

令和5年度上半期 食品衛生法・食品表示法に基づく収去検査結果

令和5年度上半期には、123 検体について検査を行いました。(表1)

その結果、食品衛生法違反が1件ありました。(表2)

表1 収去検査実施状況(全体)

検査項目 食品分類(検体数)	食品添加物				残留農薬	その他の理化学検査	微生物検査
	保存料	着色料	甘味料	その他			
魚介類(4)							4
冷凍食品(6)					2		4
魚介類加工品(4)	4	2	4				4
肉卵類及びその加工品(4)							4
乳・加工乳(2)						2	2
乳製品(1)						1	1
アイスクリーム類・氷菓(8)		2					8
穀類及びその加工品(4)				2			2
野菜類・果物及びその加工品(17)					11	6	3
菓子類(22)						8	14
清涼飲料水(8)						8	8
その他の食品(36)							36
器具及び容器包装(7)						7	
総数(123)	4	4	4	2	13	32	90

結果の詳細については以下の通りです。

なお、令和5年度は新型コロナウイルス感染症のまん延防止対策のため、年度当初の収去計画を縮小しました。

1 食品衛生法

(1) 微生物学検査

【a】規格のある微生物検査状況(表2)

市内で製造、加工、調理、販売する規格の定められた食品 37 検体、延べ 51 項目について、微生物の規格検査を行いました。

その結果、魚介類加工品（魚肉ねり製品）で 1 件の規格基準違反がありました。
違反食品が製造されないよう、製造所に対し指導を行いました。

表 2 規格のある微生物検査状況

検査項目 食品分類(検体数)		細菌数	大腸菌群	腸炎ビブリオ	容器包装詰詰加熱殺菌食品中で発育しうる微生物	腸内細菌科菌群	違反件数
魚介類(4)	生食用鮮魚介類			4			0
冷凍食品(4)	無加熱摂取	4	4				0
魚介類加工品(2)	魚肉ねり製品		2				1*
肉卵類及びその加工品(4)	生食用食肉					4	0
乳・加工乳(2)	牛乳	2	2				0
乳製品(1)	バターオイル		1				0
アイスクリーム類・氷菓(8)	アイスクリーム(1)	1	1				0
	アイスマルク(3)	3	3				0
	ラクトアイス(2)	2	2				0
	氷菓(2)	2	2				0
清涼飲料水(8)			8				0
その他の食品(4)	容器包装詰詰加熱殺菌食品				4		0
総数(37)		14	25	4	4	4	0

※違反の概要

魚介類加工品（魚肉ねり製品）で大腸菌群を検出。

【b】規格のない微生物検査状況（表 3-①、②）

岡崎市食品衛生要綱に定めた規格のない食品の成分規格目標基準をもとに、製造施設や流通段階での衛生状態を確認するため、61 検体、延べ 293 項目について微生物検査を行いました。

その結果、10 検体について微生物が検出されました。

表3-① 規格のない微生物検査状況

検査項目 食品分類(検体数)		細菌数	大腸菌群	E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター	腸炎ビブリオ
魚介類(4)	生食用鮮魚介類	4	4	4	4			
魚介類加工品(2)		2	2	2	2	2		2
肉卵類及びその加工品(4)	生食用食肉	4			4		4	
穀類及びその加工品(2)	生めん	2		2	2			
野菜類・果物及びその加工品(3)	豆腐	3	3		3			
菓子類(14)	洋生菓子	14	14	14	14	14		
その他の食品(32)	弁当・そうざい	32	32	32	32	32		8
総数(61)		61	55	54	61	48	4	10

表3-② 規格のない微生物検査状況(微生物検出状況)

食品分類		検出項目(検体数)
魚介類	生食用鮮魚介類(2)	大腸菌群(2)
菓子類	洋生菓子(2)	大腸菌群(2)
その他の食品	弁当・そうざい(6)	大腸菌群(6)

(2) 理化学検査

【a】食品添加物の検査状況(表4)

食品添加物について、8検体、延べ14項目の検査を行いました。

その結果、使用基準違反はありませんでした。

表4 食品添加物の検査状況

検査項目		保存料	着色料	甘味料	その他
食品分類(検体数)					
魚介類加工品(4)	魚肉ねり製品(2)	2		2	
	上記以外(2)	2	2	2	
アイスクリーム類・氷菓(2)	氷菓		2		
穀類及びその加工品(2)	生めん				2
総数(8)		4	4	4	2

【b】残留農薬の検査状況(表5)

農産物等の残留農薬について、13 検体、延べ 1355 項目の検査を行いました。
その結果、残留基準値違反はありませんでした。

表5 残留農薬の検査状況

	検体の種類	検体数		検体の種類	検体数
国産	そら豆	1	輸入	大豆	3
	だいこん	1		ブロッコリー	1
	チンゲンサイ	1		いんげん	1
	にんじん	1			
	なす	1			
	きゅうり	1			
	まくわうり	1			
	とうがん	1			
検体数		8	検体数		5
総検査項目数					1355

【c】その他の理化学検査状況(表6)

その他の理化学検査について、24 検体、延べ 31 項目の検査を行いました。
その結果、規格違反はありませんでした。

表6 その他の理化学検査状況

検査項目 食品分類(検体数)		無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	重金属	かび毒	溶出試験	水分
乳・加工乳(2)	牛乳	2	2	2	2				
乳製品(1)	バターオイル		1						1
野菜類・果物及びその加工品(6)	大豆						6		
清涼飲料水(8)						8			
器具及び容器包装(7)								7	
総数(24)		2	3	2	2	8	6	7	1

2 食品表示法

(1) 表示検査状況 (表7)

食品表示について、14 検体、延べ20 項目の検査を行いました。

その結果、表示基準違反はありませんでした。

表7 表示検査状況

検査項目 食品分類(検体数)		保存料	着色料	甘味料	乳脂肪分	無脂乳固形分	アレルギー
魚介類加工品(2)		2	2	2			
乳・加工乳(2)	牛乳				2	2	
アイスクリーム類・氷菓(2)	氷菓		2				
菓子類(8)							8
総数(14)		2	4	2	2	2	8