

令和4年度上半期 食品衛生法・食品表示法に基づく収去検査結果

令和4年度上半期には、18 検体について検査を行いました。(表1)  
その結果、違反はありませんでした。

表1 収去検査実施状況 (表1)

検査項目 食品分類(検体数)	食品添加物	残留農薬	その他の理化学検査	微生物検査
	品質保持剤			
冷凍食品(4)				4
乳・加工乳(2)			2	2
穀類及びその加工品(2)	2			
野菜類・果物及びその加工品(6)		3	6	
その他の食品(4)				4
総数(18)	2	3	8	10

結果の詳細については以下の通りです。

なお、令和4年度は新型コロナウイルス感染症のまん延防止対策のため、収去計画を大幅に縮小しました。

1 食品衛生法

(1) 微生物学検査

【a】規格のある微生物検査状況 (表2)

市内で製造、加工、調理、販売する規格の定められた食品6検体、延べ12項目について、微生物の規格検査を行いました。

その結果、違反はありませんでした。

表2 規格のある微生物検査状況

検査項目 食品分類(検体数)		細菌数	大腸菌群	違反件数
冷凍食品(4)	無加熱摂取(1)	1	1	0
	凍結前加熱加熱後摂取(3)	3	3	0
乳・加工乳(2)	牛乳	2	2	0
総数(6)		6	6	0

【b】規格のない微生物検査状況(表3)

岡崎市食品衛生要綱に定めた規格のない食品の成分規格目標基準をもとに、製造施設や流通段階での衛生状態を確認するため、4検体、延べ20項目について微生物検査を行いました。

その結果、微生物は検出されませんでした。

表3 規格のない微生物検査状況

検査項目 食品分類(検体数)		細菌数	大腸菌群	E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
その他の食品(4)	弁当・そうざい	4	4	4	4	4
総数(4)		4	4	4	4	4

(2) 理化学検査

【a】食品添加物の検査状況(表4)

食品添加物について、2検体、延べ2項目の検査を行いました。

その結果、使用基準違反はありませんでした。

表4 食品添加物の検査状況

検査項目		品質保持剤
食品分類(検体数)		
穀類及びその加工品(2)	生めん	2
総数(2)		2

【b】残留農薬の検査状況(表5)

農産物等の残留農薬について、3検体、延べ135項目の検査を行いました。  
その結果、残留基準値違反はありませんでした。

表5 残留農薬の検査状況

	検体の種類	検体数
輸入	大豆	3
総検査項目数		135

【c】その他の理化学検査状況(表6)

その他の理化学検査について、8検体、延べ14項目の検査を行いました。  
その結果、規格違反はありませんでした。

表6 その他の理化学検査状況

検査項目		無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	かび毒
食品分類(検体数)						
乳・加工乳(2)	牛乳	2	2	2	2	
野菜類・果物及びその加工品(6)	大豆					6
総数(8)		2	2	2	2	6