

令和元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)

細菌科

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

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。令和元年度は、食品 104 検体について計 258 項目の検査を実施した(表 1)。

その結果、規格基準違反食品はなかったが、衛生規範不適合食品 2 検体(3 項目)が判明した(表 2)。

表 1 令和元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)

種別	検体	検査項目	検体数	項目数
乳肉水産食品	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
	魚肉ねり製品	大腸菌群	5	5
	液卵	細菌数, サルモネラ属菌	3	3
	食肉製品	大腸菌, サルモネラ属菌, 黄色ブドウ球菌, 腸管出血性大腸菌	2	8
	牛乳・加工乳・乳飲料	細菌数, 大腸菌群	10	20
	はっ酵乳・乳酸菌飲料	乳酸菌数又は酵母数, 大腸菌群	3	6
	アイスクリーム類・氷菓	細菌数, 大腸菌群, 腸管出血性大腸菌	8	24
一般食品	めん類	細菌数, 大腸菌, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌	5	15
	豆腐	細菌数, 大腸菌群, 腸管出血性大腸菌	5	15
	漬物	大腸菌, 腸炎ビブリオ, 腸管出血性大腸菌	5	15
	菓子(洋生菓子)・パン類	細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌	16	48
	清涼飲料水	大腸菌群	8	8
	冷凍食品	細菌数, 大腸菌群, 大腸菌, 腸管出血性大腸菌	10	30
	弁当及びそうざい	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌, 腸管出血性大腸菌	20	55
合計			104	258

表 2 令和元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)

種別	検体数	基準違反及び不適合項目
洋生菓子	1	細菌数, 大腸菌群
弁当	1	細菌数