

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	217	937	1,467	602
一 般 依 頼 検 査	820	3,807	6,093	323
総 数	1,037	4,744	7,560	925

表2 検査項目数と不適件数（不適率）

	検査項目数	不適件数 (%)
細 菌 検 査	7,560	19 (0.3)
理 化 学 検 査	925	1 (0.1)
総 数	8,485	20 (0.2)

【年次推移】

		令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
法令等による検査	細菌検査	5,416	5,013	3,247	1,449	1,467
	理化学検査	598	597	627	592	602
一般依頼検査	細菌検査	3,662	3,710	5,687	6,644	6,093
	理化学検査	1,303	404	390	257	323
不適率（％）	細菌検査	1.4	1.3	0.8	0.2	0.3
	理化学検査	0.3	0.5	0.2	0.2	0.1

表3 主な検査項目の件数及び不適数

【細菌検査】

	件数	不適数
食中毒菌	黄色ブドウ球菌	1,488
	サルモネラ属菌	462
	腸管出血性大腸菌O157等	293
	腸炎ビブリオ	134
	カンピロバクター	105
	セレウス菌	25
	リステリア属菌	13
その他細菌項目	生菌数	2,073 3
	大腸菌群	1,359 14
	E.coli(大腸菌)	1,072 2
	カビ	45
	酵母	131
	クロストリジウム属菌	42
	乳酸菌数	63
	緑膿菌	58
	耐熱性好気性菌	14

【理化学検査】

	件数	不適数
添加物試験	ソルビン酸	59
	亜硝酸根	69 1
	二酸化硫黄	18
	食用タール系色素	23
	安息香酸	15
	プロピレングリコール	15
	パラオキシ安息香酸	17
無機物	サッカリンナトリウム	6
	ナトリウム	51
	カルシウム	24
	ヒ素	14
	鉛	5
	重金属(鉛として)	9
	その他の無機物	13
栄養成分関係	たんぱく質	51
	水分	57
	熱量(エネルギー値)	51
	脂質	51
	食物繊維	5
	牛乳規格試験	54
	無脂乳固形分	6
その他	乳脂肪分	9
	シアン化合物	9
	酸価	74
	過酸化価	71
	水分活性	37
	異物検査	5