

平成27年度収去検査結果表

| 品目 | 検査項目 | 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) 保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム) | 42 | 42 | |
| 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) | 44 | 44 | 1 |
| 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) | 15 | 15 | 2 |
| 氷菓 | 成分規格(細菌数、大腸菌群) | 9 | 9 | |
| 生食用鮮魚介類 | 規格基準(腸炎ビブリオ最確数) | 30 | 30 | |
| ゆでがに | 規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群) | 15 | 15 | |
| 清涼飲料水 | 成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、スズ、大腸菌群) | 11 | 11 | |
| その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有) | 成分規格(金属等) | | | |
| そうざい(給食) | 衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)O157 | 70 | 70 | |
| そうざい(弁当) | 衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌) | 55 | 55 | 3 |
| 洋生菓子 | 衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌) | 60 | 60 | 17 |
| 発酵乳 | 成分規格(乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分) | 4 | 4 | |
| 乳飲料 | 成分規格(細菌数、大腸菌群) | 1 | 1 | |
| 浅漬 | 腸炎ビブリオ、大腸菌 | 6 | 6 | |
| 食肉製品 | 成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌等) | 6 | 6 | |
| 醤油 | 保存料(安息香酸、パラオキソ安息香酸エステル類) | 12 | 12 | |
| | 甘味料(サッカリンナトリウム) | | | |
| 佃煮 | 保存料(ソルビン酸)・甘味料(サッカリンナトリウム) | 6 | 6 | |
| 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) | 6 | 6 | |
| 煮豆・漂白野菜 | 漂白剤(二酸化硫黄) | 1 | 1 | |
| 魚介類加工品 | 保存料(ソルビン酸) | 1 | 1 | |
| 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) | 9 | 9 | |
| | 個別規格(溶出試験、蒸発残留物) | | | |
| 加工食品 | 指定外添加物(アゾルビン・パテントブルーV) | 9 | 9 | |
| 加工食品 | 指定外添加物(TBHQ) | 6 | 6 | |
| 加工食品 | 指定外添加物(サイクラミン酸・ズルチン) | 9 | 9 | |
| 小計 | | 427 | 427 | 23 |
| 2 表示の検査 | | | | |
| 加工食品 | アレルギー(乳) | 9 | 9 | |
| 加工食品 | アレルギー(卵) | 9 | 9 | |
| 加工食品 | アレルギー(小麦・そば・落花生・甲殻類) | 9 | 9 | |
| 菓子 | 着色料(タール色素) | 12 | 12 | |
| 小計 | | 39 | 39 | 0 |
| 合計 | | 466 | 466 | 23 |