

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25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25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、当所が行った添加物検査と細菌検査について報告します。

1 食品添加物検査

今回は菓子類、野菜類・果実加工品、かん詰・びん詰食品、魚介類加工品などを重点に143検体、延べ2,312項目の検査を行いました。

その結果、表示にない亜硫酸を検出した輸入食品の清涼飲料水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 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	シアン
冷凍食品										
魚介類										
魚介類加工品	16		197	48	134	8	3	4		
肉卵類及びその加工品	14		207	45	147	2			13	
穀類及びその加工品	4		57	3	48	2	4			
野菜類・果実及びその加工品	24		311	72	180	41	6	12		
菓子類	30		462	48	313	46	50	3		2
清涼飲料水	8	1	187	72	96	18	1			
酒精飲料	15		202	51	132	6	13			
乳製品	1		16	3						
かん詰・びん詰食品	20		509	55	410	15	19	10		
その他の食品	11		164	33	108	14	8	1		
合計	143	1	2312	430	1851	152	104	30	13	2

【 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、食肉製品・魚肉ねり製品・そうざいなど71検体172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2検体ありました。

いずれも依頼元に通報しました。

*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 収去検査結果

平成25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
乳製品				
ナチュラルチーズ	2	2		
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	10	10		
食肉製品				
加熱後包装食肉製品(ハム・ベーコン等)	15	45		
包装後加熱食肉製品(ソーセージ)	1	2		
非加熱食肉製品(生サラミ)	1	4		
特定加熱食肉製品(ローストポーク)	1	4		
めん類				
ゆでめん	1	3		
菓子類				
洋生菓子	18	54	2	細菌数超過*3 大腸菌群陽性*4
飲料				
清涼飲料水	6	6		
ミネラルウォーター	3	7		
その他の食品				
加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	10	30		
非加熱そうざい(そうざい類、弁当類)	3	5		
合計	71	172	2	

*3 細菌数 25 万/g (基準 10 万/g 以下)

*4 大腸菌群 10/g (基準 陰性)

【 検査研究課 細菌担当 】