

# 夏期食品収去検査

夏期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22年度食品、添加物等の夏期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22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、食品専門監視班と福祉保健センターによる収去が平成22年6月14日から7月28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(表1、表2)

細菌検査の内訳は、乳等に関しては牛乳・乳製品・アイスクリーム類など18検体39項目(表1)、乳等を除く他の食品に関しては魚肉ねり製品・食肉製品・洋生菓子・弁当・そうざいなど186検体520項目(表2)でした。

検査項目は、主に各品目の規格基準<sup>\*1</sup>や衛生規範<sup>\*2</sup>について行いました。また、牛乳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・モノサイトゲネスと腸管出血性大腸菌(EHEC)O157、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追加して行いました。さらに、生食肉を原因とするカンピロバクター、EHEC O157の食中毒等が近年多発していることから、今年度は飲食店等から収去した食肉30検体について、カンピロバクター、サルモネラ属菌及びEHEC O157(鶏肉の検体を除く)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。衛生規範不適合は、むしめん1検体及び未加熱処理の弁当類5検体の計6検体で、いずれも生菌数超過が認められました。また、生食用食肉(牛タタキ)1検体が糞便系大腸菌群陽性により成分規格目標<sup>\*3</sup>不適合となりました。

飲食店等の食肉検査においては、30検体中鶏砂肝1検体よりカンピロバクター・ジェジュニが、冷凍チキンカツ(調理前)1検体よりサルモネラ(血清型 Infantis)が検出されました。さらに、生食用として提供されていた牛センマイ(牛の第三胃)1検体からEHEC O157:H-(VT1&2産生型)が検出され、保健所が調査した結果、食品衛生法第6条<sup>\*4</sup>違反となり、営業者に対して生食での肉の提供自粛、施設の清掃徹底などを指示しました。

<sup>\*1</sup> 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。

<sup>\*2</sup> 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を示した指針のことです。

<sup>\*3</sup> 生食用食肉の安全性を確保するために設定された衛生基準の中の成分規格目標として、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない、とされています。

<sup>\*4</sup> 食品衛生法第6条とは、不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止について定めたもので、その中の第3号に、病原微生物により汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物はこれを販売してはならないとあり、これに該当すると判断されました。

【検査研究課 細菌担当】

## 2 理化学検査(表3)

搬入された179検体(輸入品80検体、国産品99検体)の食品について食品添加物等の検査を行いました。今回は肉卵類加工品、野菜類・果物加工品、菓子類、清涼飲料水、かん詰・びん詰食品などを重点に、保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤など2,657項目の検査を行いました(表3)。

その結果、違反は2検体で、かん詰製品の酸化防止剤(エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム)表示違反と過量使用の重複違反が1件、菓子類に着色料の表示違反が1件ありました。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。

【検査研究課 食品添加物担当】

表1 細菌検査結果(乳等の収去検査)

平成22年6～7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
乳				
成分調整牛乳	2	6	0	
特別牛乳	1	3	0	
乳製品				
ナチュラルチーズ	4	4	0	
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム	1	2	0	
アイスマルク	2	8	0	
ラクトアイス	2	4	0	
氷菓	6	12	0	
合 計	18	39	0	

表2 細菌検査結果 (乳等を除く)

平成22年6～7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	1	3	0	
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	7	16	0	
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	7	14	0	
生食用冷凍鮮魚介類	1	3	0	
魚介類加工品				
魚肉ねり製品・魚肉ハム・ソーセージ	5	5	0	
ネギトロ	1	3	0	
肉・卵類及びその加工品				
乾燥食肉製品	1	1	0	
非加熱食肉製品	3	13	0	
加熱食肉製品(加熱後包装)	13	39	0	
加熱食肉製品(包装後加熱)	1	2	0	
生食用食肉(牛タタキ)	1	5	1	糞便系大腸菌群 陽性
飲食店等から収去した検体				
牛肉	16	64	0	
豚肉	3	12	0	
鶏肉	3	9	0	
その他の肉・内臓	8	29	1	腸管出血性大腸菌O157 陽性
かん詰・びん詰食品				
かん詰の加熱食肉製品(包装後加熱)	5	10	0	
穀類及びその加工品				
生めん	4	12	0	
ゆでめん・むしめん	2	6	1	生菌数超過
菓子類				
洋生菓子	5	17	0	
生あん	7	28	0	
清涼飲料水				
ミネラルウォーター	2	2	0	
ミネラルウォーター(未殺菌又は未除菌)	1	3	0	
果汁入り飲料	8	10	0	
炭酸飲料	5	5	0	
その他	12	12	0	
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	15	48	0	
弁当類(未加熱処理品)	27	82	5	生菌数超過 5
そうざい類(加熱処理品)	17	52	0	
そうざい類(未加熱処理品)	5	15	0	
合 計	186	520	8	

表3 理化学検査結果

平成22年6～7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	重金属類	その他	
無加熱摂取冷凍食品	1		17	3	12	2						
魚介類加工品	8		80	21	50	4	2	1	2			
肉卵類及びその加工品	22		286	63	200				22			1
乳製品	5		42	17	25							
アイスクリーム類・氷菓	9		133	6	109	18						
穀類及びその加工品	1		12		12							
野菜類・果実及びその加工品	24		348	60	238	38	4	6				2
菓子類	39	1	545	45	419	43	30	3				5
清涼飲料水	32		653	270	313	61		1		8		
酒精飲料	6		79	21	48	6	4					
かん詰・びん詰食品	23	1	319	66	204	14	25	5	5			
その他の食品	9		143	27	101	7	5	2	1			
合計	179	2	2657	599	1731	193	70	18	30	8		8