

# 令和5年度 食品等の収去検査結果(7~9月分)

収去機関: 岐阜市保健所 検査機関: 岐阜市衛生試験所

月	収去品目	検査項目	収去		違反	
			検体数	項目数	検体数	項目数
7月	蒸しタコ	成分規格(腸炎ビブリオ)、二酸化硫黄	1	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	6	24	△ 1	△ 1
	バブリカ	残留農薬	1	153	0	0
	にんにく		1	118	0	0
	ごぼう		1	150	0	0
	えだまめ		1	147	0	0
	氷雪		成分規格(細菌数、大腸菌群)	1	2	0
	漬物	保存料、着色料、甘味料	2	36	0	0
	飲食店調製品	E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、細菌数	10	40	0	0
	牛乳	成分規格(理化学、微生物)	5	30	0	0
	浅漬	E.coli、腸炎ビブリオ	5	10	0	0
	放射性物質検査食品	放射性セシウム	2	2	0	0
	豆腐	細菌数、E.coli	3	6	0	0
	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	△ 1	△ 1
	ソフトクリーム	細菌数、E.coli	4	8	0	0
生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、保存料	5	40	△ 2	△ 2	
小計		73	868	△ 4	△ 4	
8月	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	0	0
	アイスクリーム類	成分規格(細菌数、大腸菌群、乳固形分、乳脂肪分)	2	8	0	0
	生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	11	33	△ 9	△ 12
	生めん	品質保持剤	1	1	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	4	16	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、保存料	1	8	0	0
	漬物	保存料、着色料、甘味料	1	18	0	0
	鵜飼弁当	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	10	40	0	0
	きゅうり	残留農薬	1	156	0	0
	なし		1	158	0	0
	淡水魚(あゆ)	PCB、Hg、Cd、Pb	2	8	0	0
	海産魚	Hg	4	4	0	0
	飲食店調製品	E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、細菌数	10	40	0	0
放射性物質検査食品	放射性セシウム	3	3	0	0	
小計		76	593	△ 9	△ 12	
9月	生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	5	20	△ 1	△ 1
	生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	3	9	△ 3	△ 3
	レモン	残留農薬、防ばい剤	1	161	0	0
	グレープフルーツ		1	139	0	0
	グレープフルーツ		1	139	0	0
	なす	残留農薬	1	161	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	5	20	0	0
	カット野菜(サラダ)、フルーツ	細菌数、E.coli	5	10	0	0
	生食用鮮魚介類	細菌数、E.coli、成分規格(腸炎ビブリオ最確数)	6	18	0	0
	生食用鮮魚介類	細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ	4	12	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	5	20	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、保存料	4	32	△ 1	△ 1
	飲食店調製品	E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、細菌数	10	40	0	0
	容器包装	規格	4	22	0	0
おもちゃ	規格	2	8	0	0	
小計		57	811	△ 5	△ 5	
合計		206	2272	△ 18	△ 21	

△岐阜市食品衛生指導基準不適合