

令和元年度検査結果

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 違反	表示基準 違反	指導基準 不適合
穀類加工品	みそ	規格基準	6 検体	0	0	—
野菜類加工品	漬物	規格基準 衛生規範	16 検体	0	0	0
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	108 検体	—	—	1 ※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	28 検体	—	—	1 ※
合計			158 検体	0	0	2

※ 弁当・そう菜類 2 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。

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 違反	表示基準 違反	指導基準 不適合
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	13 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	3 検体	0	0	—
野菜類加工品	漬物	規格基準	18 検体	0	0	—
菓子類	洋生菓子	衛生規範	24 検体	—	—	3※1
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	85 検体	—	—	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	51 検体	—	—	1※2
合計			198 検体	0	0	4

※1 菓子類（洋生菓子）3 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。

※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 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	4 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	20 検体	—	—	3 ※1
穀類加工品	みそ	規格基準	8 検体	0	0	—
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	7 検体	0	0	—
野菜類加工品	漬物	規格基準	20 検体	0	0	—
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	94 検体	—	—	1 ※2
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	48 検体	—	—	0
合計			202 検体	0	0	4

※1 穀類加工品（めん類）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。

※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。

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	2 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	3 検体	0	0	—
野菜類加工品	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	3 検体	0	0	—
菓子類	洋生菓子	衛生規範	55 検体	—	—	2 ※
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	142 検体	—	—	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	20 検体	—	—	0
合計			229 検体	0	0	2

※ 菓子類（洋生菓子）2 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。

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	13 検体	0	0	—
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	14 検体	0	0	—
穀類加工品	めん類	衛生規範	5 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	18 検体	0	0	—
菓子類	洋生菓子	衛生規範	28 検体	—	—	6※1
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	84 検体	—	—	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	18 検体	—	—	1※2
合計			184 検体	0	0	7

※1 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又は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。

※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。

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	15 検体	0	0	—
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	76 検体	—	—	3 ※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	26 検体	—	—	1 ※
乳・乳製品	牛乳	規格基準	3 検体	0	0	—
合計			157 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	38 検体	0	0	—
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	9 検体	0	0	—
穀類加工品	めん類	衛生規範	16 検体	—	—	1※1
穀類加工品	みそ	規格基準	5 検体	0	0	—
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	5 検体	0	0	—
菓子類	菓子あん	規格基準	8 検体	0	0	—
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	112 検体	—	—	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	48 検体	—	—	1※2
合計			241 検体	0	0	2

※1 穀類加工品（めん類）1 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。

※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。

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	13 検体	0	0	—
野菜類加工品	漬物	規格基準	12 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	143 検体	—	—	5 ※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	52 検体	—	—	0
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			236 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、あるいは指導基準で陰性とされている大腸菌群又は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。

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	37 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	—
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	22 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	3 検体	0	0	—
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	111 検体	—	—	1 ※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	42 検体	—	—	2 ※
合計			233 検体	0	0	3

※ 弁当・そう菜類 3 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	42 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	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	16 検体	0	0	—
菓子類	洋生菓子	衛生規範	23 検体	—	—	3※1
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	90 検体	—	—	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	47 検体	—	—	2※2
合計			243 検体	0	0	5

※1 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又は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。

※2 弁当・そう菜類 2 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	18 検体	0	0	—
穀類加工品	めん類	衛生規範	5 検体	—	—	0
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	117 検体	—	—	1 ※
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	46 検体	—	—	0

合計	212 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	17 検体	1 ※1	2 ※2	—
菓子類	洋生菓子	衛生規範	41 検体	—	—	11※3
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	6 検体	0	0	—
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	88 検体	—	—	1※4
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	44 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	9 検体	0	0	—
合計			209 検体	1	2	12

※1 野菜類加工品（漬物）1 検体から使用基準を超えるサッカリンナトリウムが検出されたので、製造者に対し同食品の回収を命じました。

※2 野菜類加工品（漬物）2 検体の表示が食品表示基準に不適合であったので、製造者に対し適正表示の徹底を指導しました。

※3 菓子類（洋生菓子）7 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又は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。

※4 弁当・そう菜類 1 検体から、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。

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。