

年末一斉食品収去検査

年末食品等一斉点検事業は厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官から出された「平成29年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」の通知に基づき、食品流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬季における食中毒の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から全国一斉に実施されました。

年末一斉点検の期間中に食品専門監視班及び福祉保健センターの収去した検体について、当所が行った食品添加物検査及び細菌検査の結果について報告します。

1 食品添加物検査

搬入された173検体(輸入品119検体、国産品54検体)の食品について、菓子類、野菜類・果実及びその加工品などを重点的に、保存料、着色料、酸化防止剤など2,484項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、いずれも食品衛生法及び食品表示法に適合していました。

表1 食品添加物検査結果

平成29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	品質保持剤	ヒスタミン
魚介類	1	0	1	-	-	-	1	-	-	-	-
魚介類加工品	16	0	205	45	144	9	-	1	4	-	2
肉卵類及びその加工品	12	0	184	36	132	4	-	-	12	-	-
穀類及びその加工品	2	0	19	6	12	-	1	-	-	-	-
野菜類・果実及びその加工品	22	0	322	52	216	44	1	9	-	-	-
冷凍食品	18	0	232	54	144	10	21	2	1	-	-
菓子類	53	0	762	97	468	62	134	-	-	1	-
清涼飲料水	10	0	231	90	120	21	-	-	-	-	-
酒精飲料	16	0	250	51	180	4	15	-	-	-	-
かん詰・びん詰食品	14	0	186	39	108	16	19	2	2	-	-
その他の食品	9	0	92	30	36	12	14	-	-	-	-
合計	173	0	2,484	500	1,560	182	206	14	19	1	2

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

細菌検査の内訳は、冷凍食品・洋生菓子・そうざいなど89検体210項目でした(表2)。

検査の結果、規格基準*1違反が1検体、衛生規範*2不適が3検体ありました。

検査結果については、収去を実施した食品専門監視班及び福祉保健センターに報告しました。

*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2 細菌検査結果

平成29年11～12月

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
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	3	6		
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	2		
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	14	28		
魚介類加工品				
むしだこ	2	2		
ゆでがに	1	3		
ゆでだこ	1	1		
魚肉ねり製品	3	3		
肉卵類及びその加工品				
加熱後包装食肉製品(ハム・ベーコン等)	5	15		
包装後加熱食肉製品(ソーセージ)	1	2		
アイスクリーム類・氷菓				
氷菓	2	4	1	大腸菌群陽性及び細菌数超過
穀類及びその加工品				
ゆでめん	1	3		
生めん	2	6		
菓子類				
洋生菓子	21	63	2	大腸菌群陽性及び細菌数超過
清涼飲料水				
ミネラルウォーター	1	1		
未殺菌ミネラルウォーター	2	6		
清涼飲料水	9	9		
その他の食品				
加熱そうざい(そうざい類)	18	54	1	細菌数超過
非加熱そうざい(サラダ)	2	2		
合計	89	210	4	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】