

令和7年度 7～9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 |
|---------|-------|----------------------------|-----|--------|----|
| 鶏卵 | 理化学検査 | 抗生物質(※2) | 3 | 0 | |
| 菓子・あん類 | 理化学検査 | 甘味料(アセスルファムカリウム) | 6 | 0 | |
| 漬物 | 理化学検査 | 保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、着色料 | 5 | 0 | |
| 生食用鮮魚介類 | 細菌検査 | 腸炎ビブリオ | 5 | 0 | |
| 計 | | | 19 | 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 | 指導対象検体数 | 備考 |
|---------|-------|------------------|-----|---------|----------------|
| 調理パン | 細菌検査 | 細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 | 8 | 1 | 1検体:細菌数超過(※3) |
| 弁当・そうざい | 細菌検査 | 細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 | 6 | 0 | |
| 漬物 | 細菌検査 | 大腸菌、腸炎ビブリオ | 5 | 0 | |
| 洋生菓子 | 細菌検査 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 3 | 1 | 1検体:大腸菌群陽性(※3) |
| 計 | | | 22 | 0 | |

○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(小麦) | 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、使用、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て衛生指導を行いました。