

年末食品収去検査結果(令和元年度)

年末食品等一斉点検事業は厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官から出された「令和元年度食品、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多発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るものです。

本市においては令和元年11月1日から12月27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による収去で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140検体(輸入品74検体、国産品66検体)の食品について、菓子類、野菜類・果物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2,459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

令和元年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	6	0	107	15	85	2	3	1	1
肉卵類及びその加工品	18	0	249	42	187	-	2	-	18
乳製品	7	0	89	21	68	-	-	-	-
穀類及びその加工品	2	0	24	-	17	2	5	-	-
野菜類・果物及びその加工品	24	0	405	66	289	37	6	7	-
菓子類	27	0	504	42	357	59	46	-	-
清涼飲料水	9	0	236	81	136	19	-	-	-
酒精飲料	7	0	113	21	85	-	6	1	-
かん詰・びん詰食品	15	0	257	48	153	20	32	4	-
その他の食品	25	0	475	48	357	30	35	3	2
合 計	140	0	2,459	384	1,734	169	135	16	21

- : 未実施

【 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99検体252項目でした(表2)。

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

検査結果については、収去を実施した食品専門監視班及び各区福祉保健センターに報告しました。

^{*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

令和元年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				
ゆでがに	2	6		
ゆでだこ・むしだこ	4	4		
魚肉練り製品	1	1		
肉卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品(生ハム)	6	24		
包装後加熱食肉製品	1	5		
加熱後包装食肉製品(ハム、ベーコン等)	9	27		
乳製品				
ナチュラルチーズ	6	6		
アイスクリーム類				
アイスマルク	2	4		
穀類及びその加工品				
ゆでめん	1	3		
野菜類・果物及びその加工品				
漬物類	4	4		
菓子類				
洋生菓子	26	78	4	大腸菌群陽性
清涼飲料水				
清涼飲料水	5	5		
ミネラルウォーター	1	1		
その他の食品				
加熱そうざい	24	72		
非加熱そうざい(サラダ等)	2	2		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	5	10		
合 計	99	252	4	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】