

年末食品一斉収去検査

年末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26年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について」に基づき、食品流通量が増加する年末における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品の衛生確保を図るため、全国一斉に実施されました。

本市においては平成26年11月1日から12月31日までを年末取締り期間と定め、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、当所が行った細菌検査と添加物検査について報告します。

1 細菌検査

細菌検査の内訳は、食肉製品・魚肉ねり製品・そうざいなど90検体221項目(表1)でした。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はなく、衛生規範^{*2}不適が3検体ありました。

検査結果については、収去を実施した保健所に報告しました。

^{*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。

表1 収去検査結果

平成26年11～12月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反・不適 検体数	違反・不適理由
冷凍食品				
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	2		
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	2	4		
無加熱摂取冷凍食品	1	2		
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	7	7		
食肉製品				
加熱後包装食肉製品(ハム・ベーコン等)	3	9		
非加熱食肉製品(生ハム等)	2	8		
特定加熱食肉製品(ローストビーフ)	1	4		
菓子類				
洋生菓子	36	106	2	細菌数超過 ^{*3} 大腸菌群陽性
飲料				
清涼飲料水	5	5		
その他の食品				
加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	19	57		
非加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	13	17	1	細菌数超過 ^{*4}
合計	90	221	3	

^{*3} 細菌数 850万/g (基準 10万/g以下)

^{*4} 細菌数 120万/g (基準 100万/g以下)

【 検査研究課 細菌担当 】

2 食品添加物検査

今回は野菜類・果実加工品、菓子類、かん詰・びん詰食品などを重点に144検体、延べ2,075項目の検査を行いました。

その結果、違反疑いとなった2検体については、食品衛生課から輸入者を管轄する自治体に通報し、現在も調査中です。内訳は、表示にない安息香酸を0.02g/kg検出した輸入食品のその他の食品1検体及び表示にないアセスルファムカリウムを0.05g/kg検出した輸入食品の清涼飲料水1検体です。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。

表2 食品添加物検査結果

平成26年11～12月

大分類	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	そ の 他
魚介類加工品	8		60	21	36	2				1
肉卵類及びその加工品	7		112	21	84					7
穀類及びその加工品	2		33	3	24		6			
野菜類・果実及びその加工品	30		381	75	250	38	12	6		
菓子類	27		403	66	240	40	54	3		
清涼飲料水	14	1*	272	126	120	24	2			
酒精飲料	13		186	39	132	2	13			
乳製品										
かん詰・びん詰食品	27		381	66	243	37	32	2	1	
その他の食品	16	1*	247	48	173	17	7	2		
合 計	144	2*	2,075	465	1,302	160	126	13	9	0

※:いずれも輸入食品であり、輸入者を管轄する自治体において調査中のため、違反は確定していません。

【 検査研究課 食品添加物担当 】