

令和2年度愛媛県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査結果(県行政検査)(微生物試験)

造・加工又は流通販売されている農畜産物や加工食品等について細菌検査, 残留抗生物質検査を実施している。令和2年度は, 食品 105 検体について計 256 項目の検査を実施した(表 1)。

細菌科

その結果, 規格基準違反食品 3 検体(5 項目), 衛生規範不適合食品 5 検体(8 項目)が判明した(表 2)。

不良食品の流通を防止し, 県民の食の安全安心を確保するため, 県保健所において収去した県内で生産・製

表 1 令和2年度食品衛生監視指導計画に基づく収去検査(微生物試験)

分類	種別	検査項目	検体数	項目数
食品 、 添 加 物 等 の 規 格 基 準	清涼飲料水	大腸菌群	5	5
	氷菓	大腸菌群, EHEC	8	16
	液卵	細菌数, サルモネラ属菌	3	3
	食肉製品	大腸菌, 黄色ブドウ球菌, サルモネラ属菌, EHEC	2	8
	魚肉ねり製品	大腸菌群	5	5
	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数	3	3
	生食用かき	細菌数, 大腸菌最確数, 腸炎ビブリオ最確数	1	3
	豆腐	細菌数, 大腸菌群, EHEC	8	21
	冷凍食品	細菌数, 大腸菌, 大腸菌群, EHEC	10	30
	牛乳, 発酵乳, 乳飲料	細菌数, 大腸菌群	10	20
	発酵乳, 乳酸菌飲料	乳酸菌数, 大腸菌群	3	6
衛生 規 範	アイスクリーム類	細菌数, 大腸菌群, EHEC	2	6
	弁当及びびそうざい	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌, EHEC	20	55
	漬物	大腸菌, 腸炎ビブリオ, EHEC	5	15
	洋生菓子	細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌	12	36
	生めん類	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌	8	24
	合計		105	256

表 2 令和2年度食品収去検査結果(規格基準違反及び衛生規範不適合)

分類	種別	検体数	項目	項目数
規格 基 準	氷菓	2	細菌数	1
			大腸菌群	2
	アイスクリーム類	1	細菌数	1
			大腸菌群	1
衛生 規 範	弁当及びびそうざい	4	細菌数	3
			大腸菌	1
			黄色ブドウ球菌	2
	めん類	1	細菌数	1
			大腸菌群	1