

平成29年度第4四半期 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
1月	ミネラルウォーター	細菌規格(大腸菌群、腸球菌、緑膿菌)	13	0	—
	生食用かき	細菌規格(細菌数、大腸菌)	12	0	—
	中小規模販売店調理食品用食材	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	40	—	—
		カンピロバクター	38	—	—
		サルモネラ属菌	40	—	—
	ミンチ肉を使用したそうざい半製品	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	8	—	—
		カンピロバクター	8	—	—
		サルモネラ属菌	8	—	—
	大豆、大豆加工品	組換え遺伝子	19	0	—
	器具・容器包装(紙製)	蛍光染料	16	0	—
	器具・容器包装(ポリエチレンテレフタレート製)	器具等規格	8	0	—
	輸入農産物	残留農薬	8	0	—
	輸入茶	残留農薬	4	0	—
	輸入農産物加工品(冷凍)	残留農薬	14	0	—
		細菌規格(細菌数、大腸菌群、大腸菌)	16	0	—
		リステリア	16	—	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	3	0	—	
学校給食食材	放射性物質(Cs134、Cs137)	22	0	—	
小計			293	0	0
2月	魚卵、魚肉加工食品、食肉製品	発色剤(亜硝酸根)	26	0	—
	りんごジュース	パツリン	12	0	—
	国産農産物	残留農薬	24	0	—
	清涼飲料水	重金属規格(ヒ素、鉛、スズ)	8	0	—
		細菌規格(大腸菌群)	8	0	—
	ナチュラルチーズ	細菌規格(リステリア)	12	0	—
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	12	—	—
	病院給食食材	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	36	—	—
		カンピロバクター	25	—	—
		サルモネラ属菌	36	—	—
	洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	20	—	1
		サルモネラ属菌	20	—	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
学校給食食材	放射性物質(Cs134、Cs137)	15	0	—	
小計			256	0	1
3月	国産農産物	放射性物質(Cs134、Cs137)	24	0	—
	発酵乳、乳酸菌飲料	細菌規格(大腸菌群、乳酸菌)	26	0	—
	そうざい	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	20	—	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	40	—	—
		カンピロバクター	36	—	—
		サルモネラ属菌	40	—	—
	卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	3	0	—
学校給食食材	放射性物質(Cs134、Cs137)	14	0	—	
小計			203	0	0

※ 規格基準のある食品について記載。