

# 食 品 検 査 実 施 状 況

(平成30年04月～平成30年05月)

品 目	検体数	検 査 項 目 数	検 査 内 容	備 考																				
パン																								
米飯																								
めん																								
牛乳	4	40	比重、酸度、乳脂肪分、無脂肪固形分、一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157、大腸菌	特記事項なし																				
乳製品	4	46	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、O-157	特記事項なし																				
調味料	17	175	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌	特記事項なし																				
漬物																								
缶詰 レトルト	12	97	保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ菌、缶圧、クロストリジウム属	特記事項なし																				
その他 常温物資	49	419	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ菌、セレウス菌	特記事項なし																				
冷凍食品	184	1930	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ菌、O-157、セレウス菌、サルモネラ増菌法	特記事項なし																				
合 計	270	2,707																						
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: none;">実施数</td> <td style="border: none;">270検体</td> <td style="border: none;">2,707項目 (A)</td> <td colspan="2" style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">目標数</td> <td style="border: none;">1,300検体</td> <td style="border: none;">12,000項目 (B)</td> <td colspan="2" style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">実施率 (A/B)</td> <td colspan="4" style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">検体数</td> <td style="border: none;">20.8%</td> <td style="border: none;">項目数</td> <td colspan="2" style="border: none;">22.6%</td> </tr> </table>					実施数	270検体	2,707項目 (A)			目標数	1,300検体	12,000項目 (B)			実施率 (A/B)					検体数	20.8%	項目数	22.6%	
実施数	270検体	2,707項目 (A)																						
目標数	1,300検体	12,000項目 (B)																						
実施率 (A/B)																								
検体数	20.8%	項目数	22.6%																					