

食 品 検 査 実 施 状 況

(令和 6年04月～令和 7年03月)

品 目	検体数	検 査 項目数	検 査 内 容	備 考
パン	7	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	27	272	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	120	1090	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
漬物	19	173	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	75	679	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	309	2470	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	627	6043	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
	74		残留農薬(メーカー22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33検体)	
合 計	1,210	11,008		
実施数 1, 210検体 目標数 1, 200検体 実施率 (A/B) 検体数 100. 8% 項目数100. 1%				