

令和6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6年度上半期には、145 検体について検査を行いました。(表1)

その結果、食品表示法違反が1件ありました。(表7)

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(5)					3		2
魚介類加工品(4)	4	2	4				4
肉卵類及びその加工品(15)					11		4
乳・加工乳(2)						2	2
乳製品(1)						1	1
アイスクリーム類・氷菓(14)							14
穀類及びその加工品(4)				2			2
野菜類・果物及びその加工品(24)					17	4	5
菓子類(22)						4	20
清涼飲料水(5)						5	5
酒精飲料(2)						2	
その他の食品(36)							36
器具及び容器包装(7)						7	
総数(145)	4	2	4	2	31	25	99

結果の詳細については以下の通りです。

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38検体、延べ56項目について、微生物の規格検査を行いました。

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(2)	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	2	2				0
魚介類加工品(2)	魚肉ねり製品		2				0
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(14)	アイスクリーム(2)	2	2				0
	アイスマルク(3)	3	3				0
	ラクトアイス(5)	5	5				0
	氷菓(4)	4	4				0
清涼飲料水(5)			5				0
その他の食品(4)	容器包装詰加熱殺菌食品				4		0
総数(38)		18	26	4	4	4	0

【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、69 検体、延べ330 項目について微生物検査を行いました。

その結果、7 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(5)	豆腐	3	3		3			
	漬物			2	2	2		1
菓子類(20)	洋生菓子	14	14	14	14	14		
	和生菓子	6	6	6	6	6		
その他の食品(32)	弁当・そうざい	32	32	32	32	32		8
総数(69)		67	61	62	69	56	4	11

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)
野菜類・果物及びその加工品	漬物(1)	E. coli(1)
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(4)	大腸菌群(4)、E. coli(1)

(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、12検体、延べ24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 食品分類(検体数)		保存料	着色料	甘味料	その他
		魚介類加工品(4)	魚肉ねり製品(2)	2	
	上記以外(2)	2	2	2	
穀類及びその加工品(2)	生めん(2)				2
野菜類・果物及びその加工品(2)	漬物(2)	2	2	2	
菓子類(2)	和生菓子(2)		2		
酒精飲料(2)		2			2
総数(12)		8	6	6	4

【b】残留動物医薬品の検査状況（表5）

畜産物等（鶏卵、鶏肉）に残留している動物用医薬品について、11 検体、延べ 418 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5 残留動物医薬品の検査状況

	検体の種類	検体数	検査項目数
国内産	鶏肉	5	190
	鶏卵	6	228
総数		11	418

【c】残留農薬の検査状況（表6）

農産物等の残留農薬について、20 検体、延べ 2,440 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6 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	にんじん	2	輸入	にんじん	1
	かぼちゃ	1		にんにく	1
	なす	2		オクラ	1
	たまねぎ	3		アスパラガス	1
	ねぎ	1		にら	1
	ほうれんそう	1			
	ばれいしょ	1			
	トマト	1			
	ピーマン	1			
	だいこん	1			
	キャベツ	1			
検体数		15	検体数		5
総検査項目数					2,440

【d】その他の理化学検査状況（表7）

その他の理化学検査について、19 検体、延べ 28 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7 その他の理化学検査状況

検査項目 食品分類(検体数)	酸化	過酸化物質	無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	重金属	かび毒	シアン化合物	溶出試験	水分
乳・加工乳(2)			2	2	2	2					
乳製品(1)				1							1
野菜類・果物及びその加工品(2)									2		
菓子類(2)	2	2									
清涼飲料水(5)							5				
器具及び容器包装(7)										7	
総数(19)	2	2	2	3	2	2	5		2	7	1

## 2 食品表示法

### (1) 表示検査状況 (表8)

食品表示について、9検体、延べ19項目の検査を行いました。

その結果、表示基準違反が1件ありました。

適正な表示となるよう、製造所に対し指導を行いました。

表8 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	酸化防止剤
魚介類加工品(2)	2	2	2			
乳・加工乳(2)				2	2	
野菜類・果物及びその加工品(1)	1	1	1			
菓子類(2)		2				
酒精飲料(2)	2					2
総数(9)	5	5	3	2	2	2

### ※違反の概要

菓子類における着色料の誤表記 (誤：赤102、106 正：赤102、赤106)。