

9月の衛研検査情報

～トピックス～

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全部長から出された「平成23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ました。

本市においては平成23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23年6月13日から7月26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。

細菌検査の主な結果 細菌検査の内訳は、乳等に関しては牛乳・乳製品・アイスクリーム類など23検体32項目乳等を除く他の食品に関しては魚肉ねり製品・食肉製品・そうざいなど119検体295項目でした。

検査項目は、主に各品目の規格基準や衛生規範について行いました。また、非加熱食肉製品(生ハム)についてはリステリア・モノサイトゲネスの検査を加えて行いました。

検査の結果、衛生規範不適が2検体(2項目)あり、内訳は生めん1検体がE.coli陽性(基準は陰性)、未加熱処理のそうざい(サラダ)1検体が生菌数超過(260万/g；基準は100万/g以下)でした。

理化学検査の主な結果 搬入された207検体(輸入品104検体、国産品103検体)の食品について食品添加物等の検査を行いました。今回は肉卵類加工品、穀類加工品、野菜類・果物加工品、菓子類、清涼飲料水、かん詰・びん詰食品などを重点に、保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤など2,606項目の検査を行いました。

その結果、違反は4検体で、その内訳は着色料に指定外添加物(オレンジⅡ)を使用した菓子1件、保存料(ソルビン酸カリウム)を過量使用したたくあん漬1件、乾燥食肉製品の成分規格(水分活性)に違反した乾燥食肉製品1件、着色料の表示違反のリキュール1件でした。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。

衛生研究所WEBページ情報

衛生研究所WEBページは、感染症情報や保健情報、薬事情報、食品/生活環境衛生情報等を提供しています。検査情報月報では、アクセス件数をもとに、どのような情報に関心が寄せられているかを解説しています。



主な結果 平成23年7月は、手足口病、マイコプラズマ肺炎、熱中症(熱射病、日射病)の予防、B群レンサ球菌(GBS)感染症に関するページのアクセスが多くみられ、総件数は193,622件でした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください
<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/eiken/inspection-inf/>



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加えて、毎月、「検査情報月報」として報告しています。