

# 夏期食品収去検査結果（令和6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6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6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143検体（輸入品124検体、国産品19検体）について、保存料、着色料、甘味料など3,192項目の検査を実施しました（表1）。

輸入菓子から日本では使用が認められていない酸化防止剤（TBHQ）が検出され、福祉保健センターが輸入者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6年6月～8月

食品分類	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
魚介類加工品	9	0	183	27	136	18	2	0
穀類及びその加工品	4	0	89	12	68	0	9	0
野菜類・果実及びその加工品	15	0	300	34	221	21	23	1
菓子類	37	1	783	102	515	84	82	0
清涼飲料水	27	0	816	270	459	84	3	0
酒精飲料	10	0	190	69	102	12	7	0
かん詰・びん詰食品	28	0	558	103	357	25	72	1
その他の食品	13	0	273	52	187	21	13	0
合 計	143	1	3,192	669	2,045	265	211	2

【 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、清涼飲料水20検体、計33検体37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、規格基準のないその他の食品23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14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6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
清涼飲料水			
清涼飲料水	16	16	0
ミネラルウォーター(殺菌又は除菌有)	4	4	0
合 計	33	37	0

表3 その他の細菌検査結果 令和6年6～8月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数
その他の食品		
加熱そうざい・弁当類(加熱品)	18	108
未加熱そうざい・弁当類(未加熱品)	4	18
そうざい半製品(未加熱処理品)	1	3
ふきとり		
ふきとり(器具等)	14	14
合 計	37	143

【 微生物検査研究課 細菌担当 】