

令和元年度収去検査結果表

対象食品	検査項目	計画数	検査数	違反数
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群) 保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム)	21	21	0
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ最確数)	35	35	0
アイスクリーム類	規格基準(乳固形分、乳脂肪分、細菌数、大腸菌群)	6	6	0
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	6	6	0
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	20	20	0
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	8	8	0
清涼飲料水	規格基準(混濁、沈殿物、ひ素、鉛、スズ、大腸菌群)	3	3	0
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌済)	規格基準(別紙のとおり)	6	6	0
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)、O-157	45	45	0
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	35	35	0
洋生菓子	衛生規範(生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	35	35	5
発酵乳、乳飲料、乳	発酵乳:成分規格(乳酸菌数、大腸菌数、無脂肪固形分)	2	3	0
	乳飲料:成分規格(細菌数、大腸菌群)	1	1	0
	殺菌山羊乳:成分規格(無脂肪固形分、乳脂肪分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群)	1	0	0
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリオ、大腸菌)	4	4	0
漬物(浅漬以外)	保存料(ソルビン酸)、甘味料(サッカリンナトリウム、アセスルファムK)	4	4	0
食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、クロストリジウム、大腸菌群、亜硝酸根)、 保存料(ソルビン酸)	4	4	0
菓子	着色料(タール色素)	8	8	1
醤油	保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類)、甘味料(サッカリンナトリウム)	8	8	0
魚介類加工品	保存料(ソルビン酸)	1	1	0
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	0
容器・包装(合成樹脂製)	一般規格(溶出試験:重金属、過マンガン酸カリウム消費量)	6	6	0
	個別規格(溶出試験:蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド)			
加工食品	アレルギー(卵、乳、落花生、そば、小麦、えび、かに)	13	13	0
加工食品	指定外添加物(アゾルビン・パテントブルーV・キノリンイエロー)	6	6	0
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	3	0
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	6	6	0
合計		289	289	6

違反の詳細は別紙のとおり

別紙(違反内容)

No.	対象食品	違反内容	措置
1	洋生菓子	大腸菌群陽性(衛生規範)	製造環境等の衛生面の改善指導 違反となった食品の自主検査 改善報告書の提出及び改善確認
2	洋生菓子	大腸菌群陽性(衛生規範)	製造環境等の衛生面の改善指導 違反となった食品の自主検査 改善報告書の提出及び改善確認
3	洋生菓子	大腸菌群陽性(衛生規範)	製造環境等の衛生面の改善指導 違反となった食品の自主検査 改善報告書の提出及び改善確認
4	洋生菓子	大腸菌群陽性(衛生規範)	製造環境等の衛生面の改善指導 違反となった食品の自主検査 改善報告書の提出及び改善確認
5	洋生菓子	大腸菌群陽性(衛生規範)	製造環境等の衛生面の改善指導 違反となった食品の自主検査 改善報告書の提出及び改善確認
6	菓子	タール色素(赤色102号)表示漏れ	文書による表示改善指導 顔末書及び改善報告書の提出 表示の改善確認