令和5年度 食品等の収去検査結果(10~12月分)

収去機関:岐阜市保健所 検査機関:岐阜市衛生試験所

検検数 項目数 核体数 項目数 核体性 の	月	収去品目	収 云 仮	収去		違反	
食肉製品 成分規格(E.coli、黄色アドウ球菌、リステリア菌、サルモネラ属菌、亜硝酸根)、保存料 1 9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0				検体数	項目数	検体数	項目数
接肉製品 成分規格(亜硝酸根)、保存料 2 10 0 0 0 0 0 0 0 0		食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、亜硝酸根)、保存料	5	40	0	0
野菜の簡易加工品 保存料、二酸化イオウ、落色料 3 51 0 0 0 1 0 1 1 2 5 0 0 0 0 1 0 1 2 5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、リステリア菌、サルモネラ属菌、亜硝酸根)、保存料	1	9	0	0
10月 10		食肉製品	成分規格(亜硝酸根)、保存料	2	10	0	0
プロセスチーズ 成分規格(乳固形分、大腸歯群)、保存料 1 5 0 0 プチュラルチーズ 成分規格(リステリア)、保存料 1 4 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 5 5 0 0 小計 事司・おにぎり・調理パン 機関数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 11月 かぶ 機能薬 力ドミウム 2 2 0 0 地心 立る 大部 外窓 力に必然を含品 アレルぞく検査食品 アレルギー物質(乳) 現象無 1 1 1 1 1 1 14 14 0 0 地の アレルゲン検査食品 アレギー物質(乳) 機能薬 上のいがのとしたのでは、対域を関係のとしていまないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまない			保存料、二酸化イオウ、着色料	3	51	0	0
大チュラルチーズ 放射性物質検査食品 容器の装舗加圧加熱液質食品 次分規格(恒温試験、細菌試験) は分規格(恒温試験、細菌試験) 1 4 0 0 小計 経験と表達請加圧加熱液質食品 交易と表達請加圧加熱液質食品 支米 力ドミウム 施 力がぶ しんんぎく りんご 11 143 0 0 0 11 143 0 0 0 11 143 0 0 0 11 144 0 0 0 11 144 0 0 0 11 147 0 0 0 10 0 10 0 10 0 10 0 10 0 10 0 10	10月	生あん	成分規格(シアン)、二酸化イオウ	2	4	0	0
放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		プロセスチーズ	成分規格(乳固形分、大腸菌群)、保存料	1	5	0	0
容器包装信加圧加熱報謝食品 成分規格(恒温試験、細菌試験) 3 6 0 0 水計 クラー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		ナチュラルチーズ	成分規格(リステリア)、保存料	1	4	0	0
小計 表司・おにぎり・調理パン 細菌数、Ecoli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 玄米 かドミウム 1 143 0 0 大橋 かぶ 1 143 0 0 しゆんぎく りんご 1 148 0 0 アレルゲン検査食品 アレルギー物質(乳) 1 147 0 0 お食・持帰り弁当 施放り規格(細菌数、Ecoli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 25 100 0 0 協業・ 細菌数、Ecoli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 3 12 0 0 事業果実乾燥品 二酸化硫黄 3 12 0 0 生食用カキ 成分規格(細菌数、Ecoli最確数、陽炎ビブリオ最確数) 1 13 0 0 小計 1 15 10 0		放射性物質検査食品		5	5	0	•
寿司・おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 技術 1 143 0 0 かぶ 人しんぎく 1 148 0 0 りんご 1 148 0 0 0 11月 アレルぞう検査食品 アレルギー物質(乳) 14 14 14 0 0 12日 2 2 10 0		容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格(恒温試験、細菌試験)	3	6	0	
玄米 カドミウム 2 2 0 0 柿 かぶ 人はんぎくりんご 1 143 0 0 11月 しゅんぎくりんご 1 148 0 0 11月 アレルギー物質(乳) 14 14 0 0 対数料 成分規格(細菌数、大腸菌群)、保存料、着色料、甘味料 5 100 0 0 総金・持帰り弁当 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 3 12 0 0 油菓子 酸価、過酸化物価、脂質含量 4 12 0 0 小計 成分規格(細菌数、E.coli最値数、腸炎ビブリオ最値数) 1 3 0 0 生食用力キ 成分規格(細菌数、E.coli最値数、腸炎ビブリオ最値数) 1 134 0 0 みかん 工ビ 二酸化硫黄 2 2 2 0 0 海流会品 成分規格(細菌数、大腸菌群) 2 4 0 0 海流にぎり・調理パン 生食用力キ 銀入気規格(細菌数、E.coli、養色料、サルモネラ属菌 7 28 0 0 海京おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、養色料、成分規格(細菌数、上のは最確数、財産が下のは最初し、対土を対しまたのは最初し、対土を対しまたのは最初し、対土を対しまたのは最初し、対土を対しまたのは最初し、対土を対しまたのは最初し、対土を対しまたのは最初し、対土を対しまたのは、関係を対し、対土を対しまたのは、関係を対し、対土を対しまたのは、対土を対しまたのは、対土を対しまたのは、対土を対しま	小計			23	134	0	_
括称		寿司・おにぎり・調理パン	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	7	28	0	0
1		玄米	カドミウム	2	2	0	0
11月		柿	残留農薬	1	143	0	0
1月月 しゅんぎく りんご 1 126 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		かぶ		1	148	0	0
11月 アレルゲン検査食品 アレルギー物質(乳) 14 14 0 0 0 0 0 0 0 0 0		しゅんぎく		1	126	0	0
乳飲料 成分規格(細菌数、大腸菌群)、保存料、着色料、甘味料		りんご		1	147	0	0
おめがには日本が、日本が、日本が、日本が、日本が、日本が、日本が、日本が、日本が、日本が、	11月	アレルゲン検査食品	アレルギー物質(乳)	14	14	0	0
佃煮・惣菜 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 3 12 0 0 油菓子 酸価、過酸化物価、脂質含量 4 12 0 0 野菜果実乾燥品 二酸化硫黄 3 3 0 0 小計 はぎ 大分れん 佐留農薬 1 151 0 0 12月 南入食品 成分規格(細菌数、大腸菌群) 2 2 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸火 におい、黄色料、原火ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 12日 東京・おおにぎり・調理パン 無方の、財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財産・財		乳飲料	成分規格(細菌数、大腸菌群)、保存料、着色料、甘味料	5	100	0	0
抽菓子 酸価、過酸化物価、脂質含量		給食・持帰り弁当	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	25	100	Δ 2	Δ 3
野菜果実乾燥品 二酸化硫黄 3 3 0 0 小計 大家果実乾燥品 「成分規格(細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数) 1 3 0 0 小計 おぎ 残留農薬 1 151 0 0 12月 「冷凍食品 成分規格(細菌数、大腸菌群) 2 2 2 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 12月 軟入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 イ 28 0 0 12月 (水)		佃煮·惣菜	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	3	12	0	0
生食用カキ 成分規格(細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数) 1 3 0 0 小計 おお		油菓子	酸価、過酸化物価、脂質含量	4	12	0	0
小計 68 838 △ 2 △ 3 12月 検別 大き		野菜果実乾燥品	二酸化硫黄	3	3	0	0
ねぎ 残留農薬 1 151 0 0 0 みかん 1 134 0 0 0 工ビ 二酸化硫黄 2 2 0 0 0 冷凍食品 成分規格(細菌数、大腸菌群) 2 4 0 0 0 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 寿司・おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 生食用カキ 成分規格(細菌数、E.coli、競グビブリオ最確数) 1 3 0 0 魚介類一次加工品 細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 25 493 0 0		生食用カキ	成分規格(細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数)	1	3	0	0
小計 残留農薬 1 134 0 0 0 みかん 工ビ 二酸化硫黄 2 2 0 0 冷凍食品 成分規格(細菌数、大腸菌群) 2 4 0 0 0 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 寿司・おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 生食用カキ 魚介類一次加工品 成分規格(細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 小計	小計			68	838	Δ 2	Δ 3
よかん エビ 一定 一定 一定 (知度品 一成分規格(細菌数、大腸菌群)220012月 輸入食品 寿司・おにぎり・調理パン 生食用カキ 魚介類一次加工品 放射性物質検査食品保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 ・一般のでは ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		ねぎ	残留農薬	1	151	0	0
12月 冷凍食品 成分規格(細菌数、大腸菌群) 2 4 0 0 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 寿司・おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 生食用カキ 成分規格(細菌数、E.coli、陽炎ビブリオ・成分規格(亜硝酸根)、着色料 1 3 0 0 魚介類一次加工品 細菌数、E.coli、陽炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 水計 か射性セシウム 3 3 0 0		みかん		1	134	0	0
12月 輸入食品 保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物 4 104 0 0 寿司・おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 生食用カキ 成分規格(細菌数、E.coli最確数、陽炎ビブリオ最確数) 1 3 0 0 魚介類一次加工品 細菌数、E.coli、陽炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 25 493 0 0		エビ	二酸化硫黄	2	2	0	0
寿司・おにぎり・調理パン 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌 7 28 0 0 生食用カキ 成分規格(細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数) 1 3 0 0 魚介類一次加工品 細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 25 493 0 0	12月	冷凍食品	成分規格(細菌数、大腸菌群)	2	4	0	0
生食用カキ 成分規格(細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数) 1 3 0 0 魚介類一次加工品 細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 25 493 0 0		輸入食品	保存料、着色料、酸化防止剤、指定外添加物	4	104	0	0
魚介類一次加工品 細菌数、E.coli、陽炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料 4 64 0 0 放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 25 493 0 0		寿司・おにぎり・調理パン	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	7	28	0	0
放射性物質検査食品 放射性セシウム 3 3 0 0 小計 25 493 0 0		生食用カキ	成分規格(細菌数、E.coli最確数、腸炎ビブリオ最確数)	1	3	0	0
小計 25 493 0 0		魚介類一次加工品	細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、成分規格(亜硝酸根)、着色料	4	64	0	0
20 10 1		放射性物質検査食品	放射性セシウム	3	3	0	0
合計 116 1465 △ 2 △ 3	小計			25	493	0	0
	合計			116	1465	Δ 2	Δ 3

△ 岐阜市食品衛生指導基準不適合