

令和元年度 10～12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
菓子・あん類	理化学検査	甘味料(アセスルファムカリウム、サッカリンナトリウム、スクラロース)	6	0	
乾燥果実	理化学検査	漂白剤(亜硫酸塩)	2	0	
食肉製品	理化学検査	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	5	0	
	細菌検査	発色剤(亜硝酸根)	5	0	
きゅうり	理化学検査	大腸菌群、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌	2	0	
輸入菓子	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
発酵乳	細菌検査	指定外添加物(サイクラミン酸)	5	0	
煮豆・甘納豆	細菌検査	大腸菌群、乳酸菌数	2	0	
冷凍食品	理化学検査	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	4	0	
	細菌検査	漂白剤(亜硫酸塩)	6	0	
ブロッコリー	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌	6	0	
	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
計			39	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
弁当・そうざい	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	8	0	
洋生菓子	細菌検査	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	6	1	一般細菌数超過及び大腸菌群陽性:1検体(※4)
調理パン	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	8	0	
計			22	1	

○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
検食	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌	24	6	大腸菌群陽性:4検体 大腸菌陽性及び黄色ブドウ球菌陽性:1検体 大腸菌陽性及び大腸菌群陽性:1検体(※4)
計			24	6	

○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)	6	0	
計			6	0	

○放射性物質の検査結果(群馬県、前橋市及び高崎市の連携事業として実施)(※5)

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	放射性物質(Cs134、Cs137)	6	0	
計			6	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営業者の食品の衛生的な取扱等の規範のことです。

※4 衛生規範の不適合検体及び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。

※5 平成23年12月から、群馬県、前橋市及び高崎市が連携して県内の食品製造所又は食品販売店で採取した食品について実施しています。