

令和2年度第2四半期 収去等検査結果

	対象品	検査項目	検査数	違反数 (※)	衛生規範 不適合数
7月	夏期流通食品	甘味料(サッカリンナトリウム)	12	0	—
		漂白剤(二酸化硫黄)	12	0	—
		保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)	12	0	—
	国産農産物	残留農薬	8	0	—
	生食用野菜・果物	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	16	—	—
		サルモネラ属菌	16	—	—
	生食用鮮魚介類	細菌規格(腸炎ビブリオ)	4	0	—
		腸炎ビブリオ(定性)	4	—	—
		ビブリオ・バルニフィカス	4	—	—
	加熱調理用鮮魚介類	腸炎ビブリオ(定性)	4	—	—
	魚介類加工品	腸炎ビブリオ(定性)	4	—	—
	液卵	サルモネラ属菌	7	0	—
		細菌数	7	0	—
	国産農産物(産地直送品)	残留農薬	9	0	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
小計			121	0	0
8月	輸入食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	10	0	—
	牛肉、豚肉	合成抗菌剤	10	0	—
	輸入かんきつ類	防ばい剤	5	0	—
	輸入農産物	残留農薬	8	0	—
	漬物	衛生規範(大腸菌、腸炎ビブリオ)	9	—	0
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	9	—	—
	生食用鮮魚介類	細菌規格(腸炎ビブリオ)	5	0	—
		腸炎ビブリオ(定性)	5	—	—
		ビブリオ・バルニフィカス	5	—	—
	加熱調理用鮮魚介類	腸炎ビブリオ(定性)	5	—	—
	魚介類加工品	腸炎ビブリオ(定性)	5	—	—
	とうもろこし加工品	組換え遺伝子	3	0	—
	量販店そうざいバイキング	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	10	—	0
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	10	—	—
		カンピロバクター	10	—	—
		サルモネラ属菌	10	—	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
小計			121	0	0
9月	輸入バナナ	残留農薬	4	0	—
	りんごジュース	パツリン	8	0	—
	生食用鮮魚介類	細菌規格(腸炎ビブリオ)	4	0	—
		腸炎ビブリオ(定性)	4	—	—
		ビブリオ・バルニフィカス	4	—	—
	加熱調理用鮮魚介類	腸炎ビブリオ(定性)	4	—	—
	魚介類加工品	腸炎ビブリオ(定性)	4	—	—
	漬物	衛生規範(大腸菌、腸炎ビブリオ)	4	—	0
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	4	—	—
	器具・容器包装(陶磁器製等)	器具等規格	14	0	—
	管内施設製造品	特定原材料(乳)	4	0	—
		特定原材料(卵)	4	0	—
	食肉取扱施設の食肉	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	17	—	—
		カンピロバクター	17	—	—
サルモネラ属菌		17	—	—	
食肉	有機塩素系農薬	8	0	—	
ヒラメ	クドア・セプテンpunkタータ	3	0	—	
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
小計			126	0	0

※ 規格基準のある食品について記載。