

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・生活衛生局生活衛生・食品安全部長から出された「平成28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28年6月1日から8月31日までを夏期の一斉点検期間と定め、収去検査を実施しました。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、当所が行った食品添加物検査と細菌検査の結果について報告します。

1 食品添加物検査

搬入された187検体(輸入品113検体、国産品74検体)の食品について、野菜類・果物及びその加工品、清涼飲料水などを重点的に、保存料、着色料、甘味料など3,082項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、「その他の食品」に分類されるラー油1検体で表示にないBHA・BHT(酸化防止剤)を検出し、「酒精飲料」に分類されるワイン1検体で表示にないソルビン酸(保存料)を検出し、これら2検体が食品衛生法違反(表示違反)でした。

また、表示にない安息香酸(保存料)を検出した「その他の食品」の魚醤1検体及び表示にない青色1号を検出した「菓子類」1検体の計2検体について、現在輸入者を管轄する自治体において違反の有無を調査中です(既に自主回収を済ませています。)。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。

表1 食品添加物検査結果

平成28年6～8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	水分活性
魚介類加工品	3		49	9	36	2			2	
肉卵類及びその加工品	11		159	33	114				11	1
穀類及びその加工品	2		23	3	12	2	3	2	1	
野菜類・果実及びその加工品	47		659	134	421	71	13	19	1	
菓子類	22		318	63	207	21	27			
清涼飲料水	37		822	333	408	79	1	1		
酒精飲料	11	1	200	57	120	12	11			
かん詰・びん詰食品	23		339	75	207	26	22	4	5	
その他の食品	31	1	513	94	338	33	45	2	1	
合計	187	2	3,082	801	1,863	246	122	28	21	1

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

細菌検査の内訳は、アイスクリーム類・清涼飲料水・弁当・そうざいなど164検体437項目でした(表2)。

検査の結果、アイスクリーム類で大腸菌群陽性の規格基準^{*1}違反が2検体、そうざいで細菌数超過の衛生規範^{*2}不適が1検体あり、検査依頼元に報告しました。

^{*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2 細菌検査結果

平成28年6～8月(結果判明分)

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(刺身用切り身等)	15	30		
肉卵類及びその加工品				
加熱後包装食肉製品(ベーコン等)	2	6		
非加熱食肉製品(生ハム)	2	8		
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム類	7	14	2	大腸菌群陽性
穀類及びその加工品				
生めん	4	12		
ゆでめん、むしめん	2	6		
菓子類				
洋生菓子	9	27		
清涼飲料水				
清涼飲料水	18	18		
その他の食品				
そうざい類(加熱処理品)	38	114		
そうざい類(未加熱処理品)	23	102	1	細菌数超過
弁当類(加熱処理品)	9	27		
弁当類(未加熱処理品)	34	70		
調味料類(めんつゆ)	1	3		
合 計	164	437	3	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】