

平成 28 年度（第 11 回）秋田県健康環境センター研究発表会抄録

食品衛生対策事業

平成22～27年度の食品収去検査における理化学検査結果について

小川千春 佐藤晴美 宇賀神理奈 圓子隆信

1. はじめに

秋田県では県内に流通する食品等の安全性を確保するため、食品衛生監視指導計画を策定し、県の管轄保健所（秋田市を除く秋田県内）の食品衛生監視員による食品製造施設等の監視指導や食品等の収去を行っている。そして収去検体の検査は、平成 22 年度に保健所の試験検査業務が当センターに統合されて以降、当センターが実施している。今回は、平成 22 年度から平成 27 年度までの 6 年間に実施した食品収去検査のうち、理化学検査の検体数及び検査件数の推移並びに違反事例について報告する。

2. 収去検体、検査項目及び検査方法

収去検体：県内に流通している食品、食品添加物及び器具・容器包装
合計 1,325 検体

検査項目：成分規格 27 項目、食品添加物 11 項目、暫定的規制値 1 項目及び秋田県食品等の指導基準 2 項目
合計 41 項目（表 1）

検査方法：検査実施標準作業書に従った。

3. 検体数及び検査件数の推移

平成 22 年度から平成 27 年度までの 6 年間に実施した収去食品の理化学検査は、1,325 検体、3,811 件であった。年度ごとに見ると平成 22 年度が最も多く、284 検体、808 件であった。翌年度から検体数及び検査件数が減少し、平成 25 年度以降は検体数、検査件数ともに大きな変動はなく推移している（表 2）。

4. 6 年間の違反事例

平成 22 年度から平成 27 年度までの間に基準

表1 理化学検査項目

成分規格	食品添加物
乳固形分	サッカリン
無脂乳固形分	ソルビン酸
乳脂肪分	安息香酸
比重	パラオキシ安息香酸
酸度	タール色素
シアン	クチナシ色素
カドミウム	銅葉緑素
スズ	二酸化硫黄
パツリン	ピロ亜硫酸カリウム
亜鉛	亜硝酸根
鉄	プロピレングリコール
銅	合計 11 項目
マンガン	
砒素	暫定的規制値
鉛	水銀
液性	合計 1 項目
強熱減量	
フッ化水素酸残留物	秋田県食品等の指導基準
水可溶物	酸価
塩酸可溶物	過酸化物価
乾燥減量	合計 2 項目
重金属	
フェノール	
ホルムアルデヒド	
蒸発残留物	
pH	
水分活性	
合計 27 項目	

違反となった食品は 4 検体だった。いずれも平成 22 年度に収去した漬物で、甘味料として使用される食品添加物のサッカリンが使用基準を超えて検出された。漬物以外の食品では、成分規格などの基準に適合しない食品はなかった。

表2 収去食品の理化学検査における検体数及び検査件数の推移

	H22	H23	H24	H25	H26	H27	合 計
検体数	284	248	233	179	189	192	1,325
検査件数	808	720	657	524	558	544	3,811

表3 検査結果が表示内容と異なる検査件数及び検体数

検査項目 食品の種類	食品添加物						成分規格		その他	合計	検査結果が表示内容 と異なる検体数 / 全収去検体数 (%)
	サ ッ カ リ ン	ソ ル ビ ン 酸	安 息 香 酸	タ ー ル 色 素	ク チ ナ シ 色 素	グ リ コ ー ル	無 脂 乳 固 形 分	乳 脂 肪 分			
牛乳・乳製品							8	3		11	9 / 177 (5.1)
生菓子		2		8						10	9 / 87 (10.3)
生めん					3	5				8	7 / 101 (6.9)
漬物	40	6		13						59	50 / 235 (21.3)
山菜等農産物加工品				2						2	2 / 50 (4.0)
みそ		1								1	1 / 47 (2.1)
しょう油			1							1	1 / 70 (1.4)
つくだ煮・そうざい	1		3	2						6	6 / 56 (10.7)
珍味	1									1	1 / 21 (4.8)
その他*)										0	0 / 481 (0.0)
合計	42	9	4	25	3	5	8	3	0	99	86 / 1,325 (6.5)
全収去検査件数	534	577	80	477	101	101	189	136	1,616	3,811	
(%)	(7.9)	(1.6)	(5.0)	(5.2)	(3.0)	(5.0)	(4.2)	(2.2)	(0.0)	(2.6)	

*) その他: 食肉製品, 清涼飲料水, はし, ケイソウ土 など

また、検査結果が表示内容と異なる食品は 86 検体あり、そのうち 50 検体を漬物が占めていた。漬物は食品の種類別に見た全収去検体数が 235 検体と最も多く、全収去検体数に対する検査結果が表示内容と異なる検体数の割合も 21.3%と他の食品に比べて高かった（表 3）。

検査結果が表示内容と異なる検査件数は 99 件あり、検査項目別に見るとサッカリンが 42 件、タール色素が 25 件と多かった。これらは全収去検査件数も多く、全収去検査件数に対する検査結果が表示内容と異なる検査件数の割合も高い検査項目であった。

検査結果が表示内容と異なる事例の中には、その後の保健所の調査により表示違反ではないことが判明した事例もあった。使用表示のない生めんからプロピレングリコールが微量検出された事例では、製造時に使用した食品添加物のクチナシ色素にプロピレングリコールが溶剤として含まれていた。この事例では、プロピレングリコールは原材料からのキャリーオーバーとして表示が免除されるため、表示違反とはならない。この他にも保健所の調査の結果、表示が適正であったとの情報提供を受けた事例があるため、実際に表示違反となった食品は 86 検体よりも少なくなっている。

5. 考察

漬物で基準違反や検査結果と表示内容の相違が多い理由として、秋田県では漬物製造業は営業許可を受ける必要がないことから事業を始めやすく、中には食品添加物の使用についての知識が十分でない業者も存在していることが考えられる。そのため、漬物製造業者に対する監視指導が重点的に行われており、収去検体数も多くなっている。

6. まとめ

平成 22 年度から平成 27 年度までの 6 年間に 1,325 検体の収去食品について 3,811 件の理化学検査を実施した。そのうち基準違反となったものは 4 検体 4 件、検査結果が表示内容と異なるものは 86 検体 99 件であった。検査結果が表示内容と異なるものの中には、検出された食品添加物が原材料からのキャリーオーバーのために表示違反とされないものもあった。しかし、漬物など、基準違反や検査結果と表示内容の相違が多い食品もあり、食品による健康被害を未然に防ぐためにも、今後も保健所と情報交換を密にし、信頼性の高い食品収去検査を実施していきたい。