

# 令和2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
輸入食品	理化学検査	指定外添加物(サイクラミン酸)	5	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	
鶏卵	理化学検査	合成抗菌剤等	3	0	
	理化学検査	抗生物質(※2)	3	0	
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	12	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、低温細菌数	4	0	
乳飲料	細菌検査	細菌数、大腸菌群、低温細菌数	1	0	
アイスクリーム類	細菌検査	細菌数、大腸菌群	4	0	
みかん缶詰	理化学検査	残留農薬(※2)	2	0	
計			40	0	

## ○衛生規範のある食品等検査結果(※3)

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	6	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	
計			14	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	指導検体数	備考
検食	細菌検査	細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌	12	1	大腸菌群陽性:1検体(※4)
計			12	1	

## ○放射性物質の検査結果(群馬県、前橋市及び高崎市の連携事業として実施)(※6)

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	放射性物質(Cs134、Cs137)	6	0	
計			6	0	

## ○食品の衛生実態調査(※7)

名称	検査の種類	検査項目	検体数	不適合検体数	備考
検食(給食施設)	理化学検査	特定原材料(乳・卵)	10	1	特定原材料(乳)陽性:1検体(※5)
計			10	1	

- ※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
- ※2 群馬県へ委託検査
- ※3 衛生規範とは、食中毒の原因になることが多く、その製造時において衛生上の配慮が必要である食品について厚生労働省が作成した営業者の食品の衛生的な取扱等の規範のことで
- ※4 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、衛生指導を行いました
- ※5 衛生実態調査の対象検体について、当該食品を製造した施設に対し、衛生指導を行いました
- ※6 平成23年12月から、群馬県、前橋市及び高崎市が連携して県内の食品製造所又は食品販売店で採取した食品について実施しています
- ※7 汚染食品の排除等による食中毒発生の未然防止や、アレルギー症状等の健康危害の発生予防を図るために食品の衛生実態を把握することを目的とした調査です