

夏期食品収去検査結果(令和元年度)

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「令和元年度食品、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るものです。

本市においては令和元年6月3日から8月30日までを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176検体(輸入品87検体、国産品89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3,429項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、炭酸飲料(清涼飲料水)1検体から表示にない赤色40号(着色料)を検出し、一方で、製品に表示されている青色1号(着色料)が検出されなかったため、製造所を所管する自治体が現在調査しているところです。その他の検体は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

令和元年6~8月

食品分類	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	その他
魚介類加工品	21		188	27	136	5		12	8		
肉卵類及びその加工品	9		143	27	102		3		9		2
穀類及びその加工品	9		102	6	85		3	1		7	
野菜類・果実及びその加工品	23		431	66	323	33	1	8			
菓子類	25		450	57	306	39	48				
清涼飲料水	39	1	1066	330	646	86	4				
酒精飲料	10		232	48	170	5	8	1			
かん詰・びん詰食品	15		247	57	153	16	19	2			
その他の食品	25		570	96	406	35	32	1			
合 計	176	1	3,429	714	2,327	219	118	25	17	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、清涼飲料水・弁当・そうざいなど192検体528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が、ゆでめん・むしめんで細菌数超過・大腸菌群陽性の衛生規範^{*2}不適が1検体、洋生菓子で大腸菌群陽性の衛生規範^{*2}不適が1検体、弁当・そうざい類で細菌数超過の衛生規範^{*2}不適が1検体ありました。

^{*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。

^{*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

令和元年6～8月

食品分類	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	3	6		
肉卵類及びその加工品				
食肉製品(ハム・ソーセージ等)	3	10		
乳製品(ナチュラルチーズ)	1	1		
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム類	2	4		
氷菓	4	5		
穀類及びその加工品				
生めん・餃子の皮	7	21		
ゆでめん・むしめん	11	33	1	細菌数超過、 大腸菌群 陽性
野菜類・果実及びその加工品(浅漬)	1	1		
菓子類				
洋生菓子	3	9	1	大腸菌群 陽性
菓子類	1	3		
清涼飲料水				
清涼飲料水	28	28		
ミネラルウォーター	3	9		
その他の食品・ふきとり				
弁当・そうざい類(加熱処理品)	50	150		
弁当・そうざい類(未加熱処理品)	41	188	1	細菌数超過
ふきとり(器具等)	26	52		
合 計	192	528	3	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】