

# 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・生活衛生局生活衛生・食品安全部長から出された「平成29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29年6月1日から8月31日まで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により搬入された検体について、当所が行った食品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199検体(輸入品86検体、国産品113検体)の食品について、野菜類・果実及びその加工品、清涼飲料水などを重点的に、保存料、着色料、甘味料など3,385項目の検査を実施しました(表1)。

その結果、醤油漬(野菜類・果実及びその加工品)1検体から表示にないサッカリンナトリウム(甘味料)を検出し、製造所を所管する自治体が調査したところ、食品表示法違反が確認されました。その他の検体はいずれも食品衛生法及び食品表示法に適合していました。

表1 食品添加物検査結果

平成29年6～8月

大分類	検体数	違反項目数	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	品質保持剤
無加熱摂取冷凍食品	1		16		12	2	2			
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1		16		12	2	2			
魚介類加工品	8		116	21	84	6		1	4	
肉卵類及びその加工品	10		164	30	124				10	
乳製品	1		4	4						
アイスクリーム類・氷菓	1		2			2				
穀類及びその加工品	8		128	21	96		6			5
野菜類・果実及びその加工品	41	1	565	129	337	81	6	12		
菓子類	31		521	81	339	45	54	2		
清涼飲料水	34		779	306	397	75	1			
酒精飲料	8		164	66	84	6	8			
かん詰・びん詰食品	16		221	46	135	17	17	4	2	
その他の食品	39		689	147	439	74	29			
合 計	199	1	3,385	851	2,059	310	125	19	16	5

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

## 2 細菌検査

細菌検査の内訳は、清涼飲料水・弁当・そうざいなど168検体498項目(表2)でした。

検査の結果、規格基準<sup>\*1</sup>違反はありませんでしたが、そうざいで細菌数超過の衛生規範<sup>\*2</sup>不適が2検体あり、検査依頼元に報告しました。

<sup>\*1</sup> 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。

<sup>\*2</sup> 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29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
魚介類				
生食用鮮魚介類(刺身用切り身等)	9	9		
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	1	2		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	2	4		
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	2	2		
冷凍ゆでがに	2	6		
肉卵類及びその加工品				
食肉製品(ハム・ソーセージ等)	4	10		
ひき肉・サイコロステーキ等	10	60		
乳製品				
ナチュラルチーズ	1	1		
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム類	1	2		
穀類及びその加工品				
生めん	14	42		
ゆでめん、むしめん	9	27		
野菜類・果実及びその加工品				
浅漬	8	56		
カットフルーツ	8	16		
清涼飲料水				
清涼飲料水	23	23		
その他の食品				
弁当・そうざい類(加熱処理品)	39	117	1	細菌数超過
弁当・そうざい類(未加熱処理品)	35	121	1	細菌数超過
合 計	168	498	2	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】