令和8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	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	15	60	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、腸炎ビブリオ	2	10	△ 1	△ 1
	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	4	16	0	0
	飲食店調製品	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、細菌数	10	40	0	0
	ソフトクリーム	細菌数、E.coli	5	10	0	0
	豆腐	細菌数、E.coli	3	6	0	0
	生野菜（もやし・浅漬）	E.coli、サルモネラ属菌	5	10	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	2	8	△ 1	△ 1
	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	3	24	0	0
	牛乳	成分規格（理化学、微生物）	5	30	0	0
	蒸しタコ	成分規格（腸炎ビブリオ）、二酸化硫黄	1	2	0	0
	漬物	保存料、着色料、甘味料	4	72	0	0
	放射性物質検査食品	放射性セシウム	2	2	0	0
	にんにく	残留農薬	1	118	0	0
	パプリカ		1	152	0	0
	枝豆		1	146	0	0
小計			64	706	△ 2	△ 2
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	15	60	△ 1	△ 1
	飲食店調製品	E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、細菌数	10	40	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）	5	15	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
	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	10	0	0
	生めん	品質保持剤	2	2	0	0
	淡水魚（あゆ）	PCB、Hg、Cd、Pb	2	8	0	0
	海産魚	Hg	4	4	0	0
	梨	残留農薬	1	157	0	0
	きゅうり		1	156	0	0
小計			46	468	△ 1	△ 1
9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	15	60	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
	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	2	16	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	1	4	△ 1	△ 2
	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	4	32	△ 1	△ 1
	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、腸炎ビブリオ	2	10	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	4	16	0	0
	放射性物質検査食品	放射性セシウム	3	3	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
	生食用鮮魚介類	細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ	4	12	△ 1	△ 1
	カット野菜（サラダ）、フルーツ	E.coli、サルモネラ属菌	5	10	0	0
	容器包装	規格	3	16	0	0
	おもちゃ	規格	2	8	0	0
	なす	残留農薬	1	160	0	0
	レモン	残留農薬、防ばい剤	1	160	0	0
	オレンジ		1	146	0	0
	グレープフルーツ		1	139	0	0
小計			62	844	△ 3	△ 4
合計			172	2018	△ 6	△ 7

△岐阜市食品衛生指導基準不適合