(塩漬)	27	0				0.20
漬物(ぬか漬)	1	0				0.20
漬物(こうじ漬)	3	1	0.85		0.85	2.0
漬物(キムチ)	0	0				0.20
フラワーペースト	0	0				0.20
ジャム	1	0				0.20
缶詰又はびん詰食品	0	0				0.20
みそ	0	0				0.20
菓子	34	0				0.10
その他の食品	58	0				—
計	223	3	検出率 1.3 %			

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)	
		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
魚肉ねり製品	38	9	0.45	1.5	1.2	2.0	0				—	0	—
食肉製品	33	9	0.64	1.5	1.0	2.0	0				—	0	—
つくだ煮	15	6	0.47	0.81	0.62	1.0	2	0.06	0.09	0.08	—	0	—
煮豆	15	2	0.36	0.48	0.42	1.0	0				—	0	—
あん類	0					1.0	0				—	0	—
フラワーペースト	0					1.0	0				—	0	—
ジャム	2					1.0	0				—	0	—
漬物(塩漬)	27	1	0.28		0.28	1.0	0				—	0	—
漬物(しょうゆ漬)	21	2	0.49	0.73	0.61	1.0	2	0.03		0.03	—	0	—
漬物(たくあん漬)	7	4	0.13	0.67	0.40	1.0	0				—	0	—
みそ	0					1.0	0				—	0	—
漬物(酢漬)	9	0				0.50	0				—	0	—
漬物(こうじ漬)	3	1	0.47		0.47	1.0	0				—	0	—
干しすもも	0					0.50	0				—	0	—
果実酒	22	2	0.14	0.15	0.15	0.20	0				—	0	—
発酵乳	5					—	5	0.007	0.013	0.010	—	0	—
乳酸菌飲料	6					0.050	0				—	0	—
清涼飲料水	1					—	0				—	0	—
菓子類	51					—	0				—	0	—
漬物(ぬか漬)	1					—	0				—	0	—
その他の食品	93					—	0				—	0	—
計	349	36	検出率 10.3 %				9	検出率 2.6 %			0	検出率0%	

*安息香酸は、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	17	1.6	6.0	2.6	5.0
果実酒	22	22	0.060	0.16	0.094	0.35
煮豆	11	0				0.10
エビ(冷凍)	10	1	0.062		0.062	0.10
その他の食品	48	0				0.030
計	113	40	検出率 35.4 %			

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		
じゃこ, しらす	6	6	0.001	0.004	0.003	—
塩かずのこ	4	0				—
計	10	6	検出率 60.0 %			

注:天然由来の過酸化水素報告例:しらす干し 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	33	32	0.001	0.037	0.015	0.070
いくら, たらこ	10	5	0.0005	0.0016	0.0009	0.0050
計	43	37	検出率 86.0 %			

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	16	4	0.71	1.9	1.2	2.0
ぎょうざの皮等	6	0				1.2
計	22	4	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	3	3	0.0016	0.0029	0.0020	0.005
グレープフルーツ	4	4	0.0008	0.0015	0.0011	0.005
みかん	1	0				
ライム	1	1	0.0014	0.0014	0.0014	0.005
レモン	1	1	0.0028	0.0028	0.0028	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	4	3	0.00013	0.00025	0.00018	0.010
みかん	1	0				0.010
ライム	1	0				0.010
レモン	1	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	3	3	0.0003	0.0012	0.0007	0.010
グレープフルーツ	4	3	0.0002	0.0012	0.0006	0.010
みかん	1	0				0.010
ライム	1	0				0.010
レモン	1	0				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	3	0				0.070
グレープフルーツ	4	0				0.070
みかん	1	0				
ライム	1	0				
レモン	1	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(%)
魚介類	外国水域	1	0	0.0%	269	0	0.0%
	日本近海	14	6	42.9%	3,766	9	0.2%
豆類	外国	4	3	75.0%	1,512	4	0.3%
冷凍食品	外国	105	16	15.2%	38,425	157	0.4%
穀類及びその加工品	国内	10	5	50.0%	3,690	11	0.3%
	不明	2	1	50.0%	738	3	0.4%
果実	外国	28	5	17.9%	9,312	71	0.8%
	国内	7	3	42.9%	2,644	26	1.0%
野菜	外国	14	2	14.3%	5,166	19	0.4%
	国内	35	9	25.7%	12,272	57	0.5%
野菜加工品類	国内	27	6	22.2%	10,280	56	0.5%
その他の食品	外国	1	1	100.0%	272	2	0.7%
計		248	57	23.0%	88,346	415	0.5%

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)	4					0.5	4	0.02	0.09	0.05	0.4					0.3
いか類	0					3	0				0.4					0.3
えび類	1					3	1	0.10	0.10	0.10	0.4					0.3
たこ類	3					3	3	0.01	0.05	0.02	0.4					0.3
貝類	1					3	0				0.4					0.3
海産魚(遠洋)	5	2	0.01	0.02	0.02	0.5	5	0.05	0.30	0.15	0.4					0.3
海産魚(その他)	45	24	0.01	0.4	0.06	3	45	0.01	0.3	0.10	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚*2	4	2	0.02	0.06	0.04		4	0.1	0.9	0.35	-					
計	63	28	検出率 44.4 %				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	1	0.002	0.002	0.002	1	0.002	0.002	0.002	3	0.005	0.007	0.006
計	16	1	検出率		6.3%	1	検出率		6.3%	3	検出率		18.8%

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	最小	最大	検出数	最小	最大	
チーズ類	11	0						500
果実	2	0						500
魚介類	30	20	1	24	21	1	31	500
肉類	5	5	20	570	5	23	640	500
穀類及びその加工品	3	1	2	2	1	3	3	500
種実類	3	0						500
酒精飲料	6	0						500
乳製品	8	0						500
清涼飲料水	2	0						500
添加物	1	0						500
豆類	3	0						500
その他の食品	36	4	1	9	4	2	12	500
野菜	103	15	1	20	14	1	22	500
冷凍食品	2	0						500
計	215	45	検出率20.9%		45	検出率20.9%		

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)
5	むき栗	むき栗にカビ様異物	1	異物検査	かびの発生
6	乳飲料(コーヒ-牛乳)	塩素臭, 嘔吐	1	残留塩素	61ppm
6	ハマチ	刺身用ハマチにひも状の異物	1	異物検査	寄生虫
8	いなり寿司	口の中のしびれ	1	シアンイオン, コリンエステラーゼ阻害剤	いずれも検出しない
8	ふぐ	ふぐ種同定	4	ふぐ種同定	ふぐ種同定
8	ふぐ	釣ったフグを食べて中毒	1	フグ毒	フグ毒
10	ツブ貝	テトラミンによる食中毒疑い	3	テトラミン	テトラミン

表2-2-20 (1) 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	チルニコシン	ドキシサイクリン	ノボビオシン	リアキシリン	リンコマイシン	タイロシン	チアムリン	メシリナム
牛	筋肉	0 / 20	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	/
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10
豚	筋肉	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 10	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
	腎臓	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	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 / 11	0 / 11	0 / 24	/	/	0 / 11	0 / 11	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 11
	腎臓	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 11	0 / 11	0 / 24	0 / 11	0 / 11	0 / 11	0 / 11	0 / 24	0 / 24	0 / 24	0 / 11
鶏卵	脂肪	0 / 13	/	/	/	/	/	0 / 13	/	/	/	0 / 13	/	0 / 13	/	/
	卵	/	/	/	/	/	/	0 / 22	/	/	/	0 / 22	/	/	/	/
養殖魚介類	乳	0 / 22	/	/	/	/	0 / 10	0 / 10	/	/	0 / 22	/	0 / 10	/	/	/
	冷凍えび	0 / 12	/	/	/	0 / 6	0 / 12	0 / 7	0 / 6	0 / 6	0 / 6	0 / 10	0 / 10	0 / 3	0 / 12	0 / 9
うなぎ蒲焼	冷凍えび	0 / 10	/	/	/	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
	計	0 / 280	0 / 128	0 / 128	0 / 128	0 / 93	0 / 186	0 / 235	0 / 99	0 / 10	0 / 99	0 / 108	0 / 285	0 / 124	0 / 153	0 / 122

表2-2-20 (2) 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																								
牛	筋肉	0	/	10	0	/	10	0	/	20	0	/	10	0	/	10	0	/	20	0	/	10	0	/	20	
	腎臓	0	/	10	0	/	10	0	/	20	0	/	10	0	/	20	0	/	10	0	/	20	0	/	20	
	肝臓	0	/	10	0	/	10	0	/	20	0	/	20	0	/	10	0	/	20	0	/	10	0	/	20	
	脂肪	/		/																						
	輸入牛肉	0	/	6	0	/	6	0	/	6	0	/	6	0	/	6	0	/	6	0	/	6	0	/	6	
	豚	筋肉	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
		肝臓	0	/	20	0	/	20	0	/	20	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
	鶏	輸入豚肉	0	/	5	0	/	5	0	/	5	0	/	5	0	/	5	0	/	5	0	/	5	0	/	5
		筋肉	0	/	24	0	/	22	0	/	11	0	/	11	0	/	13	0	/	11	0	/	24	0	/	24
		腎臓	0	/	24	0	/	11	0	/	11	0	/	11	0	/	13	0	/	11	0	/	24	0	/	24
肝臓		0	/	24	0	/	11	0	/	11	0	/	11	0	/	13	0	/	11	0	/	24	0	/	24	
鶏卵	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	0	/	22	0	/	22	
	乳	/		/																						
養殖魚介類	養殖魚介類	0	/	12	0	/	8	0	/	12	0	/	12	0	/	12	0	/	12	0	/	12	0	/	12	
	冷凍えび	0	/	10	0	/	10	0	/	10	0	/	10	0	/	10	0	/	10	0	/	10	0	/	10	
うなぎ蒲焼	/		/																							
計		0	/	240	0	/	101	0	/	218	0	/	196	0	/	263	0	/	280	0	/	144	0	/	302	

表2-2-20 (3) 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	
ダノフロキサシン	0 / 10
スルフィンゾール	0 / 20
スルファモノメトキシム	0 / 20
スルファメラジン	0 / 20
スルファメトキシピリダジン	0 / 10
***	0 / 10
スルファメトキサゾール	0 / 10
スルファベンズアミド	0 / 20
スルファピリジン	0 / 20
スルファニトラン	0 / 20
スルファドキシム	0 / 20
スルファチアゾール	0 / 10
スルファセタミド	0 / 10
**	0 / 20
スルファジメトキシム	0 / 20
牛 筋肉	0 / 10
腎臓	0 / 20
肝臓	0 / 10
脂肪	0 / 10
輸入牛肉	0 / 6
豚 筋肉	0 / 20
腎臓	0 / 20
肝臓	0 / 20
脂肪	0 / 10
輸入豚肉	0 / 5
鶏 筋肉	0 / 11
腎臓	0 / 11
肝臓	0 / 11
脂肪	0 / 13
鶏卵	0 / 22
乳	0 / 22
養殖魚介類	0 / 12
冷凍えび	0 / 10
うなぎ蒲焼	/ /
計	0 / 282

*鶏の腎臓I検体からスルファジメトキシム0.14ppm(基準値0.05)検出
 **鶏の筋肉I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(4) 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	チアンフエニコール	ピリメタミン	フロルフエニコール	マラカイトグリーン	ロイコマラカイトグリーン	トリアセチルアゾール	2-ニ	5-ニ	1Hベ	2アル	ニ	オキシベンダゾール	クロスロン	チアベンダゾール	トリクロルホン	フルベンダゾール	メベンダゾール	モラントール	レバミゾール
牛 筋肉	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20
腎臓	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10
肝臓	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 20	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 20	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	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
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	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 / 20	0 / 20	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	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	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 / 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	0 / 20	0 / 20	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	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
輸入豚肉	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 6	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	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5	0 / 5
鶏 筋肉	0 / 24	0 / 11	0 / 24	0 / 11	0 / 11	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 / 24	0 / 11	0 / 24	0 / 11	0 / 11	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
肝臓	0 / 24	0 / 11	0 / 24	0 / 11	0 / 11	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	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	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	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
乳	0 / 12	0 / 22	0 / 10	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
養殖魚介類	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	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	0 / 12	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	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	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	0 / 270	0 / 302	0 / 178	0 / 175	0 / 225	0 / 111	0 / 282	0 / 292	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280	0 / 280
計	0 / 292	0 / 208	0 / 280	0 / 217	0 / 182	0 / 240	0 / 240	0 / 240	0 / 240	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	0 / 13	0 / 13

表2-2-20 (5) 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

その他		酢酸メレンゲステロール	酢酸トレンボロン	メンブトン	メロキシカム	メチルプレドニゾン	プロマシル	プレドニゾン	フルニキシム	フェノブカルブ	ファミール	ヒドロコルチゾン	トルフェナム酸	テメホス	デキサメタゾン	ゼラノール	ジフルベンズロン	ケトプロフェン	キンラジン	エマメクチン安息香酸	アルトレノゲスト	アザベロン	βトレンボロン	αトレンボロン		
牛	筋肉	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	腎臓	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	肝臓	0/20	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	輸入牛肉	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
豚	筋肉	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	腎臓	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	肝臓	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	輸入豚肉	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
鶏	筋肉	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	腎臓	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	肝臓	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	脂肪	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	鶏卵	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	乳	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	養殖魚介類	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	冷凍えび	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	うなぎ蒲焼	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	計	0/20	0/26	0/52	0/52	0/220	0/30	0/112	0/52	0/20	0/56	0/136	0/16	0/22	0/12	0/117	0/135	0/149	0/10	0/156	0/162	0/10	0/166	0/97	0/30	0/36