

年末食品収去検査結果(平成30年度)

年末食品等一斉点検事業は厚生労働省から出された「平成30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。

本市においては平成30年11月1日から12月28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、健康福祉局食品専門監視班及び各区福祉保健センターの収去した検体について、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137検体(輸入品84検体、国産品53検体)の食品について、菓子類、肉卵類及びその加工品などを重点的に、保存料、着色料、酸化防止剤など2,435項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、いずれも食品衛生法及び食品表示法に適合していました。

表1 食品添加物検査結果

平成30年11～12月

食品区分	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	8	0	80	18	51	3	-	6	2
肉卵類及びその加工品	27	0	353	81	238	4	3	-	27
乳製品	2	0	23	6	17	-	-	-	-
穀類及びその加工品	1	0	23	-	17	3	3	-	-
野菜類・果物及びその加工品	15	0	261	46	187	20	6	2	-
菓子類	44	0	819	66	595	78	79	1	-
清涼飲料水	11	0	299	99	170	30	-	-	-
酒精飲料	8	0	137	24	102	3	8	-	-
かん詰・びん詰食品	8	0	141	27	90	7	14	3	-
その他の食品	13	0	299	48	214	22	15	-	-
合 計	137	0	2,435	415	1,681	170	128	12	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・洋生菓子・そうざいなど78検体204項目でした(表2)。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はなく、洋生菓子と非加熱そうざいで衛生規範^{*2}不適が4検体ありました。

^{*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2 細菌検査結果

平成30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				
むしだこ	2	2	0	
ゆでがに	3	9	0	
肉卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品(生ハム)	9	36	0	
包装後加熱食肉製品(ボロニアソーセージ)	1	2	0	
加熱後包装食肉製品(ハム、ベーコン等)	12	36	0	
肉卵類及びその加工品	4	8	0	
乳製品				
ナチュラルチーズ	2	2	0	
穀類及びその加工品				
生めん	2	6	0	
野菜類・果物及びその加工品				
漬物類	3	3	0	
菓子類				
洋生菓子	15	45	2	大腸菌群陽性
清涼飲料水				
清涼飲料水	4	4	0	
その他の食品				
加熱そうざい	14	42	0	
非加熱そうざい(サラダ等)	7	9	2	細菌数超過 ^{*3}
合 計	78	204	4	

^{*3} 基準 100万/g以下

【 微生物検査研究課 細菌担当 】