

令和5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
冷凍ブロックリー	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
冷凍えだまめ	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
魚肉ソーセージ・魚肉ハム	理化学検査	発色剤(亜硝酸根)	2	0	
いくら・すじこ・たらこ	理化学検査	発色剤(亜硝酸根)	2	0	
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	
魚肉ねり製品	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	大腸菌群	4	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	4	0	
加工乳	細菌検査	細菌数、大腸菌群	1	0	
冷凍食品	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌	6	0	
計			42	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
検査	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	12	0	
洋生菓子	細菌検査	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	6	2	2検体:大腸菌群陽性(※3)
生めん	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	6	0	
計			24	2	

○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)	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、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。