

2月の衛研検査情報

～トピックス～

平成25年度 食品の食中毒菌汚染実態調査

今年度は腸管出血性大腸菌（EHEC）O26、O111及びO157、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ、大腸菌について、食肉89検体、漬物（浅漬）54検体の調査を行いました（カンピロバクターは23検体、大腸菌は60検体について実施）。

主な結果 サルモネラ属菌は、鶏ミンチ肉11検体から検出されました。カンピロバクターは、鶏ミンチ肉11検体から検出されました。大腸菌は、浅漬4検体から検出されました。

年末食品一斉収去検査

本市では、平成25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、食品専門監視班と福祉保健センターによる収去及び買取により搬入された検体について、当所が行った添加物検査と細菌検査について報告します。

主な結果 添加物検査は菓子類、野菜類・果実加工品、かん詰・びん詰食品、魚介類加工品などを重点に、143検体2,312項目を実施し、表示にない亜硫酸を検出した清涼飲料水1検体が違反となりました。細菌検査は食肉製品・魚肉ねり製品・そうざいなど、71検体172項目を実施し、衛生規範不適が2検体ありました。いずれの検査結果も依頼元に通報しました。

魚介類中のPCB検査

平成25年5月と11月に中央卸売市場で収去した、市内に流通する魚介類7種10検体について、PCBの検査を行いました。

主な結果 5検体からPCBを検出しましたが、検出された値は暫定的規制値以下でした。

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25年12月は、咽頭結膜熱、インフルエンザワクチン、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187,293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。