

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24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、食品流通量が増加する年末における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品の衛生確保を図るため、全国一斉に実施されました。

本市においては平成24年11月1日から12月31日までを年末取締り期間と定め、一斉点検を行いました。そのうち、11月26日から12月12日まで食品専門監視班と福祉保健センターによる収去が実施され、当所で細菌検査と理化学検査を行いました。

1 細菌検査

細菌検査の内訳は、生野菜(カット野菜)・魚肉ねり製品・そうざいなど99検体346項目(表1)でした。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はなく、衛生規範^{*2}不適が6検体ありました。

依頼元の食品専門監視班と福祉保健センターに連絡し、安全確保を図りました。

^{*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。

表1 収去検査結果

平成24年11～12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
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	12	12		
つくだ煮	1	3		
野菜類及びその加工品				
浅漬け	19	38		
生野菜(カット野菜 ^{*3})	45	225	5	細菌数超過 ^{*4}
その他の食品				
加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	15	45	1	細菌数超過 ^{*5}
非加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	7	23		
合 計	99	346	6	

^{*3} 非加熱そうざいとして検査を実施

^{*4} 細菌数 110 万、110 万、110 万、140 万、310 万/g (基準 100 万/g 以下)

^{*5} 細菌数 190 万/g (基準 10 万/g 以下)

【 検査研究課 細菌担当 】

2 理化学検査

搬入された192検体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・果実加工品、魚介類加工品、菓子類、かん詰・びん詰食品などを重点に、延べ2,639項目の検査を行いました(表2)。

その結果、いずれも食品衛生法に適合していました。

表2 理化学検査結果

平成24年11~12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	メタノール
冷凍食品	3		37	6	24	3	3	1		
魚介類	2		2					2		
魚介類加工品	25		221	69	135	13		2	2	
肉卵類及びその加工品	12		205	36	151	6			12	
穀類及びその加工品	8		127	18	90		19			
野菜類・果実及びその加工品	31		500	79	360	50	5	6		
菓子類	45		609	51	404	55	97	2		
清涼飲料水	5		103	45	48	10				
酒精飲料	10		120	22	84	5	6			3
乳製品	1		3	3						
かん詰・びん詰食品	21		291	39	194	10	43	4	1	
その他の食品	29		421	78	305	22	13	3		
合計	192	0	2639	446	1795	174	186	20	15	3

【 検査研究課 食品添加物担当 】