

# 令和7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
冷凍食品	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌	6	0	
冷凍ブロッコリー	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
魚肉練り製品	理化学検査	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	4	0	
	細菌検査	大腸菌群	3	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	
魚肉ソーセージ・たらこ	理化学検査	発色剤(亜硝酸根)	4	0	
発酵乳	細菌検査	乳酸菌数、大腸菌群	2	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	
計			47	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
乾燥野菜、乾燥果実、 調味料	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 群馬県へ委託検査