## 令和5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)

WITH 425 11 47 W W DC HH 47 17	· — 44 7/ //	<b>\ '</b> /			
名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
パイナップル缶詰	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
もも缶詰	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
		保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	6	0	
ゆでめん	理化学検査	プロピレングリコール	5	0	
	理化学検査	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度	4	0	
牛乳	細菌検査	細菌数、大腸菌群	4	0	
	理化学検査	抗生物質(※2)	3	0	
成分調整牛乳	細菌検査	細菌数、大腸菌群	1	0	
氷菓	理化学検査	甘味料(アセスルファムカリウム)	5	0	
<b>水</b> 未	細菌検査	細菌数、大腸菌群	5	0	
		青	37	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
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	
ゆでめん	細菌検査	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	5	0	
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	
調理パン	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	8	0	
		· 計	38	0	

## 〇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)	(	0	
		詴	. (	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。

<sup>※2</sup> 群馬県へ委託検査