

## 令和5年度収去検査等実施計画

## 1 収去検査実施計画

実施機関	検査品目	検体数	検査項目別検体数 <sup>※1</sup>		
			微生物検査 <sup>※2</sup>	理化学検査 <sup>※3</sup>	放射性物質検査
保健所	魚介類	46	14	22	20
	冷凍食品	6	6	0	0
	魚介類加工品	6	6	0	0
	肉卵類及びその加工品	16	14	8	2
	乳及び乳製品 <sup>※4</sup>	16	11	16	0
	アイスクリーム類・氷菓	4	4	4	0
	穀類及びその加工品	8	6	6	2
	野菜類・果実及びその加工品	109	12	81	16
	菓子類	0	0	0	0
	清涼飲料水及び粉末清涼飲料	5	0	5	0
	その他の食品	37	20	6	11
	器具及び容器包装	9	0	9	0
	小計	262	93	157	51
食肉衛生 検査所	肉卵類及びその加工品	44	0	40	4
	合計	306	93	197	55

## 2 拭き取り検査実施計画

実施機関	検体数	検査項目別検体数		
		微生物検査 <sup>※5</sup>	ATP検査 <sup>※6</sup>	アレルギー検査 <sup>※7</sup>
保健所	470	0	450	20
食肉衛生検査所	689	393	296	0
合計	1,159	393	746	20

※1 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。

※2 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。

※3 主な項目は、残留農薬、食品添加物（甘味料、保存料、着色料、酸化防止剤、防ばい剤等）、残留動物用医薬品、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、水銀等です。

※4 アイスクリーム類、乳酸菌飲料を除きます。

※5 枝肉・設備・器具等の食中毒菌等による汚染状況を調べます。

※6 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。