

令和3年度愛媛県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査結果(県行政検査)(微生物試験)

細菌科

不良食品の流通を防止し、県民の食の安全安心を確保するため、県保健所において収去した県内で生産・製造・加工又は流通販売されている農畜産物や加工食品等について細菌検査、残留抗生物質検査を実施している。

今年度、弁当及びそうざいの衛生規範について(昭和54年6月29日付け環食第161号)、漬物の衛生規範に

ついて(昭和56年9月24日付け環食第214号)、洋生菓子の衛生規範について(和58年3月31日付け環食第54号)、生めん類の衛生規範などについて(平成3年4月25日付け環食第61号)は、令和3年6月1日付け薬生食監初0601第3号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知に伴い全て廃止されたが、本通知発出後も当該基準に準拠して検査を実施した。

令和3年度は、食品105検体について計256項目の検査を実施した(表1)。その結果、旧衛生規範不適合食品9検体、9項目を確認した(表2)。

表1 令和3年度食品衛生監視指導計画に基づく収去検査(微生物試験)

分類	種別	検査項目	検体数	項目数
食品、添加物等の規格基準	清涼飲料水	大腸菌群	5	5
	氷菓	大腸菌群, EHEC	8	16
	液卵	細菌数, サルモネラ属菌	3	3
	食肉製品	大腸菌, 黄色ブドウ球菌, サルモネラ属菌, EHEC	2	8
	魚肉ねり製品	大腸菌群	5	5
	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数	3	3
	生食用かき	細菌数, 大腸菌最確数, 腸炎ビブリオ最確数	1	3
	豆腐	細菌数, 大腸菌群, EHEC	8	21
	冷凍食品	細菌数, 大腸菌, 大腸菌群, EHEC	10	30
	牛乳, 発酵乳, 乳飲料	細菌数, 大腸菌群	10	20
	発酵乳, 乳酸菌飲料	乳酸菌数, 大腸菌群	3	6
アイススクリーム類	細菌数, 大腸菌群, EHEC	2	6	
旧衛生規範	弁当及びそうざい	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌, EHEC	20	55
	漬物	大腸菌, 腸炎ビブリオ, EHEC	5	15
	洋生菓子	細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌	12	36
	生めん類	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌	8	24
合計			105	256

表2 令和3年度食品収去検査結果(旧衛生規範不適合)

分類	種別1	種別2	検体数	項目	項目数
旧衛生規範	弁当及びそうざい	未加熱処理食品	6	細菌数	1
		加熱処理食品		細菌数	5
	洋生菓子		2	大腸菌群	2
	生めん類	ゆでめん	1	大腸菌群	1