# 令和3年度 4~6月 前橋市保健所 食品等検査結果

#### 〇規格基準のある食品等検査結果(※1)

検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考	
理化学検査	残留農薬(※2)	2	0		
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		
理化学検査	甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)	6	0		
理化学検査	残留農薬(※2)	2	0		
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		
細菌検査	細菌数、大腸菌群、低温細菌数	1	0		
理化学検査	プロピレングリコール	6	0		
理化学検査	甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)	7	0		
細菌検査	細菌数、大腸菌群	7	0		
	計	48	0		
	検査の種類 理化学検査 理化学検査 理化学検査 理化学検査 機工 理化学検査 検査 を を を を を を を を を を を を を を を を を	検査の種類   検査項目 理化学検査   残留農薬(※2) 理化学検査   保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸) 理化学検査   甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa) 理化学検査   残留農薬(※2) 理化学検査   無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度 細菌検査   細菌数、大腸菌群、低温細菌数 理化学検査   抗生物質(※2) 細菌検査   細菌数、大腸菌群、低温細菌数 理化学検査   プロピレングリコール 理化学検査   甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa) 細菌検査   細菌数、大腸菌群	検査の種類         検査項目         検体数           理化学検査         残留農薬(※2)         2           理化学検査         保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)         6           理化学検査         甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)         6           理化学検査         無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度         4           細菌検査         細菌数、大腸菌群、低温細菌数         4           理化学検査         抗生物質(※2)         3           細菌検査         細菌数、大腸菌群、低温細菌数         1           理化学検査         プロピレングリコール         6           理化学検査         甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)         7           細菌検査         細菌数、大腸菌群         7	検査の種類     検査項目     検体数     不適合検体数       理化学検査     残留農薬(※2)     2     0       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       理化学検査     甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)     6     0       理化学検査     残留農薬(※2)     2     0       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       細菌検査     細菌数、大腸菌群、低温細菌数     1     0       理化学検査     甘味料(アセスルファムK、サッカリンNa)     7     0       細菌検査     細菌数、大腸菌群     7     0	

### 〇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	
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	14	0	

## ○衛生指導を目的とした食品等検査結果

 1-11-TC   11-CVC   11   1   1   1   1   1   1   1   1					
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、黄色ブドウ球菌	12	0	
		計	17	0	

## Oアレルゲンの検査結果

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、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