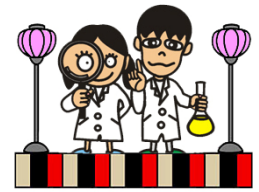


2月の衛研検査情報

～トピックス～



年末食品一斉収去検査

クリスマスにお正月と、年末年始には多くの行事があり、多種類の食品が短期間に大量に流通します。毎年この時期には、食品衛生の確保をめざし、市場に流通する食品の検査が全国的に実施されています。横浜市では、平成22年度は11月から12月までを年末取締り期間とし、食品中の細菌や食品添加物について、「食品衛生法」で定められた規格基準や、食品の衛生的な取り扱いについて示した「衛生規範」にあてはまるかを検査しました。

今月号では、年末に実施された食品の検査結果について解説しています。

主な結果〔細菌検査〕191検体を検査したところ、食品衛生法による規格基準違反はなく、衛生規範不適合が2検体ありました。

〔理化学検査〕253検体を検査したところ、食品衛生法違反が6検体ありました。

平成22年度 食品の食中毒菌汚染実態調査

食中毒は食品に含まれる有害な微生物や化学物質を食べることで起こる健康被害です。市場に流通する食品は食中毒をおこす微生物や化学物質に汚染されていないのでしょうか？

毎年実施される「食品の食中毒菌汚染実態調査」では、食中毒をおこすもののうち、細菌について、市場に流通する食品の汚染状況を調査しています。横浜市では、平成22年度は食肉について、大腸菌やサルモネラ属菌などの食中毒をおこす細菌が含まれているかを検査しました。

今月号では、平成22年度の食中毒菌汚染実態調査の検査結果について解説しています。

主な結果 食肉110検体を検査したところ、サルモネラ属菌、O-157、カンピロバクターが検出されました。食中毒を予防するため、十分な加熱調理が必要です。

流通魚中のPCB検査

PCBは、以前は電気機器などに使われていましたが、昭和43年におこった「カネミ油症事件」をきっかけに、昭和49年には使用が禁止されました。PCBは広範囲に環境を汚染し、人に対して毒性が強く、さらに体内に蓄積しやすい物質で、主に魚類を通して人や動物を汚染します。衛生研究所では、昭和47年からPCBの調査を実施しています。

今月号では、平成22年5月と11月に中央卸売市場で収去した市内に流通する魚介類について実施したPCBの検査結果について解説しています。

主な結果 14種20検体を検査したところ、ブリ1検体からPCBを検出しましたが、その値は暫定的規制値以下でした。

平成22年度 屋内プールの水質実態調査

屋内プールでは、季節を問わずに水泳を楽しめます。ところで、プールの水はきれいなのでしょうか？横浜市では、屋内プールの衛生管理状況を把握するため、屋内プールの水質実態調査を毎年行っています。

今月号では、平成22年度の検査結果について解説しています。

主な結果 216面を検査したところ、一般細菌は8面、残留塩素は72面、大腸菌は3面、過マンガン酸カリウム消費量は14面で厚生労働省の基準に適合していませんでした。



詳しくは横浜市衛生研究所ホームページを御覧ください
http://www.city.yokohama.jp/me/kenkou/eiken/inspection_inf/



横浜市衛生研究所では、所内で行われた試験検査等の結果に解説を加え、毎月、「検査情報月報」として報告しています。