

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・生活衛生局生活衛生・食品安全部長から出された「平成27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及び食中毒患者が最も発生する冬季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27年11月4日から12月28日までを実施期間と定め、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により搬入された検体について、当所が行った細菌検査と食品添加物検査について報告します。

1 細菌検査

細菌検査の内訳は、食肉製品・魚肉ねり製品・そうざいなど106検体268項目でした(表1)。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はなく、衛生規範^{*2}不適が4検体ありました。

検査結果については、収去を実施した保健所に報告しました。

^{*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27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	9	9		
食肉製品				
加熱後包装食肉製品(ハム・ベーコン等)	28	84		
包装後加熱食肉製品(ソーセージ)	1	2		
乳製品				
ナチュラルチーズ	8	8		
菓子類				
洋生菓子	23	68	2	大腸菌群陽性
野菜・果実類				
製菓用生鮮果実(いちご等)	4	8		
飲料				
清涼飲料水	5	5		
その他の食品				
加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	27	81	1	細菌数超過 ^{*3}
非加熱そうざい(サラダ)	1	3	1	細菌数超過 ^{*4}
合計	106	268	4	

^{*3} 細菌数 1900万/g (基準 10万/g以下)

^{*4} 細菌数 220万/g (基準 100万/g以下)

【 微生物検査研究課 細菌担当 】

2 食品添加物検査

今年度は肉卵類及びその加工品、野菜類・果実加工品、清涼飲料水、かん詰・びん詰食品などを重点に184検体、着色料、保存料など延べ2,469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 食品添加物検査結果

平成27年11～12月

種 別	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
魚介類	1		1					1	
魚介類加工品	17		222	48	146	16	2	6	4
肉卵類及びその加工品	37		489	108	341		3		37
穀類及びその加工品	4		37	6	25	2	4		
野菜類・果実及びその加工品	27		371	64	252	38	9	8	
菓子類	21		273	27	181	24	40	1	
清涼飲料水	12		264	108	133	22		1	
酒精飲料	26		283	78	168	12	23	2	
かん詰・びん詰食品	24		317	61	204	20	23	8	1
その他の食品	15		212	51	132	19	7	3	
合 計	184	0	2,469	551	1,582	153	111	30	42

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】