

9月の衛研検査情報

～トピックス～



夏期食品収去検査

夏に入って、食中毒などの食品による事故に関する報道を耳にする方も多いと思います。毎年夏には、食品による事故防止と食品衛生の確保をめざし、市場に流通する食品の検査が全国的に実施されています。横浜市では、今年は6月から8月までを夏期取締り期間とし、食品中の細菌や食品添加物について、「食品衛生法」で定められた規格基準や、食品の衛生的な取り扱いについて示した「衛生規範」にあてはまるかを検査しました。

今月号では、今年の夏に実施された食品の検査結果について解説しています。

主な検査結果 〔細菌検査〕204 検体を検査したところ、食品衛生法による規格基準違反はなく、衛生規範不適が6 検体ありました。

〔理化学検査〕179 検体を検査したところ、食品衛生法違反が2 検体ありました。

養殖魚介類中の抗生物質、合成抗菌剤検査結果

近年、魚介類の養殖技術が高まり、一年を通して手頃な価格で魚介類を食べられるようになりました。養殖魚介類は、病気の予防や治療のために、魚介類用の医薬品が使われることがあります。食品として流通する養殖魚介類については、抗生物質と合成抗菌剤の残留量が「食品衛生法」により定められています。微量汚染物担当では、市内に流通する養殖魚介類に残留する抗生物質と合成抗菌剤が「食品衛生法」の基準を満たしているかを検査しています。

今月号では、平成22年6月と7月に実施した「ぶり」や「うなぎ」などの検査結果について解説しています。

主な検査結果 今回の検査では、養殖魚介類から抗生物質や合成抗菌剤は検出されませんでした。

平成22年度 屋外プールの水質実態調査

この夏、屋外のプールで楽しまれた方もいらっしゃると思います。ところで、プールの水はきれいなのでしょうか？横浜市では、屋外プールの衛生管理状況を把握するため、屋外プールの水質実態調査を毎年行っています。水質担当では、屋外プールの水が国の定める基準（遊泳用プールの衛生基準）を満たしているかについて検査しました。

今月号では、平成22年度の検査結果について解説しています。

主な検査結果

77 面を検査して、一般細菌は2 面、残留塩素は43 面で水質基準に適合していませんでした。

水道水質検査の外部精度管理に関する調査への参加結果

当所では、検査技術の向上、検査体制の改善を通じて、検査結果の信頼性の確保に努めています。水質担当は、水質検査における技術水準の把握と向上をめざして、国が全国的に実施している「水道水質検査の外部精度管理に関する調査」に参加しています。

今月号では、平成15年度から21年度の検査結果について解説しています。

主な検査結果 延べ23 項目の調査で変動係数、Zスコアともに良好な結果でした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください
http://www.city.yokohama.jp/me/kenkou/eiken/inspection_inf/



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加え、毎月、「検査情報月報」として報告しています。