

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21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21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21年6月22日から8月12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、乳等に関しては牛乳・乳製品・乳類加工品など25検体52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157検体393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や衛生規範について行いました。また、牛乳、乳飲料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)についてはリストeria・モノサイトゲネスと腸管出血性大腸菌O157、鶏卵を用いた洋生菓子についてはサルモネラ属菌の検査を加えて行いました。

さらに、米国におけるピーナッツのサルモネラ汚染をうけて、輸入ナッツ類の汚染指標菌(生菌数、大腸菌群)およびサルモネラ属菌の検査を行いました。

検査の結果、規格基準違反が1検体あり、氷菓の生菌数超過(21万/ml ; 基準は1万/ml以下)でした。また、衛生規範不適は5検体(7項目)あり、内訳はゆでめん1検体が生菌数超過(3億4000万/g ; 基準は10万/g以下)および大腸菌群(Deso法)陽性(6100万/g ; 基準は陰性)、洋生菓子1検体が生菌数超過(15万/g ; 基準は10万/g以下)および大腸菌群(Deso法)陽性(2400/g ; 基準は陰性)、2検体が大腸菌群(Deso法)陽性(40/g および180/g ; 基準は陰性)、1検体が黄色ブドウ球菌陽性(100/g ; 基準は陰性)でした。

これらの規格基準違反の氷菓、衛生規範不適のゆでめんを製造した市内の施設に対し、保健所が原因調査・改善指導のための立入りを実施し、その際にサンプリングした中間製品やふきとり検体について細菌検査を実施しました。(27検体56項目)

【 細菌担当 】

2 理化学検査

搬入された156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2,035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21年6~7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	2	6	0	
成分調整牛乳	2	6	0	
特別牛乳	1	3	0	
乳製品				
乳飲料	1	3	0	
ナチュラルチーズ	6	6	0	
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム	2	4	0	
アイスマルク	4	8	0	
ラクトアイス	1	2	0	
氷菓	6	14	1	生菌数超過
合 計	25	52	1	

表2 細菌検査結果 (乳等を除く)

平成21年6~7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	2	4	0	
凍結直前加熱の加熱後摂取冷凍食品	3	6	0	
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	4	8	0	
魚介類加工品				
魚肉ねり製品	11	12	0	
肉・卵類及びその加工品				
非加熱食肉製品	3	15	0	
加熱食肉製品(加熱後包装)	32	99	0	
加熱食肉製品(包装後加熱)	2	4	0	
穀類及びその加工品				
生めん	3	9	0	
ゆでめん・むしめん	4	12	1 (2項目)	生菌数超過 1 大腸菌群陽性 1
野菜類・果実及びその加工品				
ナッツ類	2	6	0	
醤油漬	1	3	0	
菓子類				
洋生菓子	20	66	4 (5項目)	生菌数超過 1 大腸菌群陽性 3 黄色ブドウ球菌陽性 1
和生菓子	3	9	0	
生あん	2	8	0	
菓子類(その他)	1	3	0	
清涼飲料水				
ミネラルウォーター	1	1	0	
果汁入り飲料	5	5	0	
炭酸飲料	3	3	0	
清涼飲料水(その他)	11	11	0	
その他の食品(豆乳)	1	1	0	
かん詰・びん詰食品				
かん詰の加熱食肉製品(包装後加熱)	1	2	0	
その他の食品				
弁当類(加熱処理品)	6	19	0	
弁当類(未加熱処理品)	8	12	0	
そうざい類(加熱処理品)	17	53	0	
そうざい類(未加熱処理品)	8	19	0	
サラダ類	3	3	0	
合 計	157	393	5 (7項目)	

【 細菌担当 】

表3 理化学検査結果

平成21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
魚介類加工品	18		145	51	74	18			2		
肉卵類及びその加工品	38		561	114	407				37		3
乳製品	2		19	6	13						
アイスクリーム類・氷菓	10		126		122	4					
穀類及びその加工品	9		58	24	25						9
野菜類・果実及び その加工品	23		319	54	220	37		4			4
菓子類	13		167	27	121	6	11				2
清涼飲料水	22		436	189	193	38				16	
酒精飲料	2		19	6	12			1			
かん詰・びん詰食品	6		76	15	48	4	6	2	1		
その他の食品	13		109	45	60	2		2			
合計	156	0	2035	531	1295	109	17	9	40	16	18

【 食品添加物担当 】