

年末食品収去検査結果(令和7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通知に基づき、食品流通量が増加する年末の食中毒等の事故防止と食品衛生の確保を目的として全国一斉に実施されるものです。

本市においては、令和7年11月4日から12月26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

搬入された菓子類やかん詰・びん詰食品など131検体(輸入品120検体、国産品11検体)の食品について、保存料、着色料、酸化防止剤など2,584項目の検査を実施しました(表1)。

輸入された食品から、菓子には使用が認められていない保存料が検出されました。収去担当部門で輸入者等を所管する自治体に調査を依頼しています。

また、保存料を検出した検体や酸化防止剤が不検出となった検体等13検体についても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11月～12月

| 食品区分 | 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 |
| 穀類及びその加工品 | 7 | 164 | 27 | 119 | - | 18 | - | - |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 9 | 161 | 31 | 102 | 22 | 6 | - | - |
| 菓子類 | 45 | 881 | 78 | 615 | 96 | 92 | - | - |
| 清涼飲料水 | 8 | 202 | 60 | 119 | 21 | 2 | - | - |
| 酒精飲料 | 10 | 216 | 31 | 153 | 23 | 9 | - | - |
| 乳製品 | 6 | 131 | 25 | 102 | 4 | - | - | - |
| かん詰・びん詰食品 | 24 | 345 | 67 | 204 | 41 | 30 | 2 | 1 |
| その他の食品 | 22 | 484 | 57 | 357 | 35 | 35 | - | - |
| 合 計 | 131 | 2,584 | 376 | 1,771 | 242 | 192 | 2 | 1 |

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

規格基準^{*1}検査の内訳は、冷凍食品16検体、肉卵類及びその加工品5検体、ナチュラルチーズ7検体、ミネラルウォーター2検体、容器包装詰加圧加熱殺菌食品9検体、牛乳6検体、計45検体80項目でした。検査の結果、規格基準違反はありませんでした(表2)。

また、細菌の成分規格のない漬物3検体、菓子類12検体、その他の食品1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5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。

| 食品区分 | 検査 検体数 | 検査 項目数 | 違反 検体数 |
|-------------------------|-----------|-----------|-----------|
| 冷凍食品 | | | |
| 無加熱摂取冷凍食品 | 9 | 18 | 0 |
| 凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品 | 2 | 4 | 0 |
| 凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品 | 5 | 10 | 0 |
| 肉卵類及びその加工品 | | | |
| 非加熱食肉製品 | 1 | 3 | 0 |
| 鶏卵 | 4 | 4 | 0 |
| 乳製品 | | | |
| ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードに限る) | 7 | 7 | 0 |
| 清涼飲料水 | | | |
| ミネラルウォーター(殺菌又は除菌有) | 1 | 1 | 0 |
| ミネラルウォーター(殺菌又は除菌無) | 1 | 3 | 0 |
| その他の食品 | | | |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 9 | 18 | 0 |
| 乳 | | | |
| 牛乳 | 6 | 12 | 0 |
| 合 計 | 45 | 80 | 0 |

表3 その他の細菌検査結果

令和7年11～12月

| 食品区分 | 検査 検体数 | 検査 項目数 |
|---------------|-----------|-----------|
| 野菜類・果実及びその加工品 | | |
| 漬物 | 3 | 6 |
| 菓子類 | | |
| 洋生菓子 | 10 | 30 |
| 焼菓子 | 2 | 6 |
| その他の食品 | | |
| 調味料類 | 1 | 2 |
| ふきとり | | |
| ふきとり(器具等) | 5 | 20 |
| 合 計 | 21 | 64 |

【 微生物検査研究課 細菌担当 】