

# 年末一斉食品収去検査

年末食品等一斉点検事業は厚生労働省医薬・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、添加物等の年末一斉取締りの実施について」の通知に基づき、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防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から全国一斉に実施されました。

年末一斉点検の期間中に食品専門監視班及び福祉保健センターの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及び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158検体(輸入品83検体、国産品75検体)の食品について、菓子類、かん詰・びん詰食品などを重点的に、保存料、着色料、酸化防止剤など2,100項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、「清涼飲料水」に分類されるゼリー飲料1検体から表示にないパラオキシ安息香酸(保存料)を検出し、この1検体が食品衛生法違反(表示違反)でした。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。

表1 食品添加物検査

平成28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
魚介類加工品	15		221	42	159	10	5	1	4
肉卵類及びその加工品	24		332	72	223	4	9		24
乳製品	6		18	18					
穀類及びその加工品	1		1					1	
野菜類・果実及びその加工品	20		318	45	229	35	5	4	
菓子類	34		441	66	269	45	61		
清涼飲料水	9	1	185	81	85	18		1	
酒精飲料	13		134	36	84	2	11	1	
かん詰・びん詰食品	28		310	69	168	21	42	9	1
その他の食品	8		140	36	84	6	13	1	
合計	158	1	2,100	465	1,301	141	146	18	29

【 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、食肉製品・魚肉ねり製品・そうざいなど97検体211項目でした(表2)。検査の結果、規格基準<sup>\*1</sup>違反はなく、弁当そうざいの衛生規範<sup>\*2</sup>不適が2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。

<sup>\*1</sup> 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。

<sup>\*2</sup> 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 収去検査結果

平成28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				
蒸しだこ	3	3		
ゆでがに	3	9		
魚肉ねり製品	3	3		
肉卵類及びその加工品				
鶏卵	8	8		
加熱後包装食肉製品(ハム・ベーコン等)	7	21		
非加熱食肉製品(生ハム等)	3	12		
包装後加熱食肉製品(ソーセージ)	2	4		
乳及び乳製品				
牛乳	4	8		
ナチュラルチーズ	8	8		
穀類及びその加工品				
生めん	2	6		
菓子類				
洋生菓子	11	33		
粉末清涼飲料(インスタントコーヒー等)	3	6		
飲料				
清涼飲料水	11	11		
その他の食品				
加熱そうざい(煮物等)	21	63		
非加熱そうざい(サラダ等)	3	3	2	細菌数超過 <sup>*3</sup>
弁当類(加熱処理品)	3	9		
弁当類(非加熱処理品)	2	4		
合 計	97	211	2	

<sup>\*3</sup> 細菌数 140万/g、130万/g (基準 100万/g以下)

【 微生物検査研究課 細菌担当 】