

## 平成4年度 食品化学検査関係違反結果

理化学課 衛生化学係

平成4年度の違反は、指導基準、使用疑いを含め、14件であった。

- ・検査を行った離型剤の流動パラフィンの過量使用があった
- ・うなぎよりスルファジミジンが検出された
- ・食肉製品の亜硝酸が基準の2-5倍残存し、確認検査した14製品の全てが過量使用であった
- ・アジのフィーレに亜硝酸を使用した目的外使用があった
- ・早生みかんよりヒ素と鉛が検出し、ヒ酸鉛の使用疑いがあった。産地は異なるが4-5年続けておこっている。
- ・ようかんからソルビン酸が1.3g/Kg検出され、あんのソルビン酸の過量使用があった。

No.	年月日	保健所	品名	項目	違反値	違反理由
1.	4. 4. 8	博多	かんぴょう	SO <sub>2</sub>	6.3g/Kg	過量使用
2.	4. 6. 8	中央	食パン	流動パラフィン	0.15%	過量使用
3.	4. 6. 15	中央	うなぎ	スルファジミジン	0.23ppm	成分規格違反
4.	4. 6. 22	西	ソーセージ	NO <sub>2</sub>	0.39g/Kg	過量使用
			ロースハム	NO <sub>2</sub>	0.12g/Kg	
	6. 24	確認	14製品	NO <sub>2</sub>	0.1-0.47g/Kg	
5.	4. 8. 3	城南	豚肉	スルファジミジン	0.13ppm	成分規格違反
6.	4. 8. 11	博多	切りごぼう	SO <sub>2</sub>	0.071g/Kg	目的外使用
	8. 11	確認	〃	〃	0.12g/Kg	
7.	4. 9. 16	東	アジのフィーレ	NO <sub>2</sub>	0.006g/Kg	目的外使用
			漬液	〃	0.05g/L	
	9. 17	確認	アジのフィーレ ヒラメのフィーレ	〃 〃	検出せず 〃	
8.	4. 9. 25	生衛	いかみりん揚げ (油菓子)	POV	74	指導基準違反
	4. 9. 28	生衛	エメンタールカット (ナチュラルチーズ)	プロピオン酸	6.2g/Kg	
9.	4. 10. 15	食検	早生みかん	As Pb	0.12ppm 1.4ppm	ヒ酸鉛使用疑い
10.	4. 10. 26	生衛	羊かん	SoA	1.3g/Kg	(あん：過量使用)
11.	4. 12. 1	早良	ごま細切り昆布 (佃煮)	SoA	1.0g/Kg	過量使用
	12. 3	確認	〃	〃	1.1g/Kg	
12.	4. 12. 9	城南	高菜漬	SoA	1.1g/Kg	過量使用
	12. 11	確認	〃 5件	〃	〃	
13.	5. 2. 8	博多	長崎ちゃんぽん	PG	2.9%	過量使用
				水分	22.3%	
				PG	2.7%	
	2. 15	南 (確認)	ちゃんぽんめん	PG	2.5%	
				水分	26.8%	
				PG	2.5%	
14.	5. 3. 22	博多	白あん	SO <sub>2</sub>	0.040g/Kg	過量使用
	4. 4. 20		イタリア産ワイン	メチルイソチオシアネート	5件検査	
	4. 9. 24		ロシア産ウォッカ	フタル酸ジブチル	15件検査	