

年末食品収去検査結果(令和2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2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2年11月2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113検体(輸入品99検体、国産品14検体)の食品について、保存料、着色料、酸化防止剤など1,955項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、酒精飲料1検体から表示にないソルビン酸(保存料)を検出し、食品表示法違反が疑われたため、製造所を所管する自治体が現在調査をしています。その他の検体は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2年11月～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	2	0	44	6	34	-	4	-	-
肉卵類及びその加工品	2	0	25	3	17	-	3	-	2
穀類及びその加工品	5	0	79	12	51	6	9	1	-
野菜類・果物及びその加工品	13	0	170	34	102	14	17	3	-
菓子類	40	0	684	75	493	59	57	-	-
清涼飲料水	6	0	144	46	85	12	1	-	-
酒精飲料	12	※	228	36	170	11	11	-	-
かん詰・びん詰食品	16	0	253	45	170	17	19	1	1
その他の食品	17	0	328	58	221	30	19	-	-
合 計	113	※	1,955	315	1,343	149	140	5	3

- : 未実施

※: 1検体表示違反が疑われたため、所管自治体で調査中

【 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56検体151項目でした(表1)。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はありませんでした。また、衛生規範^{*2}不適もありませんでした。

*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2年11月～12月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反・不適 検体数
冷凍食品			
無加熱摂取冷凍食品	2	4	
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	3	6	
魚介類加工品			
ゆでがに	6	18	
肉卵類及びその加工品			
非加熱食肉製品(生ハム)	1	3	
包装後加熱食肉製品(ボロニアソーセージ等)	2	4	
加熱後包装食肉製品(ハム)	1	3	
菓子類			
洋生菓子	12	36	
清涼飲料水			
清涼飲料水	1	1	
その他の食品			
加熱そうざい	17	51	
非加熱そうざい	11	25	
合 計	56	151	0

【 微生物検査研究課 細菌担当 】