

# 【資料】令和6年度食品中の微生物及びアレルギー検査結果

茂木芳美 永井裕美 来栖広夢

## はじめに

食品微生物検査係では、県内で製造された食品や流通している食品について、食品衛生法及び食品表示法に基づく微生物検査やアレルギー検査を実施している。本稿では、令和6年度に実施した食品中の微生物検査及びアレルギー検査の結果について報告する。

イザⅡVer.Ⅲシリーズおよび株式会社森永生科学研究所製 モリナガ FASPEK エライザⅡを定量検査キットとして用いた。両キット、またはいずれか一方のキットにおいて10 µg/g以上の検出が認められた場合を「陽性」、両キットで10 µg/g未満であった場合を「陰性」と判定した。マイクロプレートリーダーは、TECAN社製 Sunrise REMOTE を使用した。

## 試料及び方法

### 1 試料

当該年度に策定された「群馬県食品衛生監視指導計画」に基づき、食品衛生監視員が県内（前橋市及び高崎市を除く）で収去及び採取した食品を検査対象とした。

### 2 検査項目

#### (1) 微生物検査

食品衛生法等で食品の種別により定められている成分規格や衛生規範などの対象項目を基に項目を選定し検査を実施した。汚染指標として細菌数、大腸菌群、糞便系大腸菌群（以下「E.coli」という。）及び大腸菌、食中毒の原因となるサルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌及びクロストリジウム属菌、成分規格で規定のある乳酸菌数について検査を実施した。

#### (2) アレルギー検査

特定原材料の「乳」について検査を実施した。

### 3 検査方法

#### (1) 微生物検査

微生物検査は、食品衛生法および関連通知に基づき、当センターで整備した試験検査実施標準作業書（以下、「SOP」という。）に従って実施した。

#### (2) アレルギー検査

アレルギー検査は、「食品表示基準について別添：アレルギーを含む食品の検査方法<sup>1)</sup>」に準じたSOPに従い実施した。スクリーニング検査には、日本ハム株式会社製 FASTKIT エラ

## 結果

### 1 微生物検査

収去検査では244検体（うち輸入食品は11検体）674項目を実施した（表1）

表1 令和6年度微生物検査結果

| 食品の種類       | 検体数 | 輸入 | 検査数 |
|-------------|-----|----|-----|
| 乳及び乳製品      | 22  | 0  | 44  |
| アイスクリーム類・氷菓 | 16  | 0  | 32  |
| 清涼飲料水       | 25  | 11 | 25  |
| 食肉製品        | 25  | 0  | 67  |
| 魚肉ねり製品      | 12  | 0  | 12  |
| 冷凍食品        | 20  | 0  | 40  |
| 弁当・そうざい     | 22  | 0  | 66  |
| 生菓子         | 20  | 0  | 60  |
| 検食          | 82  | 0  | 328 |
| 合計          | 244 | 11 | 674 |

輸入は内数

規格基準に係る検査においては、食肉製品から黄色ブドウ球菌が検出されたものの、成分規格には抵触しなかった（表2）。

一方、衛生指導に係る検査では、弁当・そうざい、生菓子および検食から、各検査対象項目が検出された（表2）。

詳細な内訳として、弁当・そうざいからは細菌数が1検体、生菓子からは細菌数が7検体、大腸菌群が6検体、黄色ブドウ球菌が1検体検出された。さらに検食では、細菌数が26検体、大腸菌群が12検体、E.coliが1検体、黄色ブドウ球菌が1検体検出された。

表 2 令和 6 年度収去検査実施件数（微生物）

| 食品の種類      | 冷凍食品 | 乳及び乳製品 | アイスクリーム類・氷菓 | 清涼飲料水 | 食肉製品  | 魚肉ねり製品 | 弁当・そうざい | 生菓子    | 検食      | 合計      |
|------------|------|--------|-------------|-------|-------|--------|---------|--------|---------|---------|
| 検体数        | 20   | 22     | 16          | 25    | 25(1) | 12     | 22(1)   | 20(10) | 82(26)  | 244(38) |
| 検査数        | 40   | 44     | 32          | 25    | 67(1) | 12     | 66(1)   | 60(14) | 328(40) | 674(56) |
| 検査項目       |      |        |             |       |       |        |         |        |         |         |
| 細菌数        | 20   | 16     | 16          | —     | —     | —      | 22(1)   | 20(7)  | 82(26)  | 176(34) |
| 大腸菌群       | 13   | 22     | 16          | 25    | 4     | 12     | —       | 20(6)  | 82(12)  | 194(18) |
| E.coli     | 7    | —      | —           | —     | 21    | —      | 22      | —      | 82(1)   | 132(1)  |
| サルモネラ属菌    | —    | —      | —           | —     | 19    | —      | —       | —      | —       | 19      |
| 黄色ブドウ球菌    | —    | —      | —           | —     | 19(1) | —      | 22      | 20(1)  | 82(1)   | 143(3)  |
| クロストリジウム属菌 | —    | —      | —           | —     | 4     | —      | —       | —      | —       | 4       |
| 乳酸菌数       | —    | 6      | —           | —     | —     | —      | —       | —      | —       | 6       |

( ) は検出・不適項目数

## 2 アレルゲン検査

収去検査では 40 検体 40 項目を実施した（表 3）。表示違反事例はみられなかった。また、検体の種類を表 4 に示す。

表 3 令和 6 年度アレルゲン検査結果

| 検査項目 | 検体数 | 表示    |      |    | スクリーニング検査結果 |    |
|------|-----|-------|------|----|-------------|----|
|      |     | アレルゲン | 注意喚起 | なし | 陽性          | 陰性 |
| 乳    | 40  | 0     | 10   | 30 | 0           | 40 |

表 4 令和 6 年度アレルゲン検査検体

| 食品の種類                          | 検体数 | うち輸入品 | 検査数 |
|--------------------------------|-----|-------|-----|
| 魚介類及びその加工品<br>(かん詰・びん詰を除く。)    | 1   | 0     | 1   |
| 肉卵類及びその加工品<br>(かん詰・びん詰を除く。)    | 1   | 0     | 1   |
| 穀類及びその加工品<br>(かん詰・びん詰を除く。)     | 2   | 0     | 2   |
| 野菜類・果物及びその加工品<br>(かん詰・びん詰を除く。) | 2   | 0     | 2   |
| 菓子類                            | 20  | 0     | 20  |
| 清涼飲料水                          | 2   |       | 2   |
| かん詰・びん詰食品                      | 2   | 0     | 2   |
| その他の食品                         | 10  | 0     | 10  |
| 合計                             | 40  | 0     | 40  |

## 文献

- 1) 消費者庁次長通知「食品表示基準について 別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」平成 27 年 3 月 30 日、消食表第 139 号。