

令和2年度 1～3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
いくら・たらこ・すじこ	理化学検査	発色剤(亜硝酸Na)	2	0	
生めん	理化学検査	プロピレングリコール	6	0	
発酵乳	細菌検査	大腸菌群、乳酸菌数	2	0	
菓子・あん類	理化学検査	甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa、スクラロース)	6	0	
牛乳	理化学検査	合成抗菌剤等	3	0	
食肉	理化学検査	合成抗菌剤等	6	0	
冷凍食品	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌	6	0	
冷凍ブロッコリー	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
清涼飲料水	理化学検査	甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa、スクラロース)	8	0	
	細菌検査	大腸菌群	8	0	
計			49	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	
生めん	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	6	0	
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	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)(※4)

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 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。