

### (3) 平成16年度監視指導の実施状況と課題

#### 1. 食品衛生監視員・と畜検査員・食鳥検査員の配置状況

平成16年12月31日現在

実施機関	担当課	担当係	食品衛生監視員	食鳥検査員	と畜検査員
郡山保健所	衛生課	食品衛生係 獣疫衛生係	課長：1名 ：4名	3名	-
葛城保健所	生活衛生課	食品衛生係 獣疫生活衛生係	課長：1名 主幹：1名 ：3名(1名休)	2名	-
桜井保健所	衛生課	食品衛生係 獣疫衛生係	課長：1名 主幹：1名 ：4名	2名	-
吉野保健所	衛生課	食品衛生係 獣疫生活衛生係	課長：1名 主幹：1名 ：1名	1名	-
内吉野保健所	衛生課	衛生係	課長：1名 ：4名(兼務)	1名(兼務)	-
保健所			課長：5名 担当：19名 (内4名兼務)	担当：9名 (内1名兼務)	-
食品衛生検査所	市場食品検査	食品検査係	課長：1名 ：3名	1名(兼務)	-
食品衛生検査所	食肉検査課	第1係 第2係	所長：1名 課長：1名 第1係：6名 第2係：5名	13名	13名

#### 2. 食品に係る試験検査体制の状況

平成16年12月31日現在

実施機関	担当課等	試験検査の実施内容	検査員
保健環境研究センター	食品化学チーム 生活化学チーム	食品添加物、残留農薬・動物用医薬品等の理化学検査等	統括1名 5名 3名
	ウイルスチーム 細菌チーム	食中毒菌、ウイルス等の微生物検査等	統括2名 4名 5名
食品衛生検査所	食肉検査課	食肉中の微生物及び動物用医薬品の検査等	13名
	市場食品検査課	食品添加物等の理化学検査及び食中毒菌等の微生物検査等	4名
桜井保健所	検査課	食中毒菌等の微生物検査等	4名

#### 3. 各保健所別監視指導対象施設の状況(保健所別)

平成16年12月31日現在

実施機関	食品衛生法関係	施設数	食鳥処理法関係	施設数
郡山保健所	許可	5,488	認定	14
	届出	5,402		
葛城保健所	許可	3,879	認定	10
	届出	2,420		
桜井保健所	許可	4,850	認定	11
	届出	4,311		
吉野保健所	許可	1,420	認定	4
	届出	1,166		
内吉野保健所	許可	1,040	認定	3
	届出	1,123		
合計	許可	16,677	認定	42
	届出	14,422		

4. 試験検査機関における主要試験検査備品の整備状況（検査機関別）

平成16年12月31日現在

検査機関	担当課等	主要検査備品名及び規格	検査内容	数量	
保健環境研究センター	食品化学・生活化学チーム	ガスクロマトグラフ (GC/MS含む)	食品添加物、揮発性有機塩素化合物、アルル水銀測定、食品中の一酸化炭素測定、食品中の塩素系農薬測定、食品中の農薬測定、食品添加物、家庭用品のタール、容器包装の塩化ビニル測定、環境試料、食品中のホリ塩化ビフェニル測定 食品添加物測定、食品、飲料水中の農薬測定、食品添加物測定、家庭用品規格検査	9	
		液体クロマトグラフ(高速一式・LC/MSMS含む)	食品中の防かび剤測定 食品中の残留農薬測定 食品中の成分等測定	4	
		遠心分離器	食品検査の前処理	1	
		原子吸光分光光度計(フルム)	飲料水中のヒ素、セレン、アジゲン、カドミウム、鉛、6価クロム等の測定	1	
		水銀分析計	食品中の総水銀測定	1	
		前処理装置(GPC精製システム)	食品中の農薬の前処理	1	
		前処理装置(SFE抽出システム)	同上	1	
		窒素分解装置	食品中の窒素測定	1	
		窒素分析システム	食品中の窒素測定	1	
		電気泳動装置	食品検査	1	
		分光光度計	食品添加物、食品成分測定	1	
		ウイルス・細菌チーム	遺伝子増幅器	細菌検査	1
			遺伝子増幅器	ウイルス検査	1
			遠心分離器	微生物検査	1
	遠心分離器		食品添加物、食品成分、環境試料中の有機水銀等の測定	1	
	温度計(ハイブリッドレコーダー)		細菌、ウイルス検査	1	
	クワート測定システム		クワートボリウム測定	11	
	外アチン測定器		OD測定	1	
	血球計算盤		細菌・ウイルス測定	1	
	顕微鏡(蛍光型含む)		原虫等検査	7	
	撮影装置		細菌、ウイルス鑑定	1	
	撮影装置		電気泳動パターンの撮影	1	
	神経芽細胞腫検査システム		神経芽細胞腫検査	1	
	スパイラルシステム		細菌検査	2	
	全自動細菌検査装置		細菌同定検査	1	
	電気泳動装置		微生物検査	1	
	分注器		細菌検査	4	
	バーサル自動シーケンシング解析装置		遺伝子産物の塩基配列の解析	1	
	マイクロタイターシステム		インフルエンザ力価測定	1	
	リアルタイムPCR		炭疽菌検査	1	
	PCR(PCR増幅装置)		細菌・ウイルス測定	1	
	ハイパード対策高圧蒸気滅菌器		細菌・ウイルス測定	1	
	ハイパード高速冷却遠心機		細菌・ウイルス測定	1	
	小型微量遠心機		細菌・ウイルス測定	1	
	倒立顕微鏡		細菌・ウイルス測定	1	
	高度安全実験室		P3実験室	1	
	微量高速冷却遠心機		遺伝子組み換え食品検査	1	
	DNA定量用比色計		遺伝子組み換え食品検査	1	
	電気泳動装置(水平型)	遺伝子組み換え食品検査	1		
	PCR増幅装置	遺伝子組み換え食品検査	1		
	高圧蒸気滅菌器	遺伝子組み換え食品検査	1		
卓上微量遠心機	遺伝子組み換え食品検査	1			
分光光度計(UV-160A)	血液検査 (BUN, ビリルビン等)	1			
自動血球計数装置(F-500)	血球数測定	1			

食品衛生検査所	食肉検査課	スポットケム(TNMSP-4420)	血清生化学検査 (BUN等)	1
		ガスクロマトグラフ(GC-12APF)	残留有害物質検査	1
		高速液体加マトグラフ ワークステーション(CLASS-LC10)	残留有害物質検査	1
		高速液体加マトグラフ フォトダイオード検出器(SPD-M10Avp)	残留有害物質検査	1
		PCR一式 DNA増幅装置(GeneAmp PCR System9700)	遺伝子検査 (毒素等)	1
		PCR一式 電気泳動ゲル撮影装置(AE-6911CX)	遺伝子検査 (毒素等)	1
		PCR一式 マイクロ冷却遠心器(MODEL3740)	遺伝子検査 (毒素等)	1
		顕微鏡(BX50)	細菌鏡検	1
		クリオスタット(CM - 5 0 1)	凍結病理切片作製	1
		自動包埋装置(RH-12PM-1)	病理組織標本作製	1
		ティッシュ・テック包埋システム(4596)	病理組織標本作製	1
		顕微鏡(BHB - 3 3 1)	病理組織標本鏡検	1
		全自動写真撮影装置(PM-10ADS-3)	病理組織標本撮影	1
		落射蛍光顕微鏡(BH2-RFCA)	病理組織蛍光標本鏡検	1
		卓上細胞破砕機 (FastPrep)(FP 1 2 0)	BSE検査	2
		微量高速冷却遠心器(MX-300)	BSE検査	1
		マイクロレトリター-(Model1550)	BSE検査	1
		マイクロレトリッシャー-(Model1575)	BSE検査	1
		アルミロック恒温器(DTU-2C)	BSE検査	1
		アルミロック恒温器(DTU-2B)	BSE検査	1
	市場食品検査課	ガスクロマトグラフ(GC - 8A)	保存料・甘味料	1
		分光光度計(UV-160A)	発色剤	1
		塩分濃度計(SH-7)	塩分濃度	1
		放射温度計(530-01)	食品表面温度	1
		生物顕微鏡(BHT-323)	微生物確認	1
		実体顕微鏡	異物確認	1
		コロニーカウンター(CL 5 6 0 型)	細菌数計数	1
桜井保健所	検査課	システムリユーター-(IUL タイプS)	検体の秤量、希釈液自動注入	1
		スライプレター-(Don Whitley Scientific)	検体の培地への自動塗抹	1
		コロニカウンター-(井内MC-707P)	菌数カウント	2
		PCR一式(takara personal TP240)	病原細菌の標的遺伝子検索	2
		光学顕微鏡(オリンパスBH2)	グラム染色後の鏡検	1

## 5. と畜検査頭数及び結果に基づく処分状況

年度	種類	牛			とく	馬	豚	めん羊	山羊	合計
		肉用	乳用	小計						
平成15年度	検査頭数	2,507	1,131	3,638	4	2	6,819	6	2	10,471
	処分状況	禁止								0
		全部廃棄			10			7		17
		一部廃棄			1,662	3	1	6,438	6	1
平成16年度	検査頭数	2,254	891	3,145	4	1	4,427	5	0	7,582
	処分状況	禁止								
		全部廃棄			10			7		17
		一部廃棄			1,755	4	1	4,714	4	

平成16年度については、12月末日現在の実績

## 6. BSEスクリーニング検査実施状況

		生後30ヶ月以上	生後30ヶ月未満	
			生後30ヶ月未満生後21ヶ月以上	生後21ヶ月未満
平成15年	検査頭数	2,022	1,587	33
		3,642		
平成16年	検査頭数	1,949	1,095	105
		3,149		

平成16年度については、12月末日現在の実績

## 7. 食鳥検査数及び結果に基づく処分状況

年度	種類	ブロイラー(特殊鶏)	成鶏
		検査羽数	18,955
平成15年度	処分状況	解体禁止	3,202
		全部廃棄	5,571
		一部廃棄	2,423
平成16年度	検査羽数	12,646	449,682
	処分状況	解体禁止	1,306
		全部廃棄	2,611
		一部廃棄	2,734

平成16年度については、12月末日現在の実績  
大規模食鳥処理施設における検査数

### 8.平成16年度年間監視指導回数

業種		16年度監視指導状況							合計	監視率(%) D=C×100	
		監視回数(回/年) A	施設数 B	監視回数 A×B=C	4-6	7-9	10-12	1-3			
法違反等行政処分施設	平成15年度、食中毒の発生施設	3.0	5	15			1	5	6	40.0	
	その他、行政処分等を受けた施設	3.0								#DIV/0!	
大規模広域流通食品製造・加工施設及び大規模流通施設		3.0	54	162	42	29	28		99	61.1	
飲食店のうち、ふくの取扱い施設		1.0	167	167	25	33	26		84	50.3	
許可を要するもの	飲食店	一般食堂・レストラン等	1.0	3,754	3,754	683	791	546		2,020	53.8
		"(1回300食以上又は1日750食以上)	3.0	20	60	8	7	2		17	28.3
		仕出し屋・弁当屋	2.0	877	1,754	269	263	233		765	43.6
		"(1回300食以上又は1日750食以上)	3.0	23	69	21	9	12		42	60.9
		旅館・ホテル(食品等提供しない施設を除く)	2.0	314	628	131	149	43		323	51.4
		"(1回300食以上又は1日750食以上)	3.0	5	15	6	1			7	46.7
		"(食品等提供しない施設)	0.2	1	0	1				1	500.0
		簡易宿所(食品等提供しない施設を除く)	1.0	159	159	52	64	16		132	83.0
		"(食品等供給しない施設)	0.2								#DIV/0!
		その他	0.2	3,647	729	526	534	549		1,609	220.6
	(簡易)飲食店(自動販売機を除く)	0.2	147	29	28	30	34		92	312.9	
	"(自動販売機)	0.2	184	37	44	42	45		131	356.0	
	菓子(パンを含む)製造業	1.0	933	933	285	282	228		795	85.2	
	菓子(パンを含む)製造業(小分け包装のみの製造に限る)	0.2	24	5							
	(簡易)菓子製造業	0.2	52	10	2		3		5	48.1	
	乳処理業	2.0	1	2	1				1	50.0	
	特別牛乳さく取処理業	2.0								#DIV/0!	
	乳製品製造業	2.0	5	10	5	4			9	90.0	
	集乳業	1.0	1	1							
	魚介類販売業	1.0	622	622	215	275	271		761	122.3	
	"(調理加工を行わない魚介類の販売に限る)	0.2	468	94	94	140	98		332	354.7	
	魚介類せり売り営業	0.2	4	1	22	28	28		78	9,750.0	
	魚肉ねり製品製造業	2.0	18	36	26	31	36		93	258.3	
	食品の冷凍又は冷蔵業	1.0	21	21	24	37	34		95	452.4	
	かん詰又はびん詰食品製造業	1.0	25	25	7	7	5		19	76.0	
	喫茶店営業	0.2	78	16	20	15	13		48	307.7	
	(簡易)喫茶店営業(自動販売機を除く)	0.2	26	5	6	3	4		13	250.0	
	"(自動販売機)	0.2	1,269	254	80	61	103		244	96.1	
	あん類製造業	1.0	8	8	2	2	4		8	100.0	
	アイスクリーム類製造業	1.0	16	16	18	9	3		30	187.5	
	"(ソフトクリームフリーザーによる営業に限る)	0.2	124	25	65	41	17		123	496.0	
	"(HACCP施設)	3.0	1	3	1	1			2	66.7	
	乳類販売業	0.2	1,738	348	345	413	335		1,093	314.4	
	食肉処理業	2.0	35	70	27	39	35		101	144.3	
	食肉販売業	1.0	410	410	188	245	247		680	165.9	
	"(調理加工を行わない包装食肉のみの販売に限る)	0.2	723	145	138	189	125		452	312.6	
	食肉製品製造業	2.0	9	18	24	28	29		81	450.0	
	乳酸菌飲料製造業	2.0	2	4	1	2			3	75.0	
	食用油脂製造業	1.0								#DIV/0!	
	マーガリン又はショートニング製造業	2.0								#DIV/0!	
	みそ製造業	1.0	35	35	4	8	6		18	51.4	
	醤油製造業	1.0	28	28	4	5	4		13	46.4	
	ソース類製造業	1.0	12	12	1	3	4		8	66.7	
	酒類製造業	1.0	49	49	7	5	3		15	30.6	
	豆腐製造業(包装豆腐(充填豆腐)の製造施設に限る)	2.0	2	4	2	2	2		4	100.0	
"	1.0	97	97	36	27	26		89	91.8		
納豆製造業	1.0	1	1		1			1	100.0		
めん類製造業	1.0	170	170	19	16	16		51	30.0		
"(小分け包装のみの製造に限る)	0.2	29	6	1	2	4		7	120.7		
そうざい製造業	1.0	143	143	59	64	72		195	136.4		
添加物(法7条1項)製造業	2.0	15	30	5	2			7	23.3		
食品の放射線照射業	1.0								#DIV/0!		
清涼飲料水製造業	2.0	39	78	11	15	7		33	42.3		
氷雪製造業	0.2	5	1		3			3	300.0		
氷雪販売業	0.2	15	3	21	29	27		77	2,566.7		
移動業種	飲食店	0.2	92	18	3	4	5		12	65.2	
	菓子製造業	0.2	25	5	3	2	1		6	120.0	
	魚介類販売業	0.2	103	21	3	1	9		13	63.1	
	喫茶店営業	0.2	2	0	2				2	500.0	
	乳類販売業	0.2	21	4	1	1	1		3	71.4	
	食肉販売業	0.2	50	10	2	1	4		7	70.0	
	計			16,677	11,030	3,549	3,931	3,289	10,769	97.6	
許可を要しないもの	給食施設	学校	1.0	112	112	10	11	8		29	25.9
		"(1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	76	152	6	46	24		76	50.0
		病院・診療所	1.0	72	72	1	11	13		25	34.7
		"(1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	17	34		3	9		12	35.3
		事業所	1.0	105	105		1	1		2	1.9
		"(1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	13	26	1				1	3.8
	その他	1.0	552	552	9	247	13		269	48.7	
	"(1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	13	26	1	5	4		10	38.5	
	乳搾取業	1.0	163	163							
	GPセンター	1.0	3	3			3		3	100.0	
	食品製造業	0.2	750	150	52	74	97		223	148.7	
	野菜果物販売業	0.2	2,159	432	226	287	251		764	176.9	
	そうざい販売業	0.2	1,247	249	234	311	211		756	303.1	
	菓子(パンを含む)販売業	0.2	3,602	720	246	326	234		806	111.9	
	食品販売業(上記以外)	0.2	4,866	973	276	355	349		980	100.7	
	添加物(法第7条第1項を除く)の製造業	0.2	3	1	1				1	166.7	
	添加物の販売業	0.2	222	44	4	2	11		17	38.3	
	氷雪採取業	0.2								#DIV/0!	
	器具・容器包装・おもちゃの製造・販売業	0.2	447	89	51	34	54		139	155.5	
	計			14,422	3,904	1,118	1,713	1,282	4,113	105.3	
総計			31,099	14,935	4,667	5,644	4,571	14,882	99.6		

## 9. 収去検査の実施状況

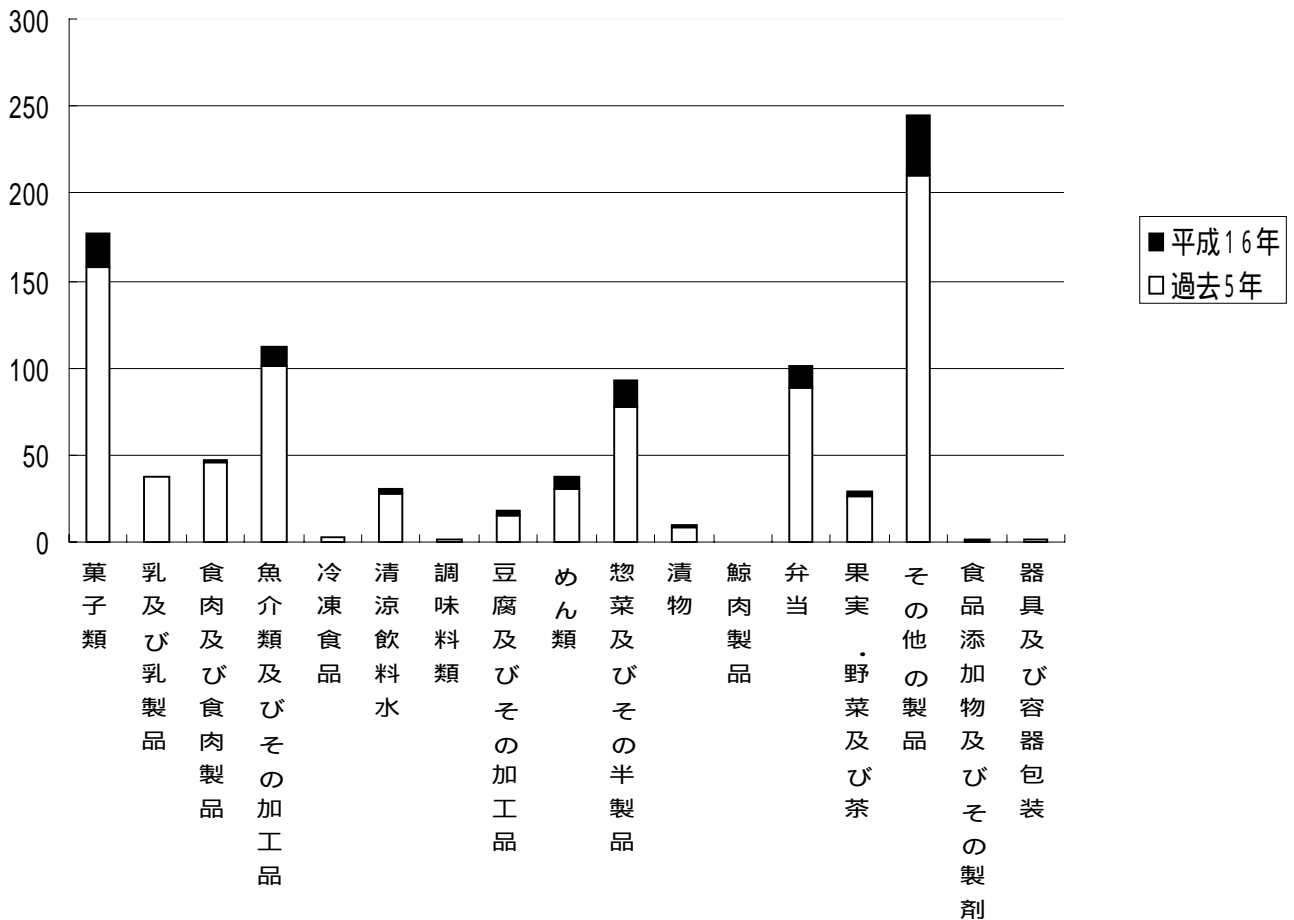
食品等分類	計案件数	実施件数	実施項目数	違反・指基準違反内容等		
				成分規格	使用基準	衛生規範 県指基準 その他
弁当・そうざい等（給食施設の提供食品含む）	220	232	945			17
漬物	25	16	108			1
食鳥肉・食肉製品等	40 55*	36 55	279 165			8 33
魚介類等	100 10*	154	859	1		3
清涼飲料水	6	5	25			
氷菓・アイスクリーム類等	18	18	44			2
乳及び乳製品	18	8	108			
豆腐類	40	32	62			5
冷凍食品	8	5	20			
めん類	35	36	142			2
菓子類及び生あん	45	37	134			
青果類	90 45*	117 40	7023 120	1		14
野菜・果実加工品	10 10*	20	91			
缶詰・瓶詰食品	4	3	9			
卵（液卵を含む）	20	26	115			
食品添加物・調味料・みそ等	20	8	58			
輸入食品	6					
栄養機能食品	2					
ふきとり検査（設備・器具等）	210	146	554			5
遺伝子組換え食品	25					
合計	1,062	994	10861	2	0	90

（注意）\*は、全国で実施されている「汚染実態調査」として実施

10. 不良食品の発生状況(過去5年及び16年)

食品等	菓子類	乳及び乳製品	食肉及び食肉製品	魚介類及びその加工品	冷凍食品	清涼飲料水	調味料類	豆腐及びその加工品	めん類	惣菜及びその半製品	漬物	鯨肉製品	弁当	果実・野菜及び茶	その他の製品	食品添加物及びその製剤	器具及び容器包装	合計
過去5年	157	37	45	101	3	28	2	15	31	78	8	0	88	26	210	0	1	830
平成16年	20	0	2	11	0	3	0	3	7	15	2	0	13	3	35	1	1	116
H15	22	2	12	17	0	2	0	4	10	13	0	0	15	0	13	0	0	110
H14	20	0	14	18	0	3	0	1	4	7	3	0	7	2	37	0	1	117
H13	36	3	10	23	0	5	0	4	7	10	2	0	31	9	51	0	0	191
H12	56	20	5	29	2	15	0	5	8	30	1	0	28	12	77	0	0	288
H11	23	12	4	14	1	3	2	1	2	18	2	0	7	3	32	0	0	124

行政処分  
(回収命令)  
緑豆はるさめ(輸入)  
過酸化ベンゾイル検出



# 11. 食中毒の発生状況

## 平成16年度の食中毒の発生状況

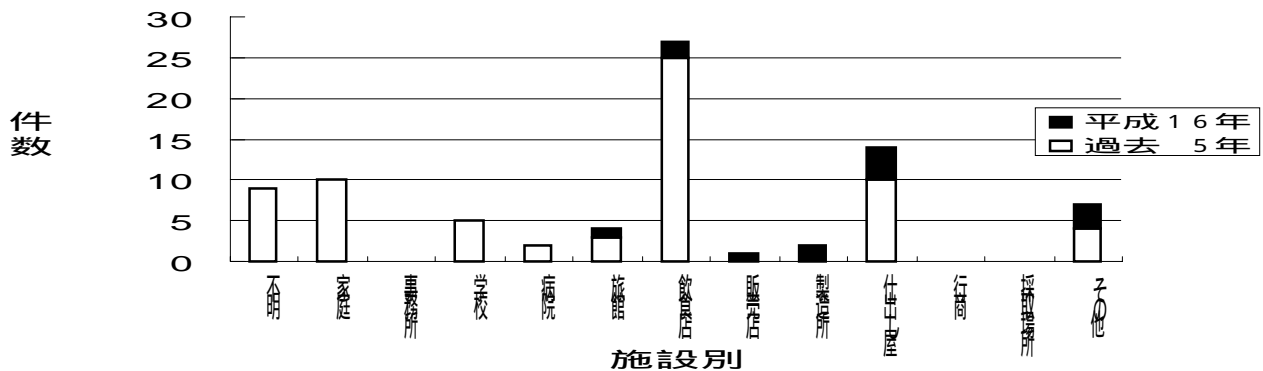
平成16年12月31日現在

No.	発生日	保健所	原因施設	摂食者数	患者数	原因物質	事後措置
1	4 / 13	郡山 HC	飲食店 (一般食堂)	102	37	ノロウイルス (G)	営業停止 (2日間)
2	7 / 26	葛城 HC	給食施設 (保育所)	175	40	エルシニア・インテロコリカ 08	提供自粛 (3日間)
3	8 / 9	郡山 HC	飲食店 (仕出し屋・そうざい屋)	14	5	腸炎ビブリオ	営業停止 (2日間)
4	8 / 10	桜井 HC	給食施設 (特別養護老人ホーム)	121	37	腸炎ビブリオ	提供自粛 (4日間)
5	8 / 14	葛城 HC	飲食店 (仕出し屋)	50	36	腸炎ビブリオ (O3:K6)	営業停止 (3日間)
6	9 / 6	葛城 HC	菓子製造業 (パン)	1577	157	サルモネラ CERRO(O18)	営業停止 (6日間)
7	9 / 7	郡山 HC	飲食店 (旅館・レストラン)	15	8	不明	営業停止 (2日間)
8	9 / 26	吉野 HC	飲食店 (一般食堂・仕出し屋)	93	54	病原大腸菌 O126(HUT、ST(+))	営業停止 (4日間)
合計 8件					374		

### 食中毒（施設別）の発生状況（過去5年及び16年）

施設	不明	家庭	事務所	学校	病院	旅館	飲食店	販売店	製造所	仕出し屋	行商	採取場所	その他	合計
過去5年	9	10	0	5	2	3	25	0	0	10	0	0	4	68
平成16年	0	0	0	0	0	1	2	1	2	4	0	0	3	13

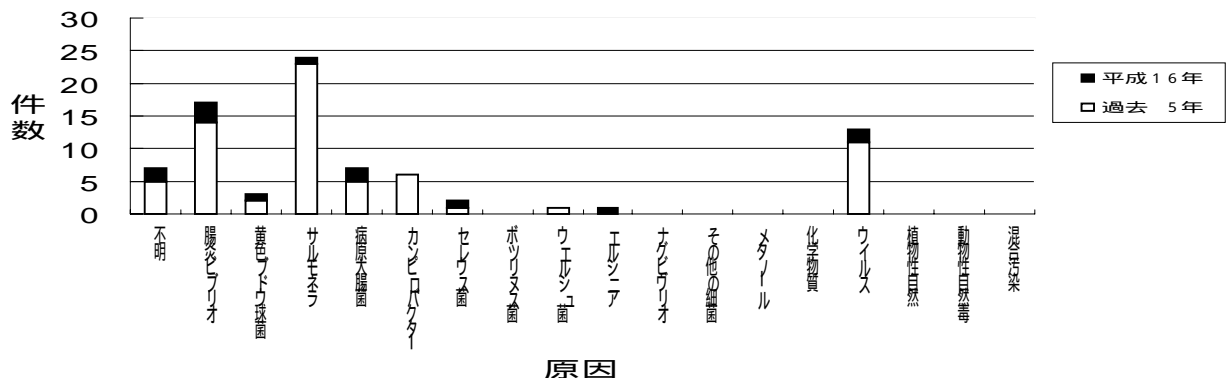
奈良市を含む



### 食中毒（原因物質別）の発生状況（過去5年及び16年）

原因	不明	腸炎ビブリオ	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	病原大腸菌	カンピロバクター	セラウス菌	ボツリヌス菌	ウエルシユ菌	エルシニア	ナグビブリオ	その他の細菌	メタノール	化学物質	ウイルス	植物性自然毒	動物性自然毒	混合汚染	合計
過去5年	5	14	2	23	5	6	1	0	1	0	0	0	0	0	11	0	0	0	68
平成16年	2	3	1	1	2		1			1					2				13

奈良市を含む





12. 食品衛生に係る講習会等の開催状況（平成16年4月から12月まで）

講習内容	対象者別	開催数	参加人数
食中毒の予防対策について 食品衛生について 食品表示について 食品添加物について 健康食品について 食の安全・安心について 衛生課の業務等について 食品衛生責任者講習会	消費者	8	506
	事業者・給食関係者等	68	2,544
	学 生	5	230
合 計		81	3,280

13. 食品関連相談状況（平成16年4月から12月まで）

年 月	食品・生活相談センター及び 食の安全・消費生活相談窓口	各 保 健 所 食の安全相談窓口
平成16年 4月	34件	25件
平成16年 5月	24件	27件
平成16年 6月	34件	18件
平成16年 7月	43件	21件
平成16年 8月	19件	13件
平成16年 9月	33件	17件
平成16年10月	31件	8件
平成16年11月	33件	9件
平成16年12月	29件	9件
計	280件	147件
合計	427件	

14. 食品衛生指導員による食品衛生巡回指導の状況

支所名	奈良	山辺	郡山	桜井	宇陀	葛城	御所	内吉野	十津川	吉野	計
平 食品衛生指導員数	55	84	93	66	45	80	20	37	12	69	56
1 活動食品衛生指導員数	50	77	93	64	45	78	20	37	12	66	54
5 活動延日数	525	934	2228	1355	1096	1611	447	753	211	1406	10566
年度 指導指導施設数	1782	3984	6774	3475	2568	4178	977	1876	815	3297	29726

## 15. 平成17年度 新規検査項目について

### 中国産緑豆はるさめの検査（過酸化ベンゾイル）について

食品添加物過酸化ベンゾイル（漂白剤）は小麦粉処理剤として使用が認められている食品添加物であり、緑豆はるさめの原料である緑豆粉には使用が認められていない（対象外使用）。

中国で緑豆はるさめに使用されていると情報を受け、厚生労働省では、平成16年5月に検査方法の精度を向上（検出限界を敏感化）させ、また、6月の検査命令により監視を強化していたところ、6月に本県の業者が輸入する中国産緑豆はるさめより、過酸化ベンゾイルが検出され、厚生労働省より回収等の指導の依頼があった。

その後、本県では、はるさめ業者に対して中国産緑豆はるさめの自主検査を指導してきたが、検査方法が改正される以前の検査法による検査で、検疫所により輸入が認められていたものが、他市の検査により過酸化ベンゾイルが検出されたため、本県では平成16年7月に食品衛生法第11条第2項違反による回収命令を行っている。

検疫所による6月の検査命令も11月に解除されており、県内のはるさめを輸入・製造する業者に対し、過酸化ベンゾイルについての検査を強化するものである。

### 添加物サイクラミン酸の検査項目追加について

添加物サイクラミン酸は昭和31年に甘味料としての指定を受け、しかし、その安全性に疑問が生じたため、昭和44年に指定から削除された食品添加物である。同様に使用を禁止している国に米国などがある。

しかし、中国等では現在でも使用が認められているため、日本向け食品と国内向け食品との混同等により、サイクラミン酸が使用された食品が検疫所で検出され、輸入検査命令が発出されている事が多い。（別表のとおり）

このことから、県内に流通する中国産の甘味料を使用した食品について、サイクラミン酸の使用がないか確認する必要がある。

なお、輸入食品については、国（検疫所）が検査を行い、輸入許可されるべきものであるが、国内で発見されるものも多いため、来年度は県内流通品について検査を行う。

### 食肉の検査項目にアスコルビン酸を追加する事について

精肉のような生鮮食品に対する食品添加物の使用については、食品の品質、鮮度等について消費者の判断を誤らせる恐れがあるので、使用はしないように通知されている。（「生成野菜等に対する食品添加物の使用について」昭和61年）

2004年4月30日「ラベルに表示されていない白色粉末を使用している」との内部告発をうけ、讀賣テレビによる調査で、京都市内のスーパーにて販売されていた牛肉で実際に白色粉末が使用されているとの報道がなされた。

京都市の調査によると、市内の1,029の食肉取り扱い施設のうち2施設で使用を認めた。アスコルビン酸には使用基準がないため、生鮮食品への使用が違反ではないが、上記通知により使用しないようにとされている事、また、食品添加物を使用しているにもかかわらず、包装されていても表示がない事（表示違反）報道のあった地域が近隣市であったことより、食肉に対するアスコルビン酸の使用について、検査し安全性を確認する必要がある。

なお、アスコルビン酸を添加した食肉を摂取しても、健康影響はない。

### 割りばしにおける防かび剤と漂白剤の検査の追加について

「割りばしに係る監視強化について」（平成15年1月21日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長、基準審査課長連名通知）により、防かび剤及び漂白剤の割りばし1膳当たりの溶出量の目安が示された。この規定量を超えたものについては販売の自粛を要請する。

以前より中国産竹割りばしについて「かびにくくなった」との報道を受けたものである。この通知を受け、杉割りばしの産地である本県は、平成15年1月、県内の業者が生産する杉割りばしについて27検体について検査し、県内産杉割りばしの安全を確認した。

しかし、平成16年3月末に他府県の収去検査により、県内業者が販売する中国産竹割りばしより、規定されている量を超える二酸化硫黄を検出したとの通報を受け、直ちに自主回収を要請し、業者の内部管理体制の強化を求めた。

再度、県内業者が製造、販売する割りばし（県産杉割りばし、中国産竹割りばし）について、安全性確認のための検査を行う。

### 生食用かきにおけるノロウイルスの検査項目の追加について

ノロウイルスは、人の腸管内でのみ増殖するウイルスで、糞便として排泄されたウイルスが生活排水を通じて、カキなどの二枚貝の中腸腺に蓄積される。そのカキなどを加熱不十分で摂取することで、食中毒を起こす。

平成16年3月には、加熱用カキを生食したためと推定されるノロウイルス食中毒が発生しているが、本県では、これまで、ノロウイルスの検査は食中毒調査時の糞便検体でしか行っていなかったため、原因食品を特定することはできなかった。

本年度は、ノロウイルス食中毒及び感染症が多発していることもあり、原因食品とされるカキのノロウイルス検査を新規に行う。









