

夏期食品収去検査結果（令和7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7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7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。

期間内に医療局食品専門監視班と各区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

菓子類、清涼飲料水、野菜類・果実及びその加工品等の食品153検体（輸入品115検体、国産品38検体）について、保存料、着色料、甘味料など3,032項目の検査を実施しました（表1）。

市内で製造された菓子から、原材料に着色料の表示がない検体から着色料が検出されました。収去担当部門で製造者の調査を行っています。

また、原材料由来と思われる保存料を検出した検体や製造過程で消失したと思われ、酸化防止剤使用の表示が記載されているが検査で不検出となった検体等11検体については、収去担当部門が輸入者等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7年6月～8月

食品分類	* 検 体 数	項 目 数	検査項目						
			保 存 料	着 色 料	甘 味 料	酸 化 防 止 剤	品 質 保 持 剤	発 色 剤	漂 白 剤
菓子類	39	720	87	476	78	78			1
清涼飲料水	22	617	212	340	63	2			
酒精飲料	10	158	51	85	12	10			
かん詰・びん詰食品	32	582	99	374	49	57			3
乳製品	1	20		20					
アイスクリーム類・氷菓	1	19		17	2				
肉卵類及びその加工品	2	42	6	34				2	
魚介類加工品	9	104	27	51	18	6	2		
穀類及びその加工品	3	71	6	56	0	9			
野菜類・果実及びその加工品	12	212	26	153	18	12			3
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	19		17	2				
無加熱摂取冷凍食品	1	19		17	2				
その他の食品	20	449	85	306	36	22			
合 計	153	3,032	599	1,946	280	196	2	2	7

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

規格基準検査の内訳は、魚介類9検体、冷凍食品4検体、肉卵類及びその加工品3検体、乳製品2検体、アイスクリーム類3検体、清涼飲料水15検体、計36検体49項目でした。検査の結果、加熱食肉製品(加熱後包装)1検体、アイスクリーム1検体が規格基準^{*1}違反となりました(表2)。

また、細菌の成分規格のないその他の食品98検体は、旧衛生規範^{*2}の項目について検査を実施しました。ふきとり24検体は独自項目について検査を実施しました(表3)。

^{*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} 旧衛生規範とは、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 規格基準検査結果

令和7年6～8月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数
魚介類			
生食用鮮魚介類(刺身用切り身等)	9	9	0
冷凍食品			
無加熱摂取冷凍食品	1	2	0
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	2	0
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	2	4	0
肉卵類及びその加工品			
加熱食肉製品(加熱後包装)	3	9	1
乳製品			
ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードに限る)	2	2	0
アイスクリーム類			
アイスクリーム	2	4	1
アイスマルク	1	2	0
清涼飲料水			
清涼飲料水	14	14	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌有)	1	1	0
合 計	36	49	2

表3 その他の細菌検査結果

令和7年6～8月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数
穀類及びその加工品		
ゆでめん・むしめん	1	3
生めん	3	9
菓子類		
洋生菓子	3	9
その他の食品		
加熱そうざい・弁当類(加熱品)	45	189
未加熱そうざい・弁当類(未加熱品)	22	66
ふきとり		
ふきとり(器具等)	24	38
合 計	98	314

【 微生物検査研究課 細菌担当 】