

---

---

## 第九 檢 查

---

---

- 1 事業概要等
- 2 食品衛生検査
- 3 残留農薬検査
- 4 食中毒・苦情検査
- 5 感染症検査
- 6 生活(環境)衛生検査
- 7 精度管理・調査等

## 第九 検査

### 1 事業概要等

(根拠法令 食品衛生法、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律等)

#### (1) 事業概要

##### ① 食品衛生検査

倉敷市内で製造され、又は、流通している食品が食品衛生法第 13 条第1項の規定に基づく規格基準に適合していることを確認するための検査を実施する。また、食品事業者に対する衛生面での指導及び食中毒の未然防止のための検査を実施する。

##### ② 残留農薬検査

倉敷市内の特産品を中心とした野菜及び果物に加え、倉敷市内に流通している加工食品を対象に残留農薬検査を実施する。

##### ③ 食中毒・苦情検査

食中毒発生時に、原因究明のための食品、飲料水、ふきとり、便等の検査を実施する。また、有症苦情発生時に微生物及び理化学検査を実施する。

##### ④ 感染症検査

感染症発生時に、感染拡大防止のための患者、接触者便等の微生物検査を実施する。

##### ⑤ 生活(環境)衛生検査

生活(環境)衛生施設(公衆浴場、旅館等の浴場及び遊泳用プール)の監視、指導上必要な水質検査を実施する。また、家庭用品(繊維製品)のホルムアルデヒド検査を実施する。

##### ⑥ 精度管理・調査等

食品衛生検査施設としての検査等の信頼性を確保することを目的に、検査員の技能水準の確保等を行う。また、第三者の行う外部精度管理調査に参加し、本市の状況を客観的に評価して改善に努める。

#### (2) 検査実施状況

(単位:件)

年 度	区 分	食	残	食	感	生	小	精	調	合
		品	留	中	染	活	計	度	査	計
		衛	農	毒	症	(		管	等	
		生	薬	・	検	環		理		
		検	検	苦	査	境				
		査	査	情		衛				
		検	検	検		生				
		査	査	査		検				
		査	査	査		査				
3	検査検体数	246	4	115	27	40	432	98	14	544
	検査項目数	2,635	1,284	690	27	80	4,716	2,519	28	7,263
4	検査検体数	274	4	16	62	55	411	133	12	556
	検査項目数	3,120	1,263	182	62	170	4,797	8,473	5,976	19,246
5	検査検体数	583	22	170	84	48	907	219	24	1,150
	検査項目数	5,182	7,576	1,777	84	133	14,752	4,202	6,080	25,034

## 2 食品衛生検査

### (1) 食品添加物・微生物検査

(単位:件)

年度	食品分類	弁当及びそうざい	豆腐及びその加工品	菓子類	漬物	穀類及びその加工品	魚介類及びその加工品	食肉及び食肉製品	野菜果実及びその加工品	レトルト、瓶詰及び缶詰食品	調味料及びジャム	清涼飲料及びシロップ	酒精飲料	飲用乳・乳製品	氷菓	冷凍食品	ふぎとり	合計	
																			検体数
	3	128	16	25	9	-	-	15	4	-	-	10	-	13	-	8	18	246	
	4	122	17	21	8	-	10	14	-	-	17	10	2	5	-	8	40	274	
	5	364	16	41	13	24	5	15	6	-	-	13	3	14	1	8	60	583	
(令和5年度検査項目内訳)																			
食品添加物検査	保存料(6項目)	114	-	222	78	138	30	90	-	-	-	72	18	30	6	30	-	828	
	甘味料(3項目)	57	-	111	39	69	15	45	-	-	-	36	9	15	3	15	-	414	
	着色料(12項目)	228	-	444	120	168	60	180	-	-	-	144	36	60	12	24	-	1,476	
	防ばい剤(8項目)	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	40	
	殺菌剤	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	12	
	発色剤	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	
	酸化防止剤・漂白剤	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	10	
	品質保持剤	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	18	
微生物検査	一般細菌数	364	16	41	5	24	-	-	1	-	-	-	-	9	1	8	60	529	
	大腸菌群	364	16	41	5	24	5	8	1	-	-	13	-	10	1	5	60	553	
	E.coli	364	16	41	13	24	-	7	1	-	-	-	-	-	-	3	60	529	
	黄色ブドウ球菌	364	16	41	5	24	-	7	1	-	-	-	-	3	1	-	60	522	
	サルモネラ属菌	13	-	22	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	42	
	カンピロバクター属菌	4	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	
	腸炎ビブリオ	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	
	セレウス菌	13	-	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	69
	クロストリジウム属菌	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	
	乳酸菌数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	
	リステリア・モノサイトゲネス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4	
延べ検査項目数	1,888	64	998	273	495	110	373	44	-	-	265	66	132	24	91	265	5,088		

## (2) 成分等検査

(単位:件)

食品分類		清涼飲料	食肉製品	あん類	ミネラルウォーター類	合計
検査項目 年度		重金属類(3項目※1)	水分活性	シアン化合物	有害物質等	
※2 検体数	3	10	1	2	-	13
	4	10	1	-	-	11
	5	12	1	4	1	18
令和5年度 延べ検査項目数		24	1	4	42	71

※1 3項目(ヒ素、鉛、スズ)のうちスズは、規格が定められている金属容器入りのものについて実施。

※2 検体数については、前頁(1) 食品添加物・微生物検査と重複がある。

## (3) 乳等省令検査

(単位:件)

年度		区分	飲用乳(牛乳・低脂肪 牛乳・加工乳等)	乳製品(アイスクリーム 類を除く)	アイス クリーム類	合計
※ 検体数	3		4	1	4	9
	4		-	1	-	1
	5		4	2	3	9
(令和5年度検査項目内訳)						
比重			2	-	-	2
酸度			4	1	-	5
無脂乳固形分			4	1	-	5
乳脂肪分			4	1	3	8
乳固形分			-	-	3	3
延べ検査項目数			14	3	6	23

※ 検体数については、前頁(1) 食品添加物・微生物検査と重複がある。

## 3 残留農薬検査

## (1) 農産物残留農薬・加工食品農薬検査

年度		区分	検体数	延べ検査 項目数	延べ検出 項目数	基準値 超過件数
3			4	1,284	-	-
4			4	1,263	-	-
5			22	7,576	22	-
(令和5年度検査対象物内訳)						
農産物(市内産)			18	6,310	22	-
加工食品(冷凍食品)			4	1,266	-	-

農産物:ごぼう、もも、ぶどう

加工食品:冷凍ほうれんそう、冷凍とうもろこし、冷凍いんげん、冷凍ブロッコリー

## 4 食中毒・苦情検査

(単位:件)

年度		検体分類	食品・水	ふきとり	便	合計
検体数	3		29	21	65	115
	4		1	9	6	16
	5		39	51	80	170
(令和5年度検査項目内訳)						
黄色ブドウ球菌			38	38	78	154
腸管出血性大腸菌O157			39	51	78	168
腸管出血性大腸菌			38	38	77	153
病原大腸菌			38	38	77	153
サルモネラ属菌			38	38	77	153
カンピロバクター属菌			38	38	77	153
腸炎ビブリオ			38	38	77	153
セレウス菌			38	38	78	154
ウェルシュ菌			38	38	78	154
エルシニア属菌			38	38	77	153
赤痢菌			38	38	77	153
ノロウイルス			-	10	42	52
クドア・セプトエンピククタータ			5	-	19	24
延べ検査項目数			424	441	912	1,777

## 5 感染症検査

(単位:件)

検査項目	年度		
	3	4	5
腸管出血性大腸菌(O157)	19(3)	41(11)	59(4)
腸管出血性大腸菌(O26)	-	7	-
腸管出血性大腸菌(O157・O26以外)	7	6	14(1)
赤痢菌	-	-	11(4)
チフス	-	-	-
ノロウイルス	1(1)	8(2)	-
延べ検査項目数	27(4)	62(13)	84(9)

※ ( )内は陽性検体数

## 6 生活(環境)衛生検査

## (1) 公衆浴場、旅館等浴場及び遊泳用プールの水質検査

(単位:件)

年度	区分	浴場水			プール水	合計
		公衆浴場	旅館等	公衆浴場・ 旅館等		
検 体 数	3	-	-	-	10	10
	4	3	12(4)	-	10	25(4)
	5	4(1)	7(2)	2	5(2)	18(5)
(令和5年度検査項目内訳)						
理 化 学 検 査	pH	4	7	2	5	18
	KMnO <sub>4</sub> 消費量	-	-	-	5(1)	5(1)
	TOC	4	7	2	-	13
	色度	4	7	2	-	13
	濁度	4	7	2	5	18
微 生 物 検 査	一般細菌数	-	-	-	5	5
	大腸菌群	4	7	2	-	13
	大腸菌	-	-	-	5(1)	5(1)
	レジオネラ属菌	4(1)	7(2)	2	-	13(3)
延べ検査項目数		24(1)	42(2)	12	25(2)	103(5)

※ ( )は倉敷市公衆浴場法施行条例、倉敷市旅館業法施行条例、倉敷市遊泳用プール衛生指導要領のいずれかに規定する水質基準を超過した件数

※ 令和3年度は新型コロナウイルス感染症対応業務のため浴場水の検査を実施していない。

## (2) 家庭用品の化学物質検査

&lt;検査対象物&gt;おしめ等乳幼児用繊維製品

(単位:件)

年度	検査項目	ホルムアルデヒド	
		検 体 数	基準超過件数
3		30	-
4		30	-
5		30	-

## 7 精度管理・調査等

## (1) 内部精度管理

(単位:件)

項目		区分	検体数	延べ検査項目数
理化学検査		保存料・甘味料	16	144
		漂白剤・酸化防止剤	4	4
		品質保持剤	8	8
		発色剤	4	4
		防ばい剤	8	64
		重金属類	8	24
		乳等省令	10	20
		残留農薬	24	3,555
微生物検査		一般細菌数	33	33
合 計			115	3,856

## (2) 検査法の妥当性評価

(単位:件)

項目		区分	検体数	延べ評価項目数
食品添加物			-	-
有害物質等(ミネラルウォーター類)			55	176
合計			55	176

## (3) 外部精度管理

(単位:件)

項目		区分	検体数	延べ検査項目数
理化学検査		保存料	12	12
		着色料	6	72
		残留農薬	11	66
微生物検査		一般細菌数	3	3
		大腸菌群	2	2
		腸内細菌科菌群	2	2
		E.coli	2	2
		黄色ブドウ球菌	2	2
		サルモネラ属菌	5	5
		レジオネラ属菌	4	4
合 計			49	170

## (4) 調査・研究

## ① 残留農薬

・試験法:抽出-GC/MS/MS 試験法

・研究内容:一斉試験法における疑似マトリックスの検討による回収率向上

調査対象	検体数	延べ項目数
ごぼう	8	2,040
ぶどう	8	2,000
もも	8	2,040
合計	24	6,080

## ② レジオネラ属菌

・試験法:培養法(ろ過濃縮法)

・研究内容:レジオネラ属菌検査におけるろ過濃縮法の回収率向上の検討



