

夏期食品収去検査結果（令和8年度）

夏期食品等一斉点検は、厚生労働省通知「令和8年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」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8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衛生課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、かん詰・びん詰食品等の食品115検体（輸入品100検体、国産品15検体）について、保存料、着色料、甘味料など2,551項目の検査を実施しました（表1）。

検査を実施した13検体については、原材料由来と思われる酸化防止剤や保存料を検出した検体、甘味料や品質保持剤使用の表示が記載されているが不検出となった検体等の事例がありました。これらについては、収去を担当した区福祉保健センター等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8年6～8月

食品分類	検査項目									
	検体数	項目数	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	小麦粉処理剤
肉卵類及びその加工品	5	90	15	68	0	2	0	5	0	0
穀類及びその加工品	4	40	12	17	0	9	1	0	0	1
野菜類・果実及びその加工品	4	103	18	68	16	1	0	0	0	0
菓子類	38	843	90	544	136	73	0	0	0	0
清涼飲料水	26	800	253	442	104	1	0	0	0	0
酒精飲料	11	190	61	102	16	11	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	17	268	42	153	36	35	0	0	2	0
その他の食品	10	217	44	124	32	17	0	0	0	0
合 計	115	2,551	535	1,518	340	149	1	5	2	1

【 検査研究課 理化学(添加物含有物)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6検体、乳製品2検体、清涼飲料水13検体、その他の食品13検体、計47検体82項目でした。検査の結果、規格基準^{*1}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菓子類6検体、その他の食品(そうざい類)20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日に廃止されました。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8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	2	4	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	1	2	0
肉卵類及びその加工品			
加熱食肉製品(加熱後包装)	2	6	0
非加熱食肉製品	4	16	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)	2	2	0
清涼飲料水			
清涼飲料水	11	11	0
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	13	26	0
合 計	47	82	0

表3 その他の細菌検査結果

令和8年6～8月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数
菓子類		
洋生菓子	4	12
和菓子	2	6
その他の食品		
そうざい類(加熱処理品)	4	21
そうざい類(未加熱処理品)	16	48
ふきとり		
ふきとり(器具等)	24	38
合 計	50	125

【 検査研究課 微生物(細菌)担当 】