

## 令和２年度検査結果

### ３月実施分

| 食品の分類   | 検体名   | 検査の根拠        | 検体数    | 規格基準<br>違反 | 表示基準<br>違反 | 指導基準<br>不適合 |
|---------|-------|--------------|--------|------------|------------|-------------|
| 野菜類加工品  | 漬物    | 規格基準<br>衛生規範 | 15 検体  | 0          | 0          | 0           |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品  | 衛生規範         | 149 検体 | －          | －          | 0           |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品 | 衛生規範         | 59 検体  | －          | －          | 0           |
| 合計      |       |              | 223 検体 | 0          | 0          | 0           |

### ２月実施分

| 食品の分類   | 検体名    | 検査の根拠        | 検体数    | 規格基準<br>違反 | 表示基準<br>違反 | 指導基準<br>不適合 |
|---------|--------|--------------|--------|------------|------------|-------------|
| 魚介類加工品  | 魚肉ねり製品 | 規格基準         | 14 検体  | 0          | 0          | －           |
| 野菜類加工品  | 漬物     | 規格基準<br>衛生規範 | 28 検体  | 0          | 0          | －           |
| 菓子類     | 洋生菓子   | 衛生規範         | 26 検体  | －          | －          | 5※1         |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品   | 衛生規範         | 121 検体 | －          | －          | 1※2         |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品  | 衛生規範         | 20 検体  | －          | －          | 0           |
| 合計      |        |              | 209 検体 | 0          | 0          | 6           |

※1 菓子類（洋生菓子）5 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。

※2 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。

### １月実施分

| 食品の分類   | 検体名     | 検査の根拠        | 検体数    | 規格基準<br>違反 | 表示基準<br>違反 | 指導基準<br>不適合 |
|---------|---------|--------------|--------|------------|------------|-------------|
| 魚介類     | 生食用鮮魚介類 | 規格基準         | 12 検体  | 0          | 0          | －           |
| 魚介類     | 生食用かき   | 規格基準         | 1 検体   | 0          | 0          | －           |
| 穀類加工品   | めん類     | 衛生規範         | 13 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         | 8 検体   | 0          | 0          | －           |
| 野菜類加工品  | 漬物      | 規格基準<br>衛生規範 | 11 検体  | 0          | 0          | 0           |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品    | 衛生規範         | 92 検体  | －          | －          | 0           |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品   | 衛生規範         | 44 検体  | －          | －          | 0           |
| 合計      |         |              | 185 検体 | 0          | 0          | 0           |

## 12 月実施分

| 食品の分類   | 検体名   | 検査の根拠 | 検体数   | 規格基準違反 | 表示基準違反 | 指導基準不適合 |
|---------|-------|-------|-------|--------|--------|---------|
| 魚介類     | 生食用かき | 規格基準  | 1 検体  | 0      | 0      | －       |
| 穀類加工品   | みそ    | 規格基準  | 10 検体 | 0      | 0      | －       |
| 菓子類     | 洋生菓子  | 衛生規範  | 27 検体 | －      | －      | 4※1     |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品  | 衛生規範  | 49 検体 | －      | －      | 1※2     |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品 | 衛生規範  | 6 検体  | －      | －      | 0       |
| 合計      |       |       | 93 検体 | 0      | 0      | 5       |

※1 菓子類（洋生菓子）4 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。

※2 弁当・そう菜類 1 検体が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。

## 11 月実施分

| 食品の分類   | 検体名   | 検査の根拠 | 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  | 9 検体   | 0      | 0      | －       |
| 穀類加工品   | めん類   | 衛生規範  | 8 検体   | －      | －      | 0       |
| 穀類加工品   | みそ    | 規格基準  | 7 検体   | 0      | 0      | －       |
| 野菜類加工品  | しょうゆ  | 規格基準  | 3 検体   | 0      | 0      | －       |
| 菓子類     | 洋生菓子  | 衛生規範  | 39 検体  | －      | －      | 3※      |
| 菓子類     | 菓子あん  | 規格基準  | 10 検体  | 0      | 0      | －       |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品  | 衛生規範  | 75 検体  | －      | －      | 0       |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品 | 衛生規範  | 34 検体  | －      | －      | 0       |
| 合計      |       |       | 185 検体 | 0      | 0      | 3       |

※ 菓子類（洋生菓子）3 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。

## 10 月実施分

| 食品の分類   | 検体名    | 検査の根拠 | 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  | 16 検体  | 0      | 0      | －       |
| 魚介類加工品  | 魚肉ねり製品 | 規格基準  | 21 検体  | 0      | 0      | －       |
| 清涼飲料水   | 清涼飲料水  | 規格基準  | 13 検体  | 0      | 0      | －       |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品   | 衛生規範  | 151 検体 | －      | －      | 4※      |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品  | 衛生規範  | 68 検体  | －      | －      | 0       |
| 乳・乳製品   | 牛乳     | 規格基準  | 3 検体   | 0      | 0      | －       |
| 合計      |        |       | 272 検体 | 0      | 0      | 4       |

※ 弁当・そう菜類 4 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。

#### 9 月実施分

| 食品の分類   | 検体名     | 検査の根拠 | 検体数   | 規格基準違反 | 表示基準違反 | 指導基準不適合 |
|---------|---------|-------|-------|--------|--------|---------|
| 魚介類     | 生食用鮮魚介類 | 規格基準  | 8 検体  | 0      | 0      | －       |
| 肉卵類加工品  | 食肉製品    | 規格基準  | 19 検体 | 0      | 0      | －       |
| 穀類加工品   | めん類     | 衛生規範  | 16 検体 | －      | －      | 0       |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品    | 衛生規範  | 41 検体 | －      | －      | 0       |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品   | 衛生規範  | 9 検体  | －      | －      | 0       |
| 合計      |         |       | 93 検体 | 0      | 0      | 0       |

#### 8 月実施分

| 食品の分類   | 検体名     | 検査の根拠 | 検体数    | 規格基準違反 | 表示基準違反 | 指導基準不適合 |
|---------|---------|-------|--------|--------|--------|---------|
| 魚介類     | 生食用鮮魚介類 | 規格基準  | 36 検体  | 0      | 0      | －       |
| 穀類加工品   | みそ      | 規格基準  | 1 検体   | 0      | 0      | －       |
| 野菜類加工品  | しょうゆ    | 規格基準  | 6 検体   | 0      | 0      | －       |
| 菓子類     | 菓子あん    | 規格基準  | 7 検体   | 0      | 0      | －       |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品    | 衛生規範  | 176 検体 | －      | －      | 2※      |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品   | 衛生規範  | 75 検体  | －      | －      | 3※      |
| 乳・乳製品   | 乳飲料     | 規格基準  | 3 検体   | 0      | 0      | －       |
| 乳・乳製品   | 牛乳      | 規格基準  | 6 検体   | 0      | 0      | －       |
| 合計      |         |       | 310 検体 | 0      | 0      | 5       |

※ 弁当・そう菜類 5 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。

#### 7 月実施分

| 食品の分類    | 検体名         | 検査の根拠 | 検体数   | 規格基準違反 | 表示基準違反 | 指導基準不適合 |
|----------|-------------|-------|-------|--------|--------|---------|
| 魚介類      | 生食用鮮魚介類     | 規格基準  | 29 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  | 17 検体 | 0      | 0      | －       |
| 野菜類加工品   | しょうゆ        | 規格基準  | 2 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 | 53 検体  | － | － | 1※ |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品 | 衛生規範 | 24 検体  | － | － | 0  |
| 合計      |       |      | 142 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。

#### 6 月実施分

| 食品の分類    | 検体名         | 検査の根拠 | 検体数    | 規格基準違反 | 表示基準違反 | 指導基準不適合 |
|----------|-------------|-------|--------|--------|--------|---------|
| 魚介類      | 生食用鮮魚介類     | 規格基準  | 46 検体  | 0      | 0      | －       |
| 魚介類加工品   | 魚肉ねり製品      | 規格基準  | 20 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  | 6 検体   | 0      | 0      | －       |
| 菓子類      | 洋生菓子        | 衛生規範  | 16 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  | 136 検体 | －      | －      | 0       |
| 弁当・そう菜類  | 未加熱食品       | 衛生規範  | 57 検体  | －      | －      | 1※      |
| 合計       |             |       | 301 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。

#### 5 月実施分

| 食品の分類    | 検体名         | 検査の根拠 | 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  | 12 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  | 16 検体 | 1※     | 0      | －       |
| 野菜類加工品   | しょうゆ        | 規格基準  | 4 検体  | 0      | 0      | －       |
| 合計       |             |       | 36 検体 | 1      | 0      | 0       |

※ アイスクリーム類 1 検体から規格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営業停止を命じ、施設の洗浄消毒の徹底、食品の衛生的な取扱いの徹底を指導しました。

#### 4 月実施分

| 食品の分類  | 検体名 | 検査の根拠 | 検体数   | 規格基準違反 | 表示基準違反 | 指導基準不適合 |
|--------|-----|-------|-------|--------|--------|---------|
| 野菜類加工品 | 漬物  | 規格基準  | 13 検体 | 0      | 0      | 0       |

|         |       |      |        |   |   |    |
|---------|-------|------|--------|---|---|----|
|         |       | 衛生規範 |        |   |   |    |
| 菓子類     | 洋生菓子  | 衛生規範 | 47 検体  | － | － | 6※ |
| 弁当・そう菜類 | 加熱食品  | 衛生規範 | 95 検体  | － | － | 0  |
| 弁当・そう菜類 | 未加熱食品 | 衛生規範 | 22 検体  | － | － | 0  |
| 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 | 2 検体   | 0 | 0 | －  |
| 合計      |       |      | 181 検体 | 0 | 0 | 6  |

※ 菓子類（洋生菓子）6 検体から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。