

食 品 検 査 実 施 状 況

(令和 6年04月～令和 6年12月)

品 目	検体数	検 査 項 目 数	検 査 内 容	備 考
パン	14	133	水分、外観、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、セレウス菌	特記事項なし
米飯	10	70	一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、O-157、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
めん	6	48	製品重量、一般細菌数、大腸菌群、E. Coli、O-157、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
牛乳	3	30	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	11	104	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	86	805	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、セレウス菌	特記事項なし
漬物	15	119	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	特記事項なし
缶詰 レトルト	53	464	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、サルモネラ増菌法、缶圧、クロストリジウム属	特記事項なし
その他 常温物資	222	1676	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、クロストリジウム属	特記事項なし
冷凍食品	506	4899	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
	13		残留農薬(メーカー13検体)	
合 計	926	8,348		
<p>実施数 <u>926検体 8,348項目 (A)</u></p> <p>目標数 <u>1,200検体 11,000項目 (B)</u></p> <p>実施率 (A/B)</p> <p>検体数 <u>77.2%</u> 項目数 <u>75.9%</u></p>				