

# 9月の衛研検査情報

## ～トピックス～

### 夏期食品収去検査（本編では表を交えて説明しています。）

夏期食品等一斉点検は厚生労働省医薬食品局食品安全全部長から出された「平成24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ました。

本市においては平成24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24年6月4日から7月24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。

### 細菌検査

細菌検査の内訳は、乳等に関しては乳製品・アイスクリーム類など31検体52項目、乳等を除く他の食品に関しては魚肉ねり製品・食肉製品・そうざいなど121検体422項目でした。

検査項目は、主に各品目の規格基準や衛生規範について行いました。また、非加熱食肉製品（生ハム）についてはリステリア・モノサイトゲネスの検査を加えて行いました。

検査の結果、加熱処理のそうざい2検体（2項目）が、衛生規範不適となりました。内訳は生菌数超過（32万/g；基準は10万/g以下）、大腸菌陽性（基準は陰性）でした。また、これら不適となった食品は市内製造品であったことから管轄する福祉保健センター等に連絡しました。

### 理化学検査

搬入された220検体（輸入品113検体、国産品107検体）の食品について食品添加物等の検査を行いました。今回は野菜類・果物加工品、肉卵類加工品、菓子類、かん詰・びん詰食品、清涼飲料水などを重点に、保存料、着色料、甘味料など3,013項目の検査を行いました。

その結果、表示にない漂白剤を検出した乾燥果実1検体が違反となり、食品衛生課から輸入者を所管する自治体に通報しました。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。

### 衛生研究所WEBページ情報

横浜市衛生研究所WEBページは、感染症情報や保健情報、薬事情報、食品衛生情報、生活環境衛生情報等を提供しています。検査情報月報では、アクセス件数をもとに、どのような情報に関心が寄せられているかを解説しています。



**主な結果** 平成24年7月は、マイコプラズマ肺炎、トキソプラズマ感染症、クロストリジウム-ディフィシル感染症に関するページのアクセスが多くみられ、総件数は156,111件でした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください  
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/inspection-inf/>



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加えて、毎月、「検査情報月報」として報告しています。