

年末食品収去検査結果(令和6年度)

年末食品等一斉点検事業は、厚生労働省から出された通知に基づき、食品流通量が増加する年末の食中毒等の事故防止と食品衛生の確保を目的として全国一斉に実施されるものです。

本市においては、令和6年11月1日から12月27日までを重点監視期間と定め、一斉点検を行いました。期間内に医療局食品専門監視班と各区福祉保健センターが収去し、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

搬入された菓子類や酒精飲料など128検体(輸入品117検体、国産品11検体)の食品について、保存料、着色料、酸化防止剤など2,615項目の検査を実施しました(表1)。

表1 食品添加物検査

食品区分	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
無加熱摂取冷凍食品	1	0	28	4	17	4	3	-	-
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	0	26	3	17	3	3	-	-
肉卵類及びその加工品	1	0	4	3	-	-	-	-	1
穀類及びその加工品	1	0	4	3	-	-	-	1	-
野菜類・果物及びその加工品	9	0	186	24	136	18	5	3	-
菓子類	45	0	938	108	629	106	95	-	-
清涼飲料水	13	0	336	127	170	39	-	-	-
酒精飲料	16	0	303	69	204	20	10	-	-
かん詰・びん詰食品	18	0	323	58	221	13	25	2	4
その他の食品	23	0	467	27	357	37	45	1	-
合計	128	0	2,615	426	1,751	240	186	7	5

-:検査未実施

【 理化学検査研究課 食品添加物担当 】

2 細菌検査

規格基準^{*1}検査の内訳は、冷凍食品13検体、肉卵類及びその加工品5検体、かん詰・びん詰食品3検体、容器包装詰加圧加熱殺菌食品14検体、計35検体77項目でした。検査の結果、規格基準違反はありませんでした(表2)。

また、規格基準のないその他の食品22検体、洋生菓子10検体は、旧衛生規範^{*2}の項目について検査を実施しました。菓子類(その他)2検体、ふきとり13検体は独自項目について検査を実施しました(表3)。

*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 旧衛生規範とは、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、旧衛生規範で示された数値を使用しています。

表2 規格基準検査結果 令和6年11～12月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数	違反 検体数
冷凍食品			
無加熱摂取冷凍食品	5	10	0
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	2	4	0
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	6	12	0
肉卵類及びその加工品			
非加熱食肉製品	2	8	0
加熱食肉製品(加熱後包装)	3	9	0
かん詰・びん詰食品	3	6	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	14	28	0
合 計	35	77	0

表3 その他の細菌検査結果 令和6年11～12月

食品区分	検査 検体数	検査 項目数
その他の食品		
加熱そうざい・弁当類(加熱品)	14	46
未加熱そうざい・弁当類(未加熱品)	8	28
菓子類		
洋生菓子	10	30
菓子類(その他)	2	6
ふきとり		
ふきとり(器具等)	13	52
合 計	47	162

【 微生物検査研究課 細菌担当 】