

令和6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
魚肉ソーセージ・魚肉ハム	理化学検査	発色剤(亜硝酸根)	4	0	
果実酒	理化学検査	酸化防止剤(亜硫酸塩)	4	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	
清涼飲料水	理化学検査	甘味料(アセスルファムカリウム)	8	0	
	細菌検査	大腸菌群	8	0	
冷凍食品	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌	6	0	
ナチュラルチーズ	細菌検査	リステリア・モノサイトゲネス	2	0	
発酵乳	細菌検査	大腸菌群、乳酸菌数	2	0	
計			44	0	

○食品等の衛生実態調査結果

名称	検査の種類	検査項目	検体数	検出検体数	備考
弁当、そうざい等	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	10	0	
計			10	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 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。