

(資料6) 平成2年度 食品化学違反関連検査結果

理化学課 衛生化学係

平成2年度の理化学検査における違反事例は、下記のとおりであった。

- (1) 発色剤 (NO₂) の違反事例は、辛子明太子の過量残存によるもの2件で、いずれも市外での製造品であった。
- (2) 漂白料 (SO₂) に関する違反事例は、生鮮野菜からの検出が1件、過量残存によるものとしてかんぴょう、水煮れんこんのそれぞれに1件、計3件であった。
- (3) 保存料に関するものとして、そうざいからソルビン酸が検出したものが1件あった。
- (4) 抗菌性物質の検出されたものは3件で、輸入食肉2件と国産はちみつ1件であった。例年、多かった鶏卵からのナイカルバジン検出事例はなかった。
- (5) 農薬関係では、平成2年度も砒酸鉛の使用疑いのある早生みかんが1件あった。
その他、生めんのプロピレングリコール過量使用1件、景品として配られたプラスチック井からカドミニウムが検出した事例、さつまあげの表示違反(ソルビン酸使用)にともなう調査・指導の際、無許可営業であることが判明したものの、福神漬の合成着色料が100ppmを越えるものなどがあった。

表 違反関連検査結果

No.	取去年月日	保健所等	検体名 (件数)	検査結果	備考
1	2. 7. 4	機動班	辛子明太子(2)	亜硝酸イオン 0.0057g/Kg 検出 亜硝酸イオン 0.0066g/Kg 検出	過量残存
2	2. 7. 18	博 多	切りごぼう(1)	SO ₂ 0.025g/Kg検出 なお、オルトリン酸 31ppm, 全リン酸 33ppmであり、リン酸塩配合のSO ₂ 製剤を使用したものと思われる。 また、7/19再収去においては検出されず。	SO ₂ 製剤使用の疑い
3	2. 8. 8	機動班	かんぴょう(1)	SO ₂ 6.1g/Kg 検出 (基準値 5g/Kg)	過量残存
4	2. 8. 21	南	生ラーメン(1)	プロピレングリコール2.3%検出 (水分補正後の濃度)	過量使用
5	2. 9. 4 2. 9. 7 2. 9. 7	中 央	味付かんぴょう(3)	ソルビン酸 0.62g/Kg 検出 0.46g/Kg 検出 0.82g/Kg 検出	対象食品外 (再収去分) (再収去分)
6	2. 10. 16	城 南	砂ずり(1)	クロピドール 0.97ppm 検出	規格違反
7	2. 10. 18	食 検	早生みかん(1)	ヒ素 0.07ppm 検出 鉛 0.92ppm 検出 なお、同じ生産地のものについて10/26再収去した2検体については、いずれも検出しなかった。	砒酸鉛使用の疑い
8	2. 10. 31	中 央	プラスチック井(1)	材質試験 Cd 290ppm	規格違反
9	2. 11. 7	西	台湾産豚肉(1)	スルファジミジン 0.92ppm 検出	規格違反
10	2. 12. 5	東	れんこん(1)	SO ₂ 0.036g/Kg 検出	過量残存
11	2. 12. 5	西	一汐鯛(1)	塩分 1.6% 着色料 食用赤色102号 検出 黄色 4号 検出	対象食品外
12	3. 3. 18	機動班	はちみつ(1)	クロルテトラサイクリン 検出	規格違反