

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局食品安全部長から出された「平成21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21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、当所には11月17日から12月15日に、食品専門監視班と福祉保健センターにより収去された検体が搬入され、当所で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15検体33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197検体 470項目(表2)でした。

検査項目は、各々の品目の規格基準^{*1} や衛生規範^{*2}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、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ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。さらに今年度は、サイコロステーキ等を原因食品とする腸管出血性大腸菌(EHEC) O157食中毒事例の発生を受け、結着肉・挽肉等41検体についてEHEC O157及びサルモネラ属菌の検査を行いました。

検査の結果、規格基準違反はありませんでしたが、衛生規範不適は2検体あり、その内訳は洋生菓子の生菌数超過(120万/g ; 基準は10万以下/g)が1件、大腸菌群陽性(10/g ; 基準は陰性)が1件でした。結着肉・挽肉等の検査においてはEHEC O157は41検体全てで検出されず、サルモネラ属菌は冷凍生ハンバーグ1検体から検出されました(血清型 Infantis)。

^{*1} 規格基準とは、食品及び添加物について食品衛生法第十一条により基準、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の衛生的な取り扱い等の指針のことです。

2 理化学検査

搬入された220検体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、野菜類・果物加工品、肉卵類加工品、菓子類などを重点に、延べ2,916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、酸化防止剤などを中心に行いました。

その結果、違反は4検体で、1検体は使用対象外であるソルビン酸(保存料)が0.60g/kg検出されたミルクジャムでした。また、3検体は表示違反であり、二酸化硫黄が検出された栗甘露煮、アセスルファミカリウムが検出された清涼飲料水、食用赤色2号が検出された炭酸飲料各1検体でした。保健所での調査の結果、いずれの検体も食品添加物の表示を誤って記載したものでした(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1 乳等(氷菓を含む)の収去検査結果

平成21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			
クリーム	3	9	0
発酵乳	6	12	0
乳類加工品			
乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%未満)	1	2	0
アイスクリーム類・氷菓			
アイスクリーム	2	4	0
アイスマルク	1	2	0
ラクトアイス	1	2	0
氷菓	1	2	0
合 計	15	33	0

表2 乳等を除く収去検査結果

平成21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
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	3	7		
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	8	18		
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	8	16		
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	29	33		
冷凍ゆでかに	2	8		
肉卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品	6	28		
加熱食肉製品(加熱後包装)	24	72		
加熱食肉製品(包装後加熱)	3	6		
結着肉・挽肉等	41	82		
野菜類・果実及びその加工品				
一夜漬	2	4		
穀類及びその加工品				
生めん	2	6		
ゆでめん・むしめん	4	12		
ぎょうざ・ワンタンの皮	1	3		
菓子類				
洋生菓子	25	81	2	生菌数超過 1 ^{*3} 大腸菌群陽性 1 ^{*4}
菓子類(その他)	1	3		
清涼飲料水				
ミネラルウォーター	2	2		
ミネラルウォーター(未殺菌)	2	7		
炭酸飲料	8	8		
清涼飲料水(その他)	4	4		
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	3	9		
弁当類(未加熱処理品)	1	3		
そうざい類(加熱処理品)	11	40		
そうざい類(未加熱処理品)	4	9		
煮豆	3	9		
合 計	197	470	2	

^{*3}生菌数 120万/g^{*4}大腸菌群(Deso法)10/g

【細菌担当】

表3 理化学検査結果

平成21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	
無加熱摂取冷凍食品	2		34	6	24	4						
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	3		26	9	13		3		1			
魚介類加工品	50		504	144	323	19		7	11			
肉卵類及びその加工品	35		449	102	309				35			3
乳製品	1		14		12	2						
アイスクリーム類・氷菓	4		57		49	8						
穀類及びその加工品	1		5	3				1				1
野菜類・果実及びその加工品	40	1	572	90	408	54	7	12				1
菓子類	23		311	39	220	25	27					
清涼飲料水	15	2	314	135	145	26					8	
酒精飲料	10		132	27	96	4	3	2				
かん詰・びん詰食品	15		228	45	159	9	13	2				
その他の食品	21	1	270	63	184	8	9	6				
合計	220	4	2,916	663	1,942	159	62	30	47	8		5

表4 違反等検体一覧

平成21年11～12月

違反種類等	食品名	検体数	試験項目	検出値	備考
対象外使用	ミルクジャム	1	ソルビン酸	0.60 g/kg	基準値なし
	栗甘露煮	1	二酸化硫黄	0.012 g/kg	基準値(0.030 g/kg未満) 漂白剤(次亜塩素酸Na)と表示
表示違反	清涼飲料水	1	アセスルファムカリウム	0.024 g/kg	基準値(0.50 g/kg以下) 甘味料(アスパルテームL-フェニルアラニン)と表示
	炭酸飲料	1	タール色素	食用赤色2号	着色料(赤102)と表示

【 食品添加物担当 】