

# 食 品 検 査 実 施 状 況

(令和 5年04月～令和 6年03月)

品 目	検体数	検 査 項目数	検 査 内 容	備 考
パン	15	142	製品重量、水分、外観、内相、大腸菌群、E. Coli、黄色ブドウ球菌、内相、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	24	237	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	116	1072	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	22	191	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	特記事項なし
缶詰 レトルト	80	704	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、缶圧、クロストリジウム属	特記事項なし
その他 常温物資	342	2725	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、乳酸菌数、クロストリジウム属	特記事項なし
冷凍食品	618	5816	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
合 計	1,236	11,035		
<p>実施数 <u>1, 236検体 11, 035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 103% 項目数100. 3%</p>				