

2	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	220	954	1,526	584
一般依頼検査	792	3,721	6,453	300
総数	1,012	4,675	7,979	884

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	7,979	28 (0.4)
理化学検査	884	1 (0.1)
総数	8,863	29 (0.3)

【年次推移】

		令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
法令等による検査	細菌検査	5,013	3,247	1,449	1,467	1,526
	理化学検査	597	627	592	602	584
一般依頼検査	細菌検査	3,710	5,687	6,644	6,093	6,453
	理化学検査	404	390	257	323	300
不適率(%)	細菌検査	1.3	0.8	0.2	0.3	0.4
	理化学検査	0.5	0.2	0.2	0.1	0.1

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	1,620	添加物試験	ソルビン酸	50
	サルモネラ属菌	514		亜硝酸根	66
	腸管出血性大腸菌O157等	317		二酸化硫黄	26
	腸炎ビブリオ	140		食用タール系色素	23
	カンピロバクター	115		安息香酸	16
	セレウス菌	19		プロピレングリコール	14
	リステリア属菌	20		パラオキシ安息香酸	18
その他細菌項目	生菌数	2,161	6	サッカリンナトリウム	4
	大腸菌群	1,381	18	ナトリウム	50
	E.coli(大腸菌)	1,139	4	カルシウム	22
	カビ	42	無機物	ヒ素	11
	酵母	144		鉛	4
	クロストリジウム属菌	42		重金属(鉛として)	7
	乳酸菌数	59		その他の無機物	0
	緑膿菌	59	栄養成分関係	たんぱく質	50
	耐熱性好気性菌	35		水分	61
				熱量(エネルギー値)	50
		脂質		50	
		食物繊維		3	
		その他	牛乳規格試験	54	
			無脂乳固形分	16	
			乳脂肪分	13	
			シアン化合物	14	1
			酸価	82	
			過酸化物価	88	
		水分活性	36		
		異物検査	2		