

## 令和3年度検査結果

### 12月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
穀類加工品	みそ	規格基準	4 検体	0	0	-
野菜類加工品	みそ	規格基準	2 検体	0	0	-
菓子類	洋生菓子	衛生規範	24 検体	-	-	0
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	84 検体	-	-	1※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	36 検体	-	-	1※
乳・乳製品	牛乳	規格基準	3 検体	0	0	-
合計			153 検体	0	0	2

※ 弁当・そう菜類 2 検体が旧指導基準の細菌数を超過したので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

### 11月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
冷凍食品	冷凍食品	規格基準	4 検体	0	0	-
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	19 検体	0	0	-
穀類加工品	めん類	衛生規範	3 検体	-	-	0
穀類加工品	みそ	規格基準	4 検体	0	0	-
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	1 検体	0	0	-
菓子類	洋生菓子	衛生規範	32 検体	-	-	1※1
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	82 検体	-	-	3※2
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	33 検体	-	-	1※2
合計			178 検体	0	0	5

※1 菓子類（洋生菓子）1 検体から旧指導基準で陰性とされている大腸菌群が検出されたので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

※2 弁当・そう菜類 4 検体が旧指導基準の細菌数を超過、あるいは旧指導基準で陰性とされている黄色ブドウ球菌が検出されたので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

### 10月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
冷凍食品	冷凍食品	規格基準	8 検体	0	0	-
麺類加工品	麺類	衛生規範	16 検体	-	-	0
菓子類	菓子あん	規格基準	10 検体	0	0	-
清涼飲料水	清涼飲料水	規格基準	14 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	100 検体	-	-	1※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	42 検体	-	-	0
合計			190 検体	0	0	1

※ 弁当・そう菜類 1 検体から旧指導基準で陰性とされている大腸菌が検出されたので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

#### 9月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	5 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	52 検体	-	-	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	23 検体	-	-	1※
合計			80 検体	0	0	1

※ 弁当・そう菜類 1 検体が旧指導基準の細菌数を超過したので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

#### 8月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	16 検体	0	0	-
穀類加工品	みそ	規格基準	3 検体	0	0	-
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	4 検体	0	0	-
菓子類	和菓子	規格基準	3 検体	0	0	-
菓子類	菓子あん	規格基準	4 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	82 検体	-	-	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	39 検体	-	-	2※
乳・乳製品	乳飲料	規格基準	2 検体	0	0	-
乳・乳製品	牛乳	規格基準	6 検体	0	0	-
合計			159 検体	0	0	2

※ 弁当・そう菜類 2 検体が旧指導基準の細菌数を超過したので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

#### 7月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	27 検体	0	0	-
魚介類加工品	魚介乾製品	規格基準	4 検体	0	0	-
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	8 検体	0	0	-
アイスクリーム類	アイスクリーム類・氷菓	規格基準	11 検体	0	0	-
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	2 検体	0	0	-
野菜類加工品	漬物	規格基準	11 検体	0	0	-
清涼飲料水	清涼飲料水	規格基準	4 検体	0	0	-
氷雪	氷雪	規格基準	1 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	71 検体	-	-	1※

弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	30 検体	-	-	0
合計			169 検体	0	0	1

※ 弁当・そう菜類 1 検体から旧指導基準で陰性とされている大腸菌が検出されたので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

#### 6月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	47 検体	0	0	-
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	2 検体	0	0	-
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	7 検体	0	0	-
アイスクリーム類	アイスクリーム類・氷菓	規格基準	11 検体	0	0	-
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	4 検体	0	0	-
菓子類	洋生菓子	衛生規範	4 検体	-	-	0
氷雪	氷雪	規格基準	2 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	79 検体	-	-	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	34 検体	-	-	0
合計			190 検体	0	0	0

#### 5月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	指導基準 不適合
冷凍食品	冷凍食品	規格基準	17 検体	0	0	-
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	18 検体	0	0	-
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	4 検体	0	0	-
アイスクリーム類	アイスクリーム類・氷菓	規格基準	8 検体	0	0	-
穀類加工品	めん類	衛生規範	5 検体	-	-	0
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	8 検体	0	0	-
野菜類加工品	漬物	規格基準 衛生規範	10 検体	0	0	0
菓子類	洋生菓子	衛生規範	13 検体	-	-	0
菓子類	和菓子	規格基準	2 検体	0	0	-
菓子類	菓子あん	規格基準	9 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	75 検体	-	-	1※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	30 検体	-	-	0
合計			199 検体	0	0	1

※ 弁当・そう菜類 1 検体が指導基準の細菌数を超過したので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

#### 4月実施分

食品の分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	指導基準 不適合
アイスクリーム類	アイスクリーム類・氷菓	規格基準	10 検体	0	0	-
野菜類加工品	漬物	規格基準 衛生規範	15 検体	0	0	0
菓子類	洋生菓子	衛生規範	40 検体	-	-	6 ※
菓子類	和菓子	規格基準	2 検体	0	0	-
菓子類	菓子あん	規格基準	4 検体	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	44 検体	-	-	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	15 検体	-	-	0
乳・乳製品	乳飲料	規格基準	4 検体	0	0	-
乳・乳製品	牛乳	規格基準	6 検体	0	0	-
合計			140 検体	0	0	6

※ 菓子類（洋生菓子）6 検体が指導基準の細菌数を超過、あるいは指導基準で陰性とされている大腸菌群が検出されたので、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

## 対応

検査の結果、基準等に不適合であった場合は、製造者、販売者に対して、施設の衛生指導の徹底、再発の防止対策を講じる等の措置を行っています。

また、製造者が管轄外の場合は、管轄の自治体に通報し必要な措置を依頼しています。

違反食品についても流通から排除するため、回収命令等の措置を行っています。