

夏期食品収去検査結果（令和4年度）

夏期食品等一斉点検は厚生労働省から出された「令和4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るものです。

本市においても令和4年6月1日から8月31日までを重点監視期間と定め、一斉点検を行いました。なお、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため一部の収去業務を縮小しています。

期間内に健康福祉局食品専門監視班と福祉保健センターが収去し、搬入された検体について、当所が行った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116検体（輸入品96検体、国産品20検体）の食品について、菓子類、野菜類・果実及びその加工品、清涼飲料水を重点的に保存料、着色料、甘味料など2,491項目の検査を実施しました（表1）。

輸入菓子から日本では使用が認められていない酸化防止剤（TBHQ）が検出され、福祉保健センターが輸入者を所管する自治体に調査を依頼しています。

表1 食品添加物検査

令和4年6月～8月

食品分類	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	香料
肉卵類及びその加工品	3		49	9	34		3		3	
穀類及びその加工品	3		55	10	36		9			
野菜類・果実及びその加工品	23		483	73	340	46	14	10		
菓子類	30	1	584	79	357	79	66	1		2
清涼飲料水	22		659	220	357	57	3			22
酒精飲料	6		63	25	25	6	5			2
かん詰・びん詰食品	20		388	49	273	26	40			
その他の食品	9		210	24	158	12	16			
合 計	116	1	2,491	489	1,580	226	156	11	3	26

【 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、魚介類9検体、肉卵類及びその加工品5検体、穀類及びその加工品12検体、清涼飲料水20検体、その他の食品36検体、計82検体191項目(表2)でした。

検査の結果、規格基準*1違反はありませんでした。

また、規格基準のないその他の食品36検体については、衛生規範*2の項目について検査を実施しました。

*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。食品衛生法の改正に伴い令和3年6月1日廃止されました。

横浜市では現在、食品営業者への衛生指導のための参考値として、衛生規範で示された数値を使用しています。

表2 細菌検査結果

令和4年6月～8月

食品分類	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数	違反理由
魚介類				
生食用鮮魚介類(刺身用切り身等)	9	9		
肉卵類及びその加工品				
食肉製品(ハム)	2	6		
非加熱食肉製品(生ハム・サラミ等)	3	12		
穀類及びその加工品				
生めん	8	24		
餃子・ワンタンの皮	4	12		
清涼飲料水				
清涼飲料水	19	19		
果汁入り飲料	1	1		
その他の食品				
加熱そうざい・弁当類(加熱品)	22	66		
非加熱そうざい・弁当類(非加熱品)	14	42		
合 計	82	191	0	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】