

# 夏期食品収去検査結果(平成30年度)

夏期食品等一斉点検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30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30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、健康福祉局食品専門監視班と各区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、当所が行った食品添加物検査と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194検体(輸入品85検体、国産品109検体)の食品について、清涼飲料水、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、甘味料など3,312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30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	品質保持剤
魚介類加工品	17		148	27	104		5	8	4	
肉卵類及びその加工品	17		288	48	221		2		17	
乳製品	3		12	12						
穀類及びその加工品	6		79	18	53		3			5
野菜類・果実及びその加工品	34		491	81	343	52	5	10		
菓子類	24		412	45	289	36	42			
清涼飲料水	42		1,038	372	577	88	1			
酒精飲料	9		153	24	119	2	8			
かん詰・びん詰食品	20		286	42	194	24	25	1		
その他の食品	22		405	48	306	23	26	2		
合計	194	0	3,312	717	2,206	225	117	21	21	5

【 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、清涼飲料水・弁当・そうざいなど187検体450項目(表2)でした。  
検査の結果、規格基準\*1違反はありませんでした。また、衛生規範\*2不適もありませんでした。

\*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30年6～8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
魚介類				
生食用鮮魚介類(刺身用切り身等)	8	8		
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	1	2		
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	3	6		
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	11	22		
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	1	1		
冷凍ゆでがに	1	3		
肉卵類及びその加工品				
食肉製品(ハム・ソーセージ等)	10	29		
乳製品				
ナチュラルチーズ	4	4		
穀類及びその加工品				
生めん、餃子の皮	14	42		
ゆでめん、むしめん	3	9		
野菜類・果実及びその加工品				
浅漬	7	7		
野菜	22	132		
菓子類				
洋生菓子	2	6		
清涼飲料水				
清涼飲料水	22	22		
ミネラルウォーター	4	8		
その他の食品、ふきとり				
弁当・そうざい類(加熱処理品)	23	69		
弁当・そうざい類(未加熱処理品)	41	60		
ふきとり(器具等)	10	20		
合 計	187	450	0	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】