

平成30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 (※)	衛生規範 不適合数
10月	輸入食品	指定外添加物(TBHQ)	22	0	—
	国産農産物	放射性物質(Cs134、Cs137)	11	0	—
	国産玄米	放射性物質(Cs134、Cs137)	8	0	—
	鶏肉	合成抗菌剤	20	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)	22	0	—
	非加熱食肉製品	細菌規格(リステリア)	11	0	—
	水自動販売機販売水	大腸菌群	11	0	—
	量販店バックヤードそうざい食材(野菜)	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	22	—	—
		サルモネラ属菌	22	—	—
	輸入農産物	残留農薬	30	0	—
	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	36	—	—
		サルモネラ属菌	40	—	—
	ヒラメ	クドア・セブテンpunkタータ	4	0	—
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
小計			301	0	0
11月	輸入食品	乳化剤(ポリソルベート)	15	0	—
	牛乳、加工乳	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	11	0	—
		化学規格	11	0	—
		合成抗菌剤	11	0	—
		放射性物質(Cs134、Cs137)	11	0	—
	乳飲料	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	11	0	—
	国産玄米	放射性物質(Cs134、Cs137)	8	0	—
	国産農産物	残留農薬	8	0	—
		残留農薬	16	0	—
	生食用野菜常温品	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	44	—	—
		サルモネラ属菌	44	—	—
	ヒラメ	クドア・セブテンpunkタータ	14	0	—
	管内施設製造品	特定原材料(落花生)	4	0	—
	ゆでめん	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	16	—	1
	生食用食肉	細菌規格(腸内細菌科菌群)	1	0	—
液卵	細菌数	20	0	—	
	サルモネラ属菌	20	0	—	
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	—	
小計			267	0	1
12月	年末に流通する食品	甘味料(サッカリンナトリウム)	22	0	—
		漂白剤(二酸化硫黄)	22	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)	22	0	—
	輸入農産物・農産物加工品	カビ毒(総アフラトキシン)	18	0	—
	魚肉ねり製品	細菌規格(大腸菌群)	33	0	—
	生食用かき	細菌規格(細菌数、大腸菌)	11	0	—
	管内施設製造品	特定原材料(えび・かに)	5	0	—
	そうざい	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	16	—	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	41	—	—
		カンピロバクター	34	—	—
サルモネラ属菌		40	—	—	
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	3	0	—	
小計			267	0	0

※ 規格基準のある食品について記載。