

令和3年度第3四半期 収去等検査結果

	対象品	検査項目	検査数	違反数 (※1)
10月	おもちゃ(折り紙)	おもちゃ規格	18	0
	鶏肉	合成抗菌剤	18	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)	18	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)	9	0
		細菌規格(リステリア)	9	0
	水自動販売機販売水	大腸菌群	9	—
	輸入農産物	残留農薬	13	0
	集団給食施設食材・調理済品	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	22	—
		カンピロバクター	22	—
		サルモネラ属菌	22	—
	ヒラメ	クドア・セプテンpunkタータ	4	0
卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0	
小計			166	0
11月	輸入食品	乳化剤(ポリソルベート)	12	0
	牛乳、加工乳	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	9	0
		化学規格	9	0
		合成抗菌剤	9	0
	乳飲料	細菌規格(細菌数、大腸菌群)	9	0
	量販店バックヤードそうざい食材・調理済品	腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	27	—
		カンピロバクター	27	—
		サルモネラ属菌	27	—
	管内施設製造品	特定原材料(落花生)	3	0
	国産農産物	残留農薬	18	0
	国産玄米	残留農薬	5	0
		放射性物質(Cs134、Cs137)	5	0
	ゆでめん	旧衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	11	—
	ヒラメ	クドア・セプテンpunkタータ	7	0
	卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0
	輸入食品	特定原材料(落花生)	4	0
マグロ	クドア・ヘキサpunkタータ	2	—	
パン、調理パン	汚染実態(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	6	—	
和生菓子	汚染実態(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	6	—	
小計			198	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)	18	0
		漂白剤(二酸化硫黄)	18	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)	18	0
	輸入バナナ	残留農薬	9	0
		防ばい剤	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)	9	0
	魚肉ねり製品	細菌規格(大腸菌群)	27	0
	生食用かき	細菌規格(細菌数、大腸菌)	9	1(※2)
	管内施設製造品	特定原材料(えび・かに)	5	0
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	20	—
	弁当そうざい製造施設食材	カンピロバクター	20	—
		サルモネラ属菌	20	—
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	14	—
	弁当そうざい製造施設調理済品	カンピロバクター	14	—
		サルモネラ属菌	14	—
		腸管出血性大腸菌O157・O26・O111	14	—
	卸売市場流通品	放射性物質(Cs134、Cs137)	2	0
	ふぐ、ふぐ加工品	ふぐ毒	6	—
	輸入食品	特定原材料(えび・かに)	5	0
	牛乳、加工乳	ホルモン剤	18	—
		抗生物質	18	—
国産農産物(産地直送品)	残留農薬	5	0	
かき	A型肝炎ウイルス	5	—	
	ノロウイルス	5	—	
小計			288	1

※1 規格基準のある食品について記載。

※2 違反品の製造者を管轄する自治体へ通報。