

令和3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
食肉	理化学検査	合成抗菌剤等	4	0	
生めん	理化学検査	プロピレングリコール	6	0	
パイナップル缶詰	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
ブロッコリー	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
冷凍ブロッコリー	理化学検査	残留農薬(※2)	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) 発色剤(亜硝酸根)	5	0	
	細菌検査	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	5	0	
冷凍食品	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌	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	5	0	
計			41	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
検査食	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	36	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	細菌数(1gあたり): 2.2×10^6 (※3)
生めん	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	6	0	
計			48	1	

○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	

○食品の衛生実態調査(※5)

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
検査食(給食施設)	理化学検査	特定原材料(小麦)	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。

※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。

※5 汚染食品の排除等による食中毒発生の未然防止や、アレルギー症状等の健康危害の発生予防を図るために食品の衛生実態を把握することを目的とした調査です。