

夏期食品収去検査結果（令和5年度）

夏期食品等一斉点検は、厚生労働省から出された「令和5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。

本市においても令和5年6月1日から8月31日までを重点監視期間と定め、一斉点検を行いました。

期間内に医療局食品専門監視班と福祉保健センターが収去し、搬入された検体について、当所が行った検査の結果について報告します。

1 食品添加物検査

菓子類、野菜類・果実及びその加工品、清涼飲料水等の食品134検体（輸入品105検体、国産品29検体）について、保存料、着色料、甘味料など2,743項目の検査を実施しました（表1）。

着色料の表示があったが、検査では不検出となった食品（菓子とレトルト食品）が2検体ありました。これらについては、福祉保健センターが輸入者等を所管する自治体に調査を依頼しています。

表1 食品添加物検査

令和5年6月～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	香料	重金属	
肉卵類及びその加工品	1		21	3	17					1		
穀類及びその加工品	3		74	9	51	5	9					
野菜類・果実及びその加工品	9		114	21	68	18	4	3				
菓子類	41		779	102	477	107	93					
清涼飲料水	23		678	227	357	62	3				14	15
酒精飲料	6		61	18	34	3	6					
かん詰・びん詰食品	16		317	48	238	8	21	2				
その他の食品	35		699	63	510	59	66	1				
合計	134	0	2,743	491	1,752	262	202	6	1	14	15	

【 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、魚介類9検体、冷凍食品17検体、肉卵類及びその加工品1検体、乳製品2検体、清涼飲料水21検体、その他の食品・ふきとり53検体、計103検体221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、規格基準のないそうざい・そうざい半製品32検体については、旧食品衛生法(令和3年6月1日廃止)の衛生規範*2の項目について検査を実施しました。

*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。食品衛生法の改正に伴い令和3年6月1日廃止されました。

横浜市では現在、食品営業者への衛生指導のための参考値として、衛生規範で示された数値を使用しています。

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数
魚介類			
生食用鮮魚介類(刺身用切り身等)	9	9	
冷凍食品			
無加熱摂取冷凍食品	6	12	
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	8	16	
肉卵類及びその加工品			
食肉製品(スモークタン)	1	3	
乳製品			
ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードに限る)	2	2	
清涼飲料水			
清涼飲料水	11	11	
果汁入り飲料	8	8	
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌無)	2	6	
その他の食品・ふきとり			
加熱そうざい・弁当類(加熱品)	24	89	
非加熱そうざい・弁当類(非加熱品)	7	21	
そうざい半製品(未加熱処理品)	1	3	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	14	28	
ふきとり(器具等)	7	7	
合 計	103	221	0

【 微生物検査研究課 細菌担当 】