

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23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、年末から年始にかけて多種類の食品が短期間に大量に流通するため、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23年11月1日から12月30日まで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等による収去が11月14日から12月15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、魚肉ねり製品・食肉製品・カット野菜・そうざいなど181検体503項目(表1)でした。

本年度は年末年始の宴会やホームパーティ等で消費量の増加が見込まれるそうざい及び弁当類について、年末の繁忙期前の安全性確認として重点的に検査しました。

また、9月に複数の社員食堂で毒素原性大腸菌O148による広域食中毒が発生し、原因として生野菜(カット野菜)の関与が疑われたため、生野菜(カット野菜)にも重点を置いて検査を実施しました。

検査の結果、魚肉ねり製品1検体が規格基準*1違反(大腸菌群 陽性)となりました。保健所が違反となったものと同じロットの製品の回収を製造者に指示するとともに、工場の衛生面について指導を行いました。

また、衛生規範*2不適合は8検体あり、保健所が店舗や工場等の指導を行いました。その内訳は生そばが1検体、加熱そうざいが4検体、非加熱そうざいが3検体でした。

*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。

【 検査研究課 細菌担当 】

2 理化学検査

搬入された259検体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・果実類加工品、菓子類、かん詰・びん詰食品などを重点に、延べ3,986項目の検査を行いました(表3)。検査項目は保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤などを中心に行いました。

その結果、違反が確定したのは4検体あり、いずれも表示違反でした(表3)。内訳は酸化防止剤(EDTA・CaNa₂)使用表示のない栗甘露煮と栗ようかんが各1検体、甘味料(サッカリンナトリウム)使用表示のないしば漬が1検体、着色料(赤色40号)使用表示のない福神漬が1検体でした。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。

【 検査研究課 食品添加物担当 】

表1 収去検査結果

平成23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
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	6	6	1	大腸菌群陽性 ^{*3}
肉卵類及びその加工品				
加熱後包装食肉製品(ハム・ソーセージ等)	11	33		
包装後加熱食肉製品(ソーセージ等)	2	4		
非加熱食肉製品(生ハム等)	7	22		
特定加熱食肉製品(ローストビーフ)	2	8		
穀類及びその加工品				
ゆでそば、蒸しめん	6	18		
生そば	5	15	1	細菌数超過 ^{*4}
そば粉(原料粉)	9	18		
野菜類及びその加工品				
生野菜(カット野菜)	54	216		
菓子類				
洋生菓子	2	6		
清涼飲料水				
清涼飲料水	6	6		
その他の食品				
加熱そうざい・弁当類	35	105	4	細菌数超過 ^{*5} 黄色ブドウ球菌陽性 ^{*6}
非加熱そうざい・弁当類	36	46	3	細菌数超過 ^{*7}
合 計	181	503	9	

^{*3} 大腸菌群 陽性 (基準 陰性)^{*4} 細菌数 410 万/g (基準 300 万/g 以下)^{*5} 細菌数 1 億 2000 万/g、810 万/g、17 万/g (基準 10 万/g 以下)^{*6} 黄色ブドウ球菌 200/g (基準 陰性)^{*7} 細菌数 2700 万/g、310 万/g、130 万/g (基準 100 万/g 以下)

【 検査研究課 細菌担当 】

表 2 理化学検査結果

平成 23 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	その他	
無加熱摂取冷凍食品	1		15	3	12						
魚介類加工品	15		159	36	99	10	9	2	3		
肉卵類及びその加工品	23		237	69	145				23		
穀類及びその加工品	1		14		13			1			
野菜・果実類及びその加工品	73	3	1206	192	846	138	8	22			
菓子類	54	1	785	75	537	78	88	6	1		
清涼飲料水	11		223	93	108	22					
酒精飲料	20		294	54	193	27	4	7		9	
かん詰・びん詰食品	33		569	114	380	36	28	10	1		
その他の食品	28		484	126	315	25	12	5	1		
合 計	259	4	3986	762	2648	336	149	53	29	9	

表 3 違反検体一覧

平成 23 年 11～12 月

違反種類	食品名	検体数	試験項目	検出値	備 考
表示違反	栗ようかん	1	酸化防止剤 (EDTA・CaNa ₂)	0.007g/kg	栗に使用
表示違反	栗甘露煮	1	酸化防止剤 (EDTA・CaNa ₂)	0.02g/kg	基準値 0.25g/kg 以下
表示違反	しば漬	1	甘味料 (サッカリンナトリウム)	0.007g/kg	基準値 1.2g/kg 未満
表示違反	福神漬	1	着色料	赤色40号	

【 検査研究課 食品添加物担当 】