

平成29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)	24	0	—
		漂白剤(二酸化硫黄)	24	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)	24	0	—
	国産農産物	残留農薬	24	0	—
	ミンチ肉を使用した凍結品	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	—	—
	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	36	—	—
		カンピロバクター	35	—	—
		サルモネラ属菌	36	—	—
	生食用鮮魚介類	細菌規格(腸炎ビブリオ)	12	0	—
		腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
		ビブリオ・バルニフィカス	12	—	—
	加熱調理用鮮魚介類	腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
	魚介類加工品	腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
国産農産物(産地直送品)	残留農薬	10	0	—	
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)	20	0	—	
	小計		332	0	0
8月	輸入食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	24	0	—
	牛肉・豚肉	合成抗菌剤	16	0	—
	非加熱食肉製品	細菌規格(リステリア)	12	0	—
	漬物	衛生規範(大腸菌、腸炎ビブリオ)	24	—	2
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	24	—	—
	生食用鮮魚介類	細菌規格(腸炎ビブリオ)	12	0	—
		腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
		ビブリオ・バルニフィカス	12	—	—
	加熱調理用鮮魚介類	腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
	魚介類加工品	腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
	とうもろこし加工品	組換え遺伝子	6	0	—
	輸入農産物	残留農薬	20	0	—
	食肉	放射性物質(Cs134、Cs137)	16	0	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	3	0	—	
	小計		205	0	2
9月	輸入バナナ	残留農薬	12	0	—
	輸入かんきつ類	残留農薬	12	0	—
		防ばい剤	12	0	—
	生食用鮮魚介類	細菌規格(腸炎ビブリオ)	12	0	—
		腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
		ビブリオ・バルニフィカス	12	—	—
	加熱調理用鮮魚介類	腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
	魚介類加工品	腸炎ビブリオ(定性)	12	—	—
	漬物	衛生規範(大腸菌、腸炎ビブリオ)	12	—	0
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	12	—	—
	器具・容器包装(ポリプロピレン製等)	器具等規格	8	0	—
	器具・容器包装(ポリスチレン製)	器具等規格	8	0	—
	管内施設製造品	特定原材料(乳)	8	0	—
		特定原材料(卵)	8	0	—
	食肉取扱施設の食肉	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	39	—	—
カンピロバクター		39	—	—	
サルモネラ属菌		39	—	—	
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		294	0	0

※ 規格基準のある食品について記載。