

夏期食品収去検査結果（令和3年度）

夏期食品等一斉点検は厚生労働省から出された「令和3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るものです。

本市においても令和3年6月1日から8月31日までを重点監視期間と定め、一斉点検を行いました。なお、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、7月中旬以降は収去業務を縮小しています。

期間内に健康福祉局食品専門監視班と福祉保健センターが収去し、搬入された検体について、当所が行った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42検体（輸入品41検体、国産品1検体）の食品について、菓子類、野菜類・果実及びその加工品を重点的に保存料、着色料、甘味料など855項目の検査を実施しました（表1）。

食品衛生法及び食品表示法の違反は、ありませんでした。

表1 食品添加物検査 令和3年6月～8月

食品分類	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
穀類及びその加工品	1		4	3				1
野菜類・果実及びその加工品	10		189	30	136	14	7	2
菓子類	10		211	30	136	27	18	
清涼飲料水	4		119	40	68	10	1	
酒精飲料	3		73	16	51	3	3	
かん詰・びん詰食品	9		135	27	85	11	10	2
その他の食品	5		124	15	85	12	12	
合計	42	0	855	161	561	77	51	5

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

細菌検査は、肉卵類及びその加工品2検体、穀類及びその加工品12検体、清涼飲料水11検体、計25検体、55項目(表2)のみとなりました。

また、規格基準のない穀類及びその加工品については、旧食品衛生法(令和3年6月1日廃止)の衛生規範^{*2}の項目について検査を実施しました。

検査の結果、規格基準^{*1}違反はありませんでした。

^{*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。食品衛生法の改正に伴い令和3年6月1日廃止されました。

横浜市では現在、食品営業者への衛生指導のための参考値として、衛生規範で示された数値を使用しています。

表2 細菌検査結果

令和3年6月～8月

食品分類	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数	違反理由
肉卵類及びその加工品 ^{*1}				
食肉製品(ハム・ソーセージ等)	2	6		
穀類及びその加工品 ^{*2}				
生めん・餃子の皮	8	24		
ゆでめん・むしめん	4	12		
清涼飲料水 ^{*1}				
清涼飲料水	10	10		
ミネラルウォーター	1	3		
合 計	25	55	0	

【 微生物検査研究課 細菌担当 】