

令和2年度第3四半期 収去検査結果

	対象品	検査項目	検査数	違反数 (※1)	衛生規範 不適合数
10月	おもちゃ(折り紙)	おもちゃ規格	10	0	—
	鶏肉	合成抗菌剤	10	0	—
	食肉製品	細菌規格(大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)	10	0	—
	非加熱食肉製品	細菌規格(大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)	5	0	—
		細菌規格(リステリア)	5	0	—
	水自動販売機販売水	大腸菌群	5	—	—
	輸入農産物	残留農薬	12	1(※2)	—
	集団給食施設食材・調理済品	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	17	—	—
		カンピロバクター	16	—	—
		サルモネラ属菌	17	—	—
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		112	1	0
11月	輸入食品	乳化剤(ポリソルベート)	4	0	—
	牛乳、加工乳	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	4	0	—
		化学規格	4	0	—
		合成抗菌剤	4	0	—
		細菌規格(細菌数、大腸菌群)	4	0	—
	国産玄米	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—
	国産農産物	残留農薬	2	0	—
		残留農薬	6	0	—
	量販店バックヤードそうざい食材	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	12	—	—
		カンピロバクター	12	—	—
		サルモネラ属菌	12	—	—
	管内施設製造品	特定原材料(落花生)	2	0	—
	ゆでめん	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	7	—	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		80	0	0
12月	年末に流通する食品	甘味料(サッカリンナトリウム)	10	0	—
		漂白剤(二酸化硫黄)	10	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)	10	0	—
	輸入農産物・農産物加工品	カビ毒(総アフラトキシン)	9	0	—
	ミネラルウォーター	細菌規格(大腸菌群、腸球菌、緑膿菌)	5	0	—
	魚肉ねり製品	細菌規格(大腸菌群)	15	0	—
	生食用かき	細菌規格(細菌数、大腸菌)	4	0	—
	管内施設製造品	特定原材料(えび・かに)	3	0	—
	弁当そうざい製造施設食材・調理済品	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	17	—	—
		カンピロバクター	13	—	—
		サルモネラ属菌	17	—	—
	ふぐ、ふぐ加工品	ふぐ毒	4	—	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
	小計		119	0	0

※1 規格基準のある食品について記載。

※2 違反品の輸入者を管轄する自治体へ通報。