

令和4年度収去検査結果表

品目	検査項目	予定検体数	検査数	不適合数
1 規格基準・衛生規範の検査				
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群)	13	7 [※]	
	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリナトリウム)			
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリア最確数)	35	15 [※]	
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	0 [※]	
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	3	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリア最確数)	20	0 [※]	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリア、細菌数、大腸菌群)	8	8	
清涼飲料水	成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、ｽｽﾞ、大腸菌群) 成分規格(金属等)	8	6 [※]	
その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)				
レトルト・缶詰	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	5 [※]	
氷雪	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	0 [※]	
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	45	15 [※]	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	35	13 [※]	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	15 [※]	4
醤油	保存料(安息香酸、p-ロキソ安息香酸エステル類)、甘味料(サッカリナトリウム)	8	2 [※]	
酢・ソース・調味料等	保存料(ソルビン酸、p-ロキソ安息香酸エステル類)	4	2 [※]	
即席めん	成分規格(酸化油脂(酸価、過酸化値))	3	3	
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	4	1 [※]	
発酵乳・乳飲料・乳 殺菌山羊乳	発酵乳	4	4	
	乳飲料			
	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)			
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリア、大腸菌)	4	4	
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	
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	0 [※]	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アルビニール・パテントブルーV・キノイロ)	6	6	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	0 [※]	
加工食品	指定外添加物(サイクリン酸)	6	0 [※]	
小計		263	111	4
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	6	3	
加工食品	アレルギー(そば)		2	
加工食品	アレルギー(小麦)		1	
加工食品	着色料(タール色素)	7	7	
小計		13	13	0

※1 新型コロナ感染拡大により一部または全部中止
 ※2 不適合の詳細は別紙のとおり

別紙(不適合内容)

No.	対象食品	不適合内容	措置
1	洋生菓子	大腸菌群陽性(旧衛生規範)	製造所の衛生面の改善指導
2	洋生菓子	大腸菌群陽性(旧衛生規範)	製造所の衛生面の改善指導
3	洋生菓子	大腸菌群陽性(旧衛生規範)	製造所の衛生面の改善指導
4	洋生菓子	大腸菌群陽性(旧衛生規範)	製造所の衛生面の改善指導