

1	食 品 検 査
---	---------

1 概 要

1] 目 的

安全な食品の確保、飲食物に起因する衛生上の危害を防止するため、細菌学的及び理化学的検査を実施する。

2] 対 象

- (1) 食品衛生法に基づく食品検査
- (2) 各種食品の指導基準に基づく検査
- (3) 栄養表示基準に基づく栄養成分分析
- (4) 調理場等のふきとり検査
- (5) 学校給食用食材検査
- (6) 保存試験
- (7) 異物検査
- (8) その他

3] 検査方法

法令項目は「食品衛生法に基づく方法」により検査を実施した。その他の項目は、各種の通知や食品衛生検査指針等に基づいて検査を実施した。

2 実施状況

表1 実施状況

	施 設 数	検体数	項目別検査件数	
			細菌検査	理化学検査
法令等による検査	236	919	1,449	592
一般依頼検査	885	3,022	6,644	257
総 数	1,121	3,941	8,093	849

表2 検査項目数と不適数（不適率）

	検査項目数	不適件数(%)
細菌検査	8,093	18 (0.2)
理化学検査	849	2 (0.2)
総 数	8,942	20 (0.2)

【年次推移】

		平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
法令等による検査	細菌検査	5,614	5,416	5,013	3,247	1,449
	理化学検査	655	598	597	627	592
一般依頼検査	細菌検査	3,915	3,662	3,710	5,687	6,644
	理化学検査	568	1,303	404	390	257
不適率(%)	細菌検査	1.3	1.4	1.3	0.8	0.2
	理化学検査	0.5	0.3	0.5	0.2	0.2

表3 主な検査項目の件数及び不適数

【細菌検査】			【理化学検査】			
	件数	不適数		件数	不適数	
食中毒菌	黄色ブドウ球菌	1,618		ソルビン酸	51	
	サルモネラ属菌	480		亜硝酸根	70	1
	腸管出血性大腸菌 0157 等	314		二酸化硫黄	24	
	腸炎ビブリオ	122		食用タール系色素	23	
	カンピロバクター	115		安息香酸	14	
	セレウス菌	41		プロピレングリコール	12	
	リステリア属菌	22		パラオキシ安息香酸	16	
				サッカリンナトリウム	4	
その他細菌項目	生菌数	2,282	3	ナトリウム	70	
	大腸菌群	1,337	15	カルシウム	25	
	E.coli(大腸菌)	1,228		ヒ素	11	
	カビ	57		鉛	3	
	酵母	126		重金属(鉛として)	8	
	クロストリジウム属菌	39		その他の無機物	3	
	乳酸菌数	54		たんぱく質	70	
	緑膿菌	68		水分	75	
	耐熱性好気性菌	15		熱量(エネルギー値)	70	
				脂質	70	
			食物繊維	4		
			牛乳規格試験	59		
			無脂乳固形分	12		
			乳脂肪分	6		
			シアン化合物	11	1	
			酸価	62		
			過酸化価	59		
			水分活性	5		
			異物検査	3		