

9月の衛研検査情報

～トピックス～

夏期食品収去検査（本編では表を交えて説明しています。）

夏期食品等一斉点検は厚生労働省医薬食品局食品安全部長から出された「平成25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ました。

本市においては平成25年6月1日から8月31日までを夏期取締り期間と定め、一斉点検を行いました。そのうち、食品専門監視班と福祉保健センターによる収去及び買取により搬入された検体について、当所が行った添加物検査と細菌検査の結果について報告します。

主な結果 食品添加物検査は、搬入された175検体（輸入品112検体、国産品63検体）の食品について、今回は肉卵類加工品、野菜類・果物加工品、菓子類、かん詰・びん詰食品、乳製品などを重点的に、保存料、着色料、甘味料など2,711項目の検査を実施しました。

その結果、指定外添加物であるTBHQを検出した穀物及びその加工品1検体が違反となり、食品衛生課から輸入者を管轄する自治体に通報しました。その他の検体はいずれも食品衛生法に適合していました。

細菌検査の内訳は、洋生菓子・弁当・そうざいなど126検体331項目でした。

検査の結果、規格基準違反はなく、衛生規範不適が11検体あり、製造施設を管轄する検査依頼元に報告しました。

水道水質検査の外部精度管理に関する調査への参加結果 ー神奈川県ー

横浜市衛生研究所では、神奈川県水道水質管理計画に基づき実施される「神奈川県外部精度管理調査」に参加して、水質検査に係る技術水準の向上、検査体制の改善を通じて、検査結果の信頼性の確保に努めています。本調査は平成6年度から毎年実施されており、24年度で19回目を数えます。

主な結果 当所ではこの調査に毎年参加していますが、平成16年度（第11回）～24年度（第19回）の調査に参加した結果を報告しました。なお、詳細については本編を御覧ください。

衛生研究所WEBページ情報

横浜市衛生研究所WEBページは、感染症情報や保健情報、薬事情報、食品衛生情報、生活環境衛生情報等を提供しています。検査情報月報では、アクセス件数をもとに、どのような情報に関心が寄せられているかを解説しています。



主な結果 平成25年7月は、手足口病、クロストリジウム-ディフィシル感染症、マイコプラズマ肺炎、B群レンサ球菌（GBS）感染症に関するページのアクセスが多くみられ、総件数は180,289件でした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/inspection-inf/>



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加えて、毎月、「検査情報月報」として報告しています。