

令和3年度収去検査等実施計画

食品群等	主な食品等	検体数	検査項目別検体数						検体採取機関		検査実施機関	
			微生物 ^{※1}	残留農薬	食品添加物 ^{※2}	残留動物用医薬品	放射性物質	その他 ^{※3}	食肉衛生検査所	生活衛生課および 保健所 浜北支所	保健環境研究所 (食肉衛生検査所含む)	生活衛生課
魚介類	生かき、あさり	61	4	0	0	12	35	17	0	61	61	0
冷凍食品	冷凍食品	6	6	0	0	0	0	0	0	6	6	0
魚介類加工品	干物	6	0	0	0	0	0	6	0	6	6	0
肉卵類及びその加工品	食肉製品、食肉	67	14	0	8	40	13	0	48	19	67	0
乳及び乳製品 ^{※4}	牛乳、乳製品	25	11	5	5	6	9	11	0	25	25	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム	4	4	0	4	0	0	4	0	4	4	0
穀類及びその加工品	めん類	10	6	0	6	0	4	0	0	10	10	0
野菜類・果実及びその加工品	農産物、漬物	136	12	60	17	0	38	13	0	136	136	0
菓子類	菓子類	6	0	0	6	0	0	0	0	6	6	0
清涼飲料水	清涼飲料水	5	0	0	0	0	5	0	0	5	5	0
その他の食品	弁当、そうざい	36	16	0	0	0	16	4	0	36	36	0
器具及び容器包装	容器、割りばし	9	0	0	4	0	0	5	0	9	9	0
拭き取り検査等 ^{※5}	-	591	591	0	0	0	0	0	451	140	451	140
A TP検査 ^{※6}	-	606	0	0	0	0	0	0	296	310	- ※8	- ※8
アレルギー拭き取り検査 ^{※7}	-	20	0	0	0	0	0	0	0	20	- ※8	- ※8
合計		1,588	664	65	50	58	120	60	795	793	822	140

注：1つの検体に対して複数の検査項目を実施しますので、検査項目の合計数が検体数と一致しない場合があります。

- ※1 ウイルス検査を含みます。主な項目は、細菌数、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルス等です。
- ※2 食品添加物には防ばい剤を含みます。主な項目は、甘味料、保存料、着色料、酸化防止剤等です。
- ※3 乳製品等の成分、清涼飲料水の重金属、容器包装の材質、シアン化合物、カビ毒、アレルギー、ヒスタミン、貝毒、水銀、PCB等を含みます。
- ※4 アイスクリーム類、乳酸菌飲料を除きます。
- ※5 調理施設等を拭き取り、食中毒菌等の培養検査を実施します。
- ※6 微生物、食品残渣等による汚染状況を調べます。
- ※7 施設内の拭き取りを行い、アレルギーの残存状況を調べます。
- ※8 立入検査時に検査を実施し、その場で検査結果が判明します。