

令和4年度 7～9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
漬物	理化学検査	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)・着色料	4	0	
生めん	理化学検査	プロピレングリコール	6	0	
アイスクリーム類	細菌検査	細菌数、大腸菌群	4	0	
生食用鮮魚介類	細菌検査	腸炎ビブリオ	3	0	
計			17	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	不適合検体数	備考
漬物	細菌検査	大腸菌、腸炎ビブリオ	4	0	
検査	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	12	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	
生めん	細菌検査	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	6	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	

○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(乳)	6	0	
		特定原材料(卵)	12	0	
計			18	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