

年末食品一斉収去検査

年末食品等一斉点検は厚生労働省医薬食品局食品安全部長から出された「平成22年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」に基づき、年末から年始にかけて多種類の食品が短期間に大量に流通するため、食品衛生の確保を目的に全国一斉に実施されました。

本市においては平成22年11月1日から12月30日まで年末取締り期間と定め、一斉点検を行いました。そのうち、食品専門監視班と福祉保健センター等による収去が11月15日から12月14日まで実施され、当所が行った細菌検査と理化学検査の結果について報告します。

1 細菌検査

細菌検査の内訳は、乳等に関してはアイスクリーム類、氷菓 5検体10項目(表1)、乳等を除く他の食品に関しては冷凍食品・魚肉ねり製品・食肉製品・洋生菓子・そうざいなど186検体385項目(表2)でした。

検査項目は、品目ごとの規格基準^{*1} や衛生規範^{*2}に定められた項目を中心に実施しました。

検査の結果、規格基準違反はありませんでしたが、衛生規範不適合は2検体あり、その内訳は洋生菓子の黄色ブドウ球菌陽性(200/g ; 基準は陰性)が1件、加熱そうざいの細菌数超過(8100万/g ; 基準は10万/g)が1件でした。

^{*1} 規格基準とは、食品及び添加物について食品衛生法第11条により基準、規格を定めたもののことです。

^{*2} 衛生規範とは、弁当、そうざい、漬物、洋生菓子及び生めん類についての衛生的な取り扱い等の指針のことです。

【検査研究課 細菌担当】

2 理化学検査

搬入された253検体について食品添加物等の検査を行いました。今回は魚介類加工品、肉卵類加工品、野菜類・果実加工品、かん詰・びん詰食品などを重点に、延べ3,175項目の検査を行いました(表3)。検査項目は保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤などを中心に行いました。

その結果、違反は3検体あり、そのうちの1検体は食品添加物の過量使用で、発色剤の亜硝酸根が 0.11 g/kg検出された鴨のくん製でした。残り2検体は表示違反で、表示がないのに食品添加物の酸化防止剤(EDTA・CaNa₂)が検出された栗甘露煮でした(表4)。その他の検体は、いずれも食品衛生法に適合していました。

【検査研究課 食品添加物担当】

表1 乳等(氷菓を含む)の細菌検査結果

平成22年11~12月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数
アイスクリーム類・氷菓			
アイスマルク	2	4	
ラクトアイス	2	4	
氷菓	1	2	
合 計	5	10	0

表2 乳等を除く細菌検査結果

平成22年11~12月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数	不適理由
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	4	10		
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	7	14		
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	7	14		
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	42	42		
冷凍ゆでかに	2	6		
つくだ煮	2	6		
肉卵類及びその加工品				
加熱食肉製品(加熱後包装)	30	90		
加熱食肉製品(包装後加熱)	6	12		
非加熱食肉製品	2	8		
かん詰・びん詰の食肉製品	7	14		
穀類及びその加工品				
生めん	2	6		
ぎょうざ・ワンタンの皮	1	3		
菓子類				
洋生菓子	6	19	1	黄色ブドウ球菌陽性 ^{*3}
生あん	2	8		
清涼飲料水				
清涼飲料水	26	26		
ミネラルウォーター	5	5		
ミネラルウォーター(未殺菌)	1	3		
氷雪				
氷雪	1	2		
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	3	9	1	細菌数超過 ^{*4}
弁当類(未加熱処理品)	2	5		
そうざい類(加熱処理品)	25	76		
そうざい類(未加熱処理品)	2	4		
煮豆	1	3		
合 計	186	385	2	

^{*3} 黄色ブドウ球菌 200/g^{*4} 細菌数 8100 万/g

表3 理化学検査結果

平成22年11~12月

大分類	検体数	違反検体数	項目数	検査項目						
				保存料	着色料	甘味料	酸化防止剤	漂白剤	発色剤	その他
魚介類	7		7					7		
凍結直前未加熱の 加熱後摂取冷凍食品	2		2					2		
魚介類加工品	56		475	156	282	23		6	4	4
肉卵類及びその加工品	38	1	590	114	433	2	3		38	
アイスクリーム類・氷菓	1		14		12	2				
野菜類・果実及びその加工品	35		512	90	354	37	13	18		
菓子類	25		340	45	224	20	43	6		2
清涼飲料水	26		526	216	252	56	1	1		
酒精飲料	8		58	24	24	2	3	5		
かん詰・びん詰食品	39	2	459	78	287	19	48	20	7	
その他の食品	16		192	48	123	14	3	4		
合計	253	3	3175	771	1991	175	114	69	49	6

表4 違反検体一覧(理化学)

平成22年11~12月

違反種類	食品名	検体数	試験項目	検出値	備考
過量使用	鴨のくん製	1	発色剤（亜硝酸根）	0.11 g/kg	基準値 0.070g/kg 以下
表示違反	栗甘露煮	2	酸化防止剤 (EDTA・CaNa ₂)	0.012g/kg 0.017g/kg	基準値 0.25g/kg 以 下