

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20年度食品、添加物等の夏期取締りの実施について」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20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が平成20年6月23日から8月13日まで実施され、当所が行った細菌検査と理化学検査の結果について報告します。

1 細菌検査

細菌検査の内訳は、「乳等」に関しては乳・乳製品・アイスクリーム類など31検体64項目(表1)、「乳等」を除く他の食品に関しては冷凍食品・魚肉ねり製品・食肉製品・洋生菓子・そうざいなど181検体465項目(表2)でした。

検査項目は、主にそれぞれの品目の規格基準^{*1}や衛生規範^{*2}について行いました。また、牛乳、乳飲料、クリームについては黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン、非加熱食肉製品(生ハム)とナチュラルチーズについてはリステリア菌、鶏卵を用いた洋生菓子についてはサルモネラ属菌、加熱処理したそうざいについては大腸菌群(Deso法)の検査をそれぞれ加えて行いました。

検査の結果、規格基準違反はありませんでした。衛生規範不適合は1検体あり、加熱処理したそうざい類1検体が大腸菌陽性(基準は陰性)でした。

また、非加熱食肉製品(生ハム)1検体からリステリア菌が検出され、食品衛生法第六条第三号^{*3}に違反するとして、保健所が製造・販売業者に対して商品の販売禁止、回収命令等の措置を行いました。

^{*1} 規格基準とは、食品、添加物、容器包装、器具について食品衛生法第十一条により基準、規格を定めたもののことです。

^{*2} 衛生規範とは、弁当およびそうざい、漬物、洋生菓子、生めん類についての衛生的な取り扱い等の指針のことです。

^{*3} 食品衛生法第6条第3号では、「病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるものを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。」と定められています。

【 細菌担当 】

2 理化学検査

搬入された170検体の食品について食品添加物等の検査を行いました。今回は魚介類加工品、肉卵類加工品、野菜類・果物加工品、菓子類、清涼飲料水などを重点に、延べ2,352項目の検査を行いました(表3)。検査項目は保存料、着色料、発色剤、甘味料などを中心に行いました。

その結果、違反はなく、いずれの検体も食品衛生法で定められた使用基準に適合していました。

【 食品添加物担当 】

表1 細菌検査結果(乳等の収去検査)

平成20年6～8月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数	不適理由
乳				
牛乳	5	15	0	
特別牛乳	1	3	0	
乳製品				
乳飲料	1	3	0	
クリーム	1	2	0	
ナチュラルチーズ	5	5	0	
乳類加工品				
その他(マーガリン)	1	2	0	
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム	2	4	0	
ラクトアイス	3	6	0	
アイスマルク	2	4	0	
氷菓	10	20	0	
合 計	31	64	0	

表2 細菌検査結果(乳等を除く)

平成20年6～8月

食品区分	検査検体数	検査項目数	不適検体数	不適理由
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	3	6	0	
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	6	12	0	
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	5	10	0	
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	24	24	0	
肉・卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品	8	35	1	食品衛生法 第6条第3号違反
加熱食肉製品(包装後加熱)	4	8	0	
加熱食肉製品(加熱後包装)	38	114	0	
穀類及びその加工品				
生めん	5	15	0	
ゆでめん・むしめん	3	10	0	
菓子類				
洋生菓子	21	73	0	
粉末清涼飲料	2	4	0	
その他(生あん)	2	8	0	
清涼飲料水				
ミネラルウォーター類	2	4	0	
果汁入り飲料	5	7	0	
その他の清涼飲料水	20	21	0	
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	1	3	0	
弁当類(未加熱処理品)	8	24	0	
そうざい類(加熱処理品)	13	47	1	大腸菌陽性
そうざい類(未加熱処理品)	5	17	0	
調理パン	3	11	0	
サラダ類	3	12	0	
合 計	181	465	2	

【細菌担当】

表3 理化学検査結果

平成20年6～8月

大分類	検体数	違反数	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	重金属類	その他
魚介類	1		1					1			
魚介類加工品	30		270	87	153	19	2	2	2		5
肉卵類及びその加工品	47		577	141	377	4			46		9
乳製品	1		3	3							
乳類加工品	1		14		12		2				
アイスクリーム類・氷菓	5		72		64	8					
野菜類・果実及びその加工品	22		324	57	224	36	2	5			
菓子類	21		280	30	208	32	3			4	3
清涼飲料水	32		661	261	312	60				28	
酒精飲料	1		16	3	12		1				
かん詰・びん詰食品	6		73	15	48		8	2			
その他の食品	3		61	21	36	4					
合計	170	0	2,352	618	1,446	163	18	10	48	32	17

【 食品添加物担当 】