

平成30年度第1四半期 収去検査結果

	対象品	検査項目	検査数	違反数 (※)	衛生規範 不適合数
4月	牛乳、加工乳	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	12	0	—
		化学規格	12	0	—
		有機塩素系農薬	12	0	—
		放射性物質(Cs134、Cs137)	5	0	—
	牛乳	PCB	12	—	—
	乳飲料	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	17	0	—
	国産農産物	放射性物質(Cs134、Cs137)	11	0	—
	水自動販売機販売水	大腸菌群	11	—	—
	鶏肉	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	33	—	—
		カンピロバクター	33	—	—
		サルモネラ属菌	33	—	—
	器具・容器包装(陶磁器製等)	器具等規格	16	0	—
	洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	22	—	4
		サルモネラ属菌	22	—	—
脱脂粉乳	ブドウ球菌毒素(エンテロトキシン)	10	—	—	
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	3	0	—	
小計			264	0	4
5月	輸入食品	着色料(指定外着色料を含む。)	30	0	—
	鶏卵	駆虫剤	11	0	—
		合成抗菌剤	11	0	—
		PCB	7	—	—
	集団給食施設食材・調理済品	腸管出血性大腸菌O157、O26、O111	40	—	—
		カンピロバクター	32	—	—
		サルモネラ属菌	40	—	—
	国産農産物	残留農薬	22	0	—
	アイスクリーム類	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	22	0	—
	氷菓	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	22	0	—
	輸入冷凍野菜	残留農薬	14	0	—
	輸入冷凍食品	細菌規格(細菌数、大腸菌群、大腸菌)	30	0	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	4	0	—	
小計			285	0	0
6月	レトルト食品	細菌規格(発育微生物)	29	0	—
	容器包装詰低酸性食品	クロストリジウム属菌	26	—	—
	食肉、鶏肉	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	33	—	—
		カンピロバクター	33	—	—
		サルモネラ属菌	33	—	—
	ミンチ肉	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	11	—	—
		カンピロバクター	11	—	—
		サルモネラ属菌	11	—	—
	乳幼児調製粉乳	放射性物質(Cs134、Cs137)	10	0	—
		化学規格	10	0	—
		細菌規格(細菌数、大腸菌群)	10	0	—
		サルモネラ属菌	10	—	—
		クロノバクター・サカザキ	10	—	—
	輸入農産物	残留農薬	30	0	—
管内施設製造品	特定原材料(そば)	8	0	—	
	特定原材料(小麦)	8	0	—	
生食用食肉	細菌規格(腸内細菌科菌群)	1	1	—	
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	3	0	—	
小計			287	1	0

※ 規格基準のある食品について記載。