

# 令和2年度 4～6月 前橋市保健所 食品等検査結果

## ○規格基準のある食品等検査結果(※1)

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
魚介乾製品	理化学検査	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	6	0	
ゆでめん	理化学検査	プロピレングリコール	6	0	
牛乳	理化学検査	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度	4	0	
	細菌検査	細菌数、大腸菌群、低温細菌数	4	0	
	理化学検査	抗生物質(※2)	3	0	
乳飲料	細菌検査	細菌数、大腸菌群、低温細菌数	1	0	
パイナップル缶詰	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
果実酒	理化学検査	酸化防止剤(亜硫酸塩)	4	0	
水菓	理化学検査	甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)	5	0	
	細菌検査	細菌数、大腸菌群	5	0	
きゅうり	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
冷凍えだまめ	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
計			44	0	

## ○衛生規範のある食品等検査結果(※3)

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
ゆでめん	細菌検査	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	6	0	
計			6	0	

## ○衛生指導を目的とした食品等検査結果

名称	検査の種類	検査項目	検体数	指導検体数	備考
豆腐	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌	5	0	
検食	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌	24	5検体(※4)	大腸菌群陽性:4検体、黄色ブドウ球菌陽性:1検体
計			29	5	

## ○アレルギーの検査結果

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
加工食品	理化学検査	特定原材料(乳)	12	0	
計			12	0	

- ※1 規格基準とは、食品衛生法に基づき食品・添加物等について、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたものです  
 ※2 群馬県へ委託検査  
 ※3 衛生規範とは、食中毒の原因になることが多く、その製造時において衛生上の配慮が必要である食品について厚生労働省が作成した  
 事業者の食品の衛生的な取扱等の規範のことで  
 ※4 衛生指導の対象検体については、当該食品を製造した施設に対し衛生指導を行いました