

## 埼玉県衛生研究所における収去食品の

### 微生物検査実施状況（平成 21 年度～平成 29 年度）

吉野典孝 野口貴美子 河手達彦 千葉雄介 安里桂子 島田慎一 大塚佳代子 只木晋一

Implementation of bacterial examination for distribution foods in Saitama institute of public health

(April 2009 - March 2017)

Noritaka Yoshino, Kimiko Noguchi, Tatsuhiko Kawate, Yusuke Chiba,

Keiko Asato, Shinichi Shimada, Kayoko Otsuka, Shinichi Tadaki

#### はじめに

本県では飲食に起因する県民の衛生上の危害を防止し、県民の健康の保護を目的として、埼玉県食品衛生監視指導計画<sup>1)</sup>を策定している。埼玉県衛生研究所ではこれに基づいて、保健所等の食品衛生監視員が収去した食品の検査を実施している<sup>2)</sup>。平成 15 年度～平成 20 年度の検査実施状況は第 11 回埼玉県健康福祉研究発表会で報告した<sup>3)</sup>。本報では平成 21 年度～平成 29 年度における微生物検査実施状況について集計したので、その結果を報告する。

#### 対象及び方法

平成 21 年度～平成 29 年度における収去食品の微生物検査を対象として、本県で使用している食品衛生システムや検査を実施した検体の結果表を用いて集計を行った。

対象食品は「食品、添加物等の規格基準<sup>4)</sup>（以下、規格基準とする）」、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令<sup>5)</sup>（以下、乳等省令とする）」及び「衛生規範<sup>6,7,8,9)</sup>（危害発生防止のため、必要な事項及び望ましい事項について示した指針）」に基準が定められている食品とした（食品の分類及び適用される微生物に関する基準については表 1 に示した）。なお、E. coli 及び大腸菌の検査は大腸菌群のうち、44.5℃で 24 時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生じる菌を対象としている。本報では一括して E. coli とした。

検査は規格基準あるいは乳等省令、厚生労働省の通知で示されている検査法、並びに食品衛生検査指針<sup>10)</sup>等の行政機関が関与して設定した試験法をもとに、当所で策定した検査実施標準作業書に則って実施及び判定を行った。

#### 結果

##### 1 検査実施状況

各年度の検体数は表 2 に示し、内訳を適用される法令等で分け、表 3～5 に示した。また、検査項目別の検体数を表 6 に示した。定められた基準に適合しなかった（以下、不適とする）検体は、規格基準不適（規格基準の食品）、成分規格不適（乳等省令の食品）、衛生規範不適合（衛生規範の食品）とした。

平成 21 年度～平成 29 年度は 7099 検体、16763 項目の検査を実施した。うち、平成 21 年度～平成 24 年度は年間約 900 検体、2,200 項目の検査を実施し、平成 25 年度～平成 29 年度は年間約 700 検体、1,600 項目の検査を実施した（表 2, 表 6）。食品分類別の検体数は「弁当及びそうざい」が 2,490 検体と最も多く（表 5）、続いて「冷凍食品」が 1,004 検体であった（表 3）。

検査項目別では細菌数が 5,114 検体、黄色ブドウ球菌が 3,755 検体、E. coli が 3,490 検体、大腸菌群が 2,399 検体とその他の項目と比べて多く検査を実施した（表 6）。

表1 食品の分類及び適用される微生物に関する基準<sup>4)~9)</sup>

食品分類	基準				
	細菌数	E.coli	大腸菌群	その他	
<b>規格基準</b>					
清涼飲料水					
ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの	-	-	陰性	腸球菌 緑膿菌	陰性 陰性
ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの及びその他の清涼飲料水	-	-	陰性	-	-
氷菓	1.0×10 <sup>4</sup> 以下/mL	-	陰性	-	-
液卵					
殺菌液卵	-	-	-	サルモネラ属菌	陰性/25g
未殺菌液卵	1.0×10 <sup>6</sup> 以下/g	-	-	-	-
食肉製品					
非加熱食肉製品	-	100以下/g	-	黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌 リステリア・モノサイトゲネス	1,000以下/g 陰性/25g 100cfu以下/g
特定加熱食肉製品	-	100以下/g	-	クロストリジウム属菌 黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌	1,000以下/g 1,000以下/g 陰性/25g
包装後加熱食肉製品	-	-	陰性	クロストリジウム属菌	1,000以下/g
加熱後包装食肉製品	-	陰性	-	黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌	1,000以下/g 陰性/25g
魚肉ねり製品	-	-	陰性	-	-
生食用鮮魚介類	-	-	-	腸炎ビブリオ最確数	100以下/g
生食用かき	5.0×10 <sup>4</sup> 以下/g	230以下/100g	-	- 腸炎ビブリオ最確数	- 100以下/g
冷凍食品					
無加熱摂取冷凍食品	1.0×10 <sup>5</sup> 以下/g	-	陰性	-	-
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	1.0×10 <sup>5</sup> 以下/g	-	陰性	-	-
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	3.0×10 <sup>6</sup> 以下/g	陰性	-	-	-
レトルト食品	-	-	-	恒温試験 細菌試験	陰性 陰性
<b>乳等省令</b>					
牛乳	5.0×10 <sup>4</sup> 以下/mL	-	陰性	-	-
乳製品					
加工乳	5.0×10 <sup>4</sup> 以下/mL	-	陰性	-	-
ナチュラルチーズ	-	-	-	リステリア・モノサイトゲネス	100cfu以下/g
アイスクリーム	1.0×10 <sup>5</sup> 以下/g	-	陰性	-	-
アイスマルク	5.0×10 <sup>4</sup> 以下/g	-	陰性	-	-
ラクトアイス	5.0×10 <sup>4</sup> 以下/g	-	陰性	-	-
発酵乳	-	-	陰性	乳酸菌数	1.0×10 <sup>7</sup> 以上/mL
乳酸菌飲料	-	-	陰性	乳酸菌数	1.0×10 <sup>7</sup> 以上/mL
乳飲料	3.0×10 <sup>4</sup> 以下/mL	-	陰性	-	-
<b>衛生規範</b>					
弁当及びそうざい					
加熱処理したもの	1.0×10 <sup>5</sup> 以下/g	陰性	-	黄色ブドウ球菌	陰性
未加熱処理のもの	1.0×10 <sup>6</sup> 以下/g	-	-	-	-
漬物(浅漬)	-	陰性	-	腸炎ビブリオ	陰性
洋生菓子	1.0×10 <sup>5</sup> 以下/g	-	陰性	黄色ブドウ球菌	陰性
生めん類					
ゆでめん	1.0×10 <sup>5</sup> 以下/g	-	陰性	黄色ブドウ球菌	陰性
生めん	3.0×10 <sup>6</sup> 以下/g	陰性	-	黄色ブドウ球菌	陰性

注)平成21年度~平成29年度で検査を実施していない食品分類は割愛した。

-: 基準無し

\* : ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

表2 平成21年度～平成29年度の検体数

適用される法令等	検体数									計	不適率
	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29		
規格基準	323 (1)	326	340	364	271 (1)	300 (3)	283	340 (2)	326	2,873 (7)	0.2%
乳等省令	40	21	16	21	14	19	17	16	20	184	0%
衛生規範	541 (14)	587 (14)	551 (26)	519 (12)	364 (13)	339 (10)	373 (3)	366 (7)	402 (7)	4,042 (106)	2.6%
計	904 (15)	934 (14)	907 (26)	904 (12)	649 (14)	658 (13)	673 (3)	722 (9)	748 (7)	7,099 (113)	1.6%

H21～H29 : 平成21年度～平成29年度  
 ( ): 規格基準不適又は衛生規範不適合の検体数

表3 規格基準の食品分類別検体数

食品分類	検体数									計	不適率
	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29		
清涼飲料水	56	47	48	49	42	47	52	49	53	443	0%
ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの	7	6	0	0	0	0	4	5	5	27	0%
ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの及びその他の清涼飲料水*	49	41	48	49	42	47	48	44	48	416	0%
氷菓	8	7	7	7	3	3	3	3	3	44	0%
液卵	8	7	5	5	5	5	5	5	4	49	0%
殺菌液卵	0	1	1	1	1	1	3	3	2	13	0%
未殺菌液卵	8	6	4	4	4	4	2	2	2	36	0%
食肉製品	44	44	47	44	44	41	42	30	29	365	0%
非加熱食肉製品	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0%
特定加熱食肉製品	0	0	0	0	1	1	1	0	0	3	0%
包装後加熱食肉製品	4	1	4	4	2	3	3	3	1	25	0%
加熱後包装食肉製品	40	43	43	40	41	37	37	27	28	336	0%
魚肉ねり製品	20 (1)	23	28	41	18	26	4	4 (1)	5	169 (2)	1.2%
生食用鮮魚介類	57	60	58	56	45	36	44	58	48	462	0%
生食用かき	29	30	20	17	12	21 (3)	21	19 (1)	21	190 (4)	2.1%
冷凍食品	92	100	115	118	102 (1)	95	100	146	136	1,004 (1)	0.1%
無加熱摂取冷凍食品	27	30	29	33	30 (1)	21	26	52	40	288 (1)	0.3%
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	38	40	48	42	29	35	23	28	41	324	0%
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	27	30	38	43	43	39	51	66	55	392	0%
レトルト食品	9	8	12	27	0	26	12	26	27	147	0%
計	323 (1)	326	340	364	271 (1)	300 (3)	283	340 (2)	326	2,873 (7)	0.2%

H21～H29 : 平成21年度～平成29年度  
 ( ): 規格基準不適の検体数  
 \* : ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

表4 乳等省令の食品分類別検体数

食品分類	検体数									計	不適率
	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29		
牛乳	11	3	3	3	3	3	3	3	7	39	0%
乳製品	29	18	13	18	11	16	14	13	13	145	0%
加工乳	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0%
ナチュラルチーズ	5	5	3	4	0	4	4	4	4	33	0%
アイスクリーム	3	4	1	3	1	2	3	3	4	24	0%
アイスマルク	1	2	4	4	5	6	4	4	3	33	0%
ラクトアイス	8	7	5	7	5	4	3	2	2	43	0%
発酵乳	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0%
乳酸菌飲料	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0%
乳飲料	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0%
計	40	21	16	21	14	19	17	16	20	184	0%

H21～H29：平成21年度～平成29年度

表5 衛生規範の食品分類別検体数

食品分類	検体数									計	不適率
	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29		
弁当及びそうざい	364 (7)	416 (10)	350 (15)	337 (8)	207 (4)	181 (7)	201 (3)	202 (4)	232 (5)	2,490 (63)	2.5%
加熱処理したもの	219 (6)	241 (5)	233 (13)	257 (6)	177 (3)	169 (5)	155 (1)	164 (4)	170 (5)	1,785 (48)	2.6%
未加熱処理のもの	145 (1)	175 (5)	117 (2)	80 (2)	30 (1)	12 (2)	46 (2)	38	62	705 (15)	2.1%
漬物(浅漬)	31	30	32	32 (1)	28	27 (1)	35	27	32	274 (2)	0.7%
洋生菓子	82 (7)	79 (2)	103 (8)	84 (3)	77 (9)	71 (2)	72	72 (3)	72 (1)	712 (35)	4.9%
生めん類	64	62 (2)	66 (3)	66	52	60	65	65	66 (1)	566 (6)	1.1%
ゆでめん	28	31 (1)	31	23	27	24	25	26	21 (1)	236 (2)	0.8%
生めん	36	31 (1)	35 (3)	43	25	36	40	39	45	330 (4)	1.2%
計	541 (14)	587 (14)	551 (26)	519 (12)	364 (13)	339 (10)	373 (3)	366 (7)	402 (7)	4,042 (106)	2.6%

H21～H29：平成21年度～平成29年度

( )：衛生規範不適合の検体数

表6 検査項目別の検体数

検査項目	検体数										計	不適率
	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29			
細菌数	646 (4)	693 (6)	677 (6)	650 (3)	471 (3)	444 (3)	477 (3)	523 (4)	533 (6)	5,114 (38)	0.7%	
大腸菌群	299 (8)	268 (3)	324 (7)	299 (3)	242 (10)	245 (2)	221	249 (4)	252 (1)	2,399 (38)	1.6%	
E.coli	444 (5)	500 (3)	483 (11)	447 (6)	315 (1)	305 (6)	329	319 (2)	348 (1)	3,490 (35)	1.0%	
E.coli最確数	29	30	20	17	12	16 (2)	21	19	21	185 (2)	1.1%	
腸炎ビブリオ	31	30	32	24	28	27	35	27	32	266	0%	
腸炎ビブリオ最確数	78	90	78	73	57	57	65	68	69	635	0%	
黄色ブドウ球菌	496	549 (2)	548 (3)	479	348 (1)	334 (1)	340	326	335	3,755 (7)	0.2%	
サルモネラ属菌	40	45	44	49	43	39	42	28	29	359	0%	
リステリア・モノサイトゲネス	5	5	3	4	0	4	5	4	4	34	0%	
恒温試験	39	35	12	27	0	26	12	26	27	204	0%	
細菌試験	39	27	12	27	0	26	12	26	27	196	0%	
クロストリジウム属菌	4	1	4	4	3	4	4	3	1	28	0%	
腸管出血性大腸菌	0	0	0	34	0	0	0	0	0	34	0%	
O157	0	0	0	22	0	0	0	0	0	22	0%	
O26	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0%	
O111	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0%	
腸球菌	7	6	0	0	0	0	4	5	5	27	0%	
緑膿菌	7	6	0	0	0	0	4	5	5	27	0%	
乳酸菌数	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0%	
計	2,174 * (17)	2,285 (14)	2,237 * (27)	2,134 (12)	1,519 * (15)	1,527 * (14)	1,571 (3)	1,628 * (10)	1,688 * (8)	16,763 * (120)	0.7%	

H21～H29：平成21年度～平成29年度

( )：規格基準不適又は衛生規範不適合の検体数

\*：2項目で不適の検体有

## 2 検査結果

不適とされた検体数は平成21年度～平成29年度の全検体数7099検体中113検体(1.6%)であり、規格基準不適が2,873検体中7検体(0.2%)、衛生規範不適合が4,042検体中106検体(2.6%)であった(表2)。乳等省令の検体においてはすべての検体が基準に適合していた。

食品分類別で不適とされた検体数は「弁当及びびそうざいの加熱処理したもの」が48検体と最も多かったが、不適率では「洋生菓子」が4.9%で最も高くなった(表5)。

検査項目別の不適とされた検体数は、細菌数、大腸菌群がともに38検体で最も多く、続いてE.coliで35検体であった。また、不適率では大腸菌群が1.6%で最も高く、続いてE.coli最確数で1.1%、E.coliで1.0%であった(表6)。

### 1) 規格基準不適

規格基準不適の検体の内訳を表7に示した。

### ア 生食用かき

「生食用かき」は190検体中4検体が規格基準不適(細菌数で2検体、E.coli最確数で2検体)であった。

### イ 冷凍食品

「冷凍食品」は1,004検体検査を実施した。うち「無加熱摂取冷凍食品」において288検体中1検体で大腸菌群が検出された。

### ウ 魚肉練り製品

「魚肉練り製品」は169検体中2検体で大腸菌群が検出された。

表7 規格基準不適合の検体及び検査結果

食品分類	検体名	検査項目	検査結果
生食用かき	生かき	細菌数	1.5 × 10 <sup>5</sup> /g
	生かき	細菌数	6.4 × 10 <sup>4</sup> /g
	生かき	E.coli最確数	330/100g
	生かき	E.coli最確数	330/100g
冷凍食品 無加熱摂取冷凍食品	ようかん	大腸菌群	陽性
魚肉練り製品			
	さつま揚げ	大腸菌群	陽性
	野菜天	大腸菌群	陽性

2) 衛生規範不適合

衛生規範不適合の検体の内訳を表8~12に示した。

ア 生めん類

「生めん類」は566検体の検査を実施し、衛生規範不適合が6検体あった。「ゆでめん」は細菌数並びに大腸菌群で各1検体不適合であった。また、「生めん」は4検体中3検体が細菌数で不適合、1検体が黄色ブドウ球菌で不適合であった(表8)。

イ 漬物(浅漬)

「漬物(浅漬)」は274検体中2検体でE.coliが検出された(表9)。

ウ 洋生菓子

「洋生菓子」は712検体中35検体が衛生規範不適合(細菌数で1検体、大腸菌群で34検体)であり、食品分類の中で衛生規範不適合の割合が最も高かった(表10)。

エ 弁当及びそうざい

「弁当及びそうざいの加熱処理したもの」は1785検体中48検体(細菌数で16検体、E.coliで33検体、黄色ブドウ球菌で6検体)が衛生規範不適合であり、うち7検体が2項目で衛生規範不適合であった(表11)。また、「未加熱処理のもの」は705検体中15検体が細菌数不適合であった(表12)。

表10 洋生菓子の衛生規範不適合検体及び検査結果

検体名	検査項目	検査結果
ショコラ	細菌数	1.1 × 10 <sup>5</sup> /g
バニラワッフル	大腸菌群	陽性
バニラワッフル	大腸菌群	陽性
ワッフル バニラ	大腸菌群	陽性
ショートケーキ	大腸菌群	陽性
ロールケーキ	大腸菌群	陽性
シュークリーム	大腸菌群	陽性
ガナッシュ	大腸菌群	陽性
シトロン	大腸菌群	陽性
ショコラケーキ	大腸菌群	陽性
カボチャのプリン	大腸菌群	陽性
キャラメルポワール	大腸菌群	陽性
宇治	大腸菌群	陽性
チョコマ	大腸菌群	陽性
ルラション	大腸菌群	陽性
ロール	大腸菌群	陽性
ガトークラシックショコラ	大腸菌群	陽性
モンブラン	大腸菌群	陽性
かぼちゃのプリン	大腸菌群	陽性
抹茶ケーキ	大腸菌群	陽性
クラッシュビスケットケーキ	大腸菌群	陽性
クリームクロワッサン抹茶	大腸菌群	陽性
クリームクロワッサンカスタード	大腸菌群	陽性
クリームクロワッサンチョコレート	大腸菌群	陽性
モンブラン	大腸菌群	陽性
チョコレートケーキ	大腸菌群	陽性
チョコレートケーキ	大腸菌群	陽性
クッキーシュークリーム	大腸菌群	陽性
チョコレートケーキ	大腸菌群	陽性
シフォンケーキ(紅茶)	大腸菌群	陽性
エクレア	大腸菌群	陽性
パウンドケーキ	大腸菌群	陽性
ガトーショコラ	大腸菌群	陽性
バニラシフォン	大腸菌群	陽性
モンブラン	大腸菌群	陽性

表8 生めん類の衛生規範不適合検体及び検査結果

検体名	検査項目	検査結果
ゆでめん		
手打風細うどん	細菌数	1.1 × 10 <sup>5</sup> /g
蒸し焼きそば	大腸菌群	陽性
生めん		
生スパゲッティ	細菌数	3.2 × 10 <sup>6</sup> /g
生そば	細菌数	4.9 × 10 <sup>7</sup> /g
生中華	細菌数	7.0 × 10 <sup>6</sup> /g
生中華	黄色ブドウ球菌	陽性

表9 漬物(浅漬)の衛生規範不適合検体及び検査結果

検体名	検査項目	検査結果
塩漬(浅漬胡瓜)	E.coli	陽性
ぬか漬(浅漬け)	E.coli	陽性

表11 加熱処理した弁当及びそうざいの衛生規範不適合検体及び検査結果

検体名	検査項目	検査結果
手巻おにぎり	細菌数	1.1 × 10 <sup>6</sup> /g
とりの照焼	細菌数	1.4 × 10 <sup>5</sup> /g
ニンニクの芽のキンピラ	細菌数	1.5 × 10 <sup>5</sup> /g
ペンネのカレー炒め	細菌数	1.4 × 10 <sup>6</sup> /g
もやしの高菜炒め	細菌数	2.5 × 10 <sup>5</sup> /g
野菜炒め	細菌数	1.6 × 10 <sup>5</sup> /g
コールスロー	細菌数	1.1 × 10 <sup>6</sup> /g
ブロッコリーとコーンのソテー	細菌数	1.1 × 10 <sup>5</sup> /g
ごぼう巻き	細菌数	2.3 × 10 <sup>5</sup> /g
ごはん	細菌数	2.6 × 10 <sup>5</sup> /g
きんぴら	細菌数	8.0 × 10 <sup>5</sup> /g
マカロニソテー	細菌数	2.0 × 10 <sup>5</sup> /g
	E.coli	陽性
焼きそば	細菌数	1.6 × 10 <sup>5</sup> /g
	E.coli	陽性
鶏ときくらげの卵炒め	細菌数	3.2 × 10 <sup>5</sup> /g
	E.coli	陽性
信田巻	細菌数	6.4 × 10 <sup>6</sup> /g
	E.coli	陽性
焼シューマイ	細菌数	1.5 × 10 <sup>5</sup> /g
	E.coli	陽性
インゲンのソテー	E.coli	陽性
とうふのミートローフ	E.coli	陽性
フィットチーネ	E.coli	陽性
にんじん煮物	E.coli	陽性
たけのこトマト煮	E.coli	陽性
ソーセージ盛り合わせ	E.coli	陽性
さばの塩焼き	E.coli	陽性
めんたいこオムレツ	E.coli	陽性
ロース焼肉	E.coli	陽性
玉コンのピリ辛煮	E.coli	陽性
三角いなり	E.coli	陽性
ふの煮物	E.coli	陽性
弁当	E.coli	陽性
チンチャオソース	E.coli	陽性
若竹煮	E.coli	陽性
はるさめ煮	E.coli	陽性
ミートソース	E.coli	陽性
小松菜の和えもの	E.coli	陽性
大根とツナの煮物	E.coli	陽性
ポークカレー	E.coli	陽性
ひじき煮	E.coli	陽性
カレーポテト	E.coli	陽性
キンピラ	E.coli	陽性
牛肉のスパゲッティ	E.coli	陽性
がんもの煮物	E.coli	陽性
豚の焼き肉	E.coli	陽性
焼ビーフン	E.coli	陽性
	黄色ブドウ球菌	陽性
アジフライ	E.coli	陽性
	黄色ブドウ球菌	陽性
ゆできゃべつ	黄色ブドウ球菌	陽性
和風ハンバーグ	黄色ブドウ球菌	陽性
ナポリタン	黄色ブドウ球菌	陽性
野菜オイスターソース炒め	黄色ブドウ球菌	陽性

表12 未加熱処理の弁当及びそうざいの衛生規範不適合検体及び検査結果

検体名	検査項目	検査結果
弁当	細菌数	1.9 × 10 <sup>6</sup> /g
大根サラダ	細菌数	1.3 × 10 <sup>6</sup> /g
サラダ	細菌数	6.1 × 10 <sup>6</sup> /g
日替り弁当	細菌数	1.2 × 10 <sup>6</sup> /g
弁当	細菌数	9.6 × 10 <sup>7</sup> /g
日替わり丼	細菌数	1.1 × 10 <sup>6</sup> /g
弁当	細菌数	1.3 × 10 <sup>6</sup> /g
コーンのサラダ	細菌数	1.6 × 10 <sup>6</sup> /g
ほうれん草コーンあえ	細菌数	7.3 × 10 <sup>6</sup> /g
ほうれん草ともやしの浸し	細菌数	2.9 × 10 <sup>6</sup> /g
せんきゃべつ	細菌数	2.2 × 10 <sup>6</sup> /g
生野菜せんきゃべつ	細菌数	2.8 × 10 <sup>6</sup> /g
スパゲッティ	細菌数	3.3 × 10 <sup>6</sup> /g
紀州南高梅	細菌数	3.4 × 10 <sup>6</sup> /g
ほうれん草の塩ダレ和え	細菌数	1.7 × 10 <sup>6</sup> /g

まとめ

平成21年度～平成29年度は7099検体、16763項目の検査を実施した。うち、平成21年度～平成24年度に年間約900検体、2,200項目の検査を実施し、平成25年度～平成29年度は年間約700検体、1,600項目の検査を実施した。

不適とされた検体数は7099検体中113検体(1.6%)あり、うち規格基準不適合は2,873検体中7検体(0.2%)、衛生規範不適合は4,042検体中106検体(2.6%)であった。また、検査項目別では細菌数と大腸菌群で38検体、E.coliで35検体あり、他の検査項目と比較して多い結果となった。

不適とされた検体の傾向としては、「洋生菓子」のほとんどは大腸菌群の項目で衛生規範不適合であり、「弁当及びそうざいの加熱処理したもの」は細菌数とE.coliの衛生規範不適合が多数あった。「洋生菓子」では飾り付け等の作業工程が多いことから、二次汚染が起りやすいと考えられた。また、「弁当及びそうざいの加熱処理したもの」では細菌数とE.coliで衛生規範不適合が多数あったため、加熱不足又は調理後の二次汚染が可能性として考えられた<sup>10)</sup>。「弁当そうざいの未加熱処理のもの」では細菌数で衛生規範不適合となっているため、食品の取扱いが不適切であったと考えられた<sup>12), 13)</sup>。

今回の集計では、不適検体のうち衛生規範不適合の検体が多数を占めていた。また、細菌数、E.coli及び大腸菌群の項目で不適検体数が多い傾向があった。これらの傾向を把握することで、食品衛生監視員が被除去者に実施する説明や指導に活かすことができ、飲食に起因する県民の衛生上の危害を防止及び県民の健康の保護につなげることができると考えている。今後も継続して集計を実施し、保健所等にデータや傾向を還元していきたい。

文献

- 1) 埼玉県ホームページ 食品衛生監視指導計画, 平成30年7月16日  
<http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kanshi-shido/index.html>
- 2) 埼玉県ホームページ GLP 食品検査の信頼性を確保するための取組み, 平成30年7月16日  
<http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kanshi-shido/glp.html>
- 3) 増谷壽彦, 小野冷子, 野口貴美子, 他: 過去6年間の収去検査の現状. 第11回埼玉県健康福祉研究発表会抄録集, 273-274, 2010
- 4) 昭和34年12月28日厚生省告示第370号(最終改正:平成29年7月19日厚生労働省告示第252号)「食品, 添加物等の規格基準」
- 5) 昭和26年12月27日厚生省令第52号(最終改正:平成28年6月8日厚生労働省令第109号)「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」
- 6) 昭和54年6月29日環食第161号(最終改正:平成7年10月12日衛食第188号, 衛乳第211号, 衛化第119号)「弁当及びそうざいの衛生規範について」
- 7) 昭和56年9月24日環食第214号(最終改正:平成28年10月6日食安監発1006第1号)「漬物の衛生規範について」
- 8) 昭和58年3月31日環食第54号(最終改正:平成7年10月12日衛食第188号, 衛乳第211号, 衛化第119号)「洋生菓子の衛生規範について」
- 9) 平成3年4月25日衛食第61号(最終改正:平成7年10月12日衛食第188号, 衛乳第211号, 衛化第119号)「生めん類の衛生規範について」
- 10) 公益社団法人日本食品衛生協会, 食品衛生検査指針 微生物編2015. 東京, 2015
- 11) 森地敏樹: 食品微生物検査マニュアル《改訂 第2版》. 146, 栄研化学株式会社, 2009
- 12) 森地敏樹: 食品微生物検査マニュアル《改訂 第2版》. 130, 栄研化学株式会社, 2009
- 13) 食品安全委員会ホームページ 食品のリスクに関する意見交換会〜カンピロバクターを中心に〜 資料1:食中毒のリスクについて, 平成29年8月25日  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20170829ik1>