

夏期食品収去検査

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。

1 食品添加物検査

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(酸化防止剤)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。

表1 食品添加物検査結果

平成25年6～8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
魚介類加工品	15		193	42	132	12		1	6
肉卵類及びその加工品	33		456	108	295	21	4		28
乳製品	20		130	80	50				
穀類及びその加工品	4	1	69		58	4	6	1	
野菜類・果実及びその加工品	26		627	54	502	48	10	13	
菓子類	26		364	42	240	34	47	1	
清涼飲料水	10		220	90	108	22			
酒精飲料	5		72	18	48			6	
かん詰・びん詰食品	26		410	72	257	30	39	8	4
その他の食品	10		170	30	101	15	23	1	
合計	175	1	2711	536	1791	186	129	31	38

【 検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

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(表2)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。

^{*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2 細菌検査結果

平成25年6～8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
乳製品				
ナチュラルチーズ	19	19		
肉卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品	11	11		
野菜類・果実及びその加工品				
カット野菜	12	60		
菓子類				
洋生菓子	14	42	6	細菌数超過 大腸菌群陽性 黄色ブドウ球菌陽性
その他の食品				
そうざい類(加熱処理品)	48	145	4	細菌数超過 大腸菌陽性
そうざい類(未加熱処理品)	12	28	1	細菌数超過
弁当類(加熱処理品)	7	21		
弁当類(未加熱処理品)	3	5		
合計	126	331	11	

【 検査研究課 細菌担当 】