

令和5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)	12	12	
	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	35	
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)	3	3	1
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	成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、スズ、大腸菌群) 成分規格(金属等)	7	7	
その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)				
容器包装詰加圧加熱食品	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	6	
氷雪	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	3	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	28	28	4
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	40	40	1
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	30	30	
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリオ、大腸菌)	4	4	
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	
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	
魚介類加工品	保存料(ソルビン酸)	1	1	
醤油	保存料(安息香酸、パラキソ安息香酸エステル類)、甘味料(サッカリンナトリウム)	7	7	
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	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アズルビン・パントテール-V・キノコイロ)	6	6	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	3	
加工食品	指定外添加物(サイラミン酸)	6	6	
小計		241	241	6
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(乳)		1	
加工食品	アレルギー(落花生)		1	
加工食品	アレルギー(そば)		1	
加工食品	着色料(タール色素)		7	7
小計		13	13	0

※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	氷菓	細菌数超過(規格基準)	製造方法の改善指導 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
5	洋生菓子	細菌数超過(旧衛生規範)	製造所の衛生面の改善指導
6	そうざい(給食)	細菌数超過(旧衛生規範)	製造所の衛生面の改善指導