

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 24 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) 食中毒の微生物学的検査

平成 24 年度の食中毒に係る微生物学的検査は、表 2-2-2, 2-2-3, 2-2-4 及び 2-2-5 のとおりである。

(3) 収去食品の微生物学的検査

平成 24 年度の収去食品に係る細菌数などの検査結果は表 2-2-6, 食中毒菌などの検出件数は表 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、アイスクリーム類 33 検体, 魚肉ねり製品 32 検体, 生食用鮮魚介類 19 検体, ゆでがに 5 検体, 食肉製品 15 検体, 生食用かき 13 検体, 冷凍食品 33 検体, 牛乳 17 検体, 加工乳 4 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 206 検体 (微生物学的検査 182 検体 333 項目, 理化学検査 101 検体 174 項目) について検査を実施した結果, アイスクリーム類 (ソフトクリーム) 1 検体について規格違反 (大腸菌群) を認めた。

食品の衛生規範の検査については、浅漬 97 検体, そうざい 70 検体, 路上弁当 56 検体, 洋生菓子 15 検体 合計 238 検体 (微生物学的検査 617 項目) について検査を実施した結果, 路上弁当 10 検体 (細菌数 10 項目, E. coli 1 項目, 黄色ブドウ球菌 1 項目), そうざい 1 検体 (細菌数), 洋生菓子 1 検体 (黄色ブドウ球菌) について不適合を認めた。

(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 22 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 313 検体を検査した結果は, 表 2-2-9 のとおりで, 漬物 2 検体から表示にないサッカリンを検出した。

イ 保存料 (ソルビン酸, 安息香酸等)

漬物や食肉製品など 370 検体を検査した結果は, 表 2-2-10 のとおりで, 清涼飲料水 1 検体, そうざい 1 検体から表示にない安息香酸を検出し, ワイン 1 検体からは表示にないソルビン酸を検出した。

ウ 漂白剤 (亜硫酸)

果実酒やかんぴょうなど 46 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 22 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)

生めんやぎょうざの皮等 11 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), ジブチルヒドロキソトルエン (BHT))

バター 7 検体, 魚介乾製品 7 検体, 油脂 8 検体について検査したところ, いずれからも検出されなかった。

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 20 検体, いくら 4 検体, たらこ 4 検体, 漬物 50 検体, そうざい 1 検体について検査したところ, 漬物 13 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。

このうち漬物 2 検体については、表示のない着色料（赤色 3 号，赤色 106 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 12 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（フルジオキサニル，イマザリル，チアベンダゾール，ジフェニル，オルトフェニルフェノール）

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 96 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 のとおりであり，すべて成分規格を満たしていた。また，冷凍食品 88 検体，野菜加工品類 100 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 315 検体を検査した結果は，表 2-2-19 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は表 2-2-20 のとおりであり，基準値を超える検体はなかった。

(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 6 検体（12 項目），ポリプロピレン樹脂製器具 4 検体（32 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（2 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24年									平成25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		
食中毒等の細菌検査	991	19,864	39	6	210	132	2	23	43	134	159	32	108	103		
食中毒等のウイルス検査	779	818	17	6	161	41			17	64	221	74	69	109		
収去食品の細菌検査	671	5,407	24	64	93	68	40	126	63	82	32	8	38	33		
収去食品のウイルス検査	13	13										8	5			
食品の規格検査	206	507	45	9	4		36	19	13	18	15	8	39			
食品の衛生規範に係る検査	238	617			49	68	12	82	12	15						
食品中の食品添加物検査	517	2,977		57	25	49	11	43	98	100	55	46	33			
食品中の残留農薬検査	312	114,154	16		21	39	28	16	51	37	28	16	38	22		
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	22	72							11				11			
食品中の残留動物用医薬品検査	270	13,679	21	40	18	28	16	40	15	10	6	36	34	6		
器具及び容器包装の検査	251	329												251		
自然毒検査	19	29	5	5							9					
食品の放射能汚染検査	311	215	8	33	27	24	28	19	34	32	42	22	19	23		
食品衛生に関するその他の検査	33	101		4		25	2		1	1						
食品衛生外部精度管理	22	39			3	2	1		2	4	3	7				
計	4,719	158,949	175	240	611	492	176	379	349	497	586	257	394	563		

※検体数及び項目数は、複数の検査分類で再掲しているため、計は実際の数と異なる。

表2-2-2 食中毒などの取扱件数及び検体数(微生物学的検査)

	計	平成24年												平成25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	69 (12)	3 (0)	1 (0)	6 (0)	7 (1)	2 (0)	1 (0)	5 (0)	12 (3)	14 (6)	6 (1)	5 (0)	7 (1)			
検体数	1,237 (425)	39 (0)	6 (0)	236 (0)	132 (19)	2 (0)	23 (0)	43 (0)	145 (89)	263 (207)	84 (38)	112 (0)	152 (72)			

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 (微生物学的検査)

	計		食中毒		その他	
取扱件数	69		12		57	
検体数及び項目数	1,237	20,682	425	6,888	812	13,794
患者便	216	3,930	60	1,046	156	2,884
業者便	309	4,161	70	1,348	239	2,813
業者手指ふきとり	78	1,642	30	634	48	1,008
施設器具ふきとり	279	5,748	92	1,821	187	3,927
食品	348	5,150	173	2,039	175	3,111
吐物	2	44	0	0	2	44
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	2	4	0	0	2	4
その他	3	3	0	0	3	3

表2-2-4 食中毒など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	54	11	43	58	12	46
検体数	779	294	485	797	295	502
患者便	179	59	120	183	59	124
業者便	283	67	216	287	68	219
業者手指ふきとり	4	4	0	6	4	2
施設器具ふきとり	15	15	0	23	15	8
食品	293	149	144	293	149	144
吐物	2	0	2	2	0	2
飲用水	0	0	0	0	0	0
菌株	0	0	0	0	0	0
その他	3	0	3	3	0	3

表2-2-5 食中毒 病因物質発生状況(微生物学的検査)

病因物質	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	平成24年度
サルモネラ属菌	5	4	2	0	2	0
カンピロバクター	4	7	6	4	4	0
黄色ブドウ球菌	0	0	0	0	1	0
セレウス菌	0	0	0	0	0	0
病原大腸菌	0	0	1	2	0	0
ウェルシュ菌	1	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ	0	0	1	0	0	0
NV(ノロウイルス)	3	1	2	3	7	10
サボウイルス	1	0	0	0	0	1
グドA・セブテンブククタータ	-	-	-	-	0	1
不明	1	1	0	1	2	0
その他	0	0	2	0	3	0
計	15	13	14	10	19	12

表2-2-6 収去食品の細菌数などの検査結果

検体の種類	検体数	細菌数(cfu / g)			大腸菌群 陽性	E.coli 陽性	E.coli最確数		
		3,000未満	3,000～ 10 ⁵ 以下	10 ⁵ を超える			18/100g 未満	18/100g ～ 230/100g 以下	230/100g を超える
アイスクリーム類	33	32	1	0	1	-	-	-	
浅漬	97	-	-	-	-	0	-	-	
そうざい	70	56	11	3	-	0	-	-	
路上弁当	56	35	11	10	-	1	-	-	
食肉製品	15	-	-	-	0	0	-	-	
生食用カキ	13	12	1	0	-	-	11	2	
冷凍食品	33	32	1	0	0	0	-	-	

表2-2-7 収去食品の食中毒菌などの検出件数

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	赤痢菌	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
		残置食	199	30	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	69	0	0
浅漬	97	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	70	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
路上弁当	56	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用鮮魚介類	11	5	0	0	1	0	4	5	-	0	-	-	-	-	-	-	-
鶏肉	57	24	5	-	-	-	-	-	-	0	20	0	-	-	-	-	-
野菜	4	-	-	-	-	-	-	-	-	0*	-	-	-	-	-	-	-
生菓子	33	3	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	15	0	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
ナチュラルチーズ	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-
生食用かき	13	-	-	0	0	0	5	2	0	0	-	-	-	-	-	-	0
卵加工品	33	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*O157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	検査数	検査項目数*	検出数
トウモロコシ				基準値			基準値
トウモロコシ缶詰	5	5	0	5	5	15	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	10		0	5			
油揚げ類	1		0	5			
米							
上新粉	2				2	6	0 検出しない
ライスパーパー	2				2	6	0 検出しない
ビーフン	1				1	3	0 検出しない
	22	6	0	検出率 0.0%	11	33	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,RRS2,LLS)

*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)
- 安全性未審査遺伝子組換え米(63Btコメ, NNBtコメ, CpTIコメ)

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)	15	1	1.4	1.4	1.4	2.0
漬物(たくあん漬)	9	4	0.44	1.1	0.75	2.0
漬物(しょうゆ漬)	43	1	0.02	0.02	0.02	1.2
つくだ煮	3	0				0.50
煮豆	13	0				0.50
魚肉ねり製品	37	1	0.07	0.11	0.09	0.30
清涼飲料水	2	0				0.30
漬物(塩漬)	43	0				0.20
漬物(ぬか漬)	7	0				0.20
漬物(こうじ漬)	2	0				2.0
漬物(かす漬)	3	0				1.2
フラワーペースト	3	0				0.20
ジャム	5	0				0.20
缶詰又はびん詰食品	62	0				0.20
菓子	33	0				0.10
酢	1	0				0.30
シロップ	2	0				0.30
その他の食品	30	0				—
計	313	7	検出率 2.2 %			

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	37	9	0.52	1.5	1.0	2.0	0				—	0	—
食肉製品	17	2	0.63	1.0	0.82	2.0	0				—	0	—
つくだ煮	3	1	0.43	0.43	0.43	1.0	0				—	0	—
煮豆	13	2	0.60	0.63	0.62	1.0	0				—	0	—
フラワーペースト	3					1.0	0				—	0	—
ジャム	5					1.0	0				—	0	—
漬物(塩漬)	43	4	0.22	0.41	0.33	1.0	0				—	0	—
漬物(しょうゆ漬)	43	11	0.10	0.66	0.39	1.0	2	0.02	0.04	0.03	—	0	—
漬物(たくあん漬)	9	7	0.46	0.75	0.56	1.0	0				—	0	—
漬物(かす漬)	3					1.0	0				—	0	—
漬物(酢漬)	15	6	0.16	0.36	0.22	0.50	0				—	0	—
漬物(こうじ漬)	2	2	0.51	0.52	0.52	1.0	0				—	0	—
漬物(ぬか漬)	7					—	0				—	0	—
果実酒	11	2	0.069	0.13	0.10	0.20	0				—	0	—
発酵乳	5					—	4	0.009	0.014	0.011	—	0	—
乳酸菌飲料	6					0.050	2	0.006	0.008	0.007	—	0	—
清涼飲料水	2					—	2	0.016	0.20	0.110	0.60	0	—
チーズ	1	1	1.6	1.6	1.6	3.0					—	0	—
ニョッキ	2	2	0.14	0.70	0.42	1.0					—	0	—
シロップ	2	2	0.72	0.78	0.75	1.0					0.60	0	—
その他の食品	141					—	2	0.020	0.050	0.035	—	0	—
計	370	51	検出率 13.8 %			12	検出率 3.2 %			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2-2-11 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	11	8	0.92	5.4	2.4	5.0
果実酒	11	11	0.045	0.13	0.088	0.35
煮豆	5	1	0.005	0.005	0.005	0.10
エビ(冷凍)	10	0				0.10
その他の食品	9	0				0.030
計	46	20	検出率 43.5 %			

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	4	0.001	0.004	0.003	—
塩かずのこ	4	0				—
計	10	4	検出率 40.0 %			

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2-2-13 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	14	10	0.001	0.043	0.016	0.070
いくら, たらこ	8	4	0.0005	0.0009	0.0007	0.0050
計	22	14	検出率 63.6 %			

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	8	2	0.59	0.79	0.69	2.0
ぎょうぎの皮等	3	1	0.62	0.62	0.62	1.2
計	11	3	検出率 27.3 %			

表2-2-15 輸入果実中の防ばい剤の検査結果

[フルジオキソニル(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				0.010
グレープフルーツ	3	0				0.010
バナナ	1	0				
ライム	1	0				0.010
レモン	2	2	0.0006	0.0007	0.0007	0.010
計	10	2	検出率 20.0 %			

[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	0.0017	0.0021	0.0018	0.005
グレープフルーツ	3	3	0.0009	0.0011	0.0010	0.005
バナナ	1	0				0.002
ライム	1	0				0.005
レモン	2	2	0.0014	0.0022	0.0018	0.005
計	10	8	検出率 80.0 %			

[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	2	0.0007	0.0018	0.0013	0.010
グレープフルーツ	3	0				0.010
バナナ	1	0				0.003
ライム	1	1	0.0002	0.0002	0.0002	0.010
レモン	2	1	0.0002	0.0002	0.0002	0.010
計	10	4	検出率 40.0 %			

[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
バナナ	1	0				
ライム	1	0				
レモン	2	0				0.070
計	10	0	検出率 0.0 %			

[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	0				0.010
バナナ	1	0				
ライム	1	1	0.0000146	0.0000146	0.0000146	0.010
レモン	2	0				0.010
計	10	1	検出率 10.0 %			

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	2	1	50.0%	448	1	0.2%
	日本近海	14	2	14.3%	3,136	2	0.1%
穀類およびその加工品	国内	12	5	41.7%	4,248	7	0.2%
豆類	外国	2	1	50.0%	696	1	0.1%
果実	外国	27	23	85.2%	9,718	83	0.9%
	国内	1	1	100.0%	352	5	1.4%
野菜	外国	17	6	35.3%	6,254	18	0.3%
	国内	53	34	64.2%	19,497	72	0.4%
野菜加工品類	外国	2	1	50.0%	802	1	0.1%
	国内	98	63	64.3%	38,732	169	0.4%
冷凍食品	外国	83	31	37.3%	29,889	69	0.2%
	不明	1	0	0.0%	382	0	0.0%
計		312	168		114,154	428	

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)	3	3	0.003	0.007	0.005	0.5	3	0.04	0.11	0.09	0.4					0.3
たこ類	2	1	0.002	0.002	0.002	3	2	0.01	0.03	0.02	0.4					0.3
海産魚(遠洋)	13	12	0.003	0.038	0.020	0.5	13	0.02	0.40	0.13	0.4					0.3
海産魚(その他)	45	37	0.001	0.203	0.030	3	45	0.03	1.12	0.18	0.4					0.3
水銀適用除外海産魚* ²	1	0				-	1	0.16	0.16	0.16	-					-
計	64	53	検出率 82.8%				64	検出率 100.0%								

*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	0				0				2	0.004	0.005	0.005
計	16	0	検出率 0.0%			0	検出率 0.0%			2	検出率 12.5%		

表2-2-19 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

		検体数	検出検体数	検査項目数	検出項目数
牛	筋肉	20	0	1,160	0
	腎臓	20	0	1,140	0
	肝臓	20	0	1,110	0
	脂肪	10	0	510	0
	輸入牛肉	6	0	360	0
豚	筋肉	20	0	1,060	0
	腎臓	20	0	990	0
	肝臓	20	0	930	0
	脂肪	10	0	520	0
	輸入豚肉	4	0	224	0
鶏	筋肉	13	0	713	0
	腎臓	10	0	541	0
	肝臓	13	0	618	0
	脂肪	7	0	371	0
	輸入鶏肉	16	0	736	0
鶏卵		11	0	506	0
乳		21	0	1,124	0
養殖魚介類	魚介類(すずき目)	8	0	404	0
	魚介類(その他の魚類)	4	0	188	0
輸入冷凍えび	魚介類(甲殻類)	10	0	460	0
輸入うなぎ蒲焼		7	0	14	0
計		270	0	13,679	0

表2-2-20 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	
魚介類	38	17	0.47	30.26	23	0.36	50.40	100
肉類	11	2	0.56	0.57	1	1.23	1.23	100
穀類及びその加工品	5	2	0.90	4.59	2	1.69	8.88	100
豆類	1	0			0			100
果実	9	1	2.19	2.19	1	3.54	3.54	100
野菜	125	13	0.48	1.35	18	0.45	2.10	100
種実類	1	1	1.11	1.11	1	1.86	1.86	100
野菜加工品類	1	0			0			100
清涼飲料水(ミネラルウォーター)	11	0			0			10
その他の食品(うち乳幼児用食品)	57(11)	3(0)	0.42	0.58	4	0.49	1.27	100(50)
牛乳	22	3	0.52	1.30	4	0.38	1.86	50
乳製品(うち乳幼児用食品)	18(11)	0			0			100(50)
魚介類加工品	8	1	10.39	10.39	2	0.62	18.52	100
冷凍食品	3	0			2	0.60	0.90	100
菓子類	1	0			0			100
計	311	43	検出率13.8%		58	検出率18.6%		

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
5	魚の乾物	ヒスタミンによる食中毒疑い	4	ヒスタミン
11	油脂	揚げ油による食中毒疑い	1	酸価, 過酸化物質