

年末食品収去検査結果（令和4年度）

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・食品安全審議官及び消費者庁次長から出された「令和4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るものです。

本市においては令和4年11月1日から12月28日までを年末取締り期間と定め、一斉点検を行いました。そのうち、健康福祉局食品専門監視班及び各区福祉保健センターによる収去で搬入された検体について、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120検体（輸入品109検体、国産品11検体）の食品について、菓子類、かん詰・びん詰食品などを重点的に保存料、着色料、酸化防止剤など2,478項目の検査を実施しました（表1）。

その結果、輸入菓子から日本では使用が認められていない酸化防止剤（TBHQ）が検出され、福祉保健センターが輸入者を所管する自治体に調査等を依頼しました。

表1 食品添加物検査

食品区分	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
肉卵類及びその加工品	2	0	42	6	34	-	-	-	2
穀類及びその加工品	2	0	46	6	34	-	6	-	-
野菜類・果物及びその加工品	3	0	65	9	51	3	-	2	-
菓子類	38	2	755	67	511	100	77	-	-
清涼飲料水	12	0	342	117	187	37	-	1	-
酒精飲料	20	0	355	57	255	24	19	-	-
かん詰・びん詰食品	21	0	410	70	272	30	35	3	-
その他の食品	22	0	463	31	340	43	48	1	-
合計	120	2	2,478	363	1,684	237	185	7	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・食肉製品・容器包装詰加圧加熱殺菌食品など36検体77項目でした(表2)。

検査の結果、規格基準*1違反はありませんでした。

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各区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、規格を定めたものことです。

表2 細菌検査結果

令和4年11月～12月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数	違反理由
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	4	8		
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	6	12		
魚介類加工品				
ゆでがに	2	6		
肉卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品(生ハム、サラミ)	3	10		
加熱後包装食肉製品(ソーセージ等)	3	9		
乳製品				
ナチュラルチーズ	1	1		
清涼飲料水				
清涼飲料水	3	3		
その他の食品				
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	14	28		
合 計	36	77	0	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】