

令和6年度検査結果

3月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	40	－	－	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	10	－	－	0
野菜類加工品	漬物	規格基準	8	0	0	－
合計			58	0	0	0

2月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	11	0	0	－
野菜類加工品	漬物	規格基準	8	0	1	－
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	39	－	－	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	13	－	－	0
合計			71	0	1	0

※ 野菜類加工品（漬物）1 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。

1月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
冷凍食品	冷凍食品	規格基準	13	0	0	－
野菜類加工品	漬物	規格基準	23	0	0	－
菓子類	洋生菓子	衛生規範	20	－	－	0
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	19	－	－	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	6	－	－	0
合計			81	0	0	0

12 月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
穀類加工品	めん類	衛生規範	10	-	-	0
穀類加工品	みそ	規格基準	13	0	0	-
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	10	0	0	-
菓子類	洋生菓子	衛生規範	39	-	-	9
合計			72	0	0	9

※ 菓子類（洋生菓子）9 検体から、旧指導基準の細菌数の超過、旧指導基準で陰性とされている大腸菌群の検出が確認されたので、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

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	10	0	0	-
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	5	0	0	-
野菜類加工品	漬物	規格基準	12	0	0	-
菓子類	洋生菓子	衛生規範	26	-	-	3
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	24	-	-	1
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	11	-	-	0
合計			88	0	0	4

※ 弁当・そう菜類（加熱食品）1 検体から、旧指導基準で陰性とされている黄色ブドウ球菌の検出が確認され、菓子類（洋生菓子）3 検体から旧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

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
冷凍食品	冷凍食品	規格基準	7	0	0	-
穀類加工品	めん類	衛生規範	12	-	-	0
野菜類加工品	漬物	規格基準	9	0	0	-
清涼飲料水	清涼飲料水	規格基準	14	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	24	-	-	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	7	-	-	0
合計			73	0	0	0

9 月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	23	0	0	-
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	10	0	0	-
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	4	0	0	-
野菜類加工品	しょうゆ	規格基準	5	0	0	-
菓子類	菓子あん	規格基準	7	0	0	-
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	65	-	-	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	20	-	-	1
合計			134	0	0	1

※ 弁当・そう菜類（未加熱食品）1 検体から、旧指導基準の細菌数の超過が確認されたので、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。

8 月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	30	0	0	－
穀類加工品	みそ	規格基準	9	0	0	－
菓子類	菓子あん	規格基準	8	0	0	－
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	47	－	－	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	17	－	－	2
合計			111	0	0	2

※ 弁当・そう菜類（未加熱食品）2 検体から、旧指導基準の細菌数の超過が確認されたので、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

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	11	0	0	－
アイスクリーム類	アイスクリーム類・氷菓	規格基準	13	0	0	－
野菜類加工品	漬物	規格基準	11	0	0	－
清涼飲料水	清涼飲料水	規格基準	5	0	0	－
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	22	－	－	4
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	8	－	－	1
合計			70	0	0	5

※ 弁当・そう菜類（加熱食品）4 検体から、旧指導基準の細菌数の超過、旧指導基準で陰性とされている黄色ブドウ球菌の検出が確認され、弁当・そう菜類（未加熱食品）1 検体から、旧指導基準の細菌数の超過が確認されたので、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。

6 月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
魚介類	生食用鮮魚介類	規格基準	35	0	0	－
魚介類加工品	魚肉ねり製品	規格基準	4	0	0	－
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	6	0	0	－
氷雪	氷雪	規格基準	2	0	0	－
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	43	－	－	1
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	12	－	－	0
合計			102	0	0	1

※ 弁当・そう菜類（加熱食品）1 検体から、旧指導基準で陰性とされている大腸菌群の検出が確認されたので、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。

5 月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基準 不適合
肉卵類加工品	食肉製品	規格基準	7	0	0	－
アイスクリーム類	アイスクリーム類・氷菓	規格基準	7	0	0	－
穀類加工品	めん類	衛生規範	2	－	－	0
菓子類	洋生菓子	衛生規範	16	－	－	0
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	21	－	－	1
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	5	－	－	0
合計			58	0	0	1

※ 弁当・そう菜類（加熱食品）1 検体から、旧指導基準の細菌数の超過、旧指導基準で陰性とされている大腸菌群の検出が確認されたので、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 月実施分

分類	検体名	検査項目	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	旧指導基 準不適合
アイスクリーム類	アイスクリーム 類・氷菓	規格基準	8	0	0	－
菓子類	洋生菓子	衛生規範	3	－	－	0
菓子類	菓子あん	規格基準	4	0	0	－
弁当・そう菜類	加熱食品	衛生規範	25	－	－	0
弁当・そう菜類	未加熱食品	衛生規範	10	－	－	0
乳・乳製品	乳飲料	規格基準	2	0	0	－
乳・乳製品	牛乳	規格基準	3	0	0	－
合計			55	0	0	0

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。