

夏期食品収去検査

夏期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27年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」の通知に基づき、夏期に多発する食中毒等食品による事故防止と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27年6月1日から8月31日まで夏期取締り期間と定め、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による収去により搬入された検体について、当所が行った細菌検査と食品添加物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、洋生菓子・弁当・そうざいなど177検体405項目(表1)でした。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はなく、衛生規範^{*2}不適が14検体あり、検査依頼元に報告しました。

^{*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定められた衛生的な取り扱い等の指針のことです。

表1 細菌検査結果

平成27年6～8月(結果判明分)

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反・不適 検体数	違反・不適理由
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	1	1		
肉卵類及びその加工品				
加熱後包装食肉製品	4	12		
非加熱食肉製品	2	6		
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム類	15	30		
氷菓	11	22		
菓子類				
洋生菓子	19	57	11	大腸菌群陽性
和生菓子	1	1		
清涼飲料水				
清涼飲料水	19	19		
ミネラルウォーター	4	6		
氷雪				
ロックアイス等	4	8		
その他の食品				
そうざい類(加熱処理品)	55	165	2	細菌数超過
そうざい類(未加熱処理品)	24	32	1	細菌数超過
弁当類(加熱処理品)	12	36		
弁当類(未加熱処理品)	6	10		
合計	177	405	14	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】

2 食品添加物検査

搬入された220検体(輸入品123検体、国産品97検体)の食品について、今回は野菜類・果物加工品、菓子類、清涼飲料水、かん詰・びん詰食品などを重点的に、保存料、着色料、甘味料など3,513項目の検査を実施しました(表2)。

その結果、表示にない着色料(赤色2号及び赤色106号)を検出した「野菜類・果物及びその加工品」1検体が違反となり、食品衛生課から輸入者を管轄する自治体に通報しました。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。

表2 食品添加物検査結果

平成27年6～8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
魚介類加工品	11		157	27	109	13	5	2	1
肉卵類及びその加工品	6		101	18	77				6
乳製品	1		3	3					
穀類及びその加工品	4		52	3	36	3	9	1	
野菜類・果実及びその加工品	60	1	889	177	576	95	20	21	
菓子類	45		706	84	473	73	75	1	
清涼飲料水	40		865	360	432	72	1		
酒精飲料	9		137	24	97	9	7		
かん詰・びん詰食品	34		457	69	302	47	30	9	
その他の食品	10		146	33	96	10	6		1
合計	220	1	3,513	798	2,198	322	153	34	8

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】