

令和3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	13	
	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム)			
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ最確数)	35	27 ^{※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)	6	6	
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	6	6	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	20	20	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	8	8	
清涼飲料水 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(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、ｽｽﾞ、大腸菌群)	8	8	
	成分規格(金属等)			
レトルト・缶詰	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	6	
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)O157	45	45	
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	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	23 ^{※1}	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}	
発酵乳・乳飲料・乳 殺菌山羊乳	成分規格(乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分)	3	0 ^{※1}	
	成分規格(細菌数、大腸菌群)			
	成分規格(無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群)			
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリオ、大腸菌)	4	0 ^{※1}	
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、アセスファムK)	4	4	
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	
魚介類加工品	保存料(ソルビン酸)	1	1	
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 ^{※1}	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アソルビン・パントテール-V・キノロニド-)	6	0 ^{※1}	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	0 ^{※1}	
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	6	6	
小計		260	218	2
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	6	2 ^{※1}	
加工食品	アレルギー(小麦)		2 ^{※1}	
加工食品	着色料(タール色素)	8	8	
小計		14	12	0

※1 新型コロナウイルス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(違反内容)

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