

食 品 検 査 実 施 状 況

(令和 7年04月～令和 8年03月)

品 目	検体数	検 査 項 目 数	検 査 内 容	備 考
パン	6	120	製品重量、水分、外観、内相、O-157、セレウス菌	特記事項なし
米飯	9	63	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	25	173	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	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	25	241	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、乳酸菌数	特記事項なし
調味料	117	1050	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、クロストリジウム属	特記事項なし
漬物	23	205	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	79	695	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	299	2398	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	640	6045	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、酸度、糖度	特記事項なし
	77		残留農薬(メーカー23検体、外部17検体)、ノロウイルス(メーカー2検体)、ヒスタミン(メーカー35検体)	
合 計	1,227	11,030		

実施数 1, 227検体 11, 030項目 (A)

目標数 1, 200検体 11, 000項目 (B)

実施率 (A/B)

検体数 102. 3% 項目数100. 3%