

令和2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)	16	16	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	27 ^{※1}	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)	5	5	0
レトルト・缶詰	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	6	0
氷雪	成分規格(大腸菌群、細菌数)	1	1	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	31 ^{※1}	1 ^{※2}
洋生菓子	衛生規範(生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	31	2 ^{※2}
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	4 ^{※1}	0
酢・ソース・調味料等	保存料(ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類)	4	4	0
即席めん	成分規格(酸化油脂(酸価、過酸化値))	3	3	0
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	4	10 ^{※1}	-
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリオ、大腸菌)	4	4	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) 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)	6	0 ^{※1}	-
加工食品	着色料(タール色素)	8	8	0
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	1 ^{※2}
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	0 ^{※1}	-
合計		284	252	4

※1 新型コロナ感染拡大により一部もしくは全部の検査を中止したため

※2 違反の詳細は別紙のとおり