

# 年末食品一斉収去検査

年末食品等一斉点検は厚生労働省医薬食品安全局食品安全部長から出された「平成19年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」に基づき、年末から年始にかけて多種類の食品が短期間に大量に流通するため、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19年11月1日から12月30日まで年末取締り期間と定め、一斉点検を行いました。そのうち、食品専門監視班と福祉保健センター等による収去が11月19日から12月26日まで実施され、当所が行った細菌検査と理化学検査の結果について報告します。

## 1 細菌検査

細菌検査の内訳は、乳等に関しては乳製品・乳類加工品など10検体21項目(表1)、乳等を除く他の食品に関しては冷凍食品・魚肉ねり製品・食肉製品・洋生菓子・そうざいなど261検体671項目(表2)でした。

検査項目は、各々の品目の規格基準や衛生規範について行いました。また、クリームについては黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン、非加熱食肉製品(生ハム)についてはリステリア菌、鶏卵を用いた洋生菓子についてはサルモネラ属菌の検査を加えて行いました。

検査の結果、規格基準違反はありませんでした。また、衛生規範不適合は6検体あり、その内訳は洋生菓子の大腸菌群陽性が3検体(50/g、20/g、10/g；基準は陰性)、黄色ブドウ球菌陽性が2検体(いずれも100/g；基準は陰性)、加熱処理したそうざい類の生菌数超過が1検体(460万/g；基準は10万/g以下)でした。

表1 細菌検査結果(乳等の収去検査)

平成19年11～12月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数
乳製品			
ナチュラルチーズ	4	4	0
クリーム	5	15	0
アイスクリーム類・氷菓			
アイスクリーム	1	2	0
合    計	10	21	0

表2 細菌検査結果(乳等を除く)

平成19年11~12月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数	不適理由
魚介類	0	0	0	
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	3	6	0	
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	14	28	0	
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	3	7	0	
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	52	59	0	
ゆでかに	2	2	0	
肉・卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品	6	28	0	
加熱食肉製品(包装後加熱)	10	20	0	
加熱食肉製品(加熱後包装)	43	129	0	
穀類及びその加工品				
生めん	12	36	0	
ゆでめん・むしめん	1	4	0	
菓子類				
洋生菓子	45	156	5	*1 大腸菌群陽性 3 *2 黄色ブドウ球菌陽性 2
和生菓子	2	6	0	
その他	2	6	0	
清涼飲料水				
ミネラルウォーター	3	4	0	
ミネラルウォーター(未殺菌)	4	12	0	
炭酸飲料	12	13	0	
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	2	6	1	*3 生菌数超過 1
弁当類(未加熱処理品)	3	10	0	
そうざい類(加熱処理品)	35	117	0	
そうざい類(未加熱処理品)	5	16	0	
煮豆	2	6	0	
合 計	261	671	6	

\*1 大腸菌群(Deso法)で各々50/g、20/g、10/g

\*2 黄色ブドウ球菌 いずれも100/g

\*3 生菌数超過 460万/g

【 細菌担当 】

## 2 理化学検査

搬入された270検体の食品について食品添加物等の検査を行いました。今回は魚介類加工品、肉卵類加工品、野菜類・果物加工品、菓子類などを重点に、延べ3,618項目の検査を行いました(表3)。検査項目は保存料、着色料、甘味料、発色剤などを中心に行いました。

その結果、違反は2検体で、1検体は保存料であるソルビン酸が1.1g/kg検出された魚介乾製品(魚肉練り製品を伸したもの)でした。また、1検体は南部市場食品衛生検査所の早朝監視のスクリーニング試験で過酸化水素を検出したシラス干しで、定量検査の結果、0.12g/kg検出しました(表4)。その他の検体は、いずれも食品衛生法に適合していました。

表3 理化学検査結果

平成19年11~12月

大分類	検体数	違反数	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	重金属類	その他
魚介類加工品	108	2	1,213	306	786	83		19	17		2
肉卵類及びその加工品	58		799	171	562	6			57		3
野菜類・果実及びその加工品	41		618	96	444	58	10	10			
菓子類	23		362	24	280	34	16	8			
清涼飲料水	15		284	108	144	20				12	
酒精飲料	1		4	3			1				
かん詰・びん詰食品	5		61	15	41		5				
その他の食品	21		277	57	191	10	14	4	1		
合計	272	2	3,618	780	2,448	211	46	41	75	12	5

表4 違反等検体一覧

平成19年11~12月

違反種類等	食品名	検体数	試験項目	検出値	備考
基準値超過	魚介乾製品	1	ソルビン酸	1.1 g/kg	基準値 1.0g/kg 以下
残存違反	シラス干し	1	過酸化水素	0.12 g/kg	最終食品の完成前に 過酸化水素を分解し、 または除去すること

【 食品添加物担当 】